

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 429



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

65e jaargang

11 november 2022

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

| | | |
|---------------|---|---|
| 2022/C 429/01 | Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10763 — NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING) ⁽¹⁾ | 1 |
| 2022/C 429/02 | Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10911 — PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC) ⁽¹⁾ | 2 |

IV Informatie

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

Raad

| | | |
|---------------|---|---|
| 2022/C 429/03 | Kennisgeving aan de personen die zijn onderworpen aan de beperkende maatregelen van Besluit (GBVB) 2017/2074 van de Raad, als gewijzigd bij Besluit (GBVB) 2022/2201 van de Raad, en van Verordening (EU) 2017/2063 van de Raad, als uitgevoerd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2194 van de Raad, betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Venezuela | 3 |
| 2022/C 429/04 | Kennisgeving aan de betrokkenen op wie de beperkende maatregelen van Besluit (GBVB) 2017/2074 van de Raad en Verordening (EU) 2017/2063 van de Raad betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Venezuela van toepassing zijn | 5 |

Europese Commissie

| | | |
|---------------|--|---|
| 2022/C 429/05 | Wisselkoersen van de euro — 10 november 2022 | 7 |
|---------------|--|---|

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

Rekenkamer

| | | |
|---------------|---|---|
| 2022/C 429/06 | Verslag betreffende de prestaties van de EU-begroting — Stand van zaken eind 2021 | 8 |
|---------------|---|---|

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

| | | |
|---------------|---|---|
| 2022/C 429/07 | Aankondiging van de Deense regering betreffende de afschaffing van de mogelijkheid om opeenvolgende vergunningen te verlenen voor de exploratie en de winning van koolwaterstoffen in specifieke gebieden van Denemarken ⁽¹⁾ | 9 |
|---------------|---|---|

V Bekendmakingen

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

| | | |
|---------------|---|----|
| 2022/C 429/08 | 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 |
| 2022/C 429/09 | Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad | 29 |

⁽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.10763 — NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2022/C 429/01)

Op 18 oktober 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. 32022M10763. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie
(Zaak M.10911 — PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC)

(Voor de EER relevante tekst)

(2022/C 429/02)

Op 4 november 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. 32022M10911. 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

RAAD

Kennisgeving aan de personen die zijn onderworpen aan de beperkende maatregelen van Besluit (GBVB) 2017/2074 van de Raad, als gewijzigd bij Besluit (GBVB) 2022/2201 van de Raad, en van Verordening (EU) 2017/2063 van de Raad, als uitgevoerd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2194 van de Raad, betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Venezuela

(2022/C 429/03)

De volgende informatie wordt ter kennis gebracht van de personen die worden genoemd in bijlage I bij Besluit (GBVB) 2017/2074 van de Raad ⁽¹⁾, als gewijzigd bij Besluit (GBVB) 2022/2201 van de Raad ⁽²⁾, en in bijlage IV bij Verordening (EU) 2017/2063 van de Raad ⁽³⁾, als uitgevoerd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2194 van de Raad ⁽⁴⁾, betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Venezuela.

Na een evaluatie van de lijst van aan beperkende maatregelen onderworpen personen heeft de Raad van de Europese Unie besloten dat de personen die in de bovengenoemde bijlagen voorkomen, opgenomen moeten blijven in de lijst van personen die zijn onderworpen aan de beperkende maatregelen van Besluit (GBVB) 2017/2074 van de Raad en Verordening (EU) 2017/2063 van de Raad betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Venezuela. De redenen voor de opname van de betrokken personen staan in de desbetreffende vermeldingen in die bijlagen.

Tevens worden de betrokken personen erop geattendeerd dat zij een verzoek kunnen richten tot de bevoegde instanties van de betrokken lidstaat (of lidstaten), vermeld op de websites in bijlage III bij Verordening (EU) 2017/2063 van de Raad betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Venezuela, om een machtiging tot gebruik van bevroren tegoeden voor basisbehoeften of specifieke betalingen te verkrijgen (zie artikel 9 van de verordening).

De betrokken personen kunnen vóór 3 juli 2023, onder overlegging van bewijsstukken, op onderstaand adres een verzoek tot de Raad richten om het besluit hen op bovengenoemde lijsten te plaatsen, te heroverwegen:

Raad van de Europese Unie
Secretariaat-generaal
RELEX 1
Wetstraat 175
1048 Brussel
BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ PB L 295 van 14.11.2017, blz. 60.

⁽²⁾ PB L 292 van 11.11.2022, blz. 61.

⁽³⁾ PB L 295 van 14.11.2017, blz. 21.

⁽⁴⁾ PB L 292 van 11.11.2022, blz. 24.

Met ontvangen opmerkingen zal rekening worden gehouden in het kader van de regelmatige evaluatie door de Raad, overeenkomstig artikel 13 van Besluit (GBVB) 2017/2074 en artikel 17, lid 4, van Verordening (EU) 2017/2063.

Tevens worden de betrokken personen erop geattendeerd dat zij tegen het besluit van de Raad beroep kunnen instellen bij het Gerecht van de Europese Unie, overeenkomstig de voorwaarden die zijn neergelegd in artikel 275, tweede alinea, en artikel 263, vierde en zesde alinea, van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie.

Kennisgeving aan de betrokkenen op wie de beperkende maatregelen van Besluit (GBVB) 2017/2074 van de Raad en Verordening (EU) 2017/2063 van de Raad betreffende beperkende maatregelen in het licht van de situatie in Venezuela van toepassing zijn

(2022/C 429/04)

De aandacht van de betrokkenen wordt gevestigd op onderstaande informatie, overeenkomstig artikel 16 van Verordening (EU) 2018/1725 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾.

De rechtsgrondslag voor deze verwerking is Besluit (GBVB) 2017/2074 van de Raad ⁽²⁾, als gewijzigd bij Besluit (GBVB) 2022/2201 ⁽³⁾, en Verordening (EU) 2017/2063 van de Raad ⁽⁴⁾, als uitgevoerd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2194 ⁽⁵⁾.

De verwerkingsverantwoordelijke is de afdeling RELEX.1 van het directoraat-generaal Buitenlandse Betrekkingen (Relex) van het secretariaat-generaal van de Raad (SGR), waarmee contact kan worden opgenomen op het volgende adres:

Raad van de Europese Unie
Secretariaat-generaal
RELEX 1
Wetstraat 175
1048 Brussel
BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

De functionaris voor gegevensbescherming van het SGR is bereikbaar op het volgende adres:

Functionaris voor gegevensbescherming

data.protection@consilium.europa.eu

Het doel van de verwerking is het opstellen en actualiseren van de lijst van personen op wie beperkende maatregelen van toepassing zijn in overeenstemming met Besluit (GBVB) 2017/2074 van de Raad, als gewijzigd bij Besluit (GBVB) 2022/2201 van de Raad, en Verordening (EU) 2017/2063 van de Raad, als uitgevoerd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2194 van de Raad.

De betrokkenen zijn de natuurlijke personen die voldoen aan de criteria voor plaatsing op de lijst als vastgesteld in Besluit (GBVB) 2017/2074 en Verordening (EU) 2017/2063.

De verzamelde persoonsgegevens omvatten gegevens die nodig zijn voor de correcte identificatie van de betrokkene, de motivering en eventuele andere daarmee verband houdende gegevens.

De verzamelde persoonsgegevens kunnen zo nodig worden uitgewisseld met de Europese Dienst voor extern optreden en de Commissie.

Onverminderd de beperkingen uit hoofde van artikel 25 van Verordening (EU) 2018/1725, worden de rechten van de betrokkenen, waaronder het recht van toegang, het recht op rectificatie en het recht van bezwaar, uitgeoefend overeenkomstig Verordening (EU) 2018/1725.

De persoonsgegevens worden bewaard gedurende vijf jaar vanaf het moment waarop de betrokkene is geschrapt van de lijst van personen op wie de beperkende maatregelen van toepassing zijn of totdat de geldigheidsduur van de maatregel is verstreken, of voor de duur van eventueel begonnen gerechtelijke procedures.

⁽¹⁾ PB L 295 van 21.11.2018, blz. 39.

⁽²⁾ PB L 295 van 14.11.2017, blz. 60.

⁽³⁾ PB L 292 van 11.11.2022, blz. 61.

⁽⁴⁾ PB L 295 van 14.11.2017, blz. 21.

⁽⁵⁾ PB L 292 van 11.11.2022, blz. 24.

Onverminderd een eventuele voorziening in rechte, een administratief beroep of een buitengerechtelijk beroep kunnen betrokkenen bij de Europese Toezichthouder voor gegevensbescherming een klacht indienen overeenkomstig Verordening (EU) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

10 november 2022

(2022/C 429/05)

1 euro =

| | Munteenheid | Koers | | Munteenheid | Koers |
|-----|---------------------|---------|-----|------------------------|-----------|
| USD | US-dollar | 0,9954 | CAD | Canadese dollar | 1,3467 |
| JPY | Japane yen | 145,47 | HKD | Hongkongse dollar | 7,8128 |
| DKK | Deense kroon | 7,4381 | NZD | Nieuw-Zeelandse dollar | 1,6984 |
| GBP | Pond sterling | 0,87298 | SGD | Singaporese dollar | 1,3963 |
| SEK | Zweedse kroon | 10,8743 | KRW | Zuid-Koreaanse won | 1 373,96 |
| CHF | Zwitserse frank | 0,9834 | ZAR | Zuid-Afrikaanse rand | 17,6882 |
| ISK | IJslandse kroon | 147,50 | CNY | Chinese yuan renminbi | 7,2184 |
| NOK | Noorse kroon | 10,3615 | HRK | Kroatische kuna | 7,5427 |
| BGN | Bulgaarse lev | 1,9558 | IDR | Indonesische roepia | 15 615,60 |
| CZK | Tsjechische koruna | 24,361 | MYR | Maleisische ringgit | 4,6789 |
| HUF | Hongaarse forint | 400,95 | PHP | Filipijnse peso | 57,793 |
| PLN | Poolse zloty | 4,7060 | RUB | Russische roebel | |
| RON | Roemeense leu | 4,8913 | THB | Thaise baht | 36,700 |
| TRY | Turkse lira | 18,5100 | BRL | Braziliaanse real | 5,2860 |
| AUD | Australische dollar | 1,5525 | MXN | Mexicaanse peso | 19,4562 |
| | | | INR | Indiase roepie | 81,3058 |

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

REKENKAMER

Verslag betreffende de prestaties van de EU-begroting — Stand van zaken eind 2021

(2022/C 429/06)

De Europese Rekenkamer zal haar “Verslag betreffende de prestaties van de EU-begroting — Stand van zaken eind 2021”, vergezeld van de antwoorden van de instellingen, op 14 november 2022 publiceren.

Het verslag kan vanaf 14 november 2022 rechtstreeks worden ingezien op of gedownload van de website van de Europese Rekenkamer:

https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/annualreport-Performance-2021/annualreport-Performance-2021_NL.pdf

De volgende link naar een overzicht van dit verslag en de daarmee verband houdende documenten zal tegelijkertijd worden geactiveerd:

<https://www.eca.europa.eu/nl/Pages/DocItem.aspx?did=61258>

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Aankondiging van de Deense regering betreffende de afschaffing van de mogelijkheid om opeenvolgende vergunningen te verlenen voor de exploratie en de winning van koolwaterstoffen in specifieke gebieden van Denemarken**(Voor de EER relevante tekst)**

(2022/C 429/07)

Onder verwijzing naar artikel 3, lid 3, van Richtlijn 94/22/EG van het Europees Parlement en de Raad van 30 mei 1994 betreffende de voorwaarden voor het verlenen en het gebruik maken van vergunningen voor de prospectie, de exploratie en de productie van koolwaterstoffen wordt hierbij bekendgemaakt dat de procedure voor de opeenvolgende verlening van nieuwe vergunningen voor de exploratie en productie van koolwaterstoffen in specifieke gebieden van Denemarken, die bij de aankondiging van de Deense regering in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen van 19 februari 1997 ⁽¹⁾ is ingevoerd, wordt stopgezet.

Bij wet nr. 2389 van 14 december 2021 tot wijziging van de wet over het gebruik van de ondergrond van Denemarken, die op 1 januari 2022 in werking is getreden, heeft het Deense parlement het gebied in Denemarken beperkt waar vergunningen voor exploratie en winning van koolwaterstoffen kunnen worden verleend. Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van de wet over het gebruik van de ondergrond van Denemarken, cf. consolidatiewet nr. 1533 van 16 december 2019 als gewijzigd, kunnen vergunningen voor de exploratie en de winning van koolwaterstoffen alleen worden verleend in een gebied van de Noordzee op het Deense continentaal plat ten westen van 6°15'E (centrale slenk en aangrenzende gebieden).

Bijgevolg zal elke aanvraag van een vergunning voor exploratie en winning van koolwaterstoffen buiten het vermelde gebied op het grondgebied van Denemarken ten oosten van 6°15'E worden afgewezen.

Voor meer informatie zie:

Danish Ministry of Climate, Energy and Utilities
Danish Energy Agency
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 Kopenhagen V
DENEMARKEN

Tel. +45 33926700

E-mail: ens@ens.dk

Website: <http://www.ens.dk>

⁽¹⁾ PB C 49 van 19.02.1997, blz. 23.

V

(Bekendmakingen)

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 429/08)

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 Parma”

EU-nr.: PDO-IT-0067-AM05 — 18.12.2020

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio del Prosciutto di Parma
Largo Piero Calamandrei, 1/a
43121 Parma
Italië

Tel. +39 0521246111

E-mail: ufficiolegale@prosciuttodiparma.com

De Consorzio del Prosciutto di Parma (belangenvereniging voor “Prosciutto di Parma”) 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

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

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

Het volgende is geschrapt:

- De onderverdeling in delen is geschrapt, aangezien het productdossier is herschikt in individuele artikelen. Meer bepaald zijn de volgende wijzigingen aangebracht:
 - De lijst met referentiedocumenten met betrekking tot deel A is geschrapt.
 - Deel B (*Beschrijving van het product, met inbegrip van de grondstoffen en de belangrijkste fysische, chemische, microbiologische en organoleptische kenmerken*) is geschrapt. De informatie uit dit deel is herschikt in artikel 1 (*Naam*), artikel 2 (*Productkenmerken*), artikel 3 (*Productiegebied*), artikel 5, lid 3, punt b) (*Kenmerken van de verse varkensbouten*), artikel 5, lid 5 (*Uitbenning*), artikel 5, lid 6 (*In plakken snijden en verpakken*) en artikel 8 (*Aanbiedingsvorm en etikettering*). De punten 3.2, 3.3, 3.5, 3.6 en 4 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.
 - Deel C is geschrapt en de informatie uit dit deel is herschikt in artikel 3 (*Productiegebied*), artikel 5, lid 1 (*Toegestane genetische soorten*), artikel 5, lid 2 (*Fokken en voederen van varkens*), artikel 5, lid 3 (*Slachten en kenmerken van de verse varkensbouten*) en artikel 5, lid 4 (*Productieproces*). De punten 3.3 en 4 van het enig document zijn herschikt zodat de artikelen van het nieuwe productdossier worden weergegeven zonder dat de eigenlijke betekenis ervan is gewijzigd.
 - De delen D en F zijn geschrapt en de informatie uit deze delen is herschikt in artikel 6 (*Verband met het milieu*). De informatie over het verband met het milieu en het bewijs dat het product uit het geografische gebied afkomstig is, is verduidelijkt en geactualiseerd. Er zijn ook wijzigingen aangebracht om de tekst in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving ter zake, waarin is voorgeschreven dat een extern controleorgaan de productie moet controleren. De punten 5 en 5.1 van het enig document zijn aangepast aan de structuur van het nieuwe productdossier zonder dat de eigenlijke betekenis ervan is gewijzigd.
 - De informatie uit deel E van het productdossier is herschikt in artikel 5, lid 4 (*Productieproces*) en als volgt gewijzigd: Ter wille van de duidelijkheid is de term voor de fase waarin de hammen te drogen worden gehangen, gewijzigd van *stagionatura* [“kruiding” of “rijping”] in *maturazione* [“rijping”], omdat *stagionatura* in feite de term is voor de gehele rijpingsperiode vanaf het begin van het productieproces van de ham. *Maturazione* verwijst daarentegen naar een van de fasen van de rijping, namelijk de fase die plaatsvindt nadat de ham de koelruimte heeft verlaten en is afgedroogd. In de beschrijving van de fase waarin de hammen worden gewassen en afgedroogd, is het woord “lauw” geschrapt omdat het onnauwkeurig was en niet kon worden gemeten. Het is vervangen door de term “drinkbaar”, omdat de hammen moeten worden gewassen met drinkbaar water uit het leidingnet. Deze terminologische wijzigingen zijn ook aangebracht in punt 3.4 van het enig document.
 - De informatie uit deel G is herschikt en staat nu in een nieuwe rubriek in artikel 4 (*Bewijs van oorsprong*). Aangezien met het oog op de traceerbaarheid van “Prosciutto di Parma” de verschillende bij de productieketen betrokken en in het productiegebied werkzame partijen duidelijker moesten worden aangeduid, is de term “portioneerders” gewijzigd in “snijderijen en verpakkingsbedrijven”. Er is verduidelijkt dat snijderijen de in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” ook verpakken, aangezien het verpakken onmiddellijk volgt op het in plakken snijden en beide processen in dezelfde ruimte plaatsvinden. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

- De informatie in deel H van het productdossier over het onuitwisbare brandmerk dat door het slachthuis wordt aangebracht op hele niet-ontbeende en ontbeende “Prosciutto di Parma”-hammen, is herschikt en bevindt zich nu in artikel 5, lid 3, punt b), artikel 8, lid 1, en artikel 8, lid 2. Punt 3.6 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd.
- De bijlagen bij de vorige versie van het productdossier (*Bijlagen — Referentiedocumenten voor de delen A/B/C/D/E/F/H*) zijn geschrapt omdat zij verwezen naar wet- en regelgeving die niet langer van kracht is.
- De *methodologische preambule* is geschrapt omdat daarin werd beschreven hoe de vorige versie van het productdossier was opgebouwd.
- De terminologie is in overeenstemming gebracht met de ter zake geldende wetgeving.
- De delen waarin wordt verwezen naar activiteiten die onder de bevoegdheid van het controleorgaan vallen, zijn geschrapt omdat deze informatie in het controleplan te vinden is.
- Verwijzingen naar nationale en Europese wetgeving die vanwege recentere wetgeving over hetzelfde onderwerp is ingetrokken, zijn geschrapt.
- De terminologie is in overeenstemming gebracht met de ter zake geldende wetgeving.

5.2. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element*

In artikel 2 (*Productkenmerken*), artikel 5 (*Werkwijze voor het verkrijgen van “Prosciutto di Parma”*) en artikel 8 (*Aanbiedingsvormen en etikettering*) wordt nu verwezen naar de mogelijkheid om naast of in plaats van de op de hammen aangebrachte tatoëering van de oorsprong, het brandmerk van het slachthuis, het zegel en het logo van de “hertogkroon” alternatieve identificatiemiddelen te gebruiken die ook gegevens verstrekken over de oorsprong van de ham en over de traceerbaarheid.

De punten 3.2 en 3.6 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

5.3. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Productkenmerken*

In artikel 2, punt f), wordt nu de chemische benaming van zeezout vermeld om duidelijk te maken dat geen andere soorten zout zijn toegestaan.

Punt 3.2 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd.

5.4. *Redactionele wijziging: Productkenmerken*

In deel B van de vorige versie van het productdossier zijn de volgende wijzigingen aangebracht:

- De beschrijving van de ronde vorm van de ham uit punt a) van dat deel staat nu in artikel 2, punt a), terwijl de informatie uit punt a) over de maximale hoeveelheid blootgesteld spierweefsel vanaf het uiteinde van het dijbeen is verplaatst naar artikel 5, lid 3, punt b). De informatie over het gewicht van het eindproduct die voorheen in punt b) van datzelfde deel stond, staat nu in artikel 2, punt b). De informatie betreffende de minimale rijpingstijd staat nu in artikel 2, punt c), terwijl de beschrijving van de kleur van het vlees bij het snijden van de ham is verplaatst van punt c) naar punt d). De informatie betreffende aroma en smaak uit punt d) staat nu in artikel 2, punt e).
- De informatie over de toegestane marges voor het zout- en vochtgehalte en de proteolyse-index is gewijzigd, waarbij de term “productiebedrijf” is vervangen door “rijpingsinstallatie”, de specifieke term voor een in het controlesysteem geregistreerd productiebedrijf voor “Prosciutto di Parma”.
- De verwijzing naar de gemiddelde waarden in bemonsterde hammen is geschrapt in de passage over de toegestane marges voor het zout- en vochtgehalte en de proteolyse-index, omdat dit algemene informatie betrof. In het gedeelte waarin wordt besproken wanneer de naleving van de toegestane marges voor het vocht- en zoutgehalte en de proteolyse-index moet worden gecontroleerd, zijn de woorden “binnen de vastgestelde termijn” vervangen door een nauwkeuriger formulering.

Voorts is punt 3.2 van het enig document gewijzigd zodat het overeenstemt met de nieuwe versie van het productdossier, zonder dat de eigenlijke inhoud is gewijzigd.

5.5. *Wijziging die van invloed is op een belangrijk element: Productkenmerken*

De informatie over het gewicht van het product, de minimale rijpingstijd en de analytische vereisten, die voorheen te vinden was in deel B van het productdossier, is herschikt en staat nu in artikel 2 (*Productkenmerken*). De volgende wijzigingen zijn aangebracht:

- Er zijn wijzigingen aangebracht in de gewichtsinformatie in punt b). Dit was nodig omdat de varkens die voor de productie van “Prosciutto di Parma” worden gebruikt, zwaarder zijn geworden en dus ook de karkassen, de verse varkensbouten en de hammen zelf. Aangezien is vastgesteld dat de voor het verkrijgen van de hammen bestemde verse varkensbouten tussen 11,8 kg (minimum) en 18 kg (maximum) moeten wegen en er tijdens het rijpingsproces een gemiddeld gewichtsverlies van 30 % optreedt, moet het eindproduct bijgevolg tussen 8,2 kg (minimum) en 12,5 kg (maximum) wegen.
- De minimale rijpingstijd is verlengd van 12 tot 14 maanden, omdat het door de verhoging van het minimumgewicht van de gebruikte verse varkensbouten langer duurt voordat “Prosciutto di Parma” zijn organoleptische kenmerken, zoals kleur van de gesneden ham, aroma en smaak, bereikt.
- Er zijn wijzigingen aangebracht in de toegestane marges voor het vocht- en zoutgehalte en de proteolyse-index, aangezien de voorgestelde verlenging van de minimale rijpingstijd een lager vochtgehalte en een hogere proteolyse-index met zich meebrengt dan voorheen. De bovengrens voor het zoutgehalte is ook verlaagd op basis van voedingsadviezen van instanties zoals de Wereldgezondheidsorganisatie, die een vermindering van de natriumname aanbevelen.

De informatie betreffende het gewicht van het eindproduct, de minimale rijpingstijd en de toegestane marges voor de analytische waarden zijn ook gewijzigd in punt 3.2 van het enig document.

5.6. *Wijziging die van invloed is op een belangrijk element: Productiegebied*

De in deel C verstrekte informatie betreffende het gebied van oorsprong van de grondstof is gewijzigd en heeft een nieuwe titel gekregen, rekening houdend met artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Friuli-Venezia Giulia is toegevoegd aan de lijst van regio's omdat de daar gehouden varkens dezelfde genetische kenmerken hebben als de varkens uit de rest van het productiegebied van “Prosciutto di Parma” en zij op soortgelijke wijze worden gehouden, zowel wat hun voeding als wat andere dierhouderijmethoden betreft. De karkassen en varkensbouten die worden verkregen na het slachten van varkens die in dat gebied zijn gehouden, vertonen dezelfde kenmerken als die in de andere gebieden die reeds deel uitmaken van het productiegebied van “Prosciutto di Parma”.

De punten 4 en 5 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd zodat nu ook de regio Friuli-Venezia Giulia in het productiegebied is opgenomen.

5.7. *Redactionele wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van “Prosciutto di Parma” — Toegestane genetische soorten*

De informatie die voorheen in deel C stond, is herschikt in artikel 5, lid 1 (*Toegestane genetische soorten*), artikel 5, lid 2 (*Fokken en voederen van varkens*) en artikel 5, lid 3, punt a) (*Slachten*).

Met name zijn de volgende wijzigingen aangebracht:

- Om een grondiger controle van de productieketen te vergemakkelijken, verwijst de tekst nu naar de “lijst van toegestane genetische soorten” die wordt gepubliceerd en actueel gehouden door het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid.
- De term “H — Zwaar” is toegevoegd om het concept van een “zwaar varken” te verduidelijken. In de tekst wordt nog steeds verwezen naar de beveleidsklassen in het midden van de door de EU-wetgeving vastgestelde schaal (“U”, “R” en “O”), aangezien “Prosciutto di Parma” alleen kan worden gemaakt van verse varkensbouten van karkassen uit een van deze klassen. Het belang van het genetische type voor het verkrijgen van zware karkassen die geschikt zijn voor de productie van “Prosciutto di Parma” wordt nu duidelijk aangegeven, aangezien de genetische kenmerken een essentiële rol spelen in de productie van “Prosciutto di Parma”.

Punt 3.3 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd zodat het in overeenstemming is met de nieuwe versie van het productdossier, zonder dat de eigenlijke inhoud is gewijzigd.

5.8. *Wijziging die van invloed is op een belangrijk element: Werkwijze voor het verkrijgen van “Prosciutto di Parma” — Toegestane genetische soorten*

In deel C van de vorige versie van het productdossier zijn de volgende wijzigingen aangebracht:

- De informatie over de toegestane genetische soorten is vanuit technisch oogpunt herzien, waarbij alle mogelijke toegestane kruisingen zijn verduidelijkt. Bovendien is de algemene verwijzing naar “dieren” vervangen door “beren” voor mannelijke varkens en “zeugen” voor vrouwelijke varkens. Ten behoeve van de gehele sector is besloten dat een voorafgaande conformiteitscontrole noodzakelijk is om te kunnen vaststellen welke genetische soorten geschikt zijn voor de productie van “Prosciutto di Parma”. Er is een tabel met de toegestane genetische combinaties opgenomen zodat nog duidelijker wordt aangegeven welke kruisingen zijn toegestaan.

Punt 3.3 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd zodat een verwijzing is opgenomen naar de toegestane genetische combinaties.

5.9. *Redactionele wijziging: Werkwijze voor het verkrijgen van “Prosciutto di Parma” — Fokken en voederen van varkens*

In deel C zijn de volgende wijzigingen aangebracht:

- De zin over varkenshouderijpraktijken is herzien en bevat een expliciete verwijzing naar dierenwelzijn. In de tekst wordt nu ook bepaald dat biggen, wanneer zij nog in de werpruimte zijn en door de zeug worden verzorgd, moeten worden voorzien van een tatoeëring met informatie over hun oorsprong. Dit biedt een extra garantie voor de traceerbaarheid van “Prosciutto di Parma”.
- De verwijzing naar “diervoeders toegestaan tot een levend gewicht van 80 kilogram” is geschrapt omdat in plaats daarvan één enkele tabel met toegestaan diervoeder is ingevoegd.
- Een definitie van de term “donkere gedroogde spoeling” is als noot 2 toegevoegd aan de uniforme tabel met toegestane diervoeders voor het voederen van varkens in artikel 5, lid 2.
- De beschrijving van de afmestfase verwijst nu naar de minimale slachtleeftijd van negen maanden, die voorheen in deel C stond.

Punt 3.3 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd zodat het in overeenstemming is met de nieuwe versie van het productdossier, zonder dat de eigenlijke inhoud is gewijzigd.

5.10. *Wijziging die van invloed is op een belangrijk element: Werkwijze voor het verkrijgen van “Prosciutto di Parma” — Fokken en voederen van varkens*

Er zijn enkele wijzigingen aangebracht in de gegevens van deel C van de vorige versie van het productdossier over de fasen van de varkenshouderij, waarbij objectievere criteria zijn toegevoegd met het oog op een betere controle en voor een aanpak die is afgestemd op de verschillende fasen. Voor de speenfase en de opfokfase zijn leeftijds- en gewichtscriteria opgenomen om de duur ervan duidelijker te maken. Voor de afmestfase is de verwijzing naar het levend gewicht geschrapt, aangezien volgens de nieuwe tekst de geschiktheid van een varken voor de vervaardiging van het product niet langer gebaseerd is op het gemiddelde levend gewicht van een partij, maar op het individuele geslacht gewicht.

Met name zijn de volgende wijzigingen aangebracht in artikel 5, lid 2:

- De definitie van de zoofase van de biggen bevat nu de woorden “ten minste”, zodat duidelijk is dat biggen na 28 dagen kunnen worden gespeend. De mogelijkheid van vroegtijdig spenen op 21 dagen, die is vastgesteld in Richtlijn 2008/120/EG van de Raad en omgezet in Italiaans recht in deel II van bijlage I bij Wetsbesluit nr. 122/2011, is ook toegevoegd. In de tekst wordt nu ook verwezen naar het feit dat de biggen door de zeug worden gezoogd of kunstmatig melk worden gevoederd, naar de mogelijkheid om ze bepaalde toegestane voedermiddelen te geven en naar het gebruik van mineralen, vitaminesupplementen en additieven.
- De informatie over de speenfase is aangepast aan de moderne productieomstandigheden, en er zijn leeftijds- en gewichtscriteria opgenomen om de duur van deze fase te verduidelijken en als dubbel controle-element. In de tekst wordt nu ook verwezen naar de mogelijkheid om de varkens bepaalde toegestane voedermiddelen te geven en naar het gebruik van mineralen, vitaminesupplementen en additieven.
- Het gewicht dat varkens in de opfokfase moeten bereiken, is aangepast aan de huidige veehouderijpraktijken. Net als voor de speenfase is ook hier een leeftijdsgrens ingevoerd als tweede controle-element.

- In artikel 5, lid 2, zijn de twee tabellen (“Toegestane diervoeders tot een levend gewicht van 80 kg” en “Toegestane diervoeders voor slachtvarkens”) ter wille van de begrijpelijkheid samengevoegd tot één tabel met de voedermiddelen die voor opfokbiggen en voor slachtvarkens geschikt zijn.
- Hoewel de grondstoffen die aan de varkens worden gevoederd, afkomstig moeten zijn uit het geografische gebied waar zij worden gehouden, is het in sommige jaren om klimaatgerelateerde en commerciële redenen echter technisch niet mogelijk om 100 % van de voedermiddelen lokaal te betrekken. In dat geval worden de kwaliteit van “Prosciutto di Parma” en het verband met het lokale gebied gewaarborgd door er overeenkomstig artikel 1 van Verordening (EU) nr. 664/2014 voor te zorgen dat ten minste 50 % van de jaarlijkse inname van droge stof van de varkens afkomstig is uit het geografische gebied waar zij worden gehouden (Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardije, Piëmont, Molise, Umbrië, Toscane, Marche, Abruzzes en Lazio).
- Sommige grondstoffen zijn aan de lijst toegevoegd — zo nodig met aangepaste percentages droge stof — omdat zij afkomstig zijn uit het gebied van oorsprong van de varkens. Zo zijn de percentages van sommige grondstoffen verhoogd omdat zij altijd al in de traditionele basisvoeding van de varkens aanwezig waren en vaak door de varkenshouders voor eigen gebruik worden geteeld in het gebied waar de varkens worden gehouden. Het toedienen van deze grondstoffen verandert niets aan de kwaliteiten van “Prosciutto di Parma” en versterkt zelfs de band met het “typische gebied”.
- Om het verband met het gebied van oorsprong van de varkens te versterken, zijn sommige grondstoffen van de lijst geschrapt omdat zij niet uit dit gebied afkomstig zijn.
- Sommige grondstoffen die niet afkomstig zijn uit het gebied van oorsprong van de varkens staan op de lijst omdat het technisch onmogelijk is ervoor te zorgen dat alle grondstoffen uit dit gebied afkomstig zijn. Het gebied beschikt namelijk niet over de capaciteit om alle grondstoffen in de vereiste hoeveelheden te leveren.
- In de gewijzigde lijst van grondstoffen is steeds rekening gehouden met de beschikbaarheid van grondstoffen voor diervoeder in de elf regio's waaruit de varkens afkomstig zijn, alsook met alle resultaten van wetenschappelijk onderzoek op het gebied van diervoeder.
- Ook zijn de volgende specifieke wijzigingen aangebracht:
 - Het percentage maïsglutenvoer is verhoogd en de Italiaanse term voor “maïsglutenvoer” is gewijzigd van *semola glutinata di mais in farina glutinata di granturco*, overeenkomstig de terminologie in punt 1.2.9 van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. De toegestane hoeveelheid van dit voedermiddel is verhoogd van 5 % van de droge stof naar 10 %, omdat het een goede bron van eiwit is, die nuttig is in het voedingspatroon (ruw eiwit) en gemakkelijk verteerbaar is.
 - De Italiaanse term voor “maïs” is gewijzigd van *mais in granturco* (punt 1.2.1 van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie) en de toegestane hoeveelheid is verhoogd van 55 % naar 65 % zodat de in het productdossier vereiste vetlaag is gegarandeerd. De kwaliteit van de vetlaag wordt verder beschermd door in de toelichting onder de tabel een aanvullende eis op te nemen, namelijk maximaal 5 % vet in de voeding op basis van de droge stof.
 - Het toegestane percentage sorghum in de voeding van de varkens is verhoogd van 40 % naar 55 % van de droge stof zodat de in het productdossier vereiste vetlaag is gegarandeerd.
 - Het toegestane percentage gerst is verhoogd van 40 % naar 55 % van de droge stof zodat de in het productdossier vereiste vetlaag is gegarandeerd.
 - Het toegestane percentage tarwe is verhoogd van 25 % naar 55 % van de droge stof zodat de in het productdossier vereiste vetlaag is gegarandeerd.
 - Het toegestane percentage triticale is verhoogd van 25 % naar 55 % van de droge stof zodat de in het productdossier vereiste vetlaag is gegarandeerd.
 - Snijmaïs en donkere gedroogde spoeling zijn aan de lijst toegevoegd: deze ingrediënten mogen nu ook worden gebruikt om slachtvarkens te voederen, aangezien het uitstekende voedermiddelen zijn die zorgen voor de in het productdossier vereiste vetlaag en omdat ze voor volwassen varkens gemakkelijker te verteren zijn dan voor jongere varkens aangezien ze zo vezelrijk zijn.
 - Meel van hele maïskolven is toegevoegd aan de lijst van voedermiddelen omdat het zeer vezelrijk is en als alternatief voor zemelen wordt gebruikt als bron van vezels.

- Het percentage meel van maïskorrels en/of meel van maïskolven is niet gewijzigd, maar de Italiaanse term voor “meel van maïskolven” is gewijzigd van *pannocchia* in *pannocchia di granturco*, wat nauwkeuriger is, aangezien *pannocchia* op zich ook kan verwijzen naar meel van andere granen.
- “Haver” is uit de lijst geschrapt omdat het onder de categorie “kleine granen” valt, waarvoor het percentage niet is gewijzigd.
- Hoewel het toegestane percentage voor “lijnzaadschilfers, lijnzaadschilfervoer, lijnzaadmeel, lijnzaadschrootvoer” ongewijzigd is gebleven, is de Italiaanse term voor “schilfers” wel gewijzigd van het Engelse woord “expeller” in de Italiaanse vertaling *panello* overeenkomstig de terminologie in punt 2.8.2 van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Lijnzaadschilfervoer (punt 2.8.4 van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie), lijnzaadschroot (punt 2.8.3) en lijnzaadschrootvoer (punt 2.8.5) zijn toegevoegd omdat het voedermiddelen zijn die onder de verordening vallen en vergelijkbaar zijn met lijnzaadschilfers.
- Het toegestane percentage gedroogde bietenpulp is verhoogd van 4 % naar 10 % van de droge stof, omdat het een uitstekend voedermiddel is met een hoog vezelgehalte dat bovendien gemakkelijk verteerbaar is in de dikke darm, waardoor het geschikt is voor volwassen varkens.
- De termen die worden gebruikt in de vermelding “vruchtenpulp en tomatenpulp in de vorm van voormengsels” zijn in overeenstemming gebracht met de terminologie in Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie (punten 5.22.2 en 5.35.1). Het percentage van dit voedermiddel blijft ongewijzigd.
- De vermelding “donkere gedroogde spoeling” is in overeenstemming gebracht met de terminologie van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie (punt 1.12.9). Het percentage van dit voedermiddel blijft ongewijzigd. Dit voedermiddel is nu ook toegestaan voor gebruik in de voeding van de slachtvarkens, aangezien het rijk is aan vitamine B en in de toegestane hoeveelheden bijdraagt tot de in het productdossier vereiste vetlaag.
- De percentages van de grondstoffen die in het productiegebied groeien — namelijk luzerne (kunstmatig gedroogd), erwten en andere zaden van peulvruchten — zijn verhoogd.
- De vermelding voor luzerne is nu “luzerne, kunstmatig gedroogd”, overeenkomstig de terminologie in punt 6.10.3 van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Aangezien luzerne in het productiegebied groeit, is het toegestane percentage bovendien verhoogd van 2 % naar 4 % van de droge stof.
- Voor producten verkregen tijdens extractie van sojabonen bevat de toelichting bij de tabel van toegestane voedermiddelen in artikel 5, lid 2 (*Fokken en voederen van varkens*) nu een nieuwe regel die de hoeveelheid ruw vet uit deze producten beperkt tot 2,5 % van het totaal. Het gehalte aan ruw vet in een voedermiddel is namelijk van essentieel belang om de in de productspecificatie vereiste vetlaag te garanderen. Deze producten vielen voorheen onder één vermelding — “sojaschroot” — in Verordening (EU) nr. 575/2011 van de Commissie en werden vervolgens gesplitst in twee vermeldingen — “sojaschroot” en “sojaschrootvoer” — in Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van sojabonen worden verkregen en het is niet haalbaar om ze allemaal in de voedertabel op te sommen. Zij kunnen ook worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.
- Voor producten verkregen tijdens extractie van zonnebloemzaad bevat de toelichting bij de tabel van toegestane voedermiddelen in artikel 5, lid 2, (*Fokken en voederen van varkens*) nu een nieuwe regel die de hoeveelheid ruw vet uit deze producten beperkt tot 2,5 % van het totaal. Het gehalte aan ruw vet in een voedermiddel is namelijk van essentieel belang om de in de productspecificatie vereiste vetlaag te garanderen. Deze producten vielen voorheen onder één vermelding — “zonnebloemzaadschroot” — in Verordening (EU) nr. 575/2011 van de Commissie en werden vervolgens gesplitst in twee vermeldingen — “zonnebloemzaadschroot” en “zonnebloemzaadschrootvoer” — in Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van zonnebloemzaad worden verkregen. Het is niet haalbaar om ze allemaal in de voedertabel op te sommen en zij kunnen worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

- Er is een nieuwe vermelding toegevoegd: producten verkregen tijdens extractie van kool- en raapzaad. De opname van kool- en raapzaad weerspiegelt het feit dat dankzij genetische verbetering nieuwe variëteiten konden worden geselecteerd die vrij zijn van glucosinolaten en erucazuur (ongewenste bestanddelen). De vermelding is geformuleerd in overeenstemming met de structuur die wordt gebruikt voor soja- en zonnebloemproducten. Deze producten vielen voorheen onder één vermelding — “kool- en raapzaadschroot” — in Verordening (EU) nr. 575/2011 van de Commissie en werden vervolgens gesplitst in twee vermeldingen — “kool- en raapzaadschroot” en “kool- en raapzaadschrootvoer” — in Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die tijdens extractie van kool- en raapzaad worden verkregen. Het is niet haalbaar om alle voedermiddelen op te sommen en zij kunnen worden gewijzigd aan de hand van updates van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Omdat het gehalte aan ruw vet in een voedermiddel van essentieel belang om de in de productspecificatie vereiste vetlaag te waarborgen, bevat de toelichting bij de tabel van toegestane voedermiddelen in artikel 5, lid 2, (*Fokken en voederen van varkens*) nu een nieuwe regel waarmee de hoeveelheid ruw vet uit deze producten wordt beperkt tot 2,5 % van het totaal.
- De vermelding voor “maïskiemschroot” is in overeenstemming gebracht met de terminologie in punt 1.2.12 van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.
- De categorie “erwten en/of andere zaden van peulvruchten” is gesplitst in twee vermeldingen — “erwten” en “andere zaden van peulvruchten” — en de hoeveelheid is verhoogd tot respectievelijk 25 % en 10 % van de droge stof. De erwt is een peulvrucht die zorgt voor de door het productdossier vereiste vetlaag, zelfs wanneer deze 25 % van de droge stof uitmaakt, en die, in tegenstelling tot andere peulvruchten zoals paardenbonen en wikke, een lage concentratie ongewenste bestanddelen bevat.
- De vermelding voor “gist” is in overeenstemming gebracht met de terminologie in punt 12.1.5 van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.
- Lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C mogen nu zowel aan opfokbiggen als aan slachtvarkens worden gevoerd, omdat de nieuwe bovengrens van 5 % voor vet in de droge stof van het voer en de bovengrens van 2 % voor linolzuur ervoor zorgen dat, als reuzel aan slachtvarkens wordt gevoerd, de resulterende vetlaag voldoet aan de eisen van het productdossier.
- De vermelding voor sojaschroot is gewijzigd in “geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers”. Soja is een bron van energie die essentieel is om in de energiebehoeften van de opfokbiggen te voorzien.
- Sommige afzonderlijke voedermiddelen zijn geschrapt: ontpit johannesbrood, maniok (cassave), gedroogde aardappelen, kokosschroot en sesamoliemeel, omdat zij niet in het productiegebied te vinden zijn; ingekuilde bietenperspulp, omdat deze nauwelijks op de markt verkrijgbaar is en voornamelijk wordt gebruikt als voer voor melkkoeien; en eiwithoudende lysaten, omdat de evolutie in de beschikbaarheid van voedermiddelen op de markt heeft geleid tot een daling van het gebruik ervan, en omdat het toegestane percentage eiwithoudende lysaten (tot 1 % van de droge stof van het voer) betekent dat zij vrijwel verwaarloosbaar waren in het dieet van de varkens.
- In artikel 5, lid 2, is een nieuwe noot 4 toegevoegd onder de uniforme tabel van voedermiddelen die aan varkens mogen worden gegeven. Omdat bepaalde voedermiddelen andere hoeveelheden ruw vet bevatten, wordt in de noot gespecificeerd dat de maximale bijdrage van ruw vet uit die middelen niet meer dan 2,5 % van de droge stof mag bedragen om de in het productdossier vereiste vetlaag te garanderen.
- Naast de bovengrens van 2 % voor linolzuur beperkt het productdossier nu het ruwe vet tot 5 % van de droge stof, zodat de in het productdossier vereiste vetlaag is gegarandeerd. Deze twee criteria zijn essentieel omdat er een aantal veranderingen hebben plaatsgevonden die een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de vetlaag van het varken: onder meer is het percentage maïs verhoogd, zijn lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C nu ook toegestaan in de afmestfase en zijn de toegestane hoeveelheden van bepaalde voedermiddelen die een bron van vet zijn, verhoogd.
- De mogelijkheid om mineralen en additieven/vitaminen te gebruiken is toegevoegd.
- Afmestfase:
 - De definitie van deze fase is in overeenstemming gebracht met de nieuwe aanpak op basis van het geslacht gewicht.

- De verwijzing naar het door het varken in deze fase te bereiken gewicht is geschrapt, aangezien het gemiddelde levende gewicht van een partij varkens niet langer een criterium is, maar is vervangen door het individueel geslacht gewicht, een methode die transparanter, nauwkeuriger, doelgerichter en in het algemeen beter is.

Punt 3.3 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd, met een korte samenvatting van de toegestane voedermiddelen, omdat het niet mogelijk zou zijn alle dertig wijzigingen van kritieke elementen in het productdossier weer te geven.

5.11. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Werkwijze voor het verkrijgen van “Prosciutto di Parma” — Fokken en voederen van varkens*

De informatie die voorheen in deel C stond, is herschikt in artikel 5, lid 2 (*Fokken en voederen van varkens*) en is als volgt gewijzigd:

- Varkenshouders mogen nu vrij beslissen hoe zij het voer toedienen, omdat deze keuze geen gevolgen heeft voor “Prosciutto di Parma”.
- Een verwijzing naar het geven van droogvoer — een valabele optie voor het voederen van varkens — is toegevoegd naast de traditionelere vloeibare optie, zodat varkenshouders zelf kunnen beslissen welke methode zij gebruiken.
- Er is een bepaling toegevoegd met een beschrijving van de technische en visuele kenmerken van de tatoëering van de oorsprong, een illustratie van een tatoëering en een tabel die aangeeft welke letter in de tatoëering moet worden gebruikt om de maand van het werpen weer te geven.

Punt 3.3 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd, met een korte samenvatting van de manier waarop het diervoeder wordt toegediend, omdat het niet mogelijk zou zijn alle dertig wijzigingen van kritieke elementen in het productdossier weer te geven.

5.12. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Slachten en kenmerken van de verse varkensbouten — Slachten*

De verwijzing naar een vastperiode van “15 uur” (deel E van de vorige versie van het productdossier) is geschrapt, aangezien de wetgeving geen duidelijke regel bevat over het minimumaantal uren dat varkens moeten vasten voordat zij worden geslacht.

De regels in deel C betreffende de leeftijd waarop de varkenshouder de beide achterbouten van de biggen moet merken met de tatoëering van de oorsprong zijn herschikt en staan nu in artikel 5, lid 3, punt a) (*Slachten*). Deze leeftijd is ook verlaagd van 30 dagen naar ten minste 28 dagen — onverminderd de mogelijkheid om biggen al op 21 dagen te spenen indien aan de voorwaarden van de huidige EU-wetgeving is voldaan — om de traceerbaarheid van “Prosciutto di Parma” verder te vergemakkelijken.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5.13. *Redactionele wijziging: Slachten en kenmerken van de verse varkensbouten — Slachten*

De slachtvoorschriften in deel C zijn herschikt in artikel 5, lid 3, punt a) (*Slachten*) en als volgt gewijzigd: De term “stempel” is gewijzigd in “tatoëering van de oorsprong”, omdat dit nauwkeuriger is en de partij die verantwoordelijk is voor het tatoëeren van de biggen hierdoor duidelijker kan worden geïdentificeerd, en de tekst specificeert nu dat biggen moeten worden voorzien van een tatoëering met informatie over de oorsprong wanneer zij zich nog in de werpruimte bevinden en door de zeug worden verzorgd. De informatie die voorheen in deel B stond, is herschikt in artikel 5, lid 3, punt b) (*Kenmerken van de verse varkensbouten*) en als volgt gewijzigd:

- De verwijzing naar een “gewicht tussen 7 en 9 kg” is geschrapt, aangezien het product niet langer wordt ingedeeld in “kleine” hammen van 7 kg en “grote” hammen van 9 kg.
- De verwijzing naar “kort bijgekant” (verwijzend naar de begrenzing van de hoeveelheid blootgesteld spierweefsel vanaf het uiteinde van het dijbeen) is verplaatst van de kenmerken van het eindproduct naar de kenmerken van de verse varkensbout, aangezien de verse bouten door het slachthuis aan de rijpingsinstallatie worden geleverd, klaar om te worden gezouten.

Punt 3.2 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd zodat het in overeenstemming is met de nieuwe versie van het productdossier, zonder dat de eigenlijke inhoud is gewijzigd.

5.14. *Wijziging die van invloed is op een belangrijk element: Slachten en kenmerken van de verse varkensbouten — Kenmerken van de verse varkensbouten*

De informatie die voorheen in deel B stond, is herschikt in artikel 5, lid 3, punt b) (*Kenmerken van de verse varkensbouten*) en als volgt gewijzigd:

- Er is een begrenzing van het maximumgewicht ingevoerd voor verse varkensbouten, in overeenstemming met het maximumgewicht van varkenskarkassen die geschikt worden geacht voor de bereiding van “Prosciutto di Parma”.
- Het minimumgewicht voor verse varkensbouten is gewijzigd zodat de grondstof geschikt is om gedurende lange tijd te worden gerijpt — de rijpingstijd is bij deze wijziging verlengd — en zodat de verkregen “Prosciutto di Parma” voldoet aan de eisen inzake kleur van de gesneden ham, aroma en smaak. De minimum- en maximumgrenzen voor het gewicht van de verse varkensbouten is aangepast aan het hogere gewicht van de varkens.
- De regels met betrekking tot de dikte van de vetlaag rond de verse varkensbouten zijn gewijzigd in verband met het hogere gewicht van de varkens en de verse bouten zelf. Een goede dikte van het zichtbare vet is een kwaliteitsindicatie van de varkensbout en is van essentieel belang voor de bout om de lange rijpingstijd van “Prosciutto di Parma” te doorstaan en de onderscheidende kenmerken van de hammen van de BOB te garanderen.
- De begrenzing van de hoeveelheid blootgesteld spierweefsel vanaf het uiteinde van het dijbeen is verhoogd tot 9 cm, overeenkomstig de toename van het gewicht van de verse bouten.

Punt 3.3 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd en bevat nu deze informatie over het gewicht van de verse bouten, de dikte van de vetlaag en de begrenzing van de hoeveelheid blootgesteld spierweefsel vanaf het uiteinde van het dijbeen.

5.15. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Slachten en kenmerken van de verse varkensbouten — Kenmerken van de verse varkensbouten*

Deel H is herschikt in artikel 5, lid 3, punt b) (*Kenmerken van de verse varkensbouten*), dat nu ook nadere informatie bevat over de technische en visuele kenmerken van het door het slachthuis aangebrachte onuitwisbare stempel, de grootte ervan specificiert en een illustratie en nadere gegevens over dit stempel bevat, teneinde dit element van traceerbaarheid tijdens de slachtfase beter te benadrukken.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5.16. ***Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Productieproces***

De informatie betreffende de werkwijze voor het verkrijgen van het product die eerder te vinden was in deel E van het productdossier is herschikt in artikel 5, lid 4 (*Productieproces*) en als volgt gewijzigd:

- in de informatie betreffende fase a), wanneer de varkensbouten worden bewaard, gekoeld en bijgekant:
 - de handelingen van het bewaren, koelen en bijkanten zijn samengevoegd in één fase omdat dit een logischere manier is om het productieproces weer te geven: deze drie fasen vinden namelijk direct in het slachthuis en/of de vleesuitsnijderij plaats;
 - de verwijzing naar varkens met een lichaamstemperatuur van 40 °C is geschrapt omdat zij geen wetenschappelijke basis had. De tekst verwijst nu naar “lichaamstemperatuur”;
 - de verwijzingen naar gewichtsverlies en naar het percentage gewichtsverlies van de verse bout zijn geschrapt omdat dit kan variëren naargelang van de wijze waarop de bout in het eerste geval wordt gekoeld en in het tweede geval wordt bijgekant;
- in de informatie betreffende fase b), het zouten:
 - in de tekst wordt nu duidelijk vermeld wanneer het eigenlijke rijpingsproces begint, wat nauwkeuriger is;
 - het temperatuurbereik is uitgebreid van 1-4 °C naar 0-4 °C, zodat het overeenstemt met het temperatuurbereik dat vereist is voor de koelfase en om het beheer van de koelruimte te vergemakkelijken zonder dat het zouten of de productveiligheid negatief worden beïnvloed. De regels inzake het vochtgehalte zijn herzien en hierin is nu de vereiste minimumwaarde in plaats van de maximumwaarde vermeld om de controle te vergemakkelijken;
 - om het zoutgehalte van de gedroogde hammen te verlagen, is de tijd die de varkensbouten na elke zoutfase in de zoutkamers doorbrengen, gewijzigd van “6-7 dagen” in “4-7 dagen” en van “15-18 dagen” in “10-21 dagen”;

- in de beschrijving van fase c), de rustfase:
 - in plaats van een minimumperiode die de hammen in de rustkamer moeten doorbrengen (60-90 dagen), wordt in de tekst nu een minimumperiode voor de “koude” productiefasen vermeld (die zowel het zouten als het rusten omvatten). Met deze nieuwe bepaling wordt beoogd de stabiliteit van “Prosciutto di Parma” te garanderen, zowel wat de organoleptische kenmerken als de productveiligheid betreft;
 - het temperatuurbereik is uitgebreid (van 1-5 °C naar 0-5 °C) zodat rekening wordt gehouden met de manier waarop koelruimten werken, en de regels inzake het vochtgehalte zijn herzien, waarbij nu de vereiste minimumwaarde in plaats van de maximumwaarde wordt vermeld om de controle te vergemakkelijken;
 - het proces dat bekend staat als “bijwerken” en dat de rijpingsinstallaties gewoonlijk tijdens de rustfase uitvoeren, wordt nu in de tekst beschreven;
 - het proces van het geleidelijk verhogen van de temperatuur van de hammen, dat traditioneel voorafgaat aan het wassen, wordt nu beschreven;
- in de beschrijving van fase d), wanneer de hammen worden gewassen en gedroogd, zijn de woorden “het zwoerd wordt geschrapt” geschrapt, aangezien deze handeling niet van invloed is op het productieproces en het aan de rijpingsinstallaties is om op basis van hun ervaring te beslissen of er al dan niet wordt geschrapt;
- in de beschrijving van fase e), bestaande uit de voorbereidingen voor het te drogen hangen, het met vet bestrijken en vervolgens het te drogen hangen van de hammen:
 - in de tekst staat nu dat het strooien van peper in de dip rond het blootgestelde uiteinde van het dijbeen hetzij tijdens, hetzij na het klaarmaken van de hammen om ze te drogen te hangen kan plaatsvinden zodat de logische volgorde van het productieproces wordt gevolgd;
 - in de tekst is niet langer sprake van het “kloppen” van de ham tot een ronde vorm, omdat deze vorm wordt verkregen door het bijkanten van de verse varkensbout;
 - in de tekst staat nu dat het met vet bestrijken meerdere malen mag plaatsvinden omdat dit proces essentieel is voor de bescherming van het blootgestelde oppervlak van de ham;
 - er is nu bepaald dat het met vet bestrijken plaatsvindt in de vijfde maand, omdat dit nodig is om te voorkomen dat het oppervlak te veel uitdroogt en er korstvorming optreedt, waardoor de ham niet goed kan uitdrogen wanneer hij te drogen wordt gehangen.

In artikel 5, lid 4, is nu een definitie opgenomen van de “producent-rijpingsinstallatie” zodat de partij die het zegel aanbrengt en verantwoordelijk is voor de belangrijkste stappen van de verwerking, die in de eerste zes maanden plaatsvinden, beter kan worden geïdentificeerd. Het is de “producent-rijpingsinstallatie” die moet worden geïdentificeerd aan de hand van de bedrijfsidentificatiecode die onder het logo van de “hertogkroon” wordt weergegeven wanneer de ham aan het einde van het rijpingsproces wordt gemerkt. Ook op het etiket van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” wordt de “producent-rijpingsinstallatie” vermeld, wat de traceerbaarheid ten goede komt.

De tekst verwijst nu duidelijk naar de mogelijkheid om het product van de ene naar de andere rijpingsinstallatie over te brengen, op voorwaarde dat dit pas na de zesde maand gebeurt en de ontvangende installatie ook in het controlesysteem is geregistreerd. In de tekst staat ook dat een “Prosciutto di Parma” kan worden overgebracht naar een in het controlesysteem geregistreerde hamdrogerij.

Een illustratie en gedetailleerde beschrijving van het zegel zijn nu opgenomen zodat meer nadruk wordt gelegd op de traceerbaarheid van “Prosciutto di Parma”.

De specificaties van het “hertogkroon”-logo, die voorheen in deel H van het productdossier stonden, zijn herschikt en bevinden zich nu in artikel 5, lid 4.

In de tekst wordt nu ook verwezen naar de code om de “producent-rijpingsinstallatie” te identificeren die met het oog op de traceerbaarheid in het logo moet worden opgenomen.

Artikel 5, lid 4, bevat nu een illustratie van het op de hammen gebrandmerkte logo met de “hertogkroon” en nadere gegevens over dit logo zodat meer nadruk wordt gelegd op de traceerbaarheid van “Prosciutto di Parma”. Ook is nu bepaald dat speciale identificatiemerken kunnen worden gebruikt om de controles door de autoriteiten die belast zijn met het toezicht op de naleving en de bestraffing van eventuele overtredingen te vergemakkelijken.

Punt 3.6 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd.

5.17. *Wijziging die van invloed is op een belangrijk element: Productieproces*

De regels inzake de minimale rijpingstijd, die voorheen in deel E van het productdossier stonden, zijn gewijzigd en herschikt en staan nu in artikel 5, lid 4 (*Productieproces*). Vanwege de verhoging van het minimumgewicht van de verse varkensbouten is ook de minimale rijpingstijd verlengd zodat de onderscheidende kenmerken van “Prosciutto di Parma” — zoals de kleur van de gesneden ham, het aroma en de smaak — ongewijzigd blijven.

De minimale rijpingstijd is daarom ook gewijzigd in punt 3, lid 2, van het enig document.

5.18. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Uitbening*

Artikel 5, lid 5, heeft een titel gekregen (*Uitbening*) overeenkomstig de wijze waarop de tekst is herschikt, zodat de verschillende bewerkingen en de verschillende soorten “Prosciutto di Parma” in chronologische volgorde worden weergegeven.

Punt 3.2 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd zodat het in overeenstemming is met de nieuwe versie van het productdossier, zonder dat de eigenlijke inhoud is gewijzigd.

5.19. *Wijziging van een belangrijk element: In plakken snijden en verpakken*

De *Voorschriften betreffende het in plakken snijden en verpakken van “Prosciutto di Parma”* zijn geschrapt omdat dit deel niet in het productdossier thuishoort, en de informatie uit dat deel is herschikt en is nu te vinden in artikel 5, lid 6 (*In plakken snijden en verpakken*) en artikel 8, lid 3 (*Etikettering van “Prosciutto di Parma”*). Dit doet geen afbreuk aan het feit dat de “voorschriften betreffende het in plakken snijden” sinds 2008 integraal deel uitmaken van het productdossier en uitdrukkelijk worden vermeld in Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1208/2013 van de Commissie.

De eis dat het product in plakken wordt gesneden en wordt verpakt in het “typische gebied” waar het wordt gemaakt, geldt als een kwaliteitsgarantie aangezien de “voorschriften betreffende het in plakken snijden” voor het eerst werden goedgekeurd door de belangenvereniging voor “Prosciutto di Parma” (in 1996). Deze eis heeft tot doel de oorsprong van het product te garanderen en de controle erop te waarborgen, ook wat betreft de traceerbaarheid en het waarborgen van de authenticiteit voor de consument. Er dient te worden opgemerkt dat het Hof van Justitie van de Europese Unie zelf heeft geoordeeld dat deze eis, ondanks de beperking van het vrije verkeer van goederen, gerechtvaardigd is vanwege de noodzaak om deskundige inspecteurs doeltreffende controles te laten voeren (arrest van 20 mei 2003 in zaak C-108/01, Consorzio del Prosciutto di Parma/Asda Stores Ltd).

De punten 3.5 en 3.6 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

5.20. *Redactionele wijziging: In plakken snijden en verpakken*

Artikel 5, lid 6, heeft een titel gekregen (*In plakken snijden en verpakken*) overeenkomstig de wijze waarop de tekst is herschikt, zodat de verschillende bewerkingen en de verschillende soorten “Prosciutto di Parma” in chronologische volgorde worden weergegeven.

De informatie die voorheen in deel B stond, is herschikt in artikel 5, lid 6, en als volgt gewijzigd:

- Er is een duidelijker onderscheid gemaakt tussen de twee verpakkingsformaten voor voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma”, namelijk “klassiek formaat” en “meeneemformaat”. Dit onderscheid bestond reeds in de *voorschriften betreffende het in plakken snijden en verpakken van “Prosciutto di Parma”* in de bijlage bij de vorige versie van het productdossier.
- Er is duidelijk gesteld dat de toegepaste methoden voor het in plakken snijden de onderscheidende organoleptische kenmerken van “Prosciutto di Parma” niet mogen aantasten en dat dit voorschrift ook geldt voor voorverpakte in plakken gesneden ham.

In overeenstemming met de nieuwe structuur van de tekst is artikel 5, lid 6, punt a) (*Specifieke voorschriften betreffende voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “klassieke formaat”*) ingevoegd en zijn de volgende wijzigingen aangebracht in de informatie in artikel 5, lid 6, punt a), iii):

- Er is een verwijzing naar “verpakking” toegevoegd omdat in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” alleen door de snijderijen zelf kan worden verpakt, aangezien het verpakken onmiddellijk volgt op het in plakken snijden en beide processen in dezelfde ruimte plaatsvinden. Er zijn ook verwijzingen toegevoegd naar de wateractiviteit en de opslagtemperatuur van voorverpakte in plakken gesneden ham, aangezien deze wijzigingsaanvraag twee opslagmogelijkheden voor voorverpakte gesneden “Prosciutto di Parma” vaststelt, namelijk bij 0 °C-10 °C en bij 0 °C-25 °C, waarbij de respectieve technische kenmerken voor het overige ongewijzigd blijven.

— De tabel met de minimale houdbaarheidsperioden is duidelijker en leesbaarder gemaakt en de gegevens worden nu in oplopende volgorde gepresenteerd. In de tweede kolom is het woord “rijping” duidelijkheidshalve veranderd in “minimale rijping”.

Om het productdossier te verduidelijken, is artikel 5, lid 6, punt b) (*Specifieke voorschriften betreffende voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “meeneemformaat”*) ingevoegd.

Punt 3.5 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd zodat het in overeenstemming is met de nieuwe versie van het productdossier, zonder dat de eigenlijke inhoud is gewijzigd.

5.21. *Wijziging die van invloed is op een belangrijk element: Specifieke voorschriften betreffende voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “klassieke formaat”*

De tabel in artikel 12, punt 3 (*Soorten voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma”*), die oorspronkelijk was opgenomen in de *voorschriften betreffende het in plakken snijden en verpakken*, is gewijzigd en herschikt. Zij is nu te vinden in artikel 5, lid 6, punt a), iii), en bevat verwijzingen naar minimale houdbaarheidsperioden zodat het scala aan “Prosciutto di Parma”-producten dat in de handel mag worden gebracht, is uitgebreid.

Meer bepaald is naast de traditionele opslagmethode van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” (bij temperaturen van 0 °C-10 °C) ook een nieuwe opslagwijze bij een temperatuur van meer dan 10 °C toegevoegd, omdat sommige niet-EU-landen, zoals Zwitserland, geen wetgeving hebben inzake de opslagtemperatuur van vleesproducten met een wateractiviteit van minder dan 0,93. Daarom is een nieuwe tabel ingevoegd met de voorschriften voor voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” met een opslagtemperatuur van 0 °C-25 °C.

Punt 3.5 van het enig document is gewijzigd – het bevat nu de minimale houdbaarheidsperiode van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” die bij een temperatuur van ten hoogste 10 °C wordt bewaard en verwijst naar de opslag van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “klassieke formaat” bij een temperatuur tussen 0 °C en 25 °C.

5.22. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Controle*

Artikel 7 (*Controle*) is toegevoegd overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5.23. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Niet-ontbeende “Prosciutto di Parma” en ontbeende “Prosciutto di Parma”*

De informatie over niet-ontbeende en ontbeende “Prosciutto di Parma” die voorheen was opgenomen in deel H van het productdossier, is herschikt in artikel 8, lid 1 (*Niet-ontbeende “Prosciutto di Parma”*) en artikel 8, lid 2 (*Ontbeende “Prosciutto di Parma”*) en als volgt gewijzigd:

— In artikel 8, lid 1, punt a), en artikel 8, lid 2, punt a), is nu bepaald dat de benaming “Prosciutto di Parma” in het hoofdgezichtsveld moet staan en zich moet onderscheiden van andere informatie, zodat de benaming goed zichtbaar is. Tevens wordt de positie van het BOB-symbool van de Europese Unie beschreven overeenkomstig de relevante EU-wetgeving.

— In artikel 8, lid 1, punt b), en artikel 8, lid 2, punt b), wordt ook voorgeschreven dat ten behoeve van de consument de ingrediënten moeten worden vermeld, waarbij wordt gepreciseerd dat het woord *coscia* (“varkensbout”) mag worden gebruikt omdat het specifiek het deel van de anatomie van het varken aanduidt dat voor de bereiding van “Prosciutto di Parma” wordt gebruikt.

— Krachtens artikel 8, lid 1, punt c), en artikel 8, lid 2, punt c), moeten ten behoeve van de consument op het etiket van “Prosciutto di Parma” de gegevens worden vermeld van de “producent-rijpingsinstallatie” of de “verdelersrijpingsinstallatie”, die beide in het controlesysteem moeten zijn geregistreerd.

— Aan artikel 8, lid 2, is de kwalificatie “ontbeend” toegevoegd om duidelijk te maken dat het in porties verkochte product “Prosciutto di Parma” ontbeend is.

— In artikel 8, lid 2, punt d), is het woord “productiedatum” geschrapt om duidelijker aan te geven dat uitsluitend wordt verwezen naar de begindatum van de rijping.

Punt 3.6 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd zodat rekening wordt gehouden met deze wijzigingen in de etikettering van niet-ontbeende en ontbeende “Prosciutto di Parma”.

5.24. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” — Voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “klassieke formaat”*

De eerder in deel H van het productdossier opgenomen informatie is herschikt en verplaatst naar artikel 8, lid 3, punt a) (*Voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “klassieke formaat”*). De informatie uit artikel 13, leden 1, 2, 3 en 6 (*Vormgeving van de verpakking*) over de voorschriften betreffende het in plakken snijden en verpakken van “Prosciutto di Parma” zijn herschikt en staan nu in artikel 8, lid 3, punt a).

Ook zijn de volgende wijzigingen aangebracht:

- artikel 8, lid 3, punt a), verwijst nu naar de volledige officiële naam van de beschermde benaming (“Prosciutto di Parma”) en er zijn regels voor de grafische vormgeving van de verpakking toegevoegd om de kenmerken van het “klassieke formaat” van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” aan te geven;
- in de informatie in artikel 8, lid 3, punt a), v), over de rechthoek met de code ter identificatie van de verpakker, is “CXX” gewijzigd in “LXX”, omdat in de door het controleorgaan opgestelde lijst de identificatiecodes van de versnijder/verpakker met de letter “L” beginnen.

Artikel 14 (*Naam van de verpakker*) van de voorschriften betreffende het in plakken snijden en verpakken van “Prosciutto di Parma” is geschrapt. De daarin vervatte informatie is herschikt en staat nu in artikel 8, lid 3, punt a), ix).

De punten 3.5 en 3.6 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd zodat rekening wordt gehouden met deze wijzigingen in de etikettering van “klassiek” voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma”.

5.25. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” — Voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “meeneemformaat”*

De informatie uit artikel 13, leden 4 en 5 (*Vormgeving van de verpakking*) over de voorschriften betreffende het in plakken snijden en verpakken van “Prosciutto di Parma” zijn herschikt en staan nu in artikel 8, lid 3, punt b) (*Voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “meeneemformaat”*).

Aan artikel 8, lid 3, punt b), zijn illustraties van een meeneemverpakking “Prosciutto di Parma” en het desbetreffende etiket met productinformatie toegevoegd om de kenmerken van het “meeneemformaat” van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” duidelijk aan te geven.

De informatie betreffende de etikettering van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “meeneemformaat” in punt 3.6 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd en er wordt een samenvatting gegeven aangezien het niet haalbaar is om al deze wijzigingen volledig te vermelden in het productdossier.

5.26. *Wijziging die van invloed is op een belangrijk element: Voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” — Voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “meeneemformaat”*

Artikel 5, lid 6, punt b), iv) (*Specifieke voorschriften betreffende voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in het “meeneemformaat”*) is ingevoegd om het scala aan beschikbare verpakkingsformaten uit te breiden, teneinde bedrijven meer flexibiliteit bij de productie te bieden en het gemakkelijker te maken om in te spelen op de vraag van de consument, en er tegelijkertijd voor te zorgen dat de organoleptische kenmerken van “Prosciutto di Parma” intact blijven.

Punt 3.6 van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd.

5.27. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Voorschriften die gelden voor zowel de “klassieke formaten” als de “meeneemformaten” van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma”*

De informatie uit artikel 15 (*Etikettering*) van de voorschriften betreffende het in plakken snijden en verpakken van “Prosciutto di Parma” is herschikt in artikel 8, lid 3, punt c) (*Voorschriften die gelden voor zowel de “klassieke formaten” als de “meeneemformaten” van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma”*) en als volgt gewijzigd:

- In artikel 8, lid 3, punt c), ii), is de term “producent” gewijzigd in “producent-rijpingsinstallatie” met het oog op een coherente terminologie.
- In artikel 8, lid 3, punt c), iv), is het woord “productiedatum” geschrapt om duidelijker aan te geven dat uitsluitend wordt verwezen naar de begindatum van de rijping.
- In de informatie over het “klassieke formaat” van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in artikel 8, lid 3, punt c), vi), is de verwijzing naar opslag tussen 0 °C en 10 °C herzien en is een verwijzing naar opslag tussen 0 °C en 25 °C toegevoegd om de verschillende temperatuurbereiken weer te geven waarbij “klassiek” voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” kan worden opgeslagen.

- In de informatie over het “meeneemformaat” van voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” in artikel 8, lid 3, punt c), vi), wordt nu gespecificeerd dat ham in dit formaat — in tegenstelling tot het “klassieke formaat”, dat bij 0 °C tot 25 °C kan worden bewaard — bij een temperatuur tussen 0 °C en 10 °C moet worden bewaard omdat bij het “meeneemformaat” geen vellen worden gebruikt om de plakken van elkaar te scheiden, waardoor het product niet geschikt is voor bewaartemperaturen tot 25 °C.
- Krachtens artikel 8, lid 3, punt c), viii), moeten ten behoeve van de consument de ingrediënten worden vermeld en mag het woord *coscia* (“varkensbout”) worden gebruikt.
- Artikel 8, lid 3, punt c), bevat nu illustraties van verpakkingen van in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” die afwijken van de standaard schaalvorm.

De punten 3.5 en 3.6 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd en er wordt een samenvatting gegeven omdat het niet haalbaar is om al deze wijzigingen volledig te vermelden in het productdossier.

5.28. *Wijziging die niet van invloed is op een belangrijk element: Verdere specificaties betreffende de aanbiedingsvorm en de etikettering van “Prosciutto di Parma”*

De voorschriften betreffende het gebruik van kwaliteitsaanduidingen in combinatie met de benaming “Prosciutto di Parma”, die voorheen in deel H stonden, zijn herschikt en zijn nu te vinden in artikel 8, lid 4 (*Verdere specificaties betreffende de aanbiedingsvorm en de etikettering van “Prosciutto di Parma”*).

Bovendien wordt in artikel 8, lid 4, punt e), nu verwezen naar de mogelijkheid om symbolen van de belangenvereniging te gebruiken indien zich ontwikkelingen voordoen in de verdere segmentering en certificering van “Prosciutto di Parma”, teneinde gelijke tred te houden met de eisen van de markt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Prosciutto di Parma”

EU-nr.: PDO-IT-0067-AM05 — 18.12.2020

BOB (X) BGA ()

1. **Naam/namen**

“Prosciutto di Parma”

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*

Het product is een *prosciutto crudo* (rauwe ham) die gedurende ten minste 14 maanden is gedroogd, met een ronde vorm. Het distale deel van de poot (de voet) en alle uiterlijke onvolkomenheden die het imago van het product zouden kunnen schaden, worden verwijderd. De ham is 8,2 tot 12,5 kg zwaar. Wanneer de ham wordt gesneden, heeft het vlees een uniforme kleur tussen roze en rood, afgewisseld met de zuiver witte kleur van het vet. Wat het aroma en de smaak betreft, is het een delicaat, mild smakend vlees dat niet bijzonder zout is en een geurig, karakteristiek aroma heeft. De hammen worden gekenmerkt door bepaalde analytische waarden, namelijk een vochtgehalte van 58,0 %-63,0 %, een zeezoutgehalte (natriumchloride) van 4,2 %-6,0 % en een percentage oplosbare stikstof (proteolyse-index) van 25,0 %-32,0 %. Deze waarden worden alleen getest op een monster mager vlees van de biceps femoris van de ham voordat deze wordt gemerkt met het logo van de “hertogkroon”. Zodra het logo is aangebracht, kan “Prosciutto di Parma” in de handel worden gebracht als niet-ontbeende of ontbeende ham, als verpakte porties met verschillende gewichten en vormen, waaronder halve hammen, of als in plakken gesneden ham in geschikte verpakkingen. Naast of in plaats van het logo kunnen alternatieve identificatiemiddelen worden gebruikt die even onuitwisbaar en niet-verwijderbaar zijn als het logo en die de traceerbaarheid van “Prosciutto di Parma” garanderen.

“Prosciutto di Parma” kan, na te zijn gemerkt en uitgebeend, ook in de handel worden gebracht als voorverpakte in plakken gesneden ham in het “klassieke formaat” of het “meeneemformaat”.

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

Diervoeders

De toegestane voedermiddelen, hoeveelheden en gebruiksmethoden worden in één tabel opgesomd. Zowel vloeibare voeding — inclusief de traditionele werkwijze van het toedienen van voer met wei en/of karnemelk — als droge voeding zijn mogelijke methoden om varkens te voederen.

Granen moeten ten minste 45 % uitmaken van de droge stof die aan de opfokbiggen wordt gevoederd.

De toegestane voedermiddelen zijn: maïsglutenvoer, maïs, sorghum, gerst, tarwe, triticale, snijmaïs, meel van hele maïskolven, meel van maïskorrels en/of meel van maïskolven, kleine granen, tarwezemelen en andere bijproducten van de tarweverwerking, lijnzaadschilfers, lijnzaadschilfervoer, lijnzaadmeel, lijnzaadschrootvoer, gedroogde bietenpulp, vruchtenpulp en tomatenpulp in de vorm van voormengsels, wei, karnemelk, donkere gedroogde spoeling, luzerne (kunstmatig gedroogd), rietsuiker, melasse, producten verkregen tijdens extractie van sojabonen, producten verkregen tijdens extractie van zonnebloemzaad, producten verkregen tijdens extractie van kool- en raapzaad, maïskiemenschroot, erwten, andere zaden van peulvruchten, gisten, lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C, vismeel, en geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers.

Granen moeten ten minste 55 % uitmaken van de droge stof die aan de slachtvarkens wordt gevoederd. Hun voeding kan bestaan uit dezelfde hierboven genoemde voedermiddelen, met uitzondering van vismeel en geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers.

Hoewel de grondstoffen die aan de varkens worden gevoederd, afkomstig moeten zijn uit het geografische gebied waar zij worden gehouden, en geschikte kwaliteitskenmerken moeten hebben zodat de varkens een goede en gezonde voeding krijgen, is het in sommige jaren om klimaatgerelateerde en commerciële redenen echter technisch niet mogelijk om 100 % van de voedermiddelen lokaal te betrekken. In dat geval worden de kwaliteit van “Prosciutto di Parma” en het verband met het lokale gebied gewaarborgd door er overeenkomstig artikel 1 van Verordening (EU) nr. 664/2014 voor te zorgen dat ten minste 50 % van de jaarlijkse inname van droge stof van de varkens afkomstig is uit het geografische gebied waar zij worden gehouden (Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardije, Piëmont, Molise, Umbrië, Toscane, Marche, Abruzzes en Lazio).

Verse bouten

De verse varkensbouten die voor de productie van “Prosciutto di Parma” worden gebruikt, 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:

- beren of zeugen;
- de nakomelingen van beren of zeugen die niet onder de categorieën a), b), c) of d) vallen;
- varkens met ongunstige eigenschappen, met name stressgevoeligheid (stresssyndroom bij varkens of PSS).

De verse varkensbouten die voor de bereiding van “Prosciutto di Parma” worden gebruikt, mogen uitsluitend afkomstig zijn van karkassen uit de categorie “H — zwaar” met een gewicht tussen 110,1 kg en 168 kg die zijn ingedeeld in de klassen “U”, “R” of “O” volgens het EU-indelingsschema voor geslachte varkens.

De verse varkensbouten die voor de productie van “Prosciutto di Parma” worden gebruikt, moeten de volgende kenmerken hebben: een monster van de bovenste en onderste lagen van de onderhuidse vetlaag vertoont een stevigheid die wordt weergegeven door een joodgetal van ten hoogste 70 en/of een linolzuurgehalte van ten hoogste 15 %. De dikte van de vetlaag rond de buitenkant van de verse bijgekante varkensbout, verticaal gemeten vanaf het uiteinde van het dijbeen, bedraagt ten minste 22 mm. Bij levering aan de rijpingsinstallatie weegt de varkensbout tussen 11,8 kg en 18,0 kg, zodat de minimale rijpingstijd van 14 maanden kan worden gehaald. Het gebied dat bekend staat als de “corona” heeft voldoende vet om te voorkomen dat het zwoerd loskomt van de onderliggende spierlaag. De hoeveelheid blootgesteld spierweefsel vanaf het uiteinde van het dijbeen bedraagt niet meer dan 9 mm (“kort bijgekant”).

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

Alle fasen om “Prosciutto di Parma” te produceren, van het zouten van de verse varkensbouten tot het voltooiën van het droogproces, moeten plaatsvinden binnen het “typische productiegebied”, dat gelegen is in de provincie Parma in de regio Emilia-Romagna.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Zodra “Prosciutto di Parma” is gemerkt met het logo en/of het alternatieve identificatiemiddel zoals bedoeld in punt 3.2, kan hij in de handel worden gebracht als niet-ontbeende of ontbeende ham, als verpakte porties met verschillende gewichten en vormen, waaronder halve hammen, of als in plakken gesneden ham in geschikte verpakkingen.

Met het oog op de kwaliteit, traceerbaarheid en authenticiteit mag “Prosciutto di Parma” alleen in plakken worden gesneden en verpakt in het in punt 4 bedoelde “typische productiegebied”. Het identificatiesymbool van de BOB moet zodanig op de verpakking worden aangebracht dat het niet kan worden verwijderd of uitgewist, zoals bepaald in punt 3.6. Dit voorschrift is essentieel voor het behoud van de kwaliteitskenmerken van “Prosciutto di Parma” en voor de volledige traceerbaarheid van het product.

Voorverpakte in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” kan worden aangeboden in het “klassieke formaat” of in het “meeneemformaat”. Voor deze twee formaten gelden verschillende etiketteringsvoorschriften en minimale houdbaarheidsperiodes.

Wanneer “Prosciutto di Parma” in het “klassieke formaat” wordt bewaard bij een temperatuur tussen 0 °C en 10 °C, moet het product een wateractiviteit hebben van maximaal 0,91 en een vochtgehalte van minder dan 60 %, en kan het product een minimale houdbaarheidsperiode hebben van maximaal 180 dagen.

Wanneer “Prosciutto di Parma” in het “klassieke formaat” wordt bewaard bij een temperatuur tussen 0 °C en 25 °C, moet het product een wateractiviteit hebben van maximaal 0,90 en een vochtgehalte van minder dan 60 %, en moet het product worden verkregen van hammen met een gewicht tot 9,5 kg die ten minste 18 maanden zijn gerijpt. De plakken moet in de verpakking van elkaar worden gescheiden en het product kan een minimale houdbaarheid hebben van maximaal 30 dagen.

“Prosciutto di Parma” in het “meeneemformaat” moet worden bewaard bij een temperatuur tussen 0 °C en 10 °C en moet een wateractiviteit hebben van maximaal 0,91 en een vochtgehalte van minder dan 60 %. De minimale houdbaarheidsperiode is beperkt tot 25 dagen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het eerste element ter identificatie van “Prosciutto di Parma” dat, hoewel het geen deel uitmaakt van de etikettering, het product op de markt onderscheidt, is het logo van de “hertogkroon” (een logo dat op de hammen wordt gebrand en dat bestaat uit een illustratie van een vijfpuntige kroon en de plaatsnaam “Parma”). Het merkteken identificeert en kwalificeert “Prosciutto di Parma” en heeft een dubbele functie: het onderscheidt het product van andere soorten *prosciutto crudo*, het geeft zekerheid over de authenticiteit ervan en het garandeert tevens dat het product alle vereiste productiefasen heeft doorlopen en dat al deze fasen door de betrokken marktdeelnemers zijn geregistreerd.

Het gebruik van de oorsprongsbenaming is slechts geoorloofd indien dit logo — en/of alternatieve of aanvullende identificatiemiddelen als bedoeld in punt 3.2 — aanwezig zijn. Zonder dit logo mag de benaming niet op het etiket of de verpakking van het product worden vermeld, noch worden opgenomen in verkoopdocumenten of in de handel (niet-ontbeende of ontbeende hammen, als verpakte porties van verschillend gewicht en in verschillende vormen, waaronder halve hammen, of als in plakken gesneden ham in een geschikte verpakking).

De volgende gegevens moeten op het etiket van “Prosciutto di Parma” worden vermeld:

— Voor niet-ontbeende “Prosciutto di Parma”:

- a) de naam “Prosciutto di Parma”, vergezeld van het BOB-symbool van de Europese Unie, moet op het etiket op de voorkant in het hoofdgezichtsveld staan, duidelijk gescheiden van alle andere teksten op het etiket;
- b) de lijst van ingrediënten: varkensvlees/varkensbout en zeezout;
- c) de bedrijfsnaam — en/of merknaam — en het adres van de “producent-rijpingsinstallatie” of de “verdelersrijpingsinstallatie”.

— Voor uitgebeende en verpakte “Prosciutto di Parma” (hele hammen, halve hammen of porties):

- a) de naam “Prosciutto di Parma”, vergezeld van het BOB-symbool van de Europese Unie, moet op het etiket op de voorkant in het hoofdgezichtsveld staan, duidelijk gescheiden van alle andere teksten op het etiket;
- b) de lijst van ingrediënten: varkensvlees/varkensbout en zeezout;
- c) het adres van de verpakkingsfaciliteit;
- d) de begindatum van de rijping, met vermelding van ten minste de maand en het jaar, indien het bij het begin van de rijping aangebracht zegel en/of een ander, even onuitwisbaar en niet-verwijderbaar identificatiemiddel niet meer zichtbaar zijn;
- e) de bedrijfsnaam — en/of merknaam — en het adres van de “producent-rijpingsinstallatie” of de “verdelersrijpingsinstallatie”.

— Alle verpakkingen van in plakken gesneden “Prosciutto di Parma” — zowel in het “klassieke formaat” als in het “meeneemformaat” — moeten in de linkerbovenhoek een gestandaardiseerd gedeelte bevatten met het volgende



“hertogkroon”-logo: , alsook de identificatiecode van de verpakker en de volgende informatie:

- a) de woorden *Prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96* [“Prosciutto di Parma” — beschermde oorsprongsbenaming overeenkomstig wet nr. 26/90 en Verordening (EG) nr. 1107/96];
- b) het adres van de verpakkingsfaciliteit en snijderij;
- c) de begindatum van de rijping zoals vermeld op het zegel.

Met uitzondering van *disossato* (ontbeend) en *affettato* (in plakken gesneden) mag de verkoopbenaming niet worden aangevuld met beschrijvende termen — zoals “klassiek”, “authentiek”, “extra” of “super” — of andere termen of kenmerken.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het “typische gebied” waar “Prosciutto di Parma” wordt gemaakt, bevindt zich in de provincie Parma in de Italiaanse regio Emilia-Romagna. Dit gebied omvat een deel van deze provincie dat ten minste 5 km ten zuiden van de weg die bekend staat als de Via Emilia ligt en zich naar het zuiden uitstrekt tot een hoogte van maximaal 900 meter. Het gebied wordt in het oosten begrensd door de rivier de Enza en in het westen door de bergstroom de Stirone.

Het geografische gebied waaruit de grondstof kan worden betrokken is groter dan het “typische gebied” en omvat het administratieve grondgebied van de volgende Italiaanse regio's: Emilia-Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piëmont, Molise, Umbrië, Toscane, Marche, Abruzzes en Lazio.

5. Verband met het geografische gebied

De specifieke kenmerken van “Prosciutto di Parma” zijn sterk afhankelijk van de ecologische, natuurlijke en menselijke factoren in het gebied, die ook een essentiële rol spelen bij het garanderen van hoge normen op het gebied van kwaliteit, gezondheid en voedselveiligheid. De kenmerken van de grondstof zijn — al sinds de Etruskische periode — specifiek voor het geografische macrogebied van Midden- en Noord-Italië, met inbegrip van de regio Friuli-Venezia Giulia. Dankzij het unieke en niet-reproduceerbare milieu en het bijzondere talent van de plaatselijke bevolking — zoals blijkt uit het grote aantal familiebedrijven dat hammen maakt en nog steeds actief is — heeft een klein deel van dit gebied zich ontwikkeld tot het “typische productiegebied” van “Prosciutto di Parma”.

Parma is gelegen in het hart van wat ooit Gallia cisalpina was, waar de bevolking grote varkenskudden hield en bijzonder bedreven was in de productie van gezouten hammen.

De locatie van dit “typische gebied” wordt gekenmerkt door unieke ecologische en klimatologische omstandigheden: naarmate de zeewind uit het Versilia-gebied van de Toscaanse kust door de olijfgaarden en de pijnboombossen van de Val di Magra waait, wordt hij geleidelijk milder, op de passen van de Apennijnen wordt hij droger en verrijkt hij zich met de geur van kastanjes, en tot slot zorgt hij voor de droging van “Prosciutto di Parma” en de unieke, milde smaak.

De fasen van dit proces worden vormgegeven dankzij de ontwikkeling van het houden van zware varkens die op gevorderde leeftijd worden geslacht. Het proces begint met het gebruik van inheemse en autochtone rassen, verloopt onder invloed van de klimatologische en sociaal-economische omstandigheden — met name de teelt van graangewassen en de productie van zuivel die bepalend zijn geweest voor de voederprogramma's — en mondt geleidelijk uit in het natuurlijke en unieke productieresultaat, het BOB-product.

In verschillende bronnen wordt in de loop der eeuwen verwezen naar de ham en de wijze waarop deze wordt bereid, en het huidige productiegebied wordt vermeld in lijsten van de Kamer van Koophandel uit 1913. Wat aanvankelijk een zuiver artisanale activiteit was, heeft zich ontwikkeld tot een industriële bereiding, waarbij evenwel de traditionele kenmerken van het product intact zijn gehouden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

Het ministerie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van de voorgestelde wijziging van de BOB “Prosciutto di Parma” in het staatsblad van de Italiaanse Republiek (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) nr. 195 van 5 augustus 2020. 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>

ofwel:

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”.

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad

(2022/C 429/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 27 van Verordening (EU) 2019/787 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag ⁽¹⁾.

BELANGRIJKSTE SPECIFICATIES VAN HET TECHNISCH DOSSIER

“GRAPPA DELLA VALLE D’AOSTA / GRAPPA DE LA VALLÉE D’AOSTE”

EU-nr.: PGI-IT-02479 – 30 augustus 2018

1. Naam

“Grappa della Valle d’Aosta / Grappa de la Vallée d’Aoste”

2. Categorie gedistilleerde drank

Druivendraf-eau-de-vie (categorie nr. 6 van Verordening (EG) nr. 110/2008)

3. Beschrijving van de gedistilleerde drank

Fysische, chemische en/of organoleptische kenmerken

- Kleurloos, behalve in geval van toevoeging van planten of karamel of van rijping in houten vaten.
- Transparant en kristalhelder, met olfactorische en retronasale gewaarwordingen die qua aromatische kenmerken variëren van floraal tot fruitig naargelang van de gebruikte grondstof. Qua smaak is de grappa warm, zacht en, in het geval van de gerijpte grappa, verrijkt door kruidige smaaksensaties.
- Het product is niet gearomatiseerd, behalve in het geval van de traditionele methoden, waarbij honing, (delen van) aromatische planten of (delen van) fruit worden toegevoegd.

Specifieke kenmerken (in vergelijking met gedistilleerde dranken van dezelfde categorie)

- “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” heeft een alcoholgehalte van ten minste 38 % vol en een gehalte aan andere vluchtige stoffen dan ethyl- en methylalcohol van ten minste 140 g/hl alcohol van 100 % vol.
- Bij witte grappa zijn de meest voorkomende aromatische gewaarwordingen die welke kenmerkend zijn voor de (vooral lokale) druivenrassen, die tot uiting komen in florale/balsemieke/fruitige toetsen (zoals jasmijn, salie, perzik, abrikoos, exotisch fruit). Bij gerijpte grappa zijn de kruidige smaaksensaties terug te voeren op het kruidige, plantaardige karakter van vele traditionele druivenrassen, op de houtige essences van de vaten, en op de duur van de rijping zelf.
- De grappa heeft een gehalte aan suiker, uitgedrukt in invertsuiker, van maximaal 20 g/l. Deze grenswaarde heeft ook betrekking op het eventuele gebruik van honing voor de smaak. - Indien de grappa ten minste 12 maanden is gerijpt, kan hij karamel bevatten.

4. Betrokken geografisch gebied

Het gehele grondgebied van de autonome regio Valle d’Aosta.

⁽¹⁾ PB L 130 van 17.5.2019, blz. 1.

5. Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” wordt verkregen door gegist of halfgegist druivendraf te distilleren met een discontinu-distillatietoestel, hetzij rechtstreeks door middel van waterdamp, hetzij na toevoeging van water aan het distilleertoestel (au bain-marie). Voor de productie van de grappa mag natuurlijke vloeibare wijnmoer worden gebruikt, tot een maximumhoeveelheid van 25 kg per 100 kg gebruikt druivendraf. De grondstoffen zijn uitsluitend afkomstig van druivenrassen die in Valle d’Aosta mogen worden geteeld. De grondstoffen moeten in zeer goede bewaartoestand zijn en moeten worden verkregen uit druiven die zijn geproduceerd en verwerkt op het grondgebied van de autonome regio Valle d’Aosta. De van de wijnmoer afkomstige hoeveelheid alcohol mag niet meer bedragen dan 35 % van de totale hoeveelheid alcohol in het eindproduct. De natuurlijke vloeibare wijnmoer mag worden gebruikt door de moer vóór de distillatie aan het druivendraf toe te voegen. Deze handelingen moeten in dezelfde distilleerderij worden uitgevoerd. Het gegiste of halfgegiste druivendraf moet worden gedistilleerd met een discontinu-distillatietoestel tot minder dan 86 % vol. Het verkregen product mag tot onder deze grenswaarde geherdistilleerd worden. De inachtneming van de maxima moet worden aangetoond door registers bij te houden waarin de hoeveelheden draf en natuurlijke vloeibare wijnmoer die voor distillatie zijn aangeboden, elke dag worden geregistreerd.

Bij de bereiding van “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” mogen honing, (delen van) aromatische planten of (delen van) fruit worden toegevoegd overeenkomstig de traditionele productiemethoden. De aromatische planten of delen daarvan die worden gebruikt om “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” te aromatiseren, zijn: *Glycyrrhiza glabra* L., *Ruta graveolens*, *Juniperus communis* L., *Juglans regia* L., *Artemisia umbelliformis* L., *Artemisia genipi* (Weber), *Artemisia glacialis* L., *Rubus idaeus* L., *Vaccinium myrtillus* L., *Sambucus nigra* L., *Achillea millefolium*, *Achillea moschata* (Wulfen), *Rosa canina* L., *Prunus persica* L., *Vanilla planifolia* J. e A., *Laurus nobilis* L., *Illicium verum* H., *Pinus cembra* L., *Thymus* L.

Er mag per liter maximaal 20 g suiker, uitgedrukt in invertsuiker, worden toegevoegd.

Voor grappa die ten minste twaalf maanden oud is, mag karamel mag worden gebruikt als kleurstof overeenkomstig de toepasselijke EU- en nationale wetgeving.

“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” mag gedurende een periode van ten minste 12 maanden zoals gecontroleerd door belastingautoriteiten, worden gerijpt in vaten, kuipen en andere houten recipiënten waarop geen vernis of een coating is aangebracht, in inrichtingen in de regio. De gewoonlijke behandelingen voor het reinigen en conserveren van hout zijn toegestaan.

“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” moet op het grondgebied van de regio worden gedistilleerd.

6. Verband met het geografische milieu of de oorsprong

De grondstoffen mogen uitsluitend worden verkregen uit druiven die zijn geproduceerd en verwerkt op het grondgebied van de autonome regio Valle d’Aosta. De klimatologische omstandigheden in de wijngaarden op grote hoogte (zoals in het Alpengebied, waarvan grappa altijd het emblematische distillaat is geweest) bevorderen de synthese en accumulatie van variëtaal aroma’s in de druivenschillen. Na de oogst zorgen de alpiene winters voor lage temperaturen, die het risico van besmetting met bacteriën of schimmels in het opgeslagen druivendraf voorkomen of verminderen. Ten slotte maken de beperkte hoeveelheid grondstoffen en de korte afstand tussen de wijnbereidingsbedrijven en distilleerders het mogelijk om alleen vers druivendraf te distilleren of het druivendraf zo kort mogelijk op te slaan. Hoewel deze factoren leiden tot beperkte productievolumes, kunnen zij ook de kwaliteitskenmerken verbeteren. Het zorgvuldige gebruik van kleine discontinu-distillatietoestellen maakt het mogelijk de karakteristieke natuurlijke aroma’s van “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” correct te extraheren en is essentieel om zuivere monovariëtaal distillaten te verkrijgen, hetgeen niet mogelijk zou zijn bij industriële continu-distillatie.

De productie van “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste”, die traditioneel plaatsvindt door directe distillatie van het druivendraf in kleine, ambachtelijke discontinu-toestellen, is nauw verbonden met het oorsprongsgebied. De productie van “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” stemt overeen met de geschiktheid van de regio voor wijnbouw en met de grote verschillen in omgevingsfactoren en geteelde rassen.

De meest voorkomende aromatische gewaarwordingen in de grappa zijn die welke kenmerkend zijn voor de (vooral lokale) druivenrassen, die tot uiting komen in florale/balsemieke/fruitige toetsen (zoals jasmijn, salie, perzik, abrikoos, exotisch fruit). Bij gerijpte grappa zijn de kruidige smaaksensaties terug te voeren op het kruidige, plantaardige karakter van vele traditionele druivenrassen, op de houtige essences van de vaten, en op de duur van de rijping zelf.

De wijnmakerijen waar het verse en gegiste druivendraf wordt verkregen, liggen in de buurt van de distilleerderijen. Daardoor kan het druivendraf snel worden gedistilleerd vóór de kwaliteit verslechtert, zodat de organoleptische kenmerken van de druiven kunnen worden behouden. Dat is essentieel voor de extractie van de aroma's en verbindingen waaraan "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" zijn organoleptische kenmerken dankt. Ook de alpiene winters dragen daar in belangrijke mate toe bij.

De grondstoffen mogen uitsluitend afkomstig zijn van druivenrassen die in Valle d'Aosta mogen worden geteeld, zoals bepaald in het productdossier van de DOC-wijnen "Valle d'Aosta".

De oorsprong van de grondstoffen moet traceerbaar zijn aan de hand van de begeleidende documenten en de registers van de distilleerderijen.

Bovendien leiden de (door de nationale wetgeving vastgestelde) bijzonder restrictieve eisen voor druivendraf tot een grotere rijkdom aan verbindingen in het druivendraf en bijgevolg in de bijbehorende extractie- en distillatieproducten, met olfactorische en retronasale gewaarwordingen die qua aromatische kenmerken variëren van floraal tot fruitig naargelang van de gebruikte grondstof. Qua smaak is de grappa warm, zacht en, in het geval van de gerijpte grappa, verrijkt door kruidige smaaksensaties.

De faam van "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" berust op een lange traditie van kleinschalige grappa-productie. De vroegste historische documenten die verwijzen naar de productie van grappa in Valle d'Aosta dateren van 1843, wanneer een Engelse reiziger met de naam Arthur Thomas er melding van maakt. (P. Malvezzi, 1972, *Viaggiatori Inglesi in Valle d'Aosta*). Een aantal meer jongere historische bronnen documenteren de distillatie van druivendraf in de regio. Die werd aanvankelijk gedistilleerd door groepen ambachtelijke wijnbouwers, maar later werd de productie in toenemende mate toevertrouwd aan lokale distilleerderijen. In dit verband moet worden gewezen op een onderzoek naar de omstandigheden van de agrarische klasse in 1878 (P. Careggio, 2004, *L'Inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola*, 1885, ed. Le Château); een manuscript uit 1887 over de landbouw in Valle d'Aosta (L. Argentier, 2004, *Leçons sur l'agriculture valdôtaine*. Ed. Le Château); een uitgebreid historisch verslag in het boek *Vini e distillati della Valle D'Aosta* (Vola & Sanguinetti, 1971, ed. Musumeci), en tenslotte een verzameling interviews met wijnbouwers uit Valle d'Aosta (*Vini, vigneti e vigneroni della Valle D'Aosta*, P. Cossavella, 2012, Tipografia Valdostana). In de jaarboeken van de landbouwers van Valle d'Aosta uit begin twintigste eeuw is ook veel promotiemateriaal te vinden (*Almanach de l'agriculteur valdotain*, 1911, Imprimerie Joseph Marguerettaz; *Messenger valdotain* edities 1912 en 1931, Imprimerie Catholique).

7. EU- of nationale/regionale bepalingen

Decreet nr. 5396 van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 27 november 2008, dat onder meer strengere eisen voor druivendraf stelt dan die welke in de regelgeving van de Unie zijn vastgesteld.

Bijzonder statuut van de autonome regio Valle d'Aosta.

8. Aanvrager

Naam: Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta.

Adres: Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel, Aosta.

9. Aanvulling op de geografische aanduiding en specifieke etiketteringsvoorschriften

Naast de Italiaanse naam "Grappa della Valle d'Aosta" kan de Franse naam "Grappa de la Vallée d'Aoste" tegelijkertijd of als alternatief worden gebruikt op grond van artikel 38 van het bijzonder statuut van de autonome regio Valle d'Aosta, waarbij aan de Franse en de Italiaanse taal dezelfde status is toegekend.

De naam "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" kan vergezeld gaan van een verwijzing naar:

- a) de naam van één enkel druivenras, indien de grappa gedistilleerd is uit grondstoffen die afkomstig zijn van de vinificatie van dat druivenras: een tolerantiedrempel voor andere druivenrassen (met uitzondering van druivenrassen die niet in Valle d'Aosta mogen worden geteeld) is toegestaan tot 15 % van het gewicht;

- b) de namen van maximaal twee druivenrassen, indien de grappa gedistilleerd is uit grondstoffen die volledig afkomstig zijn van de vinificatie van deze druivenrassen. De druivenrassen moeten op het etiket worden vermeld in afnemende volgorde van het aandeel ervan. Druivenrassen die minder dan 15 % van het totale gewicht uitmaken, mogen niet op het etiket worden vermeld;
- c) een van de zeven geografische deelgebieden waarop het huidige productdossier voor wijn met de DOC Valle d'Aosta betrekking heeft, mits de grondstoffen afkomstig zijn van de vinificatie van druiven die voldoen aan bovengenoemd productdossier, als aanvullende informatie voor de consument.
- d) de distillatiemethode, uitsluitend ladingsgewijs, en het soort distillatietoestel.

Voor grappa die tegelijkertijd meer dan één van de in de punten a) en b) genoemde vermeldingen mag dragen, kan de naam vergezeld gaan van slechts één van deze vermeldingen.

De naam "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" moet vergezeld gaan van de vermelding van de naam van de (delen van) aromatische planten of (delen van) fruit die werden toegevoegd overeenkomstig de traditionele productiemethoden die zijn vermeld in punt d) van dit technisch dossier.

Indien de "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" gedurende ten minste 12 maanden wordt gerijpt in vaten, kuipen of andere houten recipiënten in rijpingsruimten zoals gecontroleerd door de belastingautoriteiten, mogen de woorden "vecchia" of "invecchiata" worden gebruikt bij de presentatie en promotie ervan. De woorden "riserva" of "stravecchia" mogen worden gebruikt voor "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" van ten minste 18 maanden oud. De rijpingstijd kan worden vermeld in jaren en maanden of alleen in maanden.

Onverminderd bovenstaande rijpingsvoorschriften is het, om de consument nauwkeurige informatie te verstrekken, ook mogelijk om het gebruikte type houten vat (bv. *barrique*, *tonneau*, *caratello*, enz.) te specificeren, onder meer door het gebruik van de respectieve adjectieven, mits de grappa in dit soort recipiënten is opgeslagen gedurende ten minste de helft van de minimale rijpingstijd die voor de categorie vereist is ("invecchiata", "riserva").

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



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

NL