

Amtsblatt

der Europäischen Union

C 361



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 56. Jahrgang
11. Dezember 2013

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
II <i>Mitteilungen</i>		
MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION		
Europäische Kommission		
2013/C 361/01	Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags — Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden ⁽¹⁾	1
III <i>Vorbereitende Rechtsakte</i>		
INITIATIVEN DER MITGLIEDSTAATEN		
2013/C 361/02	Initiative Belgiens, Bulgariens, der Tschechischen Republik, Deutschlands, Estlands, Griechenlands, Spaniens, Frankreichs, Kroatiens, Italiens, Zyperns, Lettlands, Litauens, Luxemburgs, Ungarns, Malτας, der Niederlande, Österreichs, Polens, Portugals, Rumäniens, Sloweniens, der Slowakei, Finnlands und Schwedens für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung des Beschlusses 2005/681/JI über die Errichtung der Europäischen Polizeiakademie (EPA)	4

DE

Preis:
3 EUR

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2013/C 361/03	Euro-Wechselkurs	6
---------------	------------------------	---

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäische Kommission

2013/C 361/04	Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Mehrjahresarbeitsprogramms 2013 für Finanzhilfen im Bereich der transeuropäischen Verkehrsnetze (TEN-V) für den Zeitraum 2007-2013 (Beschluss C(2013) 1029 der Kommission, geändert durch den Beschluss C(2013) 8744 der Kommission)	7
2013/C 361/05	Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Mehrjahresarbeitsprogramms 2013 für Finanzhilfen im Bereich des transeuropäischen Verkehrsnetzes (TEN-V) für den Zeitraum 2007-2013 (Beschluss C(2013) 1675 der Kommission, geändert durch den Beschluss C(2013) 8755 der Kommission)	8
2013/C 361/06	Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und verbundenen Tätigkeiten im Rahmen der Arbeitsprogramme 2014-2015 des Rahmenprogramms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) und des Programms der Europäischen Atomgemeinschaft für Forschung und Ausbildung (2014-2018) in Ergänzung des Programms „Horizont 2020“	9

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2013/C 361/07	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	10
2013/C 361/08	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	13



II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Genehmigung staatlicher Beihilfen gemäß den Artikeln 107 und 108 des AEU-Vertrags**Vorhaben, gegen die von der Kommission keine Einwände erhoben werden**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2013/C 361/01)

Datum der Annahme der Entscheidung	6.11.2013
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.32712 (11/N)
Mitgliedstaat	Spanien
Region	Galicia
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Rechtsgrundlage	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Ausgleich der Schäden, die den Unternehmen des Fischereisektors in der Region Galicien durch den Sturm „Becky“ entstanden sind, der die Küsten Galiciens am 8. und 9. November 2010 getroffen hat.
Form der Beihilfe	Direktzuschuss
Haushaltsmittel	0,06 Mio. EUR
Beihilfehöchstintensität	100 %
Laufzeit	—
Wirtschaftssektoren	A301 — Fischerei
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum der Annahme der Entscheidung	6.11.2013
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.33346 (13/NN)
Mitgliedstaat	Niederlande
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Rechtsgrundlage	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Zweck der Maßnahme ist es, einen Beitrag zu den Kosten für Informations- und Fortbildungsprogramme zugunsten des Fisch-Einzelhandelssektors zu leisten
Form der Beihilfe	Direktzuschuss
Haushaltsmittel	Die jährlichen Einnahmen aus der Abgabe sind variabel und hängen von folgenden Faktoren ab: <ul style="list-style-type: none"> — dem tatsächlich angewandten Abgabesatz, der zwischen 0 und dem Höchstsatz (der festgesetzten Obergrenze) variieren kann; — der Zahl der Verkaufsstellen und Marktteilnehmer, die unterschiedlich sein kann; — dem jährlichen Budget für Aktivitäten zugunsten des Fisch-Einzelhandelssektors. Die Höhe der veranschlagten Einnahmen basiert auf der Bewertung der im betreffenden Jahr durchzuführenden Aktivitäten. Der Höchstsatz der Abgabe beträgt derzeit 49,92 EUR pro Jahr für jeden Einzelhändler/jede Verkaufsstelle.
Beihilfehöchstintensität	Die Einnahmen aus der Abgabe variieren von Jahr zu Jahr und hängen von der Höhe der Abgabe ab. Die Beihilfeintensität ist daher von Jahr zu Jahr unterschiedlich. Je nach Höhe der Abgabe kann sie von 0 % bis zur Obergrenze von 100 % variieren.
Laufzeit	Bis zum 2. August 2022
Wirtschaftssektoren	Meeresfischerei
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum der Annahme der Entscheidung	6.11.2013
Referenz-Nummer der staatlichen Beihilfe	SA.33347 (13/NN)
Mitgliedstaat	Niederlande
Region	—
Titel (und/oder Name des Begünstigten)	Onderwijsprojecten aanvoersector
Rechtsgrundlage	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Art der Beihilfe	Beihilferegelung
Ziel	Ziel der Maßnahme ist es, zu den Kosten für Fortbildungs- und Informationsprogramme zugunsten des Fischliefersektors beizutragen.
Form der Beihilfe	Direktzuschuss
Haushaltsmittel	Die jährlichen Einnahmen aus der Abgabe sind variabel und hängen von folgenden Faktoren ab: — ein Tausendstel des Wertes des gelieferten Fisches; — 0,03 EUR pro Tonne gelieferte Muscheln und — 0,10 EUR pro Kilogramm ungeschälte Garnelen und 0,30 EUR pro Kilogramm geschälte Garnelen.
Beihilfehöchstintensität	Die Höhe der maximalen jährlichen Abgabe der einzelnen Anbieter ist variabel und hängt von den Menge des gelieferten Fisches ab
Laufzeit	Bis zum 26. September 2022
Wirtschaftssektoren	Meeresfischerei
Name und Anschrift der Bewilligungsbehörde	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Sonstige Angaben	—

Den von vertraulichen Angaben bereinigten Text der Entscheidung in der(den) verbindlichen Sprache(n) finden Sie unter der Adresse:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

III

(Vorbereitende Rechtsakte)

INITIATIVEN DER MITGLIEDSTAATEN

Initiative Belgiens, Bulgariens, der Tschechischen Republik, Deutschlands, Estlands, Griechenlands, Spaniens, Frankreichs, Kroatiens, Italiens, Zyperns, Lettlands, Litauens, Luxemburgs, Ungarns, Maltas, der Niederlande, Österreichs, Polens, Portugals, Rumäniens, Sloweniens, der Slowakei, Finnlands und Schwedens für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung des Beschlusses 2005/681/JI über die Errichtung der Europäischen Polizeiakademie (EPA)

(2013/C 361/02)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 87 Absatz 2 Buchstabe b,

auf Initiative Belgiens, Bulgariens, der Tschechischen Republik, Deutschlands, Estlands, Griechenlands, Spaniens, Frankreichs, Kroatiens, Italiens, Zyperns, Lettlands, Litauens, Luxemburgs, Ungarns, Maltas, der Niederlande, Österreichs, Polens, Portugals, Rumäniens, Sloweniens, der Slowakei, Finnlands und Schwedens, ⁽¹⁾

nach Zuleitung des Entwurfs des Gesetzgebungsakts an die nationalen Parlamente,

gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Nach Artikel 4 des Beschlusses 2005/681/JI des Rates zur Errichtung der Europäischen Polizeiakademie (EPA) hat die EPA ihren Sitz in Bramshill, Vereinigtes Königreich.
- (2) Mit Schreiben vom 12. Dezember 2012 und 8. Februar 2013 hat das Vereinigte Königreich die EPA von seinem Wunsch in Kenntnis gesetzt, dass die EPA ihren Sitz nicht länger in seinem Hoheitsgebiet haben sollte. Neben der EPA ist in Bramshill auch eine nationale Polizeiausbildungseinrichtung der National Policing Improvement Agency ansässig, die auf Beschluss des Vereinigten Königreichs durch ein neues Polizeikolleg an einem anderen Ort ersetzt werden soll. Das Vereinigte Königreich hat daher beschlossen, die nationale Polizeiausbildungseinrichtung in Bramshill zu schließen und das Grundstück

aufgrund der hohen damit verbundenen Kosten und des Fehlens eines alternativen Geschäftsmodells für den Betrieb des Geländes zu veräußern.

- (3) Angesichts dieser Sachlage vereinbarten die Vertreter der Regierungen der Mitgliedstaaten am 8. Oktober 2013 einvernehmlich eine Regelung betreffend die Aufnahme der EPA, wonach die EPA nach Budapest umziehen wird, wenn sie Bramshill verlässt. Diese Vereinbarung sollte in den Beschluss 2005/681/JI des Rates aufgenommen werden.
- (4) Nach den Artikeln 1 und 2 des dem Vertrag über die Europäische Union und dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union beigefügten Protokolls (Nr. 21) über die Position des Vereinigten Königreichs und Irlands hinsichtlich des Raums der Freiheit, der Sicherheit und des Rechts und unbeschadet des Artikels 4 dieses Protokolls beteiligen sich diese Mitgliedstaaten nicht an der Annahme dieser Verordnung und sind weder durch diese gebunden noch zu ihrer Anwendung verpflichtet.

ODER

- (5) Gemäß Artikel 3 des dem Vertrag über die Europäische Union und dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union beigefügten Protokolls Nr. 21 über die Position des Vereinigten Königreichs und Irlands hinsichtlich des Raums der Freiheit, der Sicherheit und des Rechts haben diese Mitgliedstaaten mitgeteilt, dass sie sich an der Annahme und Anwendung dieser Verordnung beteiligen möchten.
- (6) Gemäß den Artikeln 1 und 2 des dem Vertrag über die Europäische Union und dem Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union beigefügten Protokolls Nr. 22 über die Position Dänemarks beteiligt sich Dänemark nicht an der Annahme dieser Verordnung und ist weder durch diese gebunden noch zu ihrer Anwendung verpflichtet —

⁽¹⁾ ABl. C ...

