

# Publicatieblad

## van de Europese Unie

# C 186



Uitgave  
in de Nederlandse taal

## Mededelingen en bekendmakingen

58e jaargang

5 juni 2015

Inhoud

### II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

#### Europese Commissie

2015/C 186/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.7561 — PRE/AXIS) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

#### Europese Commissie

2015/C 186/02	Wisselkoersen van de euro .....	2
2015/C 186/03	Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken .....	3

# NL

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst

## V Bekendmakingen

### BESTUURLIJKE PROCEDURES

#### Europese Commissie

2015/C 186/04	Oproep tot het indienen van aanvragen 2015 — Derde actieprogramma voor de Unie op het gebied van de gezondheid (2014-2020) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	---	---

#### Europees Centrum voor de ontwikkeling van de beroepsopleiding

2015/C 186/05	Open uitnodiging tot het indienen van voorstellen — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 — ReferNet — Cedefops Europese netwerk voor informatie over beroepsopleiding .....	5
---------------	---	---

### PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

#### Europese Commissie

2015/C 186/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	7
2015/C 186/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	8

### ANDERE HANDELINGEN

#### Europese Commissie

2015/C 186/08	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	9
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst

## II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN  
DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak M.7561 — PRE/AXIS)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 186/01)

Op 22 mei 2015 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32015M7561. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

## IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN  
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

4 juni 2015

(2015/C 186/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1317	CAD	Canadese dollar	1,4089
JPY	Japanse yen	140,47	HKD	Hongkongse dollar	8,7733
DKK	Deense kroon	7,4599	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5834
GBP	Pond sterling	0,73540	SGD	Singaporese dollar	1,5221
SEK	Zweedse kroon	9,3396	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 256,92
CHF	Zwitserse frank	1,0551	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	13,9625
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,0177
NOK	Noorse kroon	8,7370	HRK	Kroatische kuna	7,5605
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 047,75
CZK	Tsjechische koruna	27,467	MYR	Maleisische ringgit	4,1867
HUF	Hongaarse forint	312,30	PHP	Filipijnse peso	50,790
PLN	Poolse zloty	4,1692	RUB	Russische roebel	62,1695
RON	Roemeense leu	4,4285	THB	Thaise baht	38,171
TRY	Turkse lira	3,0377	BRL	Braziliaanse real	3,5498
AUD	Australische dollar	1,4618	MXN	Mexicaanse peso	17,5812
			INR	Indiase roepie	72,4362

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

**Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken**

(2015/C 186/03)



*Nationale zijde van de nieuwe, voor circulatie bestemde herdenkingsmunt van twee euro die door Oostenrijk wordt uitgegeven*

Voor circulatie bestemde euromunten hebben in de gehele eurozone de status van wettig betaalmiddel. Om zowel degenen die beroepsmatig met euromunten omgaan als het grote publiek op de hoogte te houden, publiceert de Commissie alle nieuwe ontwerpen van euromunten <sup>(1)</sup>. Volgens de conclusies van de Raad van 10 februari 2009 <sup>(2)</sup> is het de lidstaten van de eurozone en de landen die met de Europese Unie een monetaire overeenkomst hebben gesloten volgens welke zij euromuntstukken mogen uitgeven, toegestaan een bepaalde hoeveelheid voor circulatie bestemde euroherdenkingsmunten uit te geven, en dat onder bepaalde voorwaarden, met name dat alleen het muntstuk van twee euro wordt gebruikt. Deze munten hebben dezelfde technische kenmerken als gewone voor circulatie bestemde munten van twee euro, maar hebben aan de nationale zijde een speciale herdenkingsafbeelding met een grote nationale of Europese symbolische waarde.

**Uitgevende staat:** Oostenrijk

**Onderwerp van de herdenkingsmunt:** 200-jarig bestaan van de centrale bank van Oostenrijk

**Beschrijving van het ontwerp:** Op de munt zijn twee goden uit de Romeinse mythologie te zien, zoals afgebeeld in het reliëf boven de ingang van het hoofgebouw van de Oostenrijkse centrale bank („Oesterreichische Nationalbank“): links Mercurius, de boodschapper van de goden en god van de handel, en rechts Fortuna, de godin van het geluk en de voorspoed, die met een hoorn des overvloeds is afgebeeld. Op de achtergrond van links naar rechts in het centrale gedeelte van de munt het hoofgebouw van de centrale bank. Aan de onderzijde van het binnenste gedeelte van de munt loopt een sierband die doet denken aan het rood-wit-rood patroon van de Oostenrijkse vlag; in de heraldiek staan gearceerde verticale strepen voor de kleur rood. De jaartallen 1816 en 2016 links van Mercurius verwijzen naar het jaar waarin de centrale bank is opgericht, en naar het tweehonderdjarige bestaan ervan. De inscripties langs de rand van het goudkleurige binnenste gedeelte van de munt luiden „Republik Österreich“ en „200 Jahre Oesterreichische Nationalbank“.

Op de buitenrand van de munt zijn de twaalf sterren van de Europese vlag afgebeeld.

**Oplage:** 16 miljoen

**Datum van uitgifte:** 2016

<sup>(1)</sup> Zie PB C 373 van 28.12.2001, blz. 1, voor een overzicht van alle nationale zijden die in 2002 zijn uitgegeven.

<sup>(2)</sup> Zie de conclusies van de Raad Economische en Financiële Zaken van 10 februari 2009 en de Aanbeveling van de Commissie van 19 december 2008 betreffende gemeenschappelijke richtsnoeren voor de nationale zijde en de uitgifte van voor circulatie bestemde euromuntstukken (PB L 9 van 14.1.2009, blz. 52).

## V

*(Bekendmakingen)*

## BESTUURLIJKE PROCEDURES

## EUROPESE COMMISSIE

**Oproep tot het indienen van aanvragen 2015****Derde actieprogramma voor de Unie op het gebied van de gezondheid (2014-2020)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 186/04)

Een oproep tot het indienen van aanvragen „Gezondheid — 2015” wordt vandaag bekendgemaakt in het kader van het derde actieprogramma voor de Unie op het gebied van de gezondheid (2014-2020) <sup>(1)</sup>.

Deze oproep tot het indienen van aanvragen bestaat uit:

- een oproep tot het indienen van voorstellen voor de toekenning van een financiële bijdrage voor specifieke acties in de vorm van projectsubsidies.

Uiterste termijnen voor het online indienen van voorstellen is 15 september 2015.

Alle informatie, waaronder het besluit van de Commissie van 2 juni 2015 tot vaststelling van het werkprogramma voor 2015 voor de uitvoering van het derde actieprogramma voor de Unie op het gebied van de gezondheid (2014-2020) en tot vaststelling van de selectie-, toekennings- en andere criteria voor de financiering van de acties van dit programma, is te vinden op de website van het Uitvoerend Agentschap voor consumenten, gezondheid, landbouw en voeding (Chafea) op het volgende adres:

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

---

<sup>(1)</sup> Verordening (EU) nr. 282/2014 van het Europees Parlement en de Raad van 11 maart 2014 tot vaststelling van een derde actieprogramma voor de Unie op het gebied van gezondheid (2014-2020) en tot intrekking van Besluit nr. 1350/2007/EG (PB L 86 van 21.3.2014, blz. 1).

# EUROPEES CENTRUM VOOR DE ONTWIKKELING VAN DE BEROEPSOPLEIDING

Open uitnodiging tot het indienen van voorstellen — GP/DSI/ReferNet\_FPA/001/15

ReferNet — Cedefop Europese netwerk voor informatie over beroepsonderwijs en -opleiding

(2015/C 186/05)

## 1. Doelstellingen en beschrijving

Met het oog op de totstandbrenging van een Europees netwerk voor informatie over beroepsonderwijs en -opleiding, ReferNet, is deze oproep gericht op de selectie van één aanvrager in elk van de in aanmerking komende landen (EU-lidstaten, IJsland en Noorwegen) waarmee Cedefop een kaderpartnerschapsovereenkomst met een looptijd van vier jaar zal sluiten.

Het Europees Centrum voor de ontwikkeling van de beroepsopleiding (Cedefop) is een agentschap van de Europese Unie (EU) dat is opgericht in 1975 en sinds 1995 gevestigd is in Griekenland. Het Centrum geniet erkenning als gezaghebbende informatiebron en als expertisecentrum inzake beroepsonderwijs en -opleiding, vaardigheden en competenties, en heeft als missie ondersteuning te bieden aan de ontwikkeling van Europees beleid voor beroepsonderwijs en -opleiding en een bijdrage te leveren aan de uitvoering van dat beleid.

ReferNet is het Europese netwerk voor informatie over beroepsonderwijs en -opleiding van Cedefop. ReferNet heeft als taak Cedefop te ondersteunen door rapporten uit te brengen over nationale systemen en beleidsontwikkelingen inzake beroepsonderwijs en -opleiding en door de zichtbaarheid daarvan en van de producten van Cedefop te vergroten. Het netwerk omvat dertig leden — de nationale partners van ReferNet — die afkomstig zijn uit een EU-lidstaat, IJsland of Noorwegen. De nationale partners van ReferNet zijn belangrijke instellingen op het gebied van beroepsonderwijs en -opleiding of arbeidsmarktbeleid in het land dat ze vertegenwoordigen.

Kaderpartnerschapsovereenkomsten worden uitgevoerd door middel van jaarlijkse specifieke subsidieovereenkomsten. Na ondertekening van de kaderpartnerschapsovereenkomst voor de jaren 2016 tot en met 2019 zal succesvolle aanvragers daarom worden verzocht de subsidieaanvraag voor de werkzaamheden voor 2016 in te dienen (wat kan leiden tot de ondertekening van een specifieke subsidieovereenkomst voor 2016). De aanvrager moet aantonen dat hij in staat is alle activiteiten uit te voeren die gepland zijn voor de periode van vier jaar en zorg dragen voor een adequate medefinanciering voor de uitvoering van de verzochte taken.

## 2. Begroting en projectduur

De beschikbare begroting voor de looptijd van vier jaar van de kaderpartnerschapsovereenkomsten wordt geraamd op 4 000 000 EUR, afhankelijk van de jaarlijkse besluiten van de begrotingsautoriteit.

De totale beschikbare begroting voor het werkplan voor 2016 (projectduur: twaalf maanden) bedraagt 980 000 EUR voor de dertig partners (uit de 28 EU-lidstaten, IJsland en Noorwegen).

De subsidie varieert naargelang van de bevolkingsomvang van een land en wordt toegekend voor het uitvoeren van een jaarlijks werkplan. De totale beschikbare begroting voor het werkplan voor 2016 wordt naar rato van de bevolkingsomvang verdeeld op basis van een indeling in drie groepen:

- landengroep 1: Cyprus, Estland, Kroatië, Letland, Litouwen, Luxemburg, Malta, Slovenië en IJsland. Maximumsubsidiebedrag: 23 615 EUR;
- landengroep 2: België, Bulgarije, Denemarken, Finland, Griekenland, Hongarije, Ierland, Nederland, Oostenrijk, Portugal, Roemenië, Slowakije, Tsjecho, Zweden en Noorwegen. Maximumsubsidiebedrag: 33 625 EUR;
- landengroep 3: Duitsland, Frankrijk, Italië, Polen, Spanje, Verenigd Koninkrijk. Maximumsubsidiebedrag: 43 620 EUR.

De subsidie van de Unie is een financiële bijdrage in de kosten van de begunstigde (en eventueel medebegunstigden) en dient te worden aangevuld met een eigen financiële bijdrage en/of bijdragen van gemeentelijke, regionale of nationale autoriteiten en/of van particulieren of bedrijven. De totale bijdrage van de Unie bedraagt ten hoogste 70 % van de voor steun in aanmerking komende kosten.

Cedefop behoudt zich het recht voor minder dan de totaal beschikbare begroting toe te kennen.

## 3. Ontvankelijkheidscriteria

Om voor beoordeling in aanmerking te komen dienen aanvragers aan de volgende vereisten te voldoen:

- a) een publieke of privaatrechtelijke organisatie zijn, met een eigen rechtsvorm en rechtspersoonlijkheid (natuurlijke personen, d.w.z. individuen, komen niet in aanmerking);

b) gevestigd zijn in een land waar de subsidie wordt aangevraagd, d.w.z. in een van de volgende landen:

- EU-28 (België, Bulgarije, Cyprus, Denemarken, Duitsland, Estland, Finland, Frankrijk, Griekenland, Hongarije, Ierland, Italië, Kroatië, Letland, Litouwen, Luxemburg, Malta, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Slovenië, Slowakije, Spanje, Tsjechië, Verenigd Koninkrijk, Zweden);
- geassocieerde landen (IJsland en Noorwegen).

#### 4. **Indieningstermijn**

Aanvragen voor de kaderpartnerschapsovereenkomst dienen **uiterlijk op 21 augustus 2015** te worden ingediend.

#### 5. **Nadere informatie**

De volledige tekst van de uitnodiging tot het indienen van voorstellen, het aanvraagformulier en de bijlagen daarbij zijn vanaf 8 juni 2015 te vinden op de website van Cedefop op het volgende adres:

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

Aanvragen dienen te voldoen aan de voorwaarden zoals geformuleerd in de volledige tekst van de uitnodiging en voor de indiening ervan dienen de daarvoor ter beschikking gestelde officiële formulieren te worden gebruikt.

Bij de beoordeling van de voorstellen zal worden uitgegaan van de beginselen van transparantie en gelijke behandeling.

Alle ingediende aanvragen zullen door een commissie van deskundigen worden beoordeeld volgens de ontvankelijkheids-, uitsluitings-, selectie- en gunningscriteria zoals vastgelegd in de volledige tekst van de uitnodiging.

---



PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET  
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**

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

**Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak**

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 186/06)

1. Op 28 mei 2015 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Bridgepoint Advisers Group Limited („Bridgepoint”, Verenigd Koninkrijk) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over Nordic Cinema Group Holding AB („Nordic Cinema Group”, Zweden) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
  - Bridgepoint: private-equitygroep;
  - Nordic Cinema Group: bioscoopexploitant die actief is in Estland, Finland, Letland, Litouwen, Noorwegen en Zweden.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de Mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(2)</sup>.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie  
Directoraat-generaal Concurrentie  
Griffie voor concentraties  
1049 Brussel  
BELGIË

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

<sup>(2)</sup> PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**  
**(Zaak M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia)**  
**Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak**  
**(Voor de EER relevante tekst)**  
(2015/C 186/07)

1. Op 28 mei 2015 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen. Hierin is meegedeeld dat QDB Holdings Group/Dawn Meats („Dawn Meats”, Ierland) en Terrena (Frankrijk) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over Elivia (Frankrijk) door de verwerving van aandelen. Elivia is momenteel volledig in handen van Terrena.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Dawn Meats: slachting van vee, ontbening en verdere verwerking van vlees, waaronder destructie van slachtbijproducten, met belangrijkste activiteiten in de rund- en lamsector;
- Terrena: verschillende activiteiten in de gehele waardeketen van landbouwproducten, waaronder verwerking en verhandeling van vleesproducten;
- Elivia: slachting van rundvee, productie en verkoop van verse en verwerkte rundproducten, waaronder slachtbijproducten, hoofdzakelijk in Frankrijk.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de Mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(2)</sup>.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie  
Directoraat-generaal Concurrentie  
Griffie voor concentraties  
1049 Brussel  
BELGIË

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

<sup>(2)</sup> PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2015/C 186/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(2)</sup>****„ISTARSKI PRŠUT”/„ISTRSKI PRŠUT”****EG-nr.: MULTI-PDO-0005-01041 — 04.10.2012****BGA ( ) BOB ( X )****1. Naam**

„Istarski pršut”/„Istrski pršut”

**2. Lidstaat of derde land**

Republiek Kroatië/Republiek Slovenië

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel****3.1. Productcategorie**

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.).

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” is een verduurzaam, gedroogd en gezouten vleesproduct gemaakt van een varkensham zonder de poot, de huid en het onderhuidse vet, maar met de heupbeenderen, dat met zeezout en kruiden droog wordt gepekeld, aan de lucht wordt gedroogd zonder te roken en vervolgens gedurende minstens twaalf maanden wordt gedroogd en gerijpt.

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” heeft een uitgerekte vorm door de aanwezigheid van de heupbeenderen. De poot is vanaf het spronggewricht verwijderd van de ham en ook de huid en het onderhuidse weefsel zijn verwijderd, behalve het deel onder het spronggewricht (10-15 cm). „Istarski pršut”/„Istrski pršut” heeft gelijkmatige rondingen en vlakke oppervlakken die zuiver zijn of bedekt zijn met een dunne schimmellaag. De doorsnede van het spierweefsel heeft een gelijkvormige rozerode kleur zonder uitgesproken verkleuringen. Het vet moet wit zijn. „Istarski pršut”/„Istrski pršut” heeft een kenmerkend, uitgesproken aroma van gedroogd rijp varkensvlees en kruiden en een gematigde zoute smaak.

Wanneer het product klaar is voor verkoop, heeft het de volgende fysisch-chemische eigenschappen: het natriumchloridegehalte is minder dan 8 % en de wateractiviteit (aw) is minder dan 0,93.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12, vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” moet minstens 7 kg wegen wanneer het in de handel wordt gebracht.

### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” wordt gemaakt van de hammen van varkens die afstammen van zuivere rassen en kruisingen ervan, uitgezonderd het ras Piétrain en zijn kruisingen.

Op het moment van de slachting moet het gemiddelde levende gewicht van de varkens per groep hoger zijn dan 160 kg. De varkens moeten bovendien minstens negen maanden oud zijn. De hammen worden zo afgesneden dat de beenderen van het heupgewricht (darmbeen, zitbeen en schaambeek) niet worden verwijderd, maar het heiligbeen en de staartwervels wel. Het heiligbeen wordt verwijderd door het sacro-iliacale gewricht door te snijden. De afgesneden hammen moeten meer dan 13 kg wegen.

### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De varkens die worden gebruikt voor de productie van „Istarski pršut”/„Istrski pršut”, worden vetgemest met mengvoeder. Alle ingrediënten van het mengvoeder moeten afkomstig zijn van het in punt 4 beschreven gebied waarin de grondstoffen mogen worden geproduceerd. Dat is niet van toepassing op de mineralen, vitamines en andere additieven die aan het mengvoeder worden toegevoegd. De oorsprong van alle ingrediënten moet opspoorbaar zijn van de productieplaats tot de stal.

Naast het mengvoeder mogen de varkens tarwe of tarwezemelen, verse klaver en luzerne, pompoen, kolen, voederbieten, suikerbietenpulp, wei en gekookte aardappelen krijgen die ook uit hetzelfde gebied moeten komen. Voor het vetmesten mag geen gebruik worden gemaakt van bierdrاف afkomstig van brouwerijen, spoeling en slachthuisafval.

Voeders die afkomstig zijn van buiten het productiegebied van de grondstoffen, mogen worden toegevoegd in overeenstemming met de regels inzake het voeren van dieren, die van toepassing zijn op oorsprongsbenamingen voor producten van dierlijke oorsprong.

### 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle productiefasen van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” moeten worden uitgevoerd binnen het in punt 4 omschreven geografische gebied.

### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

„Istarski pršut”/„Istrski pršut” mag in één stuk (in zijn geheel) in de handel worden gebracht of in verpakkingen met ontbeende gedroogde ham, grote of kleine stukken gedroogde ham of gedroogde ham in plakken. Deze soorten gedroogde ham moeten vacuüm of onder gemodificeerde atmosfeer worden verpakt.

De gedroogde ham mag uitsluitend in het productiegebied van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” worden ontbeend en in stukken of in plakken worden gesneden om in porties te worden verdeeld, te worden verpakt en ten slotte te worden verkocht. Het feit dat het product uitsluitend in porties wordt verdeeld en wordt verpakt in het productiegebied, vereenvoudigt de controle van dit proces aanzienlijk, vergemakkelijkt de uitvoering van het opspoorbaarheidssysteem, beperkt het risico op fraude en misbruik van etiketten en garandeert dat het product de kwaliteit heeft die de consument eist. Door het snijden en verpakken binnen het productiegebied te houden, kan dit proces door de producenten zelf worden uitgevoerd of door andere personen die de vereiste vaardigheden hebben en vertrouwd zijn met de specifieke kenmerken en de kwaliteit van „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. Daardoor blijft de originele kwaliteit van het product ook na het snijden en verpakken gegarandeerd.

### 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Na de rijping krijgen alle hammen een brandstempel met een gemeenschappelijk brandmerk voor het gehele productiegebied van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” en de nummercode van de producent. Het gemeenschappelijke brandmerk is hieronder weergegeven.



Wanneer het volledige product of eender welke vorm van verpakking in de handel wordt gebracht, moeten op het product het gemeenschappelijke brandmerk en het opschrift „Istarski pršut”/„Istrski pršut” worden aangebracht.

Het opschrift „Istarski pršut”/„Istrski pršut” moet duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn en de tekens moeten voldoende groot zijn en zich in lettertype en -kleur duidelijk onderscheiden van andere aanduidingen.

#### 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de grondstof voor „Istarski pršut”/„Istrski pršut” is beperkt tot het productiegebied van het product zelf en de volgende provincies van de Republiek Kroatië: Primorje-Gorski Kotar (alleen het vasteland), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slavonia, Slavonski Brod-Posavina, Osijek-Baranja en Vukovar-Syrmia.

Het productiegebied van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” omvat een deel van het Istrische schiereiland zonder de eilanden.

De grens van het geografische productiegebied van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” begint bij Stupova Cove, op de grens tussen de provincies Istrië en Primorje-Gorski Kotar, en loopt vervolgens naar het noorden langs die grens tot aan de landsgrens met de Republiek Slovenië.

Vervolgens loopt de grens van het productiegebied naar het westen tot op het grondgebied van de Republiek Slovenië, ten zuiden van Ravni Kot, waarna ze naar het noordwesten loopt over Vincarija voordat ze zuidwaarts reikt tot Glavičorka, waar ze even naar het westen draait en vervolgens opnieuw naar het noordwesten naar Lipica en verder naar Mala Vrata. Hier draait de grens westwaarts naar Jelovščina, vervolgens naar het zuidwesten tot aan Blažinov Vrh, waar ze een scherpe bocht naar het westen maakt ten noorden van Stružnjak en Gnojin en vervolgens in zuidwestelijke richting loopt tot aan de weg tussen Jelovice en Podgorje. De grens volgt die weg in noordwestelijke richting via Podgorje, voorbij Praproče en Črnotiče in het zuiden. Ze blijft de weg volgen naar het noorden van Kastelec en maakt voor Sočerb een bocht naar de Sloveens-Italiaanse grens.

De grens van het productiegebied volgt dan de Sloveens-Italiaanse grens naar het westen tot aan de kust van San Bartolomeo en volgt dan de kustlijn naar het zuidoosten tot aan het beginpunt bij Stupova Cove.

#### 5. **Verband met het geografische gebied**

##### 5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het Istrische schiereiland kent voornamelijk een mediterraan klimaat dat verder naar het binnenland geleidelijk verandert in een continentaal klimaat. Beide klimaten worden gekenmerkt door frequente winden die in de winter uit het noorden en het oosten komen. Dit soort winterse winden is gunstig voor de hamproductie die precies in dat seizoen aanvangt (pekelen en drogen). Vooral de bora, een sterke noordoostenwind die van het vasteland naar de zee waait uit de richting van het Učka-gebergte, is uitermate gunstig. Deze wind maakt het mogelijk om „Istarski pršut”/„Istrski pršut” aan de lucht te drogen zonder rook. Dit heeft een belangrijke invloed op de kwaliteit en is wat „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zo uniek maakt ten opzichte van andere gedroogde hammen.

De beroemde en unieke smaak van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” is niet alleen te danken aan het klimaat, maar ook aan de generatielange ervaring en kennis van de Istrische boeren.

Traditioneel werden de varkens langer dan een jaar gefokt en gevoederd met allerlei soorten voeders die op de boerderij tijdens de verschillende seizoenen beschikbaar waren: klaver en luzerne, pompoenen, kolen, voederbieten, wei, gekookte aardappelen enz. Een van de bijzonderheden van de oude Istrische methode is de samenstelling van de droge pekela die wordt gemaakt van zout in combinatie met één of meer kruiden (zwarte peper, knoflook, laurier, rozemarijn). Andere bijzonderheden zijn de manier waarop de achterham wordt gescheiden van het halve karkas en de manier waarop de ham wordt gevormd en voorbereid. De traditionele en vrij unieke manier waarop de ham wordt afgesneden bijvoorbeeld, stamt uit de tijd dat de boerengezinnen zo veel mogelijk vetweefsel moesten smelten tot vet om het te verduurzamen voor later gebruik. Dat is de reden waarom volgens het traditionele recept in de eerste bereidingsfase van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” alle huid en het onderhuidse vetweefsel worden verwijderd van de verse ham, wat eigenlijk ongewoon en zelfs bijna uniek is in de productie van gedroogde ham in vergelijking met andere gebieden. Een andere bijzonderheid bij het afsnijden is dat de heupbeenderen niet worden verwijderd waardoor er meer vlees overblijft en de ham groter is.

De kunst van hamproductie in Istrië is al eeuwenoud en mettertijd werden de traditionele methoden verfijnd. Het tot hiertoe oudste document uit Istrië waarin expliciet sprake is van de gedroogde ham, dateert van 1580. Het betreft een document van de gemeente Roč waarin in het Glagolitsisch staat geschreven dat voor het huwelijksfeest van de prefect onder andere gedroogde ham werd besteld (Dražen Vlahov: „*Knjiga računa općine Roč*” (1566-1628), Rijksarchief in Pazin, Pazin, 2009, blz. 102-103). Een paar jaar later, meer bepaald in 1594, werd in dezelfde gemeente gedroogde ham besteld en opgediend als middagmaal voor de kapitein van Rašpor (de gouverneur van het Venetiaanse deel van Noord-Istrië) en zijn entourage voor de Sint-Marinafeesten (ibid., blz. 110-111). In een document uit 1612 staat het volgende: „vierhonderd Uskokken staken de Učka over [...] De Uskokken stalen veel vee en grote hoeveelheden kaas, gedroogde ham, wijn en andere voedingsmiddelen” (Miroslav Bertoša: „*Istra: doba Venecije*”, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, blz. 318). In een document uit 1810 staat dat de duurste vleessoort gezouten varkensvlees was — met name ham en spek (Nevio Šettó: „*Napoleon u Istri*”, IKK Grozd, Pula, 1989, blz. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

De traditie om „Istarski pršut”/„Istrski pršut” te produceren op boerderijen in de steden Manžan, Nova Vas en Bertoki wordt beschreven door Stanislav Renčelj in zijn boek „*Suhe mesnine narodne posebnosti*” (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, blz. 169, 209, 211).

## 5.2. Specificiteit van het product

De specifieke kenmerken van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” worden voornamelijk bepaald door drie factoren: de grondstof, de traditionele productietechnologie en de organoleptische eigenschappen van het product.

De specifieke kenmerken van de grondstof zijn het gevolg van het gecontroleerd fokken van pure varkensrassen. Deze rassen worden overeenkomstig speciale vereisten gevoederd en langer vetgemest tot ze gemiddeld meer dan 160 kg wegen. De varkens moeten veel wegen op het moment dat ze worden geslacht om zware verse hammen te verkrijgen. Als gevolg van het bijzondere productieproces gaat tijdens het drogen en rijpen immers heel wat water verloren.

Volgens de traditionele productiemethode worden bij het afsnijden van de hammen de heupbeenderen (darmbeen, schaambe en zitbeen) niet verwijderd. Dit is geen standaardprocedure voor de productie van gedroogde ham in andere regio's. Na het afsnijden en afronden van de ham is de femurkop (caput femoris — kop van het dijbeen) dan ook niet meer te zien. Bij andere soorten gedroogde ham is die van binnenuit of vanuit het midden wel nog goed te zien en is dit een van de belangrijkste visuele kenmerken. In „Istarski pršut”/„Istrski pršut” is de femurkop niet te zien omdat die verborgen zit in het heupbeen (acetabulum).

Het verwijderen van de huid en het onderhuidse vetweefsel over de hele oppervlakte, dus tot op het vlees, is een zeer ongewone techniek om de ham af te snijden. De afgesneden hammen worden met een mengeling van zeezout en peper, knoflook, laurier en rozemarijn droog gepekeld. De toevoeging van zo veel kruiden tijdens het pekelen is nog een andere kenmerkende eigenschap van de productie van „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. Het verwijderen van de huid zorgt er niet alleen voor dat het vlees beter droogt (gewichtsverlies) dan bij andere soorten ham, maar is ook de oorzaak van een ander kenmerk, namelijk de groei van schimmel op de buitenkant van de ham.

De specifieke organoleptische eigenschappen van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zijn in de eerste plaats duidelijk dankzij zijn kenmerkende uitzicht: de afwezigheid van huid en onderhuids vetweefsel, de aanwezigheid van de heupbeenderen waardoor de ham een ongewone uitgerekte vorm heeft, en vaak de vorming van schimmel van verschillende afmetingen aan de oppervlakte.

Het eindproduct wordt gekenmerkt door een bijzonder aroma, een milde, enigszins zoute smaak, een uniforme rozerode kleur en een wenselijke consistentie van het spierweefsel. De gedroogde ham bevat geen additieven dankzij de traditionele productiemethode.

## 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het verband tussen „Istarski pršut”/„Istrski pršut” en Istrië kan worden toegeschreven aan de aanwezigheid van gunstige natuurlijke omstandigheden: er zijn geen extreem lage temperaturen in de winter wanneer de lucht wordt gekoeld en gedroogd door de frequente winden die ideaal zijn om de ham natuurlijk te laten drogen. Een initiële lage temperatuur en een geleidelijke daling van de relatieve vochtigheid zorgen ervoor dat het droogproces van de ham op een regelmatige manier verloopt. Dat is ook de reden waarom het pekelen van de hammen (de initiële productiefase) alleen mag plaatsvinden tussen 15 oktober en 20 maart. Dit is één van de pijlers van de traditionele productiemethode.

Deze klimaatomstandigheden zorgen voor een ideale omgeving voor de productie van traditionele „Istarski pršut”/„Istrski pršut” die uitsluitend aan de lucht is gedroogd, zonder rook, en beïnvloeden zo aanzienlijk de kwaliteit en het unieke karakter van deze gedroogde ham.

De typische kenmerken van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zijn ook het gevolg van het culturele erfgoed van de Istrische landbouwgemeenschappen, m.a.w. van de generatielange ervaring en kennis van de Istrische boeren. Zij gebruikten voor de productie van gedroogde ham uitsluitend zeer zware varkens (meer dan 160 kg) die werden gevoederd met klaver, luzerne, pompoenen, kolen, voederbieten, wei, gekookte aardappelen enz.

De manier waarop de hammen worden afgesneden voor de productie van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” stamt uit de tijd dat de boerengezinnen zo veel mogelijk vet moesten verkrijgen om te verduurzamen voor later gebruik. Dat is de reden waarom volgens het traditionele recept in de eerste bereidingsfase van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” alle huid en het onderhuidse vetweefsel worden verwijderd van de verse ham om alleen het vlees over te houden. Dit is eigenlijk ongewoon en zelfs bijna uniek in de productie van gedroogde ham in vergelijking met andere gebieden, waar de hammen doorgaans met de huid worden gedroogd. Een ander kenmerk van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” is de traditionele manier om de hammen af te snijden met behoud van de heupbeenderen. Daardoor zijn de hammen altijd iets groter en zwaarder dan de gedroogde hammen uit andere gebieden.

Doordat de ham wordt gedroogd zonder de huid en het onderhuidse vetweefsel, waardoor de hele oppervlakte van het spierweefsel rechtstreeks aan de lucht wordt blootgesteld en de oppervlakte wordt bedekt met schimmel tijdens de rijpingsfase, verloopt het rijpingsproces een beetje anders en komen vervolgens de organoleptische eigenschappen tot stand die kenmerkend zijn voor „Istarski pršut”/„Istrski pršut”.

Het specifieke aroma en de specifieke smaak van „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zijn ook het gevolg van de verschillende kruiden die aan de droge pekel worden toegevoegd. De kruiden hebben een grote invloed op het aroma van „Istarski pršut”/„Istrski pršut”. In tegenstelling tot andere soorten gedroogde ham komt immers het hele oppervlak van de ham in contact met de kruiden waardoor hun aroma gemakkelijker en dieper kan doordringen in alle delen van de ham.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/Istrski\\_prsut\\_specifikacija.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Zie voetnoot 2.











ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)  
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



**Bureau voor publicaties van de Europese Unie**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**NL**