

Europeiska unionens officiella tidning

C 186



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtioåttonde årgången

5 juni 2015

Innehållsförteckning

II *Meddelanden*

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 186/01 Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.7561 – PRE/AXIS) ⁽¹⁾ 1

IV *Upplysningar*

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 186/02 Eurons växelkurs 2

2015/C 186/03 Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp 3

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

V Yttranden

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

Europeiska kommissionen

2015/C 186/04	Utlysning av ansökningsomgång 2015 – Tredje programmet för EU:s åtgärder på hälsoområdet (2014–2020) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

Europeiskt centrum för utveckling av yrkesutbildning

2015/C 186/05	Öppen förslagsinfordran – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 – ReferNet – Cedefops europeiska nätverk för information om yrkesutbildning	5
---------------	--	---

FÖRFARANDEN FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2015/C 186/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	7
2015/C 186/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	8

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2015/C 186/08	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	9
---------------	--	---

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.7561 – PRE/AXIS)****(Text av betydelse för EES)**

(2015/C 186/01)

Kommissionen beslutade den 22 maj 2015 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32015M7561. EUR-Lex ger tillgång till EU-rätten via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

4 juni 2015

(2015/C 186/02)

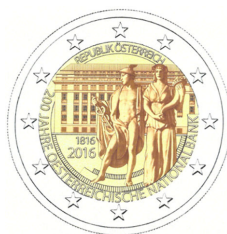
1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1317	CAD	kanadensisk dollar	1,4089
JPY	japansk yen	140,47	HKD	Hongkongdollar	8,7733
DKK	dansk krona	7,4599	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5834
GBP	pund sterling	0,73540	SGD	singaporiensk dollar	1,5221
SEK	svensk krona	9,3396	KRW	sydkoreansk won	1 256,92
CHF	schweizisk franc	1,0551	ZAR	sydafrikansk rand	13,9625
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	7,0177
NOK	norsk krona	8,7370	HRK	kroatisk kuna	7,5605
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 047,75
CZK	tjeckisk koruna	27,467	MYR	malaysisk ringgit	4,1867
HUF	ungersk forint	312,30	PHP	filippinsk peso	50,790
PLN	polsk zloty	4,1692	RUB	rysk rubel	62,1695
RON	rumänsk leu	4,4285	THB	thailändsk baht	38,171
TRY	turkisk lira	3,0377	BRL	brasiliansk real	3,5498
AUD	australisk dollar	1,4618	MXN	mexikansk peso	17,5812
			INR	indisk rupie	72,4362

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

Ny nationell sida på euromynt som är avsedda att sättas i omlopp

(2015/C 186/03)



Nationell sida på det nya minnesmynt med valören 2 euro som är avsett att sättas i omlopp och som utges av Österrike

Euromynt avsedda att sättas i omlopp är lagliga betalningsmedel i hela euroområdet. För att informera alla som hanterar mynt, liksom den breda allmänheten, offentliggör kommissionen utformningen av alla nya euromynt⁽¹⁾. I enlighet med rådets slutsatser av den 10 februari 2009⁽²⁾ får medlemsstaterna i euroområdet och de länder som har ingått ett monetärt avtal med Europeiska unionen om utgivning av euromynt ge ut minnesmynt i euro avsedda att sättas i omlopp, förutsatt att vissa villkor är uppfyllda, särskilt att endast mynt med valören 2 euro ges ut. Dessa mynt har samma tekniska egenskaper som andra euromynt med valören 2 euro, men deras nationella sida har ett minnes- eller jubileumsmotiv med högt nationellt eller europeiskt symbolvärde.

Utgivande land: Österrike.

Tema: Österrikiska centralbankens 200-årsjubileum.

Beskrivning: På åtsidan syns de två romerska gudar som återfinns i en relief över ingången till Österrikes centralbank (Oesterreichische Nationalbank). Till vänster, Mercurius, gudarnas budbärare och handelns och köpmännens skyddspatron. Till höger, Fortuna, ödens och välståndets gudinna, avbildad med sitt ymnighetshorn. I bakgrunden på det inre fältet syns från vänstra till högra sidan centralbankens huvudbyggnad. Den dekorativa bård som återfinns längst ned på det inre fältet anspelar på den österrikiska flaggans färger, rött-vitt-rött, varvid skrafferingar i form av lodräta linjer symboliserar rött i enlighet med heraldikens regler. Årtalen "1816" och "2016" till vänster om Mercurius syftar på det år centralbanken grundades och på 200-årsjubileet. Omskriften längs med kanten på det inre fältet lyder: "Republik Österreich" och "200 Jahre Oesterreichische Nationalbank".

I myntets yttre fält återfinns EU-flaggans tolv stjärnor.

Myntupplaga: 16 miljoner.

Utgivning: 2016.

⁽¹⁾ Se EGT C 373, 28.12.2001, s. 1 för upplysningar om nationella sidor på alla mynt som gavs ut 2002.

⁽²⁾ Se slutsatserna från rådets möte (ekonomiska och finansiella frågor) den 10 februari 2009 och kommissionens rekommendation av den 19 december 2008 om gemensamma riktlinjer för utformningen av euromyntens nationella sidor och utgivningen av euromynt avsedda att sättas i omlopp (EUT L 9, 14.1.2009, s. 52).

V

(Yttranden)

ADMINISTRATIVA FÖRFARANDEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Utlysning av ansökningsomgång 2015**Tredje programmet för EU:s åtgärder på hälsoområdet (2014–2020)****(Text av betydelse för EES)**

(2015/C 186/04)

I dag inleds en ny ansökningsomgång på temat "Hälsa – 2015" inom ramen för tredje programmet för EU:s åtgärder på hälsoområdet (2014–2020) ⁽¹⁾.

I denna ansökningsomgång ingår följande:

— En inbjudan att lämna förslag för beviljande av ekonomiskt stöd för särskilda insatser i form av projektbidrag.

Sista dag för att lämna in förslag online är den 15 september 2015.

All information – inklusive kommissionens beslut av den 2 juni 2015 om antagande av arbetsprogrammet 2015 för att genomföra det tredje programmet för EU:s åtgärder på hälsoområdet (2014–2020) och om kriterier för urval och beviljande av ekonomiskt bidrag för insatser inom detta program – finns på webbplatsen för genomförandeorganet för konsument-, hälso-, jordbruks- och livsmedelsfrågor (Chafea):

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

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 282/2014 av den 11 mars 2014 om inrättande av ett tredje program för unionens åtgärder på hälsoområdet (2014–2020) och om upphävande av beslut nr 1350/2007/EG (EUT L 86, 21.3.2014, s. 1).

EUROPEISKT CENTRUM FÖR UTVECKLING AV YRKESUTBILDNING

Öppen förslagsinfordran – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15

ReferNet – Cedefops europeiska nätverk för information om yrkesutbildning

(2015/C 186/05)

1. Mål och beskrivning

I syfte att skapa ett europeiskt nätverk för information om yrkesutbildning – ReferNet – ska genom denna förslagsinfordran en sökande väljas ut från varje behörigt land (EU:s medlemsstater, Island och Norge) med vilka Cedefop kommer att ingå ett fyraårigt ramavtal om partnerskap.

Europeiska centrumet för utveckling av yrkesutbildning (Cedefop) inrättades 1975 och finns sedan 1995 i Grekland. Cedefop är ett av Europeiska unionens organ. Centrumet är en tillförlitlig informationskälla och ett expertforum inom yrkesutbildning, kompetens och kvalifikationer. Syftet med centrumet är att stödja utvecklingen av en europeisk politik i fråga om yrkesutbildning och bidra till dess genomförande.

ReferNet är Cedefops europeiska nätverk för information om yrkesutbildning. Nätverkets uppgift är att stödja Cedefop genom att rapportera om nationella yrkesutbildningssystem och politiska beslut som rör dem samt göra yrkesutbildningen och Cedefops produkter mer synliga. I nätverket ingår 30 medlemmar, ReferNets nationella partner, från varje EU-medlemsland samt från Island och Norge. ReferNets nationella partner är centrala institutioner inom yrkesutbildning eller arbetsmarknadspolitik i respektive land.

Ramavtalen om partnerskap genomförs via särskilda årliga stödavtal. Efter att de utvalda sökandena har undertecknat ett ramavtal om partnerskap för åren 2016–2019, kommer de att uppmanas att lämna in ansökan om anslag för arbetet 2016 (som kan leda till att ett särskilt stödavtal undertecknas för 2016). Den sökande måste bevisa sin förmåga att genomföra alla planerade aktiviteter under fyraårsperioden och se till att det finns tillräcklig medfinansiering för att genomföra de uppgifter som krävs.

2. Budget och projektets löptid

Den beräknade tillgängliga budgeten för det fyraåriga ramavtalet om partnerskap uppgår till 4 000 000 euro beroende på budgetmyndighetens årliga beslut.

Den sammanlagda tillgängliga budgeten för årsarbetsplanen 2016 (projektets löptid: 12 månader) är 980 000 euro för de 30 partner som omfattas av projektet (de 28 EU-medlemsländerna samt Island och Norge).

Anslaget varierar beroende på landets befolkningsstorlek och tilldelas för att genomföra en årsarbetsplan. Den sammanlagda tillgängliga budgeten för arbetsplanen 2016 fördelas med utgångspunkt från folkmängden i respektive land enligt följande landgruppering:

- Landgrupp 1: Cypern, Estland, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Slovenien och Island. Högsta beviljade belopp: 23 615 euro.
- Landgrupp 2: Belgien, Bulgarien, Danmark, Finland, Grekland, Irland, Nederländerna, Portugal, Rumänien, Slovakien, Sverige, Tjeckien, Ungern, Österrike och Norge. Högsta beviljade belopp: 33 625 euro.
- Landgrupp 3: Frankrike, Italien, Polen, Spanien, Förenade kungariket och Tyskland. Högsta beviljade belopp: 43 620 euro.

EU-stödet är ett ekonomiskt bidrag till mottagarens (och/eller "medmottagarnas") kostnader som måste kompletteras med eget ekonomiskt bidrag och/eller lokala, regionala, statliga och/eller privata bidrag. Det totala EU-bidraget ska inte överstiga 70 procent av de stödberättigande kostnaderna.

Cedefop förbehåller sig rätten att inte tilldela hela den tillgängliga budgeten.

3. Stödkriterier

De sökande måste uppfylla följande kriterier för att vara behöriga:

- a) vara en offentlig eller privat organisation med rättslig ställning som juridisk person (fysiska personer, dvs. individer, får således inte söka),

b) ha sitt registrerade säte i ett land där stödet tillämpas, dvs. i något av följande länder:

- EU-28 (Belgien, Bulgarien, Cypern, Danmark, Estland, Finland, Frankrike, Förenade kungariket, Grekland, Irland, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Nederländerna, Polen, Portugal, Rumänien, Slovakien, Slovenien, Spanien, Sverige, Tjeckien, Tyskland, Ungern och Österrike),
- de associerade länderna (Island och Norge).

4. Tidsfrist

Ansökningar om ramavtal om partnerskap måste lämnas in **senast den 21 augusti 2015**.

5. Mer information

Utförliga anvisningar till förslagsinfordran och ansökningsblankett med bilagor finns från och med den 8 juni 2015 på Cedefops webbplats:

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

Ansökningarna måste uppfylla de krav som anges i den fullständiga texten till förslagsinfordran och skickas in på de officiella blanketter som är tillgängliga.

Bedömningen av förslagen bygger på principerna om insyn och likabehandling.

Alla insända ansökningar kommer att bedömas av en expertkommitté i enlighet med de kriterier för behörighet, uteslutning, urval och tilldelning som anges i den fullständiga texten till infordran.

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

(Ärende M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2015/C 186/06)

1. Europeiska kommissionen mottog den 28 maj 2015 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾ genom vilken företaget Bridgepoint Advisers Group Limited (*Bridgepoint*, Förenade kungariket) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över Nordic Cinema Group Holding AB (*Nordic Cinema Group*, Sverige) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - Bridgepoint: private equity-koncern.
 - Nordic Cinema Group: biografoperatör verksam i Estland, Finland, Lettland, Litauen, Norge och Sverige.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽²⁾.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkter kan, med angivande av referens M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding, sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

(1) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

(2) EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia)
Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande
(Text av betydelse för EES)
(2015/C 186/07)

1. Europeiska kommissionen mottog den 28 maj 2015 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företagen QDB Holdings Group / Dawn Meats (*Dawn Meats*, Irland) och Terrena (Frankrike) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar gemensam kontroll över företaget Elivia (Frankrike) genom förvärv av aktier. Elivia är för närvarande helägt av Terrena.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Dawn meats: slakt av djur, urbening och bearbetning av kött, inklusive förädling av slaktbiprodukter, med huvudsaklig verksamhet inom nötkötts- och lammköttsektorerna.
- Terrena: olika verksamheter inom hela värdekedjan för jordbruksprodukter, inklusive bearbetning och saluföring av köttprodukter.
- Elivia: slakt av djur, produktion och försäljning av färska och bearbetade nötköttsprodukter, inklusive slaktbiprodukter, huvudsakligen i Frankrike.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande och kan, med angivande av referens M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia, sändas per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2015/C 186/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾****”ISTARSKI PRŠUT”/”ISTRSKI PRŠUT”****EG nr: MULTI-PDO-0005-01041 – 4.10.2012****SGB () SUB (X)****1. Beteckning**

”Istarski pršut”/”Istrski pršut”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Republiken Kroatien/Republiken Slovenien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.).

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig

”Istarski pršut”/”Istrski pršut” är en konserverad, torkad köttprodukt som framställs av skinka från svin utan fot, skinn och underhudsfett, men med bäckenben. Skinkan gnids först in med havssalt och kryddor, lufttorkas utan rökning och torkas sedan och mognadslagras i minst tolv månader.

”Istrski pršut”/”Istarski pršut” har en avlång form eftersom den även innehåller bäckenben. Foten avlägsnas från skinkan vid fotleden, och även skinn och underhudsfettet avlägsnas, förutom från delen under fotleden (10–15 cm). ”Istarski pršut”/”Istrski pršut” har jämt rundade kanter och en flat yta som är ren eller har ett tunt lager av mögel. Muskelvävnaden visar i genomsärning en enhetlig ljusröd färg utan några utpräglade missfärgningar. Fettet ska vara vitt. ”Istarski pršut”/”Istrski pršut” har en distinkt, uttalad doft av torkat fläskkött och örter och en måttligt salt smak.

När produkten är redo för försäljning har den följande fysikalisk-kemiska egenskaper: natriumkloridinnehållet är mindre än 8 % och vattenaktiviteten (aw) mindre än 0,93.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

"Istarski pršut"/"Istrski pršut" ska väga minst 7 kg när den släpps ut på marknaden.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

"Istarski pršut"/"Istrski pršut" framställs av skinka från svin som är avkomma till rena raser och deras korsningar, med undantag för rasen Pietrain och dess korsningar.

Vid tidpunkten för slakt ska den genomsnittliga levandevikten för varje grupp av svin överstiga 160 kg och svinen måste vara minst nio månader gamla. Skinkorna trimmas så att benen i bäckenleden (ilium, ischium och pubis) lämnas kvar, medan korsbenet och svanskotan avlägsnas. Korsbenet avlägsnas med ett snitt genom sakroiliakaleden. Trimmade skinkor måste väga mer än 13 kg.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Svin som ska användas för produktion av "Istarski pršut"/"Istrski pršut" matas med foderblandningar i gödningsfasen. Alla ingredienser i foderblandningen, med undantag av mineraler, vitaminer och andra tillsatser, måste komma från det område där råvarorna får framställas och som beskrivs i avsnitt 4. Ursprunget hos alla ingredienser ska kunna spåras från produktionsplatsen till stian.

Förutom med foderblandningar kan svinen även utfodras med vete eller vetekli, färsk klöver och lusern, pumpor, kål, foderbetor, sockerbetsmassa, vassle och kokt potatis, som också måste komma från samma område. Det är förbjudet att göda svinen med drav från bryggerier, matavfall eller slaktavfall.

Foder som har sitt ursprung utanför det område där råvarorna produceras får tillsättas i enlighet med bestämmelserna om utfodring av djur som gäller för ursprungsbetegningar för produkter av animaliskt ursprung.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla tillverkningsetapper för "Istarski pršut"/"Istrski pršut" måste äga rum inom det geografiska område som anges i avsnitt 4.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

"Istarski pršut"/"Istrski pršut" får saluföras i ett enda stycke (hel) eller i paketerad form som skinka utan ben, större eller mindre bitar av torkad skinka eller skivad torkad skinka. Dessa former av torkad skinka måste vara förpackade i vakuum eller modifierad atmosfär.

Avlägsnande av ben från den torkade skinkan, uppdelning i bitar eller skivor för portionering och paketering för vidareförsäljning får endast äga rum i produktionsområdet för "Istarski pršut"/"Istrski pršut". Att produkten endast portioneras och paketeras i dess produktionsområde gör att tillsynen av processen förenklas avsevärt, tillämpningen av systemet för spårbarhet underlättas, risken för bedrägeri och missbruk avseende märkning minimeras och konsumenterna garanteras den kvalitet som krävs av produkten. Genom att skivningen och paketeringen endast sker inom produktionsområdet kan dessutom producenterna själva utföra dessa processer eller få dessa utförda av personal som har erfarenhet av produktens särskilda egenskaper och kvalitet. På så sätt ser man till att produktens ursprungliga kvalitet bevaras även efter skivningen och paketeringen.

3.7 Särskilda regler för märkning

När mognadsfasen avslutats brännstämplas all skinka med ett gemensamt varumärke, som är detsamma för hela det område där "Istarski pršut"/"Istrski pršut" produceras, samt med producentens sifferkod. Det gemensamma varumärket visas nedan.



När produkten släpps ut på marknaden, antingen hel eller förpackad på något sätt, ska den märkas med det gemensamma varumärket och inskriptionen "Istarski pršut"/"Istrski pršut".

Inskriptionen "Istarski pršut"/"Istrski pršut" måste vara tydligt läsbar och outplånlig, och dess tecken måste vara tillräckligt stora och framträdande genom typsnitt och färg för att synas tydligare än alla andra angivelser.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för den råvara som används vid produktionen av "Istarski pršut"/"Istrski pršut" är begränsat till produktionsområdet för produkten och till följande län i Kroatien: Primorje-Gorski kotar (endast fastlandet), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Medjimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slavonien, Brod-Posavina, Osijek-Baranja och Vukovar-Srijem.

Produktionsområdet för "Istarski pršut"/"Istrski pršut" omfattar delar av halvön Istrien utan öarna.

Gränsen för det geografiska produktionsområdet för "Istarski pršut"/"Istrski pršut" börjar vid Uvala Stupova, vid gränsen mellan länen i Istrien och Primorje-Gorski kotar, och fortsätter norrut längs denna gräns fram till gränsen till Republiken Slovenien.

Gränsen går sedan västerut, inom Republiken Sloveniens gränser, söder om Ravni Kot, kröker av mot nordväst och går över Vincarija, innan den når så långt söderut som Glavičorka, där den kort kröker av mot väst och sedan mot nordväst igen till Lipica och Mala Vrata. Här går gränsen västerut till Jelovščina och sedan åt sydväst så långt som till Blažinov Vrh, där den skarpt kröker av västerut, passerar norr om Stružnjak och Gnojnin innan den kröker av mot sydväst och når vägen Jelovice-Podgorje. Här följer den denna väg mot nordväst genom Podgorje, förbi Praproče och Črnotiče i söder. Den fortsätter att följa vägen norr om Kastelec, innan den kröker av mot gränsen mellan Slovenien och Italien före Sočerb.

Gränsen följer sedan landsgränsen västerut, når kusten vid San Bartolomeo och följer sedan kusten mot sydost till ursprungsplatsen Uvala Stupova.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Den istriska halvön har främst Medelhavsklimat, som inåt land gradvis övergår till fastlandsklimat. Båda dessa klimat kännetecknas av att det blåser ofta, på vintern från norr och öster. Sådana vindar under vintern är fördelaktiga för produktionen av skinka, som påbörjas vid denna tid på året (saltning och torkning). Särskilt väl lämpad är den starka nordostliga vinden boran, som blåser från inlandet och berget Učka ut mot havet. Den gör att "Istarski pršut"/"Istrski pršut" endast behöver lufttorkas och inte röktorkas, vilket har en betydande inverkan på skinkans kvalitet och dess unika karaktär jämfört med annan torkad skinka.

Vidare beror den utmärkande smaken hos "Istarski pršut"/"Istrski pršut" inte enbart på klimatet utan även på den erfarenhet och kunskap som generationer av istriska lantbrukare besitter.

Traditionellt föddes svinen upp under mer än ett år med olika slags foder som fanns tillgängliga på gården vid olika tidpunkter på året: klöver och lusern, pumpor, kål, foderbetor, vassle, kokt potatis osv. Ett av de utmärkande dragen hos den mångåriga istriska metoden är sammansättningen hos kryddblandningen, vilken består av salt och en eller flera kryddor (svartpeppar, vitlök, lagerblad och rosmarin). Ett annat utmärkande drag är det sätt som bakbenet avskiljs från den halva slaktkroppen på och det sätt som skinkan formas och bearbetas på. Till exempel har den traditionella och unika metod som används för att bearbeta skinkan bevarats från den tid då hushållen på landsbygden behövde smälta ned så mycket fettvävnad som möjligt för att spara fettet för senare användning. Enligt det traditionella receptet avlägsnas därför allt skinn och allt underhudsfett från den färska skinkan som ett första steg i beredningen av "Istarski pršut"/"Istrski pršut", vilket är ett ovanligt, nästan unikt, produktions sätt jämfört med hur torkad skinka produceras i andra områden. Ett annat särdrag i trimningsprocessen är att bäckenbenen inte tas bort. Detta innebär att mer kött lämnas kvar på skinkan, vilket gör den större.

Skinka har producerats i Istrien under flera hundra år, och under denna tid har de traditionella produktionsmetoderna förbättrats. Den äldsta redogörelsen från Istrien där den torkade skinkan omnämns är från 1580, då det dokumenterades i de glagotiska arkiven i samhället Roč att torkad skinka, bland andra livsmedel, beställdes till prefektens bröllopsceremoni (Dražen Vlahov: *Knjiga računa općine Roč* (1566–1628), riksarkivet i Pazin, Pazin 2009, s. 102–103). Återigen i Roč, men något senare, 1594, beställdes torkad skinka åt kommandören av Rašpor (ståthållaren för den venetianska delen av norra Istrien), och denna serverades honom och hans följe till lunch vid högtidligheten till S:t Marinas ära (ibid., s. 110–111). I en redogörelse från 1612 nämns att ”fyrahundra uskoker gick över Učka [...] Uskokerna stal stora mängder boskap, ost, torkad skinka, vin och andra livsmedel” (Miroslav Bertoša: *Istra: doba Venecije, Zavičajna naklada Žakan Juri*, Pula, 1995, s. 318). I ett dokument från 1810 nämns att det dyraste köttet av alla var saltat fläskkött – skinka och bacon (Nevio Šettó: *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, s. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

Traditionen att producera ”Istarski pršut”/”Istrski pršut” på gårdar i städerna Manžan, Nova Vas och Bertoki beskrivs av Stanislav Renčelj i boken *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, s. 169, 209, 211).

5.2 Specifika uppgifter om produkten

De särskilda egenskaperna hos ”Istarski pršut”/”Istrski pršut” hänger främst samman med följande tre faktorer: råvaran, den traditionella produktionstekniken och slutprodukten organoleptiska egenskaper.

De specifika egenskaperna hos råvaran är ett resultat av att renrasiga svin matas enligt särskilda krav under en förlängd gödningsperiod, tills de uppnått en kroppsmassa på över 160 kg i genomsnitt. Tunga svin behövs vid slakten för att få en skinka med hög vikt, vilket i sin tur behövs eftersom avsevärda mängder vatten går förlorade under torknings- och mognadsprocesserna på grund av de särskilda förhållandena under produktionsprocessen.

Enligt den traditionella tekniken ska skinkan bearbetas på ett sätt som innebär att bäckenbenen (os ilium, os pubis och os ischii) lämnas kvar. Detta görs vanligtvis inte vid produktionen av torkad skinka i andra regioner. Mer specifikt syns inte lårbenshuvudet (caput femoris – översta delen av lårbenet) efter det att skinkan bearbetats och rundats av. Hos andra typer av torkad skinka syns det från insidan och i genomskärning och utgör ett väsentligt kännetecken. På ”Istarski pršut”/”Istrski pršut” syns inte lårbenshuvudet eftersom det befinner sig inuti bäckenbenet (acetabulum).

En annan mycket ovanlig teknik som begagnas vid trimningen av skinkan består i avlägsnandet av skinn och underhudsfett från hela ytan, dvs. ända in till köttet. Den trimmade skinkan gnids in med havssalt och peppar, vitlök, lagerblad och rosmarin. Tillsatsen av så många kryddor under saltningen utgör ett annat utmärkande kännetecken för produktionen av ”Istarski pršut”/”Istrski pršut”. Att skinnets avlägsnande leder inte bara till att torkningen blir något mer effektiv (mer viktförlust) jämfört med hos annan skinka, utan det ger även upphov till ytterligare ett utmärkande kännetecken, nämligen tillväxt av mögel på skinkans yttersidor.

De särskilda organoleptiska egenskaperna hos ”Istarski pršut”/”Istrski pršut” framgår främst av dess yttre utseende eftersom skinkan saknar skinn och underhudsfett, bäckenbenen finns kvar – vilket ger den en ovanligt avlång form – och dess yta ofta är täckt av mögelansamlingar av olika storlek.

Kännetecknande för slutprodukten är dess särskilda arom, dess milda, något saltaktig smak, dess enhetligt ljusröda färg och den önskvärda konsistensen hos muskelfävnaden. Eftersom den produceras enligt traditionella metoder innehåller den inga tillsatser.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Orsakssambandet mellan ”Istarski pršut”/”Istrski pršut” och området Istrien kan tillskrivas förekomsten av gynnsamma naturförhållanden: temperaturerna blir aldrig riktigt låga under vintern och luften kyls och torkas av de vanligt förekommande vindarna, vilket innebär perfekta förhållanden för naturlig torkning av skinka. Den inledningsvis låga temperaturen och gradvis ökande relativa luftfuktigheten medför en jämn torkningsprocess för skinkan. Därför får saltningen av skinkan (den inledande fasen av produktionen) endast ske under perioden 15 oktober–20 mars. Detta är en av grundpelarna i den traditionella produktionsmetoden.

Dessa klimatförhållanden utgör en perfekt miljö för produktionen av traditionell ”Istarski pršut”/”Istrski pršut”, som endast lufttorkas och inte röktorkas, och påverkar därmed väsentligen dess kvalitet och unika karaktär jämfört med annan torkad skinka.

De egenskaper som kännetecknar "Istarski pršut"/"Istrski pršut" beror inte enbart på klimatförhållandena utan även på den istriska landsbygdens kulturarv, dvs. på den erfarenhet och kunskap som generationer av istriska lantbrukare besitter. De producerade torkad skinka endast av mycket tunga svin (över 160 kg) som utfodrades med klöver, lusern, pumpor, kål, foderbeta, vassle, kokt potatis osv.

Sättet att trimma skinkan på vid produktion av "Istarski pršut"/"Istrski pršut" har bevarats sedan den tid då hushållen på landsbygden behövde smälta ned så mycket ister som möjligt och spara det för senare användning. Enligt det traditionella receptet avlägsnas därför allt skinn och allt underhudsfett från den färska skinkan som ett första steg i beredningen av "Istarski pršut"/"Istrski pršut". Detta är ett ovanligt, nästan unikt, produktionssätt jämfört med hur torkad skinka produceras i andra områden där skinkan i regel torkas med skinnet på. Ett annat särdrag hos "Istarski pršut"/"Istrski pršut" kommer sig av den traditionella trimningen av skinkan där bäckenbenen behålls, vilket medför att skinkorna alltid är något större och tyngre än skinkor som produceras i andra regioner.

Att skinkan torkas utan skinn och underhudsfett, vilket innebär att muskelvävnadens hela yta kommer i direkt kontakt med luften och täcks av mögel under mognadsprocessen, leder definitivt till en något annorlunda mognadsprocess som i sin tur leder till särskilda organoleptiska egenskaper hos "Istarski pršut"/"Istrski pršut".

Den särskilda aromen och smaken hos "Istarski pršut"/"Istrski pršut" beror också på de olika kryddor som ingår i kryddblandningen. Kryddorna spelar en stor roll för aromen hos "Istarski pršut"/"Istrski pršut" eftersom hela skinkans ytersida kommer i kontakt med kryddorna, vilket den inte gör hos annan sorts torkad skinka. Kryddornas smak tränger på så sätt lättare in i alla delar av skinkan och djupare in i köttet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 ⁽³⁾)

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

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

⁽³⁾ Se fotnot 2.

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV