



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

65. årgang

29. marts 2022

Indhold

II Meddelelser

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

Europa-Kommissionen

2022/C 139/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.10593 — DUSSUR / SeAH / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Oplysninger

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

Europa-Kommissionen

2022/C 139/02	Euroens vekselkurs — 28. marts 2022	2
---------------	---	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2022/C 139/03	Ajourføring af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 6, nr. 4), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/399 om indførelse af en EU-kodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks)	3
2022/C 139/04	Likvidation — Afgørelse om indledning af en konkursbehandling for »Societatea de Asigurare-Reasigurare CITY Insurance S.A.« (Offentliggørelse i overensstemmelse med artikel 14 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2001/17/EF om sanering og likvidation af forsikringsselskaber (artikel 280 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/138/EF om adgang til og udøvelse af forsikrings- og genforsikringsvirksomhed))	5

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2022/C 139/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag: M.10636 — COVÉA / PARTNERRE) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	6
2022/C 139/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag: M.10642 — CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	8

ANDET

Europa-Kommissionen

2022/C 139/07	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation 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	10
---------------	---	----

⁽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.10593 — DUSSUR / SeAH / JV)

(EØS-relevant tekst)

(2022/C 139/01)

Den 16. marts 2022 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 32022M10593. 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⁾

28. marts 2022

(2022/C 139/02)

1 euro =

Valuta			Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,0966	CAD	canadiske dollar	1,3702
JPY	japanske yen	135,93	HKD	hongkongske dollar	8,5861
DKK	danske kroner	7,4393	NZD	newzealandske dollar	1,5838
GBP	pund sterling	0,83643	SGD	singaporeanske dollar	1,4921
SEK	svenske kroner	10,4225	KRW	sydkoreanske won	1 342,49
CHF	schweiziske franc	1,0257	ZAR	sydafrikanske rand	15,9925
ISK	islandske kroner	142,80	CNY	kinesiske renminbi yuan	6,9862
NOK	norske kroner	9,5123	HRK	kroatiske kuna	7,5735
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 737,77
CZK	tjekkiske koruna	24,650	MYR	malaysiske ringgit	4,6238
HUF	ungarske forint	374,13	PHP	filippinske pesos	57,080
PLN	polske zloty	4,7180	RUB	russiske rubler	
RON	rumænske leu	4,9483	THB	thailandske bath	37,027
TRY	tyrkiske lira	16,2750	BRL	brasilianske real	5,2133
AUD	australske dollar	1,4590	MXN	mexicanske pesos	21,9841
			INR	indiske rupee	83,4825

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

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Ajourføring af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 6, nr. 4), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/399 om indførelse af en EU-kodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks)

(2022/C 139/03)

Offentliggørelsen af referencebeløb gældende ved passage af de ydre grænser, jf. artikel 6, nr. 4), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/399 af 9. marts 2016 om indførelse af en EU-kodeks for personers grænsepassage (Schengengrænsekodeks), er baseret på de oplysninger, medlemsstaterne indberetter til Kommissionen i overensstemmelse med artikel 39 i Schengengrænsekodeksen.

Ud over de oplysninger, der offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende*, findes der på webstedet for Generaldirektoratet for Indre Anliggender oplysninger, der ajourføres hver måned.

DE AF DE NATIONALE MYNDIGHEDER FASTSATTE REFERENCEBELØB, SOM EN TREDJELANDSSSTATSBORGER MINDST SKAL RÅDE OVER VED PASSAGE AF DE YDRE GRÆNSER**ESTLAND*****Ændrer de oplysninger, der er offentliggjort i EUT C 178 af 28.5.2020, s. 3***

I henhold til estisk lov skal en udlænding, der ankommer til Estland uden en privat invitation, på anmodning fra grænsevagterne, ved indreisen i landet forelægge bevis for tilstrækkelige finansielle midler til at dække omkostningerne ved sit ophold i og sin udrejse fra Estland. Tilstrækkelige finansielle midler for hver dag, der gives tilladelse til, anses for 0,2 gange den månedlige mindsteløn, som republikkens regering har gennemført, dvs. 130.80 EUR.

I alle andre tilfælde påtager den person, der har udstedt invitationen, sig ansvaret for udgifterne i forbindelse med udlændingens ophold i og udrejse fra Estland.

Fortegnelse over tidligere publikationer

EUT C 247 af 13.10.2006, s. 19.

EUT C 77 af 5.4.2007, s. 11.

EUT C 153 af 6.7.2007, s. 22.

EUT C 164 af 18.7.2007, s. 45.

EUT C 182 af 4.8.2007, s. 18.

EUT C 57 af 1.3.2008, s. 38.

EUT C 134 af 31.5.2008, s. 19.

EUT C 331 af 31.12.2008, s. 13.

EUT C 33 af 10.2.2009, s. 1.

EUT C 36 af 13.2.2009, s. 100

EUT C 37 af 14.2.2009, s. 8.

EUT C 98 af 29.4.2009, s. 11.

EUT C 35 af 12.2.2010, s. 7.

EUT C 304 af 10.11.2010, s. 5.

EUT C 24 af 26.1.2011, s. 6.

EUT C 157 af 27.5.2011, s. 8.

EUT C 203 af 9.7.2011, s. 16.

EUT C 11 af 13.1.2012, s. 13.

EUT C 72 af 10.3.2012, s. 44.

EUT C 199 af 7.7.2012, s. 8.

EUT C 298 af 4.10.2012, s. 3.

EUT C 56 af 26.2.2013, s. 13.

EUT C 98 af 5.4.2013, s. 3.

EUT C 269 af 18.9.2013, s. 2.

EUT C 57 af 28.2.2014, s. 2.

EUT C 152 af 20.5.2014, s. 25.

EUT C 224 af 15.7.2014, s. 31.

EUT C 434 af 4.12.2014, s. 3.

EUT C 447 af 13.12.2014, s. 32.

EUT C 38 af 4.2.2015, s. 20.

EUT C 96 af 11.3.2016, s. 7.

EUT C 146 af 26.4.2016, s. 12.

EUT C 248 af 8.7.2016, s. 12.

EUT C 111 af 8.4.2017, s. 11.

EUT C 21 af 20.1.2018, s. 3.

EUT C 93 af 12.3.2018, s. 4.

EUT C 153 af 2.5.2018, s. 8.

EUT C 186 af 31.5.2018, s. 10.

EUT C 264 af 26.7.2018, s. 6.

EUT C 366 af 10.10.2018, s. 12.

EUT C 459 af 20.12.2018, s. 38.

EUT C 140 af 16.4.2019, s. 7.

EUT C 178 af 28.5.2020, s. 3.

EUT C 102 af 24.3.2021, s. 8.

EUT C 486 af 3.12.2021, s. 26.

Likvidation**Afgørelse om indledning af en konkursbehandling for »Societatea de Asigurare-Reasigurare CITY Insurance S.A.«**

(Offentliggørelse i overensstemmelse med artikel 14 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2001/17/EF om sanering og likvidation af forsikringsselskaber (artikel 280 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/138/EF om adgang til og udøvelse af forsikrings- og genforsikringsvirksomhed))

(2022/C 139/04)

Forsikringsselskab	»Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A.« med hjemsted i Bukarest, sektor 1, str. Emanoil Porumbaru nr. 93-95, CP 011424, registreret i det officielle handelsregister under nr. J40/3150/1998, registreringskode 10392742, registreret i forsikringsregistret under nr. RA-008 den 10. april 2003.
Afgørelsens dato, ikrafttrædelsestidspunkt og art	Afgørelse nr. 1148/17.9.2021 om inddragelse af licens for »City Insurance S.A«, insolvenserklæring og anmodning om indledning af konkursbehandling mod selskabet Foreløbig afgørelse fra Retten i Bukarest nr. 507 af 9. februar 2022 om indledning af konkursbehandling mod selskabet City Insurance S.A.
Kompetente myndigheder	Finanstilsynet (Autoritatea de Supraveghere Financiară), som har hjemsted i Splaiul Independenței nr. 15, sektor 5, Bukarest, Rumænien
Tilsynsmyndighed	Finanstilsynet (Autoritatea de Supraveghere Financiară), som har hjemsted i Splaiul Independenței nr. 15, sektor 5, Bukarest, Rumænien
Udpeget likvidator	Kurator CITR Filiala Cluj Kontaktoplysninger for den af retten udpegede likvidator: Bukarest, Str. Gara Herăstru, nr. 4, Green Court, 3. etage, Sector 2
Lovgivning, der finder anvendelse	Rumænien O.U.G. nr. 93/2012 privind înființarea, organizarea și funcționarea Autorității de Supraveghere Financiară, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 113/2013, cu modificările și completările ulterioare (nøddekret nr. 93/2012 om oprettelse og organisation af og beføjelser for finanstilsynet, som blev vedtaget med ændringer og tilføjelser ved lov nr. 113/2013 med senere ændringer og tilføjelser) Legea nr. 503/2004 privind redresarea financiară, falimentul, dizolvarea și lichidarea voluntară în activitatea de asigurări, republicată (lov nr. 503/2004 om finansiel sanering og konkurs i forsikringsselskaber, genoptrykt) Legea nr. 237/2015 privind autorizarea și supravegherea asigurărilor, cu modificările ulterioare (lov nr. 237/2015 om tilladelse til og tilsyn med forsikringsaktiviteter, som ændret) Legea nr. 85/2014 privind procedurile de prevenire a insolvenței și de insolvență cu modificările și completările ulterioare (lov nr. 85/2014 om forebyggelse af insolvens og insolvensbehandling, med senere ændringer og tilføjelser).

V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag: M.10636 — COVÉA / PARTNERRE)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 139/05)

1. Den 21. marts 2022 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Covéa Coopérations («Covéa», Frankrig), der kontrolleres af Covéa SGAM (Frankrig)
- PartnerRe Ltd («PartnerRe», Bermuda), der kontrolleres af Exor N.V. (Nederlandene).

Covéa erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over hele PartnerRe.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Covéa er et gensidigt selskab, der har hovedsæde i Frankrig, og som er aktiv inden for livs- og ikkelivsforsikring og i mindre udstrækning inden for genforsikring, forsikringsdistribution og kapitalforvaltning
- PartnerRe er et globalt genforsikringsselskab, der har hovedsæde på Bermuda.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af 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 Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.10636 — COVÉA / PARTNERRE

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadresse:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag: M.10642 — CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2022/C 139/06)

1. Den 21. marts 2022 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion.

Anmeldelsen vedrører følgende virksomheder:

- Harg Central Department Store Limited (»Central«, Thailand)
- SIGNA Holding GmbH (»SIGNA«, Østrig)
- SFP Holdings Limited, Selfridges Manchester Limited og SHEL Holdings Europe Limited (tilsammen »Selfridges«, Det Forenede Kongerige), der kontrolleres af Selfridges Group Limited (Canada).

Central og SIGNA erhverver fælles kontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over Selfridges.

Den planlagte fusion gennemføres gennem opkøb af aktier.

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- **Central:** er aktiv i hele verden inden for fast ejendom, detailhandel, hotel- og restaurationsbranchen, hovedsageligt i Sydøstasien. I EU er virksomheden aktiv inden for detailsektoren i Italien med mærket »la Rinascente«, i Tyskland med mærket »The KaDeWe Group« og i Danmark med mærket »Illum«. Virksomheden udfører også byggevirksomhedsaktiviteter i Tyskland, Danmark og Italien
- **SIGNA:** er hovedsageligt aktiv inden for to virksomhedsområder: detailhandel og fast ejendom. Inden for detailhandel forvalter virksomheden en kæde for nonfoodproduktsbutikker i Tyskland (»GALERIA«) og i Belgien (»INNO«). Den ejer også specialiserede fysiske butikker for sportsartikler samt en række onlinebutikker med mærkerne »SportScheck« og »SIGNA Sports United Group«. Endvidere driver virksomheden møbelbutikker i Østrig og to møbelbutikker online (»kika« og »Leiner«). Inden for fast ejendom har SIGNA fokus på køb, leje, leasing og forvaltning af grunde og bygninger samt projektudvikling. Virksomheden ejer faste ejendomme, hovedsageligt i Østrig, Tyskland, Norditalien og Schweiz. Den driver også luksushoteller i Østrig og Italien
- **Selfridges:** er hovedsageligt aktiv inden for detailhandel med nonfoodprodukter, herunder skønhedsprodukter, tøj til kvinder og mænd, børnetøj, sko, tilbehør og husholdningsartikler. Virksomhedens detailvirksomhed omfatter tre separate mærker: »Selfridges«, »De Bijenkorf« og »Brown Thomas and Arnotts« med butikker beliggende i Det Forenede Kongerige, Irland og Nederlandene, tilknyttede digitale platforme og besiddelser af fast ejendom i Det Forenede Kongerige og Irland.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis er omfattet af 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 Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen opfordrer alle interesserede tredjeparter til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Angiv altid referencen:

M.10642 — CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES

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

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Bemærkningerne kan sendes til Kommissionen pr. e-mail, fax eller brev. Benyt venligst følgende kontaktoplysninger:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postadresse:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN/BELGIEN

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation 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

(2022/C 139/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Prosciutto di San Daniele«

EU-nr.: PDO-IT-0065-AM01 — 24.4.2020

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Via Ippolito Nievo, 19
33038 San Daniele del Friuli (UD)
ITALIEN

Tlf.: +39 0432 957515

E-mail: info@prosciuttosandaniele.it

Sammenslutningen »Consorzio del Prosciutto di San Daniele« er berettiget til at indsende en ansøgning om ændring i henhold til artikel 13 stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 udstedt af det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☒ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Tilknytning

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Mærkning
- ☒ Andet: kontrol

4. Type ændring(er)

- ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

5.1. Formuleringsmæssig ændring

Varespecifikationens titel (*»Prosciutto di San Daniele (beskyttet oprindelsesbetegnelse): Den generelle varespecifikation«*) er blevet ændret til *Varespecifikation for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosciutto di San Daniele«*. Indholdsfortegnelsen, bilagene til varespecifikationen og præambelen med titlen *Indledning og metode* udgår.

5.2. Ændring af et væsentligt element: Produktets betegnelse

Afsnit A og B i varespecifikationen (henholdsvis med overskriften *Navn på det produkt, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen* og *Beskrivelse af produktet med angivelse af råvarer og vigtigste organoleptiske, kemiske og fysiske egenskaber*, i det følgende benævnt *varebeskrivelse*), som definerede det produkt, der er omfattet af den beskyttede betegnelse, er blevet flyttet til artikel 1 (*Betegnelse*) og artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele«*).

Henvisninger til betegnelsen *»Prosciutto di San Daniele del Friuli«* er blevet fjernet, da denne betegnelse ikke indgik i Italiens ansøgning i henhold til artikel 17 i Rådets forordning (EØF) nr. 2081/1992 eller den efterfølgende registrering ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/1996 og berigtigelsen offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende* den 4. marts 2015. Desuden er alle henvisninger til national lovgivning og EU-lovgivning blevet fjernet, da de er forældede og unødvendige.

5.3. Formuleringsmæssig ændring

Listen over referencedokumenter vedrørende afsnit A i varespecifikationen udgår.

5.4. Formuleringsmæssig ændring: geografisk område, produktionsmetode, beskrivelse af Produktet

Beskrivelsen af det geografiske område, hvor de svin, der skal anvendes til fremstilling af *»Prosciutto di San Daniele«*, skal være faret, opdrættet og slagtet, jf. afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) og punkt 4 i enhedsdokumentet, er blevet ændret for at præcisere, at slagtekroppene også skal opskæres i området, hvilket allerede er almindelig praksis. Alle disse oplysninger indgår nu i artikel 3 (*Produktionsområde*). Dette berører ikke punkt 3.4 i enhedsdokumentet, da dette omhandler de etaper i processen til fremstilling af *»Prosciutto di San Daniele«*, der begynder med afpudsningen af de ferske svineskinker efter opskæring.

Oplysningerne om forbuddet mod anvendelse af orner og søer i afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) er blevet ændret ved at fjerne kravet om, at svin skal være *»i perfekt sundhedstilstand ved slagtning og afblødes helt«*, da dette allerede er obligatorisk af sundheds- og hygiejnemæssige årsager, og ved at indføre en beregningsmetode, der skal gøre det lettere at udregne et svins alder. Disse oplysninger findes nu i artikel 5.1 (*Genetiske egenskaber*) og artikel 5.3 (*Slagtning og opskæring*). Punkt 3.3 i enhedsdokumentet er blot blevet omstruktureret uden at ændre indholdet.

Kravet om, at den forreste del af benet (klov) skal være på »Prosciutto di San Daniele«, indtil skinken er mærket med logoet, som hidtil indgik i varespecifikationens afsnit B (*Beskrivelse af produktet*), er blevet omformuleret og er nu omfattet af artikel 2 (*Beskrivelse af produktet*). Teksten er nu tydeligere med hensyn til, hvor længe kloven skal bevares på skinken under forarbejdningen.

5.5. *Ændring af et element, som ikke er væsentligt: produktionsmetode*

Oplysningerne om råvaren, dvs. svineskinker, og beskrivelsen af etappen i forarbejdningsprocessen benævnt opskæring af slagtekroppen, jf. afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) og punkt 3.3 i enhedsdokumentet, er blevet ændret og findes nu i artikel 5.1 (*Genetiske egenskaber*) og 5.3 (*Slagtning og opskæring*). Der er også tilføjet en ny regel, der begrænser mængden af blottet muskel til 8 cm fra lårbenets spids.

Denne mængde af blottet muskel, målt fra lårbenets spids, er en kvalitetsindikator, der gør det muligt nøjagtigt at måle, om svineskinken er korrekt udskåret. Denne nye begrænsning medfører ikke nogen ændring af det endelige produkt.

Der er tilføjet et resumé af reglerne for udskæring af svineskinker i punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

5.6. *Ændring af et element, som ikke er væsentligt: produktionsmetode*

I artikel 5.3 (*Slagtning og opskæring*) og punkt 3.3 i enhedsdokumentet tilføjes følgende: »Svineskinker uden klov på 12-17 kg må kun forarbejdes til skinke, hvis de er bestemt til visse lande uden for EU, som kræver, at kloven fjernes.«

Denne ændring gør det muligt at forarbejde svineskinker uden klov til »Prosciutto di San Daniele«, når skinken skal eksporteres til visse tredjelande, herunder USA og Australien, hvor sundheds- og hygiejnelovgivningen kræver, at kloven fjernes. Vægtkravene for skinker uden klov er de samme som fastsat i varespecifikationen, justeret for afskæring af kloven, som vejer ca. 500 g, dvs. mindstevægten reduceres fra 12,5 kg til 12 kg, og maksimumsvægten reduceres fra 17,5 kg til 17 kg.

5.7. *Ændring af et væsentligt element: produktionsmetode*

Beskrivelsen af parametrene for ferske svineskinker til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele«, der fremgår af afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) og punkt 3.3 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 5.3 (*Slagtning og opskæring*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor med tilføjelse af et nyt krav vedrørende maksimal vægt.

Mindstevægten for ferske svineskinker er blevet ændret fra 11 kg til 12,5 kg, fordi de svin og deraf resulterende slagtekroppe, der opdrættes i hele Europa og navnlig i Italien, er blevet tungere. Årsagerne hertil er genetisk optimering af racerne og bedre landbrugsmetoder (hygiejne og sanitet, dyrevelfærd og ernæring). Svineskinker med en vægt på 11-12,5 kg anvendes ikke længere til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele«, fordi der er langt færre af dem på markedet.

Den maksimalt tilladte vægt for ferske svineskinker til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele« er blevet ændret til 17,5 kg. Normal vækst, korrekt udvikling og god kvalitet af slagtekroppe sikres stadig op til denne nye maksimumsvægt.

Fedtlagets tykkelse på ydersiden af en afpudset, fersk svineskinke, målt lodret fra lårbenets spids og inklusive huden, er blevet ændret fra 15 mm til 17 mm. Overfladefedtlagets tykkelse er en indikator for ferske svineskinkers kvalitet og gør det muligt at modne skinkerne i lang tid. Da der nu anvendes svineskinker af større vægt, er det nødvendigt at justere denne parameter for at sikre, at skinkerne har et overfladefedtag, der er tilstrækkeligt tykt og i korrekt forhold til det magre kød.

De samme ændringer er foretaget i punkt 3.3 i enhedsdokumentet.

5.8. *Ændring af et element, som ikke er væsentligt: produktionsmetode*

Reglerne for opbevaring af ferske svineskinker efter udskæring, jf. afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) og punkt 3.3 i enhedsdokumentet, er blevet ændret og findes nu i artikel 5.3 (*Slagtning og opskæring*). Kravene til opbevaring af ferske svineskinker er omskrevet uden ændring af det faktiske indhold, bortset fra tidspunktet fra slagtning til forarbejdning: i stedet for »produktet må ikke fremstilles af ferske svineskinker fra svin, der er slagtet inden for 24 timer eller mere end 120 timer«, er ordlyden nu »højest 5 (fem) dage efter slagtningen«.

Med ændringen fjernes forbuddet mod forarbejdning af ferske svineskinker de første 24 timer efter slagtning, da det ikke opfylder et reelt teknologisk behov af hensyn til hverken produktion eller sundhed og hygiejne. Reglen afspejlede, at slagteriernes kølefaciliteter var mindre effektive i 1993, da varespecifikationen blev udarbejdet, end det er tilfældet i dag.

5.9. *Formuleringsmæssig ændring: beskrivelse af produktet*

Beskrivelsen af de fysiske og organoleptiske kendetegn for »Prosciutto di San Daniele« efter modningsprocessen, jf. afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) og punkt 3.2 i enhedsdokumentet, er blevet flyttet til artikel 2 (*Beskrivelse af produktet*) og delvis omformuleret med en mere fuldstændig og præcis beskrivelse af kendetegnene ved »Prosciutto di San Daniele«, samtidig med at produktbeskrivelsen og oplysningerne om tilknytningen til området bevares i den fulde ordlyd. Lignende ændringer er blevet foretaget i punkt 3.2. i enhedsdokumentet. Disse ændringer er udelukkende formuleringsmæssige og har ingen indvirkning på indholdet.

5.10. *Ændring af væsentlige elementer: beskrivelse af produktet*

De kemiske egenskaber ved lufttørret »Prosciutto di San Daniele«, der er beskrevet i afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) og punkt 3.2 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 2 (*Beskrivelse af produktet*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Ordlyden var tidligere, at »forholdet mellem indholdet af natriumchlorid i procent og vandindholdet (udtrykt i tal og multipliceret med 100) må ikke være under 7,8 eller over 11,2«. Den nye ordlyd er som følger: »Saltindholdet (natriumchlorid) må ikke være under 4,3 % eller over 6,0 %«. Denne ændring gør det muligt at vurdere natriumchlorid selvstændigt med minimums- og maksimumsgrænser, således som det allerede er tilfældet for vandindhold. De fastsatte grænser gør det muligt at fremstille skinker med lavt saltindhold i overensstemmelse med Verdenssundhedsorganisationens anbefalinger. De fastsatte værdier ændrer ikke det færdige produkt eller skinkens organoleptiske egenskaber. De gør det i stedet muligt præcist at fastsætte eventuelt for højt eller lavt saltindhold.

Reglen om, at »forholdet mellem vandindholdet i procent og det samlede proteinindhold i procent skal være mellem 1,9 og 2,5« udgår. Denne parameter har vist sig ikke at være effektiv til at kontrollere skinkens kvalitet, da proteinindholdet i en muskel uden overfladefedt er af ringe videnskabelig betydning.

Definitionen af proteolyseindekset (»trichloreddikesyre (TCA)-opløseligt nitrogen i procent af total nitrogen«) udgår, da det anses som almindelig viden. Teksten følger nu samme format som for de andre fysiske og kemiske parametre.

En ny grænseværdi er medtaget: »Vandaktivitet (aw) må ikke overstige 0,930«. Vandaktivitet er en analyseparameter, der anvendes til at måle den mikrobiologiske stabilitet i »Prosciutto di San Daniele«. Kontrol af vandaktiviteten er en sundheds- og hygiejneforanstaltning, der anvendes internationalt med samme grænse på 0,930. Det er også en gyldig metode til at attestere, at skinken er egnet til eksport til visse lande uden for EU. Denne ændring ændrer på ingen måde skinkens karakteristika.

Alle disse ændringer gør det muligt nærmere at kontrollere, at »Prosciutto di San Daniele« har de krævede kemiske egenskaber, når skinken mærkes med logoet og/eller forsynes med et andet identifikationsmiddel. De samme ændringer er foretaget i punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

5.11. Ændring af væsentlige elementer: beskrivelse af produktet

Kendetegnene for produkter, der skal afsættes færdigpakket og skiveskåret, er tilføjet til artikel 2 i varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Specifikationerne for skiveskåret skinke er mere restriktive end for hele skinker, fordi færdigpakket og skiveskåret »Prosciutto di San Daniele« er mere sårbart over for kvalitetsforringelse i afsætningsleddet.

Der er tilføjet følgende nye krav for »Prosciutto di San Daniele« til udskæring i skiver: Den skal være lufttørret i »mindst 430 dage«, der må ikke være »stedvise brune eller gullige mærker ved udskæring« (denne visuelle parameter muliggør præcis identifikation af fejl i udseendet på skiveskåret skinke til afsætning i plastemballage), vandindholdet skal nu være »mindst 62 %«, og der er tilføjet en ny parameter »vandaktivitet (aw) på højst 0,920«. Disse ændringer er nødvendige for at sikre de organoleptiske egenskaber, kvaliteten og den mikrobiologiske stabilitet i skiveskåret, færdigpakket »Prosciutto di San Daniele«, som både skal være »mør« og tilstrækkeligt tør.

5.12. Ændring af væsentlige elementer: beskrivelse af produktet

Reglerne vedrørende vægt for »Prosciutto di San Daniele«, der er beskrevet i afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) og punkt 3.2 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 2 (*Beskrivelse af produktet*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Mindstevægten for »Prosciutto di San Daniele« efter forarbejdningen er ændret fra »aldrig under 7,5 kg« til »mindst 8,3 kg«. Mindstevægten hænger sammen med mindstevægten for de ferske svineskinker ved forarbejdningens begyndelse. Skinkerne mister ca. 30 % af den oprindelige vægt som følge af dehydrering under fremstillingsprocessen.

Der er også indført en maksimumsvægt for »Prosciutto di San Daniele« efter forarbejdningen på »højst 12,8 kg«. Denne maksimumsvægt hænger sammen med maksimumsvægten for de ferske svineskinker ved forarbejdningens begyndelse. Skinkerne mister ca. 30 % af den oprindelige vægt som følge af dehydrering under fremstillingsprocessen.

Teksten præciserer nu også, at skinken vejes, når den mærkes med logoet og/eller forsynes med et andet identifikationsmiddel. Disse ændringer gør det muligt at udelukke skinker, der ikke er tørret tilstrækkeligt på det tidspunkt, hvor forarbejdningen er afsluttet.

5.13. Formuleringsmæssig Ændring: Mærkning

Beskrivelsen af præsentationen af »Prosciutto di San Daniele« i afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*) er blevet ændret og kan nu findes under artikel 8.1 (*Præsentation og salg*) og artikel 8.2 (*Gengivelse af logoet og anvendelse af betegnelsen*). Oplysningerne fremgår ligeledes af punkt 3.6 i enhedsdokumentet. Teksten er blevet omskrevet uden ændring af indholdet. Det præciseres, hvordan »Prosciutto di San Daniele« skal præsenteres, og irrelevante oplysninger udgår.

5.14. Formuleringsmæssig ændring: Geografisk område

Der er foretaget ændringer i beskrivelsen af det område, hvor det skiveskårne produkt må emballeres i overensstemmelse med afsnit B i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Beskrivelse af produktet*), og i oplysningerne om produktionsområdet og beskrivelsen af de vineopdrætsmetoder, der skal anvendes for at sikre kvaliteten af den traditionelle »Prosciutto di San Daniele«, som tidligere fandtes i afsnit C (*Definition af det geografiske område og overholdelse af betingelserne i artikel 2, stk. 4 — i det følgende benævnt »det geografiske område«*). Oplysningerne findes nu i artikel 3 (*Produktionsområde*) og 5.2 (*Svineopdræt*) og er blevet ændret af hensyn til klarheden, samtidig med at det samme indhold er bevaret. De samme ændringer er foretaget i punkt 3.4, 3.5 og 4 i enhedsdokumentet, som nu også indeholder begrundelsen for, at udskæring og emballering af skiveskåret skinke kun må foregå i det geografiske område. Reglen om, hvor produktionsanlæggene skal ligge, er ikke blevet ændret, men det understreges nu, at de forskellige trin til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele« skal finde sted i det geografiske område. Reglen om, hvor bedrifter og slagterier skal ligge, er ikke ændret: svinene skal være faret, opdrættet og slagtet og deres slagtekroppe opskåret i det geografiske område.

5.15. Ændring af væsentlige elementer: produktionsmetode

Oplysningerne om tilladte svineracer, der er beskrevet i afsnit C i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Geografisk område*) og punkt 3.3 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 5.1 (*Genetiske egenskaber*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Oplysningerne om råvarernes oprindelse med hensyn til avlsdyrenes genetiske typer, for både hun- og handyr, er beskrevet endnu tydeligere. Teksten indeholder nu præcise oplysninger om alle de mulige krydsninger og er mere restriktiv end den tidligere udgave af varespecifikationen, hvor det hed, at »andre racer, krydsninger og hybrider accepteres, forudsat at de hører under et udvælgelses- eller krydsavlsprogram, der opfylder kravene i den italienske stambog for tunge svin«.

Det fremgår nu mere tydeligt, hvilke genetiske typer af svin der må anvendes til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele«, og teksten angiver nu med en illustrativ tabel de mulige tilladte krydsninger. For at sikre størst mulig klarhed og gennemsigtighed er punkt 3.3 i enhedsdokumentet også ændret, så det indeholder en fuldstændig liste over de krævede genetiske egenskaber for svinene.

Ifølge den ændrede tekst er det nødvendigt at vurdere race og genetisk type for både hun- og handyr for at kontrollere, at de stemmer overens med de tre udvalgte referenceracer i den italienske stambog. Da søerne udgør et vigtigt genetisk bidrag, skal de nu også vurderes for at sikre, at de traditionelle egenskaber bevares.

Der henvises nu til listen over godkendte genetiske typer for at forbedre kontrollen med produktionskæden. Denne liste vil blive offentliggjort og ajourført af ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug.

Racer, der tidligere blev kaldt »Large White«, »Landrace som forbedret ved den italienske stambog« og »Duroc som forbedret ved den italienske stambog«, benævnes nu »Italian Large White«, »Italian Landrace« og »Italian Duroc« i den nye udgave af varespecifikationen. Meningen er fortsat den samme.

5.16. Formuleringsmæssig ændring: produktionsmetode

Oplysningerne om visse svinetyper, der ikke kan anvendes, i afsnit C i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Geografisk område*) og i punkt 3.3 i enhedsdokumentet findes nu i artikel 5.1 (*Genetiske egenskaber*). Disse oplysninger er ændret, så generelle henvisninger til svineracernes genetiske egenskaber udgår, da teksten nu indeholder en liste over godkendte genetiske typer og tilladte parringskombinationer. Der er tale om en strukturel ændring. Reglerne om, hvad der ikke er tilladt, er uændrede.

5.17. Væsentlig ændring: Produktionsmetode

Reglerne om udelukkelse af svin i visse vægtklasser i afsnit C i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Geografisk område*) og punkt 3.3 i enhedsdokumentet findes nu i artikel 5.3 (*Slagtning og opskæring*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Denne ændring præciserer de generiske begreber »høj vægt« og »tunge svin«, der blev anvendt i den tidligere udgave, og som fastlægger et interval for svinekroppens vægt (i kg). Teksten henviser ikke længere til en »gennemsnitlig vægt for et parti svin (levende vægt) på 160 kg (plus/minus 10 %)«, men til en »slagtet vægt på mindst 110,1 kg og højst 168 kg«.

I denne ændring udgår henvisningen til den gennemsnitlige levende vægt af et parti svin og erstattes med parameteren »individuel slagtet vægt«, som kontrolleres objektivt og præcist for hvert svin ved slagtingen. Ændringen gør det muligt mere præcist at kontrollere, at de enkelte slagtede svin opfylder kravene; der er ingen ændringer i de egenskaber, som svin skal have for at kunne anvendes som råvare. Formålet med ændringen er at sikre en endnu mere ensartet råvarekvalitet og samtidig begrænse muligheden for udsving i svinenes vægt og dermed også slagtekroppenes og skinkernes vægt.

I punkt 3.3 i enhedsdokumentet stilles der ikke længere krav om en »gennemsnitsvægt for et parti svin (levende vægt) på 160 kg plus/minus 10 %; kravet er erstattet af et specifikt vægtkrav for en svinekrop.

5.18. Væsentlig ændring: Produktionsmetode

Oplysningerne om svinefoder, der er beskrevet i afsnit C i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Geografisk område*) og punkt 3.3 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 5.2 (*Svineopdræt*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Mindst 50 % af svinenes årlige foderration målt i tørstof skal være produceret inden for det afgrænsede geografiske område. I overensstemmelse med artikel 1 i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 stammer foderråvarerne fra det geografiske område, hvor de svin, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele«, opdrættes. Disse råstoffers kvalitetsegenskaber er ideelle til at sikre et godt og sundt foder til svinene.

Kvaliteten af »Prosciutto di San Daniele« og tilknytningen til det afgrænsede område sikres under alle omstændigheder ved et indhold på mindst 50 % tørstof i den årlige foderration, bestående i varierende forhold af korn såsom majs, majsmeal og/eller majscolber, sorghum, byg, hvede og tritcale, men også mindre udbredte kornsorter, ærter og andre biprodukter fra forarbejdning af hvede.

Efter ændringen er reglerne vedrørende foder nu inddelt i kronologisk rækkefølge efter de forskellige opdrætsstadier, og de tilladte råvarer er angivet i en samlet tabel.

Punkt 3.3 i enhedsdokumentet er også blevet ændret, så det indeholder en detaljeret beskrivelse af de tilladte råvarer, og det præciseres, at i henhold til artikel 1 i forordning (EU) nr. 664/2014 skal mindst 50 % af svinenes årlige tørstoffoder stamme fra det geografiske område, hvor de opdrættes, fordi det af klimamæssige og kommercielle årsager ikke altid er teknisk muligt at skaffe råvarerne lokalt. Alligevel er kvaliteten og tilknytningen til lokalområdet sikret.

De første opdrætsstadier, op til en levende vægt på 40 kg, påvirker ikke de endelige egenskaber ved »Prosciutto di San Daniele«. I disse stadier skal svinene fodres med alle de råvarer, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, for at sikre, at deres ernæringsmæssige, dyrevelfærdsmæssige og sundhedsmæssige behov opfyldes.

Fodertabellen viser de råvarer, der er tilladt i de efterfølgende stadier — vækst- og færdigfædningsstadiet — som er blevet ændret således:

Den terminologi, der anvendes vedrørende fodermidler, er blevet bragt i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 68/2013 om fortegnelsen over fodermidler, ændret ved Kommissionens forordning (EU) 2017/1017. Denne ændring af terminologien var nødvendig for at give en klarere indikation af, hvilken type råmateriale der henvises til.

Listen over råvarer, der må anvendes til fodring af svin, og de dertil knyttede krav er blevet revideret som følger:

- bælget johannesbrødbælg, kødmel, proteinhydrolysater, havre, tørret kartoffel, maniok, ensileret presset roepulp, sesammel, kopra og biprodukter fra destillation sammen med valle eller kærnemælk er blevet fjernet, fordi de sjældent dyrkes i svineavlsområdet eller slet ikke dyrkes længere, fordi de er blevet forbudt i henhold til ny lovgivning (kødmel), fordi de er vanskelige at finde, fordi de har lav næringsværdi, eller fordi deres anvendelse af tekniske og kvalitetsmæssige årsager undgås. Med denne ændring fjernes muligheden for at anvende råvarer fra områder uden for opdrætsområdet, som ikke længere anvendes, eller som kun anvendes i ubetydelige mængder, og de erstattes med andre råvarer fra lokalområdet. Tilknytningen til det geografiske område styrkes som følge heraf, uden at det påvirker kvaliteten af den færdige skinke.
- Følgende råvarer er blevet tilføjet: majsensilage (som nu også tilsættes til foder til færdigfædningsfasen), majs glutenmel og/eller majs glutenfoder (som nu også tilsættes til foder til færdigfædningsfasen), groft majsmeal, tørret korn og opløselige stoffer fra destillerier (som nu også tilsættes til foder til færdigfædningsfasen), rapsmel, lipider med et smeltepunkt på over 36 °C (som nu også tilsættes til foder til færdigfædningsfasen) og ristede hele sojabønner og/eller sojakage (tilsættes kun til foder i vækstfasen).

Denne ændring var nødvendig, fordi disse råvarer dyrkes i det område, hvor svinene opdrættes — ofte af svineavlerne selv — og fordi deres næringsværdi er blevet forbedret gennem forskning og genetiske forbedringer. De styrker ligeledes tilknytningen mellem »Prosciutto di San Daniele« og det geografiske område.

- De tilladte mængder af følgende råvarer er blevet ændret: kærnemælk (kun vækstfasen), majs glutenmel og/eller majs glutenfoder, majs, sorghum, byg, hvede, tritcale, dehydreret roepulp, lucerne (tørret ved høje temperaturer), produkter fra ekstraktion af sojabønner, produkter fra ekstraktion af solsikkefrø, ærter og andre bælgplantefrø.

Denne ændring er foretaget under hensyntagen til tilgængeligheden af disse råvarer i produktionsområdet og de videnskabelige resultater, som foderstofindustrien har opnået i løbet af det seneste årti. Mængderne er blevet forhøjet, fordi der er tale om foderingredienser, som altid har været basisingredienser i det traditionelle svinefoder, og fordi de generelt dyrkes i det geografiske område, ofte af svineavlere til eget brug. De øger i øvrigt svinenes fiberindtag og bidrager til at forbedre vitale funktioner. Anvendelsen af disse materialer i større mængder ændrer ikke kvaliteten af produktet med beskyttet oprindelsesbetegnelse, men styrker tilknytningen til området.

- Tolerancen på 10 % for mængderne af de forskellige råvarer i foder er blevet justeret i henhold til artikel 17, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 767/2009, så teksten bringes i overensstemmelse med den gældende lovgivning om fodring af husdyr.
- Med ændringen indføres følgende nye grænser: mængden af råfedt fra produkter fra ekstraktion af sojabønner, solsikkefrø og rapsfrø må ikke overstige 2,5 % af det daglige tørstofindtag, og fedtindholdet er begrænset til 5 % af det daglige tørstofindtag. Disse grænseværdier sikrer et fedtlag af god kvalitet på svineskinderne.

5.19. Ændring, der ikke er væsentlig: produktionsmetode

Definitionen af stadierne i svineopdræt, der er beskrevet i afsnit C i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Geografisk område*) og punkt 3.3 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 5.2 (*Svineopdræt*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Den maksimale varighed for betegnelsen pattegris er ændret fra 30 til 28 dage, jf. Rådets direktiv 2008/120/EF, bilag I, kapitel II, punkt C.

Fravænningsstadiets varighed er øget fra 80 dage til 3 måneder, og der angives nu en maksimal vægt for fravænnede grise på 40 kg. Disse to parametre, som begge skal overholdes samtidig, sikrer en gradvis og afbalanceret vækst på dette trin, og det er et af de vigtigste kriterier ved opdræt af »tunge« svin i produktionsområdet.

Vækstperioden slutter nu senest ved 5 måneder for at sikre en afbalanceret vækst forud for færdigfædningstadiet. Svinenes maksimale vægt ved udgangen af vækststadiet er også blevet forhøjet fra 80 kg til 85 kg på grundlag af udviklingen inden for genetik og ernæring og anvendelsen af dyrevelfærdsstandarder, som har medført en generel forbedring i svinenes vækst.

I teksten angives ikke længere et vægtinterval for færdigfædningstadiet, men i stedet specificeres svinekroppenes nøjagtige vægt ved slagtning, som er næste stadie i processen.

5.20. Formuleringsmæssig ændring: produktionsmetode

Oplysningerne om klassificering af slagtekroppe og dyrevelfærd i afsnit C i den tidligere varespecifikation (*Geografisk område*) findes nu i artikel 5.2 (*Svineopdræt*) og 5.3 (*Slagtning og opskæring*) og er blevet ændret, så de generelle bestemmelser om dyrevelfærd og landbrugsinfrastruktur udgår, da de allerede findes i EU-lovgivningen (Rådets direktiv 2008/120/EF).

5.21. Formuleringsmæssig ændring: bevis for oprindelse

Der er foretaget ændringer i oplysningerne om kontrol af bedrifter i afsnit C i den tidligere varespecifikation (*Geografisk område*). Disse oplysninger findes nu i artikel 4 (*Oprindelsesbevis*), og teksten er blevet revideret, uden at indholdet er ændret. Teksten oprems nu alle kategorier af erhvervsdrivende i kæden for at sikre sporing og sporbarhed for »Prosciutto di San Daniele«.

5.22. Ændring, der ikke er væsentlig: mærkning

Oplysningerne om mærkning af svin i afsnit C i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Geografisk område*) og punkt 3.6 i enhedsdokumentet findes nu i artikel 5.2 (*Svineopdræt*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Fristen for tatovering er ændret fra »30 dage« til »ved fravæning« for at sikre, at råvaren kan spores tilbage til den besætning, hvor svinet blev føret.

For at sikre en bedre håndhævelse af varespecifikationen er der tilføjet en beskrivelse af de oplysninger, som oprindelsesbesættningens tatovering skal indeholde. De værktøjer, der i øjeblikket anvendes, er allerede i overensstemmelse med disse nye specifikationer.

For at sikre størst mulig klarhed og gennemsigtighed i sporbarheden for »Prosciutto di San Daniele« er der tilføjet en referencetabel, der viser, hvilket bogstav der skal anvendes til at angive færemåned, og oplysningen skal indgå i tatoveringen.

Muligheden for at anvende andre identifikationsmidler ud over eller i stedet for tatovering er blevet tilføjet for at tage højde for den teknologiske udvikling.

Reglen for beregning af et svins alder i måneder er blevet præciseret for at sikre, at det er muligt at kontrollere, at begrænsningerne vedrørende de forskellige stadier i svineopdræt overholdes korrekt.

Henvisningen til landbrugerens mærkning er fjernet fra punkt 3.6 i enhedsdokumentet, da den vedrører kontrol og sporbarhedssystemet og ikke mærkning af produktet.

5.23. Formuleringsmæssig ændring: kontrol

Der er foretaget ændringer i oplysningerne om kontrolsystemet vedrørende overførsel af svin, mærkning og certifikater i afsnit C i den tidligere varespecifikation (*Geografisk område*). Disse oplysninger findes nu i artikel 4 (*Oprindelsesbevis*). Teksten oprems nu alle kategorier af erhvervsdrivende i kæden for at sikre sporing og sporbarhed for »Prosciutto di San Daniele«.

5.24. Ændring, der ikke er væsentlig: mærkning

Oplysningerne om stempeling af svineskinkerne på slagteriet i afsnit C i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Geografisk område*) og punkt 3.6 i enhedsdokumentet findes nu i artikel 5.3 (*Slagtning og opskæring*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Ændringen gør teksten mere klar, idet ordlyden »landbrugerens mærkning« erstattes med »tatovering af oprindelseslandbrug« og »slagteriets uudslettelige stempel« med »slagteriets identifikationsstempel«.

For at sikre en bedre håndhævelse af varespecifikationen er kravene til slagteriets identifikationsstempel nu beskrevet mere tydeligt. De stempler, der i øjeblikket anvendes på slagterierne, opfylder allerede disse krav. Muligheden for at anvende andre identifikationsmidler ud over eller i stedet for slagteriets identifikationsstempel er blevet tilføjet for at tage højde for den teknologiske udvikling.

Henvisningen til slagteriets stempel er fjernet fra punkt 3.6 i enhedsdokumentet, da det vedrører kontrol og sporbarhedssystemet og ikke mærkning af produktet.

5.25. formuleringsmæssig ændring: produktionsmetode

Oplysningerne om opskæringsvirksomheder i afsnit C i den tidligere varespecifikation (*Geografisk område*) findes nu i artikel 5.3 (*Slagtning og opskæring*) og er blevet ændret for at gøre det klart, at slagtekroppe også kan opskæres på særlige kødopskæringsvirksomheder, der er registreret i kontrolsystemet, som det allerede var tilfældet i den tidligere udgave.

5.26. Formuleringsmæssig Ændring: Geografisk område

Kortene over det geografiske område, der er angivet i afsnit C (*Geografisk område*) i den tidligere varespecifikation, og listen over referencedokumenter for dette afsnit udgår.

5.27. *Formuleringsmæssig ændring: tilknytning*

Der er foretaget ændringer i afsnit D i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Produktets oprindelse i forhold til det geografiske område*), idet indholdet er afkortet, samtidig med at de vigtigste historiske oplysninger er bevaret. Disse oplysninger findes nu i artikel 6 (*Tilknytning til området*).

5.28. *Formuleringsmæssig ændring: Produktionsmetode*

De oplysninger om de forskellige trin i fremstillingsprocessen, der findes i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*), findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele«*) og er blevet ændret, så de omfatter en liste over de forskellige trin i fremstillingen af »Prosciutto di San Daniele«, som nu også omfatter »stempling med startdato for modning« og »mærkning med logo«, som allerede fremgik af den tidligere udgave. Den italienske betegnelse, der anvendes om ophængning af skinkerne til tørring, er blevet ændret fra *stagionatura* [»lagring« eller »modning«] til *affinamento* [»forædling«] for entydigt at angive det præcise trin i forarbejdningen.

5.29. *Ændring, der ikke er væsentlig: Produktionsmetode*

Oplysningerne om udtagnings-, nedkølings- og afpudsningsfaserne i produktionsprocessen i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*) findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — udtagning, nedkøling og afpudsning*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Den maksimale frist for overførsel af svineskinkerne fra slagteriet til modningsanlægget er blevet ændret fra »120 timer« til det tilsvarende »5 dage«.

Det er nu valgfrit, om man sender svineskinkerne i kølerum inden modning. Ændringen tager højde for de forbedrede kølefaciliteter både i slagterier og køretøjer.

Muligheden for at gentage afpudsningen af en skinke er nu beskrevet udtrykkeligt. Denne proces ændrer ikke det færdige produkts egenskaber.

Der er indført en regel om, at modningsanlæg, der er registreret i kontrolsystemet, ikke må forarbejde svineskinker, hvor kloven ikke er fjernet, som ikke er godkendt til fremstilling af skinke med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Denne foranstaltning er nødvendig for entydigt at adskille »Prosciutto di San Daniele« fra andre lignende produkter ved produktionsanlægget og dermed lette sporingen og forhindre svigagtig anvendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

5.30. *Ændring, der ikke er væsentlig: Produktionsmetode*

De oplysninger om trinene saltning og presning i forarbejdningsprocessen, der findes i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*), findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — Saltning og presning*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor. Ingen af ændringerne påvirker det færdige produkts kvalitet.

Med ændringen indføres muligheden for en kortere saltningsperiode end »en dag pr. kg vægt«, når »hovedforarbejdningens virksamheden« på grundlag af erfaring med faktiske saltnings- og afsaltningstider for svineskinker eller vandindhold eller vægt vurderer, at saltningen har været tilstrækkelig lang til at give skinken de typiske egenskaber ved »Prosciutto di San Daniele«.

Den generelle henvisning til »høj luftfugtighed« er blevet erstattet med en angivelse af, at luftfugtigheden skal være »mindst 65 %«.

Temperaturintervallet er blevet øget fra »0-3 °C« til »0-5 °C«, fordi de tidligere værdier var meget restriktive og kunne overskrides ved adgang til kølerummet. Dette påvirker ikke svineskinkernes faktiske temperatur.

Gentagen bearbejdning og presning af kødet behøver ikke længere at ske »halvvejs gennem den forudfastsatte saltningsperiode«, da kravet om, at bearbejdningen skal finde sted præcis midt i saltningsperioden, er vanskeligt at overholde og ikke er teknisk begrundet. Presning kan nu ske ved at bearbejde svineskinkerne flere gange og/eller ved et konstant tryk. Valget overlades til »hovedforarbejdningens virksamheden«, som på grundlag af erfaring vælger den bedste metode i forhold til produktets egenskaber.

For at gøre det mere tydeligt er fugtigheds- og temperaturforholdene blevet specificeret for de kølehuse, hvor presningen finder sted.

5.31. *Ændring, der ikke er væsentlig: Produktionsmetode*

De oplysninger om hvileperioden i forarbejdningsprocessen, der findes i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*), findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — Hvile, afpudsning og øgning af temperaturen*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Minimumshvileperioden er øget fra 60 til 75 dage. Ændringen er nødvendig, fordi der anvendes tungere ferske svineskinker.

Hvileperioden er ikke længere begrænset til 90 dage. Ændringen er nødvendig for at give »hovedforarbejdningsvirksomheden« mulighed for ud fra erfaring at beslutte, hvor lang hvileperioden skal være under hensyntagen til svineskinkernes særlige produkttegenskaber.

Minimums- og maksimumsgrænserne for luftfugtigheden i rummet, hvor skinkerne hviler, er blevet ændret fra henholdsvis 70 % til 45 % og fra 80 % til 90 %, og minimumstemperaturen i rummet er ændret fra 4 °C til 1 °C. Ændringen påvirker ikke det færdige produkts egenskaber. Målet er at optimere tørringsprocessen og forebygge fejl.

5.32. *Ændring, der ikke er væsentlig: Produktionsmetode*

De oplysninger om trinnet afvaskning i forarbejdningsprocessen, der findes i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*), findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — Afvaskning*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Med ændringen gives en præcis definition af trinnet »øgning af temperaturen«, der går forud for afvaskning, da det er meget vigtigt gradvist at hæve produktets temperatur, inden det afvaskes.

Muligheden for at anvende børster ved afvaskning udgår, da de af hygiejnemæssige årsager ikke længere kan anvendes. Af samme grund er afvaskning ikke længere strengt obligatorisk.

5.33. *Ændring, der ikke er væsentlig: produktionsmetode*

De oplysninger om trinnet aftørring af skinkerne, der findes i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*), findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — Aftørring og forberedelse til ophængning til tørring*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Teksten fastsætter ikke længere grænser for fugtighedsprocenten, temperaturen eller varigheden af aftørringsfasen, men lader det i stedet være op til »hovedforarbejdningsvirksomheden« nøje at vurdere dette. Denne traditionelle menneskelige faktor er afgørende for den typiske forarbejdning af »Prosciutto di San Daniele«.

Den italienske betegnelse, der anvendes om det trin, hvor skinkerne forberedes til tørring, er blevet ændret fra *prestagionatura* til *pre-affinamento*, fordi *stagionatura* — og dermed også *prestagionatura* — kan skabe uklarhed og misforståelser.

Temperaturintervallet, hvorved skinken forberedes til tørring (*preaffinamento-fasen*), er blevet udvidet fra »12-14 °C indledningsvis og 14-19 °C afslutningsvis« til »11-20 °C«. Med ændringen forenkles et teknisk aspekt, uden at det påvirker det færdige produkts egenskaber.

5.34. *Ændring, der ikke er væsentlig: produktionsmetode*

De oplysninger om trinnet i produktionsprocessen, hvor skinkerne ophænges til tørring, der findes i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*) og punkt 5.3 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — Ophængning til tørring og smøring*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Den italienske betegnelse, der anvendes om trinnet, hvor skinkerne ophænges til tørring, er blevet ændret fra *stagionatura* til *affinamento*, fordi førstnævnte betegnelser kan skabe uklarhed og misforståelser.

Reglen om, hvordan skinkerne skal anbringes i forhold til vinduerne, udgår, da luftcirkulation i modningsrummene sikrer, at alle skinkerne tørrer gradvist, hvilket giver samme resultat. Denne ændring er også foretaget i enhedsdokumentets punkt 5.3. Henvisningen til den type luftkonditioneringsanlæg, der må anvendes i produktionsanlæg, er blevet ændret for at give en mere passende definition.

Teksten indeholder ikke længere ordlyden, at dette trin »normalt tager otte måneder«, da det er et generisk udsagn. Den nye minimumstid for forarbejdning er 400 dage, hvilket svarer til 13 måneder og 4 dage, inklusive den førnævnte fase med ophængning af skinkerne til tørring, som stadig varer ca. 8 måneder.

Skinkerne må nu smøres mere end to gange: smøringen bidrager til udvikling og vedligeholdelse af de kvalitetsegenskaber, der er typiske for »Prosciutto di San Daniele«, bevarer skinkens blødhed og forhindrer skorpedannelse på overfladen.

Af sundheds- og hygiejnehensyn præciseres det nu i teksten, at afvaskning kun må foretages før udbening.

Formuleringen, at »alle kunstige tørringsprocesser« er forbudt, udgår, da den var generisk og uklar.

5.35. Væsentlig ændring: produktionsmetode

De oplysninger om produktionsprocessens varighed, der findes i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*) og punkt 3.2 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 2 (*Beskrivelse af produktet*) og punkt 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — Mærkning med logo*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Med denne ændring sættes minimumsbehandlingstiden op fra 12 måneder til »mindst 400 dage«. Ændringen var nødvendig, da der nu anvendes tungere ferske svineskinker, og det kræver en længere minimumsmodningstid for at sikre, at skinkerne tørrer korrekt. Desuden kan længere modningstider forbedre de organoleptiske egenskaber ved »Prosciutto di San Daniele« yderligere.

Af disse grunde udgår muligheden for at afkorte mindsteforarbejdningsperioden for skinker, der ligger lige over den tilladte mindstevægt.

Minimumsmodningsperioden er nu også angivet som en produkttegenskab i punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

5.36. Ændring, der ikke er væsentlig: produktionsmetode

De oplysninger om processen til mærkning af skinkerne med logo, der findes i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*) og punkt 3.2 og 3.6 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — Mærkning med logo*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Teksten indeholder nu en beskrivelse af mulighederne for mærkning, hvoraf det fremgår, at en skinke kan mærkes mere end én gang, og der gives specifikationer for logoet. Med ændringen forbedres beskrivelsen af logoet for »Prosciutto di San Daniele«, som for udskårne skinker skal mærkes på hver udskåret portion.

Med henblik på sporing og sporbarhed for »Prosciutto di San Daniele« er henvisningen til identifikationskoden på logoet nu gjort tydeligere: den skal angive den producent, der har afsluttet produktionsprocessen.

Det logo, som skinkerne mærkes med, kan nu omfatte små supplerende identifikationsmærker, som ikke umiddelbart synligt ændrer logoets overordnede sammensætning, men som gør det muligt at fastslå, at det er den originale mærkning foretaget med et certificeret brændejern og ikke en kopi til formål for svindel.

Som det allerede var tilfældet i den tidligere udgave af varespecifikationen, tillader sammenslutningen som ejer af brændejernene, at alle producenter registreret i kontrolordningen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, som opfylder kravene i varespecifikationen for »Prosciutto di San Daniele«, kan anvende disse jern til at certificere BOB-produktet, uanset om producenten selv er medlem af sammenslutningen.

Muligheden for at anvende andre identifikationsmidler ud over eller i stedet for mærkning er blevet tilføjet for at tage højde for den teknologiske udvikling. Denne bestemmelse er ligeledes blevet tilføjet til punkt 3.2 og 3.6 i enhedsdokumentet.

5.37. *Formuleringsmæssig ændring: kontrol*

Henvisningerne til kontrol af modningsanlæggene i afsnit E i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Produktionsmetode*) udgår.

5.38. *Ændring, der ikke er væsentlig: kontrol*

De oplysninger om overførsel af skinke under modningsprocessen, der er angivet i afsnit E i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Produktionsmetode*), findes nu i artikel 5.5 (*Overførsel af skinkerne under modning*) og er blevet ændret ved at omformulere den del, der vedrører overførsel af skinker, inden der er gået 180 dage. Ændringen gør ordlyden mere klar, men ændrer ikke betydningen.

5.39. *Ændring, der ikke er væsentlig: mærkning*

Oplysningerne om, hvordan sporbarheden sikres fra starten af modningsprocessen, der er angivet i afsnit E i den tidligere varespecifikation (*Produktionsmetode*) og punkt 3.6 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — Stempling med startdato for modning*) og er blevet ændret for at give en bedre beskrivelse af kravene til datostemplet for modningens start.

Stempler til mærkning af skinkerne skal ikke længere indeholde forkortelsen »D.O.T.«, som er en forældet betegnelse, *Denominazione di Origine Tutelata* [»beskyttet oprindelsesbetegnelse«]. I stedet anvendes forkortelsen »P.S.D.« — »Prosciutto di San Daniele« — da den henviser til den beskyttede oprindelsesbetegnelse, der er registreret. For at forbedre sporing og sporbarhed for »Prosciutto di San Daniele« skal datostemplet for modningens start også angive varepartinummer.

Muligheden for at anvende andre identifikationsmidler ud over eller i stedet for datostempel for modningens start er blevet tilføjet for at tage højde for den teknologiske udvikling.

Henvisningen til stempling af ferske svineskinker er fjernet fra punkt 3.6 i enhedsdokumentet, da det vedrører kontrol og sporbarhedssystemet og ikke mærkning af produktet.

5.40. *Formuleringsmæssig ændring: bevis for oprindelse*

Oplysningerne om kontrolprocedurer vedrørende datostempler for modningens start og logoer til mærkning af skinkerne, der tidligere indgik i afsnit E i varespecifikationen (*Produktionsmetode*), findes nu i artikel 4 (*Oprindelsesbevis*).

Listen over referencedokumenter vedrørende afsnit E i varespecifikationen udgår.

5.41. *Formuleringsmæssig ændring: tilknytning*

Oplysningerne i afsnit F i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Tilknytning til det geografiske område*) og punkt 5 i enhedsdokumentet er blevet ændret. En ændret version af oplysningerne, hvor kun indhold vedrørende tilknytningen til området indgår, findes nu i artikel 6 (*Tilknytning til området*). I den afkortede udgave er der ikke foretaget ændringer i de centrale elementer, der påviser tilknytningen mellem »Prosciutto di San Daniele« og det geografiske område. På samme måde er punkt 5 i enhedsdokumentet blevet omskrevet, så de vigtigste oplysninger fremgår mere kortfattet, og der henvises til de traditionelle elementer, der gør svinene og skinkefremstillings-teknikken enestående.

5.42. *Formuleringsmæssig ændring: kontrol*

Der er foretaget ændringer i afsnit G i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Inspektionsstruktur i henhold til artikel 10 i Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92*). Disse oplysninger findes nu i artikel 4 (*Oprindelsesbevis*) og 7 (*Kontrol*). Oplysningerne om kontrolorganet er blevet ajourført.

5.43. *Formuleringsmæssig ændring: mærkning*

De oplysninger om rækkefølgen af symboler til identifikation af råvaren og det færdige produkt under forarbejdningen, som findes i afsnit H i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Særlige mærkningsoplysninger knyttet til betegnelsen »BOB« og tilsvarende nationale betegnelser* — i det følgende benævnt *Mærkning*) og punkt 3.6 i enhedsdokumentet, findes nu i artikel 5 (*Produktionsmetode for »Prosciutto di San Daniele«*) og artikel 8 (*Præsentation, markedsføring og mærkning*). Indholdet er ændret for at give en detaljeret beskrivelse af de symboler og mærker, der anvendes til identifikation af »Prosciutto di San Daniele« i kronologisk rækkefølge i forarbejdningsprocessen. Oplysningerne er fjernet fra punkt 3.6 i enhedsdokumentet, da det vedrører kontrol og sporbarhedssystemet og ikke mærkning af produktet. Disse ændringer har til formål at forbedre sporings- sporbarhedssystemet for »Prosciutto di San Daniele«.

5.44. *Ændring, der ikke er væsentlig: mærkning*

Oplysningerne om mærkning med logo på alle de forskellige præsentationsformer, der er angivet i afsnit H i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Mærkning*) og punkt 3.2 og 3.6 i enhedsdokumentet findes nu i artikel 8 (*Præsentation, markedsføring og mærkning*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

Teksten præciserer nu i detaljer, hvordan de forskellige præsentationsformer for »Prosciutto di San Daniele« skal præsenteres og markedsføres. Den beskriver nu også, hvordan produktnavn og logo skal fremgå, og angiver de obligatoriske mærkningsoplysninger for de forskellige præsentationsformer.

Teksten specificerer nu de identifikationselementer, der altid skal forefindes både på ikke-udbenet og udbenet »Prosciutto di San Daniele« af hensyn til sporing og sporbarhed og for at forhindre, at de fjernes i markedsførlingsleddet.

Teksten beskriver nu klart, hvordan længden af modningsperioden (i måneder) beregnes for ikke-udbenet og udbenet skinke. Ændringen er nødvendig for at sikre, at modningsperioden beregnes korrekt og utvetydigt af alle operatører og tilsynsmyndigheder.

Det er blevet præciseret, at når »Prosciutto di San Daniele« sælges som færdigpakket og skiveskåret, skal skinken udbenes i det afgrænsede geografiske område. Det eneste formål med dette krav er at bevare kvaliteten af det skiveskårede, færdigpakket produkt og forebygge svindel. Dette fremgik allerede indirekte af afsnit C i den tidligere udgave af varespecifikationen, der fastslog, at udskæringsvirksomhederne skal være beliggende i produktionsområdet, og at alle de aktiviteter, de udfører, skal udføres i det afgrænsede geografiske område.

Det præciseres nu, at de udbenede skinker inden udskæring kan afkøles til under 0 °C, da det bidrager til at bevare de typiske egenskaber ved »Prosciutto di San Daniele« og forhindre, at der opstår fejl under udskæring og emballering.

Specifikationer for logoet er nu præcist beskrevet og illustreret med et billede af logoet. Denne ændring gør oplysningerne mere klare, og det er nødvendigt for at sikre en korrekt billedgengivelse. Punkt 3.6 i enhedsdokumentet er også blevet revideret, så logoet nu fremgår.

Det præciseres nu, at betegnelsen »Prosciutto di San Daniele« skal bibeholdes på italiensk for at sikre, at produktet kan genkendes utvetydigt overalt i verden.

5.45. *Formuleringsmæssig ændring: kontrol*

Oplysningerne om de kontroller, der er indført vedrørende brændejern, logoernes vigtighed for det færdige produkt og overtrædelse af reglerne, der fremgik af afsnit H i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Mærkning*) findes nu i artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele« — Mærkning med logo*) og artikel 8.2 (*Gengivelse af logoet og anvendelse af betegnelsen*). Oplysningerne er enten bibeholdt uændret eller ændret for at fjerne detaljer, der var irrelevante for varespecifikationen.

5.46. *Formuleringsmæssig ændring: mærkning*

Oplysningerne om symboler vedrørende sporbarhed, der er stemplet på kødet på slagteriet og på modningsanlægget, der fremgik af afsnit H i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Mærkning*), findes nu i artikel 5.3 (*Slagtning og opskæring*) og artikel 5.4 (*Trin i forarbejdningen af »Prosciutto di San Daniele«*) og er, uden ændring af indholdet, blevet omstruktureret, så rækkefølgen svarer til forarbejdningsstrinene.

5.47. *Ændring, der ikke er væsentlig: mærkning*

Oplysningerne om mærkning af ikke-udbenet, udbenet og skiveskåret, færdigpakket »Prosciutto di San Daniele«, der fremgik af afsnit H i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Mærkning*) og punkt 3.6 i enhedsdokumentet findes nu i artikel 8.3 (*Mærkning*) og er blevet ændret som beskrevet nedenfor.

For alle de formater, der anvendes ved salg af »Prosciutto di San Daniele«, er mærkningsoplysningerne blevet revideret for at standardisere præsentationen på markedet og gøre produktet mere genkendeligt.

Punkt 3.6 i enhedsdokumentet er blevet ændret og indeholder nu et resumé af de vigtigste mærkningskrav.

5.48. *Formuleringsmæssig ændring: Mærkning*

De nærmere oplysninger om supplerende mærkningsoplysninger, der fremgik af afsnit H i den tidligere udgave af varespecifikationen (*Mærkning*) findes nu i artikel 8.3 (*Mærkning*) og er blevet ændret, idet begreberne i den tidligere udgave af varespecifikationen bibeholdes, men der skelnes tydeligere mellem mulige anvendte begreber, og irrelevant indhold fjernes.

5.49. *Formuleringsmæssig ændring*

Afsnit I i den tidligere varespecifikation (*Betingelser i henhold til national lovgivning, der skal overholdes*) er udgået.

5.50. *Formuleringsmæssig ændring*

Bilagene til varespecifikationen (»Direktiv 14/1992«, »DAR 03/04 af 9. november 2004« og *Medlemskontingenter, Ordinære gebyrer og almindelige forbedringer*) udgår.

ENHEDSDOKUMENT

»Prosciutto di San Daniele«

EU-nr.: PDO-IT-0065-AM01 — 24.4.2020

BOB (X) BGB ()

1. **Navn**

»Prosciutto di San Daniele«

2. **medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

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

3.2. *Beskrivelse af produktet*

»Prosciutto di San Daniele« er en skinke af typen *prosciutto crudo*, der er saltet og lufttørret i mindst 400 dage fra startdatoen for modningen. »Prosciutto di San Daniele« er karakteristisk guitarformet og omfatter den distale del af benet (kloven). En hel ikke-udbenet »Prosciutto di San Daniele« skal veje mellem 8,3 kg og 12,8 kg. Kødet er mørt, og fedtet er hvidt og står i det rette forhold til den magre del, hvor kødet er rødt og lyserødt med en vis fedtmarmorering. Det har en delikat smag med en velfbalanceret fyldig smag og en mere udtalt eftersmag. Den har en aromatisk duft af saltet skinke som følge af den lange modningstid.

De fysiske og kemiske egenskaber ved »Prosciutto di San Daniele«, som er testet på biceps femoris, inden skinken mærkes med logoet, er som følger:

- vandindhold ikke under 57,0 % eller over 63,0 %
- saltindhold (natriumchlorid) ikke under 4,3 % eller over 6,0 %
- proteolyseindeks ikke over 31 %
- vandaktivitet (aw) ikke over 0,930.

»Prosciutto di San Daniele« kan sælges hele med ben eller udbenet, og skinken kan også udskæres i stykker af varierende form og vægt. Uanset præsentationsformen skal skinken være forsynet med logo på sværen og/eller et andet identifikationsmiddel, der sikrer eller garanterer, at råvaren og skinkerne kan spores.

»Prosciutto di San Daniele« sælges også som færdigpakket, skiveskåret skinke. For skinker, der skal udskæres i skiver og emballeres, er modningsperioden mindst 430 dage, vandindholdet må ikke overstige 62,0 %, og vandaktiviteten (aw) må ikke overstige 0,920.

3.3. Foder og råvarer

Levende dyr

De ferske svineskinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele«, skal have oprindelse i det i punkt 4 definerede svineavlsområde og komme fra afkom af:

- a) orner af de traditionelle racer Italian Large White, Italian Landrace og Italian Duroc, som forædlet i henhold til den italienske stambog, enten racerene eller krydsavlede, og søer af de traditionelle racer Italian Large White og Italian Landrace, enten racerene eller krydsavlede
- b) orner af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a), og krydsavlede søer eller søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog
- c) orner og søer af andre genetiske typer, forudsat at de opdrættes under udvælgelses- og/eller krydsavlsordninger for racerne Large White, Landrace eller Duroc til produktion af tunge svin, hvis formål er forenelige med den italienske stambog
- d) orner af de andre genetiske typer, der er nævnt i litra c), og søer af de traditionelle racer, der er nævnt i litra a).

De ferske svineskinker, der anvendes til fremstilling af produktet, må ikke hidrøre fra:

- svin med antitetiske træk, især følsomhed over for stress (PSS)
- orner eller søer.

Foder

Svinenes foder skal stamme fra det geografiske område, hvor de opdrættes. Nogle år kan det dog være teknisk umuligt at skaffe 100 % af fodermidlerne lokalt af klima- eller handelsmæssige årsager, og i de tilfælde skal tilknytningen til lokalområdet sikres, jf. artikel 1 i forordning (EU) nr. 664/2014, ved at mindst 50 % af svinenes årlige tørstofindtag kommer fra det geografiske område, hvor de opdrættes. Foderet kan gives både i flydende og tør form.

Foder til pattegrise skal bestå af de råvarer, der er tilladt i henhold til gældende EU-lovgivning om fodring af husdyr. Svinenes foder kan suppleres med vitaminer, mineraler og aminosyrer, og tilsætningsstoffer kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Følgende råvarer er tilladt i vækststadiet: majs (op til 65 % af tørstofindtaget), sorghum, byg, hvede, triticale, majs mel og/eller majs kolber (op til 55 % af tørstofindtaget), mindre udbredte kornsorter, ærter (op til 25 % af tørstofindtaget), groft majs mel, hvedekliid og andre biprodukter fra forarbejdning af hvede, produkter fra ekstraktion af sojabønner (op til 20 % af tørstofindtaget), majsensilage, majs glutenmel eller majs glutenfoder, dehydreret roepulp, produkter fra ekstraktion af solsikkefrø, rapsmel, andre bælgeplante frø, ristede hele sojabønner og/eller sojakage (op til 10 % af tørstofindtaget), majs kimmel, melasse (op til 5 % af tørstofindtaget), lucerne (tørret ved høj temperatur) (op til 4 % af tørstofindtaget), tørret korn og opløselige stoffer fra destillerier (op til 3 % af

tørstofindtaget), frugtpulp og tomatpulp (tomatpresserester) som premix-bærere, hørfrøkage, hørfrøkagefoder, hørfrømel, hørfrømel foder, lipider med smeltepunkt over 36 °C, gær (op til 2 % af tørstofindtaget), fiskemel (op til 1 % af tørstofindtaget), valle (op til 15 l pr. svin pr. dag) og kærnemælk (op til 250 g tørstofindtag pr. svin pr. dag).

Følgende kriterier skal også tages i betragtning i vækststadiet: foderet kan suppleres med vitaminer, mineraler og aminosyrer, og tilsætningsstoffer kan anvendes i overensstemmelse med gældende lovgivning; for at sikre en fedtdækning af god kvalitet må indholdet af linolsyre højst udgøre 2 % af tørstofindtaget, og fedtindtaget må højst udgøre 5 % af tørstofindtaget, og korn skal udgøre mindst 45 % af det samlede tørstofindtag.

De samme regler for vækststadiet gælder også i slutfedningsstadiet med følgende undtagelser: korn skal udgøre mindst 55 % af det samlede tørstofindtag, og svin i færdigfædningsstadiet må ikke fodres med fiskemel eller ristede hele sojabønner og/eller sojakage.

Ferske svineskinker

Svineskinker, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele«, skal stamme fra svine kroppe, der er klassificeret i kategori H (tunge), og som vejer mellem mindst 110,1 kg og højst 168 kg og hører under klasse »U«, »R« eller »O« i EU's handelsklasseskema for svine kroppe. Skinkerne må ikke veje under 12,5 kg eller over 17,5 kg, og hvis de er til lande uden for EU, hvor kloven skal fjernes fra benet, må skinkerne ikke veje under 12 kg eller over 17 kg.

Svineskinkerne skal udskæres i overensstemmelse med den gældende standard og have et udvendigt fedtlag, der er mindst 17 mm tykt, inklusive sværen. Fedtet skal være tilstrækkelig fast, dvs. med et jodtal på højst 70 eller et linolsyreindhold på højst 15 %.

Skinker fra svin med synlig PSE- eller DFD-myopati eller med synlige eftervirkninger af tidligere inflammatoriske og traumatiske forhold må ikke anvendes.

Skinker fra svin, der er slagtet mere end 5 dage tidligere, må ikke forarbejdes til skinke.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle trin i fremstillingen af »Prosciutto di San Daniele«, fra afpudsning af de ferske svineskinker til afslutning af tørringsprocessen, skal finde sted inden for det afgrænsede produktionsområde, som består af området inden for de administrative grænser for kommunen San Daniele del Friuli i provinsen Udine i den selvstyrende region Friuli-Venezia Giulia.

3.5. Særlige regler for skiveskæring og emballering

For at garantere ægtheden af »Prosciutto di San Daniele«, der sælges som færdigpakkede skiver, og dermed beskytte forbrugerne, skal udskæring og emballering finde sted i det geografiske produktionsområde. Det er nødvendigt for at garantere oprindelsen af det skiveskårne, færdigpakkede produkt, fordi skinkeskiverne ikke længere er forsynet med identifikationsmærket »Prosciutto di San Daniele« synligt på sværen. Det skyldes også, at det er nødvendigt at sikre, at skiveskæring og emballering sker på en sådan måde, at dehydrering, oxydering eller anden forringelse af de oprindelige organoleptiske egenskaber ved »Prosciutto di San Daniele« undgås. Efter udskæring i skiver er skinken ikke længere naturligt beskyttet af sværen, og produktet er mere udsat for miljøpåvirkninger.

3.6. Specifikke mærkningsregler

»Prosciutto di San Daniele« skal være forsynet med logo på sværen og/eller et andet identifikationsmiddel, der sikrer eller garanterer, at råvaren og skinkerne kan spores.

Logoet, som skinkerne mærkes med, er som følger:



Mærkningen af ikke-udbenet eller udbenet »Prosciutto di San Daniele«, uanset om den sælges hel eller udkåret i portioner, skal indeholde følgende oplysninger:

- »Prosciutto di San Daniele« (på italiensk) efterfulgt af benævnelsen *Denominazione di Origine Protetta* (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller DOP (BOB)
- virksomhedens navn eller varemærke og adressen på den skinkeproducent, der er registreret i overvågnings-systemet, og som afslutter produktionsprocessen eller markedsfører skinken.

Emballagen til skiveskåret »Prosciutto di San Daniele« skal være forsynet med »Prosciutto di San Daniele« (på italiensk) efterfulgt af benævnelsen *Denominazione di Origine Protetta* eller DOP, ovennævnte logo, pakkeriets identifikationsnummer samt identifikations-, kontrol- og certificeringskoden for hver enkelt pakning.

4. kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Prosciutto di San Daniele« skal produceres inden for de administrative grænser for kommunen San Daniele del Friuli i provinsen Udine i den selvstyrende region Friuli-Venezia Giulia.

Svinekød, der anvendes til fremstilling af »Prosciutto di San Daniele«, skal stamme fra svin, der er blevet faret, opdrættet og slagtet, og hvis slagtekroppe er opskåret i det geografiske område, der omfatter følgende områder: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardy, Piedmont, Emilia-Romagna, Umbria, Tuscany, Marche, Abruzzo og Lazio.

5. tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Produktionsområdet for »Prosciutto di San Daniele« er kommunen San Daniele del Friuli i det centrale Friuli langs Tagliamento-floden, der løber langs foden af foralperne Prealpi Carniche.

Områdets særlige topografi interagerer med et vindmønster, hvor de varme vinde fra Adriaterhavet langs floden Tagliamento mødes med koldere vinde fra Alperne i en lige luftstrøm gennem Canale del Ferro del Tarvisano. Det skaber et særligt mikroklima, der sikrer en svag luftcirkulation og et miljø med lav luftfugtighed, der er ideelt egnet til langvarig tørring og modning af skinke.

5.2. Produktets egenart

Det er en karakteristisk egenskab for »Prosciutto di San Daniele«, at skinken produceres uden at fjerne kloven, og det samme gælder logoet på sværen og/eller brugen af alternativt identifikationsmiddel. Skinken konserveres under forarbejdningen ved at lade kloven sidde på benet, og hele »Prosciutto di San Daniele«-skinker er umiddelbart genkendelige for forbrugerne. Desuden er den karakteristiske guitarform, den delikate smag med en afbalanceret fylde og aromatisk duft særlige kendetegn for »Prosciutto di San Daniele«, der skyldes afpudsning og presning af skinkerne, udelukkende tilsætning af havsalt i begyndelsen af fremstillingsprocessen uden andre ingredienser og den lange tid, hvor kødet ophænges til tørring.

Skinkerne fra det definerede svineavlsområde, der stammer fra de racer, der er nævnt i punkt 3, og som opdrættes i henhold til samme punkt, har et kødlag og smagegenskaber, der gør dem naturligt egnede til fremstilling af langtidsmodnet skinke.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

»Prosciutto di San Daniele« opnår sin kvalitet via det geografiske produktionsområde, miljøforholdene og det menneskelige håndværk. »Prosciutto di San Daniele« opnår de særlige egenskaber på grund af den høje fedtkvalitet i korrekt afstemt mængde hos de »tunge svin«, der er typiske for Po-dalen. Fedtdækningen sikres gennem den genetiske raceudvælgelse og klimaet i det geografiske område, hvor svinene opdrættes, og hvorfra råvarerne til svinefoderet også stammer.

Det særlige mikroklima i det geografiske produktionsområde spiller en rolle i den lange modningsperiode og bidrager til at udvikle smagen og aromaen i »Prosciutto di San Daniele«. På grund af de lokale jordbunds- og klimaforhold har produktionen altid udelukkende været koncentreret om den kommune, som skinken er navngivet efter, og forarbejdningen af svineskinker — som traditionelt stammer fra det område, der er beskrevet i punkt 4 — udføres af en højt kvalificeret og specialiseret arbejdsstyrke.

Hovedforarbejdningsvirksomhedernes erfaring er af afgørende betydning ved anvendelse af de specifikke teknikker til fremstilling af skinkerne, der er overleveret fra generation til generation. De regulerer de forskellige parametre, der indgår i skinkeproduktionsprocessen, afhængigt af klimaforholdene og svineskindernes egenskaber ved at bruge tørrerum med mange vinduer, hvor skinkerne udsættes for naturlige vindstrømme, der fremmer den gradvise og langvarige tørmodning af »Prosciutto di San Daniele« og bidrager til at udvikle den karakteristiske aroma.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Ministeriet indledte den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Prosciutto di San Daniele« (BOB) i Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (det italienske statstidende) nr. 299 af 21. december 2019. Varespecifikationens fulde tekst er tilgængelig på webstedet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller:

ved at gå direkte til webstedet for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (<http://www.politicheagricole.it>) og klikke på »Qualità« (øverst på skærmen i den vandrette bjælke) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

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