



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

58. årgang

5. juni 2015

Indhold

II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2015/C 186/01 Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.7561 — PRE/AXIS) ⁽¹⁾ 1

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2015/C 186/02 Euroens vekselkurs 2

2015/C 186/03 Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb 3

DA

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

V Øvrige meddelelser

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

Europa-Kommissionen

2015/C 186/04	Indkaldelse af ansøgninger 2015 — Tredje EU-handlingsprogram for sundhed (2014-2020) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse

2015/C 186/05	Åben indkaldelse af forslag — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 — ReferNet — Cedefops europæiske netværk for information om erhvervsuddannelse (EUD)	5
---------------	---	---

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2015/C 186/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

2015/C 186/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

ANDET

Europa-Kommissionen

2015/C 186/08	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	9
---------------	--	---

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.7561 — PRE/AXIS)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 186/01)

Den 22. maj 2015 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32015M7561. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

4. juni 2015

(2015/C 186/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1317	CAD	canadiske dollar	1,4089
JPY	japanske yen	140,47	HKD	hongkongske dollar	8,7733
DKK	danske kroner	7,4599	NZD	newzealandske dollar	1,5834
GBP	pund sterling	0,73540	SGD	singaporeanske dollar	1,5221
SEK	svenske kroner	9,3396	KRW	sydkoreanske won	1 256,92
CHF	schweiziske franc	1,0551	ZAR	sydafrikanske rand	13,9625
ISK	islandske kroner		CNY	kinesiske renminbi yuan	7,0177
NOK	norske kroner	8,7370	HRK	kroatiske kuna	7,5605
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 047,75
CZK	tjekkiske koruna	27,467	MYR	malaysiske ringgit	4,1867
HUF	ungarske forint	312,30	PHP	filippinske pesos	50,790
PLN	polske zloty	4,1692	RUB	russiske rubler	62,1695
RON	rumænske leu	4,4285	THB	thailandske bath	38,171
TRY	tyrkiske lira	3,0377	BRL	brasilianske real	3,5498
AUD	australske dollar	1,4618	MXN	mexicanske pesos	17,5812
			INR	indiske rupee	72,4362

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb

(2015/C 186/03)



National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at blive sat i omløb, udstedt af Østrig

Euromønter i omløb har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. For at informere den brede offentlighed og alle, der professionelt beskæftiger sig med mønter, offentliggør Kommissionen alle de nye euromønters design ⁽¹⁾. I overensstemmelse med Rådets konklusioner af 10. februar 2009 ⁽²⁾ kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, som har indgået monetære aftaler med Den Europæiske Union, på visse betingelser udstede et vist antal euroerindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb. Der må således kun anvendes 2-euromønter. Disse mønter skal have samme tekniske karakteristika som de normale 2-euromønter, men bærer på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

Udstedende stat: Østrig

Anledning til erindringsmønten: 200-året for Østrigs nationalbank (Oesterreichische Nationalbank)

Beskrivelse af motivet: På mønten ses to guder fra den romerske mytologi, der er afbildet i det mejslede relief, foran indgangen til Østrigs nationalbank (Oesterreichische Nationalbank): til venstre ses Merkur, gudernes sendebud og gud for købmænd og handel; til højre ses Fortuna, lykkens og skæbnens gudinde, som er afbildet med et overflødheds-horn. I baggrunden i det indre felt vises fra venstre til højre nationalbankens hovedbygning. Det dekorative bånd, som ses længst nede i det indre felt, henviser til det østrigske flag, rødt-hvidt-rødt, og skraveringer i form af lodrette linjer symboliserer den røde farve i overensstemmelse med heraldikkens regler. Årstallene »1816« og »2016« til venstre for Merkur henviser til året for grundlæggelsen af Østrigs nationalbank og 200-året. På inskriptionen langs kanterne af den guldfarvede midte står »Republik Österreich« (Republikken Østrig) og »200 Jahre Oesterreichische Nationalbank« (200-året for Østrigs nationalbank).

På møntens ydre ring ses EU-flagets tolv stjerner.

Antal udstedte mønter: 16 millioner

Udstedelsesdato: 2016

⁽¹⁾ Jf. EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

⁽²⁾ Jf. konklusionerne fra Rådets møde (Økonomi og Finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

V

(Øvrige meddelelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Indkaldelse af ansøgninger 2015**Tredje EU-handlingsprogram for sundhed (2014-2020)****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 186/04)

I dag iværksættes en indkaldelse af ansøgninger vedrørende »Sundhed — 2015« inden for rammerne af det tredje EU-handlingsprogram for sundhed (2014-2020) ⁽¹⁾.

Denne indkaldelse af ansøgninger består af:

— en indkaldelse af forslag om tildeling af tilskud til særlige foranstaltninger i form af projekttilskud.

Fristen for indsendelse af forslag online er den 15. september 2015.

Yderligere oplysninger, herunder Kommissionens afgørelse af 2. juni 2015 om vedtagelse af arbejdsprogrammet for 2015 til gennemførelse af det tredje EU-handlingsprogram for sundhed (2014-2020) og om udvælgelse, tildeling og andre kriterier for finansielle bidrag til programmets aktioner, findes på webstedet for Forvaltningsorganet for Forbrugere, Sundhed, Landbrug og Fødevarer på følgende adresse:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 282/2014 af 11. marts 2014 om oprettelse af et tredje EU-handlingsprogram for sundhed (2014-2020) og om ophævelse af afgørelse nr. 1350/2007/EF (EUT L 86 af 21.3.2014, s. 1).

DET EUROPÆISKE CENTER FOR UDVIKLING AF ERHVERVSUDDANNELSE

Åben indkaldelse af forslag — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15

ReferNet — Cedefops europæiske netværk for information om erhvervsuddannelse (EUD)

(2015/C 186/05)

1. Mål og beskrivelse

Med henblik på at oprette et europæisk netværk for information om erhvervsuddannelse (EUD) — ReferNet — har denne indkaldelse til formål at udvælge én ansøger fra hvert støtteberettiget land (EU-medlemsstaterne, Island og Norge), som Cedefop vil indgå en fireårig rammepartnerskabsaftale med.

Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse (Cedefop) er et EU-agentur, der blev grundlagt i 1975. Det har siden 1995 haft hjemsted i Grækenland. Agenturet er anerkendt som en autoritativ kilde til information om og ekspertise i erhvervsuddannelse, færdigheder og kompetencer, og det har til opgave at støtte udviklingen af en europæisk erhvervsuddannelsespolitik og bidrage til gennemførelsen heraf.

ReferNet er Cedefops europæiske netværk for information om erhvervsuddannelse (EUD). ReferNet har til opgave at støtte Cedefop ved at rapportere om nationale EUD-systemer og om den politiske udvikling og ved at gøre erhvervsuddannelse og Cedefops produkter mere synlige. ReferNet har 30 medlemmer, kaldet nationale partnere, fra EU-medlemsstaterne og Island og Norge. ReferNets nationale partnere er centrale institutioner, der er aktive på erhvervsuddannelsesområdet eller inden for arbejdsmarkedspolitikker i det land, de repræsenterer.

Rammepartnerskabsaftaler gennemføres gennem årlige specifikke tilskudsftaler. Efter indgåelse af en rammepartnerskabsaftale for perioden 2016-2019 vil de udvalgte ansøgere derfor blive opfordret til at indsende tilskudsansøgningen for handlingsplanen for 2016 (som kan føre til indgåelse af en specifik tilskudsftale for 2016). Ansøgeren skal påvise sin evne til at gennemføre alle de planlagte aktiviteter over den fireårige periode og skal sikre passende samfinansiering af gennemførelsen af de krævede opgaver.

2. Budget og projektvarighed

Det anslåede budget for den fireårige periode, rammepartnerskabsaftalerne varer, udgør 4 000 000 EUR, afhængigt af budgetmyndighedens afgørelser.

Det samlede årlige budget, som er til rådighed for arbejdsplanen for 2016 (projektvarighed: 12 måneder), vil være 980 000 EUR for de 30 partnere (fra de 28 EU-medlemsstater, Island og Norge).

