

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 186



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

5. Juni 2015

Inhalt

### II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### **Europäische Kommission**

2015/C 186/01      Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.7561 — PRE/AXIS) <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### **Europäische Kommission**

2015/C 186/02      Euro-Wechselkurs ..... 2

2015/C 186/03      Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen ..... 3

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

V Bekanntmachungen

VERWALTUNGSVERFAHREN

**Europäische Kommission**

2015/C 186/04	Aufruf zur Einreichung von Anträgen 2015 — Drittes Aktionsprogramm der Union im Bereich der Gesundheit (2014-2020) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	---	---

**Europäisches Zentrum für die Förderung der Berufsbildung**

2015/C 186/05	Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 — ReferNet — Europäisches Informationsnetzwerk zur Berufsbildung des Cedefop .....	5
---------------	--	---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2015/C 186/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

2015/C 186/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	--	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2015/C 186/08	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	9
---------------	--	---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache M.7561 — PRE/AXIS)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 186/01)

Am 22. Mai 2015 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32015M7561 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

4. Juni 2015

(2015/C 186/02)

## 1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1317	CAD	Kanadischer Dollar	1,4089
JPY	Japanischer Yen	140,47	HKD	Hongkong-Dollar	8,7733
DKK	Dänische Krone	7,4599	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,5834
GBP	Pfund Sterling	0,73540	SGD	Singapur-Dollar	1,5221
SEK	Schwedische Krone	9,3396	KRW	Südkoreanischer Won	1 256,92
CHF	Schweizer Franken	1,0551	ZAR	Südafrikanischer Rand	13,9625
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,0177
NOK	Norwegische Krone	8,7370	HRK	Kroatische Kuna	7,5605
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 047,75
CZK	Tschechische Krone	27,467	MYR	Malaysischer Ringgit	4,1867
HUF	Ungarischer Forint	312,30	PHP	Philippinischer Peso	50,790
PLN	Polnischer Zloty	4,1692	RUB	Russischer Rubel	62,1695
RON	Rumänischer Leu	4,4285	THB	Thailändischer Baht	38,171
TRY	Türkische Lira	3,0377	BRL	Brasilianischer Real	3,5498
AUD	Australischer Dollar	1,4618	MXN	Mexikanischer Peso	17,5812
			INR	Indische Rupie	72,4362

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen**

(2015/C 186/03)

*Nationale Seite der von Österreich neu ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten 2-Euro-Gedenkmünze*

Euro-Umlaufmünzen haben im gesamten Euro-Währungsgebiet den Status eines gesetzlichen Zahlungsmittels. Zur Information der Fachkreise und der breiten Öffentlichkeit veröffentlicht die Kommission eine Beschreibung der Gestaltungsmerkmale aller neuen Euro-Münzen<sup>(1)</sup>. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009<sup>(2)</sup> ist es den Mitgliedstaaten des Euro-Währungsgebiets sowie Ländern, die aufgrund eines Währungsabkommens mit der Europäischen Union Euro-Münzen ausgeben dürfen, unter bestimmten Bedingungen gestattet, für den Umlauf bestimmte Euro-Gedenkmünzen auszugeben. Dabei darf es sich ausschließlich um 2-Euro-Münzen handeln. Die Gedenkmünzen weisen die gleichen technischen Merkmale auf wie die üblichen 2-Euro-Münzen, sind jedoch auf der nationalen Seite mit einem national oder europaweit besonders symbolträchtigen Gedenkmotiv versehen.

**Ausgabestaat:** Österreich

**Anlass:** 200 Jahre Oesterreichische Nationalbank

**Beschreibung des Münzmotivs:** Das Motiv zeigt zwei Götter der römischen Mythologie, die auf dem steinernen Relief über dem Eingang des Hauptgebäudes der Oesterreichischen Nationalbank (OeNB) zu sehen sind: Links Merkur, der Götterbote und Gott der Kaufleute und des Handels; rechts Fortuna, die Göttin des Schicksals und des Wohlstands, die mit einem Füllhorn dargestellt ist. Im Hintergrund des Münzinneren erstreckt sich das Hauptgebäude der OeNB vom linken zum rechten Rand. Entlang des unteren Rands des Münzinneren verläuft ein Band, das an das rot-weiß-rote Muster der österreichischen Flagge erinnert; nach den Gestaltungsregeln der Heraldik symbolisiert die vertikale Schraffierung die Farbe Rot. Die Jahresangaben „1816“ und „2016“ links von Merkur beziehen sich auf das Gründungsjahr der OeNB und ihr zweihundertjähriges Jubiläum. Die Inschriften entlang der Ränder des goldfarbenen Münzinneren lauten „Republik Österreich“ und „200 Jahre Oesterreichische Nationalbank“.

Auf dem äußeren Münzring sind die zwölf Sterne der Europaflagge dargestellt.

**Prägeauflage:** 16 Mio.

**Ausgabedatum:** 2016

---

<sup>(1)</sup> Zu den Gestaltungsmerkmalen der nationalen Seiten sämtlicher im Jahr 2002 ausgegebenen Euro-Münzen siehe ABl. C 373 vom 28.12.2001, S. 1.

<sup>(2)</sup> Siehe Schlussfolgerungen des Rates „Wirtschaft und Finanzen“ vom 10. Februar 2009 und Empfehlung der Kommission vom 19. Dezember 2008 zu gemeinsamen Leitlinien für die nationalen Seiten und die Ausgabe von für den Umlauf bestimmten Euro-Münzen (ABl. L 9 vom 14.1.2009, S. 52).

## V

(Bekanntmachungen)

## VERWALTUNGSVERFAHREN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Aufruf zur Einreichung von Anträgen 2015****Drittes Aktionsprogramm der Union im Bereich der Gesundheit (2014-2020)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 186/04)

Im Rahmen des dritten Aktionsprogramms der Union im Bereich der Gesundheit (2014-2020) <sup>(1)</sup> wird heute der Aufruf zur Einreichung von Anträgen „Gesundheit — 2015“ veröffentlicht.

Dieser Aufruf umfasst:

- Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen zur Vergabe von Finanzhilfen für spezifische Maßnahmen in Form von Projekten.

Die Frist für die Online-Einreichung der Vorschläge endet für Finanzhilfen für Projekte am 15. September 2015.

Auf der Website der Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel finden Sie sämtliche Informationen, einschließlich des Beschlusses der Kommission vom 2. Juni 2015 über die Annahme des Arbeitsprogramms 2015 zur Umsetzung des dritten Aktionsprogramms der Union im Bereich der Gesundheit (2014-2020), sowie Angaben zu den Auswahl-, Vergabe- und sonstigen Kriterien für die Vergabe von Finanzhilfen für Maßnahmen im Rahmen dieses Programms. Die Adresse der Agentur lautet:

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

---

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) Nr. 282/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. März 2014 über ein drittes Aktionsprogramm der Union im Bereich der Gesundheit (2014-2020) und zur Aufhebung des Beschlusses Nr. 1350/2007/EG (ABl. L 86 vom 21.3.2014, S. 1).

# EUROPÄISCHES ZENTRUM FÜR DIE FÖRDERUNG DER BERUFSBILDUNG

**Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen — GP/DSI/ReferNet\_FPA/001/15**

**ReferNet — Europäisches Informationsnetzwerk zur Berufsbildung des Cedefop**

(2015/C 186/05)

## 1. Ziele und Beschreibung

Im Rahmen des Vorhabens, ein Europäisches Netzwerk für Berufsbildung — das ReferNet — zu errichten, soll mithilfe dieser Aufforderung jeweils ein Antragsteller in jedem förderfähigen Land (EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen) ausgewählt werden, mit dem das Cedefop einen Partnerschaftsrahmenvertrag über eine Laufzeit von vier Jahren abschließen wird.

Das Europäische Zentrum für die Förderung der Berufsbildung (Cedefop) ist eine Agentur der Europäischen Union (EU), die 1975 gegründet wurde und seit 1995 ihren Sitz in Griechenland hat. Das Zentrum wird als maßgebliche Quelle für Informationen und Fachwissen bezüglich Berufsbildung, Kompetenzen und Qualifikationen anerkannt. Seine Aufgabe ist es, die Entwicklung der europäischen Politik im Bereich der Berufsbildung zu unterstützen und zu deren Umsetzung beizutragen.

ReferNet ist das Europäische Informationsnetzwerk zur Berufsbildung des Cedefop. Es hat den Auftrag, das Cedefop zu unterstützen, indem es Berichte über nationale Systeme und politische Entwicklungen im Bereich der Berufsbildung erstellt und die Außenwirkung der Berufsbildung und der Dienstleistungen des Cedefop erhöht. Das Netzwerk setzt sich aus 30 Mitgliedern — den nationalen ReferNet-Partnern in den EU-Mitgliedstaaten sowie Island und Norwegen — zusammen. Bei den nationalen ReferNet-Partnern handelt es sich um bedeutende Einrichtungen, die in dem Land, das sie vertreten, auf dem Gebiet der Berufsbildung oder der Arbeitsmarktpolitik tätig sind.

Die Partnerschaftsrahmenverträge werden mithilfe von speziellen jährlichen Finanzhilfvereinbarungen umgesetzt. Daher werden erfolgreiche Antragsteller nach Unterzeichnung eines Partnerschaftsrahmenvertrags für die Jahre 2016 bis 2019 gebeten, einen Finanzhilfeantrag für die Aktivitäten im Jahr 2016 einzureichen (der gegebenenfalls zur Unterzeichnung einer speziellen Finanzhilfvereinbarung für das Jahr 2016 führt). Der Antragsteller muss den Nachweis erbringen, dass er über die erforderlichen Kapazitäten zur Durchführung sämtlicher in dem Vierjahreszeitraum vorgesehener Aktivitäten verfügt, und eine angemessene Kofinanzierung für die Durchführung der erforderlichen Aufgaben sicherstellen.

## 2. Mittelausstattung und Projektlaufzeit

Die voraussichtlich für die vierjährige Laufzeit der Partnerschaftsrahmenverträge verfügbaren Mittel belaufen sich, vorbehaltlich der jährlichen Entscheidungen der Haushaltsbehörde, auf 4 000 000 EUR.

Die den 30 Partnern (aus den 28 Mitgliedstaaten, Island und Norwegen) zur Verfügung stehenden Gesamtmittel für den Jahresarbeitsplan 2016 (Projektdauer: 12 Monate) betragen 980 000 EUR.

Die Höhe der Finanzhilfe richtet sich nach der Bevölkerungsgröße des jeweiligen Landes und wird für die Durchführung eines Jahresarbeitsplans gewährt. Bei der Verteilung der verfügbaren Gesamtmittel für den Jahresarbeitsplan 2016 werden abhängig von der Bevölkerungsgröße drei Ländergruppen berücksichtigt:

- Ländergruppe 1: Estland, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Slowenien, Zypern und Island. Höchstbetrag der Finanzhilfe: 23 615 EUR.
- Ländergruppe 2: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Finnland, Griechenland, Irland, Niederlande, Österreich, Portugal, Rumänien, Schweden, Slowakische Republik, Tschechische Republik, Ungarn und Norwegen. Höchstbetrag der Finanzhilfe: 33 625 EUR.
- Ländergruppe 3: Deutschland, Frankreich, Italien, Polen, Spanien und Vereinigtes Königreich. Höchstbetrag der Finanzhilfe: 43 620 EUR.

Die Finanzhilfe der Union ist ein finanzieller Beitrag zu den Kosten, die der Begünstigte (und/oder die Mitbegünstigten) zu tragen haben. Dieser muss durch einen eigenen finanziellen Beitrag und/oder lokale, regionale, nationale und/oder private Zuschüsse ergänzt werden. Der finanzielle Beitrag der Union beträgt maximal 70 % der gesamten förderfähigen Kosten.

Das Cedefop behält sich vor, nicht alle verfügbaren Mittel zu vergeben.

## 3. Förderfähigkeitskriterien

Um als förderfähig zu gelten, muss der Antragsteller:

- a) eine öffentliche oder private Einrichtung mit eigener Rechtsform und Rechtspersönlichkeit sein (natürliche Personen bzw. Einzelpersonen sind nicht förderfähig);

b) seinen Sitz in einem Land haben, für das die Finanzhilfe beantragt wird, d. h. in einem der folgenden Länder:

- EU-28 (Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Slowakische Republik, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern);
- assoziierte Länder (Island und Norwegen).

#### 4. **Frist für die Einreichung von Anträgen**

Anträge für den Partnerschaftsrahmenvertrag sind bis **spätestens 21. August 2015** einzureichen.

#### 5. **Weitere Informationen**

Ausführliche Informationen über die Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen, das Antragsformular und die zugehörigen Anhänge sind ab dem 8. Juni 2015 auf der Website des Cedefop unter folgender Adresse verfügbar:

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

Die Anträge müssen den im Volltext der Aufforderung angegebenen Vorgaben entsprechen und auf den hierfür vorgesehenen offiziellen Formularen eingereicht werden.

Die Bewertung der Vorschläge erfolgt nach den Grundsätzen der Transparenz und der Gleichbehandlung.

Alle eingereichten Anträge werden von einem Expertenausschuss hinsichtlich der im Volltext der Aufforderung angegebenen Kriterien für Förderfähigkeit, Ausschluss, Auswahl und Vergabe bewertet.

---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses  
(Sache M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)**

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2015/C 186/06)

1. Am 28. Mai 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Europäischen Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Bridgepoint Advisers Group Limited („Bridgepoint“, Vereinigtes Königreich) übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Nordic Cinema Group Holding AB („Nordic Cinema Group“, Schweden).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Bridgepoint: Beteiligungsgesellschaft;
  - Nordic Cinema Group: als Kinobetreiber in Estland, Finnland, Lettland, Litauen, Norwegen und Schweden tätig.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia)**  
**Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2015/C 186/07)

1. Am 28. Mai 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen QDB Holdings Group/Dawn Meats („Dawn Meats“, Irland) und Terrena (Frankreich) übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen Elivia (Frankreich). Elivia steht derzeit vollständig im Eigentum der Terrena.
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
  - Dawn Meats: Schlachtung von Vieh, Entbeinen und Verarbeitung von Fleisch einschließlich der Herstellung von Schlachtnebenprodukten; Schwerpunkt Rind- und Lammfleisch;
  - Terrena: verschiedene Tätigkeiten in den einzelnen Abschnitten der Wertschöpfungsketten landwirtschaftlicher Erzeugnisse einschließlich Verarbeitung und Vermarktung von Fleischerzeugnissen;
  - Elivia: Schlachtung von Rindern, Herstellung und Verkauf von frischen und verarbeiteten Rindfleischerzeugnissen einschließlich Schlachtnebenzeugnissen vor allem in Frankreich.
3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> in Frage.
4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können bei der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

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

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2015/C 186/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>****„ISTARSKI PRŠUT“/„ISTRSKI PRŠUT“****EG-Nr.: MULTI-PDO-0005-01041-04.10.2012****g. g. A. ( ) g. U. ( X )****1. Name**

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Republik Kroatien/Republik Slowenien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels****3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.2 — Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

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

Bei „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ handelt es sich um ein haltbar gemachtes getrocknetes Rohfleischerzeugnis, das aus dem Hinterschinken vom Schwein samt Beckenknochen, jedoch ohne Fuß, Schwarte und Unterhaut-Fettgewebe, hergestellt wird und das zunächst trocken mit Meersalz und Gewürzen eingesalzen und an der Luft getrocknet, aber nicht geräuchert wird. Hieran schließt sich ein Trocknungs- und Reifungsprozess von mindestens zwölf Monaten an.

Durch die Beckenknochen bedingt weist der „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ eine längliche Form auf. Der Fuß wird im Tarsalgelenk abgetrennt. Mit Ausnahme des Bereichs unterhalb des Tarsalgelenks (10-15 cm) werden Schwarte und Unterhaut-Fettgewebe überall entfernt. Die Kanten des Schinkens sind gleichmäßig abgerundet; die flachen Oberflächen sind sauber oder von einer dünnen Schicht Schimmel überzogen. Das Schnittbild des Muskelgewebes zeichnet sich durch eine einheitlich rosarote bis rötliche Farbe ohne ausgeprägte Verfärbungen aus; das Fettgewebe muss weiß sein. Der „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ weist das unverkennbare, charakteristische Aroma von getrocknetem, reifem Schweinefleisch und Kräutern auf und ist von mäßig salzigem Geschmack.

Die physikalisch-chemischen Eigenschaften des Produkts in verkaufsfertigem Zustand entsprechen einem Kochsalzgehalt von weniger als 8 % und einer Wasseraktivität (aw-Wert) unter 0,93.

<sup>(1)</sup> Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss der „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ mindestens 7 kg wiegen.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ wird aus dem Schinken von Schweinen hergestellt, bei denen es sich um Nachkommen reinrassiger Hausschweine und deren Kreuzungen handelt, mit Ausnahme der Rasse Piétrain und Kreuzungen dieser Rasse.

Das durchschnittliche Lebendgewicht von gemeinsam gehaltenen Schweinen bei der Schlachtung muss über 160 kg liegen. Die Schweine müssen mindestens neun Monate alt sein. Die Schinken werden so ausgelöst, dass die Beckenknochen (Darmbein, Sitzbein und Schambein) erhalten bleiben, während das Kreuzbein und die Schwanzwirbel entnommen werden. Das Kreuzbein wird mittels Schnitt durch das Iliosakralgelenk entfernt. Der ausgelöste Schinken muss mindestens 13 kg wiegen.

### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die zur Erzeugung von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ vorgesehenen Schweine werden während der Mast mit Mischfutter gefüttert. Alle Inhaltsstoffe des Mischfutters, mit Ausnahme von Mineralien, Vitaminen und sonstigen Zusatzstoffen, müssen aus dem für die Erzeugung der Rohstoffe zulässigen, unter Punkt 4 beschriebenen Gebiet stammen. Der Ursprung sämtlicher Inhaltsstoffe muss vom Ort der Herstellung bis zum Stall rückverfolgbar sein.

Neben dem Mischfutter können zur Fütterung der Schweine Weizen oder Weizenkleie, frischer Klee und Luzerne, Kürbisse, Kohl, Futterrüben, Zuckerrübenpulpe, Molke und gekochte Kartoffeln verwendet werden, die ebenfalls aus demselben Gebiet stammen müssen. Der Einsatz von Biertrester, Brauabfällen und Schlachtabfällen zur Schweinemast ist nicht zulässig.

Futter von außerhalb des Erzeugungsgebiets der Rohstoffe kann nach den für Ursprungsbezeichnungen für Erzeugnisse tierischen Ursprungs geltenden Vorschriften für die Fütterung von Tieren zugefüttert werden.

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

Alle Erzeugungsphasen von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ müssen in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

### 3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ kann am Stück (als Ganzes) oder in Packungen verkauft werden, die entbeinten Rohschinken, größere oder kleinere Stücke von Rohschinken oder Scheiben von Rohschinken enthalten. Diese Arten von Rohschinken müssen unter Vakuum oder Schutzatmosphäre verpackt werden.

Der Vorgang der Entbeinung des Rohschinkens sowie das Schneiden in Stücke oder Scheiben zur Portionierung und Verpackung für den Weiterverkauf muss im Erzeugungsgebiet des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ erfolgen. Durch die Beschränkung der Portionierung und Verpackung des Rohschinkens auf das Erzeugungsgebiet wird die Prozesskontrolle wesentlich vereinfacht, die Rückverfolgbarkeit gefördert, die Gefahr von Betrug oder Etikettenschwindel minimiert und die Qualität des Erzeugnisses für die Verbraucher gewährleistet. Da das Schneiden und Verpacken im Erzeugungsgebiet erfolgen muss, können diese Vorgänge bei den Erzeugern selbst oder von erfahrenen Personen, die mit den Besonderheiten und der Qualität des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ vertraut sind, durchgeführt werden. So lässt sich gewährleisten, dass die ursprüngliche Produktqualität auch nach dem Schneiden und Verpacken erhalten bleibt.

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Nach Abschluss des Reifungsprozesses werden alle Schinken mit einem gemeinsamen Brandzeichen, das im gesamten Erzeugungsgebiet des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ einheitlich verwendet wird, und mit der Erzeugerkennziffer des Herstellers versehen. Das gemeinsame Brandzeichen ist nachstehend abgebildet.



Wenn das Erzeugnis im Ganzen oder in unterschiedlichen Verpackungen auf den Markt gebracht wird, muss es mit einem Etikett mit dem gemeinsamen Brandzeichen und der Aufschrift „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ versehen werden.

Die Aufschrift „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ muss deutlich lesbar und dauerhaft sein und die Buchstaben müssen von ausreichender Größe sein und durch Schriftart und Farbe stärker hervorgehoben werden als alle übrigen Angaben.

#### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des zur Herstellung von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ vorgesehenen Rohmaterials ist auf das Erzeugungsgebiet des Erzeugnisses und die folgenden Gespanschaften in der Republik Kroatien beschränkt: Primorje-Gorski Kotar (nur Festland ohne Inseln), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Slawonien, Brod-Posavina, Osijek-Baranja und Vukovar-Srijem.

Das Erzeugungsgebiet des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ umfasst einen Teil der Halbinsel Istrien ohne die Inseln.

Die Grenze des geografischen Erzeugungsgebiets von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ beginnt an der Stupova-Bucht, an der Grenze zwischen den Gespanschaften Istrien und Primorje-Gorski Kotar, und verläuft nordwärts entlang der Gespanschaftsgrenze bis zur Landesgrenze zur Republik Slowenien.

Von dort aus verläuft die Gebietsgrenze westwärts in das Staatsgebiet der Republik Slowenien hinein und von dort aus südlich von Ravni Kot, danach in nordwestlicher Richtung über Vincarije bis zum südlichsten Punkt bei Glavičorke, dort kurz in Richtung Westen und danach wieder nordwestlich Richtung Lipica bis nach Malih Vrat. Hier zieht sich die Gebietsgrenze in westlicher Richtung nach Jelovščine, von dort aus in südwestlicher Richtung bis Blažinovog Vrha, dort wendet sie sich scharf nach Westen und verläuft nördlich von Stružnjaka und Gnojina, bevor sie nach Südwesten schwenkt und auf die Verbindungsstraße von Jelovice nach Podgorje trifft. Sie verläuft entlang der Straße in nordwestlicher Richtung durch Podgorje bis hinter Praproče und Črnotiče im Süden. Von dort aus folgt sie dem Straßenverlauf bis nördlich von Kasteleca und wendet sich dann in Richtung der slowenisch-italienischen Staatsgrenze bis vor der Ortschaft Sočerbi.

Danach folgt die Gebietsgrenze der Staatsgrenze in westlicher Richtung, bis sie bei San Bartolomeo auf die Küste trifft, von wo sie in südöstlicher Richtung entlang der Küstenlinie verläuft, bis sie an der Stupova-Bucht wieder auf den Ausgangspunkt trifft.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

##### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Auf der Halbinsel Istrien herrscht ein überwiegend mediterranes Klima, das sich auf dem Weg von der Küste ins Landesinnere langsam in ein kontinentales Klima verwandelt. Beide Klimata sind von häufigem Wind geprägt, der im Winter aus nördlicher und östlicher Richtung weht. Diese Windverteilung in der Wintersaison ist günstig für die Schinkenerzeugung, die während dieser Zeit beginnt (Einsalzen und Trocknen). Besonders geeignet dafür ist die *Bora*, ein starker Nordostwind aus der Richtung der Učka-Berge, der vom Land zum Meer weht. Er bietet die Voraussetzung dafür, dass „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ausschließlich an der Luft getrocknet werden kann, ohne geräuchert zu werden. Dieser Umstand wirkt sich in erheblichem Maß auf die Qualität und Einzigartigkeit von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ im Vergleich zu anderen Rohschinken aus.

Der bekannte und charakteristische Geschmack des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ist nicht nur auf das Klima, sondern auch auf viele Generationen erfahrener und geschickter istrischer Bauern zurückzuführen.

Traditionell wurden die Schweine mehr als ein Jahr lang aufgezogen und mit den verschiedenen Futtermitteln, die in der Landwirtschaft zu unterschiedlichen Zeiten des Jahres verfügbar waren, gefüttert: Klee und Luzerne, Kürbisse, Kohl, Futterrüben, Molke, gekochte Kartoffeln usw. Eine der Besonderheiten des historischen istrischen Erzeugungsverfahrens ist die Zusammensetzung der trockenen Würzmischung, die aus Salz und aus einem oder mehreren Gewürzen besteht (schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Lorbeer, Rosmarin). Eine weitere Besonderheit ist die Art, in der das Hinterbein von der Schweinehälfte getrennt wird, und die Vorgehensweise beim Formen und Zurichten des Schinkens. Beispielsweise wurde die traditionelle und sehr spezielle Art des AuslöSENS des Schinkens aus der Zeit beibehalten, als in den Haushalten auf dem Land noch so viel Fettgewebe wie möglich ausgelassen wurde, um haltbares Fett für die spätere Verwendung zu gewinnen. Aus diesem Grund werden nach dem traditionellen Rezept im ersten Schritt der Zubereitung des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ die ganze Schwarte und das gesamte Unterhaut-Fettgewebe von dem frischen Schinken getrennt, was im Vergleich zum Herstellungsverfahren für Rohschinken in anderen Gegenden selten ist und eine Ausnahme darstellt. Eine weitere Besonderheit des Formungsvorgangs ist der Umstand, dass die Beckenknochen nicht entfernt werden, sodass wesentlich mehr Fleisch verbleibt und der Schinken größer ist.

Die Kunst der Schinkenerzeugung in Istrien ist mehrere Jahrhunderte alt, wobei die herkömmlichen Herstellungsverfahren in dieser Zeit verfeinert wurden. Die älteste bisher entdeckte istrische Quelle, in der der Rohschinken ausdrücklich genannt wird, stammt aus dem Jahr 1580. In den in glagolitischer Schrift geführten Aufzeichnungen der Stadt Roč ist festgehalten, dass für die Hochzeitsfeier des Präfekten neben anderen Lebensmitteln Rohschinken bestellt wurde (Dražen Vlahov: „Knjiga računa općine Roč“ (1566-1628), Staatliches Archiv Pazin, Pazin, 2009, S. 102-103). Ebenfalls in Roč, wenn auch etwas später, im Jahr 1594, wurde Rohschinken bestellt und dem Hauptmann von Rašpor (dem Gouverneur des venetischen Teils von Norddistrien) und seinem Gefolge anlässlich der Feierlichkeiten zu Ehren der Heiligen Marina zum Mittagessen serviert (ebd., S. 110-111). In einer Quelle aus dem Jahr 1612 heißt es: „vierhundert Uskokon überquerten die Učka ... Die Uskokon stahlen viel Vieh, große Mengen Käse, Rohschinken, Wein und andere Lebensmittel“ (Miroslav Bertoša: „Istra: doba Venecije“, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, S. 318). Laut einem Dokument aus dem Jahr 1810 war das teuerste Fleisch überhaupt eingesalzene Schweinefleisch — Schinken und Speck (Nevio Šettó: „Napoleon u Istri“, IKK Grozd, Pula, 1989, S. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

Die Tradition der Erzeugung von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ auf Bauernhöfen in den Ortschaften Manžan, Nova Vas und Bertoki wird von Stanislav Renčelj in seinem Buch „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, S. 169, 209, 211) beschrieben.

## 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ wird vor allem durch drei Faktoren bestimmt: das Rohmaterial, die traditionelle Erzeugungstechnik und die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses.

Die spezifischen Merkmale des Rohmaterials sind das Ergebnis der kontrollierten Aufzucht reinrassiger Schweine, die in einer erweiterten Mast gemäß bestimmten Anforderungen gefüttert werden, bis ihr Durchschnittsgewicht über 160 kg beträgt. Für die Schlachtung werden schwere Schweine benötigt, um ein hohes Gewicht des frischen Schinkens zu erzielen, der aufgrund der Besonderheiten des Herstellungsprozesses in der Trocknungs- und Reifungsphase eine erhebliche Menge an Wasser verliert.

Beim traditionellen Herstellungsverfahren wird der Schinken samt der Beckenknochen (*Os ilium*, *Os pubis* und *Os ischii*) verarbeitet, was nicht der üblichen Vorgehensweise bei der Erzeugung von Rohschinken in anderen Regionen entspricht. Insbesondere ist der Hüftkopf (*Caput femoris* — das Ende des Femurs) nach dem Auslösen und Abrunden verborgen, während er bei anderen Rohschinken von der inneren, mittleren Seite aus sichtbar ist und eines der visuellen Hauptmerkmale darstellt. Beim „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ist der Hüftkopf nicht sichtbar, da er sich in der Beckenpfanne (*Acetabulum*) befindet.

Auch die Entfernung der Schwarte und des Unterhaut-Fettgewebes von der gesamten Oberfläche, also bis hinunter zum Fleisch, ist ein äußerst ungewöhnliches Verfahren beim Zuschnitt von Schinken. Die zugeschnittenen Schinken werden unter Zugabe von Pfeffer, Knoblauch, Lorbeer und Rosmarin mit Meersalz eingesalzen. Die Verwendung einer so großen Anzahl von Gewürzen stellt ein weiteres charakteristisches Merkmal der Erzeugung von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ dar. Durch das Entfernen der Schwarte ergibt sich nicht nur eine etwas stärkere Austrocknung (Gewichtsverlust) als bei anderen Schinken, sondern auch eine weitere besondere Eigenschaft, nämlich das Wachstum von Schimmelpilzen auf den Außenflächen des Schinkens.

Die spezifischen organoleptischen Eigenschaften von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ schlagen sich aufgrund des Fehlens von Schwarte und Unterhaut-Fettgewebe, des Vorhandenseins der Beckenknochen, welches die ungewöhnliche längliche Form bedingt, und der häufig vorkommenden größeren oder kleineren Ansammlungen von Schimmel auf der Oberfläche zunächst in seinem äußeren Erscheinungsbild nieder.

Das Enderzeugnis zeichnet sich durch ein besonderes Aroma, einen milden, leicht salzigen Geschmack, eine einheitlich rosarote bis rötliche Farbe und die angestrebte Beschaffenheit des Muskelgewebes aus. Aufgrund des traditionellen Herstellungsverfahrens enthält der Schinken keinerlei Zusatzstoffe.

## 5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. A.)

Der Zusammenhang zwischen „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ und dem Gebiet Istrien kann auf das Vorhandensein günstiger Umweltbedingungen zurückgeführt werden: Die Temperaturen im Winter sind nicht extrem niedrig und die Luft ist in dieser Jahreszeit infolge häufiger Winde kühl und trocken, wodurch ideale Bedingungen für die natürliche Trocknung des Schinkens bestehen. Die anfängliche niedrige Temperatur und eine allmähliche Abnahme der relativen Luftfeuchtigkeit gewährleisten einen gleichmäßigen Trocknungsprozess des Schinkens. Aus diesem Grund darf das Einsalzen der Schinken (die Anfangsphase der Herstellung) ausschließlich im Zeitraum zwischen dem 15. Oktober und dem 20. März erfolgen. Dies ist ein wesentliches Element des traditionellen Herstellungsverfahrens.

Diese Bedingungen bilden ein ideales Umfeld zur Erzeugung von traditionellem „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, der ausschließlich luftgetrocknet und nicht geräuchert wird, und wirken sich dadurch in hohem Maße auf seine Qualität und seine Einzigartigkeit im Vergleich zu anderen Rohschinken aus.

Die besonderen Eigenschaften des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ sind auch im kulturellen Erbe der ländlichen Bevölkerung Istriens und in der Erfahrung und im Geschick vieler Generationen istrischer Bauern verankert. Zur Erzeugung des Rohschinkens wurden traditionell ausschließlich sehr schwere Schweine (mit einem Gewicht von über 160 kg) verwendet, die mit Klee, Luzerne, Kürbissen, Kohl, Futterrüben, Molke, gekochten Kartoffeln usw. gefüttert wurden.

Das Verfahren zum Zurichten des Schinkens zur Erzeugung von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ wurde unverändert aus der Zeit übernommen, als in den Haushalten auf dem Land noch so viel Fettgewebe wie möglich ausgelassen wurde, um haltbares Fett für die spätere Verwendung zu gewinnen. Dementsprechend werden nach traditionellem Rezept im ersten Schritt der Zubereitung von „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ die gesamte Schwarte und das Unterhaut-Fettgewebe bis hin zum Schinkenfleisch entfernt, was im Vergleich zum Herstellungsverfahren für Rohschinken in anderen Gegenden, wo der Schinken in der Regel mit der Schwarte getrocknet wird, selten ist und eine Ausnahme darstellt. Eine weitere Eigenschaft, die „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ von anderen Schinken unterscheidet, ist die traditionelle Art der Auslösung, bei der die Beckenknochen im Schinken belassen werden, wodurch die Schinken immer etwas größer und schwerer sind als die in anderen Gegenden hergestellten Rohschinken.

Die Trocknung des Schinkens ohne Schwarte und Unterhaut-Fettgewebe, wodurch die gesamte Oberfläche des Muskelgewebes unmittelbar der Luft ausgesetzt ist und sich daran während der Reifungsphase Schimmel ansetzt, bedingt mit Sicherheit eine leicht abweichende Entwicklung des Reifungsvorgangs und später die charakteristischen organoleptischen Eigenschaften des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“.

Das besondere Aroma und der spezielle Geschmack des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ werden auch durch die Zugabe unterschiedlicher Gewürze zum Salz erreicht. Die Gewürze haben erheblichen Einfluss auf das Aroma des „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, da hier — im Gegensatz zu anderen Arten von Rohschinken — die gesamte Oberfläche des Schinkens in Kontakt mit den Gewürzen gelangt, sodass ihr Geschmack leichter und tiefer in alle Teile des Schinkens eindringen kann.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

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

---

<sup>(3)</sup> Siehe Fußnote 2.









