

Amtsblatt der Europäischen Union

C 241



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

58. Jahrgang

23. Juli 2015

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

STELLUNGNAHMEN

Europäische Kommission

2015/C 241/01	Stellungnahme der Kommission vom 22. Juli 2015 über die von den Niederlanden erlassene Maßnahme, die Verwendung von dauerhaften Dermalfüllern für ästhetische Zwecke zu verbieten	1
---------------	---	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2015/C 241/02	Euro-Wechselkurs	3
2015/C 241/03	Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen	4

DE

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2015/C 241/04	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.7703 — PontMeyer/DBS) ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2015/C 241/05	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	6
---------------	--	---

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

I

(Entschlüssen, Empfehlungen und Stellungnahmen)

STELLUNGNAHMEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

STELLUNGNAHME DER KOMMISSION

vom 22. Juli 2015

über die von den Niederlanden erlassene Maßnahme, die Verwendung von dauerhaften Dermalfüllern für ästhetische Zwecke zu verbieten

(2015/C 241/01)

Diese Stellungnahme stützt sich auf Artikel 14b vierter Unterabsatz der Richtlinie 93/42/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Medizinprodukte ⁽¹⁾.

Gemäß Artikel 14b der Richtlinie 93/42/EWG des Rates teilten die niederländischen Behörden mit Schreiben vom 11. Juli 2014 der Kommission den Entwurf eines Beschlusses zur Änderung des Beschlusses über Medizinprodukte (Besluit medische hulpmiddelen) mit, der darauf abzielt, die Verwendung von dauerhaften Dermalfüllern auf rekonstruktive Zwecke zu beschränken. Als Rechtfertigung für die Maßnahme wurde von den Niederlanden das Risiko schwerer Entstellung geltend gemacht, die durch die Verwendung dauerhafter Dermalfüller verursacht werden kann. Nach Auffassung der niederländischen Behörden überwiegen die Vorteile einer Verwendung dauerhafter Dermalfüller ausschließlich für ästhetische Zwecke nicht das Risiko solcher Auswirkungen.

Die niederländischen Behörden teilten zudem mit, dass die niederländische Vereinigung für plastische Chirurgie eine Norm veröffentlicht hat, aus der hervorgeht, dass dauerhafte Dermalfüller zurückhaltend und nur unter strengen Bedingungen zu verwenden sind. In der Praxis hat diese Norm bereits zu einer Minimierung der Verwendung dieser Produkte geführt. Es wird daher davon ausgegangen, dass das oben genannte Verbot nur eine geringfügige Auswirkung auf den Verkauf dieser Produkte in den Niederlanden haben wird.

Nach Ansicht der Kommission handelt es sich bei den Produkten, die durch den Entwurf des Beschlusses verboten werden sollen, um solche, die vom Hersteller nur für medizinische Zwecke bestimmt wurden (d. h. für rekonstruktive Zwecke) und die im Rahmen einer zulassungsüberschreitenden Verwendung („Off-Label-Use“) auch für ästhetische Zwecke verwendet werden, sowie um diejenigen Produkte, die vom Hersteller zur Verwendung sowohl für medizinische als auch ästhetische Zwecke bestimmt wurden und ebenfalls als Medizinprodukte eingestuft würden und daher durch die Rechtsvorschriften für Medizinprodukte abgedeckt wären. Daher ist die Kommission der Auffassung, dass das Verbot, obwohl es sich nur auf den ästhetischen Verwendungszweck dauerhafter Dermalfüller bezieht, trotzdem das Inverkehrbringen von Produkten, die als Medizinprodukte eingestuft werden, beschränken könnte.

Produkte, deren Verwendung nur für ästhetische Zwecke bestimmt ist, könnten nicht vom Geltungsbereich der nationalen Rechtsvorschriften für Medizinprodukte abgedeckt sein. Daher fordert die Kommission die niederländischen Behörden auf, zu prüfen, ob das Verbot nur im Beschluss über Medizinprodukte enthalten sein sollte oder auch in anderen nationalen Rechtsvorschriften, in deren Geltungsbereich Produkte fallen würden, die nur für einen ästhetischen Zweck bestimmt sind.

Eine Konsultation gemäß Artikel 14b über das geplante Verbot fand am 17. November 2014 in der Sitzung der Sachverständigengruppe für Medizinprodukte statt. Dies bot sowohl den Mitgliedstaaten als auch anderen Interessenvertretern die Gelegenheit, ihre Standpunkte zu der geplanten Maßnahme darzulegen.

Im Zuge der Gespräche wurde die von den Niederlanden geltend gemachte Begründung, die der auf nationaler Ebene durchgeführten Risikobewertung folgte, weder von anderen Mitgliedstaaten noch von den Interessenvertretern infrage gestellt. Die Mitgliedstaaten hielten es gleichwohl nicht für erforderlich, das Verbot auf das Gebiet der Union auszuweiten, insbesondere aufgrund der unterschiedlichen Ansätze in Bezug auf die Einstufung solcher Produkte.

Angesichts der von den Niederlanden vorgelegten Begründung und des Ergebnisses der Konsultationen ist die Kommission der Auffassung, dass die Risiken im Zusammenhang mit der Verwendung von dauerhaften Dermalfüllern das Verbot hinsichtlich rein ästhetischer Zwecke rechtfertigen.

⁽¹⁾ ABl. L 169 vom 12.7.1993, S. 1.

Auf der Grundlage der vorstehenden Ausführungen vertritt die Kommission die Auffassung, dass der niederländische Beschluss zur Änderung des Beschlusses über Medizinprodukte hinsichtlich des Verbots der Verwendung von dauerhaften Dermalfüllern für ästhetische Zwecke gerechtfertigt ist.

Brüssel, den 22. Juli 2015

Für die Kommission

Elżbieta BIEŃKOWSKA

Mitglied der Kommission

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

22. Juli 2015

(2015/C 241/02)

1 Euro =

Währung			Kurs	Währung			Kurs
USD	US-Dollar		1,0902	CAD	Kanadischer Dollar		1,4167
JPY	Japanischer Yen		134,98	HKD	Hongkong-Dollar		8,4498
DKK	Dänische Krone		7,4616	NZD	Neuseeländischer Dollar		1,6562
GBP	Pfund Sterling		0,69820	SGD	Singapur-Dollar		1,4889
SEK	Schwedische Krone		9,3836	KRW	Südkoreanischer Won		1 257,50
CHF	Schweizer Franken		1,0482	ZAR	Südafrikanischer Rand		13,4922
ISK	Isländische Krone			CNY	Chinesischer Renminbi Yuan		6,7695
NOK	Norwegische Krone		8,8990	HRK	Kroatische Kuna		7,5880
BGN	Bulgarischer Lew		1,9558	IDR	Indonesische Rupiah		14 621,13
CZK	Tschechische Krone		27,068	MYR	Malaysischer Ringgit		4,1359
HUF	Ungarischer Forint		308,33	PHP	Philippinischer Peso		49,260
PLN	Polnischer Zloty		4,1208	RUB	Russischer Rubel		62,3115
RON	Rumänischer Leu		4,4198	THB	Thailändischer Baht		37,795
TRY	Türkische Lira		2,9660	BRL	Brasilianischer Real		3,4816
AUD	Australischer Dollar		1,4765	MXN	Mexikanischer Peso		17,5173
				INR	Indische Rupie		69,3814

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

Neue nationale Seite von Euro-Umlaufmünzen

(2015/C 241/03)



Nationale Seite der von der Slowakei ausgegebenen und für den Umlauf bestimmten neuen 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 ⁽¹⁾. Gemäß den Schlussfolgerungen des Rates vom 10. Februar 2009 ⁽²⁾ 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; insbesondere darf es sich dabei 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: Slowakei

Anlass: 200. Jahrestag der Geburt von L'udovít Štúr

Beschreibung des Münzmotivs: Die Münze zeigt das Porträt von L'udovít Štúr. Rechts davon befinden sich entlang des Münzinnenrandes das Ausgabejahr „2015“ sowie weiter rechts der Name des Ausgabestaates „SLOVENSKO“. Links neben dem Porträt trägt die Münze entlang ihres Innenrandes Štúrs Geburts- bzw. Todesjahr „1815-1856“ und weiter links die Inschrift „LUDOVÍT ŠTÚR“. Im oberen rechten Teil des Motivs ist zwischen zwei Prägeformen das Zeichen „MK“ der Münzprägeanstalt Kremnica (Mincovňa Kremnica) zu erkennen. Unten rechts befinden sich in stilisierter Schrift die Initialen des Münzgestalters Ivan Řehák.

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

Prägeauflage: 1 000 000

Ausgabedatum: Oktober 2015

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

⁽²⁾ 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)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.7703 — PontMeyer/DBS)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2015/C 241/04)

1. Am 15. Juli 2015 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen PontMeyer N. V. („PontMeyer“, Niederlande), das von HAL Investments B.V. kontrolliert wird, übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die Kontrolle über die Gesamtheit des Unternehmens Deli Building Supplies B.V. („DBS“, Niederlande).
2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:
 - PontMeyer: Vertrieb von Holz- und Baustoffen in den Niederlanden, Großhandel mit Holz und Holzwerkstoffplatten, Herstellung von Fenstern, Türen und Rahmen aus Holz;
 - DBS: eine Holdinggesellschaft für mehrere Lieferanten von Holz- und Baustoffen in den Niederlanden, Großhandel mit Holz und Holzwerkstoffplatten, Großhandel mit Decken- und Raumteilungsprodukten.
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.
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.7703 — PontMeyer/DBS 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

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

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 241/05)

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

EINZIGES DOKUMENT

„DRNIŠKI PRŠUT“

EU-Nr.: HR-PGI-0005-01212-13-13.3.2014

g.U () g.g.A. (X)

1. Name

„Drniški pršut“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

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

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

Bei „Drniški pršut“ handelt es sich um eine mit grobem Meersalz eingeriebene, gepresste, kaltgeräucherte und getrocknete Hinterkeule vom Schwein, wobei sich der gesamte Herstellungsprozess über einen Zeitraum von mindestens 12 Monaten erstreckt. Charakteristische äußere Merkmale des Schinkens sind das Fehlen des Beckenknochens, des Fersenhöckers und der Haut und des Fetts an der Keuleninnenseite sowie ein gleichmäßig runder Rand. Der Schinken darf keine sichtbaren äußeren Beschädigungen aufweisen, wohingegen Überreste einer dünnen Schimmelschicht an der Außenfläche zulässig sind. Der Anschnitt zeichnet sich durch seine neben dem weißen Fett einheitlich rubinrote Farbe und einen ausgeprägten Geruch nach reifem, leicht geräuchertem, getrocknetem Schweinefleisch aus. Aufgrund seines charakteristischen Trocknungsgrads hat der Schinken eine ausgezeichnete Struktur und ist leicht zu schneiden und zu kauen, d. h. Bissen lassen sich wegen der Saftigkeit und Schmackhaftigkeit des Schinkens mühelos schlucken. Er hat einen ausgeprägten süßlichen und leicht salzigen Geschmack. Nach dem Verzehr eines Bissens bleiben ein angenehm salziger und leicht süßlicher Geruch sowie das Schinkenaroma ohne jede Spur von Säure, Bitterkeit oder Ranzigkeit zurück.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss „Drniški pršut“ ein Mindestgewicht von 6,5 kg, einen maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 40 %, einen Salzgehalt (NaCl) von höchstens 7,0 % und eine Wasseraktivität (aw) unter 0,90 aufweisen.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

„Drniški pršut“ wird ausschließlich aus der frischen Hinterkeule vom Schwein hergestellt, die außer der Kühlung bei einer Temperatur zwischen –1 und +4 °C keinerlei Konservierungsmaßnahmen unterzogen (und auch nicht tiefgefroren) werden darf. Es dürfen nur ganz frische und mikrobiologisch einwandfreie Keulen verwendet werden. Fleisch von minderwertiger Qualität oder blasser Farbe, weiches und wässriges oder besonders dunkles, zähes und trockenes Fleisch ist unzulässig.

Bei der Herstellung von „Drniški pršut“ werden die Keulen abgetrennt und der Fersenhöcker, das Kreuzbein, der Hüftknochen und der Schwanzwirbel entfernt; Oberschenkelknochen, Schienbein und Wadenbein mit der Patella (Kniescheibe) sowie der innere Teil des Sitzbeins und — je nachdem, in welcher Höhe der Fersenhöcker abgetrennt wurde — die Überreste des Fußwurzelknochens verbleiben hingegen in der Keule. An den vor dem Einsalzen abgetrennten Keulen fehlen die Haut- und Fettteile an der Innenseite bis zum Kniegelenk sowie Teile des Muskels, der

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

zusammen mit dem Fett und auf derselben Höhe halbkreisförmig entfernt wird, so dass der untere Rand des Schinkens 5 bis 8 cm vom Schenkelkopf entfernt ist. Abgetrennte Keulen dürfen keine Beschädigungen, Hämatome, Unebenheiten oder hervorstehende Teile aufweisen. Die Keulen müssen zwei bis vier Tage nach der Schlachtung gesalzen werden.

Eine abgetrennte Keule muss vor dem Salzen ein Mindestgewicht von 11 kg haben.

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

Alle Erzeugungsschritte von „Drniški pršut“ müssen in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet erfolgen. Der Herstellungsprozess umfasst das Trockensalzen, Pressen, Abspülen, Räuchern, Lufttrocknen und Reifen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

„Drniški pršut“ kann als ganzer Schinken, in unterschiedlich geformten Stücken oder in Scheiben geschnitten verkauft werden. Schinkenstücke und in Scheiben geschnittener Schinken werden in Vakuumverpackungen unterschiedlicher Form und Größe sowie unterschiedlichen Gewichts angeboten.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Nach Abschluss des Herstellungsprozesses wird auf der Schwarte eines „Drniški pršut“, der alle Anforderungen der Produktspezifikation erfüllt, das Brandzeichen für „Drniški pršut“ aufgebracht. Vor dem Inverkehrbringen wird er überdies mit der Kollektivmarke für „Drniški pršut“ versehen.

Wird das Erzeugnis ohne Knochen und in Stücke oder Scheiben geschnitten vermarktet, müssen alle Verpackungen die Kollektivmarke für „Drniški pršut“ tragen.

Die Gestaltung des Brandzeichens und der Kollektivmarke für „Drniški pršut“ sind in der Produktspezifikation niedergelegt. Alle Nutzer der Bezeichnung, die der Produktspezifikation entsprechende Erzeugnisse auf den Markt bringen, dürfen das Brandzeichen und die Kollektivmarke für „Drniški pršut“ gleichberechtigt verwenden. Die Gestaltung des Brandzeichens und der Kollektivmarke für „Drniški pršut“ ist den Abbildungen 1 und 2 zu entnehmen.

Abbildung 1

Brandzeichen für „Drniški pršut“



Abbildung 2

Kollektivmarke für „Drniški pršut“



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Herstellungsgebiet von „Drniški pršut“ befindet sich in der Gespanschaft Šibenik-Knin innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Stadt Drniš und der benachbarten Gemeinden Promina, Ružić, Unešić und Biskupija.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Drniški pršut“ wird in einem geografischen Gebiet mit einem besonderen Mikroklima hergestellt. Trotz seiner Nähe zur Küste (20-30 km Luftlinienentfernung) weist das Gebiet Merkmale eines veränderlichen Mittelmeerklimas auf. Insgesamt ist das Klima überwiegend submediterran mit heißen Sommern (gekennzeichnet durch große Hitze und Trockenheit) und milden Wintern mit wenig Schnee. Die häufig aus Osten, Südosten und Nordosten kommenden Winde haben erhebliche Auswirkungen auf das Klima im gesamten Gebiet, da sie durchschnittlich fast 65 % des Jahres über wehen. Im Winter treten gehäuft trockene und kalte Winde auf, die der Trocknung von Fleisch förderlich sind. Besonders erwähnenswert in dieser Hinsicht ist der Wechsel zwischen den vorherrschenden Bora-Winden, die trocken und kalt sind und aus nordöstlicher Richtung aus dem Bergmassiv Dinara und den umliegenden Bergen zum Meer wehen, und den aus südöstlicher Richtung kommenden Scirocco-Winden (auch Jugo genannt), die Wärme und Feuchtigkeit vom Meer bringen. Dank des Wechsels zwischen Bora- und Scirocco-Winden und der Nähe zur Adria sinken die Temperaturen im Winter nicht sehr tief und die Luft ist durch häufige Winde aus den Bergen trocken und kühl, wodurch das Fleisch auf natürliche Weise vor dem Verderben geschützt

wird. Dieser Schutz ist besonders in der Anfangsphase der Herstellung von „Drniški pršut“ wichtig, wenn die Schinken trockengesalzen und getrocknet werden. So liegt die mittlere Lufttemperatur im Raum Drniš zwischen Dezember und Februar zwischen 3,7 und 5 °C und die relative Luftfeuchtigkeit zwischen 76 und 78 %, wodurch die kühlen und trockenen Bedingungen entstehen, die für die zuverlässige Haltbarmachung von „Drniški pršut“ durch Trockensalzen und Trocknen notwendig sind. Die Temperatur- und Luftfeuchtigkeitswerte in Kombination mit den kalten und trockenen Winden erleichtern die Herstellung von „Drniški pršut“, die genau zu dieser Jahreszeit beginnt.

Die Besonderheit von „Drniški pršut“ resultiert aus seinen speziellen Merkmalen, so seinem wenig salzigen Geschmack, seinem milden Räucheraroma und seinem Trocknungsgrad, die auf die traditionelle Herstellungsmethode und die Anpassung an das lokale Klima, auf seinen schon lange bestehenden guten Ruf und seine Bedeutung auf dem inländischen Markt und darüber hinaus zurückzuführen sind.

„Drniški pršut“ wird ausschließlich durch Trockensalzen mit grobem Meersalz ohne jedwede weiteren Zusätze hergestellt. Die Keulen werden mit der vorgeschriebenen Menge Salz eingerieben, wobei Unreinheiten im Salz entfernt werden. Danach wird das Salz abgespült, wodurch „Drniški pršut“ einen weniger salzigen und leicht süßen Geschmack erhält (z. B. liegt der NaCl-Gehalt des Enderzeugnisses bei höchstens 7 %; Ergebnisse chemischer Analysen, Landwirtschaftliche Fakultät, Universität Zagreb, 2008). Darüber hinaus kommt bei der Herstellung von „Drniški pršut“ eine spezielle Räuchermethode zur Anwendung. Zum Räuchern werden neben Buchen- (*Fagus sylvatica*) und Hainbuchenholz (*Carpinus betulus* L.) Fichten- oder Tannenschnittholz (*Juniperus communis*), Mandelholz und -schalen (*Amygdalus communis*) und getrocknete Sand-Strohblumen (*Helichrysum arenarium*) verwendet, wodurch der Rauch ein besonderes Aroma erhält. Das Material verbrennt langsam und die Schinken werden bei guter Luftzirkulation sanft geräuchert. Daher tritt das charakteristische Räucheraroma im reifen Schinken immer deutlich hervor, ohne das Aroma des reifen Fleisches zu überlagern. Aufgrund der langen Trocknungs-/Reifezeit (12 Monate oder länger), während der der Schinken allmählich Wasser verliert und das Protein und das Fett spontane chemische und enzymatische Veränderungen erfahren, zeichnet sich „Drniški pršut“ durch einen etwas höheren Trockengehalt (Feuchtigkeitsgehalt des Enderzeugnisses von bis zu 40 % gemäß „Drniški pršut“ — *osobine sirovine i finalnog proizvoda*, Protokoll des 44. Kroatischen und 4. Internationalen agrarwissenschaftlichen Symposiums, Opatija, 2009, S. 221-222) aus, ist jedoch aufgrund der langen Herstellungszeit und der damit verbundenen chemischen und enzymatischen Veränderungen, die sich günstig auf die Struktur des Schinkens auswirken, auch angenehm weich. Eine ausreichend lange Reifezeit ist auch sehr wichtig für die Entstehung der rubinroten Farbe des Schinkens und für sein langanhaltendes Aroma nach dem Genuss.

Aufgrund der niedrigen Lufttemperaturen, die das Fleisch auf natürliche Weise vor dem Verderben im Winter schützen, brauchen die Schinkenhersteller in Drniš für das Einsalzen nur geringe Mengen Salz. Buchen- und Hainbuchenholz, trockenes Fichten- oder Tannenschnittholz, Mandelschalen und getrocknete Sand-Strohblumen werden heute noch per Hand entfacht und die Schinken werden gewöhnlich bei warmem und feuchtem Wetter geräuchert und anschließend lediglich etwas im aus nordöstlicher Richtung kommenden Wind (Bora) belüftet. Sorgfältiges Salzen und Räuchern sowie die natürliche Trocknung und Reifung über einen Zeitraum von mindestens einem Jahr sind entscheidend dafür, dass „Drniški pršut“ seine leicht erkennbare Farbe und Struktur sowie seinen Geruch und Geschmack erhält. Die Sorgfalt, das Wissen und die Erfahrungen der Schinkenhersteller von Drniš waren zusammen mit ihrer Kenntnis der lokalen Witterungsverhältnisse stets ein unverzichtbarer Faktor für die traditionelle Herstellung und erkennbare Qualität von „Drniški pršut“.

Der Zusammenhang zwischen „Drniški pršut“ und dem geografischen Gebiet ergibt sich sowohl aus der langen Herstellungstradition und dem guten Ruf, den der Schinken aus der Region Drniš genießt, als auch aus den günstigen Klimabedingungen und den Kenntnissen und Fähigkeiten der ansässigen Bevölkerung. Aufgrund der reichen Tradition der Schinkenherstellung, die die Einheimischen über viele Generationen entwickelt haben, indem sie sich die „gottgegebenen“ natürlichen Bedingungen geschickt zunutze gemacht haben, ist die Stadt Drniš und deren nähere Umgebung seit langem für Schinken bekannt. Dank seiner Qualität genoss der „Drniški pršut“ schon immer ein besonderes Ansehen unter den heimischen Schinken, wie ein Zeitungsartikel aus dem Jahr 1978 mit dem Titel „Unikati drniške pršutoteke“ (Einmalige Schinkenspezialitäten aus der Stadt Drniš) (Nedjeljna Dalmacija, 15.4.1978) belegt, wohingegen die Tatsache, dass der Schinken anlässlich der Krönung der englischen Königin Elisabeth II. am 2. Juni 1953 und erneut anlässlich der Feierlichkeiten zu ihrem goldenen Thronjubiläum serviert wurde (Dankesbrief, Buckingham Palace, 2002), sein außergewöhnlich hohes internationales Ansehen bezeugt. Bis zum Krieg in den 1990er Jahren war Schinken aus dem Herstellungsbetrieb in Drniš die wirtschaftlich wichtigste und bekannteste Schinkenmarke auf dem inländischen Markt. „Drniški pršut“ hat seinen guten Ruf bis zum heutigen Tag bewahrt und ist nicht nur in den Ländern des ehemaligen Jugoslawiens, sondern auch anderswo wohlbekannt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DRNISKI%20PRŠUT/SPECIFIKACIJA%20PROIZVODA%20-%20Drniski%20pršut%20-izmjena.pdf>

