

Nachhaltigkeit im Fokus: Parmaschinken-Produzenten setzen auf „Made Green in Italy“

Der Verband der Parmaschinken-Hersteller hat ein umfassendes Nachhaltigkeitsprojekt abgeschlossen – mit Ökobilanz, branchenspezifischer Umweltregelung und digitalem Tool für mehr Energieeffizienz.



Parmaschinken, italienisch Prosciutto di Parma, ist ein naturbelassener luftgetrockneter Rohschinken aus der Provinz Parma nordwestlich von Bologna. Er hat einen mild-würzigen Geschmack, ist von rosaroter Farbe mit feiner Fettmaserung, die Konsistenz ist zart. © Unsplash / Allan Francis

Der weltberühmte **Parmaschinken** soll nicht nur geschmacklich, sondern auch ökologisch Maßstäbe setzen. Der Verband der Parmaschinken-Hersteller in Parma (**Consorzio del Prosciutto di Parma**) hat gemeinsam mit wissenschaftlichen Partnern ein groß angelegtes Umweltprojekt umgesetzt, um die Nachhaltigkeit der Branche systematisch zu verbessern.

Gestartet wurde die Initiative im Jahr 2022 in Zusammenarbeit mit dem **Politecnico di Milano**, dem Energiemanagement-Spezialisten Enersem sowie der unabhängigen Zertifizierungsstelle **CSQA**. Ziel war es, den **ökologischen Fußabdruck** der Produktionsbetriebe präzise zu erfassen und konkrete Wege zur Reduktion aufzuzeigen.

Grundlage: die PEF-Methode der EU

Zunächst wurde in allen teilnehmenden Unternehmen eine Umweltbilanz erstellt – nach dem europäischen Standard der **Product Environmental Footprint** (PEF). Diese wissenschaftlich anerkannte Methodik ermöglicht es, die Umweltauswirkungen von Produkten entlang des gesamten Lebenszyklus zu bewerten. Auf Basis dieser Erhebung konnten sogenannte Produktkategorie-Regeln (PCR) formuliert werden, die ein Umwelt-Referenzprofil für Rohschinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.) darstellen.

Diese Regeln wurden beim italienischen Umwelt- und Energieministerium (MASE) eingereicht, um das Umweltzeichen **„Made Green in Italy“** zu beantragen – ein offizielles Kennzeichen für besonders nachhaltige Erzeugnisse, das Unternehmen freiwillig beantragen können.

Digitale Hilfe zur CO₂-Reduktion

Im Anschluss entwickelte der Verband eine branchenspezifische Software, die nun den Mitgliedsbetrieben zur Verfügung steht. Sie ermöglicht eine betriebsindividuelle Analyse ökologischer Kennzahlen und liefert gezielte Optimierungsvorschläge – etwa zur Energieeffizienz, zum Ressourceneinsatz oder zur klimafreundlichen Produktion. So können Betriebe eigenständig Maßnahmen zur Verbesserung ihrer Umweltperformance identifizieren und umsetzen.

Tradition trifft Transformation

Für Alessandro Utini, Präsident des Consorzio del Prosciutto di Parma, ist das Projekt ein zukunftsweisender Schritt: „Parmaschinken ist mehr als ein Produkt – er ist Ausdruck unserer regionalen Identität. Wer eine traditionelle Spezialität herstellt, trägt auch Verantwortung für ihre Zukunft. Wir freuen uns, dass viele unserer Mitgliedsbetriebe die neue Software bereits aktiv nutzen und damit den Wandel aktiv gestalten.“

100 % Naturprodukt mit EU-Schutz

Parmaschinken trägt seit 1996 das EU-Gütesiegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Für seine Herstellung sind ausschließlich Schweinekeulen und Meersalz zugelassen. Die Reifung erfolgt für mindestens 14 Monate im typischen Mikroklima der Region. Auf Zusatzstoffe wie Nitrit oder künstliche Aromen wird vollständig verzichtet. Diese Reinheit in Kombination mit der traditionellen Herstellung macht Parmaschinken zu einem international geschätzten Naturprodukt.

Ein Verband mit Geschichte

Das Consorzio del Prosciutto di Parma wurde 1963 gegründet und repräsentiert heute 127 Produzenten. Es setzt sich für den Schutz, die Qualitätswahrung und die internationale Vermarktung von Parmaschinken ein. Mit dem Nachhaltigkeitsprojekt will der Verband beweisen, dass auch jahrhundertealte Handwerkskunst mit modernem Umweltbewusstsein vereinbar ist – und als Vorbild für andere Herkunftsprodukte dienen kann.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at