



PROSCIUTTO DI PARMA

Die Leidenschaft, die ein altes Handwerk vermittelt. Der untrügliche Sinn für Tradition. Generationen sorgten sich um jedes einzelne Detail im gesamten Herstellungsprozess. So wurden Düfte und Aromen einer überbordenden Landschaft bewahrt. Die Qualität und die Auswahl des Schweinefleischs den strengsten Kriterien unterzogen.

Parmaschinken ist heute eine der bekanntesten Marken Italiens und der berühmteste Schinken der Welt.

Parmaschinken ist 100 % Natur. Das Schweinefleisch stammt ausschließlich aus Italien. Einzige Beigabe ist das Salz. Und nicht zu vergessen: die trockene, würzige Luft der Hügel des Apennin.

Wenige Zutaten für einen einzigartigen, unverwechselbaren Geschmack.



Das Consorzio del Prosciutto di Parma

Der Verband der Parmaschinken-Hersteller

Der Verband der Parmaschinken-Hersteller, der Zusammenschluss der Produzenten, wurde bereits 1963 gegründet. Ziel war und ist es bis heute, das traditionelle Herstellungsverfahren zu schützen und dem Verbraucher die hohe Qualität und die Einzigartigkeit des Parmaschinkens zu garantieren.

Seit damals überwacht der Verband die strikte Einhaltung der Produktspezifikation. Darüber hinaus plant und realisiert das Consorzio in Italien wie auch weltweit vielfältige Aktivitäten wie Promotion und Marketing.

Es ist auch ein Verdienst des Verbandes, dass Parmaschinken heute unter dem Schutz der Europäischen Union steht und das Siegel g.U. für geschützte Ursprungsbezeichnung trägt. Darin ist u.a. festgeschrieben, welche Schweinerassen zugelassen sind und welche Aufzuchtmethoden angewandt werden. Darin sind auch die italienischen Regionen festgelegt, aus denen die Schweine stammen, und welchen Qualitätsmaßstäben ein Parmaschinken genügen muss. All dies ist im Gesetz 26 vom 13/2/90 festgeschrieben, nachzulesen im Ministerialerlass Nr. 253 vom 15/2/1993.

- ✓ Zu den Aufgaben des Verbandes gehört es auch, die makro- wie mikroökonomischen Prozesse zu begleiten und entsprechende Richtlinien wie auch Marktstrategien zu entwickeln.
- ✓ Und schließlich obliegt es dem Verband, die Bezeichnung 'Parmaschinken' und die Verwendung der Bildmarke 'Krone der Herzöge' weltweit vor Plagiaten und Nachahmern zu schützen.
- ✓ Dem Consorzio allein obliegt die Verwendung der Bezeichnung 'Parmaschinken' wie auch die sämtlicher Gütesiegel und Stempel. Der Verband verfolgt zudem jegliche missbräuchliche Anwendung und jede Wettbewerbsstörung. Dafür stehen dem Consorzio institutionelle wie auch gerichtliche Instrumente zur Verfügung, die im Binnenmarkt wie auch in den über 90 Exportmärkten zur Anwendung kommen können.
- ✓ Das Consorzio überwacht die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen
- ✓ Das Consorzio richtet auch das weltweite Marketing darauf aus, das Image der Marke Parmaschinken zu pflegen und seine Popularität im In- und Ausland zu steigern.
- ✓ Den Verbandsmitgliedern steht das Consorzio ebenfalls beratend zur Seite. Es erteilt Auskünfte zu Fragen zur Produktion und zur Vermarktung wie auch zu den einschlägigen Gesundheitsbestimmungen und berät in versicherungstechnischen Fragen.

Parmaschinken

Parmaschinken ist gut, gesund und natürlich. Die einzigen Zutaten sind Schweinefleisch aus Italien, eingesalzen mit reinem Meersalz. Ohne Zusatzstoffe.

Geschützte Ursprungsbezeichnung - g.U.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung 'g.U.' basiert auf der EU-Verordnung Nr. 510/06. Darin ist festgelegt, dass einer Spezialität die geschützte Ursprungsbezeichnung zuerkannt wird, wenn ihr Ursprung in einer bestimmten Region oder Land liegt, alle Herstellungsschritte nach traditionellem Verfahren in einem abgegrenzten Gebiet erfolgen und wenn die Spezialität ihre Qualität und Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich diesem Gebiet verdankt.

Das Qualitätssystem



Gesetze, die auf europäischer Ebene verankert wurden und dann in die Gesetzgebung der einzelnen Länder übergangen, definieren ein einheitliches Qualitätssystem für europäische Spezialitäten, die einzelnen Regionen entstammen, in überlieferten Verfahren hergestellt werden und die Teil der Kultur und der Geschichte dieser Region sind. Parmaschinken ist eine dieser Spezialitäten, die die Europäische Union geschützt hat und die strengen Vorgaben unterliegt, was die Produktion, die Vermarktung wie auch die Kontrollen betrifft.

Parmaschinken erhielt den EU-Schutz bereits am 12. Juni 1996.



Zehn Schritte zum Parmaschinken

Das Consorzio hat die Verpflichtung, die Milde (‘dolce‘ nennen es die Italiener) des Parmaschinkens zu bewahren. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde ein Herstellungsverfahren festgeschrieben, das sich gänzlich den überlieferten Traditionen unterwirft. Parmaschinken muss erfolgreich alle Stufen der Produktion durchlaufen, um am Ende schließlich nach einer strengen Prüfung das Gütesiegel, die Krone der Herzöge, eingebrannt zu bekommen.

Eine der wesentlichen Voraussetzungen für die Herstellung von Parmaschinken ist, dass der gesamte Prozess in einem eng umgrenzten Gebiet stattfindet. Dieses umfasst die Provinz Parma, die sich südlich der Via Emilia 5 km weit erstreckt, auf 900 m ansteigt, im Osten vom Fluss Enza begrenzt wird und im Westen vom Stirone.

Hier herrschen klimatische Bedingungen, die ideal sind für das natürliche Lufttrocknen der Schinken, denn sie lassen den Parmaschinken mild und aromatisch schmecken.

Die Luft von den Hügeln rund um Parma ist voller Duft, der von den Pinienwäldern ausgeht, der vom Meerwind Versilia gegen die Karstgebirge des Cisa geblasen wird, um schließlich durch die Kastanienwälder der Region zu strömen. So entsteht eine trockene Luft, ideal zur Reifung der ‘Prosciutti‘.

Und so wird der einzigartige, milde Parmaschinken hergestellt.

Das Schwein

Ein Schwein zur Herstellung von Parmaschinken muss speziellen Anforderungen genügen. Es stammt aus einer der zehn definierten Regionen Nord- und Mittelitaliens, ist einer bestimmten Rasse zugehörig, älter als neun Monate, hat ein durchschnittliches Gewicht von 160 kg und vor dem Schlachten 15 Stunden nicht gefressen. Nur wenn dies erfüllt und vom Züchter dokumentiert ist, geht das Schwein in die Schlachtung.

2Das Kühlen

Der Schweineschlegel bleibt 24 Stunden in der Kühlung, bis er eine Temperatur von 0°C erreicht hat. Dies erleichtert den späteren Zuschnitt. Während des Kühlens verliert das Fleisch schon ein Prozent an Gewicht.

Der Zuschnitt

Beim Zuschnitt werden Fett und Haut entfernt und der Schinken erhält seine charakteristische “Hühnerschenkel”-Form. Der Zuschnitt ist aus zwei Gründen notwendig: Zum einen spielt die Ästhetik eine Rolle und zum anderen erleichtert diese Schinkenform das spätere Einsalzen. Schon in dieser Produktionsphase werden die Schinken, die auch nur den kleinsten Makel aufweisen, aussortiert. Durch den Zuschnitt verliert der Schinken weitere 24 Prozent seines Gewichts.

Das Einsalzen

Die gekühlten und zugeschnittenen Schinken werden nun vom Schlachthof an die Reifehäuser geliefert. Zum Einsalzen der Schinken wird trockenes wie auch feuchtes Salz verwendet. Die Schwarte wird mit feuchtem Salz bedeckt, das Muskelfleisch mit trockenem. In dieser Phase der

Produktion ist es sehr wichtig, dass die Schlegel ihre gleichmäßige Temperatur behalten. Denn ist der Schlegel zu kalt, kann er das Salz nicht absorbieren, ist er zu warm besteht die Gefahr, dass der Schlegel verdirbt.

Schließlich werden die Schlegel in ein Kühlhaus gebracht, in dem eine Temperatur zwischen 1°C und 4°C herrscht und eine Luftfeuchtigkeit von ungefähr 80 Prozent. Eine gute Woche verbleiben die Schinken in diesen Kühlräumen. Danach werden sie vom Salz befreit, erneut mit einer dünnen Salzschrift bedeckt und wieder in ein Kühlhaus gebracht, wo sie je nach Gewicht zwischen 15 und 18 Tagen verbleiben.

In dieser Phase nehmen die Schlegel nach und nach das Salz auf und verlieren weiter an Feuchtigkeit. Am Ende dieser Einsalzphase hat der Schinken nochmals 4 Prozent an Gewicht verloren.

Meersalz ist die einzige natürliche Konservierung des Parmaschinkens.

Das Ruhen

Nun wird das verbliebene Salz entfernt und die Schlegel hängen für 60 bis 80 Tage in den Ruheräumen bei einer durchschnittlichen Luftfeuchtigkeit von 75 Prozent und einer Temperatur von 1°C bis 5°C. In dieser Phase ruht der Schinken und das Salz verteilt sich gleichmäßig. Es tritt ein erneuter Gewichtsverlust von 8 bis 10 Prozent ein.

Waschen und Trocknen

Die Schlegel werden nun mit warmem Wasser abgewaschen, um verbliebenes Salz zu entfernen. Während sonnenreicher, trockener Tage, an denen ein leichter Wind geht, trocknen die Schinken unter natürlichen Bedingungen. Im Winter, wenn es kalt, nass oder feucht ist, kommen spezielle Trockenanlagen zum Einsatz. Diese Phase erstreckt sich über maximal eine Woche.

Das Vorreifen

Das Vorreifen der Schinken vollzieht sich in den langgezogenen Reifehäusern mit ihren einander gegenüberliegenden Fenstern. Die Schinken hängen an riesigen Holzgestellen. Die Regulierung der Luftzufuhr ist von großer Bedeutung. So werden die Fenster je nach Verhältnis von innerer zu äußerer Luftfeuchtigkeit und innerer und äußerer Produktfeuchtigkeit geöffnet oder geschlossen. Dieses Verfahren ermöglicht einen optimalen Trocknungsvorgang. Drei Monate dauert dieser Prozess, und die Schinken verlieren weitere 8 bis 10 Prozent an Gewicht.

Das Einschmalzen

Damit das äußere Muskelfleisch und der Bereich rund um den Knochen des Schinkens nicht zu stark austrocknen, wird an diesen Stellen eine Mischung aus Schmalz, Salz und Pfeffer eingerieben.

Das Reifen

Im siebten Monat tritt der Schinken in eine sehr wichtige Phase ein. Dazu wird er in Reiferäume gebracht, die weniger belüftet und dunkler sind. Hier vollziehen sich wesentliche biochemische und enzymatische Prozesse, die letztlich den Geschmack, die Aromen und die Bekömmlichkeit des Parmaschinkens mitbestimmen.

Der Gewichtsverlust in dieser Phase beträgt weitere fünf Prozent.

Die Krone der Herzöge

Jetzt sind mindestens zwölf Monate vergangen. Der Schinken wird nun mit einem porösen Pferdeknochen, der rasch die Aromen innerhalb der Schinken aufnimmt und auch wieder abgibt, auf seine Qualität getestet. Die Experten in den Schinkenmanufakturen stechen mit dem Knochen an verschiedenen Stellen in den Schinken und können so die Qualität und den Reifegrad der Schinken beurteilen.

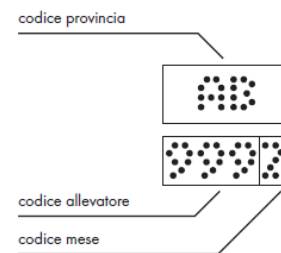
Dann sind die Schinken reif für die 'Krone der Herzöge', das Gütesiegel, das jedem Parmaschinken eingebrannt wird. Da dieser Brandstempel die Garantie dafür ist, dass alle Stufen der Produktion vorschriftsgemäß durchlaufen wurden, kommen jetzt die Inspektoren des Istituto Parma Qualità (I.P.Q.). Sie überprüfen die Siegel an den Schinken und überzeugen sich davon, dass alle Regeln und Vorschriften eingehalten wurden.



Garantierte Qualität

Die Bezeichnung Parmaschinken ist exklusiv den Schinken vorbehalten, die die 'Krone der Herzöge' tragen, unauslöschlich eingebrannt in jeden Parmaschinken am Ende des vorgeschriebenen Herstellungsprozesses.

Dieses Brandzeichen ist das letzte Siegel, das im Laufe des Herstellungsprozesses neben vielen anderen auf und an dem Schinken angebracht wird.



PP

• • •

sigla di identificazione del macello

Am Anfang steht der Stempel des Züchters auf den beiden Schlegeln des jungen Schweins. Dieser weist die Identifikationsnummer des Züchters aus wie auch den Geburtsmonat des Schweins.

Dann folgt der Stempel des Schlachthofs, mit dem jeder frisch zugeschnittene Schlegel markiert wird. Diese Markierung zeigt die beiden Buchstaben PP für Prosciutto di Parma sowie die Identifikationsnummer des Schlachthofes.



mese e anno di inizio lavorazione

Schließlich wird im Herstellungsbetrieb ein rundes Metallsiegel am Schinken angebracht mit den Initialen C.P.P. für Consorzio del Prosciutto di Parma und dem Datum des Verarbeitungsbegins.

Letztlich wird dem fertigen Schinken am Ende der Produktion das Gütesiegel 'Krone der Herzöge' eingebrannt. Dies ist die Garantie für die Qualität und die Authentizität des Schinkens. Unter der Krone ist die Identifikationsnummer des jeweiligen Herstellers abgebildet. Die 'Krone der Herzöge' ermöglicht jedem Verbraucher sofort, einen Schinken als Parmaschinken zu erkennen.



sigla di identificazione aziendale

Nährwert

Parmaschinken schmeckt nicht nur einzigartig, er eignet sich auch optimal für eine gesunde und figurbewusste Ernährung. Dies belegen die ernährungsphysiologischen Werte des Parmaschinkens nach einschlägigen Untersuchungen verschiedener Institute (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - SSICA und l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione – INRAN).

Dazu kommt, dass Parmaschinken eine naturbelassene Spezialität ist, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe. Es ist die Symbiose von Geschmack und Aromen verbunden mit vielen Nährstoffen und Vitaminen, die den Parmaschinken so einzigartig machen.

Und Parmaschinken ist leicht verdaulich und aufgrund seines hohen Proteingehalts und der natürlichen Proteolyse, die während der Reifung einsetzt und das schnelle Aufspalten von Eiweiß in kleinere Moleküle und Aminosäuren beschreibt, besonders auch für Kinder, Sportler und Senioren geeignet.

Gerade sportlich aktive Menschen schätzen die entgiftende und die Müdigkeit vertreibende Wirkung der Aminosäuren wie Valin, Leucin und Isoleucin, die über 20 Prozent der gesamten Proteine im Parmaschinken ausmachen. Dies bewirkt unter anderem eine schnellere Regeneration der Muskeln nach Belastung.

Parmaschinken enthält Lipide von hoher Qualität dank der hohen Konzentration an ungesättigten Fettsäuren (64,9 Prozent) und guter Fette wie der Ölsäure (45,8 Prozent) und einfach ungesättigter Fettsäuren, wie sie auch in Olivenöl enthalten sind.

Der Genuss von Parmaschinken deckt den täglichen Bedarf an Vitaminen der B-Gruppe und liefert darüber hinaus wichtige Mineralien und Spurenelemente wie beispielsweise Eisen. Es ist bewiesen, dass Parmaschinken auch die sog. Freien Radikalen im Körper bindet und durch natürliche Antioxidantien wie Vitamin E und Selen das physiologische Gleichgewicht des Körpers unterstützt.



Wissenswertes

Die Römer

Schon Cato im vorchristlichen 3. Jahrhundert berichtet von der Haltbarmachung von Schweinekeulen durch Salz und das Lufttrocknen. Bereits damals wurden die Schinken dann mit etwas Olivenöl eingerieben, um Fäulnis zu verhindern. Seine Beschreibung des Herstellungsprozesses zeigt uns, dass sich seit damals nichts Wesentliches verändert hat.

Marcus Terentius Varro aus dem 1. Jahrhundert vor Christus übermittelt Gebräuche der Gallier, die offensichtlich große Schinkenexperten waren. Sie produzierten Schinken im Po-Delta und belieferten damit im großen Stile die Stadt Rom.

Nach der Schlacht an der Trebbia, in der Hannibal die Römer schlug, zog er im Jahre 217 vor Christus in Parma ein, wo er als Befreier freudig mit einem Festmahl empfangen wurde. Obwohl dies zur Winterzeit schwierig war und er auf die Römer nicht zählen konnte, gelang es doch auf verschlungenen Wegen gesalzene und getrocknete Schweinekeulen aufzutischen, die Hannibal gut geschmeckt haben sollen.

Die Gallier

Schaut man sich die Reliefs an der Pforte der Kathedrale zu Reims an, wird schnell deutlich, dass die Gallier sich sehr wohl auf das Verarbeiten von Schweinefleisch verstanden. Eine Abbildung zeigt einen Metzger, der Schweinefleisch zu Würsten verarbeitet und einen Händler, der diese Ware seinen Kunden offeriert.

Die Lombarden

Die Lombarden konsumierten mit Vorliebe Wildschwein, das sie nicht nur einzusalzen und zu trocken verstanden, sondern auch zu Würsten und Schinken verarbeiteten.



Salz war das Konservierungsmittel der alten Zeit. Es wurde an den Küsten gewonnen und zu hohen Preisen importiert. Für die im Po-Delta ansässigen Lombarden war dies leicht zu beschaffen, weil sie es direkt von den Salinen aus Salsomaggiore, nahe der Stadt Parma, gewinnen konnten.

Die Korsaren

Von den Genueser Korsaren, die im 18. und 19. Jahrhundert ihr Unwesen trieben, sind viele Geschichten überliefert, heute nachzulesen in den staatlichen Archiven in Genua. Sie mussten für ihre langen Beutezüge auf See gut vorbereitet sein und lagerten in großen Mengen getrockneten Schinken im Schiffsbauch ein.

Paris

Es ist nicht mehr genau nachzuvollziehen, wann der Siegeszug des Parmaschinkens den Rest von Europa erfasste. Belegt ist jedoch, dass bereits im frühen 19. Jahrhundert die Pariser Gourmets Schinken des Herstellers Loderingo Bonanni aus Langhirano zu schätzen wussten.

Musiker

Rossini, weltbekannt für seine Musik, verfügte auch über einen exzellenten Geschmack und da spielte in seinen überlieferten Rezepten der Parmaschinken die erste Geige.

Legendär sind auch die Diners, die Verdi für seine Freunde ausrichten ließ. Parmaschinken durfte nicht fehlen, wie den Briefen seiner Gäste zu entnehmen ist.