

Publicatieblad van de Europese Unie

C 139



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

65e jaargang

29 maart 2022

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2022/C 139/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10593 — DUSSUR / SeAH / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informatie

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

Europese Commissie

2022/C 139/02	Wisselkoersen van de euro — 28 maart 2022	2
---------------	---	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2022/C 139/03	Bijwerking van de lijst van de richtbedragen voor het overschrijden van de buitengrenzen bedoeld in artikel 6, punt 4, van Verordening (EU) 2016/399 van het Europees Parlement en de Raad betreffende een Uniecode voor de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscodes)	3
2022/C 139/04	Liquidatieprocedure — Besluit tot inleiding van de faillissementsprocedure voor “Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance SA” (Bekendmaking overeenkomstig artikel 14 van Richtlijn 2001/17/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de sanering en liquidatie van verzekeringsondernemingen (artikel 280 van Richtlijn 2009/138/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de toegang tot en uitoefening van het verzekerings- en het herverzekeringsbedrijf)	5

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

V *Bekendmakingen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2022/C 139/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.10636 — COVÉA / PARTNERRE) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	6
2022/C 139/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	8

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2022/C 139/07	Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ 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.10593 — DUSSUR / SeAH / JV)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2022/C 139/01)

Op 16 maart 2022 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, punt b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. 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. 32022M10593. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

28 maart 2022

(2022/C 139/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,0966	CAD	Canadese dollar	1,3702
JPY	Japanse yen	135,93	HKD	Hongkongse dollar	8,5861
DKK	Deense kroon	7,4393	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5838
GBP	Pond sterling	0,83643	SGD	Singaporese dollar	1,4921
SEK	Zweedse kroon	10,4225	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 342,49
CHF	Zwitserse frank	1,0257	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,9925
ISK	IJslandse kroon	142,80	CNY	Chinese yuan renminbi	6,9862
NOK	Noorse kroon	9,5123	HRK	Kroatische kuna	7,5735
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 737,77
CZK	Tsjechische koruna	24,650	MYR	Maleisische ringgit	4,6238
HUF	Hongaarse forint	374,13	PHP	Filipijnse peso	57,080
PLN	Poolse zloty	4,7180	RUB	Russische roebel	
RON	Roemeense leu	4,9483	THB	Thaise baht	37,027
TRY	Turkse lira	16,2750	BRL	Braziliaanse real	5,2133
AUD	Australische dollar	1,4590	MXN	Mexicaanse peso	21,9841
			INR	Indiase roepie	83,4825

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Bijwerking van de lijst van de richtbedragen voor het overschrijden van de buitengrenzen bedoeld in artikel 6, punt 4, van Verordening (EU) 2016/399 van het Europees Parlement en de Raad betreffende een Uniecode voor de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscore)

(2022/C 139/03)

De publicatie van de richtbedragen voor het overschrijden van de buitengrenzen bedoeld in artikel 6, punt 4, van Verordening (EU) 2016/399 van het Europees Parlement en de Raad van 9 maart 2016 betreffende een Uniecode voor de overschrijding van de grenzen door personen (Schengengrenscore) (codificatie) is gebaseerd op de informatie die door de lidstaten aan de Commissie wordt verstrekt overeenkomstig artikel 39 van de Schengengrenscore.

Naast de publicatie in het Publicatieblad wordt de lijst regelmatig bijgewerkt op de website van het directoraat-generaal Binnenlandse Zaken.

DOOR DE NATIONALE AUTORITEITEN VASTGESTELDE RICHTBEDRAGEN VOOR HET OVERSCHRIJDEN VAN DE BUITENGRENZEN**ESTLAND*****Vervanging van de informatie die is bekendgemaakt in PB C 178 van 28.5.2020, blz. 3.***

In de Estse wetgeving is bepaald dat een vreemdeling die zonder uitnodiging Estland binnenkomt, bij binnenkomst op het grondgebied op verzoek van een functionaris van de grenswacht het bewijs moet leveren over voldoende geldmiddelen te beschikken om te voorzien in de kosten van zijn verblijf in en vertrek uit Estland. Onder voldoende geldmiddelen voor elke toegestane verblijfsdag wordt verstaan, 0,2 keer het minimummaandsalaris zoals dat is vastgesteld door de regering van de Republiek, namelijk 130,80 EUR.

Anders draagt degene die de vreemdeling uitnodigt, de kosten van het verblijf van de vreemdeling in en het vertrek van de vreemdeling uit Estland.

Lijst van eerdere publicaties

PB C 247 van 13.10.2006, blz. 19.	PB C 298 van 04.10.2012, blz. 3.
PB C 77 van 5.4.2007, blz.11.	PB C 56 van 26.2.2013, blz.13.
PB C 153 van 6.7.2007, blz.22.	PB C 98 van 05.04.2013, blz.3.
PB C 164 van 18.7.2007, blz.45.	PB C 269 van 18.09.2013, blz.2.
PB C 182 van 4.8. 2007, blz.18.	PB C 57 van 28.2.2014, blz.2.
PB C 57 van 1.3.2008, blz.38.	PB C 152 van 20.5.2014, blz.25.
PB C 134 van 31.5.2008, blz.19.	PB C 224 van 15.7.2014, blz.31.
PB C 331 van 31.12.2008, blz.13.	PB C 434 van 4.12.2014, blz.3.
PB C 33 van 10.2. 2009, blz.1.	PB C 447 van 13.12.2014, blz.32.
PB C 36 van 13.2. 2009, blz.100.	PB C 38, van 4.2.2015, blz.20.
PB C 37 van 14.2.2009, blz.8.	PB C 96 van 11.3.2016, blz.7.
PB C 98 van 29.4.2009, blz.11.	PB C 146 van 26.4.2016, blz.12.
PB C 35 van 12.2.2010, blz.7.	PB C 248 van 8.7.2016, blz.12.
PB C 304 van 10.11.2010, blz.5.	PB C 111 van 8.4.2017, blz.11.
PB C 24 van 26.1.2011, blz.6.	PB C 21 van 20.1.2018, blz.3.
PB C 157 van 27.5.2011, blz.8.	PB C 93 van 12.3.2018, blz.4.
PB C 203 van 9.7.2011, blz.16.	
PB C 11 van 13.1.2012, blz.13.	
PB C 72 van 10.3.2012, blz.44.	
PB C 199 van 7.7.2012, blz.8.	

PB C 153 van 2.5.2018, blz.8.

PB C 186 van 31.5.2018, blz.10.

PB C 264 van 26.07.2018, blz.6.

PB C 366 van 10.10.2018, blz.12.

PB C 459 van 20.12.2018, blz.38.

PB C 140 van 16.4. 2019, blz.7.

PB C 178 van 28.5. 2020, blz.3.

PB C 102 van 24.3. 2021, blz.8.

PB C 486 van 3.12. 2021, blz.26.

Liquidatieprocedure

Besluit tot inleiding van de faillissementsprocedure voor “Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance SA”

(Bekendmaking overeenkomstig artikel 14 van Richtlijn 2001/17/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de sanering en liquidatie van verzekeringsondernemingen (artikel 280 van Richtlijn 2009/138/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de toegang tot en uitoefening van het verzekerings- en het herverzekeringsbedrijf)

(2022/C 139/04)

Verzekeringsonderneming	“Societatea de Asigurare-Reasigurare City Insurance S.A” met maatschappelijke zetel in Boekarest, sector 1, str. Emanoil Porumbaru, nr. 93-95, CP 011424, in het handelsregister opgenomen onder nummer J40/3150/1998, enig registratienummer 10392742, in het register van verzekeringsmaatschappijen opgenomen onder nummer RA-008 op 10 april 2003.
Datum, inwerkingtreding en aard van de beslissing	Besluit nr. 1148/17.9.2021 betreffende de intrekking van de exploitatievergunning van “City Insurance S.A”, de insolventverklaring ervan en de indiening van de aanvraag voor het inleiden van de faillissementsprocedure ertegen; voorlopige beslissing nr. 507 van het Hof van Boekarest van 9 februari 2022 betreffende de inleiding van de faillissementsprocedure tegen “City Insurance S.A.”.
Bevoegde autoriteiten	“Autoritatea de Supraveghere Financiară” (ASF) [financiële toezichthoudende autoriteit], met hoofdkantoor Splaiul Independenței nr. 15, Sector 5, Boekarest, Roemenië
Toezichthoudende autoriteit	“Autoritatea de Supraveghere Financiară” (ASF) [financiële toezichthoudende autoriteit], met hoofdkantoor Splaiul Independenței nr. 15, Sector 5, Boekarest, Roemenië
Aangestelde curator	Door de rechtbank aangestelde curator – CITR Filiala Cluj Contactgegevens van de door de rechtbank aangestelde curator: Boekarest, Strada Gara Herăstrău, nr. 4, Green Court, etaj 3, sector 2
Toepasselijk recht	Roemenië O.U.G. nr. 93/2012 (Spoeddecreet nr. 93/2012) betreffende de oprichting, organisatie en werking van de financiële toezichthoudende autoriteit, goedgekeurd met wijzigingen bij Wet nr. 113/2013 (zoals naderhand gewijzigd en aangevuld); Wet nr. 503/2004 betreffende financieel herstel, insolventie, vrijwillige ontbinding en liquidatie van verzekeringsondernemingen (opnieuw gepubliceerd); Wet nr. 237/2015 betreffende het verlenen van vergunningen en het toezicht op het verzekeringsbedrijf (zoals naderhand gewijzigd); Wet nr. 85/2014 betreffende procedures ter voorkoming van insolventie en betreffende insolventieprocedures, als gewijzigd.

V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.10636 — COVÉA / PARTNERRE)

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2022/C 139/05)

1. Op 21 maart 2022 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ van de Raad ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Covéa Coopérations (“Covéa”, Frankrijk), onder zeggenschap van Covéa SGAM (Frankrijk),
- PartnerRe Ltd (“PartnerRe”, Bermuda), onder zeggenschap van Exor N.V. (Nederland).

Covéa verkrijgt uitsluitende zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, punt b), van de concentratieverordening over het geheel van PartnerRe.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Covéa: een coöperatieve kredietvennootschap met hoofdkantoor in Frankrijk, die actief is op het gebied van levens- en schadeverzekeringen, en in mindere mate op het gebied van herverzekering, verzekeringsdistributie en vermogensbeheer,
- PartnerRe: een wereldwijde herverzekeringsmaatschappij met hoofdkantoor op Bermuda.

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 komt 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 ⁽²⁾ van de Raad.

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 de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.10636 — COVÉA / PARTNERRE

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (de “concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax +32 22964301

Postadres:

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

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2022/C 139/06)

1. Op 21 maart 2022 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ van de Raad ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Harg Central Department Store Limited (“Central”, Thailand),
- SIGNA Holding GmbH (“SIGNA”, Oostenrijk),
- SFP Holdings Limited, Selfridges Manchester Limited en SHEL Holdings Europe Limited (tezamen “Selfridges”, VK), onder zeggenschap van Selfridges Group Limited (Canada).

Central en SIGNA verkrijgen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, punt b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening over Selfridges.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Central: wereldwijd actief op het gebied van vastgoed, detailhandel, horeca en restaurants, hoofdzakelijk in Zuidoost-Azië. In de EU is Central actief in de detailhandel in Italië onder de naam “la Rinascente”, in Duitsland onder de naam “KaDeWe Group” en in Denemarken onder de naam “Illum”. Central ontwikkelt ook vastgoed in Duitsland, Denemarken en Italië,
- SIGNA: hoofdzakelijk actief op twee werkerreinen: detailhandel en vastgoed. In de detailhandel exploiteert zij een keten van niet-voedingsmiddelenwinkels in Duitsland (“GALERIA”) en in België (“INNO”). Zij bezit ook gespecialiseerde fysieke winkels voor sportartikelen, en een aantal onlinewinkels onder de namen “SportScheck” en “SIGNA Sports United Group”. Voorts exploiteert zij meubelwinkels in Oostenrijk, en twee onlinemeubelwinkels (“kika” en “Leiner”). Inzake vastgoed legt SIGNA zich toe op de aankoop, verhuur, lease en het beheer van grond en gebouwen, en op projectontwikkeling. Zij bezit onroerend goed, voornamelijk in Oostenrijk, Duitsland, Noord-Italië en Zwitserland. Ook exploiteert zij luxehotels in Oostenrijk en Italië,
- Selfridges: hoofdzakelijk actief in de detailhandel in niet-voedingsproducten, inclusief schoonheidsproducten, dameskleding, herenkleding, kinderkleding, schoeisel, accessoires en huisartikelen. De detailhandel van Selfridges opereert onder drie afzonderlijke namen: “Selfridges”, “De Bijenkorf” en “Brown Thomas and Arnotts”, met winkels in het Verenigd Koninkrijk, Ierland en Nederland, de bijbehorende digitale platforms en eigendom van vastgoed in het Verenigd Koninkrijk en Ierland.

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 komt 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 ⁽²⁾ van de Raad.

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 de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.10642 – CENTRAL / SIGNA / SELFRIDGES

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (de “concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax +32 22964301

Postadres:

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

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2022/C 139/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**“Prosciutto di San Daniele”****EU-nr.: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020****BOB (X) BGA ()****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

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

Tel. +39 0432957515

E-mail: info@prosciuttosandaniele.it

De Consorzio del Prosciutto di San Daniele (belangenvereniging voor “Prosciutto di San Daniele”) heeft overeenkomstig artikel 13, lid 1, van decreet nr. 12511 van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013 het recht een wijziging in te dienen.

2. Lidstaat of Derde Land

Italië

3. rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Etiketgeving
- Overige: controle

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

5.1. Redactionele wijziging

De titel van het productdossier (*“Prosciutto di San Daniele” (beschermde oorsprongsbenaming): Algemeen productdossier*) is gewijzigd in *Productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming “Prosciutto di San Daniele”*. De inhoudsopgave, de bijlagen bij het productdossier en de preambule, getiteld *Inleiding en methodologie*, zijn geschrapt.

5.2. Wijziging van een cruciaal element: Naam van het product

De delen A en B van het productdossier (respectievelijk getiteld *Naam van het product met de oorsprongsbenaming en Beschrijving van het product, met inbegrip van de grondstoffen en de belangrijkste organoleptische, chemische en fysieke kenmerken* — hierna afgekort tot *Beschrijving van het product*), waarin het product met de beschermde benaming wordt omschreven, zijn ondergebracht in artikel 1 (*Naam*) en artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van “Prosciutto di San Daniele”*).

De vermelding *“Prosciutto di San Daniele del Friuli”* is geschrapt, omdat deze naam niet was opgenomen in de door Italië krachtens artikel 17 van Verordening (EEG) nr. 2081/1992 van de Raad ingediende aanvraag of in de daaruit voortvloeiende registratie uit hoofde van Verordening (EG) nr. 1107/1996 van de Commissie en de rectificatie die op 4 maart 2015 in het *Publicatieblad van de Europese Unie* is bekendgemaakt. Bovendien zijn alle verwijzingen naar nationale en EU-wetgeving geschrapt aangezien deze achterhaald en niet nodig zijn.

5.3. Redactionele wijziging

De lijst van referentiedocumenten met betrekking tot deel A van het productdossier is geschrapt.

5.4. Redactionele wijziging: Geografisch gebied, werkwijze voor het verkrijgen van het product, beschrijving van het product

De in deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) en punt 4 van het enig document opgenomen beschrijving van het geografische gebied waar de voor de bereiding van *“Prosciutto di San Daniele”* te gebruiken varkens moeten zijn geboren, gehouden en geslacht, is gewijzigd: de geslachte dieren moeten ook in dat gebied worden versneden, zoals in de praktijk al het geval is. Al deze informatie maakt voortaan deel uit van artikel 3 (*Productiegebied*). Een en ander is niet van invloed op punt 3.4 van het enig document omdat daarin gewag wordt gemaakt van de fasen van het productieproces van *“Prosciutto di San Daniele”*, beginnend bij het bijkanten van de verse varkensbouten die reeds zijn uitgesneden.

De informatie over het verbod op het gebruik van beren en zeugen in deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) is gewijzigd in die zin dat de eis dat varkens in uitstekende gezondheid moeten verkeren wanneer ze worden geslacht, en volledig moeten leegbloeden, is geschrapt aangezien dit reeds verplicht is om redenen van gezondheid en hygiëne, en er een berekeningsmethode is ingevoerd waarmee de leeftijd van een varken gemakkelijker kan worden bepaald. Deze informatie is voortaan te vinden in artikel 5, punten 5.1 (*Genetische kenmerken*) en 5.3 (*Slachten en versnijden*). Punt 3.3 van het enig document is alleen heringedeeld; de inhoud is niet gewijzigd.

De eis dat het distale deel van de poot (de voet) aan “Prosciutto di San Daniele” moet worden gelaten totdat het logo in de ham is gebrand — deze eis was tot nu opgenomen in deel B van het productdossier (*Beschrijving van het product*) — is geherformuleerd en maakt voortaan deel uit van artikel 2 (*Beschrijving van het product*). De tekst is nu duidelijker over hoelang de voet tijdens de verwerking aan de ham moet worden gelaten.

5.5. *Wijziging van een niet-cruciaal element: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De informatie over de grondstof, d.w.z. de achterpoten van varkens, en de beschrijving van de voorbereidende fase van het versnijden van de karkassen, te vinden in deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) en in punt 3.3 van het enig document, zijn gewijzigd en zijn voortaan opgenomen in artikel 5, punten 5.1 (*Genetische kenmerken*) en 5.3 (*Slachten en versnijden*). Ook is een nieuw voorschrift toegevoegd waarin is bepaald dat de hoeveelheid blootgesteld spierweefsel moet worden beperkt tot 8 centimeter vanaf het uiteinde van het dijbeen.

Deze hoeveelheid blootgesteld spierweefsel, gemeten vanaf het uiteinde van het dijbeen, is een kwaliteitsindicator die wordt gebruikt om nauwkeurig te bepalen of een varkensbout correct is uitgesneden. Deze nieuwe beperking leidt niet tot een verandering van het eindproduct.

Aan punt 3.3 van het enig document is een samenvatting van de voorschriften voor het uitsnijden van varkensbouten toegevoegd.

5.6. *Wijziging van een niet-cruciaal element: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Aan artikel 5, punt 5.3 (*Slachten en versnijden*), en aan punt 3.3 van het enig document is het volgende toegevoegd: “Varkensbouten zonder voet met een gewicht tussen 12 en 17 kg mogen alleen tot hammen worden verwerkt wanneer ze bestemd zijn voor bepaalde niet-EU-landen waar hammen met voet niet zijn toegestaan.”

Volgens deze wijziging mogen varkensbouten zonder voet tot “Prosciutto di San Daniele” worden verwerkt wanneer de ham moet worden uitgevoerd naar bepaalde niet-EU-landen, zoals de VS en Australië, waar de wetgeving inzake gezondheid en hygiëne voorschrijft dat de voet moet worden verwijderd. De gewichtsvereisten voor bouten zonder voet komen overeen met die van het productdossier, maar de gewichten zijn gecorrigeerd voor het verwijderen van de voet, die ongeveer 500 g weegt. Met andere woorden, het minimumgewicht is verlaagd van 12,5 naar 12 kg en het maximumgewicht is verlaagd van 17,5 naar 17 kg.

5.7. *Wijziging van een cruciaal element: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De beschrijving van de parameters van de verse varkensbouten die worden gebruikt voor de bereiding van “Prosciutto di San Daniele”, zoals opgenomen in deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) en in punt 3.3 van het enig document, is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.3 (*Slachten en versnijden*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven, met toevoeging van een nieuw maximumgewicht.

Het minimumgewicht van de verse varkensbouten is verhoogd van 11 tot 12,5 kg, omdat in heel Europa, en met name in Italië, de varkens die worden gehouden en de karkassen daarvan zwaarder zijn geworden. Dit komt door genetische verbeteringen van de rassen en door betere landbouwpraktijken (hygiëne en sanitaire voorzieningen, dierenwelzijn en voeding). Varkensbouten met een gewicht tussen 11 en 12,5 kg worden niet meer gebruikt voor de bereiding van “Prosciutto di San Daniele” omdat daarvan veel minder op de markt verkrijgbaar zijn.

Het maximaal toegestane gewicht van verse varkensbouten die worden gebruikt voor de bereiding van “Prosciutto di San Daniele”, is gewijzigd in 17,5 kg. Een normale groei, een gezonde ontwikkeling en een goede kwaliteit van het geslachte varken blijven gewaarborgd bij dit nieuwe maximumgewicht.

De dikte van de vetlaag rond de buitenkant van een verse bijgekante varkensbout, verticaal gemeten vanaf het uiteinde van het dijbeen en met inbegrip van het zwoerd, is gewijzigd van 15 mm in 17 mm. De dikte van het zichtbare vet is een kwaliteitsindicatie van de verse varkensbouten. Dit vet zorgt ervoor dat de hammen gedurende lange tijd kunnen rijpen. Omdat er tegenwoordig zwaardere varkensbouten worden gebruikt, moest deze parameter worden aangepast zodat de van die bouten gemaakte hammen een laag zichtbaar vet hebben die dik genoeg is en in een goede verhouding tot het magere vlees staat.

Dezelfde wijzigingen zijn eveneens aangebracht in punt 3.3 van het enig document.

5.8. *Wijziging van een niet-cruciaal element: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De voorschriften voor het opslaan van verse varkensbouten na het versnijden, zoals opgenomen in deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) en in punt 3.3 van het enig document, zijn gewijzigd en zijn voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.3 (*Slachten en versnijden*). De voorschriften voor het opslaan van verse varkensbouten zijn alleen herschreven, maar de feitelijke inhoud ervan is niet gewijzigd, afgezien van de tijd van het slachten tot de verwerking: in plaats van “het product mag niet worden vervaardigd van verse varkensbouten van varkens die minder dan 24 uur of meer dan 120 uur ervoor zijn geslacht”, luidt het voorschrift nu “niet meer dan 5 (vijf) dagen na de slachtdatum”.

Met deze wijziging is de beperking op het verwerken van verse varkensbouten in de eerste 24 uur na het slachten geschrapt omdat dit technologisch niet echt van belang is voor de productie of voor de gezondheid en hygiëne. Dit voorschrift hield enkel verband met het feit dat de koelinstallaties van slachthuizen in 1993, toen het productdossier werd opgesteld, minder efficiënt waren dan nu het geval is.

5.9. *Redactionele wijziging: Beschrijving van het product*

De in deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) en in punt 3.2 van het enig document, opgenomen beschrijving van de fysische en organoleptische kenmerken die “Prosciutto di San Daniele” bezit nadat het rijpingsproces is voltooid, is verplaatst naar artikel 2 (*Beschrijving van het product*) en gedeeltelijk geherformuleerd om de kenmerken van “Prosciutto di San Daniele” vollediger en preciezer te beschrijven. De productbeschrijving en de details van het verband met de omgeving zijn volledig overgenomen. Soortgelijke wijzigingen zijn aangebracht in punt 3.2 van het enig document. De wijzigingen zijn louter redactioneel en hebben geen gevolgen voor de inhoud.

5.10. *Wijziging van cruciale elementen: Beschrijving van het product*

De beschrijving van de chemische kenmerken van volledig gerijpte “Prosciutto di San Daniele” in deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) en in punt 3.2 van het enig document is voortaan te vinden in artikel 2 (*Beschrijving van het product*) en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De zin “De verhouding tussen het natriumchloridegehalte en het vochtgehalte (uitgedrukt in getallen en vermenigvuldigd met 100) mag niet lager zijn dan 7,8 of hoger dan 11,2”, luidt nu: “Het gehalte aan zout (natriumchloride) mag niet lager dan 4,3 % of hoger dan 6,0 % zijn”. Deze wijziging maakt het mogelijk om natriumchloride afzonderlijk te beoordelen met minimum- en maximumwaarden, zoals reeds het geval is voor vocht. Op basis van de vastgestelde grenswaarden kunnen zoutarme hammen worden geproduceerd, in overeenstemming met de aanbevelingen van de Wereldgezondheidsorganisatie. De waarden zijn niet van invloed op het eindproduct of de organoleptische eigenschappen van de ham; deze maken het juist mogelijk om een te hoog of te laag zoutgehalte nauwkeurig te bepalen.

Het voorschrift “de verhouding tussen het vochtgehalte en het totale eiwitgehalte mag niet lager dan 1,9 of hoger dan 2,5 zijn” is geschrapt. Deze parameter is niet doeltreffend gebleken voor de controle van de kwaliteit van de ham aangezien het eiwitgehalte in spiermassa zonder zichtbaar vet van gering wetenschappelijk belang is.

De definitie van de proteolyse-index (“percentage stikstofdeeltjes oplosbaar in trichloorazijnzuur (TCA) in verhouding tot het totale stikstofgehalte”) is geschrapt omdat dit algemeen bekend is. Deze tekst is derhalve in overeenstemming gebracht met de vorm die voor de andere fysische en chemische parameters wordt gebruikt.

Er is een nieuwe maximumwaarde ingevoerd: “De wateractiviteit (aw-waarde) mag niet hoger zijn dan 0,930”. Wateractiviteit is een analytische parameter die nuttig is voor het meten van de microbiologische stabiliteit van “Prosciutto di San Daniele”. De controle van de wateractiviteit is een gezondheids- en hygiënemaatregel die internationaal wordt toegepast, met dezelfde maximumwaarde van 0,930, en is bovendien een geldige manier om te bevestigen dat de ham geschikt is voor uitvoer naar bepaalde niet-EU-landen. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor de kenmerken van de ham.

Al deze wijzigingen maken het mogelijk om nader te controleren of “Prosciutto di San Daniele” de vereiste chemische eigenschappen bezit wanneer het logo in de ham wordt gebrand en/of een ander identificatiemiddel op de ham wordt aangebracht. Dezelfde wijzigingen zijn eveneens aangebracht in punt 3.2 van het enig document.

5.11. *Wijziging van cruciale elementen: Beschrijving van het product*

De eigenschappen die gelden voor producten die bestemd zijn om in voorverpakte plakken te worden gepresenteerd, zijn toegevoegd aan artikel 2 van het productdossier (*Beschrijving van het product*) en punt 3.2 van het enig document.

De specificaties van in plakken gesneden ham zijn restrictiever dan die voor hele ham omdat voorverpakte, in plakken gesneden “Prosciutto di San Daniele” kwetsbaarder is voor mogelijk kwaliteitsverlies in de afzetfase.

De volgende nieuwe eisen zijn toegevoegd voor “Prosciutto di San Daniele” die bestemd is om in plakken te worden gesneden: de ham moet “ten minste 430 dagen” zijn gerijpt, er mogen “na het snijden geen plaatselijke bruine of gele vlekken” te zien zijn (met deze visuele parameter kan nauwkeurig worden bepaald of er afwijkingen zijn in het uiterlijk van de in plakken gesneden ham die in plastic bakken wordt verkocht), het vochtgehalte moet voortaan “ten minste 62 %” bedragen, en de nieuwe parameter “wateractiviteit (aw) met een maximumwaarde van 0,920” is toegevoegd. Deze wijzigingen zijn noodzakelijk om de organoleptische eigenschappen, de kwaliteit en de microbiologische stabiliteit te garanderen van voorverpakte, in plakken gesneden “Prosciutto di San Daniele”, die “mals” maar ook droog genoeg moet zijn.

5.12. *Wijziging van cruciale elementen: Beschrijving van het product*

De gewichtsvoorschriften voor “Prosciutto di San Daniele” in deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) en in punt 3.2 van het enig document zijn voortaan te vinden in artikel 2 (*Beschrijving van het product*) en zijn gewijzigd zoals hieronder beschreven.

Het minimumgewicht van “Prosciutto di San Daniele” na verwerking is gewijzigd van “nooit minder dan 7,5 kg” in “ten minste 8,3 kg”. Dit minimumgewicht houdt verband met het minimumgewicht van de verse varkensbouten bij aanvang van de verwerking, die tijdens het productieproces van de ham door uitdroging ongeveer 30 % van hun oorspronkelijke gewicht verliezen.

Er is ook een maximumgewicht van “Prosciutto di San Daniele” na verwerking ingevoerd, namelijk “niet meer dan 12,8 kg”. Dit maximumgewicht houdt verband met het maximumgewicht van de verse varkensbouten bij aanvang van de verwerking, die tijdens het productieproces van de ham door uitdroging ongeveer 30 % van hun oorspronkelijke gewicht verliezen.

In de tekst is nu ook aangegeven dat de ham wordt gewogen wanneer het logo erin wordt gebrand en/of een ander identificatiemiddel op de ham wordt aangebracht. Deze wijzigingen maken het mogelijk om hammen uit te sluiten die na verwerking niet voldoende zijn uitgedroogd.

5.13. *Redactionele wijziging: Etikettering*

De beschrijving van de presentatievormen van “Prosciutto di San Daniele” in deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) is gewijzigd en maakt voortaan deel uit van artikel 8, punten 8.1 (*Presentatie en verkoop*) en 8.2 (*Reproductie van het logo en gebruik van de benaming*). Deze informatie is eveneens te vinden in punt 3.6 van het enig document. Deze tekst is herschreven om de presentatievormen van “Prosciutto di San Daniele” te verduidelijken en irrelevante details te schrappen. Inhoudelijk is er niets gewijzigd.

5.14. *Redactionele wijziging: Geografisch gebied*

Er zijn wijzigingen aangebracht in de beschrijving van het gebied waar het in plakken gesneden product kan worden verpakt volgens deel B van de vorige versie van het productdossier (*Beschrijving van het product*) en in de informatie over het productiegebied en de beschrijving van de technieken in de varkenshouderij die moeten worden toegepast om de traditionele kwaliteiten van “Prosciutto di San Daniele” te waarborgen. Voorheen was deze informatie te vinden in deel C (*Afbakening van het geografische gebied en naleving van de voorwaarden van artikel 2, lid 4 — hierna afgekort tot Geografisch gebied*). Deze informatie is nu te vinden in artikel 3 (*Productiegebied*) en in artikel 5, punt 5.2 (*Varkenshouderij*), en is duidelijkheidshalve gewijzigd. Inhoudelijk blijft deze hetzelfde. Dezelfde wijzigingen zijn aangebracht in de punten 3.4, 3.5 en 4 van het enig document, waarin nu ook is vermeld waarom het in plakken snijden en het verpakken van in plakken gesneden ham tot het geografische gebied is beperkt. Het voorschrift inzake de plaats van vestiging van de productiefaciliteiten is niet gewijzigd, maar nu is benadrukt dat de verschillende productiefasen van “Prosciutto di San Daniele” in het geografische gebied moeten plaatsvinden. Het voorschrift inzake de plaats van vestiging van de veehouderijen en de slachthuizen is niet gewijzigd: de varkens moeten zijn geboren, gehouden en geslacht in het geografische gebied. Hetzelfde geldt voor het versnijden van de geslachte dieren.

5.15. *Wijziging van cruciale elementen: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De informatie over de toegestane varkensrassen in deel C van de vorige versie van het productdossier (*Geografisch gebied*) en in punt 3.3 van het enig document is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.1 (*Genetische kenmerken*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De informatie over de oorsprong van de grondstoffen die verband houdt met de genetische soorten van de fokdieren — zowel moederdieren als vaderdieren — is nog verder verduidelijkt. De tekst bevat nu nauwkeurige gegevens over alle mogelijke kruisingen en is restrictiever dan de vorige versie van het productdossier, waarin werd verklaard dat “andere rassen, kruisingen of hybriden zijn toegelaten mits deze voortkomen uit een selectie- of kruisingsprogramma dat voldoet aan de eisen van het Italiaanse stamboek voor de productie van zware varkens”.

De genetische soorten varkens waarvan “Prosciutto di San Daniele” mag worden gemaakt, zijn nu meteen duidelijk en in de tekst zijn de enig mogelijke kruisingen aangegeven die zijn toegestaan, met een tabel ter verduidelijking. Omwille van de duidelijkheid en transparantie is ook punt 3.3 van het enig document gewijzigd en is de volledige lijst van de vereiste genetische kenmerken van varkens opgenomen.

In de gewijzigde tekst is bepaald dat een beoordeling van het ras en de genetische soort van zowel het moederdier als het vaderdier noodzakelijk is om na te gaan of zij verenigbaar zijn met de selectie van de drie referentierassen in het Italiaanse stamboek. Aangezien moederdieren ook een belangrijke genetische bijdrage leveren, moet de zeug voortaan ook worden beoordeeld om ervoor te zorgen dat de traditionele kenmerken behouden blijven.

Om de controle in de gehele productieketen te verbeteren, wordt thans verwezen naar de lijst van goedgekeurde genetische soorten. Deze lijst zal worden gepubliceerd en bijgewerkt door het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid.

De rassen die voorheen werden aangeduid als “Large White”, “Landrace zoals veredeld volgens het Italiaanse stamboek” en “Duroc zoals veredeld volgens het Italiaanse stamboek”, zijn in de nieuwe versie van het productdossier aangeduid als “Italiaanse Large White”, “Italiaanse Landrace” en “Italiaanse Duroc”. Ze houden dezelfde betekenis.

5.16. *Redactionele wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De in deel C van de vorige versie van het productdossier (*Geografisch gebied*) en in punt 3.3 van het enig document vermelde informatie over bepaalde soorten varkens die niet mogen worden gebruikt, is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.1 (*Genetische kenmerken*). Deze informatie is gewijzigd in die zin dat algemene verwijzingen naar de genetische kenmerken van de verboden varkens zijn geschrapt aangezien de tekst thans een lijst van goedgekeurde genetische soorten en toegestane kruisingen bevat. Dit is uitsluitend een structurele wijziging. De voorschriften inzake datgene wat niet is toegestaan, blijven ongewijzigd.

5.17. *Kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De voorschriften waarbij varkens van een bepaald gewicht worden uitgesloten, zoals opgenomen in deel C van de vorige versie van het productdossier (*Geografisch gebied*) en in punt 3.3 van het enig document, zijn voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.3 (*Slachten en versnijden*), en zijn gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De in de vorige versie gebruikte algemene begrippen “hoge gewichten” en “zware varkens” zijn verduidelijkt: er is een gewichtsmarge (in kg) voor de geslachte dieren vastgesteld. In de tekst wordt niet langer verwezen naar een “gemiddeld gewicht per partij (levend gewicht) van 160 kg (plus of min 10 %), maar naar een “geslacht gewicht variërend van minimaal 110,1 kg tot maximaal 168 kg”.

Daarbij is de verwijzing naar het gemiddelde gewicht per partij varkens (levend gewicht) geschrapt en vervangen door de parameter “individueel geslacht gewicht”, die bij de slacht voor elk varken objectief en nauwkeurig wordt gecontroleerd. Daarmee kan nauwkeuriger worden nagegaan of elk geslacht varken aan de vereiste voorwaarden voldoet. De kenmerken die varkens moeten hebben om als grondstof te worden gebruikt, zijn ongewijzigd gebleven. Met deze wijziging wordt beoogd de kwaliteit van de grondstof nog uniformer te maken en de mogelijkheid van variatie in het gewicht van varkens en de karkassen en varkensbouten daarvan te beperken.

In punt 3.3 van het enig document is niet langer een “gemiddeld gewicht per partij (levend gewicht) van 160 kg (plus of min 10 %) vereist. Dit vereiste is vervangen door een specifiek gewichtsvereiste voor elk geslacht varken.

5.18. Kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De informatie over de voeding van de varkens in deel C van de vorige versie van het productdossier (*Geografisch gebied*) en in punt 3.3 van het enig document is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.2 (*Varkenshouderij*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

Ten minste 50 % van de jaarlijkse inname van droge stof van de varkens moet in het geografische gebied zijn geproduceerd. Overeenkomstig artikel 1 van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie zijn de grondstoffen van het diervoeder afkomstig uit het geografische gebied waar de voor de bereiding van “Prosciutto di San Daniele” gebruikte varkens worden gehouden. De kwaliteitskenmerken van deze grondstoffen zijn bij uitstek geschikt voor een goede en gezonde voeding van de varkens.

De kwaliteiten van “Prosciutto di San Daniele” en het verband ervan met het afgebakende gebied worden in elk geval gewaarborgd doordat jaarlijks ten minste 50 % van het voederrantsoen bestaat uit droge stof, die in variërende verhoudingen is samengesteld uit granen zoals maïs, meel van maïskorrels en/of meel van maïskolven, sorghum, gerst, tarwe en triticale, maar ook uit kleine granen, erwten en andere bijproducten van de verwerking van tarwe.

Als gevolg van de wijziging zijn de voedervoorschriften nu gestructureerd in de chronologische volgorde van de verschillende fasen van het fokproces, waarbij de toegestane grondstoffen in één tabel zijn weergegeven.

Punt 3.3 van het enig document is eveneens gewijzigd: het bevat een gedetailleerde beschrijving van de toegestane grondstoffen en bepaalt dat overeenkomstig artikel 1 van Verordening (EU) nr. 664/2014 ten minste 50 % van de jaarlijkse inname van droge stof door de varkens afkomstig moet zijn uit het geografische gebied waar ze worden gehouden, aangezien het om klimaatgerelateerde en commerciële redenen technisch niet altijd mogelijk is om de grondstoffen lokaal te verkrijgen. Niettemin zijn de kwaliteit en het verband met het lokale gebied gewaarborgd.

De eerste fasen van het fokproces, tot een levend gewicht van 40 kg, hebben geen invloed op de uiteindelijke kenmerken van “Prosciutto di San Daniele”. In die fasen moeten de varkens worden gevoederd met alle grondstoffen die volgens de huidige wetgeving zijn toegestaan, zodat aan hun behoeften op het gebied van voeding, dierenwelzijn en -gezondheid wordt voldaan.

In de voedertabel zijn de in de volgende fasen — de opfokfase en de afmestfase — toegestane grondstoffen vermeld, die als volgt zijn gewijzigd:

De voor de voedermiddelen gebruikte terminologie is in overeenstemming gebracht met Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie betreffende de catalogus van voedermiddelen, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Deze herziening van de terminologie was noodzakelijk om duidelijker aan te geven naar welk soort grondstof wordt verwezen.

De lijst van toegestane grondstoffen voor het voeren van varkens en de daarmee samenhangende voorschriften zijn als volgt herzien:

- Ontpit johannesbrood, vleesmeel, eiwithoudende lysaten, haver, gedroogde aardappelen, cassave, ingekulde bietenperspulp, sesamoliemeel, kokosschroot en bijproducten van de distillatie zijn, samen met wei of karnemelk, geschrapt omdat ze nauwelijks of helemaal niet meer worden geteeld in het gebied waar de varkens worden gehouden, omdat ze bij nieuwe wetgeving zijn verboden (vleesmeel), omdat ze moeilijk te vinden zijn, omdat ze van slechte voedingskwaliteit zijn of omdat het gebruik ervan om technische en kwalitatieve redenen wordt vermeden. Met deze wijziging vervalt de mogelijkheid om gebruik te maken van grondstoffen van buiten het gebied waar de varkens worden gehouden, indien deze grondstoffen niet meer of slechts in verwaarloosbare hoeveelheden worden gebruikt. Ze zijn vervangen door andere grondstoffen uit het lokale gebied. Daarmee is het verband met het geografische gebied versterkt zonder dat dit van invloed is op de kwaliteit van het eindproduct.
- De volgende grondstoffen zijn toegevoegd: snijmaïs (nu ook toegevoegd aan het afmestvoer), maïsglutenmeel en/of maïsglutenvoer (nu ook toegevoegd aan het afmestvoer), meel van hele maïskolven, donkere gedroogde spoeling (nu ook toegevoegd aan het afmestvoer), kool- en raapzaadschroot, lipiden met een smeltpunt boven 36 °C (nu ook toegevoegd aan het afmestvoer) en geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers (alleen toegevoegd aan het opfokvoer).

Deze wijziging was noodzakelijk omdat deze grondstoffen worden geteeld in het gebied waar de varkens worden gehouden, vaak door de varkenshouders zelf, en omdat de voedingswaarde ervan dankzij onderzoek en genetische verbetering is verbeterd. Daarnaast is het verband tussen “Prosciutto di San Daniele” en het geografische gebied erdoor versterkt.

- De toegestane hoeveelheden van de volgende grondstoffen zijn gewijzigd: karnemelk (alleen opfokbiggen), maïsglutenmeel en/of maïsglutenvoer, maïs, sorghum, gerst, tarwe, triticale, gedroogde bietenpulp, luzerne (kunstmatig gedroogd), producten verkregen tijdens extractie van sojabonen, producten verkregen tijdens extractie van zonnebloemzaad, erwten en andere zaden van peulvruchten.

Deze wijziging is doorgevoerd op grond van de beschikbaarheid van deze grondstoffen in het productiegebied en op grond van de wetenschappelijke bevindingen van de diervoederindustrie in de afgelopen tien jaar. De hoeveelheden zijn verhoogd omdat dit voederbestanddelen zijn die van oudsher de basis vormen van de traditionele voeding van de varkens en omdat ze doorgaans, vaak door de varkenshouders voor eigen gebruik, in het geografische gebied worden geteeld. Ook leiden deze bestanddelen tot een verbetering van de vezelinname en de vitale functies van varkens. Het gebruik van deze voedermiddelen in grotere hoeveelheden doet niets af aan de kwaliteiten van het product met de BOB, maar versterkt wel het verband met het gebied.

- De tolerantie van 10 % voor de hoeveelheden van de verschillende grondstoffen in het voer is aangepast op grond van artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009. De tekst is nu in overeenstemming is met de huidige wetgeving inzake het voeren van dieren.
- De volgende nieuwe maximumwaarden zijn ingevoerd: de hoeveelheid ruw vet uit producten verkregen tijdens extractie van sojabonen, zonnebloemzaad en kool- en raapzaad mag niet meer dan 2,5 % van de dagelijkse inname van droge stof bedragen en het vetgehalte mag maximaal 5 % van de dagelijkse inname van droge stof bedragen. Deze maximumwaarden leiden tot een vetlaag van goede kwaliteit op de varkensbouten.

5.19. Niet-kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De omschrijving van de fasen van het fokproces van de varkens in deel C van de vorige versie van het productdossier (*Geografisch gebied*) is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.2 (*Varkenshouderij*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

Overeenkomstig hoofdstuk II, punt C, van bijlage I bij Richtlijn 2008/120/EG van de Raad is de maximale duur van de zoogfase van de biggen teruggebracht van 30 naar 28 dagen.

De duur van de speenfase is verlengd van 80 dagen tot 3 maanden en er wordt nu een maximumgewicht, te weten 40 kg, gegeven voor gespeende varkens. Deze twee parameters, die beide gelijktijdig in acht moeten worden genomen, zorgen in deze fase voor een geleidelijke en evenwichtige groei van de varkens, een van de belangrijkste kenmerken van het houden van “zware” varkens in het productiegebied.

Om te zorgen voor een evenwichtige groei voorafgaand aan de afmestfase, eindigt de opfokfase nu na uiterlijk 5 maanden. Het maximumgewicht van de varkens aan het einde van de opfokfase is ook verhoogd, van 80 tot 85 kg, op basis van ontwikkelingen op het gebied van genetica en voeding en de toepassing van dierenwelzijnswetgeving, die hebben geleid tot een algemene verbetering van de groeicapaciteit van varkens.

De tekst bevat geen gewichtsklasse meer voor de afmestfase, maar een specificatie van het exacte gewicht van varkenskarkassen voor de volgende fase van het proces (de slacht).

5.20. Redactionele wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De informatie over de indeling van karkassen en het dierenwelzijn, zoals opgenomen in deel C van het vorige productdossier (*Geografisch gebied*), is voortaan te vinden in artikel 5, punten 5.2 (*Varkenshouderij*) en 5.3 (*Slachten en versnijden*) en is gewijzigd in die zin dat de algemene dierenwelzijns- en bedrijfsinfrastructuurbepalingen zijn geschrapt omdat deze al in de EU-wetgeving (Richtlijn 2008/120/EG van de Raad) zijn opgenomen.

5.21. Redactionele wijziging: Bewijs van oorsprong

Er zijn wijzigingen aangebracht in de informatie over de controle van veehouderijen in deel C van het vorige productdossier (*Geografisch gebied*). Deze informatie is voortaan te vinden in artikel 4 (*Bewijs van oorsprong*), en de tekst is herzien zonder wijziging van de inhoud. Nu worden alle categorieën marktdeelnemers in de keten geïdentificeerd om de traceerbaarheid van “Prosciutto di San Daniele” te waarborgen.

5.22. Niet-kritische wijziging: Etikettering

De informatie over het merken van de varkens in deel C van de vorige versie van het productdossier (*Geografisch gebied*) en punt 3.6 van het enig document, is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.2 (*Varkenshouderij*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De termijn voor het tatoeëren is gewijzigd van “30 dagen” in “bij het spenen” om ervoor te zorgen dat de grondstof kan worden getraceerd tot het beslag waarin het varken is geboren.

Om de handhaving van het productdossier te verbeteren, is een beschrijving toegevoegd van de informatie die de tatoeëring van het beslag van oorsprong moet bevatten. De instrumenten die momenteel worden gebruikt voldoen reeds aan deze nieuwe specificaties.

Met het oog op maximale duidelijkheid en transparantie bij de traceerbaarheid van “Prosciutto di San Daniele” is een referentietabel toegevoegd waarin is aangegeven welke letter moet worden gebruikt voor de maand van het werpen — informatie die in de tatoeëring moet worden opgenomen.

De mogelijkheid om naast of in plaats van een tatoeëring andere identificatiemiddelen te gebruiken, is toegevoegd om rekening te houden met technologische ontwikkelingen.

Het voorschrift voor het bepalen van de leeftijd van een varken in maanden is verduidelijkt, zodat zonder enige ruimte voor twijfel kan worden gecontroleerd of de beperkingen met betrekking tot de verschillende fasen van het fokproces in acht worden genomen.

De verwijzing naar de merken van de veehouder is geschrapt uit punt 3.6 van het enig document, aangezien dit betrekking heeft op controles en het traceerbaarheidssysteem en niet op de etikettering van het product.

5.23. Redactionele wijziging: Controle

Er zijn wijzigingen aangebracht in de informatie over het bestaande controlesysteem voor het overbrengen van varkens, merken en certificaten in deel C van het vorige productdossier (*Geografisch gebied*). Deze informatie is voortaan te vinden in artikel 4 (*Bewijs van oorsprong*). In de nieuwe tekst worden alle categorieën marktdeelnemers in de keten geïdentificeerd om de traceerbaarheid van “Prosciutto di San Daniele” te waarborgen.

5.24. Niet-kritische wijziging: Etikettering

De informatie over het aanbrengen van een stempel op de varkensbouten in het slachthuis, zoals opgenomen in deel C van de vorige versie van het productdossier (*Geografisch gebied*) en in punt 3.6 van het enig document, is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.3 (*Slachten en versnijden*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De wijziging zorgt voor meer duidelijkheid door de woorden “het merk van de veehouder” te vervangen door “tatoeëring van de oorsprong” en “het onuitwisbare stempel van het slachthuis” door “identificatiestempel van het slachthuis”.

Om de handhaving van het productdossier te verbeteren, zijn de eisen voor het identificatiestempel van het slachthuis duidelijker omschreven. De stempels die momenteel in de slachthuizen worden gebruikt, voldoen reeds aan deze eisen. Op grond van technologische ontwikkelingen is de mogelijkheid om naast of in plaats van het identificatiestempel van het slachthuis andere identificatiemiddelen te gebruiken, toegevoegd.

De verwijzing naar het stempel van het slachthuis is geschrapt uit punt 3.6 van het enig document aangezien het gaat om controles en het traceerbaarheidssysteem en niet om de etikettering van het product.

5.25. Redactionele wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De informatie over uitsnijderijen, zoals opgenomen in deel C van het vorige productdossier (*Geografisch gebied*), is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.3 (*Slachten en versnijden*) en is gewijzigd in die zin dat karkassen ook mogen worden versneden in speciale vleesuitsnijderijen die in het controlesysteem zijn geregistreerd, zoals reeds het geval was in de vorige versie.

5.26. Redactionele wijziging: Geografisch gebied

De kaarten van het geografische gebied in deel C (*Geografisch gebied*) van het vorige productdossier en de lijst van referentiedocumenten met betrekking tot dat deel zijn geschrapt.

5.27. Redactionele wijziging: Verband

Er zijn wijzigingen aangebracht in deel D van de vorige versie van het productdossier (*Productoorsprong in verband met het geografische gebied*), waarbij de inhoud is ingekort met behoud van de essentiële historische gegevens. Deze informatie is voortaan te vinden in artikel 6 (*Verband met de omgeving*).

5.28. Redactionele wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De informatie over de verschillende fasen van het productieproces in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele"*), en is gewijzigd: er is een lijst opgenomen van de verschillende fasen van het productieproces van "Prosciutto di San Daniele", waartoe nu ook de procedures voor "een stempel aanbrengen met de aanvangsdatum van de verwerking" en "brandmerken met het logo" behoren, waarin reeds in de vorige versie was voorzien. De Italiaanse term voor de fase van het te drogen hangen van de hammen is gewijzigd van *stagionatura* (rijping) in *affinamento* (verfijning) om deze verwerkingsfase precies en duidelijk aan te geven.

5.29. Niet-kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De informatie over de productiefasen van het bewaren, koelen en bijkanten in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele" — bewaren, koelen en bijkanten*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De maximumtermijn voor de levering van varkensbouten van het slachthuis aan de rijpingsinstallatie is gewijzigd van 120 uur in het 5 dagen (zelfde aantal uren).

Het in een koelhuis plaatsen van de varkensbouten voordat de rijping begint, is facultatief gemaakt. Met deze wijziging is rekening gehouden met verbeteringen in de prestaties van koelapparatuur in slachthuizen en aan boord van voertuigen.

De mogelijkheid om een bijgekante ham opnieuw bij te kanten, is nu uitdrukkelijk vermeld. Dit proces verandert niets aan de kenmerken van het eindproduct.

Er is een voorschrift ingevoerd op grond waarvan in het controlesysteem geregistreerde rijpingsinstallaties niet mogen werken met varkensbouten met voet die niet zijn goedgekeurd voor de productie van door de BOB beschermde hammen. Deze maatregel is noodzakelijk om te zorgen voor een duidelijke scheiding tussen "Prosciutto di San Daniele" en andere soortgelijke producten in productiefaciliteiten teneinde de tracerings te vergemakkelijken en daarmee frauduleus gebruik van de BOB te voorkomen.

5.30. Niet-kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De informatie over de productiefasen van het zouten en het persen in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele" — zouten en persen*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven. Geen van deze wijzigingen heeft gevolgen voor de kwaliteiten van het eindproduct.

Voortaan is het mogelijk om korter te zouten dan "één dag per kilogram gewicht" wanneer de "rijpmeester" op basis van de opgedane ervaring met het eigenlijke zouten/ontzouten of het vochtgehalte of gewicht van de varkensbouten, van oordeel is dat het zouten lang genoeg heeft geduurd om de ham de typische kenmerken van "Prosciutto di San Daniele" te geven.

De algemene verwijzing naar "hoge vochtigheid" is vervangen door de specificatie dat de vochtigheid "ten minste 65 %" moet bedragen.

Het temperatuurbereik is verbreed van "0-3 °C" naar "0-5 °C" omdat de vorige waarden zeer restrictief waren en bij het binnengaan van het koelhuis konden worden overschreden. Dit heeft geen invloed op de werkelijke temperatuur van de varkensbouten.

Het masseren en persen van het vlees hoeft niet langer te worden herhaald "halverwege de vooraf vastgestelde zouttijd", aangezien het moeilijk is om te voldoen aan deze eis dat het masseren precies halverwege de periode van het zouten moet plaatsvinden en de technische rechtvaardiging ervan ontbreekt. Het persen kan nu worden uitgevoerd door de varkensbouten verschillende keren te masseren en/of door constante druk uit te oefenen. Deze keuze wordt overgelaten aan de "rijpmeester", die op basis van de opgedane ervaring in staat is om aan de hand van de kenmerken van het product de beste methode te bepalen.

Duidelijkheidshalve zijn de vochtigheid en de temperatuur gespecificeerd voor de koelhuizen waar het persen plaatsvindt.

5.31. *Niet-kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De informatie over de productiefase van het rusten in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele" — rusten, bewerken en de temperatuur verhogen*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De minimale rustperiode is verlengd van 60 tot 75 dagen. Deze wijziging is noodzakelijk omdat er zwaardere verse varkensbouten worden gebruikt.

De rustperiode is niet langer beperkt tot 90 dagen. Deze wijziging is noodzakelijk om de "rijpmeester" in staat te stellen om op basis van de opgedane ervaring te bepalen wanneer de rustperiode moet worden beëindigd, rekening houdend met de specifieke kenmerken van de varkensbouten.

De minimale en de maximale luchtvochtigheid die gelden voor de ruimte waar het rusten plaatsvindt, zijn gewijzigd van respectievelijk 70 % en 80 % in respectievelijk 45 % en 90 %, en de minimumtemperatuur in die ruimte is verlaagd van 4 °C naar 1 °C. Deze wijziging heeft geen invloed op de kenmerken van het eindproduct. Daarmee wordt het droogproces geoptimaliseerd en wordt voorkomen dat er afwijkingen ontstaan.

5.32. *Niet-kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De informatie over de productiefase van het wassen in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele" — wassen*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

Er is thans een nauwkeurige omschrijving van de fase "de temperatuur verhogen" die voorafgaat aan het wassen, omdat het van groot belang is om de temperatuur van het product geleidelijk te verhogen voordat het wordt gewassen.

De mogelijkheid om borstels te gebruiken voor het wassen, is geschrapt, omdat deze om hygiënische redenen niet meer mogen worden gebruikt. Om dezelfde reden is wassen niet langer strikt verplicht.

5.33. *Niet-kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De informatie over de productiefase van het drogen van de hammen in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele" — drogen en klaarmaken om te drogen te hangen*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De tekst bevat geen grenswaarden meer voor de vochtigheidsgraad, de temperatuur of de duur van de droogfase, maar laat dit over aan het zorgvuldige oordeel van de "rijpmeester". Deze traditionele menselijke factor is van cruciaal belang voor de typische verwerking van "Prosciutto di San Daniele".

De Italiaanse term die wordt gebruikt voor de fase waarin de hammen worden klaargemaakt om te drogen te worden gehangen, is gewijzigd van *prestagionatura* in *pre-affinamento*, omdat de term *stagionatura*, en dus ook *prestagionatura*, verwarring en misverstanden kunnen veroorzaken.

Het temperatuurbereik waarbij de ham wordt klaargemaakt om te drogen te worden gehangen (de *pre-affinamento*-fase) is verbreed van "12-14 °C in het begin en 14-19 °C aan het eind" naar "11-20 °C". Met deze wijziging is een technisch aspect vereenvoudigd zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken van het eindproduct.

5.34. *Niet-kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De informatie over de productiefase van het te drogen hangen van de hammen in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) en punt 5.3 van het enig document, is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele" — te drogen hangen en met vet bestrijken*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De Italiaanse term die wordt gebruikt voor de fase waarin de hammen te drogen worden gehangen, is gewijzigd van *stagionatura* in *affinamento*, omdat de eerste term verwarring en misverstanden kan veroorzaken.

Het voorschrift betreffende de plaatsing van de hammen ten opzichte van de vensters is geschrapt omdat de luchtcirculatie in de rijpkamers ervoor zorgt dat alle hammen geleidelijk uitdrogen, wat hetzelfde resultaat oplevert. Deze wijziging wordt eveneens doorgevoerd in punt 5.3 van het enig document. De verwijzing naar het type airconditioningsystemen dat in productiefaciliteiten mag worden gebruikt, is gewijzigd en adequater omschreven.

In de tekst staat niet meer dat deze fase “normaal gesproken acht maanden duurt”, omdat dit een algemene formulering is. De nieuwe minimale verwerkingstijd bedraagt 400 dagen, wat overeenkomt met 13 maanden en 4 dagen, met inbegrip van de bovengenoemde fase waarin de hammen te drogen worden gehangen, die nog steeds ongeveer 8 maanden duurt.

De hammen kunnen nu meer dan tweemaal met vet worden bestreken: het bestrijken met vet draagt bij tot de ontwikkeling en het behoud van de kwaliteitskenmerken die typisch zijn voor “Prosciutto di San Daniele”, aangezien het de ham zacht houdt en korstvorming aan de buitenkant tegengaat.

In het belang van de gezondheid en de hygiëne staat nu in de tekst dat het wassen uitsluitend vóór het uitbenen mag plaatsvinden.

De vermelding dat “alle kunstmatige droogprocessen” verboden zijn is geschrapt omdat deze algemeen en onduidelijk was.

5.35. Kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De informatie over de duur van het productieproces in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) en in punt 3.2 van het enig document, is voortaan te vinden in artikel 2 (*Beschrijving van het product*) en in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van “Prosciutto di San Daniele” — brandmerken met het logo*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De minimale verwerkingsduur is verlengd van 12 maanden tot “ten minste 400 dagen”. Deze wijziging was noodzakelijk omdat door het gebruik van zwaardere varkensbouten een langere minimale rijpingstijd nodig is om ervoor te zorgen dat ze goed uitdrogen. Bovendien verbeteren de organoleptische kenmerken van “Prosciutto di San Daniele” nog verder door een langere rijpingstijd.

Om deze redenen is de mogelijkheid om de minimale verwerkingsduur te verkorten voor bouten die net iets zwaarder zijn dan het minimaal toegestane gewicht, geschrapt.

In punt 3.2 van het enig document is nu ook de minimale rijpingstijd als kenmerk van het product vermeld.

5.36. Niet-kritische wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De informatie over de procedure voor het brandmerken van de hammen met het logo in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) en in de punten 3.2 en 3.6 van het enig document, is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van “Prosciutto di San Daniele” — brandmerken met het logo*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

De tekst bevat nu een beschrijving van de mogelijkheden voor het brandmerken, met de vermelding dat een ham meer dan één keer kan worden gebrandmerkt en met specificaties voor het logo. De wijziging heeft geleid tot een verbetering van de beschrijving van het logo van “Prosciutto di San Daniele”, dat bij ham in porties in elke portie moet worden gebrand.

Met het oog op de traceerbaarheid van “Prosciutto di San Daniele” is de verwijzing naar de identificatiecode op het logo nu duidelijker: de code dient voor de identificatie van de producent die het productieproces heeft voltooid.

Het in de hammen gebrande logo kan nu kleine aanvullende identificatietekens bevatten, waardoor de samenstelling van het logo als geheel voor het blote oog niet verandert, maar wél kan worden bepaald dat het logo een met een gecertificeerd brandijzer aangebracht origineel merk is en geen frauduleuze kopie.

Zoals reeds het geval was in de vorige versie van het productdossier, staat de vereniging, als eigenaar van de brandijzers, toe dat elke in het controlesysteem voor de BOB geregistreerde producent die aan de eisen van het productdossier van “Prosciutto di San Daniele” voldoet — ongeacht of die producent deel uitmaakt van de vereniging — deze ijzers gebruikt om het BOB-product te certificeren.

De mogelijkheid om naast of in plaats van brandmerken andere identificatiemiddelen te gebruiken, is toegevoegd op grond van technologische ontwikkelingen. Deze bepaling is eveneens toegevoegd in de punten 3.2 en 3.6 van het enig document.

5.37. *Redactionele wijziging: Controle*

De verwijzingen naar de controle van de rijpingsinstallaties in deel E van de vorige versie van het productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) zijn geschrapt.

5.38. *Niet-kritische wijziging: Controle*

De informatie over het overbrengen van hammen tijdens het rijpingsproces in deel E van de vorige versie van het productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.5 (*Overbrengen van hammen tijdens het rijpen*), en is gewijzigd: het deel over het overbrengen van hammen voordat er 180 dagen zijn verstreken, is tekstueel in een andere vorm gegoten. Deze wijziging maakt de tekst duidelijker, maar verandert niets aan de betekenis.

5.39. *Niet-kritische wijziging: Etiketgeving*

De in deel E van het vorige productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) en in punt 3.6 van het enig document opgenomen details over de wijze waarop de traceerbaarheid vanaf het begin van het rijpingsproces wordt gewaarborgd, zijn voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele" — een stempel aanbrengen met de aanvangsdatum van de verwerking*), en zijn gewijzigd om een betere beschrijving te geven van de eisen voor het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking.

De stempels die voor het merken van hammen worden gebruikt, hoeven niet langer de afkorting "D.O.T." te bevatten, die voor een verouderde term (ge vrijwaarde oorsprongsbenaming) staat. In plaats daarvan moet de afkorting "P.S.D." (Prosciutto di San Daniele) worden gebruikt omdat deze verwijst naar de geregistreerde beschermde oorsprongsbenaming. Om de traceerbaarheid van "Prosciutto di San Daniele" te verbeteren, moet het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking ook het partijnummer van het product bevatten.

De mogelijkheid om naast of in plaats van het stempel met de aanvangsdatum van de verwerking andere identificatiemiddelen te gebruiken, is toegevoegd op grond van technologische ontwikkelingen.

De verwijzing naar het stempelen van verse varkensbouten is geschrapt uit punt 3.6 van het enig document, aangezien het om controles en het traceerbaarheidssysteem en niet om de etikettering gaat.

5.40. *Redactionele wijziging: Bewijs van oorsprong*

De in deel E van het productdossier (*Werkwijze voor het verkrijgen van het product*) vermelde informatie over de controleprocedures met betrekking tot de stempels met de aanvangsdatum van de verwerking en de logo's die in de hammen worden gebrand, is voortaan te vinden in artikel 4 (*Bewijs van oorsprong*).

De lijst van referentiedocumenten met betrekking tot deel E van het productdossier is geschrapt.

5.41. *Redactionele wijziging: Verband*

Er zijn wijzigingen aangebracht in de informatie in deel F van de vorige versie van het productdossier (*Verband met de geografische omgeving*) en punt 5 van het enig document. Een gewijzigde versie van deze informatie, waarin alleen de inhoud is behouden waaruit het verband met het gebied blijkt, is voortaan te vinden in artikel 6 (*Verband met de omgeving*). In deze verkorte versie zijn geen wijzigingen aangebracht in de belangrijkste elementen waaruit het verband tussen "Prosciutto di San Daniele" en het geografische gebied blijkt. Evenzo is punt 5 van het enig document herschreven, waarbij de essentiële informatie beknopter is weergegeven en een verwijzing is opgenomen naar de traditionele elementen die de varkens en de hambereidingsmethode uniek maken.

5.42. *Redactionele wijziging: Controle*

Er zijn wijzigingen aangebracht in deel G van de vorige versie van het productdossier (*Controlestructuur krachtens artikel 10 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad*). Deze informatie is voortaan te vinden in de artikelen 4 (*Bewijs van oorsprong*) en 7 (*Controle*). De informatie over de controle instantie is bijgewerkt.

5.43. Redactionele wijziging: Etikettering

De in deel H van de vorige versie van het productdossier (*Specifieke etiketteringsinformatie in verband met de aanduiding "BOB" en gelijkwaardige nationale aanduidingen*, hierna *Etikettering* genoemd) en in punt 3.6 van het enig document vermelde informatie over de reeks symbolen ter identificatie van de grondstof en het eindproduct tijdens de verwerking is voortaan te vinden in de artikelen 5 (*Werkwijze voor het verkrijgen van "Prosciutto di San Daniele"*) en 8 (*Presentatie, marketing en etikettering*). Deze inhoud is gewijzigd om een gedetailleerde beschrijving te geven van de symbolen en merken die worden gebruikt om "Prosciutto di San Daniele" te identificeren, naar chronologische volgorde van verwerking. Deze informatie is geschrapt uit punt 3.6 van het enig document aangezien het om controles en traceerbaarheid en niet om de etikettering ging. Deze wijzigingen zijn bedoeld om het traceerbaarheidssysteem voor "Prosciutto di San Daniele" te verbeteren.

5.44. Niet-kritische wijziging: Etikettering

De informatie over de aanwezigheid van het logo op alle verschillende presentatievormen in deel H van de vorige versie van het productdossier (*Etikettering*) en in de punten 3.2 en 3.6 van het enig document is voortaan te vinden in artikel 8 (*Presentatie, marketing en etikettering*) en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

In de tekst is nu in detail aangegeven hoe de verschillende vormen van "Prosciutto di San Daniele" moeten worden gepresenteerd en in de handel moeten worden gebracht. Ook is nu beschreven hoe de productnaam en het logo moeten worden weergegeven, en is voor de verschillende presentatievormen gespecificeerd welke informatie verplicht op het etiket moet worden vermeld.

In de tekst zijn nu de identificatie-elementen omschreven die altijd op "Prosciutto di San Daniele" met bot en op uitgebeende "Prosciutto di San Daniele" moeten blijven staan met het oog op de traceerbaarheid, en om te voorkomen dat ze in de afzetfase worden verwijderd.

In de tekst is nu duidelijk beschreven hoe de rijpingsduur (in maanden) voor ham met bot en uitgebeende ham moet worden berekend. Deze wijziging is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat de rijpingsduur door elke exploitant of toezichthoudende instantie correct en eenduidig wordt berekend.

Verder is aangegeven dat wanneer het de bedoeling is om "Prosciutto di San Daniele" in voorverpakte plakken te verkopen, de ham in het afgebakende geografische gebied moet worden uitgebeend. Deze eis heeft uitsluitend tot doel ervoor te zorgen dat de kwaliteit van het voorverpakte in plakken gesneden product behouden blijft en fraude wordt voorkomen. Een en ander vloeide al indirect voort uit deel C van de vorige versie van het productdossier, waarin werd bepaald dat snijderijen gevestigd moeten zijn in het productiegebied en dat alle activiteiten van dergelijke snijderijen moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

Nu is vermeld dat uitgebeende ham vóór het in plakken snijden mag worden gekoeld tot onder 0 °C, omdat dit bijdraagt tot het behoud van de typische kenmerken van "Prosciutto di San Daniele" en omdat het ontstaan van afwijkingen tijdens het in plakken snijden en verpakken daardoor wordt tegengegaan.

De specificaties van het logo zijn nu nauwkeurig beschreven en geïllustreerd met een afbeelding van het logo zelf. Deze wijziging resulteert in duidelijkere informatie, die nodig is voor de correcte weergave van afbeeldingen. Punt 3.6 van het enig document is eveneens herzien en bevat nu de afbeelding van het logo.

Er is vermeld dat de naam "Prosciutto di San Daniele" in het Italiaans moet blijven staan, zodat het product overal ter wereld onmiskenbaar herkenbaar is.

5.45. Redactionele wijziging: Controle

De in deel H van de vorige versie van het productdossier (*Etikettering*) vermelde informatie over de bestaande controles voor brandijzers, het belang van de logo's voor het eindproduct en inbreuken op de voorschriften is voortaan te vinden in artikel 5, punt 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele" — brandmerken met het logo*), en in artikel 8, punt 8.2 (*Reproductie van het logo en gebruik van de benaming*). Deze informatie is hetzij hetzelfde gebleven hetzij gewijzigd om details te schrappen die niet van belang waren voor het productdossier.

5.46. Redactionele wijziging: Etikettering

De in deel H van de vorige versie van het productdossier vermelde informatie over de symbolen die in verband met de traceerbaarheid in het slachthuis en bij de rijpingsinstallatie op het vlees worden gestempeld (*Etikettering*), is voortaan te vinden in artikel 5, punten 5.3 (*Slachten en versnijden*) en 5.4 (*Verwerkingsfasen van "Prosciutto di San Daniele"*), en is heringedeeld naar volgorde van de verschillende verwerkingsfasen. Inhoudelijk is niets gewijzigd.

5.47. Niet-kritische wijziging: Etiketgeving

De informatie over de etikettering van met bot verkochte, uitgebeende en in plakken gesneden “Prosciutto di San Daniele” in deel H van de vorige versie van het productdossier (*Etiketgeving*) en in punt 3.6 van het enig document is voortaan te vinden in artikel 8, punt 8.3 (*Etiketgeving*), en is gewijzigd zoals hieronder beschreven.

Voor alle vormen waarin “Prosciutto di San Daniele” wordt verkocht, is de informatie op het etiket herzien om de presentatie ervan op de markt te standaardiseren en het product herkenbaarder te maken.

Punt 3.6 van het enig document is gewijzigd en bevat nu een samenvatting van de belangrijkste etiketteringsvoorschriften.

5.48. Redactionele wijziging: Etiketgeving

De details van aanvullende informatie op het etiket in deel H van de vorige versie van het productdossier (*Etiketgeving*) zijn voortaan te vinden in artikel 8, punt 8.3 (*Etiketgeving*), en zijn gewijzigd. De begrippen uit de vorige versie van het productdossier zijn gehandhaafd, maar er is duidelijker onderscheid gemaakt tussen termen die wel en termen die niet mogen worden gebruikt, en irrelevante inhoud is geschrapt.

5.49. Redactionele wijziging

Deel I van het vorige productdossier (*Voorwaarden van de nationale wetgeving waaraan moet worden voldaan*) is geschrapt.

5.50. Redactionele wijziging

De bijlagen bij het productdossier (“Richtlijn 14/1992”, “DAR 03/04 van 9 november 2004” en *Lidmaatschapsbijdragen, gewone kosten en gewone verhogingen*) zijn geschrapt.

ENIG DOCUMENT

“Prosciutto di San Daniele”

EU-nr.: PDO-IT-0065-AM01 – 24.4.2020

BOB (X) BGA ()

1. Naam

“Prosciutto di San Daniele”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie (zie bijlage XI)

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

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

“Prosciutto di San Daniele” is een *prosciutto crudo* (rauwe ham) die is gezouten en gedroogd gedurende ten minste 400 dagen vanaf de aanvangsdatum van de verwerking. “Prosciutto di San Daniele” is een ham in de vorm van een gitaar en omvat het distale deel van de poot (voet). Een volledige “Prosciutto di San Daniele” met bot mag niet minder dan 8,3 kg of meer dan 12,8 kg wegen. Het vlees is mals, terwijl het vet wit is en in de juiste verhouding staat tot het magere deel van het vlees, dat rood en roze is met enige vetmarmering. De ham heeft een verfijnde smaak met een evenwichtige volheid en een meer uitgesproken nasmaak. De ham heeft een geurig aroma van gedroogde ham als gevolg van de lange rijpingstijd.

De fysische en chemische kenmerken van “Prosciutto di San Daniele”, zoals getest op de biceps femoris voordat het logo in de ham wordt gebrand, zijn:

- een vochtgehalte dat niet lager dan 57,0 % of hoger dan 63,0 % is;
- een zoutgehalte (natriumchloride) dat niet lager dan 4,3 % of hoger dan 6,0 % is;
- een proteolyse-index van maximaal 31 %;
- een wateractiviteit (aw) van maximaal 0,930.

“Prosciutto di San Daniele” kan in zijn geheel met het bot of uitgebeend worden verkocht en mag ook in qua omvang en gewicht variërende porties worden gesneden. Ongeacht het formaat moet de ham voorzien zijn van een ingebrand logo op het zwoerd en/of een ander identificatiemiddel dat waarborgt dat de grondstof en de hammen traceerbaar zijn.

“Prosciutto di San Daniele” wordt ook verkocht als voorverpakte in plakken gesneden ham. Voor ham die in plakken moet worden gesneden en moet worden verpakt, is de minimale rijpingsperiode 430 dagen, mag het vochtgehalte ten hoogste 62,0 % bedragen en mag de wateractiviteit (aw) niet hoger zijn dan 0,920.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Levende dieren

De verse varkensbouten die voor de productie van “Prosciutto di San Daniele” worden gebruikt, moeten van oorsprong zijn uit het in punt 4 omschreven gebied waar de varkens worden gehouden, en moeten afkomstig zijn van de nakomelingen van:

- a) beren van de traditionele rassen Italiaanse Large White, Italiaanse Landrace en Italiaanse Duroc (veredelde rassen volgens het Italiaanse stamboek), raszuiver of kruisingen, en zeugen van de traditionele rassen Italiaanse Large White en Italiaanse Landrace, raszuiver of kruisingen;
- b) beren van de in punt a) genoemde traditionele rassen en zeugen die zijn verkregen door kruising of zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;
- c) beren en zeugen van andere genetische soorten, mits deze voortkomen uit selectie- of kruisingssystemen met de rassen Large White, Landrace of Duroc voor de productie van zware varkens, indien de doelstellingen ervan verenigbaar zijn met die van het Italiaanse stamboek;
- d) beren van de andere in punt c) genoemde genetische soorten en zeugen van de in punt a) genoemde traditionele rassen.

De verse varkensbouten die voor de bereiding van het product worden gebruikt, mogen niet afkomstig zijn van:

- varkens met ongunstige eigenschappen, met name stressgevoeligheid (PSS);
- beren of zeugen.

Diervoeders

Het voeder van de varkens moet afkomstig zijn uit het geografische gebied waar ze worden gehouden. In sommige jaren is het om klimaatgerelateerde en commerciële redenen echter technisch niet mogelijk om 100 % van de voedermiddelen lokaal te verkrijgen, in welk geval het verband met het lokale gebied moet worden gewaarborgd door overeenkomstig artikel 1 van Verordening (EU) nr. 664/2014 ervoor te zorgen dat ten minste 50 % van de jaarlijkse inname van droge stof van de varkens afkomstig is uit het geografische gebied waar ze worden gehouden. Het diervoeder kan zowel in vloeibare als in droge vorm worden toegediend.

De voeding van speenvarkens moet bestaan uit de grondstoffen die zijn toegestaan op grond van de huidige EU-wetgeving inzake het voeren van dieren. De voeding van de varkens mag worden aangevuld met vitamines, mineralen en aminozuren, en toevoegingsmiddelen mogen worden gebruikt overeenkomstig de huidige wetgeving.

De volgende grondstoffen zijn toegestaan in de opfokfase: maïs (maximaal 65 % van de inname van droge stof), sorghum, gerst, tarwe, triticale, meel van maïskorrels en/of meel van maïskolven (maximaal 55 % van de inname van droge stof), kleine granen, erwten (maximaal 25 % van de inname van droge stof), meel van hele maïskolven, tarwezemelen en andere bijproducten van de verwerking van tarwe, producten verkregen tijdens extractie van sojabonen (maximaal 20 % van de inname van droge stof), snijmaïs, maïsglutenmeel of maïsglutenvoer, gedroogde bietenpulp, producten verkregen tijdens extractie van zonnebloemzaad, kool- en raapzaadschroot, andere zaden van peulvruchten, geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers (maximaal 10 % van de inname van droge stof),

maïskiemenschroot, melasse (maximaal 5 % van de inname van droge stof), luzerne (kunstmatig gedroogd) (maximaal 4 % van de inname van droge stof), donkere gedroogde spoeling (maximaal 3 % van de inname van droge stof), vruchtenpulp en tomatenpulp in de vorm van voormengsels, lijnzaadschilfers, lijnzaadschilfervoer, lijnzaadmeel, lijnzaadschroot, lipiden met een smeltpunt boven 36 °C, gist (maximaal 2 % van de inname van droge stof), vismeel (maximaal 1 % van de inname van droge stof), wei (maximaal 15 l per varken per dag), en karnemelk (maximaal 250 g droge stof per varken per dag).

In de opfokfase moet ook rekening worden gehouden met de volgende criteria: de voeding mag worden aangevuld met vitaminen en mineralen, en toevoegingsmiddelen mogen worden gebruikt overeenkomstig de huidige EU-wetgeving, om een vetlaag van goede kwaliteit te waarborgen, wordt het gehalte aan linolzuur beperkt tot 2 % van de inname van droge stof en wordt het vetgehalte beperkt tot 5 % van de inname van droge stof, granen moeten ten minste 45 % van de totale inname van droge stof uitmaken.

De regels voor de opfokfase gelden ook voor de afmestfase, met de volgende uitzonderingen: granen moeten ten minste 55 % van de totale inname van droge stof uitmaken en de slachtvarkens mogen geen vismeel of geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers krijgen.

Verse bouten

De varkensbouten die voor de bereiding van "Prosciutto di San Daniele" worden gebruikt, moeten afkomstig zijn van in de categorie "H" (zwaar) ingedeelde karkassen met een gewicht van minimaal 110,1 kg en maximaal 168 kg die behoren tot de klassen "U", "R" of "O" volgens het EU-indelingsschema voor geslachte varkens. De bouten mogen niet minder dan 12,5 kg of meer dan 17,5 kg wegen en de bouten die bestemd zijn voor niet-EU-landen waar hammen met voet niet zijn toegestaan, mogen niet minder dan 12 kg of meer dan 17 kg wegen.

De varkensbouten moeten worden versneden volgens de geldende norm en moeten aan de buitenkant een vetlaag hebben van ten minste 17 mm, met inbegrip van het zwoerd. Dit vet moet stevig genoeg zijn, d.w.z. met een joodgetal van ten hoogste 70 of met een gehalte aan linolzuur van ten hoogste 15 %.

Er mogen geen bouten worden gebruikt van varkens met duidelijke tekenen van de spierziekten PSE of DFD of met duidelijke gevolgen van eerdere ontstekingen en trauma's.

Er mogen geen bouten tot ham worden verwerkt van varkens die meer dan vijf dagen ervoor zijn geslacht.

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

Alle bereidingsfasen bij "Prosciutto di San Daniele", van het bijkanten van de verse varkensbouten tot de voltooiing van het droogproces, moeten plaatsvinden binnen het afgebakende productiegebied, dat bestaat uit het grondgebied binnen de bestuurlijke grenzen van de gemeente San Daniele del Friuli in de provincie Udine in de autonome regio Friuli-Venezia Giulia.

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

Om de authenticiteit van als voorverpakte plakken verkochte "Prosciutto di San Daniele" te garanderen en dus de consument te beschermen, moeten het in plakken snijden en het verpakken in het geografische productiegebied plaatsvinden. Dit is noodzakelijk om de oorsprong van het voorverpakte, in plakken gesneden product te garanderen, omdat de identificatietekens op het zwoerd van "Prosciutto di San Daniele" bij de in plakken gesneden ham niet meer aanwezig zijn. Ook moet ervoor worden gezorgd dat het in plakken snijden en het verpakken op zodanige wijze gebeurt dat uitdroging en oxidatie worden voorkomen en de oorspronkelijke organoleptische kenmerken van "Prosciutto di San Daniele" niet worden aangetast. De ham verliest bij het in plakken snijden de natuurlijke bescherming van het zwoerd, waardoor het product meer aan de omgeving wordt blootgesteld.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

"Prosciutto di San Daniele" moet voorzien zijn van een ingebrand logo op het zwoerd en/of een ander identificatiemiddel dat waarborgt dat de grondstof en de hammen traceerbaar zijn.

Het volgende logo wordt in de hammen gebrand:



De etikettering van “Prosciutto di San Daniele” met bot of uitgebeende “Prosciutto di San Daniele” moet, ongeacht of de ham in één stuk of in porties gesneden wordt verkocht, de volgende gegevens bevatten:

- “Prosciutto di San Daniele” (in het Italiaans), gevolgd door de woorden *Denominazione di Origine Protetta* (beschermde oorsprongsbenaming) of *DOP* (BOB);
- de bedrijfsnaam of het handelsmerk en het adres van de in het controlesysteem geregistreerde producent van de ham die het productieproces afrondt of de ham in de handel brengt.

Op de verpakking van in plakken gesneden “Prosciutto di San Daniele” moet “Prosciutto di San Daniele” (in het Italiaans) zijn vermeld, gevolgd door de woorden *Denominazione di Origine Protetta* (beschermde oorsprongsbenaming) of *DOP* (BOB), het hierboven afgebeelde logo, het identificatienummer van de verpakker en de identificatie-, controle- en certificeringscode van elke afzonderlijke verpakking.

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

“Prosciutto di San Daniele” moet worden geproduceerd binnen de bestuurlijke grenzen van de gemeente San Daniele del Friuli in de provincie Udine in de autonome regio Friuli-Venezia Giulia.

Het varkensvlees dat wordt gebruikt voor de bereiding van “Prosciutto di San Daniele”, moet afkomstig zijn van varkens die zijn geboren, gehouden en geslacht en waarvan de karkassen zijn versneden in het geografische gebied, dat uit het grondgebied van de volgende gebieden bestaat: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardije, Piëmont, Emilia-Romagna, Umbrië, Toscane, Marche, Abruzzes en Lazio.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het productiegebied van “Prosciutto di San Daniele” is de gemeente San Daniele del Friuli in centraal Friuli, langs de rivier de Tagliamento, waarachter de eerste uitlopers van de Karnische Vooralpen verschijnen.

Het specifieke reliëf van het gebied staat in wisselwerking met een windpatroon waarbij warme winden die opstijgen uit de Adriatische Zee over de rivier de Tagliamento waaien en botsen met koudere winden die in een rechte stroom neerkomen uit de Alpen via het Canale del Ferro van Tarvisano. Hierdoor ontstaat een specifiek microklimaat dat zorgt voor een zachte luchtcirculatie en een omgeving met een lage vochtigheid die uitermate geschikt is voor het langdurig rijpen van ham.

5.2. *Specificiteit van het product*

Het feit dat de voet niet van de ham wordt verwijderd is een typisch kenmerk van “Prosciutto di San Daniele”, evenals het logo dat in het zwaard is gebrand en/of het gebruik van een alternatief identificatiemiddel. Het behoud van de voet aan de bout draagt bij tot de bescherming van de ham tijdens de verwerking en zorgt ervoor dat consumenten een volledige “Prosciutto di San Daniele” onmiddellijk kunnen herkennen. Daarnaast zijn de kenmerkende gitaarvorm, de verfijnde smaak met een evenwichtige volheid en de aangename geur van “Prosciutto di San Daniele” onderscheidende kenmerken die voortkomen uit het bijkanten en persen van de bouten, het toevoegen van uitsluitend zeezout aan het begin van het productieproces en de lange periode waarin het vlees te drogen wordt gehangen.

De varkensbouten uit het afgebakende gebied waar de varkens van de in punt 3 genoemde rassen worden gehouden zoals beschreven in dat punt, hebben vleesbedekkings- en smaakkenmerken waardoor ze van nature geschikt zijn voor de bereiding van hammen met een lange rijpingstijd.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product*

“Prosciutto di San Daniele” dankt zijn kwaliteit aan het geografische productiegebied en aan de menselijke en omgevingskenmerken ervan. “Prosciutto di San Daniele” krijgt zijn onderscheidende kenmerken van het vet van topkwaliteit dat in precies de juiste hoeveelheid voorkomt in de “zwarte varkens” die typisch zijn voor de Povlakte. Deze vetlaag wordt gegarandeerd door de genetische selectie van rassen en door het klimaat van het geografische gebied waar de varkens worden gehouden en waaruit de grondstoffen voor de voeding van de varkens afkomstig zijn.

Het bijzondere microklimaat van het geografische productiegebied speelt een rol in de lange rijpingsperiode en draagt bij tot de ontwikkeling van de smaak en geur van “Prosciutto di San Daniele”. Vanwege de plaatselijke bodem- en klimaatomstandigheden is de productie altijd uitsluitend geconcentreerd geweest rond de gemeente waaraan de ham zijn naam ontleent, en de verwerking van de varkensbouten — die van oudsher afkomstig zijn uit het in punt 4 omschreven gebied — wordt uitgevoerd door hooggekwalificeerde en gespecialiseerde arbeidskrachten.

Van essentieel belang is de ervaring van de “rijpmeesters”, die gebruikmaken van de specifieke hambereidingsmethode die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Zij regelen de verschillende parameters die bij de fasen van de hambereiding een rol spelen, afhankelijk van de klimatologische omstandigheden en de kenmerken van de varkensbouten, waarbij gebruik wordt gemaakt van droogkamers met veel vensters waarin zij de hammen blootstellen aan de natuurlijke luchtstroom, zodat de “Prosciutto di San Daniele” geleidelijk en langdurig kan rijpen en zijn kenmerkende geur kan ontwikkelen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

Het ministerie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van de voorgestelde wijziging van de BOB “Prosciutto di San Daniele” in het staatsblad van de Italiaanse Republiek (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) nr. 299 van 21 december 2019. De volledige tekst van het productdossier is te vinden op de volgende website:

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

of

rechtstreeks op de homepage van het Italiaanse ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid (<http://www.politicheagricole.it>): klik daar op “Qualità” (bovenaan het scherm in de horizontale balk), vervolgens op “Prodotti DOP, IGP e STG” en tot slot op “Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

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



Bureau voor publicaties
van de Europese Unie
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL