

Parmaschinken-Skandal in Italien

Seit Juni 2019 dürfen Schinken nicht mehr als Parmaschinken ausgewiesen sein. Experten gehen davon aus, dass ein Drittel der Jahresproduktion betroffen ist.



3,5 Millionen Schinken, ein Drittel der Jahresproduktion müssen jetzt vermutlich vom Markt genommen werden – beschlagnahmt, „da sie von Schweinen stammen, die mehr Gewicht haben, als die Vorgaben des Parmaschinken-Konsortiums erlauben“, zitiert die **„Parma Qualita“** einen der vier Schinkeninspektoren. Die Inspektoren sind wegen „Managementprobleme und nicht geteilte Entscheidungen“ Anfang Juni zurückgetreten.

Begonnen hat der Skandal vor zwei Jahren: Damals kam heraus, dass für die streng reglementierte Schinkenproduktion schon der Stammbaum der Schweine nicht stimmte. Heute ermitteln gleich vier italienische Staatsanwaltschaften, zwei in Turin, zwei in Pordenone. Mehr als 70 Personen aus 30 Firmen sollen, so

berichten italienische Medien, angeklagt werden. Denn ihr Parmaschinken mit dem berühmten Kronen-Stempel ist eigentlich ein No-Name-Produkt und keine Delikatesse. Dabei geht es um einen Jahresumsatz von 1,7 Milliarden Euro. 50.000 Jobs stehen auf dem Spiel.

Schnelles Wachstum

Das Problem bei der Geschichte: Wurden keine langsam wachsenden Parmaschweine für die Produktion verwendet. Die Muttertiere waren durch die Samen dänischer Eber befruchtet worden, ihre Ferkel wuchsen schneller, wurden schwerer und setzten weniger Fett an. Parmaschweine dürften zwischen 144 und 176 kg wiegen, die Schweine mit dänischen Wurzeln brachten viel mehr auf die Waage.

Zudem laufen auch italienische Tierschutzorganisationen auf: Die Tiere wurden nämlich auch unter grauenhaften Bedingungen gehalten. Die italienische Tierschutzorganisation **Lega Anti Vivisezione** (LAV) filmte in sechs Schweinefarmen undercover. Die Schweine wurden dicht aneinandergedrängt in völlig dunklen und verdreckten Ställen gehalten.

„Die derzeitigen Kontrollen sind eine wahre Heuchelei,“ sagt einer der zurückgetretenen Inspektoren im Interview mit einer Turiner Tageszeitung. „Als wir bei der Schlachtung Vorort anwesend waren, waren rund 20 % der Schweine für das Siegel für die geschützte Herkunftsbezeichnung ungeeignet, aber nicht einmal 4 % wurden aussortiert.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at