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 2

Artikel 1

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Der Beschluss 2005/681/JI des Rates wird wie folgt geändert:

Artikel 4 (Sitz) erhält folgende Fassung:

„Die EPA hat ihren Sitz in Budapest, Ungarn.“

Sie gilt ab dem (...) 2014.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt gemäß den Verträgen unmittelbar in den Mitgliedstaaten.

Geschehen zu ... am ...

Im Namen des Europäischen Parlaments

Im Namen des Rates

Der Präsident

Der Präsident

...

...

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**10. Dezember 2013**

(2013/C 361/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3750	AUD	Australischer Dollar	1,5039
JPY	Japanischer Yen	141,35	CAD	Kanadischer Dollar	1,4604
DKK	Dänische Krone	7,4604	HKD	Hongkong-Dollar	10,6605
GBP	Pfund Sterling	0,83645	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6529
SEK	Schwedische Krone	8,9897	SGD	Singapur-Dollar	1,7181
CHF	Schweizer Franken	1,2214	KRW	Südkoreanischer Won	1 444,26
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	14,1808
NOK	Norwegische Krone	8,4015	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,3486
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,6425
CZK	Tschechische Krone	27,453	IDR	Indonesische Rupiah	16 371,02
HUF	Ungarischer Forint	300,79	MYR	Malaysischer Ringgit	4,4094
LTL	Litauischer Litas	3,4528	PHP	Philippinischer Peso	60,837
LVL	Lettischer Lat	0,7031	RUB	Russischer Rubel	44,9962
PLN	Polnischer Zloty	4,1825	THB	Thailändischer Baht	44,099
RON	Rumänischer Leu	4,4525	BRL	Brasilianischer Real	3,1759
TRY	Türkische Lira	2,7902	MXN	Mexikanischer Peso	17,6749
			INR	Indische Rupie	83,9149

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Mehrjahresarbeitsprogramms 2013 für Finanzhilfen im Bereich der transeuropäischen Verkehrsnetze (TEN-V) für den Zeitraum 2007-2013

(Beschluss C(2013) 1029 der Kommission, geändert durch den Beschluss C(2013) 8744 der Kommission)

(2013/C 361/04)

Die Generaldirektion Mobilität und Verkehr der Europäischen Kommission fordert hiermit zur Einreichung von Vorschlägen im Hinblick auf die Gewährung von Finanzhilfen auf, die für Projekte nach Maßgabe der im geänderten Jahresarbeitsprogramm 2013 für Finanzhilfen im Bereich des transeuropäischen Verkehrsnetzes festgelegten Prioritäten und Ziele bereitgestellt werden.

Der für diese Aufforderung verfügbare Höchstbetrag beläuft sich auf 70 Mio. EUR.

Die Frist für die Einreichung von Vorschlägen endet am **17. März 2014**.

Der vollständige Wortlaut der Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen kann unter folgender Adresse abgerufen werden:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen im Rahmen des Mehrjahresarbeitsprogramms 2013 für Finanzhilfen im Bereich des transeuropäischen Verkehrsnetzes (TEN-V) für den Zeitraum 2007-2013

(Beschluss C(2013) 1675 der Kommission, geändert durch den Beschluss C(2013) 8755 der Kommission)

(2013/C 361/05)

Die Generaldirektion Mobilität und Verkehr der Europäischen Kommission fordert hiermit zur Einreichung von Vorschlägen im Hinblick auf die Vergabe von Finanzhilfen auf, die in den nachstehenden Bereichen für Projekte im Rahmen des Mehrjahresarbeitsprogramms 2007-2013 für das transeuropäische Transportnetz (TEN-V) bereitgestellt werden:

- Maßnahmen zu den vorrangigen Vorhaben (VV) — für die ausgewählten Vorschläge stehen vorläufig 50 Mio. EUR zur Verfügung.
- Meeresautobahnen — für die ausgewählten Vorschläge stehen vorläufig 80 Mio. EUR zur Verfügung.
- Europäische Eisenbahnverkehrsleitsysteme (ERTMS) — für die ausgewählten Vorhaben stehen vorläufig 70 Mio. EUR zur Verfügung.
- Flugverkehrsmanagement (ATM) — für die ausgewählten Vorschläge stehen vorläufig 30 Mio. EUR zur Verfügung.
- Intelligente Verkehrssysteme (IVS) — für die ausgewählten Vorschläge stehen vorläufig 50 Mio. EUR zur Verfügung.

Die Frist für die Einreichung der Vorschläge endet am **17. März 2014**.

Der vollständige Wortlaut der Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen kann unter folgender Adresse abgerufen werden:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und verbundenen Tätigkeiten im Rahmen der Arbeitsprogramme 2014-2015 des Rahmenprogramms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) und des Programms der Europäischen Atomgemeinschaft für Forschung und Ausbildung (2014-2018) in Ergänzung des Programms „Horizont 2020“

(2013/C 361/06)

Hiermit wird zur Einreichung von Vorschlägen und verbundenen Tätigkeiten im Rahmen der Arbeitsprogramme 2014-2015 des Rahmenprogramms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) und des Programms der Europäischen Atomgemeinschaft für Forschung und Ausbildung (2014-2018) in Ergänzung des Programms „Horizont 2020“ aufgefordert.

Die Kommission hat mit den Beschlüssen C(2013) 8563 vom 10. Dezember 2013, C(2013) 8631 vom 10. Dezember 2013 und C(2013) 8632 vom 10. Dezember 2013 drei Arbeitsprogramme angenommen, für die auch Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen und verbundenen Tätigkeiten vorgesehen sind.

Diese Beschlüsse ergehen unter dem Vorbehalt, dass der Gesetzgeber den Beschluss des Rates über das Spezifische Programm zur Durchführung des Rahmenprogramms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020), die Verordnung über die Regeln für die Beteiligung am Rahmenprogramm für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ (2014-2020) sowie für die Verbreitung der Ergebnisse und die Verordnung des Rates über das Programm der Europäischen Atomgemeinschaft für Forschung und Ausbildung (2014-2018) in Ergänzung des Rahmenprogramms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ ohne nennenswerte Änderungen annimmt. Die Beschlüsse unterliegen darüber hinaus einer befürwortenden Stellungnahme oder dem Verzicht auf Einwände der mit dem Beschluss des Rates über das Spezifische Programm zur Durchführung des Rahmenprogramms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ und der Verordnung des Rates über das Programm der Europäischen Atomgemeinschaft für Forschung und Ausbildung eingesetzten Ausschüsse sowie der Verfügbarkeit nach der Feststellung des Haushaltsplans 2014 der im Entwurf des Haushaltsplans 2014 durch die Haushaltsbehörde vorgesehenen Mittel bzw. — falls der Haushaltsplan nicht verabschiedet wird — der Verfügbarkeit von Mitteln im Rahmen der Regelung der vorläufigen Zwölfstel. Zudem unterliegt das Arbeitsprogramm in Bezug auf das Einzelziel „Stärkung der Pionierforschung durch Tätigkeiten des Europäischen Forschungsrats“ einer förmlichen Stellungnahme des neuen Wissenschaftlichen Rates, dem Nachfolger des durch den Beschluss 2007/134/EG eingerichteten Wissenschaftlichen Rates. Die Kommission behält sich das Recht vor, die Aufforderung zu annullieren oder zu berichtigen.

Die Erfüllung dieser Bestimmungen wird auf der Website des Teilnehmerportals der Europäischen Kommission (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>) bekanntgegeben.

Diese Arbeitsprogramme, einschließlich Fristen und Mittelausstattung für die Tätigkeiten, sind über das oben genannte Teilnehmerportal zusammen mit Einzelheiten zu den Aufforderungen und verbundenen Tätigkeiten und dem Leitfaden für Antragsteller abrufbar. All diese Informationen werden gegebenenfalls auf dieser Website aktualisiert.

Vorschläge können derzeit nur für Themenbereiche eingereicht werden, bei denen die auf der Website angezeigten Aufforderungen zur Einreichung von Vorschlägen mit der Jahreszahl „2014“ versehen sind. Informationen darüber, ab wann Vorschläge für mit der Jahreszahl „2015“ gekennzeichnete Themenbereiche eingereicht werden können, werden zu einem späteren Zeitpunkt übermittelt.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 361/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾****„TØRRFISK FRA LOFOTEN“****EG-Nr.: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name**

„Tørrfisk fra Lofoten“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Norwegen

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1 Erzeugnisart**

Klasse 1.7: Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Tørrfisk fra Lofoten ist natürlich getrockneter Atlantischer Kabeljau (*Gadus morhua*) von den Lofoten. Diese Bezeichnung trägt Stockfisch, der die Anforderungen an die Klassifizierung nach der norwegischen Industrienorm für die Klassifizierung von Stockfisch (NBS 30-01) erfüllt.

Tørrfisk fra Lofoten enthält 16-27 % Wasser, 68-78 % Eiweiß und rund 1 % Fett. Tørrfisk fra Lofoten hat einen konzentrierten Fischgeschmack und -duft, eine goldfarbene Haut und eine Länge von 40-90 cm.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Tørrfisk fra Lofoten wird aus Atlantischem Kabeljau hergestellt, der zwischen Januar und April in den Gewässern um die Lofoten und die Vesterålen gefangen wurde. In dieser Zeit wandert geschlechtsreifer Kabeljau zum Laichen aus den kalten polaren Gewässern der Barentssee in die Gewässer um die

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Lofoten und die Vesterålen. Das Fanggebiet reicht von 10°00' O bis 16°08' O und von 67°00' N bis 69°30' und umfasst die folgenden ICES-Gewässer des Gebiets 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 und einen Teil von 25 sowie des Gebiets 04: 03, 04, 10, 46, 47 und 48. In diesem Gebiet gefangener Fisch hat eine andere Struktur als Tiefseefisch, da er nach der langen Wanderung vor allem über Muskelfleisch verfügt, das den Trocknungsprozess übersteht. Die Fangfahrt ist für die Küstenfischer kurz, so dass der Fisch an ein und demselben Tag gefangen und geliefert werden kann, was für die Qualität des Fisches wichtig ist.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Tørrfisk fra Lofoten muss auf den Lofoten natürlich getrocknet und sortiert werden.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Für die Herstellung von Tørrfisk fra Lofoten bestimmter Fisch muss in den Gewässern um die Lofoten und Vesterålen von 10°00' O bis 16°08' O und von 67°00' N bis 69°30' in den folgenden ICES-Gewässern des Gebiets 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 und einem Teil von 25 sowie des Gebiets 04: 03, 04, 10, 46, 47 und 48 gefangen und an einen Anlandeort auf den Lofoten geliefert sowie auf den Lofoten getrocknet und sortiert werden. Die Lofoten umfassen die Gemeinden Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy und Vågan.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die See um die Lofoten und die Vesterålen gehört zu den fischreichsten Gewässern der Welt, und die Fischerei vor den Lofoten ist die wichtigste saisonale Fischerei auf Kabeljau in Norwegen.

Atlantischer Kabeljau verbringt den größten Teil seines Lebens in der Barentssee, wandert jedoch im Zeitraum Januar bis April zum Laichen in die Gewässer um die Lofoten und die Vesterålen. Die Temperaturen und das Futterangebot in diesen Gewässern schaffen in dieser Zeit äußerst günstige Bedingungen für das Schlüpfen.

Die See um die Lofoten und die Vesterålen ist seit Urzeiten das wichtigste Laichgebiet für Atlantischen Kabeljau. Der Kontinentalschelf ist hier schmal, und nicht sehr weit vor der Küste verlaufen nährstoffreiche Meeresströmungen. Dies schafft optimale Bedingungen für das Wachstum und Überleben.

Der massive Zustrom von Atlantischem Kabeljau in das geografische Gebiet erfolgt zu einer Zeit, in der die klimatischen Bedingungen besonders günstig für das natürliche Trocknen sind.

Auch durch die Lage am Golfstrom sind die Voraussetzungen für das natürliche Trocknen von Fisch besonders günstig und maßgeblich für die Endqualität von Tørrfisk fra Lofoten. Der Golfstrom sorgt für milde Winter auf den Lofoten mit Durchschnittstemperaturen von – 0,8 bis + 2,2 °C von Januar bis April; im Frühjahr fallen nur geringe Niederschläge von insgesamt 108-132 mm. Diese Klimaverhältnisse sind eine Voraussetzung dafür, dass Fisch richtig trocknet und weder gefriert noch sich zersetzt.

Fachgerechtes Sortieren ist wesentlich für die Qualität des Endprodukts. Das Sortieren setzt fundierte Sachkenntnis voraus und wird von sogenannten „Sortierern“ vorgenommen. Historisch gesehen ist die Qualitätsbewertung eine Fertigkeit, die in Familien und/oder Unternehmen von einer Generation an die nächste weitergegeben wird. Früher wurden die Sortierer in dem Unternehmen ausgebildet, in dem sie beschäftigt waren, in jüngster Zeit hingegen werden für die Industrie theoretische Sortierkurse angeboten. Die theoretische Schulung wird kombiniert mit der praktischen Ausbildung in einem Unternehmen, das Stockfisch herstellt.

Auch das Fachwissen auf den Gebieten Herstellung und Marktanforderungen wird auf den Lofoten traditionell von einer Generation an die nächste weitergegeben.

Dieses Wissen ist unverzichtbar, um hochwertigen Tørrfisk fra Lofoten herstellen zu können.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Tørrfisk fra Lofoten ist ausgenommener, natürlich getrockneter geschlechtsreifer Atlantischer Kabeljau (*Gadus morhua*) ohne Kopf. Durch die natürliche Trocknung wird der Fisch konserviert und reift, was im Wesentlichen auf die deutliche Verringerung des Wassergehalts zurückzuführen ist. Dies verleiht ihm Haltbarkeit und einen hohen Nährwert, z. B. einen hohen Proteingehalt von 68-78 % im Vergleich zu 18 % bei frischem Kabeljau. Der Fisch ist hinreichend getrocknet, wenn er beim Darauflapfen den richtigen „Fischklang“ hat, einen soliden, massiven Klickton. Die Bewertung des richtigen „Fischklangs“ setzt Fachwissen und Erfahrung voraus.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Der Zusammenhang beruht auf den Merkmalen des Erzeugnisses, die auf seine geografische Herkunft zurückgeführt werden können.

Tradition:

Fisch wird seit Anfang des 12. Jahrhundert auf den Lofoten natürlich getrocknet, und getrockneter Fisch ist ein wesentlicher Bestandteil des norwegischen Kulturerbes. Die Sachkenntnis auf dem Gebiet des Trocknens und Sortierens wurde auf den Lofoten von einer Generation an die nächste weitergegeben. Stockfisch war und ist ein wichtiges Exportprodukt Norwegens.

Auf die geografische Herkunft zurückzuführende Merkmale:

Durch die lange Fischwanderung in kalten Gewässern von der Barentssee bis zu den Lofoten und den Vesterålen ist der Fisch schlank und hat festes Muskelfleisch. Angesichts der Toleranzmarge des Trocknungsvorgangs ist ein Rohstoff von so hoher Qualität unverzichtbar.

Temperatur, Niederschläge, Wind, Sonne und Schnee sind wichtige Faktoren für das Trocknen, aufgrund deren das geografische Gebiet ganz besonders für das Trocknen von Fisch geeignet ist. Die tatsächliche Temperatur im geografischen Gebiet gewährleistet, dass der Fisch trocknet und nicht etwa gefriert oder sich zersetzt. Angemessene Niederschläge schaffen in Verbindung mit dem Küstenwind gute Voraussetzungen für die natürliche Trocknung. Das vom schneebedeckten Boden reflektierte Sonnenlicht verleiht dem Fisch seine goldene Färbung. Durch das Trocknen erhält der Stockfisch seine besondere Textur und den konzentrierten Fischgeschmack und -duft.

Neben den hochwertigen Rohstoffen ist das Klima für die endgültige Qualität von Tørrfisk fra Lofoten ausschlaggebend. Die Lofoten sind der einzige Ort auf der ganzen Welt, wo solche Klimabedingungen herrschen und gleichzeitig Zugang zu hochwertigen, geschlechtsreifem Kabeljau besteht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.lovdata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 361/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ die Möglichkeit, Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

„PREKMURSKA ŠUNKA“

EG-Nr.: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Prekmurska šunka“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Slowenien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1 Erzeugnisart

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Prekmurska šunka ist ein geräuchertes und getrocknetes Fleischerzeugnis, das aus frischen Schweinekeulen hergestellt wird. Er ist einheitlich und erkennbar birnenförmig (Schnitt) und die ihn umgebende Schwarte hat eine gleichmäßig rötliche Färbung. Während der wenigstens sechs Monate dauernden Reifung bilden sich der typische Geruch und Geschmack heraus sowie die rubinrote Farbe des reifen, geräucherten Muskelfleisches und die gleichmäßig sahneweiße Farbe des Specks unter der Schwarte. Das Muskelfleisch ist leicht marmoriert und gut mit Speck bedeckt, dessen Dicke wenigstens 10 mm beträgt — unterhalb des oberen Keulenendes. Im Geschmack und Geruch ist eine angenehme Rauchnote feststellbar, bei der aber die Rauchkomponente in keinem Fall das Aroma reifen Fleisches überdeckt. Die Textur des Schinkens ist wegen seiner langen Reifung zart, glatt und angenehm saftig.

Der Gehalt an Kochsalz im Fertigerzeugnis darf höchstens 9 %, der Gewichtsverlust durch Trocknung während der Reifung höchstens 45 % und das Gewicht nicht weniger als 2,75 kg betragen.

3.3 Rohstoff (nur für verarbeitete Erzeugnisse)

Der Abschnitt der frischen Keule wird 3-4 cm unterhalb des oberen Keulenendes (caput ossis femoris) abgeschnitten, und zwar ohne Füße, Sprunggelenkknochen, Beckenknochen, Oberschenkelknochen und Schienbeinen mit der charakteristischen Furche auf dem Sprunggelenk. Im typischen Querschnitt besteht der Schinken aufeinanderfolgend aus Muskeln und Muskelgewebe mit Haut sowie Unterhautfettgewebe: Schenkeläußeres (m. biceps femoris in semitendinosus), Schenkelinneres (m. semimembranosus), Kugel (m. quadriceps femoris) und ein Teil des Gluteus-Muskels (m. gluteus medius und gluteus superficialis). Das Gewicht der gesamten Schweinekeule nach dem regelrechten Zuschneiden muss vor dem Einsalzen mindestens 5 kg betragen.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Phasen der Herstellung von Prekmurska šunka vom Zuschneiden der Keule, dem Salzen, Waschen und Trocknen, Räuchern, Reifen, der Messung der Abtrocknung (Gewichtsverlust), dem (schrittweisen) Einreiben bis zur Qualitätskontrolle des ganzen gereiften Schinkens müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Zuschnitt der Keulen — jede Schweinekeule, die zur Herstellung von Prekmurska šunka bestimmt ist, muss fachgerecht zugeschnitten werden.

Salzen — die zugeschnittenen und gekühlten Keulen werden entweder trocknen oder mit dem kombinierten Verfahren gesalzen.

Waschen und Entwässern — nach dem Salzen werden die Keulen mit fließendem kaltem Wasser behandelt. Es folgt das Abtrocknen der Oberfläche (Entwässern), wozu die Keulen in einem belüfteten Raum aufgehängt werden.

Räuchern — die gesalzenen Keulen werden nach dem Entwässern der Oberfläche im Hartholzrauch zusammen mit Salbei geräuchert. Nach Abschluss des Salzens werden die Keulen auf der Schwarte mit einem Brandzeichen gekennzeichnet, dass ein Emblem mit der Aufschrift „Prekmurska šunka“ enthält.

Reifung — die Schinken reifen in einer Reiferei mit natürlichem oder kombiniertem natürlichen und künstlichen Klima. Die Reifung dauert wenigstens sechs Monate.

Die Messung der Abtrocknung (Gewichtsverlust) — vorgesehen ist eine Abtrocknung (Gewichtsverlust bei der Reifung) von höchstens 45 %.

Einschmalzen — der Teil des Schinkens, der nicht von Schwarte und Speck bedeckt ist, wird (schrittweise) eingeschmalzt: zuerst, wenn der Gewichtsverlust bei der Reifung ungefähr 25 % beträgt, und noch einmal bei 45 % Abtrocknung. Zum Einschmalzen dient eine Mischung aus Fett, Mehl und Gewürzen.

Prüfung der Qualität der ganzen gereiften Schinken — auf sechs Monate Reifung der Schinken folgt die Prüfung des äußeren Aussehens des Schinkens auf sensorische Eignung und seines Geschmacks. Schinken, die nicht allen für den Schutz der geografischen Angabe vorgeschriebenen Kriterien genügen, werden erfasst, das Brandzeichen wird von ihnen entfernt und sie werden aussortiert.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

In seinen Vermarktungsformen trägt der Prekmurska šunka das Emblem mit der Aufschrift „Prekmurska šunka“, die Angabe „zaščitena geografska označba“ (geschützte geografische Angabe) und das zugehörige Symbol der EU.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Prekmurska šunka wird im geografischen Gebiet Prekmurje (Übermurgebiet) im Nordosten Sloweniens hergestellt. Das Herstellungsgebiet wird vom Fluss Mur sowie von den Staatsgrenzen mit Österreich, Ungarn und Kroatien begrenzt.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Prekmurska šunka wird in Prekmurje (Übermurgebiet) hergestellt, das zur Pannonischen Tiefebene gehört. Das Klima in diesem Teil Sloweniens ist kontinental mit kalten und feuchten Wintern und warmen und trockenen Sommern. Diese Region ist von der Sonne gesegnet und hat die geringsten durchschnittlichen jährlichen Niederschläge in Slowenien. Die Luftfeuchtigkeit wird von den Winden Prekmurjes, das in einer kontinentalen Ebene liegt, beeinflusst, wobei das niedrige Relief der Landschaft die allgemeine Luftzirkulation nicht wie in anderen Teilen Sloweniens behindert. Wegen der Lage in der Ebene sind Inversionsschichten dünner und lösen sich schneller auf, weshalb die Atmosphäre schneller bis zum Boden durchmischt wird und Nebel seltener auftritt. Im Winter ist die Luft in hügeligen Gegenden wegen der Abwesenheit von Temperaturinversionen trockener als in der Ebene. Typisch sind für Prekmurje vor allem der Nordostwind, der beim Durchzug einer Wetterfront weht, sowie der Südwestwind, der davor weht.

Die gegenwärtigen Erfolge, der gute Ruf und die Entwicklung der Herstellung von Schinken in Prekmurje sind der traditionellen und individuellen bäuerlichen Herstellungsweise zuzuschreiben. Die Anfänge des Trocknens von Fleischstücken reichen wahrscheinlich bis in die Zeit der Besiedlung dieses Gebietes zurück. Im vorigen Jahrhundert haben die Bauern beim Räuchern und Reifen konsequent die architektonischen Lösungen für den Bau von Gehöften beachtet, die aus Holz und Schlamm errichtet und mit Stroh gedeckt wurden. In ihnen stieg der Rauch aus dem Brotbackofen geradewegs bis unter das Strohdach auf, wo Prekmurska šunka gleichzeitig geräuchert und getrocknet wurde. Der Weg des Rauchs bis zum Fleisch war dabei lang genug, dass sich der Rauch abkühlte, weshalb von Kalträuchern gesprochen werden kann. Das Räuchern des Fleisches verlagerte sich in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts auf den Hof in improvisierte Rauchkammern — freistehende Gemäuer im Garten oder auf dem Hof, die häufig aus vier Seiten oder Türen zusammengesetzt wurden, so dass durch die Spalten hindurch ein Luftzug ging, weswegen die Raumtemperatur nicht anstieg und das Fleisch nicht verdarb. Die Schinkenreifung dauerte einige Monate in Abhängigkeit von der Größe der Schinken und den Wetterbedingungen während aller Herstellungsphasen. Bei der modernen Herstellung von Prekmurska šunka in technisch fortschrittlichen Anlagen ist es gelungen, eine sensorische Qualität zu bewahren, die mit der der bäuerlichen Herstellungsweise vergleichbar ist. Diese Vergleichbarkeit verdankt sich vor allem der Modernisierung der Herstellungsverfahren, nicht aber einer Änderung der Herstellungsweise, die etwa die biochemischen Prozesse bei der Reifung des Fleisches in anderer Weise beeinflussen würde. Prekmurska šunka wird seit jeher immer dann aufgetischt, wenn sich Bedeutsames ereignet oder Gäste ins Haus kommen. Er wird insbesondere als Brotzeit bei größeren bäuerlichen Arbeiten geschätzt, wenn es gilt, die Familie und Arbeiter besser zu bewirten. Heutzutage wird er bei besonderen familiären Anlässen und bei Feiern genossen; unentbehrlich ist er auch bei anspruchsvollen protokollarischen Bewirtungen.

5.2 Besonderheiten der Herstellung

Prekmurska šunka verfügt über eine einzigartige birnenförmige Gestalt (Schnitt). Die Farbe eines Stückes Prekmurska šunka ist ein charakteristisches gleichmäßiges Rotbraun, im Aroma ist eine angenehme Note von Rauch wahrnehmbar, wobei aber die Rauchbestandteile das Aroma gereiften Fleisches keinesfalls überlagern. Für Prekmurska šunka charakteristisch ist die betont rote Farbe des gereiften Fleisches, eine etwas erhöhte Salzigkeit und die festere Konsistenz.

Von anderen getrockneten Fleischwaren unterscheidet sich Prekmurska šunka auch durch die Art seiner Darbietung. Nach altem Brauch kann er quer in zentimeterdicke Scheiben geschnitten werden. Außer Brot und einer Scheibe Schinken erhält ein jeder ein Messer, mit dem er sich die Scheibe auf einem Holzbrettchen in schmale Streifen schneidet.

Aufgrund der traditionellen Art seiner Herstellung und seiner Erkennbarkeit gehört Prekmurska šunka zu den volkstümlichen Spezialitäten von Prekmurje.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (g.g.A.)

Günstige klimatische Bedingungen, Tradition, Geschicklichkeit bei der Herstellung, Meisterschaft und Erfahrung haben zum Ruhm des Schinkens aus Prekmurje beigetragen, der zu den slowenischen Besonderheiten und zu den volkstümlichen Spezialitäten von Prekmurje gezählt werden kann. Die Kost in Prekmurje ist unverwechselbar. Die Einwohner Prekmurjes haben sich von alters her ihre Beziehung zur Landschaft und zu den natürlichen Quellen für die Herstellung von Lebensmitteln und traditionellen Gaumenfreuden bewahrt. Die Jahrhunderte hindurch haben sie in ihr Speisen aus Getreide, Kartoffeln, Mais und Schweinefleisch hergestellt. Schweinefleisch stellt eine Abwechslung auf dem Speisezettel der Menschen dar. Gleichwohl wurde früher weniger Fleisch gegessen als heute. Es wurde durch Räuchern haltbar gemacht, und so entstand Prekmurska šunka. Bei den Einheimischen hat sich so im Laufe der Zeit ein auf Erfahrungswissen gegründetes Geschick bei der Herstellung herausgebildet, das in sich große Meisterschaft, praktisches Wissen und praktische Erfahrung vereint, denen das Erzeugnis seine charakteristische (runde) Form und seine typischen sensorischen Eigenschaften verdankt.

Verschiedene Quellen bestätigen den Ruhm des Schinkens aus Prekmurje. Von Prof. Dr. Vilko Novak stammt die umfassendste und systematischste Untersuchung der Ernährung in Prekmurje (Ljudska prehrana v Prekmurju — Volkstümliche Ernährung in Prekmurje, 1947) In dieser Untersuchung wird der Ablauf von Hausschlachtungen sowie auch das Verfahren der Zubereitung und Reifung von Prekmurska šunka beschrieben. Dr. Stanislav Renčelj beschreibt Prekmurska šunka in seinen Büchern mit folgenden Titeln: Suhe mesnine – narodne posebnosti (1990) in Prekmurske dobrote (S. Renčelj, R. Karas, 2001) — Trockenfleisch — volkstümliche Besonderheiten (1990) und Gaumenfreuden in Prekmurje, worin die Art der Herstellung aus ausgewählten Rohstoffen, die Art des Salzens, des Reifens und die sensorische Beurteilung des Erzeugnisses vorgestellt werden.

Auch in touristischen Veröffentlichungen, zum Beispiel in „Okusiti Slovenijo“ (Slowenien kosten) und „Spomini iz Slovenije“ (Erinnerungen an Slowenien) wird Prekmurska šunka als traditionelles slowenisches Erzeugnis beschrieben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Website ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE