

Amtsblatt der Europäischen Union

C 418



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 12. November 2016

59. Jahrgang

Inhalt

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2016/C 418/01	Euro-Wechselkurs	1
2016/C 418/02	Bekanntmachung der Kommission über gemeinschaftliche Leitlinien für gute Verfahrenspraxis	2

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

Europäische Kommission

2016/C 418/03	Bekanntmachung des Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen	3
---------------	--	---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2016/C 418/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8264 — Michelin/Limagrain/Exotic Systems) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2016/C 418/05	Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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	5
---------------	--	---

Berichtigungen

2016/C 418/06	Berichtigung der Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2016/1983 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien, unterliegen (ABl. C 398 vom 28.10.2016)	23
---------------	---	----

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾**11. November 2016**

(2016/C 418/01)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,0904	CAD	Kanadischer Dollar		1,4711
JPY	Japanischer Yen		115,96	HKD	Hongkong-Dollar		8,4593
DKK	Dänische Krone		7,4423	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,5163
GBP	Pfund Sterling		0,86133	SGD	Singapur-Dollar		1,5359
SEK	Schwedische Krone		9,8610	KRW	Südkoreanischer Won		1 270,20
CHF	Schweizer Franken		1,0732	ZAR	Südafrikanischer Rand		15,5073
ISK	Isländische Krone			CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		7,4198
NOK	Norwegische Krone		9,1148	HRK	Kroatische Kuna		7,5130
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		14 616,81
CZK	Tschechische Krone		27,054	MYR	Malaysischer Ringgit		4,7342
HUF	Ungarischer Forint		309,25	PHP	Philippinischer Peso		53,473
PLN	Polnischer Zloty		4,4081	RUB	Russischer Rubel		71,4075
RON	Rumänischer Leu		4,5160	THB	Thailändischer Baht		38,491
TRY	Türkische Lira		3,5471	BRL	Brasilianischer Real		3,7208
AUD	Australischer Dollar		1,4338	MXN	Mexikanischer Peso		22,7062
				INR	Indische Rupie		73,3295

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

Bekanntmachung der Kommission über gemeinschaftliche Leitlinien für gute Verfahrenspraxis

(2016/C 418/02)

Nach Prüfung vereinbarte der Ständige Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit ⁽¹⁾ die Veröffentlichung der Titel und bibliografischen Angaben folgender gemeinschaftlicher Leitlinien für gute Verfahrenspraxis gemäß Artikel 22 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Januar 2005 mit Vorschriften für die Futtermittelhygiene ⁽²⁾:

Titel: Community guide to good practice for the EU industrial compound feed and premixtures manufacturing sector for food producing animals

Verfasser: FEFAC — Fédération Européenne des Fabricants d'Aliments Composés (Europäischer Verband der Mischfutterindustrie, European Feed Manufacturers' Federation)

Ausgabe: Version 1.2. November 2014.

http://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice/index_en.htm

Titel: European Guide to good practice for the industrial manufacture of safe feed materials

Verfasser:

- Starch Europe
- EU Vegetable Oil & Proteinmeal Industry (FEDIOL)
- European Biodiesel Board (EBB)
- in Zusammenarbeit mit EFISC (European Feed Ingredients Safety Certification)

Ausgabe: Version 3.1. November 2014.

Branchenspezifische Referenzdokumente:

- Appendix 3. Version 3.1. November 2014. The manufacturing of safe feed materials from starch processing
- Appendix 4. Version 3.1. November 2014. The manufacturing of safe feed materials from oilseed crushing and vegetable oil refining
- Appendix 5. Version 1.1. November 2014. The manufacturing of safe feed materials from biodiesel processing

http://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice/index_en.htm

Titel: European Guide to Good Hygiene Practices for the collection, storage, trading and transport of cereals, oilseeds, protein crops, other plant products and products derived thereof

Verfasser:

- European Association of cereals, rice, feedstuffs, oilseeds, olive oil, oils and fats and agrosupply trade (COCERAL)
- Allgemeiner Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Europäischen Union (COGECA)
- European association of professional portside storekeepers for agribulk commodities within the European Union (UNISTOCK)

Ausgabe: Version 2.2. Juli 2015.

http://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice/index_en.htm

⁽¹⁾ Seit 2014 Ständiger Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel.

⁽²⁾ ABl. L 35 vom 8.2.2005, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN
HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Bekanntmachung des Außerkrafttretens bestimmter Antidumpingmaßnahmen

(2016/C 418/03)

Nach der Veröffentlichung der Bekanntmachung des bevorstehenden Außerkrafttretens⁽¹⁾ der nachstehend genannten Antidumpingmaßnahme ging kein ordnungsgemäß begründeter Antrag auf Überprüfung ein; daher gibt die Kommission bekannt, dass diese Maßnahme außer Kraft treten wird.

Diese Bekanntmachung wird nach Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1036 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2016 über den Schutz gegen gedumpte Einfuhren aus nicht zur Europäischen Union gehörenden Ländern⁽²⁾ veröffentlicht.

Ware	Ursprungs- oder Ausfuhrländer	Maßnahmen	Rechtsgrundlage	Tag des Außerkrafttretens ⁽¹⁾
Bestimmte Fettalkohole und ihre Gemische	Indien Indonesien Malaysia	Antidumpingzoll	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1138/2011 des Rates zur Einführung eines endgültigen Antidumpingzolls und zur endgültigen Vereinnahmung des vorläufigen Zolls auf die Einfuhren bestimmter Fettalkohole und ihrer Gemische mit Ursprung in Indien, Indonesien und Malaysia (ABl. L 293 vom 11.11.2011, S. 1).	12.11.2016

(¹) Die Maßnahme wird an dem in dieser Spalte angeführten Tag um Mitternacht außer Kraft treten.

(¹) ABl. C 58 vom 13.2.2016, S. 8.

(²) ABl. L 176 vom 30.6.2016, S. 21.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.8264 — Michelin/Limagrain/Exotic Systems)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall
(Text von Bedeutung für den EWR)
(2016/C 418/04)

1. Am 4. November 2016 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Compagnie Générale des Etablissements Michelin („CGEM“, Frankreich) übernimmt mittels seiner 100 %igen Tochtergesellschaft Spika und die Limagrain-Gruppe („Limagrain“, Frankreich) mittels ihrer Tochtergesellschaft Vilmorin & Cie im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über Exotic Systems (Frankreich).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - Bei CGEM handelt es sich um die Holdinggesellschaft der Michelin-Gruppe. Bei Michelin handelt es sich um eine französische Gruppe, die Reifen für Pkw, Kleinlastwagen, Lkw, Landmaschinen, Erdbaugeräte, Motorroller, Scooter, Fahrräder, Luftfahrzeuge, U-Bahnen und Straßenbahnen herstellt. Michelin ist im Bereich der Herstellung und des Vertriebs von Reifen über den Einzelhandel und über Online-Netze tätig.
 - Limagrain ist ein internationaler Agrarkonzern, der sich auf Feldfrucht- und Gemüsesaatgut sowie Getreideerzeugnisse spezialisiert hat. Vilmorin & Cie wird von Limagrain kontrolliert und ist für Forschung, Zucht, Produktion und den Verkauf von Saatgut an den gewerblichen Sektor verantwortlich.
 - Bei Exotic Systems handelt es sich um ein französisches Ingenieur-Beratungsbüro, das auf die Konzeption und Herstellung von vernetzten Geräten spezialisiert ist.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.8264 — Michelin/Limagrain/Exotic Systems per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags 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

(2016/C 418/05)

Die vorliegende Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch gegen den Änderungsantrag einzulegen ⁽¹⁾.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG/GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.**„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO“****EU-Nr.: PDO-IT-02104 — 18.1.2016****g.U. (X) g.g.A. ()****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P. (Konsortium zum Schutz des „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ g.U.)

Sitz: Piazza V. Emanuele II 3
35044 Montagnana (PD)
ITALIEN

Tel. und Fax +39 042982964
E-Mail: info@prosciuttoveneto.it

Das Konsortium zum Schutz des „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ g.U. ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- ☐ Name des Erzeugnisses
- ☐ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☐ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Erzeugungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Kennzeichnung
- ☒ Sonstiges [Kennzeichnung, Verpackung, Kontrollstelle]

4. Art der Änderung(en)

- ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderung(en)

Verpackung

Es wird beantragt, die Verpflichtung zu streichen, dass Entbeinung, Portionierung, Aufschneiden und Vorverpackung des Erzeugnisses im Erzeugungsgebiet durchzuführen sind.

Die Streichung dieser Verpflichtung hat zu folgender Änderung der Abschnitte B und C der Produktspezifikation geführt.

Abschnitt B.5

Der Absatz:

„Die oben genannten Verpackungsmaßnahmen werden unter direkter Aufsicht der zuständigen Stelle und ausschließlich in dem in Artikel 4 des *Testo unico* genannten typischen Verarbeitungsgebiet durchgeführt.“

erhält folgende Fassung:

„Die weitere Verarbeitung durch Entbeinung, Aufschneiden und Vorverpackung kann außerhalb des geografischen Gebiets gemäß Abschnitt C.1 durchgeführt werden, muss aber unter Aufsicht der Kontrollstelle erfolgen.“

Diese Änderung erlaubt es, Entbeinung, Aufschneiden und Vorverpackung auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets durchzuführen, sofern die Durchführung der vorgeschriebenen Kontrollen gewährleistet ist.

Die Kontrolle durch die zuständige Kontrollstelle ist erforderlich, da beim Aufschneiden das g.U.-Zeichen entfernt wird.

Abschnitt C.2

Der Absatz:

„Die Erzeugerbetriebe (Schinkenhersteller) und die Verarbeitungs- und Verpackungsbetriebe müssen sich im geografischen Gebiet gemäß Abschnitt C.1 befinden, und dementsprechend müssen dort alle in der Spezifikation festgelegten Schritte zur Verarbeitung des Rohstoffs erfolgen.“

erhält folgende Fassung:

„Die Erzeugerbetriebe (Schinkenhersteller) müssen sich im geografischen Gebiet gemäß Abschnitt C.1 befinden, und dementsprechend müssen dort alle in der Spezifikation festgelegten Schritte zur Verarbeitung des Rohstoffs erfolgen.“

Diese Änderung steht im Einklang mit der Erläuterung in Abschnitt B.5 und zielt darauf ab, Entbeinung, Aufschneiden und Vorverpackung auch außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets zuzulassen, sofern die Durchführung der vorgeschriebenen Kontrollen gewährleistet ist.

Ursprungsnachweis

Nach Streichung der geografischen Vorgaben bezüglich der Verpackung wurden folgende Absätze der Abschnitte C und E der Produktspezifikation geändert, um die Durchführung von Kontrollen der Verpackung und des Erzeugnisses zu regeln und um dessen genaue Identifizierung und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Abschnitt C.8.1

Die Absätze:

„Um als Erzeuger geschützter Produkte entsprechend dem *Testo unico* zugelassen zu werden, müssen die Züchter bei der (im *Testo unico* vorgesehenen) zuständigen Stelle registriert sein und einen Identifikationscode erhalten haben.

Die Züchter stellen einen entsprechenden Antrag bei der zuständigen Stelle, die diesen prüft und jedem Züchter einen alphanumerischen Identifikationscode zuteilt, der anhand der Vorgaben der nationalen Aufsichtsbehörde erstellt wurde. Dem Züchter werden dann die entsprechend nummerierten und gekennzeichneten Unterlagen übermittelt, die für die Erteilung der beantragten Zertifizierung erforderlich sind.“

erhalten folgende Fassung:

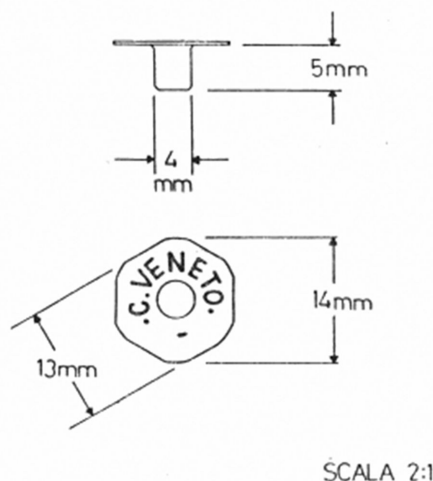
„Der Erzeugungsprozess wird in allen Phasen durch Dokumentation der für die Herstellung verwendeten Produkte sowie der erzeugten Produkte überwacht. Die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses wird auf diese Weise gewährleistet sowie durch das Führen entsprechender Listen durch die Kontrollstelle, die Zucht- und Erzeugerbetriebe, die Schlachthöfe, die Zerlegungs-, Reifungs- und Verpackungsbetriebe sowie durch das Führen von Produktions- und Verpackungsregistern und die zeitnahe Meldung der erzeugten Mengen an die Kontrollstelle. Alle in den entsprechenden Listen aufgeführten natürlichen oder juristischen Personen werden von der Kontrollstelle gemäß der Produktspezifikation und dem entsprechenden Kontrollplan beaufsichtigt.“

Die bisherige Bestimmung wird vollständig durch die neue Bestimmung ersetzt, damit — wie in den geltenden Bestimmungen vorgesehen — alle Bereiche der Fleischverarbeitungskette abgedeckt sind.

Abschnitt E.1.3

Folgender Absatz wird angefügt:

„Zulassungssiegel: Nach der Überprüfung, ob die frische Keule den Vorgaben der Produktspezifikation entspricht, bringt der Erzeuger vor dem Einsalzen das Metallsiegel an, das folgende Form besitzt:



Das Siegel ist sechseckig und trägt die Inschrift ‚C. VENETO‘, den Monat (in römischen Zahlen) und das Jahr (in arabischen Zahlen) des Beginns der Verarbeitung.

Das Siegel ist unerlässlich für die Berechnung der Mindestreifezeit und gibt außerdem gemäß den geltenden nationalen Gesetzen zur Gesundheitskontrolle von Fleischwaren das Herstellungsdatum an.

Das Siegel ist so gestaltet, dass es nach seiner Anbringung mit einer geeigneten Siegelmaschine nicht mehr zu entfernen ist.“

Der hinzugefügte neue Absatz sieht die ordnungsgemäße Identifizierung der Keule mittels eines Siegels vor und beinhaltet eine Beschreibung dieses Siegels. Dies gewährleistet die Identifizierung der einzelnen Keulen, die gemäß den Vorgaben der Produktspezifikation als geeignet gelten.

Abschnitt E.1.9

Folgender Absatz wird angefügt:

„Das Konformitätszeichen verbleibt auf dem entbeinten Schinken und auf den daraus hergestellten Teilstücken.

Schinken, die das Konformitätszeichen tragen und aufgeschnitten und vorverpackt werden sollen, müssen folgende Vorgaben erfüllen:

- Reifezeit von mindestens 14 Monaten,
- Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 64 %,
- Erfüllung der Voraussetzungen für die Anbringung des Konformitätszeichens (keine technischen, qualitativen oder gesundheitlichen Konformitätsverstöße).

Das Zeichen wird unter Aufsicht der Kontrollstelle so auf den entsprechenden Verpackungen angebracht, dass es weder gelöscht noch entfernt werden kann.

Vermarktung

Portionierung, Aufschneiden und Verpackung: Der Schinken ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ kann im ganzen Stück oder entbeint und in Teilstücken unterschiedlicher Form und mit unterschiedlichem Gewicht angeboten werden. In diesem Fall ist das im Abschnitt H beschriebene Konformitätszeichen sichtbar auf jedem einzelnen Teilstück anzubringen.

Der ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ kann auch aufgeschnitten verkauft werden, wobei das Zeichen so auf der Verpackung anzubringen ist, dass es weder gelöscht noch entfernt werden kann.

Die Beaufsichtigung von Portionierung, Aufschneiden und Verpackung des ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ hat folgende Ziele:

- Gewährleistung, dass nur zertifizierte Erzeugnisse die g.U. erhalten, und somit Rückverfolgbarkeit und Ursprungsnachweis gemäß den Vorgaben der Produktspezifikation gewährleistet sind,

- Überprüfung der Einhaltung der technisch-qualitativen Vorgaben der Produktspezifikation, Bestätigung, dass keine Verstöße vorliegen und dass die Bestimmungen bezüglich der Reifung und des aw-Wertes eingehalten wurden,
- Genehmigung der Verpackung mit grafischen Darstellungen gemäß der geltenden Spezifikation und im Einklang mit allen Vorschriften für die Verwendung der g.U.,
- Überprüfung des Verpackungsvorgangs des aufgeschnittenen Schinkens unter Verwendung der g.U. und Abgleich der aufgeschnittenen Menge mit dem tatsächlich verfügbaren, für diesen Zweck bestimmten ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘.

Die zu entbeinenden ganzen Schinken werden zusammen mit der entsprechenden Bescheinigung des Erzeugers über die Menge sowie mit den entsprechenden Angaben zu Aufzucht und Identifikation gemäß dem g.U.-Kontrollplan der weiteren Verarbeitung durchgeführt. Zu diesen Angaben gehören insbesondere:

- a) Datum des Verarbeitungsbegins (Datum des Siegels),
- b) Anzahl und Gewicht,
- c) Code des Erzeugers.

Der Betrieb, in dem Entbeinung, Aufschneiden und Vorverpackung von g.U.-Erzeugnissen erfolgen, ist verpflichtet, alle sachdienlichen Unterlagen für die Überprüfung von Konformität und Korrektheit der durchgeführten Arbeiten nach den Vorgaben der Kontrollstelle zur Verfügung zu stellen. Darüber hinaus ist der Betrieb verpflichtet, der Kontrollstelle seine Tätigkeit als Verpackungsbetrieb regelmäßig zu melden, um Vor-Ort-Inspektionen zu ermöglichen. Die Kosten dafür trägt der Betrieb selbst.“

Dem neu hinzugefügten Absatz zufolge muss das Konformitätszeichen auch an Schinken angebracht werden, die entbeint, aufgeschnitten und vorverpackt werden sollen. Außerdem werden die Qualitätsanforderungen für die Anbringung des Zeichens an Schinken festgelegt, die aufgeschnitten und vorverpackt werden sollen.

Ferner werden die Maßnahmen beschrieben, die der Betrieb, der Entbeinung, Aufschneiden und Vorverpackung durchführt, zu ergreifen hat, um den Ursprungsnachweis des Erzeugnisses zu erbringen.

Erzeugungsverfahren

Abschnitt C.6.4

Der Satz:

„Die Aufzuchtstechniken zielen ab auf die Erzeugung eines schweren Schweins. Dies wird durch eine maßvolle tägliche Futtermittelsteigerung erreicht, womit Schlachtkörper erzeugt werden, die in die mittleren EWG-Handelsklassen einzustufen sind.“

erhält folgende Fassung:

„Die Aufzuchtstechniken zielen ab auf die Erzeugung eines schweren Schweins. Dies wird durch eine maßvolle tägliche Futtermittelsteigerung erreicht, womit Schlachtkörper erzeugt werden, die in die mittleren EU-Handelsklassen U, R und O der Kategorie H (schwer) des Handelsklassenschemas der Union einzustufen sind.“

Ziel der Änderung ist die Anpassung der Produktspezifikation an das EU-Handelsklassenschema zur Klassifizierung von Schweineschlachtkörpern gemäß Anlage IV Teil B der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Kennzeichnung

Abschnitt H.2

Zur besseren Veranschaulichung für die Verbraucher wurde folgende Abbildung des Konformitätszeichens eingefügt:



Abschnitt H.4

Der Satz:

„Vor dem Einsalzen wird ausschließlich an solchen frischen Keulen ein Siegel angebracht, die von zugelassenen Schlachthöfen stammen und mit dem bereits beschriebenen Stempel versehen sind.“

erhält folgende Fassung:

„Vor dem Einsalzen wird ausschließlich an solchen frischen Keulen ein Siegel angebracht, die von zugelassenen Schlachthöfen stammen und mit dem bereits beschriebenen Stempel versehen sind (siehe Abschnitt E.1.3).“

Es wird ein Verweis auf Abschnitt E.1.3 hinzugefügt, damit das Logo des Zulassungssiegels im Text der Produktspezifikation leichter zu finden ist.

Formular H.5

Der Absatz:

„Die Bestimmungen zur Kennzeichnung von ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ basieren auf der Gesetzesverordnung Nr. 109 der Italienischen Republik vom 27.1.1992 (Umsetzung der EWG-Richtlinien bezüglich Kennzeichnung, Präsentation und Bewerbung von Lebensmitteln). Gemäß dem *Testo unico* und der vorliegenden Produktspezifikation ist der ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ mit folgenden Pflichtangaben zu versehen:

- a) ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ als ganzer Schinken mit Knochen:
 - ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ gefolgt von ‚Denominazione di origine tutelata‘ (Geschützte Ursprungsbezeichnung),
 - Sitz des Erzeugerbetriebes,
- b) entbeinter ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘, ganz oder in Teilstücken:
 - ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ gefolgt von ‚Denominazione di origine tutelata‘ (Geschützte Ursprungsbezeichnung),
 - Sitz des Verpackungsbetriebes,
 - Herstellungsdatum, falls das in Abschnitt H.3 beschriebene Siegel nicht mehr erkennbar ist.

Für aufgeschnittenen ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ gelten darüber hinaus die Vorgaben der zuständigen Stelle zur Präsentation der Erzeugnisse.“

erhält folgende Fassung:

„Die Bestimmungen zur Kennzeichnung von ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ basieren auf der Gesetzesverordnung Nr. 109 der Italienischen Republik vom 27. Januar 1992 (Umsetzung der EWG-Richtlinien bezüglich Kennzeichnung, Präsentation und Bewerbung von Lebensmitteln). Gemäß dem *Testo unico* und der vorliegenden Produktspezifikation ist der ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ mit folgenden Pflichtangaben zu versehen:

- a) Das Etikett von ganzen ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ mit Knochen, die das Konformitätszeichen tragen, enthält folgende Angaben:
 - im Hauptblickfeld die Bezeichnung ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘, gefolgt von dem Hinweis ‚Denominazione di Origine Protetta‘ (Geschützte Ursprungsbezeichnung),
 - im Hauptblickfeld den Firmennamen bzw. das Markenzeichen des bei der Kontrollstelle registrierten Erzeugers,
 - Sitz des Erzeugers.
- b) Das Etikett von entbeintem, im Ganzen oder in Teilstücken verpacktem ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘, der das Konformitätszeichen trägt, enthält folgende Angaben:
 - im Hauptblickfeld die Bezeichnung ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘, gefolgt von dem Hinweis ‚Denominazione di Origine Protetta‘ (Geschützte Ursprungsbezeichnung),
 - im Hauptblickfeld den Firmennamen bzw. das Markenzeichen des bei der Kontrollstelle registrierten Erzeugers,
 - Sitz des Erzeugers,
 - Sitz des Verpackungsbetriebes sowie das Herstellungsdatum, falls das in Abschnitt H.3 beschriebene Siegel nicht mehr erkennbar ist.

Bei einem aufgeschnittenen und vorverpackten Erzeugnis ist für die Vorverpackung (Schalen bzw. andere Verpackung) durchsichtiges Material zu verwenden; die Verpackungen müssen für die Aufbewahrung des Erzeugnisses geeignet sein. Die Verwendung von Verpackungsmaterial, das die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses direkt oder indirekt beeinflusst, ist nicht zulässig.

Die Verpackungsetiketten müssen oben links auf der Hauptoberfläche (Vorderseite) der Verpackung angebracht werden und folgende Angaben enthalten:

- das g.U.-Zeichen mit dem Markuslöwen, darüber der Schriftzug ‚VENETO‘,
- das g.U.-Gemeinschaftslogo,
- die Bezeichnung ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘,
- den Schriftzug ‚Denominazione di Origine Protetta ai sensi della Legge n. 628/81 e del Regolamento (CE) n. 1107/96‘ (Geschützte Ursprungsbezeichnung im Sinne des Gesetzes Nr. 628/81 und der Verordnung (EG) Nr. 1107/96),
- den Schriftzug ‚Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali‘ (Zertifiziert durch die vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft autorisierte Kontrollstelle).

Das technische bzw. Handelsetikett jeder Verpackung von aufgeschnittenen Erzeugnissen muss unten rechts folgende Angaben enthalten:

- Firmenname des Erzeugerbetriebes (des Verarbeitungsbetriebes) oder des Verpackungsbetriebes, in dem das Erzeugnis aufgeschnitten wurde;
- Sitz des Erzeuger- bzw. Verpackungsbetriebes;
- wird die Verpackung oder Vermarktung von einem Erzeuger durchgeführt, so ist zusätzlich dessen Identifikationscode anzugeben;
- wird die Verpackung nicht von einem Erzeuger, sondern von einem Verpackungsbetrieb durchgeführt, so ist dessen Sitz anzugeben.

Es kann nur eine der drei genannten Bezeichnungen angegeben werden (Erzeuger, Erzeuger, der das Erzeugnis selbst vermarktet oder Verpackungs- bzw. Vermarktungsbetrieb). Angaben zu weiteren Betrieben sind nicht zulässig.

Unter Identifikationscode ist die Identifikationsnummer zu verstehen, die die Kontrollstelle weiterverarbeitenden Betrieben bei deren Eintragung in die in Abschnitt C.8.1 genannten Verzeichnisse zuteilt.

Dem Firmennamen des Erzeugerbetriebes können die Formulierungen ‚hergestellt von‘ oder ‚hergestellt und abgepackt von‘ vorangestellt werden (in Italienisch oder in einer anderen Sprache). Ist der Verpackungsbetrieb dagegen nicht mit dem Erzeugerbetrieb identisch, muss er immer den Identifikationscode des Erzeugers sowie den Sitz des Erzeugerbetriebes angeben und der Angabe seines eigenen Firmennamens die Formulierung ‚abgepackt von‘ voranstellen (in Italienisch oder in einer anderen Sprache).

Die Bestimmungen über die Etikettierung von ganzen ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ mit Knochen unter Buchstabe a werden durch die Bestimmungen über die Anbringung des Konformitätszeichens und der Angaben zum Erzeuger ergänzt.

Die Bestimmungen über die Etikettierung von entbeintem ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ im ganzen Stück oder in Teilstücken unter Buchstabe b werden durch die Bestimmungen über die Anbringung des Konformitätszeichens und der Angaben zum Erzeuger (Identifikationscode) ergänzt.“

Ein neuer Absatz mit Verpackungs- und Kennzeichnungsbestimmungen für aufgeschnittenen und vorverpackten Schinken wird eingefügt.

Diese Änderungen sind notwendig, um zu gewährleisten, dass das Erzeugnis in seinen unterschiedlichen Formen (ganz mit Knochen, entbeint im ganzen Stück/in Teilstücken, aufgeschnitten und vorverpackt) vom Verbraucher sicher identifiziert und wiedererkannt werden kann.

Verpackung

Abschnitt H.6

Nach dem Satz:

- „— unbeschadet anderer Gesetzesvorgaben ist die Verwendung von Hinweisen wie ‚klassisch‘, ‚echt‘, ‚extra‘, ‚super‘ oder anderer Beschreibungen, Anmerkungen und Charakterisierungen in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung sowie anderer, hier nicht gesondert aufgeführter Angaben nicht zulässig, mit Ausnahme der Angaben ‚entbeint‘ und ‚aufgeschnitten“;

wird folgender Absatz eingefügt:

„— unbeschadet anderer Gesetzesvorschriften ist auf der Verpackung und bei der Präsentation des Erzeugnisses die Verwendung von beschreibenden Hinweisen untersagt, die in der Produktspezifikation nicht vorgesehen sind.“

Diese Vorschriften zur Etikettierung gewährleisten einen besseren Schutz der Endverbraucher, denn sie verhindern, dass Verkäufer oder Verpackungsbetriebe auf der Verpackung oder auf anderem zur Verpackung gehörenden Material irreführende und unzulässige Informationen anbringen.

Kontrollstelle

Abschnitt G

Die Absätze G.2, G.4 und G.6 wurden gestrichen, die Absätze G.1, G.3 und G.5 wurden umformuliert. Mit der Änderung wird die Produktspezifikation hinsichtlich der Kontrollen mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Einklang gebracht. Durch die Änderung werden die Verweise auf das Consorzio di tutela del prosciutto Veneto Berico-Euganeo D.O.P. als zuständige Kontrollstelle gestrichen, und es wird klargestellt, dass unter „zuständige Stelle“ bzw. „Kontrollstelle“ die Stelle zu verstehen ist, die gemäß Artikel 37 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikation durchführt. Die folgenden Absätze des Abschnitts G:

G.1

Gemäß Artikel 39 des *Testo unico* (der — wie bereits erwähnt — das Gesetz Nr. 628 vom 4. November 1981 ersetzen wird) werden Überwachung und Kontrolle der Umsetzung vom Ministerium für Industrie, Handel und Handwerk gemeinsam mit dem Ministerium für Land- und Forstwirtschaft (dieses Ministerium wurde ersetzt durch das Ministerium zur Koordination von Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft) sowie dem Gesundheitsministerium durchgeführt, die dafür eine zuständige Stelle einsetzen.

In derselben Rechtsvorschrift ist festgelegt, dass als zuständige Stelle ein freiwilliges Erzeuger-Konsortium eingesetzt werden kann, das folgende Voraussetzungen erfüllen muss:

- Es besitzt eine von den oben genannten Ministerien genehmigte Satzung.
- Im Konsortium sind mindestens 50 % aller Erzeuger vertreten, die zusammen mindestens 50 % der Produktion geschützter Erzeugnisse der letzten drei Jahre repräsentieren.
- Aufgrund seiner Struktur und Organisation sowie aufgrund seiner Finanzausstattung kann es eine effektive und unvoreingenommene Wahrnehmung seiner Pflichten gewährleisten.
- Der Vorsitzende des Aufsichtsgremiums wird vom Minister für Industrie, Handel und Handwerk ernannt.
- Es verfügt über einen Verwaltungsrat, von dem ein Mitglied gemeinsam von den Handels-, Industrie-, Handwerks- und Landwirtschaftskammern in Padua, Vicenza und Verona ernannt wird, und drei Mitglieder von den auf nationaler Ebene größten landwirtschaftlichen Fachverbänden ernannt werden.
- Es verfügt über eine branchenübergreifende Kommission, bestehend aus Vertretern von Züchtern, Schlachtern und Erzeugern, die die Organe des Konsortiums im Zusammenhang mit deren Aufgaben als zuständige Stelle beraten.

Das freiwillige Konsortium muss die Zulassung als zuständige Stelle beantragen und dabei nachweisen, dass es die Anforderungen erfüllt.

Die Artikel 45 und 46 des *Testo unico* enthalten spezielle Bestimmungen über verschiedene Verfahren für die Kontrolle der Tätigkeit der zuständigen Stelle, eine mögliche Auflösung des Verwaltungsrats und einen Widerruf der Zulassung.

G.2

Das mit der Überwachung beauftragte Personal ist berechtigt, Inspektionen und Untersuchungen durchzuführen und die Vorlage sachdienlicher Unterlagen zum Nachweis von Ordnungswidrigkeiten und Straftaten anzufordern (einschließlich Kopien); es hat freien Zugang zu Züchtern, Schlachtern und Erzeugern und auch zu Lieferanten von Materialien, Produkten und Dienstleistungen, die an der Produktion geschützter Erzeugnisse beteiligt sind, sowie zu allen Orten, wo Schinken — unabhängig von dessen Bezeichnung — hergestellt oder vertrieben wird.

Die Aufsichtspflichten des Konsortiums werden von Inspektoren erfüllt, die denselben Rang haben wie Kriminalbeamte in Sinne des Artikels 57 der Strafprozessordnung und die vom Präfekten von Padua gemäß Artikel 133 und 138 der Königlichen Verordnung Nr. 773 vom 18. Juni 1931 und ihrer Durchführungsverordnung als Kontrolleur autorisiert sind.

Die zuständige Stelle legt die Vorschriften für das Aufsichtspersonal und die sonstigen Mitarbeiter fest, die für die Durchführung der im *Testo unico* vorgeschriebenen Maßnahmen zuständig sind.

Mit Beendigung des Arbeitsverhältnisses verliert der Mitarbeiter den Rang eines Kriminalbeamten und Kontrolleurs.

Das Aufsichtspersonal ist mit einem von der zuständigen Stelle oder von der öffentlichen Verwaltung ausfertigten Ausweisdokument auszustatten, das bei jeder Kontrolle vorzuzeigen ist.

Wenn andere nationale Aufsichtsstellen als die zuständige Stelle Verstöße gegen die Vorschriften feststellen, informieren sie unverzüglich die zuständige Stelle und legen die entsprechenden Nachweise vor, damit weitere Nachforschungen erfolgen können.

G.3

Anhand der in Abschnitt C der Produktspezifikation beschriebenen Aufsichts- und Kontrollmaßnahmen führt die zuständige Stelle mithilfe ihrer Mitarbeiter ein Kontrollsystem ein, um zu gewährleisten, dass alle Beteiligten bei der Produktion geschützter Erzeugnisse die entsprechenden Vorschriften und geltenden Spezifikationen eingehalten. Dieses System umfasst Folgendes:

G.3.1

- Die Beauftragten der zuständigen Stelle sind berechtigt, in allen Phasen der Verarbeitung Kontrollen und Inspektionen durchzuführen, sei es, um das Fleisch zu untersuchen, die regelkonforme Führung der Verzeichnisse und aller anderen Unterlagen zu kontrollieren, oder um zu überprüfen, ob die Verarbeitungsmethoden den Vorschriften der Produktspezifikation und dem *Testo unico* entsprechen.
- Im Streiffall oder bei Überprüfungen, deren Ergebnis nicht sofort feststeht, nehmen die Beauftragten der zuständigen Stelle eine besondere Kennzeichnung des Erzeugnisses vor.
- Der Amtstierarzt, der für die Gesundheitsüberwachung zuständig ist, stellt der zuständigen Stelle auf deren Verlangen alle Unterlagen zur Verfügung, die für eine Überwachung der ordnungsgemäßen Durchführung der Arbeiten sowie der Einhaltung der Vorschriften gemäß der Produktspezifikation und des *Testo unico* nötig sind.

G.3.2

- Bei jeder frischen Keule, die in einem zugelassenen Betrieb zu „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ weiterverarbeitet werden soll, hat ein Beauftragter der zuständigen Stelle die Gesundheitsunterlagen sowie die Unterlagen gemäß Artikel 12 Absatz 4 zu prüfen und folgende Angaben festzuhalten:
 - a) Zuchtbetrieb und Schlachthof, ggf. Portionierungsbetrieb, sowie Datum des Transports zum weiterverarbeitenden Betrieb,
 - b) Anzahl der frischen Keulen mit Stempeln gemäß Artikel 8 und 12 des *Testo unico*,
 - c) die Keulen wurden außer der Kühlung keiner Behandlung unterzogen.
- Der Erzeuger muss die Anbringung des Siegels auf den frischen Keulen bei der zuständigen Stelle beantragen, die mithilfe ihrer Beauftragten die korrekte Durchführung aller Arbeiten kontrolliert.
- Vor dem Einsalzen bringt der Erzeuger das Siegel so an, dass es dauerhaft sichtbar bleibt.
- Das Siegel gibt den Monat und das Jahr des Verarbeitungsbeginns an. Dieses Datum gilt gemäß den nationalen Gesetzen zur Gesundheitskontrolle von Fleischwaren als Herstellungsdatum.
- Der Beauftragte der zuständigen Stelle untersagt die Anbringung des Siegels, wenn
 - a) er die Keulen für ungeeignet für die Produktion geschützter Erzeugnisse hält;
 - b) den Keulen die vorgeschriebenen Begleitunterlagen nicht beigelegt sind oder sie keine Stempel gemäß Artikel 8 und 12 des *Testo unico* tragen;
 - c) die Keulen von Schweinen stammen, die vor weniger als 24 Stunden oder mehr als 120 Stunden geschlachtet wurden.
- Werden Verstöße erst später festgestellt, entfernen die Beauftragten der zuständigen Stelle ein ggf. bereits angebrachtes Siegel und erstellen ein entsprechendes Protokoll.
- Der Erzeuger ist berechtigt, der Einschätzung der Beauftragten der zuständigen Stelle zu widersprechen, dies in das Protokoll aufnehmen zu lassen und innerhalb von drei Tagen um eine erneute technische Überprüfung unter Beteiligung der *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari* (Versuchsanstalt für die Lebensmittelkonservenindustrie) in Parma zu ersuchen, wobei er einen eigenen Berater hinzuziehen kann.

G.3.3

- Nach Durchführung der Maßnahmen gemäß Artikel 19 und 41 des *Testo unico* wird für jede Charge Keulen, die für die Produktion geschützter Erzeugnisse verwendet werden sollen, ein Protokoll erstellt, das folgende Angaben enthält:
 - a) die Daten der Gesundheitsbescheinigung,
 - b) Datum des Einsalzens,
 - c) Anzahl und Gesamtgewicht der frischen Keulen mit Siegel,
 - d) Anzahl und Gesamtgewicht der Keulen, die als nicht geeignet angesehen bzw. die beanstandet wurden,
 - e) Anzahl und Gesamtgewicht der noch im Betrieb befindlichen Keulen ohne Siegel, die entweder an den jeweiligen Schlachter zurückzusenden oder in einen anderen Betrieb zu verbringen sind.
- Die Anbringung des Siegels muss im entsprechenden Verzeichnis für jede Charge gesondert ausgewiesen werden.
- Das Protokoll wird in zwei Exemplaren ausgefertigt, von denen eins im verarbeitenden Betrieb und das andere bei der zuständigen Stelle aufbewahrt wird.
- Der Erzeuger ist berechtigt, der Einschätzung der Beauftragten der zuständigen Stelle zu widersprechen, dies in das Protokoll aufnehmen zu lassen und innerhalb von drei Tagen um eine erneute technische Überprüfung unter Beteiligung der *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari* in Parma zu ersuchen, wobei er einen eigenen Berater hinzuziehen kann.
- Wenn die beanstandeten Keulen bei einer erneuten Prüfung als für die Produktion geschützter Erzeugnisse geeignet eingestuft werden, gilt das Datum der Beanstandung als Datum dieser Feststellung. Beanstandete Keulen sind mit der gebotenen Sorgfalt zu verwahren, nachdem die zuständige Stelle sie, um Manipulationen an ihnen zu verhindern, entsprechend gekennzeichnet und dem Erzeuger zur Aufbewahrung im Verarbeitungsbetrieb übergeben hat.
- Der Beauftragte der zuständigen Stelle kann, wenn er es für notwendig erachtet, die ohne Widerspruch als ungeeignet eingestuften Keulen kennzeichnen, indem er besondere im Protokoll vermerkte Zeichen anbringen lässt.

G.3.4

- Die Beauftragten der zuständigen Stelle sind bei der Anbringung der Zeichen zugegen und überprüfen vorher, ob folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - a) Einhaltung der vorgeschriebenen Mindestreifzeit nach vorheriger Prüfung der Verzeichnisse, der Unterlagen und des Siegels, wobei der Monat, in dem das Siegel angebracht wurde, zur Reifezeit gerechnet wird,
 - b) Einhaltung der Verarbeitungsvorschriften,
 - c) die Produktmerkmale entsprechen der Produktspezifikation und dem *Testo unico*,
 - d) Beachtung der Analysewerte.
- Die Beauftragten entnehmen zunächst mit einer Nadelsonde Proben bei einer ausreichenden Anzahl Schinken, um einen aussagekräftigen Qualitätsnachweis zu erhalten. Bei Bedarf sind sie berechtigt, zu Inspektionszwecken höchstens fünf Schinken je Tausend oder angefangene Tausend aufzuschneiden; diese Schinken verbleiben beim Erzeuger.
- Die organoleptischen Eigenschaften werden in ihrer Gesamtheit beurteilt; lediglich geringfügige Mängel können toleriert werden.
- Das Zeichen wird — ggf. an mehreren Stellen — so auf der Schwarte des Schinkens angebracht, dass es bis zum vollständigen Verbrauch des Erzeugnisses sichtbar bleibt.
- Die zuständige Stelle verwahrt die Matrize der Geräte zur Anbringung der Zeichen. Jedes Gerät muss mit einer Identifikationsnummer des Herstellers versehen sein. Die zuständige Stelle übergibt die Geräte den von ihr Beauftragten zur Anbringung der Zeichen auf den Schinken, die auch vom Erzeuger durchgeführt werden kann.
- Die Geräte zur Anbringung der Zeichen können auch mit speziellen Identifikationszeichen der jeweiligen zuständigen Stelle versehen sein.

G.3.5

- Der Beauftragte der zuständigen Stelle erstellt für jede Anbringung eines Zeichens ein Protokoll mit folgenden Angaben:
 - a) Anzahl der mit dem Zeichen zu versehenen Schinken,
 - b) Datum des Beginns der Verarbeitung,
 - c) Angaben zur Identifizierung des Erzeugnisses im entsprechenden Verzeichnis,
 - d) Gesamtzahl der mit einem Zeichen versehenen Schinken, Datum der Anbringung des Zeichens,
 - e) Gesamtzahl der für die Produktion geschützter Erzeugnisse ungeeigneten Schinken,
 - f) Anzahl der ggf. beanstandeten Schinken.
- Die beanstandeten Schinken sind mit der gebotenen Sorgfalt zu verwahren, nachdem die zuständige Stelle sie, um ihren Austausch oder sonstige Manipulationen zu verhindern, entsprechend gekennzeichnet und dem Erzeuger zur Aufbewahrung im Verarbeitungsbetrieb übergeben hat.
- Der Erzeuger erhält eine Ausfertigung des Protokolls und ist berechtigt, eigene Anmerkungen in das Protokoll aufnehmen zu lassen. Er kann innerhalb von drei Tagen um eine erneute technische Überprüfung unter Beteiligung der *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari* in Parma ersuchen, wobei er einen eigenen Berater hinzuziehen kann.
- Von den Schinken, die für die Produktion geschützter Erzeugnisse ungeeignet sind, wird das Siegel entfernt. Dies erfolgt durch den Erzeuger in Anwesenheit des Beauftragten der zuständigen Stelle.
- Das Anbringen von Zeichen bzw. das Entfernen von Siegeln ist im entsprechenden Verzeichnis gemäß Artikel 18 des *Testo unico* zu vermerken.

G.3.6

- Stellt sich heraus, dass das Zeichen auf ungeeigneten oder nicht konformen Schinken angebracht wurde, sorgen die Beauftragten der zuständigen Stelle für die Entfernung des Zeichens.
- Zu den durchgeführten Maßnahmen wird ein Protokoll angefertigt, in dem die Identifikationsdaten der Schinken aufgeführt werden, von denen das Zeichen entfernt wurde.
- Der Erzeuger erhält eine Ausfertigung des Protokolls und ist berechtigt, eigene Anmerkungen in das Protokoll aufnehmen zu lassen. Er kann innerhalb von drei Tagen um eine erneute technische Überprüfung unter Beteiligung der *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari* in Parma ersuchen, wobei er einen eigenen Berater hinzuziehen kann.

G.4

Gemäß Abschnitt G.1 setzen die Ministerien eine für die Aufsicht und Kontrollen zuständige Stelle ein, die von einem freiwilligen Konsortium gebildet wird, das die entsprechenden Anforderungen erfüllt. Nach geltendem nationalen Recht gilt das *Consorzio del prosciutto Veneto Berico-Euganeo* als zuständige Stelle. Es wurde durch den Ministererlass vom 6. April 1990 gemäß Schutzgesetz Nr. 628/81 in diesem Sinne beauftragt. Der genannte Ministererlass ist der Produktspezifikation als Anlage Nr. 12/G beigelegt.

Das Konsortium fungiert derzeit gemäß den Bestimmungen des *Testo unico* als zuständige Stelle und hat nachgewiesen, dass es die rechtlichen, strukturellen, organisatorischen Voraussetzungen erfüllt und die vorgeschriebene Anzahl Erzeuger vertritt. Dabei handelt es sich um folgende Voraussetzungen:

- Es besitzt eine Satzung, die der Produktspezifikation als Anlage Nr. 14/G beigelegt ist.
- Im Konsortium sind 100 % der Erzeuger vertreten (s. Anlage Nr. 15/G mit den im Konsortium organisierten Betrieben), die zusammen 100 % der Produktion geschützter Erzeugnisse der letzten drei Jahre repräsentieren.
- Aufgrund seiner Struktur und Organisation sowie aufgrund seiner Finanzausstattung kann es eine effektive und unvoreingenommene Wahrnehmung seiner institutionellen Aufsichts- und Kontrollaufgaben gewährleisten (s. Anlage Nr. 16/G).
- Es hat beantragt, dass der Minister für Industrie, Handel und Handwerk den Vorsitzenden des Aufsichtsgremiums ernennt.

G.5

Aufgrund der genannten Bestimmungen und gemäß der Produktspezifikation sowie Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe g der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gilt folgende Organisation als zuständige Stelle bzw. als autorisierte Kontrollstelle:

Consorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo g.U. (Konsortium zum Schutz des „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ g.U.)

Sitz: Piazza Vittorio Emanuele II 3, 35044 Montagnana (Padua)

Das Konsortium wurde 1971 auf freiwilliger Basis mit dem Ziel gegründet, im Interesse der Konsortiumsmitglieder eine Schinkensorte zu schützen, zu charakterisieren, zu fördern und ihre Qualität zu gewährleisten, die seit jeher hergestellt und geschätzt wird. Zum Schutz der Erzeuger und Verbraucher muss das Erzeugnis vor einer missbräuchlichen und illegalen Verwendung des Produktnamens geschützt werden.

Diese Notwendigkeit wurde seinerzeit auch von der Region Venetien anerkannt, die am 15. März 1979 einem Gesetzesentwurf zustimmte, der an das Parlament weitergeleitet wurde und am 4. November 1981 angenommen und veröffentlicht wurde (s. Anlage Nr. 22/G).

Die Ziele des Konsortiums sind in der Satzung, den geltenden Rechtsvorschriften sowie im *Testo unico* festgelegt. Dies wurde von der Italienischen Republik anerkannt und bestätigt, die durch den bereits erwähnten Ministerialerlass vom 6. April 1990 das Konsortium als zuständige Stelle anerkannte und mit der Aufsicht und Kontrolle beauftragte.

Infolgedessen hat das Konsortium, ohne dabei seinen privaten Charakter zu verlieren, eine öffentliche Funktion übernommen, die es unter der Aufsicht des Ministeriums für Industrie, Handel und Handwerk im Einvernehmen mit dem Gesundheitsministerium und dem Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft ausübt.

G.6

Mit den verschiedenen in der Produktspezifikation erwähnten Maßnahmen wird sichergestellt, dass Erzeuger, die die Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 einhalten, Zugang zum Kontrollsystem haben. Die Kosten der in der Produktspezifikation vorgeschriebenen Kontrollen tragen gemäß Artikel 14 und 40 des *Testo unico* die Erzeuger.

Das Kontrollsystem mit seinen formalen und technischen Verfahren zur Überprüfung und zur Feststellung von Verstößen, Vergehen sowie von ungeeigneten Erzeugnissen wird durch die entsprechenden Vorschriften des *Testo unico* sowie durch die von der zuständigen Stelle ausgegebenen und der nationalen Aufsichtsbehörde mitgeteilten technischen Leitlinien geregelt. Diese Regeln gelten auch für die Anwendung der vorliegenden Produktspezifikation.

erhalten folgende Fassung:

„G.1

Die Kontrolle der Konformität des Erzeugnisses mit der Produktspezifikation erfolgt durch eine Kontrollstelle gemäß Titel V Kapitel I der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012.

G.2

Anhand der in Abschnitt C der Produktspezifikation beschriebenen Kontrollmaßnahmen führt die zuständige Stelle mithilfe ihrer Mitarbeiter ein Kontrollsystem ein, um zu gewährleisten, dass alle Beteiligten bei der Produktion geschützter Erzeugnisse die entsprechenden Vorschriften und geltenden Spezifikationen eingehalten. Dieses System umfasst Folgendes:

G.2.1

- Die Beauftragten der zuständigen Stelle sind berechtigt, in allen Phasen der Verarbeitung Kontrollen und Inspektionen durchzuführen, sei es, um das Fleisch zu untersuchen, die regelkonforme Führung der Verzeichnisse und aller anderen Unterlagen zu kontrollieren, oder um zu überprüfen, ob die Verarbeitungsmethoden den Vorschriften der Produktspezifikation und dem *Testo unico* entsprechen.
- Im Streitfall oder bei Überprüfungen, deren Ergebnis nicht sofort feststeht, nehmen die Beauftragten der zuständigen Stelle eine besondere Kennzeichnung des Erzeugnisses vor.
- Der Amtstierarzt, der für die Gesundheitsüberwachung zuständig ist, stellt der zuständigen Stelle auf deren Verlangen alle Unterlagen zur Verfügung, die für eine Überwachung der ordnungsgemäßen Durchführung der Arbeiten sowie der Einhaltung der Vorschriften gemäß der Produktspezifikation und dem *Testo unico* nötig sind.

G.2.2

- Bei jeder frischen Keule, die in einem zugelassenen Betrieb zu ‚Prosciutto Veneto Berico-Euganeo‘ weiterverarbeitet werden soll, hat ein Beauftragter der zuständigen Stelle die Gesundheitsunterlagen sowie die Unterlagen gemäß Artikel 12, Absatz 4 zu prüfen und folgende Angaben festzuhalten:
 - a) Zuchtbetrieb und Schlachthof, ggf. Portionierungsbetrieb sowie Datum des Transports zum weiterverarbeitenden Betrieb,

- b) Anzahl der frischen Keulen mit Stempeln gemäß Artikel 8 und 12 des *Testo unico*,
- c) die Keulen wurden außer der Kühlung keiner Behandlung unterzogen.
- Der Erzeuger muss die Anbringung des Siegels auf den frischen Keulen bei der zuständigen Stelle beantragen, die mithilfe ihrer Beauftragten die korrekte Durchführung aller Arbeiten kontrolliert.
- Vor dem Einsalzen bringt der Erzeuger das Siegel so an, dass es dauerhaft sichtbar bleibt.
- Das Siegel gibt den Monat und das Jahr des Verarbeitungsbegins an. Dieses Datum gilt gemäß den nationalen Gesetzen zur Gesundheitskontrolle von Fleischwaren als Herstellungsdatum.
- Der Beauftragte der zuständigen Stelle untersagt die Anbringung des Siegels, wenn
 - a) er die Keulen für ungeeignet für die Produktion geschützter Erzeugnisse hält;
 - b) den Keulen die vorgeschriebenen Begleitunterlagen nicht beigelegt sind oder sie keine Stempel gemäß Artikel 8 und 12 des *Testo unico* tragen;
 - c) die Keulen von Schweinen stammen, die vor weniger als 24 Stunden oder mehr als 120 Stunden geschlachtet wurden.
- Werden Verstöße erst später festgestellt, entfernen die Beauftragten der zuständigen Stelle ein ggf. bereits angebrachtes Siegel und erstellen ein entsprechendes Protokoll.
- Der Erzeuger ist berechtigt, der Einschätzung der Beauftragten der zuständigen Stelle zu widersprechen, dies in das Protokoll aufnehmen zu lassen und innerhalb von drei Tagen um eine erneute technische Überprüfung unter Beteiligung der *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari* (Versuchsanstalt für die Lebensmittelkonservenindustrie) in Parma zu ersuchen, wobei er einen eigenen Berater hinzuziehen kann.

G.2.3

- Nach Durchführung der Maßnahmen gemäß Artikel 19 und 41 des *Testo unico* wird für jede Charge Keulen, die für die Produktion geschützter Erzeugnisse verwendet werden sollen, ein Protokoll erstellt, das folgende Angaben enthält:
 - a) die Daten der Gesundheitsbescheinigung,
 - b) Datum des Einsalzens,
 - c) Anzahl und Gesamtgewicht der frischen Keulen mit Siegel,
 - d) Anzahl und Gesamtgewicht der Keulen, die als nicht geeignet angesehen bzw. die beanstandet wurden,
 - e) Anzahl und Gesamtgewicht der noch im Betrieb befindlichen Keulen ohne Siegel, die entweder an den jeweiligen Schlachter zurückzusenden oder in einen anderen Betrieb zu verbringen sind.
- Die Anbringung des Siegels muss im entsprechenden Verzeichnis für jede Charge gesondert ausgewiesen werden.
- Das Protokoll wird in zwei Exemplaren ausgefertigt, von denen eins im verarbeitenden Betrieb und das andere bei der zuständigen Stelle aufbewahrt wird.
- Der Erzeuger ist berechtigt, der Einschätzung der Beauftragten der zuständigen Stelle zu widersprechen, dies in das Protokoll aufnehmen zu lassen und innerhalb von drei Tagen um eine erneute technische Überprüfung unter Beteiligung der *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari* in Parma zu ersuchen, wobei er einen eigenen Berater hinzuziehen kann.
- Wenn die beanstandeten Keulen bei einer erneuten Prüfung als für die Produktion geschützter Erzeugnisse geeignet eingestuft werden, gilt das Datum der Beanstandung als Datum dieser Feststellung. Beanstandete Keulen sind mit der gebotenen Sorgfalt zu verwahren, nachdem die zuständige Stelle sie, um Manipulationen an ihnen zu verhindern, entsprechend gekennzeichnet und dem Erzeuger zur Aufbewahrung im Verarbeitungsbetrieb übergeben hat.
- Der Beauftragte der zuständigen Stelle kann, wenn er es für notwendig erachtet, die ohne Widerspruch als ungeeignet eingestuften Keulen kennzeichnen, indem er besondere im Protokoll vermerkte Zeichen anbringen lässt.

G.2.4

- Die Beauftragten der zuständigen Stelle sind bei der Anbringung der Zeichen zugegen und überprüfen vorher, ob folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - a) Einhaltung der vorgeschriebenen Mindestreifezeit nach vorheriger Prüfung der Verzeichnisse, der Unterlagen und des Siegels, wobei der Monat, in dem das Siegel angebracht wurde, zur Reifezeit gerechnet wird,
 - b) Einhaltung der Verarbeitungsvorschriften,
 - c) die Produktmerkmale entsprechen der Produktspezifikation und dem *Testo unico*,
 - d) Einhaltung der Analysewerte.
- Die Beauftragten entnehmen zunächst mit einer Nadelsonde Proben bei einer ausreichenden Anzahl Schinken, um einen aussagekräftigen Qualitätsnachweis zu erhalten. Bei Bedarf sind sie berechtigt, zu Inspektionszwecken höchstens fünf Schinken je Tausend oder angefangene Tausend aufzuschneiden; diese Schinken verbleiben beim Erzeuger.
- Die organoleptischen Eigenschaften werden in ihrer Gesamtheit beurteilt; lediglich geringfügige Mängel können toleriert werden.
- Das Zeichen wird — ggf. an mehreren Stellen — so auf der Schwarte des Schinkens angebracht, dass es bis zum vollständigen Verbrauch des Erzeugnisses sichtbar bleibt.
- Die zuständige Stelle verwahrt die Matrize der Geräte zur Anbringung der Zeichen. Jedes Gerät muss mit einer Identifikationsnummer des Herstellers versehen sein. Die zuständige Stelle übergibt die Geräte den von ihr Beauftragten zur Anbringung der Zeichen auf den Schinken, die auch vom Erzeuger durchgeführt werden kann.
- Die Geräte zur Anbringung der Zeichen können auch mit speziellen Identifikationszeichen der jeweiligen zuständigen Stelle versehen sein.

G.2.5

- Der Beauftragte der zuständigen Stelle erstellt für jede Anbringung eines Zeichens ein Protokoll mit folgenden Angaben:
 - a) Anzahl der mit dem Zeichen zu versehenen Schinken,
 - b) Datum des Beginns der Verarbeitung,
 - c) Angaben zur Identifizierung des Erzeugnisses im entsprechenden Verzeichnis,
 - d) Gesamtzahl der mit einem Zeichen versehenen Schinken, Datum der Anbringung des Zeichens,
 - e) Gesamtzahl der für die Produktion geschützter Erzeugnisse ungeeigneten Schinken,
 - f) Anzahl der ggf. beanstandeten Schinken.
- Die beanstandeten Schinken sind mit der gebotenen Sorgfalt zu verwahren, nachdem die zuständige Stelle sie, um ihren Austausch oder sonstige Manipulationen zu verhindern, entsprechend gekennzeichnet und dem Erzeuger zur Aufbewahrung im Verarbeitungsbetrieb übergeben hat.
- Der Erzeuger erhält eine Ausfertigung des Protokolls und ist berechtigt, eigene Anmerkungen in das Protokoll aufnehmen zu lassen. Er kann innerhalb von drei Tagen um eine erneute technische Überprüfung unter Beteiligung der *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari* in Parma ersuchen, wobei er einen eigenen Berater hinzuziehen kann.
- Von den Schinken, die für die Produktion geschützter Erzeugnisse ungeeignet sind, wird das Siegel entfernt. Dies erfolgt durch den Erzeuger in Anwesenheit des Beauftragten der zuständigen Stelle.
- Das Anbringen von Zeichen bzw. das Entfernen von Siegeln ist im entsprechenden Verzeichnis gemäß Artikel 18 des *Testo unico* zu vermerken.

G.2.6

- Stellt sich heraus, dass das Zeichen auf ungeeigneten oder nicht konformen Schinken angebracht wurde, sorgen die Beauftragten der zuständigen Stelle für die Entfernung des Zeichens.
- Zu den durchgeführten Maßnahmen wird ein Protokoll angefertigt, in dem die Identifikationsdaten der Schinken aufgeführt werden, von denen das Zeichen entfernt wurde.

- Der Erzeuger erhält eine Ausfertigung des Protokolls und ist berechtigt, eigene Anmerkungen in das Protokoll aufnehmen zu lassen. Er kann innerhalb von drei Tagen um eine erneute technische Überprüfung unter Beteiligung der *Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari* in Parma ersuchen, wobei er einen eigenen Berater hinzuziehen kann.

G.3

Aufgrund der genannten Bestimmungen und gemäß der Produktspezifikation gilt folgende Organisation als zuständige Stelle bzw. als Kontrollstelle:

Istituto Nord Est Qualità — I.N.E.Q., Via Rodeano 71, 33038 San Daniele del Friuli (Udine), Tel. +39 0432940349, Fax +39 0432943357, E-Mail: info@ineq.it“.

EINZIGES DOKUMENT

„PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO“

EU-Nr.: PDO-IT-02104 — 18.1.2016

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

1. **Name(n)**

„Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

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

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

Der „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ist ein ausgereifter Rohschinken, der sich durch seine natürliche, teilgepresste äußere Keulenform ohne distale Extremität (Fuß) auszeichnet. Das Muskelfleisch oberhalb des Schenkelkopfes (Nuss) liegt frei und beträgt maximal 6 cm (kurzer Schnitt). Das Gewicht eines ganzen „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ mit Knochen beträgt zwischen 8 und 11 kg, wobei für Schinken, die noch entbeint werden, ein Gewicht von mindestens 7 kg vorgeschrieben ist. Die Farbe des Fleisches ist rosa mit leichter Maserung, die Fettanteile sind vollständig weiß, das Aroma ist zart, mild und wohlriechend. Durch ein Loch im oberen Teil des Beins ist eine Schnur gezogen. Der unbedeckte, magere Teil weist eine Schutzschicht aus Getreidemehl, Schweineschmalz, Salz und ggf. Pfeffer o. Ä. auf. Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder Farbstoffen ist dabei nicht zulässig.

Der „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ weist bei Vollreife folgende physikalisch-chemischen Eigenschaften auf:

- Feuchtigkeitsgehalt: 58 % bis 64 %
- Natriumchlorid (Salz): 4 % bis 6,8 %
- Proteolysewert: 24 % bis 31 %

Der „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ kann ganz mit Knochen, entbeint, portioniert oder in Teilstücken von unterschiedlichem Gewicht und in unterschiedlicher Form verpackt oder in Scheiben geschnitten in Verkehr gebracht werden. Jede dieser Produktformen trägt das Konformitätszeichen.

Für Schinken, die aufgeschnitten und verpackt werden sollen, ist eine Reifezeit von mindestens 14 Monaten und ein Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 64 % vorgeschrieben.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die für die Aufzucht der Schweine zugelassenen Futtermittel stammen vorwiegend aus den folgenden Regionen: Venetien, Lombardei, Emilia-Romagna, Umbrien und Latium. Die Mengen sowie die Verwendung des Futters unterscheiden sich je nach Fütterungsphase abhängig von Alter und Gewicht der Tiere. In der ersten Phase (bis zu einem Gewicht von 80 kg) muss das Futter Trockensubstanz enthalten, davon mindestens 45 % Getreide, bis zu 10 % Silomais, bis zu 6 l Buttermilch pro Tier, Fette mit Schmelzpunkt über 36 °C: bis zu 2 %, Fischmehl und Proteinlysate: jeweils bis zu 1 % der Trockensubstanz einer Ration.

In der zweiten Phase (Mastphase) muss das Getreide einen Anteil von mindestens 55 % an der Gesamtmenge haben, die anderen Futtermittel, ihre Höchstmengen sowie die Futterrationen sind in der Produktspezifikation genau angegeben.

Das Futter auf Getreidebasis wird vorzugsweise in flüssiger Form (Futtersuppe oder Futterbrei) und traditionell mit Molke verabreicht. Um eine gute Fettschicht zu erzielen, sollte die Futtertrockenmasse höchstens 2 % Linolsäure enthalten.

Rohstoffe

Lebende Tiere: „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ wird ausschließlich von Schweinen hergestellt, die in folgenden Regionen geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden: Venetien, Lombardei, Emilia-Romagna, Umbrien und Latium.

Für die Bezeichnung „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ gilt eine Ausnahmeregelung gemäß Artikel 5 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, die bereits 1996 eingeführt wurde (mit Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92).

Zugelassen sind Tiere der traditionellen Grundrassen Large White und Landrace, entweder als reinrassige oder von diesen Rassen abstammende Tiere, die gemäß dem italienischen Zuchtbuch (Libro Genealogico Italiano) verbessert wurden. Ebenso sind von der Rasse Duroc abstammende Tiere zugelassen, sofern sie gemäß dem italienischen Zuchtbuch verbessert wurden.

Darüber hinaus sind Tiere anderer Rassen zugelassen, sowohl Kreuzungen als auch Hybride, sofern sie aus Selektions- oder Kreuzungsplänen hervorgehen, die mit denen des italienischen Zuchtbuchs für das schwere Landschwein vereinbar sind.

Traditionell nicht zugelassen sind Schweine, die Träger ungünstiger Merkmale sind — insbesondere der Stressempfindlichkeit (PSS) — die auch nach der Schlachtung und in gereiften Schinken nachweisbar sind.

Generell nicht zugelassen sind Tiere, deren Keulen nicht den entsprechenden Vorgaben entsprechen sowie reinrassige Tiere der Rassen belgische Landrasse, Hampshire, Pietrain, Duroc und Spotted Poland.

Gleichfalls nicht zugelassen ist die Verwendung von Ebern und Sauen.

Die genutzten Rassen müssen besonders effizient ein hohes Gewicht erreichen, auf jeden Fall aber ein mittleres Gewicht (Lebendgewicht) von 160 kg (+/- 10 %) je Charge.

Die Aufzuchtstechniken zielen durch eine maßvolle tägliche Futtermittelsteigerung auf die Erzeugung eines schweren Schweins ab. Die Schlachtkörper müssen den mittleren EU-Handelsklassen zuzuordnen sein, nämlich „U“, „R“ und „O“ der Kategorie „H“ (schwer) des Handelsklassenschemas der Union.

Zum Zeitpunkt der Schlachtung müssen die Schweine in sehr gutem gesundheitlichem Zustand und müssen mindestens neun Monate alt sein.

Frische Keulen: Die Schweinekeulen für die Herstellung von „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ werden ohne Fuß verwendet und müssen mindestens 10 kg wiegen (vorzugsweise zwischen 10 und 15 kg); die Fettschicht des äußeren Teils, senkrecht zum Schenkelkopf gemessen, muss einschließlich Schwarte mindestens 20 mm betragen, um zu gewährleisten, dass das Erzeugnis während der Reifung zart bleibt.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte zur Herstellung von „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ g.U. müssen in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet stattfinden.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpackung usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

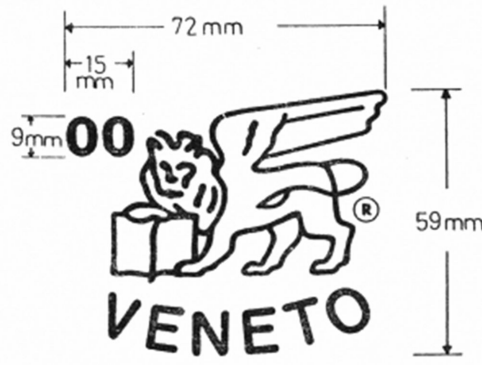
Entbeinung, Aufschneiden und Vorverpackung können auch außerhalb des unter Punkt 4 genannten Herstellungsgebiets erfolgen.

Um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu gewährleisten und dem Verbraucher eine Garantie für die Echtheit zu bieten, sind Erzeugnisse, die von dem ganzen, auf der Schwarte gekennzeichneten Schinken gewonnen werden (entbeint, in Teilstücken, aufgeschnitten), wobei die Kennzeichnung verloren gehen könnte, in geeigneten Verpackungen anzubieten, auf denen die Bezeichnung und das Logo des Erzeugnisses mit der g.U. angegeben sind.

Für die Verpackung (Schalen bzw. andere Verpackungsarten) des aufgeschnittenen und vorverpackten Erzeugnisses ist durchsichtiges Material zu verwenden; die Verpackungen müssen für die Aufbewahrung des Erzeugnisses geeignet sein und dürfen die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinflussen.

3.6. Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Der „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ist mit folgendem Zeichen auf der Schwarte dauerhaft gekennzeichnet:



Das Etikett von ganzem „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ mit Knochen, der das Konformitätszeichen trägt, enthält folgende Angaben:

- im Hauptblickfeld die Bezeichnung „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, gefolgt von dem Hinweis „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung),
- im Hauptblickfeld den Firmennamen bzw. das Markenzeichen des bei der Kontrollstelle registrierten Erzeugers,
- Sitz des Erzeugers.

Das Etikett von entbeintem, im Ganzen oder in Teilstücken verpacktem „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, der das Konformitätszeichen trägt, enthält folgende Angaben:

- im Hauptblickfeld die Bezeichnung „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, gefolgt von dem Hinweis „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung),
- im Hauptblickfeld den Firmennamen bzw. das Markenzeichen des bei der Kontrollstelle registrierten Erzeugers,
- Sitz des Erzeugers,
- Sitz des Verpackungsbetriebes sowie das Herstellungsdatum, falls das vom Erzeuger vor dem Einsalzen angebrachte Siegel nicht mehr lesbar ist.

Bei aufgeschnittenem oder vorverpacktem Schinken müssen die Verpackungsetiketten oben links auf der Hauptoberfläche (Vorderseite) der Verpackung angebracht sein und folgende Angaben enthalten:

- das g.U.-Zeichen mit dem Markuslöwen, darüber der Schriftzug „VENETO“,
- das g.U.-Gemeinschaftslogo,
- die Bezeichnung „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“,
- den Schriftzug „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung),
- den Schriftzug „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali“ (Zertifiziert durch die vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft autorisierte Kontrollstelle),

Das technische bzw. Handelsetikett jeder Verpackung von aufgeschnittenen Erzeugnissen muss unten rechts folgende Angaben enthalten:

- Firmenname des Erzeugerbetriebes (des Verarbeitungsbetriebes) oder des Verpackungsbetriebes, in dem das Erzeugnis aufgeschnitten wurde,
- Sitz des Erzeuger- bzw. Verpackungsbetriebes.
- Wird die Verpackung oder Vermarktung durch einen zugelassenen Erzeuger durchgeführt, so ist zusätzlich dessen Konsortiums-Identifikationscode anzugeben.
- Wird die Verpackung nicht durch einen zugelassenen Erzeuger durchgeführt, sondern durch einen Verpackungsbetrieb, so ist dessen Sitz anzugeben.

Es kann nur eine der drei genannten Bezeichnungen angegeben werden (Erzeuger, Erzeuger, der das Erzeugnis selbst vermarktet oder Verpackungs- bzw. Vermarktungsbetrieb). Angaben zu weiteren Betrieben sind nicht zulässig.

Dem Firmennamen des Erzeugerbetriebes können die Formulierungen „hergestellt von“ oder „hergestellt und abgepackt von“ vorangestellt werden (in Italienisch oder in einer anderen Sprache).

Ist der Verpackungsbetrieb jedoch nicht mit dem Erzeugerbetrieb identisch, muss er immer den Identifikationscode des Erzeugers und den Sitz des Erzeugerbetriebes angeben und der Angabe seines eigenen Firmennamens die Formulierung „abgepackt von“ voranstellen (in Italienisch oder einer anderen Sprache). In Verbindung mit der Bezeichnung „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ ist die Verwendung von Hinweisen wie „klassisch“, „echt“, „extra“, „super“ oder anderer Beschreibungen, Anmerkungen und Charakterisierungen nicht zulässig, mit Ausnahme der Angaben „entbeint“ und „aufgeschnitten“. Unbeschadet anderer Gesetzesvorschriften ist auf der Verpackung und bei der Präsentation des Erzeugnisses die Verwendung von beschreibenden Hinweisen untersagt, die in der Produktspezifikation nicht vorgesehen sind.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden: Montagnana, Saletto, Ospedaletto Euganeo, Este, Pressana, Roveredo di Guà, Noventa Vicentina, Poiana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villaga, Barbarano Vicentino in der Po-Ebene und dem Gebiet am Fuß der Colli Berici und der Euganeischen Hügel, in den Provinzen Padua, Vicenza und Verona, die zur Region Venetien in Italien gehören.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ geht zurück auf die geschichtliche, soziale, menschliche und wirtschaftliche Entwicklung der Landwirtschaft sowohl in der Po-Ebene, einem Gebiet mit einer langen Tradition in der Aufzucht und Verarbeitung von Schweinen, als auch in dem Hügelgebiet zwischen den Colli Berici und den Euganeischen Hügeln, das aufgrund seiner besonderen Umweltbedingungen und seines Mikroklimas typisch ist für die Verarbeitung, Erzeugung und Reifung des „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ und das als „Gebiet mit besonderem ökologischem Wert“ gilt.

Das Herkunftsgebiet der Schweine von der Aufzucht bis zur Schlachtung hat die Entwicklung einer Schweinehaltung ermöglicht, bei der die Eichenwälder sowie deren Eicheln als Futtermittel genutzt werden und bei der die Schweine halbwild in der Ebene und den Hügeln leben. Seit mehr als 50 Jahren wird hier außerdem Milchwirtschaft sowie Getreideanbau betrieben, die typisch sind für die Po-Ebene und die Regionen dieses Gebiets.

Aufgrund dieser Art der Tierhaltung und der Verwendung von Rassen, die sich durch effiziente Gewichtszunahme auszeichnen, hat sich die Erzeugung des typischen „schweren Schweins“ herausgebildet, die mit traditionellen, in den verschiedenen Gegenden unterschiedlichen Verarbeitungs- und Konservierungsmethoden kombiniert wird.

Das Know-how zur Erzeugung von gereiftem Rohschinken war schon immer Teil der Kultur Venetiens mit ihren keltisch-langobardischen Wurzeln in der Po-Ebene. Dabei handelt es sich um ein sich allmählich entwickelndes, natürliches, uraltes Herstellungsverfahren, das in wenigen, aufgrund besonderer Umweltfaktoren geeigneten Gebieten (hauptsächlich den Hügelgebieten) praktiziert wird.

Das Know-how der Erzeuger bei der Verarbeitung von Schweinekeulen, die auch heute noch überwiegend von Hand durchgeführt wird (einschließlich Abtrennen, Kühlen, Zerlegen, Einsalzen, Teilpressung, Ruhephase, Waschen, Trocknen und Reifung), zielt darauf ab, die verschiedenen Anteile der Keule, sowohl die mageren als auch die fetten, zu verarbeiten, abzudecken und zu schützen, um eine bestmögliche Konservierung und Reifung während der langen Reifephase zu gewährleisten.

Diese traditionellen Verarbeitungsmethoden, die ihren Ursprung in verschiedenen sozialen und kulturellen Kreisen haben, sowie die für die verschiedenen Gegenden der Hügel in oder am Rand der Po-Ebene charakteristischen Klima- und Umweltfaktoren führen zu den charakteristischen Eigenschaften, die typisch sind für die verschiedenen in der Po-Ebene erzeugten gereiften Schinken.

Auch die Klima- und Umweltbedingungen des Gebiets zwischen den Colli Berici und den Euganeischen Hügeln (Letztere wurden 1989 zum „Parco Regionale dei Colli Euganei“ erklärt) haben schon immer die Eigenschaften des „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ beeinflusst, indem sie die natürliche Reifungsdauer und -technik bestimmen, die noch heute beim Herstellungsprozess dieses Produkts angewandt werden. Das kleine Erzeugungsgebiet des „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“, das sich im zentral-südlichen Bereich der Region Venetien befindet, umfasst 15 Gemeinden mit einer Fläche von nur 355,63 km². Die Gegend zwischen den Colli Berici und den Euganeischen Hügeln ist nur wenige Dutzend Kilometer von den venezianischen Voralpen und vom Gardasee entfernt und nur 40 bis 50 km vom Golf von Venedig und somit der Adria.

Zum typischen Erzeugungsgebiet gehören demnach sowohl die subalpine Zone Venetiens, das Übergangsgebiet zwischen den Bergen und der Ebene als auch die Ebene selbst. Das hügelige Relief beeinflusst die Winde und die klimatischen Bedingungen der Gegend.

Das sich daraus ergebende klimatische Gleichgewicht ist optimal für eine gute Reifung des Schinkens. Das in dem abgegrenzten Gebiet vorherrschende Klima reicht je nach Höhenlage von gemäßigtem Bergklima bis zu gemäßigtem Meeresklima und ist durch die vorherrschenden Windrichtungen geprägt, nämlich aus östlicher oder nördlicher Richtung; dazu gehört auch der Föhn-Wind, ein warmer Wind, der aus Norden kommt und dessen Auswirkungen, wenn auch in abgeschwächter Form, bis Venedig spürbar sind. Weil ihnen keine Erhebungen im Weg stehen, wehen die leichten Winde von der Adria tagsüber in die Ebene bis hin zu den Voralpen. Auch diese Winde sorgen für eine ständige mäßige Belüftung, die typisch ist für die gesundheitsfördernden und besonders für die Reifung von Schweinefleisch-Zubereitungen geeigneten Gegenden. Das Zusammenspiel dieser Bedingungen sorgt für ein spezielles, konstantes, auf das beschriebene Gebiet begrenztes Mikroklima, das durch seine geringe Feuchtigkeit als ideal für die Reifung von Schinken gilt und ihm außerdem aufgrund des Aromas der Vegetation — wie z. B. des Olivenbaums — weitere charakteristische Merkmale verleiht, die die typische Würze des Erzeugnisses unterstreichen.

Daher hat die Region Venetien das Gebiet der Colli Berici und der Euganeischen Hügel zu „Gebieten mit besonderem ökologischem Wert“ erklärt. Dies wurde durch das Regionalgesetz Nr. 38 vom 10. Oktober 1989 bestätigt, mit dem der „Regionalpark Euganeische Hügel“ gegründet wurde.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Die Verwaltungsbehörde hat mit der Veröffentlichung des Antrags auf Anerkennung der g.U. „Prosciutto Veneto Berico-Euganeo“ in der *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nr. 258 vom 5. November 2015 das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oder

direkt über die Website des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft (www.politicheagricole.it), dort zunächst rechts oben auf „Prodotti DOP e IGP“ (g.U./g.g.A.-Erzeugnisse) klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP, IGP e STG“ (g.U./g.g.A./g.t.S.-Produkte) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

BERICHTIGUNGEN

Berichtigung der Mitteilung an die betroffenen Personen, die den restriktiven Maßnahmen nach der Verordnung (EU) Nr. 36/2012 des Rates, durchgeführt durch die Durchführungsverordnung (EU) 2016/1983 des Rates über restriktive Maßnahmen angesichts der Lage in Syrien, unterliegen

(Amtsblatt der Europäischen Union C 398 vom 28. Oktober 2016)

(2016/C 418/06)

Auf der Umschlagseite, Inhaltsverzeichnis, und auf Seite 5:

Anstatt: „Durchführungsverordnung (EU) 2016/1983“

muss es heißen: „Durchführungsverordnung (EU) 2016/1893“.