Tilskuddet varierer afhængigt af landets befolkningstal og tildeles for gennemførelsen af en årlig arbejdsplan. Det samlede budget, som er til rådighed for arbejdsplanen for 2016, vil blive fordelt baseret på tre landegrupper, som er opdelt i henhold til befolkningstal:

- Landegruppe 1: Kroatien, Cypern, Estland, Letland, Litauen, Luxembourg, Malta, Slovenien og Island. Maksimalt tilskudsbeløb: 23 615 EUR.
- Landegruppe 2: Østrig, Belgien, Bulgarien, Tjekkiet, Danmark, Finland, Grækenland, Ungarn, Irland, Nederlandene, Portugal, Rumænien, Slovakiet, Sverige og Norge. Maksimalt tilskudsbeløb: 33 625 EUR.
- Landegruppe 3: Frankrig, Tyskland, Italien, Polen, Spanien og Det Forenede Kongerige. Maksimalt tilskudsbeløb: 43 620 EUR.

EU-tilskuddet er et finansielt bidrag til tilskudsmodtagerens (og/eller medmodtagernes) omkostninger, som skal suppleres med egenfinansiering og/eller lokale, regionale, nationale og/eller private bidrag. Det samlede EU-bidrag kan ikke overstige 70 % af de støtteberettigede omkostninger.

Cedefop forbeholder sig ret til ikke at tildele det samlede disponible budget.

3. Kriterier for støtteberettigelse

For at være støtteberettiget skal ansøgerne opfylde følgende krav:

- (a) være en offentlig eller privat organisation med retlig status og status som juridisk person (som følge heraf kan fysiske personer — dvs. privatpersoner — ikke indsende ansøgninger)

(b) være etableret i et land, hvor tilskuddet finder anvendelse, dvs. i ét af følgende lande:

- EU-28 (Østrig, Belgien, Bulgarien, Kroatien, Cypern, Tjekkiet, Danmark, Estland, Finland, Frankrig, Tyskland, Grækenland, Ungarn, Irland, Italien, Letland, Litauen, Luxembourg, Malta, Nederlandene, Polen, Portugal, Rumænien, Slovakiet, Slovenien, Spanien, Sverige, Det Forenede Kongerige)
- associerede lande (Island og Norge).

4. Ansøgningsfrist

Ansøgninger om rammepartnerskabsaftalen skal indsendes **senest den 21. august 2015**.

5. Yderligere oplysninger

De detaljerede specifikationer til indkaldelsen af forslag, ansøgningsskemaet og bilagene hertil er tilgængelige fra den 8. juni 2015 på Cedefops websted:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Ansøgninger skal overholde bestemmelserne i den fulde tekst til indkaldelsen og indsendes ved anvendelse af de dertil bestemte officielle formularer.

Forslagene vil blive vurderet på grundlag af princippet om gennemsigtighed og ligebehandling.

Alle indsendte ansøgninger vil blive vurderet af et ekspertudvalg ud fra kriterierne for støtteberettigelse, udelukkelse, udvælgelse og tildeling, som er defineret i den fulde tekst til indkaldelsen.

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion

(Sag M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)

Behandles eventuelt efter den forenklede procedure

(EØS-relevant tekst)

(2015/C 186/06)

1. Den 28. maj 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Bridgepoint Advisers Group Limited (»Bridgepoint«, Det Forenede Kongerige) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Nordic Cinema Group Holding AB (»Nordic Cinema Group«, Sverige), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Bridgepoint: privat investeringskoncern
 - Nordic Cinema Group: biografkæde, som er aktiv i Estland, Finland, Letland, Litauen, Norge og Sverige.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure
(EØS-relevant tekst)
(2015/C 186/07)

1. Den 28. maj 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved QDB Holdings Group/Dawn Meats (»Dawn Meats«, Irland) og Terrena (»Terrena«, Frankrig) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over Elivia (»Elivia«, Frankrig), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b). Elivia ejes på nuværende tidspunkt alene af Terrena.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Dawn meats: slagtning af kreaturer, udbening og yderligere forarbejdning af kød, herunder restprodukter fra slagtning, primært okse- og lammekød
- Terrena: adskillige aktiviteter i hele værdikæden for landbrugsprodukter, herunder forarbejdning og markedsføring af kødprodukter
- Elivia: slagtning af kvæg, produktion og salg af ferske og forarbejdede oksekødsprodukter, herunder restprodukter fra slagtning, primært i Frankrig.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 186/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾**

»ISTARSKI PRŠUT«/»ISTRSKI PRŠUT«

EF-nr.: MULTI-PDO-0005-01041 — 4.10.2012

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse

»Istarski pršut«/»Istrski pršut«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Kroatien/Slovenien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Istarski pršut«/»Istrski pršut« er et konserveret, tørret kødprodukt, der er fremstillet af svineskinke med sædeben, uden fod, skind og underhudsfedt. »Istarski pršut«/»Istrski pršut« gnides ind i havsalt og krydderier og lufttørres uden røgning. Tørring og modning varer mindst 12 måneder.

»Istarski pršut«/»Istrski pršut« har en aflang form, da den også indeholder sædeben. Foden skilles fra skinken ved haseleddet, og skind og underhudsfedt fjernes, med undtagelse af den del, der sidder under haseleddet (10-15 cm). »Istarski pršut«/»Istrski pršut« har regelmæssigt rundede kanter og en jævn overflade, der er ren eller har et tyndt lag skimmel. Ved tværsnit har muskelvævet en ensartet lyserød til rød farve uden udtalt misfarvning, og fedtet skal være hvidt. »Istarski pršut«/»Istrski pršut« har en karakteristisk duft af tørret, modnet svinekød og krydderurter samt en let salt smag.

Når produktet er klar til salg, besidder det følgende fysisk-kemiske egenskaber: indholdet af natriumchlorid er mindre end 8 %, og vandaktiviteten (aw-værdien) skal ligge under 0,93.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

»Istarski pršut«/»Istrski pršut« har en vægt på mindst 7 kg, når den markedsføres.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

»Istarski pršut«/»Istrski pršut« fremstilles af skinkerne fra svin, der er afkom af rene racer og krydsninger heraf, med undtagelse af racen Piétrain og krydsninger, hvori denne indgår.

Ved slagtning skal svinenes gennemsnitlige levende vægt pr. gruppe være mindst 160 kg, og svinene skal være mindst ni måneder gamle. Skinkerne afpuds ses således, at sædebenene (ilium, ischium og pubis) bibeholdes, og korsbenet og halehvirvlerne fjernes. Korsbenet fjernes med et snit gennem iliosacralledet. Den afpudsede skinkes vægt skal være mindst 13 kg.

3.4. Foder (udelukkende for produkter af animalsk oprindelse)

De svin, der anvendes til fremstillingen af »Istarski pršut«/»Istrski pršut«, fodres med en foderblanding i opfedningsfasen. Alle ingredienserne i foderblandingen, undtagen mineraler, vitaminer og andre tilsætningsstoffer, skal stamme fra det område, hvor det er tilladt at fremstille råvarerne, og som er beskrevet i punkt 4. Alle ingrediensers oprindelse skal være sporbar, fra det sted, hvor de fremstilles, til svinestien.

Udover foderblandingen kan svinene fodres med hvede eller hvedeklid, frisk kløver og lucerne, græskar, kål, foderroer og sukkerroesnitter, valle og kogte kartofler, som også skal komme fra samme område. Til opfedning af svinene er det forbudt at anvende mask fra bryggerier, maltaffald og slagteriaffald.

Dyrefoder med oprindelse uden for det område, hvor råvarerne fremstilles, kan tilsættes i overensstemmelse med de bestemmelser om fodring af dyr, som gælder for oprindelsesbetegnelser for produkter af animalsk oprindelse.

3.5. Specifikke produktionsetaper, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionen af »Istarski pršut«/»Istrski pršut« skal finde sted inden for det geografiske område, der er beskrevet i punkt 4.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

»Istarski pršut«/»Istrski pršut« må markedsføres i et stykke (hele skinken) eller i form af pakninger, som indeholder udbenet skinke, større eller mindre stykker skinke eller skiveskåret skinke. Disse former for skinke skal vakuumpakkes eller pakkes i emballage med modificeret atmosfære.

Udbening, udskæring i stykker eller skiveskæring af skinken for at inddele den i portioner og pakke den med henblik på videresalg skal finde sted på produktionsområdet for »Istarski pršut«/»Istrski pršut«. Begrænsningen af inddelingen i portioner og pakningen af skinken til kun at finde sted på produktionsområdet gør det lettere at kontrollere disse processer, letter anvendelsen af sporbarhedssystemet og minimerer risikoen for svindel og misbrug af etiketten, og den foreskrevne kvalitet garanteres over for forbrugeren. Ved at holde udskæringen og pakningen inden for produktionsområdet kan producenterne desuden selv udføre disse processer eller få dem udført af personer, der har erfaring med produktets særlige egenskaber. På den måde sikres det, at »Istarski pršut«/»Istrski pršut« bibeholder sin oprindelige kvalitet selv efter udskæring og pakning.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Når modningsfasen er afsluttet, brændemærkes skinkerne med et varemærke, der er fælles for hele det område, hvor »Istarski pršut«/»Istrski pršut« fremstilles, og med producentens talkode. Det fælles varemærke er vist nedenfor.



Ved markedsføring af produktet som helt eller i en hvilken som helst form for pakning af det, skal produktet være mærket med det fælles varemærke og påskriften »Istarski pršut«/»Istrski pršut«.

Påskriften »Istarski pršut«/»Istrski pršut« skal være let læselig, må ikke kunne slettes, og skal i kraft af sin størrelse, skrifttype og farve (typografi) være mere fremtrædende end nogen anden påskrift.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for de råvarer, der anvendes til fremstilling af »Istarski pršut«/»Istrski pršut«, er afgrænset til produktets produktionsområde og følgende amter i Kroatien: Primorje-Gorski kotar (begrænset til fastlandet uden øer), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnice-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požeška-Slavonien, Brod-Posavina, Osijek-Baranja og Vukovar-Srijem.

Produktionsområdet for »Istarski pršut«/»Istrski pršut« er begrænset til en del af halvøen Istrien uden de omkringliggende øer.

Grænsen for produktionsområdet for »Istarski pršut«/»Istrski pršut« går fra Stupovabugten på grænsen mellem Istriens amt og Primorje-Gorski kotar amt og følger denne grænse mod nord indtil grænsen med Slovenien.

Herfra går grænsen mod vest ind i Slovenien og fortsætter syd om Ravni Kot, derefter mod nordvest over Vincarija, før den når Glavičorka mod syd. Herfra går den et kort stykke vej vestpå, og derefter igen mod nordvest til Lipica, før den når Mala Vrata. Fra Mala Vrata fortsætter den mod vest til Jelovščina, derfra mod sydvest til Blažinov Vrh, hvorfra den drejer skarpt mod vest og passerer nord om Stružnjak og Gnojina, inden den drejer mod sydvest og når vejen mellem Jelovice og Podgorje. Grænsen fortsætter langs denne vej mod nordvest, gennem Podgorje og nord om Praproče og Črnotiče. Grænsen går videre ad vejen nord om Kastelec, mod Sočerb, og før Sočerb drejer den i retning af grænsen mellem Slovenien og Italien.

Grænsen følger herefter landegrænsen mod vest indtil kysten ved byen San Bartolomeo og går derfra langs kysten mod sydøst indtil udgangspunktet i Stupovabugten.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Halvøen Istrien har hovedsageligt middelhavsklima, som mod den indre del af halvøen gradvist ændrer sig og går over i kontinentalt klima. Begge er karakteriseret af hyppig blæst, der om vinteren kommer fra nord og øst. Sådanne vinde om vinteren er gunstige for produktionen af tørret skinke, der begynder netop på den tid af året (saltning og tørring). Navnlig boraen, den stærke nordøstenvind, der blæser inde fra landet, fra Učkabjerget og ud mod havet, er særlig gunstig. Den gør det muligt at tørre »Istarski pršut«/»Istrski pršut« udelukkende ved hjælp af luft og uden røgning, hvilket har en væsentlig indvirkning på produktets kvalitet, henholdsvis dets særlige egenskaber i forhold til andre tørrede skinker.

Også erfaringen og kundskaberne hos mange generationer af istriske landbrugere indvirker på den kendte og særlige smag, der kendetegner »Istarski pršut«/»Istrski pršut«.

Traditionelt blev svin på Istrien opdrættet i mere end et år og fodret med de forskellige fodermidler, der var tilgængeligt på bedriften på de forskellige årstider: kløver og lucerne, græskar, kål, foderroer, valle, kogte kartofler m.m. Et af de særlige træk ved den traditionelle istriske metode er den blanding af salt og et eller flere krydderier (sort peber, hvidløg, laurbær og rosmarin), der anvendes til saltningen. Et andet særligt træk er den måde, hvorpå bagbenet adskilles fra den halve slagtekrop, og den måde, skinken formes og forberedes på. F.eks. er en traditionel og ganske enestående måde at afpudse skinken på bibeholdt fra den tid, hvor der på landbrugsbedrifterne var behov for at smelte så meget fedtvæv som muligt om til fedt for at gemme det til senere brug. Ifølge den originale opskrift på »Istarski pršut«/»Istrski pršut« fjernes alt skind og underhudsfedt derfor i den første forberedende fase helt ind til kødet, hvilket er en sjældenhed, nærmest en undtagelse i forhold til fremstillingsmetoden for tørrede skinker i andre egne. Endnu et særtræk ved afpudsningen af skinken er, at sædebenene ikke fjernes, hvorfor der bliver mere kød tilbage på skinken, som alene derved bliver større.

Der er blevet fremstillet skinker på Istrien i flere hundrede år, og i den tid er de traditionelle produktionsmetoder blevet perfektioneret. Indtil videre daterer den ældste skriftlige kilde, der er fundet på Istrien, og som udtrykkeligt nævner tørret skinke, fra 1580, da det dokumenteredes i de glagolitiske optegnelser i kommunen Roč, at der blandt andre levnedsmidler også blev bestilt tørret skinke til præfektens bryllup (Dražen Vlahov: »Knjiga računa općine Roč (1566-1628)«, Državni arhiv u Pazinu [Det statslige arkiv i Pazin], Pazin, 2009, s. 102-103). Ligeledes blev der i Roč også noget senere, nemlig i 1594, bestilt tørret skinke, som blev serveret for kaptajnen for Rašpor (guvernøren i den venezianske del af det nordlige Istrien) og hans følge ved en frokost i anledning af Skt. Marinas dag (ibid., s. 110-111). I en optegnelse fra 1612 står skrevet, at »fire hundrede uskokker passerede Učka ... Uskokkerne stjal mange stykker kvæg og store mængder ost, tørret skinke, vin og andre levnedsmidler« (Miroslav Bertoša: »Istra: doba Venecije«, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, s. 318). I et dokument fra 1810 står, at af alt kød var saltet svinekød — tørret skinke og bacon — det dyreste (Nevio Šetić: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989, s. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

I bogen »Suhe mesnine narodne posebnosti« (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, s. 169, 209 og 211) beskriver Stanislav Renčelj traditionen for fremstillingen af »Istarski pršut«/»Istrski pršut« på bedrifterne i byerne Manžan, Nova Vas og Bertoki.

5.2. Produktets egenart

De særlige egenskaber, som findes i »Istarski pršut«/»Istrski pršut« er først og fremmest betinget af tre faktorer: råvarerne, fremstillingsteknologien, der er baseret på tradition, og de organoleptiske egenskaber.

Råvarernes særlige egenskaber er resultatet af kontrolleret opdræt af svin af rene racer, som fodres i overensstemmelse med særlige krav i en forlænget opfedningsfase, indtil de når en gennemsnitlig vægt på over 160 kg. Svinene skal være tunge ved slagning for at opnå tunge friske skinker, som pga. den særlige fremstillingsteknologi taber betydelige mængder vand i tørrings- og modningsfasen.

Den traditionelle teknologi kræver, at skinken afpudsес således, at sædebenene (os ilium, os pubis og os ischii) bibeholdes, hvilket ikke er en sædvanlig fremgangsmåde ved fremstillingen af tørrede skinker i andre regioner. Efter afpudsning og runding af skinken forbliver femurhovedet (caput femuris — enden af lårbenet) skjult, mens det på andre tørrede skinker tydeligt ses fra den indre, mediale side og udgør et af deres grundlæggende visuelle kendetegn. På »Istarski pršut«/»Istrski pršut« er femurhovedet skjult, fordi det befinder sig inden i hofteskålen (acetabulum).

Det er også en usædvanlig fremgangsmåde ved afpudsning af skinker at fjerne skindet og underhudsfedtet fra hele overfladen helt ind til kødet. De afpudsede skinker gnides ind i havsalt sammen med peber, hvidløg, laurbær og rosmarin. Tilsætningen af så mange krydderier ved saltningen udgør endnu et særligt træk ved fremstillingen af »Istarski pršut«/»Istrski pršut«. Fjernelsen af skindet bevirker en noget meget effektiv tørring end ved andre tørrede skinker og giver anledning til endnu et af dens karakteristika, nemlig dannelsen af skimmel på ydersiden.

De særlige organoleptiske egenskaber hos »Istarski pršut«/»Istrski pršut« ses først og fremmest i produktets ydre ved det, at der ikke er skind eller svær på skinken, at skinken indeholder sædebenene, hvilket giver skinken en usædvanlig aflang form, og ved, at der ofte er større eller mindre forekomster af skimmel på overfladen.

Det færdige produkt udmærker sig ved en særlig aroma, en mild, let salt smag, en ensartet lyserød til rød farve og ved, at muskelvævet har den tilstræbte konsistens. Da produktet fremstilles på traditionel vis, indeholder det ingen tilsætningsstoffer.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Forbindelsen mellem »Istarski pršut«/»Istrski pršut« og Istrien skyldes forekomsten af gunstige naturlige betingelser: om vinteren er temperaturerne ikke ekstremt lave, og luften er tør og kold som følge af den hyppige blæst, der giver optimale forhold for naturlig tørring af skinke. Den indledningsvis lave temperatur og det gradvise fald i den relative luftfugtighed muliggør en regelmæssig tørringsproces for skinken. Derfor kan saltningen af skinkerne (den indledende fase i fremstillingen) kun finde sted i perioden mellem den 15. oktober og den 20. marts. Dette er et væsentligt element i den traditionelle fremstillingsmetode.

De nævnte klimatiske betingelser giver ideelle forhold for den traditionelle fremstilling af »Istarski pršut«/»Istrski pršut«, der kun lufttørres uden røgning, hvilket i væsentlig grad indvirker på dens kvalitet og særlige egenskaber i forhold til andre tørrede skinker.

Kendetegnene ved »Istarski pršut«/»Istrski pršut« hidrører også fra kulturarven i de istriske landdistrikter, henholdsvis fra de istriske landbrugeres erfaring og kundskab gennem mange generationer. Landbrugerne har traditionelt fremstillet tørrede skinker udelukkende af meget tunge svin (med en vægt på over 160 kg), der er blevet fodret med kløver, lucerne, græskar, kål, foderroer, valle, kogte kartofler m.m.

Den måde »Istarski pršut«/»Istrski pršut« afpudses på, er bibeholdt fra den tid, hvor der på landbrugsbedrifterne var behov for at smelte så meget fedtvæv som muligt om til fedt for at gemme det til senere brug. Ifølge den originale opskrift på »Istarski pršut«/»Istrski pršut« fjernes alt skind og underhudsfedt derfor i den første forberedende fase helt ind til kødet, hvilket er en sjældenhed, nærmest en undtagelse i forhold til fremstillingsmetoden for tørrede skinker i andre egne, hvor de som regel tørres med skind på. Et andet kendetegn ved »Istarski pršut«/»Istrski pršut« er den traditionelle forarbejdning af skinken, hvorved sædebenene bibeholdes på skinken, som derfor altid er noget større og tungere end tørrede skinker, der fremstilles i andre egne.

Tørringen af skinken uden skind og underhudsfedt, der betyder, at hele muskeltvævet overflade kommer i direkte kontakt med luften, og det forhold, at der dannes skimmel på overfladen i løbet af modningsfasen, resulterer i, at »Istarski pršut«/»Istrski pršut« gennemgår en noget anderledes modningsproces, og det giver produktet sine karakteristiske organoleptiske egenskaber.

»Istarski pršut«/»Istrski pršut« har en særlig duft og smag, som skyldes tilsætningen af forskelle krydderier i forbindelse med saltningen. Krydderierne har en stor indvirkning på aromaen hos »Istarski pršut«/»Istrski pršut«, fordi det i modsætning til andre tørrede skinker er hele overfladen, der er i kontakt med krydderierne, og på denne måde kan deres aroma lettere trænge ind i alle dele af skinken.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf

⁽³⁾ Se fodnote 2.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA