Code	Katalognummer	Titel	Tag der Annahme durch die Kommission	Tag der Weiterleitung an den Rat	Seitenzahl
KOM(1998) 667	CB-CO-98-671-DE-C	Mitteilung der Kommission an den Rat und das Europäische Parlament — Strategie der Europäischen Gemeinschaft für die Entwicklung des Privatsektors in den AKP-Staaten	20.11.1998	20.11.1998	35

(1) Dieses Dokument enthält ein Formblatt „Auswirkungen des Vorschlags auf die Unternehmen, insbesondere auf kleine und mittlere Unternehmen (KMU)".
(2) Dieses Dokument wird im Amtsblatt veröffentlicht.
(3) Text von Bedeutung für den EWR.

NB: Die KOM-Dokumente sind im Jahresabonnement bzw. im thematischen Abonnement oder als Einzelnummer erhältlich; in diesem Fall richtet sich der Preis nach der Seitenzahl.

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 8 Absatz 1 zweiter Unterabsatz der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(98/C 371/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß den Artikeln 8 und 9 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muß durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von fünf Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 ist die Veröffentlichung gemäß den nachstehenden, insbesondere unter den Nummern 4.1, 4.2 und 4.3 genannten Punkten zu begründen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG BESONDERER MERKMALE

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2082/92 DES RATES

Einzelstaatliche Nummer des Dossiers: 3

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

Bezeichnung: S. G. de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 97/913 47 54 60

Fax (34) 913 47 51 70/913 47 54 10

2. **Antragstellende Vereinigungen**

Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE)
C/General Rodrigo, 6, E-28003 Madrid

Federación Catalana de Industrias de la Carne (FECIC)
Via Laietana, 36, E-08003 Barcelona

Asociación Profesional de Salas de Despiece y Empresas Cárnicas (APROSA-ANEC)
C/General Aranaz, 49, E-28027 Madrid

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ( )

3. **Art des Erzeugnisses**

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

4. **Spezifikation**

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 6 Absatz 2)

4.1. *Name des Erzeugnisses:* Jamón serrano

4.2. *Besondere Art der Erzeugung oder Zubereitung*

Serrano-Schinken werden nach einem traditionellen Verfahren hergestellt, das in einer ersten Etappe mit dem für die Haltbarmachung des Produkts unerläßlichen Salzen beginnt (je Kilogramm Schinken rechnet man zwischen 0,65 und 2 Tagen). Es folgt eine Phase des Abhängens oder Nachsalzens, in der sich das Salz im Fleisch verteilt (mindestens 40 Tage), an die sich wiederum eine Phase des Trocknens und Reifens anschließt (mindestens 110 Tage). Der Herstellungsprozeß endet mit einer Phase des Alterns und Veredelns (bis eine Reifungsdauer von mindestens 210 Tagen erreicht ist), in der biochemische Prozesse durch ihre mikrobiologische und enzymatische Wirkung dem Schinken seine typischen Eigenschaften, sein Aroma und seine unvergleichliche Würze verleihen.

4.3. *Traditionelle Besonderheiten*

Die ersten schriftlichen Überlieferungen über das Trockenpökeln von Schweinefleisch reichen zurück bis ins römische Reich: Bereits gegen Ende des zweiten Jahrhunderts v. Chr. waren Salzungsmethoden zur Herstellung und Haltbarmachung von „cecina de cerdo" (Schweinedörrfleisch) bekannt. Aus der gleichen Zeit datieren erste Aufzeichnungen über das Reifen von Schinken in Spanien. Auch aus der kastilischen Literatur des 14. Jahrhunderts geht das Renommée des spanischen Schinkens hervor, wie es eine Vielzahl literarischer Werke weltbekannter Schriftsteller und Dichter belegt. Ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erlangten spanische Schinken weltweite Anerkennung, was ihr Ansehen aus früherer Zeit weiter verstärkte.

4.4. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Organoleptische Eigenschaften: Farbe und Aussehen beim Anschnitt: Muskelfleisch von charakteristisch rosa bis purpurroter Farbe mit glänzender Speckschicht; homogenes Aussehen beim Anschnitt; keine ausgetrocknete Außenfläche (bei Schinken ohne Schwarte); Geschmack und Geruch: delikater, wenig salziger Fleischgeschmack mit angenehmer, charakteristischer Würze; keine Geruchs- oder Geschmacksanomalien; Fleischgefüge: homogen, wenig faserig, weder teigig noch weich.

Physikalisch-chemische Eigenschaften: Speck: glänzend und geschmeidig, von weißgelblicher Farbe, aromatisch und von angenehmem Geschmack; von fester Konsistenz über Muskelgewebe und nachgiebiger über Fettgewebe; Trocknungsindex: maximaler Wassergehalt des entfetteten Erzeugnisses von 57 %, gemessen in einem 15 mm (± 2 mm) dicken homogenen Teilstück, 4 cm vom Oberschenkelhalskopf transversal geschnitten, entschwartet, mit einem Feuchtigkeitsgefälle zwischen Außenfläche und Kern von maximal 12 %; Salzgehalt: ausgedrückt als Kochsalzhöchstgehalt von 15 % in der entfetteten Trockenmasse und gemessen am selben Teilstück wie unter der vorangegangenen Nummer.

Aussehen: Die Schinken haben eine einheitliche, homogene Form und können in folgenden Angebotsformen vermarktet werden: V-förmiger Schinken mit Fuß; V-förmiger Schinken ohne Fuß; rund-förmiger Schinken mit Fuß; rund-förmiger Schinken ohne Fuß; Schinken mit Schwarte, entbeint; V-förmiger Schinken, entbeint; Schinken ohne Schwarte und Speck, entbeint.

Andere Angebotsformen: Ausgehend von den vorgenannten Angebotsformen sind andere Aufmachungen möglich.

4.5. *Mindestanforderungen und Verfahren zur Kontrolle der besonderen Merkmale*

Nach dieser Spezifikation hergestellte Serrano-Schinken müssen folgende Mindestanforderungen erfüllen: Mindestgewicht (einschließlich Blut) von 9,5 kg für Schinken mit Fuß und von 9,2 kg für Schinken ohne Fuß; Mindestspeckschicht von 0,8 cm, gemessen an der Schnittstelle zwischen dem Vastus lateralis und dem oberen Ende des Ischium; Mindestkerntemperatur von 3 °C bei Anlieferung des Teilstücks und zum Zeitpunkt des Einsalzens; Mindestreifezeit von 210 Tagen, ab dem Tag des Einsalzens gerechnet; Mindestverlust von 33 % des Ausgangsgewichts, einschließlich Blut; Trocknungsindex: maximaler Wassergehalt des entfetteten Erzeugnisses von 57 %, gemessen in einem 15 mm (± 2 mm) dicken homogenen Teilstück, 4 cm vom Oberschenkelhalskopf transversal geschnitten, entschwartet, mit einem Feuchtigkeitsgefälle zwischen Außenfläche und Kern von maximal 12 %. Organoleptische Eigenschaften siehe Nummer 4.4.

Die Erfüllung der genannten Mindestanforderungen wird von folgenden Zertifizierungsstellen und anderen für Land- und Ernährungswirtschaft zuständigen Einrichtungen, die nach der Norm EN 45011 arbeiten und von der zuständigen Behörde entsprechend zugelassen sind, kontrolliert: AENOR, Asociación Española de Normalización y Certificación (spanische Normungs- und Zertifizierungsvereinigung), und ECAL-E, Entidad Certificadora de Alimentos de España (spanische Behörde für Lebensmittelzertifizierung). Beide Stellen ebenso wie die Laboratorien, die ihnen angeschlossen sind oder mit denen sie zusammenarbeiten, arbeiten nach der Norm EN 45011 und verfügen über alle erforderlichen Mittel für die Zertifizierung von Erzeugnissen, die nach der eingetragenen Spezifikation hergestellt wurden.

Die Zertifizierungsstellen prüfen die Eigenkontrollsysteme der Hersteller und kontrollieren die Konformität des Enderzeugnisses. Sie erteilen Betrieben, die Serrano-Schinken herstellen wollen, eine vorläufige Zulassung. Interessenten müssen diese Zulassung bei einer anerkannten Zertifizierungsstelle schriftlich beantragen und sich verpflichten, die Anforderungen der Spezifikation einzuhalten und durch Kontrollen zu gewährleisten. Um sicherzustellen, daß die Spezifikationsanforderungen auch nach Erhalt der Konformitätsbescheinigung eingehalten werden, führen die Zertifizierungsstellen regelmäßig folgende Folgekontrollen durch: Überprüfung des Eigenkontrollsystems des Herstellers und der von diesem vorgelegten Unterlagen; Stichprobekontrollen auf den verschiedenen Produktionsstufen, auch im Interesse der Rückverfolgbarkeit der Warenpartien; Fehlerprüfungen (nach statistischen Kriterien) der Enderzeugnisse sowohl auf der Herstellungs- als auch der Verkaufsstufe.

5. **Antrag auf Schutz gemäß Artikel 13 Absatz 2:** Ja

EG-Aktenzeichen: S/E/00012/98.07.22

Eingangsdatum des vollständigen Antrags bei der EG: 22.7.1998