ISSN 1977-0995

# Publicatieblad van de Europese Unie

C 302



Uitgave in de Nederlandse taal

55e jaargang

6 oktober 2012

## Mededelingen en bekendmakingen

Nummer | Inhoud | Bladzijde

IV *Informatie*

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

**Raad**

2012/C 302/01 Besluit van de Raad van 4 oktober 2012 houdende benoeming van de gewone en de plaatsvervangende leden van het Raadgevend Comité voor het vrije verkeer van werknemers ..... 1

**Europese Commissie**

2012/C 302/02 Wisselkoersen van de euro ..... 6

2012/C 302/03 Richtsnoer van de Commissie — Leidraad betreffende de posting en de bekendmaking van resultaatgerelateerde informatie over klinische proeven in verband met de uitvoering van artikel 57, lid 2, van Verordening (EG) nr. 726/2004 en artikel 41, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1901/2006 ..... 7

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2012/C 302/04 Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij ..... 11

2012/C 302/05 Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij ..... 11

2012/C 302/06 Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij ..... 12

NL

**Prijs: 3 EUR**

(Vervolg z.o.z.)

| Nummer | Inhoud (vervolg) | Bladzijde |
|---|---|---|
| 2012/C 302/07 | Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij | 12 |
| 2012/C 302/08 | Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij | 13 |
| 2012/C 302/09 | Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij | 13 |
| 2012/C 302/10 | Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij | 14 |
| 2012/C 302/11 | Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij | 14 |

V *Adviezen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

**Europese Commissie**

| | | |
|---|---|---|
| 2012/C 302/12 | Besluit tot afsluiting van de formele onderzoeksprocedure na intrekking door de lidstaat — Steunmaatregelen van de staten — Italië (De artikelen 107 en 109 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie) — Mededeling van de Commissie overeenkomstig artikel 108, lid 2, VWEU — intrekking van een aanmelding — Steunmaatregel SA.28642 (C 17/10 (ex N 315/09)) — Firmin Srl [1] | 15 |

ANDERE HANDELINGEN

**Europese Commissie**

| | | |
|---|---|---|
| 2012/C 302/13 | Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen | 16 |
| 2012/C 302/14 | Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen | 24 |
| 2012/C 302/15 | Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen | 31 |


NL

[1] Voor de EER relevante tekst

IV

*(Informatie)*

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

# RAAD

## BESLUIT VAN DE RAAD

**van 4 oktober 2012**

**houdende benoeming van de gewone en de plaatsvervangende leden van het Raadgevend Comité voor het vrije verkeer van werknemers**

(2012/C 302/01)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 492/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 5 april 2011 betreffende het vrije verkeer van werknemers binnen de Unie ([1]), en met name op de artikelen 23 en 24,

Gezien de lijsten van kandidaten die de regeringen van de lidstaten bij de Raad hebben ingediend,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Bij Besluit van 21 oktober 2010 ([2]) heeft de Raad de gewone en de plaatsvervangende leden van het Raadgevend Comité voor het vrije verkeer van werknemers („het Comité") benoemd voor het tijdvak van 25 september 2010 tot en met 24 september 2012.

(2) Deze leden blijven in functie totdat zij worden vervangen of herbenoemd.

(3) De gewone en de plaatsvervangende leden van het Raadgevend Comité voor het vrije verkeer van werknemers worden benoemd voor een periode van twee jaar,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

*Artikel 1*

Tot gewone en plaatsvervangende leden van het Raadgevend Comité voor het vrije verkeer van werknemers worden benoemd voor het tijdvak van 25 september 2012 tot en met 24 september 2014:

I. REGERINGSVERTEGENWOORDIGERS

| Land | Gewone leden | Plaatsvervangende leden |
|---|---|---|
| België | mevrouw Annelies LAGAE<br>mevrouw Anne ZIMMERMAN | de heer Jacques OUZIEL |
| Bulgarije | de heer Hristo SIMEONOV<br>mevrouw Tatiana GUEORGUIEVA | mevrouw Dimitrina KOSTADINOVA |
| Tsjechië | de heer Roman SEIDL<br>mevrouw Ladislava STEINICHOVÁ | mevrouw Andrea PLAČKOVÁ |

([1]) PB L 141 van 27.5.2011, blz. 1.
([2]) PB C 294 van 29.10.2010, blz. 1.

| Land | Gewone leden | Plaatsvervangende leden |
|---|---|---|
| Denemarken | de heer Stig Hansen NØRGAARD<br>mevrouw Vibe WESTH | mevrouw Simone HEINECKE |
| Duitsland | mevrouw Vera BADE<br>de heer Johannes RASCHKA | de heer Henning GRUB |
| Estland | mevrouw Jana JÄRVIK<br>mevrouw Liis REITER | mevrouw Kristi SUUR |
| Ierland | mevrouw Mary Joan KEHOE<br>de heer Anthony MORRISSEY | mevrouw Aedin DOYLE |
| Griekenland | mevrouw Athina DIAKOUMAKOU<br>de heer Georges NERANTZIS | mevrouw Panagiota STAMATIOU |
| Spanje | mevrouw Paloma MARTINEZ GAMO<br>de heer Miguel Ángel AZNAR NIETO | de heer Juan Pablo PARRA GUTIÉRREZ |
| Frankrijk | mevrouw Nadia MAROT<br>de heer Albert MARTINO | de heer Laurent FRIBOULET |
| Italië | | |
| Cyprus | de heer Demetris MICHAELIDES<br>de heer Constantinos KARMELLOS | de heer Andreas CHRISTOU |
| Letland | mevrouw Linda PAUGA<br>mevrouw Līga EMULE-KONONE | mevrouw Ilze ZVĪDRIŅA |
| Litouwen | mevrouw Rasa MALAIŠKIENĖ<br>mevrouw Agnė KUNIGONYTĖ | de heer Vytautas JURŠĖNAS |
| Luxemburg | de heer Tom GOEDERS<br>de heer Laurent PEUSCH | mevrouw Anne-Catherine THILL |
| Hongarije | mevrouw Rita ANTÓNI<br>mevrouw Judit KATONA | mevrouw Orsolya KISGYÖRGY |
| Malta | mevrouw Mariella GRECH<br>mevrouw Nicola CINI | de heer George CAMILLERI |
| Nederland | mevrouw Conny OLDE OLTHOF<br>de heer Martin BLOMSMA | mevrouw Cristel van TILBURG |
| Oostenrijk | de heer Heinz KUTROWATZ<br>de heer Helmut GERL | mevrouw Barbara BOHACZEK |
| Polen | mevrouw Magdalena SWEKLEJ<br>de heer Marcin WIATRÓW | mevrouw Agnieszka ZDAK |
| Portugal | de heer Octávio OLIVEIRA<br>de heer Paulo GOMES | mevrouw Helena SANTOS |
| Roemenië | de heer Auraș MARINESCU<br>mevrouw Oana BARBUT | de heer Bogdan-Tiberius PAȘCA |
| Slovenië | mevrouw Sonja MALEC<br>de heer Radivoj RADAK | mevrouw Mateja GOLJA |
| Slowakije | mevrouw Agnesa SKUPNÍKOVÁ | de heer Jaroslav KOVÁČ |
| Finland | mevrouw Katri NISKANEN<br>de heer Olli SORAINEN | mevrouw Mirkka MYKKÄNEN |
| Zweden | de heer Ricky IFWARSSON<br>mevrouw Madeleine ÖHBERG | de heer Torbjörn WALLIN |
| Verenigd Koninkrijk | mevrouw Fiona KILPATRICK<br>mevrouw Deborah MORRISON | de heer Jonathan PIGGINS |

II. VERTEGENWOORDIGERS VAN DE WERKNEMERSORGANISATIES

| Land | Gewone leden | Plaatsvervangende leden |
|---|---|---|
| België | de heer Jean-François MACOURS<br>de heer Koen MEESTERS | mevrouw Yvienne VAN HOLSBEECK |
| Bulgarije | mevrouw Atanaska TODOROVA<br>de heer Daniel YANEV | mevrouw Antonia ZLATEVA |
| Tsjechië | mevrouw Jaroslava BAUEROVÁ<br>de heer Pavel JANÍČKO | de heer Vít SAMEK |
| Denemarken | mevrouw Anette BERENTZEN<br>de heer Torben Dam JENSEN | mevrouw Käthe Munk RYOM |
| Duitsland | mevrouw Alexandra KRAMER<br>mevrouw Raja NEJEDLO | de heer Christian MOOS |
| Estland | de heer Urmas LIPSO<br>mevrouw Liina CARR | mevrouw Aija MAASIKAS |
| Ierland | mevrouw Esther LYNCH<br>de heer John DOUGLAS | |
| Griekenland | de heer Georgios PERENTIS<br>mevrouw Metaxia STEKOULEA | de heer Konstantinos MYTILINOU |
| Spanje | mevrouw Ana María CORRAL JUAN<br>mevrouw Concepción ROJO | mevrouw Pilar ROC ALFARO |
| Frankrijk | mevrouw Francine BLANCHE<br>mevrouw Corinne MARES | de heer Ommar BENFAÏD |
| Italië | | |
| Cyprus | de heer Nicos GREGORIOU<br>de heer Nicos EPISTITHIOU | de heer Diomides DIOMIDOUS |
| Letland | mevrouw Ruta PORNIECE<br>de heer Māris SIMULIS | de heer Jānis KAJAKS |
| Litouwen | mevrouw Janina ŠVEDIENĖ<br>mevrouw Janina MATUIZIENĖ | mevrouw Jovita MEŠKAUSKIENĖ |
| Luxemburg | de heer Eduardo DIAS<br>de heer Vincent JACQUET | de heer Jean-Claude REDING |
| Hongarije | mevrouw Judit CZUGLERNÉ IVÁNYI<br>mevrouw Andrea AGÓCS | de heer László KOZÁK |
| Malta | mevrouw Antoinette AQUILINA<br>de heer Andrew MIZZI | de heer John BENCINI |
| Nederland | mevrouw Caroline RIETBERGEN<br>de heer Martijn HORDIJK | mevrouw H. de GEUS |
| Oostenrijk | de heer Johannes PEYRL<br>de heer Oliver RÖPKE | de heer Franz FRIEHS |
| Polen | de heer Jakub KUS<br>mevrouw Halina PEPLIŃSKA | de heer Bogdan OLSZEWSKI |
| Portugal | mevrouw Catarina Maria BRANCO FERREIRA TAVARES<br>de heer Carlos Manuel ALVES TRINDADE | de heer Georges CASULA |
| Roemenië | de heer Valentin MOCANU<br>de heer Liviu APOSTOIU | de heer Dragos FRUMOSU |

| Land | Gewone leden | Plaatsvervangende leden |
|---|---|---|
| Slovenië | de heer Goran LUKIČ<br>de heer Jakob POČIVAVŠEK | mevrouw Nadja GÖTZ |
| Slowakije | mevrouw Vlasta SZABOVÁ<br>mevrouw Beata ĎURANOVÁ | |
| Finland | mevrouw Eve KYNTÄJÄ<br>de heer Ralf SUND | mevrouw Jenni KARJALAINEN |
| Zweden | mevrouw Sofie REHNSTRÖM<br>mevrouw Eva OSCARSSON | de heer Mats ESSEMYR |
| Verenigd Koninkrijk | de heer Sean BAMFORD<br>de heer Mohammed TAJ | de heer Wilf SULLIVAN |

III. VERTEGENWOORDIGERS VAN DE WERKGEVERSORGANISATIES

| Land | Gewone leden | Plaatsvervangende leden |
|---|---|---|
| België | mevrouw Michèle CLAUS<br>mevrouw Hilde THYS | mevrouw Monica DE JONGHE |
| Bulgarije | de heer Ivan ZAHARIEV<br>de heer Martin STOYANOV | mevrouw Daniela SIMIDCHIEVA |
| Tsjechië | mevrouw Vladimíra DRBALOVÁ<br>mevrouw Marie ZVOLSKÁ | mevrouw Jitka HLAVÁČKOVÁ |
| Denemarken | de heer Henning GADE<br>de heer Flemming DREESEN | mevrouw Karen ROIY |
| Duitsland | de heer Alexander WILHELM<br>mevrouw Christina LANG | mevrouw Anne ROBRA |
| Estland | de heer Marek SEPP<br>mevrouw Mare HIIESALU | de heer Tarmo KRIIS |
| Ierland | de heer Tony DONOHOE<br>mevrouw Kara McGANN | |
| Griekenland | mevrouw Rena BARDANI<br>de heer Nikos DIMAS | mevrouw Evangelia ARANITOU |
| Spanje | de heer Santiago SOLER PÉREZ<br>de heer Javier IBARS ALVARO | de heer Luis MÉNDEZ LÓPEZ |
| Frankrijk | mevrouw Catherine HAQUENNE<br>mevrouw Natacha MARQUET | mevrouw Pascale DESSEN |
| Italië | | |
| Cyprus | mevrouw Lena PANAYIOTOU<br>de heer Emilios MICHAEL | de heer Michael ANTONIOU |
| Letland | mevrouw Anita LĪCE<br>mevrouw Ilona KIUKUCĀNE | |
| Litouwen | de heer Justinas USONIS<br>de heer Aidas VAIČIULIS | mevrouw Dovilė BAČKYTĖ |
| Luxemburg | de heer Marc KIEFFER<br>de heer François ENGELS | de heer Dany HAUSTGEN |
| Hongarije | mevrouw Terézia BOROSNÉ BARTHA<br>de heer István KOMORÓCZKI | mevrouw Adrienn BÁLINT |

| Land | Gewone leden | Plaatsvervangende leden |
|---|---|---|
| Malta | de heer Lawrence MIZZI<br>de heer Michael GALEA | de heer John HUBER |
| Nederland | de heer Rob SLAGMOLEN<br>de heer A.P.M.G. SCHOENMAECKERS | de heer G.A.M. (Gerard) VAN DER GRIND |
| Oostenrijk | mevrouw Margit KREUZHUBER<br>de heer Andreas GRUBER | mevrouw Ulrike KLEIN |
| Polen | mevrouw Wioletta ŻUKOWSKA<br>de heer Przemysław OSUCH | de heer Andrzej STĘPNIKOWSKI |
| Portugal | mevrouw Cristina NAGY MORAIS<br>mevrouw Adília LISBOA | de heer Marcelino PENA COSTA |
| Roemenië | mevrouw Roxana PRODAN<br>de heer Daniel Sorin MOLDOVEANU | de heer Dan ANGHELESCU |
| Slovenië | Mevrouw Maja SKORUPAN<br>de heer Igor ANTAUER | mevrouw Tatjana ČERIN |
| Slowakije | de heer Peter LÍŠKA<br>de heer Peter MOLNÁR | de heer Martin HOŠTÁK |
| Finland | mevrouw Riitta WÄRN<br>de heer Mikko RÄSÄNEN | de heer Vesa RANTAHALVARI |
| Zweden | mevrouw Karin EKENGER<br>de heer Örjan LUTZ | de heer Patrik KARLSSON |
| Verenigd Koninkrijk | mevrouw Sinead LAWRENCE<br>de heer Jim BLIGH | |

*Artikel 2*

De Raad zal de nog niet aangewezen leden later benoemen.

*Artikel 3*

Dit besluit treedt in werking op de dag waarop het wordt vastgesteld.

Gedaan te Luxemburg, 4 oktober 2012.

*Voor de Raad*
*De voorzitter*
S. CHARALAMBOUS

# EUROPESE COMMISSIE

## Wisselkoersen van de euro [1]

**5 oktober 2012**

(2012/C 302/02)

**1 euro =**

| | Munteenheid | Koers | | Munteenheid | Koers |
|---|---|---|---|---|---|
| USD | US-dollar | 1,3002 | AUD | Australische dollar | 1,2682 |
| JPY | Japanse yen | 102,02 | CAD | Canadese dollar | 1,2750 |
| DKK | Deense kroon | 7,4556 | HKD | Hongkongse dollar | 10,0805 |
| GBP | Pond sterling | 0,80325 | NZD | Nieuw-Zeelandse dollar | 1,5775 |
| SEK | Zweedse kroon | 8,5728 | SGD | Singaporese dollar | 1,5951 |
| CHF | Zwitserse frank | 1,2112 | KRW | Zuid-Koreaanse won | 1 444,13 |
| ISK | IJslandse kroon | | ZAR | Zuid-Afrikaanse rand | 11,1983 |
| NOK | Noorse kroon | 7,3935 | CNY | Chinese yuan renminbi | 8,2226 |
| BGN | Bulgaarse lev | 1,9558 | HRK | Kroatische kuna | 7,4810 |
| CZK | Tsjechische koruna | 24,915 | IDR | Indonesische roepia | 12 467,96 |
| HUF | Hongaarse forint | 282,75 | MYR | Maleisische ringgit | 3,9691 |
| LTL | Litouwse litas | 3,4528 | PHP | Filipijnse peso | 53,831 |
| LVL | Letlandse lat | 0,6961 | RUB | Russische roebel | 40,2520 |
| PLN | Poolse zloty | 4,0735 | THB | Thaise baht | 39,721 |
| RON | Roemeense leu | 4,5782 | BRL | Braziliaanse real | 2,6258 |
| TRY | Turkse lira | 2,3375 | MXN | Mexicaanse peso | 16,5844 |
| | | | INR | Indiase roepie | 67,4220 |

[1] *Bron*: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekoers.

# Richtsnoer van de Commissie — Leidraad betreffende de posting en de bekendmaking van resultaatgerelateerde informatie over klinische proeven in verband met de uitvoering van artikel 57, lid 2, van Verordening (EG) nr. 726/2004 en artikel 41, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1901/2006

(2012/C 302/03)

## 1. CONTEXT

Deze leidraad betreft aspecten van de uitvoering van artikel 57, lid 2, derde alinea, van Verordening (EG) nr. 726/2004 tot vaststelling van communautaire procedures voor het verlenen van vergunningen en het toezicht op geneesmiddelen voor menselijk en diergeneeskundig gebruik en tot oprichting van een Europees Geneesmiddelenbureau ([1]) en van artikel 41, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1901/2006 betreffende geneesmiddelen voor pediatrisch gebruik ([2]).

Hij behandelt de posting en de bekendmaking van resultaatgerelateerde informatie over klinische proeven en voert aldus de EU-wetgeving uit die tot doel heeft de resultaten van klinische proeven openbaar te maken — een beleidsdoel dat wordt bevestigd in het voorstel van de Commissie voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad betreffende klinische proeven met geneesmiddelen voor menselijk gebruik en tot intrekking van Richtlijn 2001/20/EG ([3]). Deze leidraad verstrekt ook advies over de wijze waarop de niet-naleving van voorschriften en feitelijke onjuistheden moeten worden aangepakt.

Deze leidraad vult de volgende richtsnoeren van de Commissie aan:

— Richtsnoer 2010/C82/01 voor verzoeken aan de bevoegde instanties om toelating van een klinische proef met een geneesmiddel voor menselijk gebruik, voor kennisgevingen van substantiële wijzigingen en voor verklaringen dat de proef is beëindigd (hierna „gedetailleerde richtsnoer CT-1" genoemd) ([4]), en met name punt 4.3;

— Richtsnoer 2008/C168/02 voor de informatievelden van de databank over klinische proeven overeenkomstig artikel 11 van Richtlijn 2001/20/EG die moeten worden opgenomen in de databank over geneesmiddelen overeenkomstig artikel 57 van Verordening (EG) nr. 726/2004 ([5]), en met name de punten 3, 4 en 5; en

— Richtsnoer 2009/C28/01 inzake de informatie over klinische proeven die moet worden opgenomen in de Europese databank van klinische proeven (EudraCT) en inzake de informatie die door het Europees Geneesmiddelenbureau (EMEA) moet worden bekendgemaakt, overeenkomstig artikel 41 van Verordening (EG) nr. 1901/2006 ([6]), en met name de punten 3.2, 3.3 en 3.4 en punt 5.

Die richtsnoeren van de Commissie zijn verder gedetailleerd in twee technische uitvoeringsleidraden die zijn bekendgemaakt in EudraLex — the rules governing medicinal products in the European Union inzake de List of fields to be made public from EudraCT for Paediatric Clinical Trials in accordance with Article 41 of Regulation (EC) No 1901/2006 en de List of fields contained in the 'EudraCT' clinical trials database to be made public, in accordance with Article 57(2) of Regulation (EC) No 726/2004 ([7]).

## 2. WERKINGSSFEER

Deze leidraad betreft de posting en de bekendmaking van klinische proeven, als omschreven in artikel 2, onder a), van Richtlijn 2001/20/EG, met ten minste een van de volgende kenmerken:

— de klinische proef wordt of was geregeld bij Richtlijn 2001/20/EG, die uiterlijk op 1 mei 2004 van kracht werd (over de posting van resultaatgerelateerde informatie over klinische proeven die in het verleden zijn uitgevoerd, zie punt 4.6.1). Dit houdt in dat ten minste één onderzoeklocatie van de klinische proef is gelegen in de Europese Unie (EU) of in een verdragsluitende staat van de Europese Economische Ruimte;

— de klinische proef maakt deel uit van een plan voor pediatrisch onderzoek, ook die waarbij de onderzoeklocatie zich buiten de Europese Unie (EU) bevindt ([8]);

— de klinische proef valt onder artikel 45 van Verordening (EG) nr. 1901/2006;

— de klinische proef valt onder artikel 46 van Verordening (EG) nr. 1901/2006.

## 3. INHOUD VAN DE GEPOSTE RESULTAATGERELATEERDE INFORMATIE

De resultaatgerelateerde informatie moet overeenkomstig deze leidraad worden gepost voor alle in punt 2 bedoelde klinische proeven.

De inhoud van de resultaatgerelateerde informatie staat vermeld in richtsnoer 2009/C28/01. De daarin vermelde informatie geldt voor zowel pediatrische als niet-pediatrische klinische proeven.

De technische uitvoeringsleidraad voor het formaat van de gegevensvelden (hierna „volledig gegevensstel" genoemd) is

([1]) PB L 136 van 30.4.2004, blz. 1.
([2]) PB L 378 van 27.12.2006, blz. 1.
([3]) COM(2012) 369 final van 17.7.2012.
([4]) PB C 82 van 30.3.2010, blz. 1.
([5]) PB C 168 van 3.7.2008, blz. 3.
([6]) PB C 28 van 4.2.2009, blz. 1.
([7]) http://ec.europa.eu/health/documents/eudralex/vol-10/index_en.htm
([8]) Artikel 41, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1901/2006.

bekendgemaakt in een afzonderlijk document in EudraLex — the rules governing medicinal products in the European Union en vult aldus de twee technische uitvoeringsleidraden aan inzake de List of fields to be made public from EudraCT for Paediatric Clinical Trials in accordance with Article 41 of Regulation (EC) No 1901/2006 en de List of fields contained in the 'EudraCT' clinical trials database to be made public, in accordance with Article 57(2) of Regulation (EC) No 726/2004 ([9]).

De gegevensvelden in die gedetailleerde technische leidraad houden rekening met de internationale harmonisatie-inspanningen. De inhoud van de gegevensvelden is identiek met die van de US-databank „clinicaltrials.gov", afgezien van enkele beperkte uitzonderingen die rekening houden met bijzonderheden zoals het plan voor pediatrisch onderzoek van de EU en de snelle veranderingen in verband met internationale databanken of internationale harmonisatie-inspanningen.

## 4. MODALITEITEN VOOR DE POSTING EN DE VERWERKING VAN RESULTAATGERELATEERDE INFORMATIE

Door de posting van resultaatgerelateerde informatie in de Europese databank, als bedoeld in artikel 11, lid 1, van Richtlijn 2001/20/EG (hierna „EudraCT" genoemd), voldoet de opdrachtgever, de adressaat van het besluit betreffende het plan voor pediatrisch onderzoek of de vergunninghouder, naargelang het geval, aan artikel 41, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1901/2006. Bovendien wordt de posting van deze informatie beschouwd als de indiening van het samenvattende verslag van de klinische proef als onderdeel van de kennisgeving van de voltooiing van de proef aan de nationale bevoegde autoriteiten, als vastgesteld in punt 4.3 van de gedetailleerde richtsnoer CT-1. Wanneer de resultaatgerelateerde informatie wordt bekendgemaakt (zie punt 5), wordt dit beschouwd als indiening van de informatie bij de ethische commissie, als vastgesteld in punt 4.2.1 van de gedetailleerde richtsnoer CT-1.

### 4.1. **Posting van gegevens**

De resultaatgerelateerde informatie wordt in EudraCT gepost door de gegevens direct in te voeren onder gebruikmaking van een door het Europees Geneesmiddelenbureau (hierna „het Bureau" genoemd) verstrekte webinterface, door het opladen van een xml-bestand via de webinterface of door gebruik te maken van een poorttechnologie. De gegevens worden gepost in een beveiligde module van EudraCT.

De informatie moet worden verstrekt volgens een door het Bureau vastgesteld en gepubliceerd xml-schema.

De informatie wordt gepost:

— door de adressaat van het besluit betreffende een plan voor pediatrisch onderzoek, wanneer de klinische test deelt uitmaakt van een plan voor pediatrisch onderzoek;

— door de vergunninghouder, wanneer de klinische proef onder de artikelen 45 en 46 van Verordening (EG) nr. 1901/2006 valt.

— door de opdrachtgever van de klinische proef voor alle andere klinische proeven, als bedoeld in punt 2.

Daartoe wordt aan de partij die verantwoordelijk is voor de posting van de informatie een beveiligde account verstrekt om het opladen en editen van deze gegevens in het systeem mogelijk te maken. Die partij heeft slechts toegang tot haar eigen gegevens. Deze toegang zal de posting en het onderhoud van de gegevens in een beveiligd deel van het systeem mogelijk maken. De verdere verwerking en openbaarmaking van deze informatie wordt door het Bureau gecontroleerd.

Bepaalde velden van de protocolgerelateerde gegevens zullen worden gebruikt om de context van de proef te presenteren, waardoor de presentatie van de resultaatgerelateerde informatie wordt vergemakkelijkt. De overeenkomstige protocolgerelateerde informatie zal automatisch uit EudraCT in deze velden worden geladen wanneer de resultaatgerelateerde informatie wordt verstrekt via de webinterface of in een gedownload geprepopuleerd xml. Bij de posting van resultaatgerelateerde informatie kunnen deze velden worden geactualiseerd door middel van de webinterface of bij wijze van alternatief via de posting van een geactualiseerd xml-bestand met protocolgerelateerde informatie.

Over het algemeen wordt gezorgd voor een commentaarveld dat is gekoppeld aan andere gegevensvelden dan vrijetekstvelden. Het commentaarveld is bedoeld voor de opname van informatie ter aanvulling van de vaste veldinhoud. De structuur van de verzamelde gegevens is geschikt voor de grote meerderheid van de klinische proeven; het commentaarveld mag echter worden gebruikt als de gegevensvelden niet geschikt zijn voor de vereiste informatie.

### 4.2. **Verwerking**

In het beveiligde deel van het systeem kan een geautomatiseerde technische validatie plaatsvinden. Als problemen worden geconstateerd, zal de posting van de informatie worden geblokkeerd. Een validatieverslag zal worden verstrekt aan de partij die de gegevens opneemt; dit verslag bevat instructies over de wijze waarop de problemen moeten worden opgelost of verduidelijkt.

De gegevens worden daarna ingevoerd in EudraCT en de bekend te maken informatie over de klinische proeven wordt geselecteerd aan de hand van de toepasselijke regels en openbaar gemaakt in het EU-register van klinische proeven van *EudraPharm* (zie punt 5). De gegevens zullen worden gekoppeld aan de protocolgerelateerde gegevens, wanneer deze beschikbaar zijn in EudraCT.

Het publiek heeft geen toegang tot de beveiligde module. De posting van resultaatgerelateerde informatie overschrijft niet de bestaande protocolgerelateerde informatie die in EudraCT is opgeslagen.

([9]) Vgl. voetnoot 7.

### 4.3. **Tijdschema**

Resultaatgerelateerde informatie moet worden gepost binnen de in Verordening (EG) nr. 1901/2006 en de in punt 1 vermelde richtsnoeren vastgestelde termijnen, d.w.z. (met betrekking tot pediatrische klinische proeven) binnen 6 maanden ([10]) en anders binnen 1 jaar na het einde van de proef ([11]).

Er wordt aanbevolen dat de resultaatgerelateerde gegevens vóór deze data worden gepost, als deze informatie reeds beschikbaar is. Dit is bijvoorbeeld het geval wanneer de resultaten reeds in wetenschappelijke tijdschriften zijn gepubliceerd of wanneer een primaire datum van voltooiing vóór het einde van de proef is vastgesteld.

Als de klinische proef voortijdig wordt beëindigd, moet de desbetreffende datum als het einde van de proef worden beschouwd.

Er mag slechts één stel resultaatgerelateerde gegevens per geplande analyse en proef worden verstrekt. Als de uitkomst bij verschillende gelegenheden wordt geanalyseerd, moet elk van deze analyses worden gepost.

### 4.4. **Taal**

De resultaatgerelateerde informatie is grotendeels numeriek of gebaseerd op waardenlijstdefinities, onder gebruikmaking van vooraf vastgestelde opties of terminologielijsten.

Wat de vrijetekstvelden betreft, zal het systeem de invoering van gegevens in meer dan één taal (officiële talen van de EU) mogelijk maken. Overeenkomstig de WHO-norm en om het internationale gebruik buiten de EU te vergemakkelijken moet de informatie in het Engels worden gepost. Bovendien kan de informatie ook in een andere officiële taal van de EU worden gepost.

### 4.5. **Actualisering van de gegevens en posting van follow-up**

Sommige protocolgerelateerde informatie alsook sommige resultaatgerelateerde informatie (bv. contactpunten voor verdere informatie of registratiestatus) kan door de partij die de gegevens post, worden geactualiseerd zodat de geactualiseerde informatie direct voor het publiek beschikbaar is, mits aan bepaalde technische controles wordt voldaan.

Elke versie van protocolgerelateerde informatie en resultaatgerelateerde gegevens zal worden opgeslagen en de posting van nieuwe versies zal niet leiden tot de schrapping van eerder geposte versies, waardoor voor een register van veranderingen wordt gezorgd.

### 4.6. **Bepalingen voor de resultaten van klinische proeven die in het verleden zijn voltooid**

#### 4.6.1. *Klinische proeven die onder de werkingssfeer van Richtlijn 2001/20/EG vallen*

Resultaatgerelateerde informatie over klinische proeven die minder dan één jaar vóór de afronding van de in punt 6 bedoelde programmering zijn voltooid, moet binnen een jaar na de afronding van de programmering in de databank worden gepost onder gebruikmaking van het volledige gegevensstel (zie punt 4.1).

Resultaatgerelateerde informatie over klinische proeven die één jaar of meer vóór de afronding van in punt 6 bedoelde programmering zijn voltooid, kunnen worden gepost onder gebruikmaking van het volledige gegevensstel (zie punt 3) of onder gebruikmaking van de methode voor klinische proeven die onder de werkingssfeer van artikel 45 van Verordening (EG) nr. 1901/2006 vallen (zie hieronder). Dit moet geschieden binnen 24 maanden na de afronding van de in punt 6 bedoelde programmering.

#### 4.6.2. *Klinische proeven, als bedoeld in Verordening (EG) nr. 1901/2006*

Er zal worden voorzien in een alternatief postingproces voor de klinische proeven als bedoeld in artikel 45 van Verordening (EG) nr. 1901/2006. Voor deze klinische proeven geschiedt de posting van resultaatgerelateerde informatie voor het Bureau met het oog op de publicatie daarvan als een door de auteursrechthouder toegestane kopie van een artikel uit een medisch tijdschrift (als pdf-bestand), als samenvatting overeenkomstig bijlage I bij richtsnoer ICH Topic E 3 (als pdf-bestand) of als enig ander passend document dat de informatie van die samenvatting bevat (als pdf-bestand). Voor deze gevallen zal een reeks velden in EudraCT worden vastgesteld om de desbetreffende klinische proef te identificeren, het zoeken te vergemakkelijken en attachments aan het pdf-bestand te kunnen toevoegen. Deze resultaatgerelateerde informatie moet worden gepost binnen 24 maanden na de afronding van de in punt 6 bedoelde programmering.

Resultaatgerelateerde informatie van klinische proeven die zijn opgenomen in een overeengekomen plan voor pediatrisch onderzoek (artikel 41, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1901/2006) en van door de houder van de vergunning voor het in de handel brengen in opdracht gegeven proeven waarvoor in de pediatrische populatie gebruik wordt gemaakt van een geneesmiddel waarvoor een vergunning voor het in de handel brengen is afgegeven (artikel 46 van Verordening (EG) nr. 1901/2006) en die zijn voltooid vóór de afronding van de in punt 6 bedoelde programmering, moet worden gepost binnen één jaar na de afronding van de programmering onder gebruikmaking van het volledige gegevensstel (zie punt 4.1).

### 4.7. **Niet-naleving, feitelijke onjuistheden**

De lidstaten moeten controleren of voor de door hen toegestane klinische proeven de resultaatgerelateerde informatie bij het Bureau wordt gepost.

Klinische proeven waarvoor geen resultaatgerelateerde informatie is gepost 9 maanden na het einde van de proef (zie punt 4.3) voor pediatrische of 15 maanden voor andere proeven, zullen worden aangevlagd. Deze informatie zal voor het publiek toegankelijk zijn. De verwachte duur van de proef wordt bij indiening van de aanvraag van de klinische proef ingevoerd. Het feitelijke einde van de proef wordt meegedeeld via het formulier voor de verklaring dat de proef is beëindigd.

Alle correcties op gepubliceerde informatie zullen worden aangebracht door de partij die die informatie heeft gepost, soms op verzoek van het Bureau.

([10]) Punt 2.2.2. van Richtsnoer 2009/C28/01.

([11]) Zie punt 4 van de gedetailleerde richtsnoer CT-1 voor de term „einde van de proef”.

Als uit inspecties naar de naleving van goede klinische praktijken (GCP) blijkt dat er ernstige twijfel bestaat over de nauwkeurigheid of betrouwbaarheid van de resultaatgerelateerde gegevens, zal het Bureau hiervan onmiddellijk in kennis worden gesteld.

Het Bureau heeft de mogelijkheid om

— ervoor te zorgen dat bepaalde informatie niet langer voor het publiek toegankelijk is;

— te benadrukken dat de resultaatgerelateerde informatie niet kan worden gebruikt om te bepalen of de GCP niet worden nageleefd; of

— een nota aan het openbare register toe te voegen, indien nodig ter staving van de feitelijke juistheid van de gegevens of de naleving van de regelgevende voorschriften.

## 5. PRESENTATIE VAN DE RESULTAATGERELATEERDE INFORMATIE AAN HET PUBLIEK

De geposte resultaatgerelateerde informatie wordt openbaar gemaakt via het EU-register van klinische proeven van *EudraPharm* overeenkomstig de in punt 1 vermelde richtsnoeren van de Commissie, ingevolge welke alleen resultaatgerelateerde informatie over niet-pediatrische klinische proeven van fase I niet openbaar wordt gemaakt.

De resultaatgerelateerde informatie wordt bekendgemaakt binnen 15 werkdagen na de posting van een geldig gegevensstel.

De resultaatgerelateerde informatie van elke klinische proef wordt gekoppeld aan de overeenkomstige protocolgerelateerde informatie die reeds in het systeem is opgeslagen.

Wat de posting van de follow-up betreft (zie punt 4.5) zal de actuele versie automatisch eerst aan het publiek worden aangeboden, maar vorige versies kunnen ook door het publiek worden bekeken.

Naast het feit dat zij in situ op het web leesbaar zijn, zullen de gegevens ook in een printbaar en downloadbaar formaat beschikbaar zijn.

De webinterface zal zorgen voor instrumenten om het zoeken, lezen en browsen van de publieke informatie over klinische proeven en de resultaten daarvan te vergemakkelijken.

## 6. IMPLEMENTATIE

Deze leidraad is van toepassing zodra de programmering van de relevante databanken is afgerond.

De afronding van de programmering zal door het Bureau worden bekendgemaakt.

# INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

## Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2012/C 302/04)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen [1], is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

| | |
|---|---|
| Datum en tijdstip van sluiting | 17.9.2012 |
| Duur | 17.9.2012-31.12.2012 |
| Lidstaat | Zweden |
| Bestand of groep bestanden | SOL/3A/BCD. |
| Soort | Tong (*Solea solea*) |
| Gebied | IIIa; EU-wateren van deelsectoren 22-32 |
| Vissersvaartuigtype(s) | — |
| Referentienummer | FS50TQ43 |

[1] PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

## Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2012/C 302/05)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen [1], is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

| | |
|---|---|
| Datum en tijdstip van sluiting | 17.9.2012 |
| Duur | 17.9.2012-31.12.2012 |
| Lidstaat | Zweden |
| Bestand of groep bestanden | COD/03AN. |
| Soort | Kabeljauw (*Gadus morhua*) |
| Gebied | Skagerrak |
| Vissersvaartuigtype(s) | — |
| Referentienummer | FS49TQ44 |

[1] PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

## Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2012/C 302/06)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen [1], is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

| | |
|---|---|
| Datum en tijdstip van sluiting | 17.8.2012 |
| Duur | 17.8.2012-31.12.2012 |
| Lidstaat | Estland |
| Bestand of groep bestanden | RED/N3M |
| Soort | Roodbaars (*Sebastes* spp.) |
| Gebied | NAFO 3M |
| Vissersvaartuigtype(s) | — |
| Referentienummer | FS51TQ44 |

[1] PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

## Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2012/C 302/07)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen [1], is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

| | |
|---|---|
| Datum en tijdstip van sluiting | 10.9.2012 |
| Duur | 10.9.2012-31.12.2012 |
| Lidstaat | Letland |
| Bestand of groep bestanden | RED/N3M |
| Soort | Roodbaars (*Sebastes* spp.) |
| Gebied | NAFO 3M |
| Vissersvaartuigtype(s) | — |
| Referentienummer | FS46TQ44 |

[1] PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

## Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2012/C 302/08)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen [1], is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

| | |
|---|---|
| Datum en tijdstip van sluiting | 7.9.2012 |
| Duur | 7.9.2012-31.12.2012 |
| Lidstaat | België |
| Bestand of groep bestanden | PLE/7FG |
| Soort | Schol (*pleuronectes platessa*) |
| Gebied | VIIf en VIIg |
| Vissersvaartuigtype(s) | — |
| Referentienummer | FS44TQ43 |

[1] PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

## Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2012/C 302/09)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen [1], is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

| | |
|---|---|
| Datum en tijdstip van sluiting | 24.8.2012 |
| Duur | 24.8.2012-31.12.2012 |
| Lidstaat | Spanje |
| Bestand of groep bestanden | RED/N3M |
| Soort | Roodbaars (*Sebastes* spp.) |
| Gebied | NAFO 3M |
| Vissersvaartuigtype(s) | — |
| Referentienummer | FS47TQ44 |

[1] PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

## Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2012/C 302/10)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen [1], is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

| | |
|---|---|
| Datum en tijdstip van sluiting | 11.9.2012 |
| Duur | 11.9.2012-31.12.2012 |
| Lidstaat | Spanje |
| Bestand of groep bestanden | ANE/9/3411 |
| Soort | Ansjovis (*Engraulis encrasicolus*) |
| Gebied | GEBIED IX en X; EU-wateren van CECAF 34.1.1 |
| Vissersvaartuigtype(s) | — |
| Referentienummer | FS48TQ43 |

[1] PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

## Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2012/C 302/11)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen [1], is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

| | |
|---|---|
| Datum en tijdstip van sluiting | 17.9.2012 |
| Duur | 17.9.2012-31.12.2012 |
| Lidstaat | Litouwen |
| Bestand of groep bestanden | RED/N3M |
| Soort | Roodbaarzen (*Sebastes* spp.) |
| Gebied | NAFO 3M |
| Vissersvaartuigtype(s) | — |
| Referentienummer | FS52TQ44 |

[1] PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

V

*(Adviezen)*

# PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

# EUROPESE COMMISSIE

## BESLUIT TOT AFSLUITING VAN DE FORMELE ONDERZOEKSPROCEDURE NA INTREKKING DOOR DE LIDSTAAT

**Steunmaatregelen van de staten — Italië**

**(De artikelen 107 en 109 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie)**

**Mededeling van de Commissie overeenkomstig artikel 108, lid 2, VWEU — intrekking van een aanmelding**

**Steunmaatregel SA.28642 (C 17/10 (ex N 315/09)) — Firmin Srl**

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2012/C 302/12)

De Commissie heeft besloten de formele onderzoeksprocedure van artikel 108, lid 2, VWEU, die op 20 juli 2010 ten aanzien van bovengenoemde maatregel was ingeleid [1], af te sluiten aangezien Italië zijn aanmelding op 27 juni 2012 heeft ingetrokken.

---

[1] PB C 278 van 15.10.2010, blz. 28.

ANDERE HANDELINGEN

# EUROPESE COMMISSIE

## Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 302/13)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad [1] bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9**

**„MONT D'OR"/„VACHERIN DU HAUT-DOUBS"**

**EG-nummer: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006**

**BGA ( ) BOB ( X )**

1. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:**

— ☐ Naam van het product

— ☒ Beschrijving van het product

— ☒ Geografisch gebied

— ☒ Bewijs van de oorsprong

— ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

— ☒ Verband

— ☒ Etikettering

— ☒ Nationale eisen

— ☒ Overige

2. **Aard van de wijziging(en):**

— ☐ Wijziging van het enige document of de samenvatting

— ☒ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt

— ☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

— ☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3. **Wijziging(en):**

3.1. *Bevoegde dienst van de lidstaat en aanvragende groepering:*

Aanpassing van de contactgegevens

3.2. *Rubriek „Beschrijving van het product”:*

— Toevoeging van de volgende gegevens: — „volle koemelk die rauw, na toevoeging van stremsel, wordt verwerkt” en — „doos van sparrenhout”.

— De zin „Het gewicht van de kaas, met inbegrip van de doos, varieert van 480 gram tot 3,2 kilogram” komt in de plaats van „De kaas weegt, met inbegrip van de doos, hetzij 480 gram tot 1,3 kilogram, hetzij 2 kilogram tot 3,2 kilogram”. Met het volledige gamma aan gewichten van 480 gram tot 3,2 kilogram kan aan alle traditionele aanbiedingsvormen worden voldaan. Tussen 1,3 en 2 kilogram blijven de kenmerken ten aanzien van de smaak van het product met de beschermde oorsprongsbenaming ongewijzigd.

— De alinea waarin de dozen worden beschreven, wordt aangevuld met betrekking tot de dikte en de hoogte van de zijkant (de rand) en tot de afmetingen van het deksel.

— De „Mont d'Or” moet in zijn karakteristieke doos worden aangeboden. De kenmerken van deze doos worden dan ook beschreven om te vermijden dat het product op een andere dan op de traditionele wijze wordt aangeboden.

— Toevoeging van de alinea: „De „Mont d'Or” of „Vacherin du Haut-Doubs” wordt als gehele kaas in een individuele doos van sparrenhout met beschermende verpakking geplaatst.” Doordat de kaas Mont d'Or in levensmiddelenfolie wordt verpakt, kan deze op een natuurlijke manier ademen en in optimale staat te koop worden aangeboden. Dankzij deze bescherming kunnen de wezenlijke eigenschappen van het product beter worden behouden.

3.3. *Rubriek „Geografisch gebied”:*

De afbakening van het geografische gebied is niet gewijzigd. Wel zijn er twee preciseringen aangebracht:

— alle productieactiviteiten (melkproductie, kaasbereiding en rijping) dienen op meer dan 700 meter hoogte plaats te vinden in het geografische gebied, in de genoemde gemeenten;

— aangezien de kaas gedurende de rijping in een doos van sparrenhout wordt geplaatst, kan dit technisch gezien alleen in het geografische gebied zijn beslag krijgen.

3.4. *Rubriek „Bewijs van de oorsprong”:*

De gevraagde wijzigingen houden verband met de hervorming van het systeem voor controle van oorsprongsbenamingen. Er is met name voorzien in een machtiging van exploitanten, waarmee wordt erkend dat zij in staat zijn te voldoen aan de vereisten van het productdossier waarop zij zich beroepen. Het productdossier van de BOB wordt gecontroleerd aan de hand van een controleplan dat door een controleorgaan is opgesteld.

Verder zijn in deze rubriek toevoegingen en aanvullingen aangebracht ten aanzien van tal van bepalingen inzake registers en aangiftedocumenten waarmee de traceerbaarheid van de kazen wordt gewaarborgd.

3.5. *Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”:*

Er zijn preciseringen aangebracht met betrekking tot de werkwijze voor het verkrijgen van het product. Deze betreffen:

— het onderhoud van het grasland en met name de biologische bemesting; de maatregelen zijn bedoeld om het effect van de bemesting te beperken en zo de natuurlijke flora in stand te houden;

— toegestaan en verboden voeder voor de melkkoeien, alsmede krachtvoer en aanvullende diervoeders; deze maatregelen hebben tot doel de relatie tussen het voeder voor de koeien en het natuurlijke milieu te behouden;

— het melken, verzamelen en opslaan van de melk: er zijn maatregelen genomen om een optimale melkkwaliteit te garanderen;

— het materiaal van de kaasmakerij: er is een lijst opgesteld van het materiaal dat minimaal nodig is om op de gebruikelijke wijze kaas te maken;

— de behandeling van de „sangles”: er zijn regels voor de opslag en de bevochtiging van deze sparrenhouten banden;

— pekel: de kenmerken van de pekel worden omschreven;

— de rijpingskelders: de kenmerken van het keldermateriaal zijn in regels vastgelegd.

Verder zijn nog de volgende wijzigingen aangebracht:

Melkproductie

— Koeienrassen: toevoeging van „(…) of voortkomen uit de kruising van deze twee rassen en een gecertificeerde afstamming hebben.". Met deze wijziging wordt rekening gehouden met de bijzondere, zelden voorkomende gevallen waarin dieren worden geboren uit de gecertificeerde kruising van de twee in de benaming vermelde rassen. Dergelijke kruisingen zijn normaal op een houderij, en zulks des te meer doordat de rassen „Montbéliarde" en „Simmental française" tot dezelfde genetische tak („Pie rouge de l'est") behoren.

— Voeder van de melkkoeien: toevoeging van „In buitengewone omstandigheden, met name als gevolg van slechte weersomstandigheden die niet konden worden voorzien, staat het nationale instituut voor oorsprongsbenamingen („Institut national des appellations d'origine") tijdelijke afwijkingen van de regels toe, opdat de kudde van voldoende voeder verzekerd blijft." Deze bepaling heeft tot doel de dieren in dergelijke situaties op correcte wijze te kunnen blijven voeden.

— Voeder van de herkauwers: toevoeging van: „Alleen plantaardig voeder en aanvullende diervoeders afkomstig van niet-transgene producten mogen worden gebruikt. Op het areaal van een veehouderij die melk produceert ten behoeve van de BOB „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs", mogen geen genetisch gemodificeerde gewassen worden geteeld. Dit verbod geldt voor elk gewas dat op het bedrijf als voeder aan de dieren kan worden gegeven of dat tot contaminatie kan leiden." Door deze bepaling kan het traditionele karakter van het voeder worden behouden.

Kaasbereiding

— De woorden „en met" worden toegevoegd aan de zinsnede: „De kaas wordt in de periode van 15 augustus tot en met 15 maart bereid." Deze precisering inzake de uiterste bereidingstermijn is toegevoegd om onjuiste interpretaties te vermijden.

— De woorden „onschadelijke culturen van bacteriën, gist en schimmels" worden vervangen door „geselecteerde culturen van melkfermenten en oppervlakteflora". Dit lijkt een passender formulering.

— Toevoeging van de alinea: „De melk mag niet worden geconcentreerd door vóór de stremming het waterige deel gedeeltelijk te verwijderen."

— Toevoeging van de alinea: „Grondstof, producten in het bereidingsproces, wrongel (…) mogen niet onder het vriespunt worden bewaard."

Er zij opgemerkt dat nieuwe technieken, waarvan een aantal betrekking heeft op behandelingen en additieven zoals microfiltratie, gedeeltelijke concentratie van de melk of rijpingsenzymen, gevolgen kunnen hebben voor de kenmerken van kazen met een oorsprongsbenaming. Vooral bepaalde enzymatische additieven blijken onverenigbaar te zijn met de essentiële kenmerken van producten met een beschermde oorsprongsbenaming. Daarom is het nodig gebleken om in het productdossier, onder punt 5, duidelijk te vermelden welke behandelingen en additieven momenteel bij de melk- en kaasproductie worden toegepast, zodat toekomstige, niet duidelijk vastgelegde praktijken de kenmerken van kazen met een oorsprongsbenaming niet kunnen aantasten.

— Toevoeging van „De sparrenhouten band moet onmiddellijk na de bereiding van de kaas worden aangebracht („sanglage"), meer bepaald onmiddellijk nadat de kaas uit de vorm is gehaald. Het zouten in een pekelbad kan voor of na de „sanglage" plaatsvinden.". De fases van de „sanglage" en het zouten van de kaas in een pekelbad worden preciezer omschreven om de traditionele bereidingsmethoden beter te reguleren.

Rijping

— De zin „De rijping duurt ten minste 21 dagen, te rekenen vanaf de bereidingsdag" wordt vervangen door: „De minimale rijpingsduur is 21 dagen, vanaf de dag dat de stremming plaatsvindt (…).". Deze precisering met betrekking tot de duur van de rijping heeft tot doel de controle te vergemakkelijken en verkeerde interpretaties te voorkomen.

— Toevoeging van een zin: „Alvorens de kaas in de doos wordt gelegd, wat pas de twaalfde dag na de stremming mag gebeuren, moet hij op sparrenhout rusten, worden gekeerd en handmatig worden ingewreven met water dat eventueel is gezouten.". Dit voorschrift moet ervoor zorgen dat de traditionele methoden nauwgezetter in acht worden genomen.

— Toevoeging van de alinea: „Op zijn vroegst de 19e dag na de stremming mag om de kaas en de doos heen een beschermende verpakking worden aangebracht.". Voor het aanbrengen van een beschermende verpakking is een optimale datum nodig, die zo is vastgesteld dat er tussen het stremmen en het verpakken minimaal 19 dagen verstrijken.

— Toevoeging van de alinea: „Het is niet toegestaan jonge of rijpende kaas onder gewijzigde atmosfeer te bewaren.". Het is nodig gebleken om de huidige kaasbereidingspraktijken in het productdossier nader toe te lichten, om te voorkomen dat toekomstige, niet duidelijk vastgelegde praktijken de specifieke kenmerken van de „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" aantasten.

Verkoop

— De zin „De kaas wordt tussen 10 september en 10 mei voor consumptie vrijgegeven" wordt vervangen door: „De kaas kan alleen tussen 10 september en 10 mei aan de consument te koop worden aangeboden.". Deze precisering heeft tot doel een onderscheid te maken tussen vrijgave van het product aan de distributeur en daadwerkelijke verkoop aan de consument.

— Toevoeging van de alinea: „Indien een beschermende verpakking ontbreekt, is de eigenaar van de verkoopwaar in elk stadium van de verhandeling van de kaas aansprakelijk voor de kwaliteit van het product.". Doorverkopers moeten aansprakelijk kunnen worden gesteld wanneer zij de bescherming weghalen die door de producenten van het product met beschermde benaming is aangebracht (bijvoorbeeld om de kaas „extra te laten rijpen", dat wil zeggen opnieuw te laten rijpen in omstandigheden die niet worden gecontroleerd, vaak buiten het geografische gebied, en nadat de wettelijk voorgeschreven minimale rijpingsduur is verstreken).

— Toevoeging van de zin „Het is toegestaan de kaas vroegtijdig te versnijden en de beschermende verpakking op het verkooppunt aan te brengen indien de termijn tussen het versnijden en de verkoop aan de consument niet langer is dan de lopende dag en de twee daaropvolgende werkdagen tot aan de sluiting van de winkel, en indien alle gebruikelijke sanitaire voorschriften in acht worden genomen." Deze preciseringen zijn toegevoegd om het versnijden op het verkooppunt weliswaar toe te staan, maar ook aan regelgeving te onderwerpen om het risico dat het product aan kwaliteit inboet, te beperken.

3.6. *Rubriek „Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen":*

Dit hoofdstuk is gereorganiseerd in drie delen: „specificiteit van het geografische gebied," „specificiteit van het product," en „causaal verband tussen de specificiteit van het gebied en de specificiteit van het product". De toevoegingen in de herschreven tekst veranderen deze rubriek niet wezenlijk. Het betreft aanvullende toelichtingen.

3.7. *Rubriek „Verwijzingen naar de controlestructuur":*

De verwijzingen naar het Nationaal instituut voor oorsprongsbenamingen („Institut national des appellations d'origine") zijn geschrapt en vervangen door verwijzingen naar een certificeringsorgaan dat gemachtigd is overeenkomstig norm 45011.

3.8. *Rubriek „Specifieke voorschriften betreffende de etikettering":*

— De verplichting om het logo INAO te voeren is overeenkomstig de nationale wetgeving opgeheven.

— Het symbool „BOB" van de Europese Unie is verplicht gesteld.

— Het gedeelte van de zin: „de andere door de algemene regelgeving opgelegde elementen moeten op de zijkant van de doos zijn aangebracht" wordt vervangen door: „de andere door de algemene regelgeving opgelegde elementen moeten op de rand (zijkant) van de doos zijn aangebracht". De term rand („pliure") wordt in de praktijk vaker gebruikt dan de term zijkant („targe").

— Toevoeging aan de tweede alinea van: „Deze opschriften moeten tot aan het stadium van de verkoop aan de consument zichtbaar zijn.". Deze bepaling maakt toezicht op het product mogelijk en biedt de consument extra informatie.

3.9. *Rubriek „Nationale eisen":*

In verband met ontwikkelingen op het gebied van nationale wetgeving en regelgeving heeft de rubriek „Nationale eisen" de vorm van een tabel gekregen, met de voornaamste te controleren punten, hun referentiewaarden en hun evaluatiemethode.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**„MONT D'OR"/„VACHERIN DU HAUT-DOUBS"**

**EG-nummer: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006**

**BGA ( ) BOB ( X )**

1. **Naam:**

„Mont d'Or"/„Vacherin du Haut-Doubs"

2. **Lidstaat of derde land:**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.3. Kazen

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

De „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" is een kaas die uitsluitend wordt gemaakt van volle koemelk die rauw, na toevoeging van stremsel, wordt verwerkt. De melk is afkomstig van melkrunderen die uitsluitend tot de rassen „Montbéliarde" of „Simmental française" behoren of voortkomen uit de kruising van deze twee rassen en een gecertificeerde afstamming hebben.

Het gaat om een zachte, niet gekookte kaas, licht samengedrukt, romig, in de vorm van een platte cilinder. De kaas is wit tot ivoorkleurig en is licht gezouten. De gewassen korst heeft een lichte schimmellaag en is geel tot helderbruin van kleur.

De kaas bevat tenminste 45 % vet na volledige droging. Het vochtgehalte in de ontvette kaas mag niet meer zijn dan 75 %.

Rond de „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" wordt een sparrenhouten band aangebracht („sanglage"), waarna de kaas in een doos van sparrenhout wordt gelegd. In de doos ziet de kaas er gerimpeld uit.

Het gewicht van de kaas, met inbegrip van de doos, varieert van 480 gram tot 3,2 kilogram.

De afmetingen van deze doos dienen aan de volgende voorschriften te voldoen:

— de diameter van de bodem van de doos moet tussen 11 cm en 33 cm zijn;

— de totale hoogte van de volledige doos moet tussen 6 en 7 cm zijn;

— de bodem en het deksel moeten beide minder dan 7 mm dik zijn;

— de rand (zijkant) van de doos en van het deksel moet minder dan 2 mm dik zijn;

— de zijkant van het deksel mag niet meer dan 2,5 cm hoog zijn;

— de vorm en de afmetingen van het deksel moeten naadloos aansluiten op die van de doos.

De „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" wordt als gehele kaas in een individuele doos van sparrenhout met beschermende verpakking aangeboden. De kaas kan alleen tussen 10 september en 10 mei aan de consument te koop worden aangeboden. De „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" mag niet worden ingevroren.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeder (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

Het basisvoeder van de melkkoeien is afkomstig van grasland en weiden die zich op een hoogte van ten minste 700 meter in het geografische gebied bevinden. In het groeiseizoen zijn de weiden op zijn minst goed voor de helft van het dagelijkse voeder. Groenvoer kan slechts een aanvulling zijn. In de stal bestaat het basisrantsoen uit hooi en gras afkomstig van het grasland en de weiden in het geografische gebied. In elk bedrijf dient het daadwerkelijk geëxploiteerde graasoppervlak ten minste één hectare per melkkoe te zijn.

Een producerende melkkoe mag niet meer dan 8 kilogram krachtvoer per dag eten. Dit houdt in dat ongeveer 70 % procent van het dagelijkse rantsoen uitsluitend bestaat uit voeder dat afkomstig is van het geografische gebied.

Alleen plantaardig voeder en krachtvoer afkomstig van niet-transgene producten mogen worden gebruikt.

Het is het hele jaar verboden om kuilproducten en andere gegiste voedingsmiddelen, waaronder balen die verpakt zijn in plastic folie, op het bedrijf te gebruiken.

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

De melkproductie en de bereiding en rijping van de kaas moeten in het gebied plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

De kaas moet in het afgebakende gebied in de doos worden gelegd, omdat hierin de rijping van de kaas wordt voltooid. Het is te allen tijde verboden de kaas te versnijden, behalve in het stadium van verkoop aan de consument.

De „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" wordt als gehele kaas in een individuele doos van sparrenhout met beschermende verpakking geplaatst.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Elke kaas met de oorsprongsbenaming „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" wordt verkocht met een individueel etiket waarop de oorsprongsbenaming wordt vermeld in letters die ten minste twee derde van de afmetingen van de grootste letters op het etiket hebben. De naam „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs", de niet-verplichte vermelding „Appellation d'Origine Protégée" (beschermde oorsprongsbenaming), het EU-symbool „AOP" (BOB), alsmede de duidelijke vermelde naam van de kaasmakerij en de andere door de algemene regelgeving opgelegde elementen moeten op de rand (zijkant) van de doos zijn aangebracht. Deze opschriften moeten tot aan het stadium van de verkoop aan de consument zichtbaar zijn.

Er mogen op het etiket of op reclamemateriaal, facturen of andere verkoopdocumenten geen andere termen aan de beschermde geografische aanduiding worden toegevoegd, met uitzondering van bijzondere handels- of fabrieksmerken en van de vermelding „fabriqué dans le Haut-Doubs".

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

De melkproductie en de bereiding, de verpakking in een houten doos en de rijping van de kazen moeten op een hoogte van ten minste 700 meter plaatsvinden in het geografische gebied, dat het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement Doubs omvat: Les Alliés, Arc-sous-Cicon, Arçon, Barboux, Le Bélieu, Bians-les-Usiers, Le Bizot, Bonnétage, La Bosse, Boujailles, Bugny, Bulle, Chapelle-d'Huin, La Chaux, La Chenalotte, Courvières, Dompierre-les-Tilleuls, Evillers, Les Fontenelles, Fournet-Blancheroche, Frambouhans, Frasne, Gilley, Goux-les-Usiers, Grand'Combe-des-Bois, Hauterive-la-Fresse, Levier, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièvremont, Le Mémont, Montbenoît, Montflovin, Narbief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey, Saint-Gorgon-Main, Saint-Julien-lès-Russey, Septfontaines, Sombacour, Ville-du-Pont, alsmede het grondgebied van de kantons Morteau, Mouthe en Pontarlier.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het productiegebied van „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" omvat de hooggelegen plateaus (tussen 700 en 1 200 meter) van het Juragebergte en het hooggelegen weidegebied (boven 1 200 meter) op de kam van de voornaamste keten van het Juragebergte.

In geologisch opzicht behoort dit gebied tot de formaties van het Laat-Jura. Ook het Krijt is vertegenwoordigd met een stratum uit het Vroeg-Krijt (Neocomien) op de bodem van enkele bekkens in de Haut-Doubs. Deze laag bestaat uit mergelgrond die rijk is aan ijzeroxide.

Het reliëf omvat het uiteinde van de plateaus van het Juragebergte en een bergachtig gebied dat aan Zwitserland grenst.

Deze gronden zijn bijzonder geschikt voor weiland en naaldbos, met name sparrenbos. Beide landschapstypen nemen er ongeveer evenveel ruimte in.

Het klimaat is zeer streng met zeer lage wintertemperaturen en lange perioden van sneeuw. Het gebied is dan soms moeilijk begaanbaar.

Hoewel er weinig officiële documenten zijn, kan de eerste aanwezigheid van deze kaas in dit gebied worden gedateerd in de twaalfde eeuw.

In die periode werden onder leiding van de grote abdijen van Saint-Claude en Montbenoît de alpenweiden op de hoge Juraplateaus ontgonnen, waardoor veeteelt en melkproductie tot ontwikkeling kwamen. Vanaf de veertiende eeuw leidden deze activiteiten tot het ontstaan van de „fruitières" (coöperatieve kaasmakerijen).

5.2. *Specificiteit van het product:*

De „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" is een kaas die uitsluitend met volle koemelk wordt gemaakt.

Het gaat om een zachte, niet gekookte kaas, licht samengedrukt, romig, licht gezouten, wit tot ivoorkleurig, met een gewassen, gele tot lichtbruine, licht beschimmelde korst, waarrond een sparrenhouten band wordt aangebracht (dit gebeurt onmiddellijk nadat de kaas uit de vorm is gehaald) en die in een doos van sparrenhout wordt gelegd. De kaas blijft in de doos rijpen en heeft een gerimpeld voorkomen. Ook de sparrenhouten banden en dozen vallen onder de productievoorwaarden voor de oorsprongsbenaming „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs". De afmetingen van de doos moeten aan de voorschriften voldoen.

De kaas heeft de vorm van een platte cilinder en weegt, met inbegrip van de doos, 480 gram tot 3,2 kilogram.

Hij wordt van 15 augustus tot en met 15 maart gemaakt en alleen van 10 september tot en met 10 mei verkocht, als gehele kaas in een individuele doos van sparrenhout.

Deze kaas heeft door zijn presentatie en zijn zeer romige textuur al van zijn ontstaan af de status verworven van kaas voor feestelijke gelegenheden.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" is een kaas waarmee de eindeseizoensmelk kan worden verwerkt. In de herfst en de winter bevinden de koeien zich namelijk, nadat zij na het weiden naar de stallen zijn teruggekeerd, in de tweede fase van de lactatie, waardoor de melkproductie afneemt en de melk vetrijk is.

De boeren hebben zich toegelegd op de verwerking van een melkproduct dat als gevolg van het klimaat moeilijk naar de kaasmakerij kan worden vervoerd. Zij hebben zich aan deze situatie aangepast door een kaas te maken die kleiner is dan de harde kookkazen, vochtig is en gemakkelijk in de sparrenhouten doos en band kan worden bewaard.

Ondanks de overgang van een agrarische productie naar de verwerking in coöperaties (fruitières) is de „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" een seizoenskaas gebleven, waarvan de productie tegen het voorjaar ophoudt.

Vroeger werd de melk snel gestremd, op de temperatuur die zij had op het moment van het melken (meer dan 33 °C). Dit stremsel met een hoog vetgehalte leverde een „zachte" wrongel op. Kennis op het

gebied van houtbewerking leidde tot de productie van „sangles": dit zijn flexibele stroken schors, afkomstig van sparren die traditioneel in de herfst werden gekapt. Zo ontstond er een „eenmalig te gebruiken mal" voor de wrongel. Deze „sangle" verleent de „Mont d'Or" of „Vacherin du Haut-Doubs" zijn houtsmaak en -geur.

Bij de moderne fabricagetechnieken ligt de nadruk nog meer op het stremmen (korte indikkingstijd). De temperatuur waarbij het stremmen plaatsvindt, wordt immers opgevoerd. De „sangle" speelt nog steeds zijn rol bij het behoud van de vorm van de vochtige, vette kaas.

Na de bereiding wordt de kaas op een vrij hoge temperatuur gerijpt. Aldus wordt, dankzij de proteolyse, een romige kaas verkregen. Deze hoge temperatuur bevordert de ontwikkeling van melkachtige aroma's met een zurige toets waardoor de smaak langer in de mond blijft. Het regelmatige wassen van de kaas levert een „schone" en homogene korst op door de ontwikkeling van oppervlaktebacteriën. Deze techniek komt rechtstreeks voort uit de plaatselijke knowhow over het insmeren met een mengsel van zoutwater en rijpngsflora.

Omdat deze kaas zo zacht (net niet vloeibaar) is, wordt de rijping in een doos van ontrold sparrenhout voltooid. Als de kaas in de doos wordt geplaatst, wordt hij licht samengeperst. De oppervlakte krijgt dan een gerimpeld voorkomen, dat doet denken aan een berglandschap. Ook nu nog is het gerimpelde voorkomen in de ogen van de kaasmakers een criterium voor een geslaagde bereiding en voor de kwaliteit van de „Mont d'Or" of de „Vacherin du Haut-Doubs". In de doos wordt het oppervlak bedekt door een lichte schimmellaag. De doos maakt dus deel uit van het rijpingsproces. De doos is tevens de verpakking voor het transport en de vorm waarin de kaas te koop wordt aangeboden. Op de doos wordt de naam van het product en de producent vermeld.

Uit de verzorging van de Montbéliarde- of Simmentalkoeien — nog steeds het uithangbord op landbouwbeurzen — blijkt dat de hygiëne en het welzijn van de dieren de basis vormen van de vakkundigheid van de melkproducenten in dit gebied.

Daarnaast zijn er strikte voorschriften voor het voeder van de koeien, die uitsluitend tot de rassen „Montbéliarde" of „Simmental française" behoren of uit kruisingen van deze twee rassen voortkomen. Het basisvoeder van de melkkoeien moet afkomstig zijn van de grasweiden in het geografische gebied. Grasvoeder van buiten het geografische gebied is alleen in uitzonderlijke omstandigheden toegestaan.

De producenten van deze kaas hebben een zeer specifieke knowhow en traditie behouden, die is terug te vinden in de productieomstandigheden: seizoensgebonden productie en gebruik van de sparrenhouten dozen en banden.

**Verwijzing naar de publicatie van het productdossier:**

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Mont_d_Or_cle8515b3.pdf

**Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2012/C 302/14)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad [1] bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9**

**„MIEL DE LA ALCARRIA"**

**EG-nummer: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010**

**BGA ( ) BOB ( X )**

1. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:**

— ☐ Naam van het product

— ☒ Beschrijving van het product

— ☒ Geografisch gebied

— ☒ Bewijs van de oorsprong

— ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

— ☒ Verband

— ☒ Etikettering

— ☒ Nationale eisen

— ☒ Overige

2. **Aard van de wijziging(en):**

— ☒ Wijziging van het enige document of de samenvatting

— ☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt

— ☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

— ☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. **Wijziging(en):**

3.1. *Beschrijving:*

De beschrijving van de fysische-, chemische- en stuifmeeleigenschappen van de „Miel de La Alcarria" is verbeterd door de invoering van wiskundige symbolen waarmee de grenswaarden van elke parameter zijn gedefinieerd.

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De grenswaarden van sommige fysische-, chemische- en stuifmeeleigenschappen zijn gewijzigd op grond van ervaringen die ruim 16 jaar lang zijn opgedaan — sinds de totstandkoming van de oorsprongsbenaming „Miel de La Alcarria" — en op grond van resultaten van analyses van honing met de beschermde oorsprongsbenaming „Miel de La Alcarria" in het honinglaboratorium van het Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, aan de hand waarvan wij het product nader hebben kunnen definiëren.

3.2. *Geografisch gebied:*

De beschrijving van het geografische gebied is herzien. Er zijn noodzakelijke wijzigingen in aangebracht, in verband met de erkenning of het ontstaan van nieuwe plaatsen, nadat was gebleken dat sommige plaatsen geen deel uitmaakten van het beschermde gebied, terwijl ze werden omringd door plaatsen die er wel deel van uitmaakten, maar zonder geldige reden waren uitgesloten. Zij zijn derhalve opgenomen in het herziene geografische gebied.

Ook in aangrenzende gemeenten zijn bijenkasten uitgezet. Om die reden en gezien de conclusies van het door het Centro Agrario de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha uitgevoerde onderzoek, worden die gemeenten, met hun soortgelijke plantendiversiteit, toegevoegd teneinde de bijenteelt in het gebied zo veel mogelijk aan te moedigen en er honing te produceren met de vastgestelde producteigenschappen van de „Miel de La Alcarria".

3.3. *Bewijs van de oorsprong:*

Vanwege de wijziging van de controlestructuur die het productdossier verifieert, wordt het deel over controle en certificering gewijzigd door de vorige tekst, met de vermeldingen van de „Consejo Regulador" (regelgevende raad), te vervangen door een nieuwe tekst waarin middels verwijzingen naar de betrokken punten van het productdossier, melding wordt gemaakt van het met de certificering belaste controle-orgaan en de voorwaarden waaraan de verpakkingsbedrijven en het product moeten voldoen.

3.4. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

De wijziging van de controlestructuur brengt tevens met zich mee dat de tekst over de wijze van verkrijgen van het product, wordt vervangen door een nieuwe versie waarin wordt vastgesteld aan welke voorwaarden de „Miel de La Alcarria" moet voldoen en welke de te certificeren kenmerken van deze honing zijn. Daarom worden de technieken die worden vermeld in het punt dat betrekking heeft op het verband (met het afgebakende geografische gebied), opgenomen in dit punt. Deze technieken worden eveneens geactualiseerd, aangezien een groot aantal ervan bestaat uit wettelijk vastgestelde gezondheids- en voedingsnormen die niet uitsluitend van toepassing zijn op „Miel de La Alcarria" en dus niet specifiek typisch zijn voor dit product.

3.5. *Verband:*

In het punt over bodem en vegetatie en in het gedeelte over bosflora wordt de lijst van lipbloemigen geactualiseerd en aangevuld met marjolein (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*), en in het gedeelte betreffende bebouwbare grond wordt de volgende tekst toegevoegd: „Er worden ook aromatische planten en kruiden geteeld, voornamelijk lavandin (*Lavandula hybrida* Rev)."

Zoals aangegeven in het vorige punt, worden de technieken nu vermeld in het deel dat betrekking heeft op de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

3.6. *Controlestructuur:*

Krachtens Verordening (EG) nr. 510/2006 wordt als controleorgaan van de BOB „Miel de La Alcarria" het certificeringsorgaan GEACAM.S.A aangewezen dat door de nationale instelling voor accreditatie (ENAC) voor de levensmiddelensector is geaccrediteerd overeenkomstig norm UNE-EN 45011 inzake algemene voorschriften voor productcertificerende instanties.

3.7. *Etikettering:*

In de nieuwe tekst worden de recipiënten beter omschreven.

3.8. *Nationale eisen:*

De verwijzingen naar de communautaire en nationale bepalingen worden bijgewerkt.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**„MIEL DE LA ALCARRIA"**

**EG-nummer: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010**

**BGA ( ) BOB ( X )**

1. **Naam:**

„Miel de La Alcarria"

2. **Lidstaat of derde land:**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, melk, zuivelproducten behalve boter, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

De „Miel de La Alcarria" wordt als volgt geclassificeerd:

rozemarijnhoning (*Rosmarinus officinalis* L.)

lavendelhoning (*Lavandula latifolia Medicus*)

multiflorale honing.

Daarnaast moet het product, wanneer het wordt verpakt, de volgende kenmerken hebben:

A. Fysische en chemische kenmerken

| | |
|---|---|
| Vochtigheid | ≤ 17,5 % |
| Hydroxymethylfurfural | ≤ 15,0 mg/kg |
| Vrije vetzuren | ≤ 35,0 meq/kg |
| Elektrische geleidbaarheid | ≤ 0,62 mS/cm |
| Colorimetrie | $L^*_{10} \geq 55{,}0$; $-2{,}0 \leq a^*_{10} \leq +22{,}0$; $h_{ab,\,10} \geq 74{,}0$ |

B. Melissopalinologische kenmerken

| Type „Miel de La Alcarria" | Percentage stuifmeelkorrels |
|---|---|
| Monoflorale lavendelhoning | Lavendelstuifmeel > 10 % |
| Monoflorale rozemarijnhoning | Rozemarijnstuifmeel ≥ 15 % |
| Multifloraal | De totaalpercentages stuifmeelkorrels van thijm ((*Thymus* t.), bonenkruid (*Satureja* spp.), rozemarijn en lavendel is ≥ 5 % |

De hierna genoemde voorwaarden dienen ook in acht te worden genomen:

— Het percentage stuifmeelkorrels van de heifamilie (*Ericaceae*), met uitzondering van de berendruif (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) is ≤ 1 %.

— Het percentage stuifmeelkorrels van het cistusroosje *Cistus ladanifer* L. is ≤ 3 %.

— Het percentage stuifmeelkorrels van lavendel (*Lavandula stoechas* L.) is ≤ 3 %.

— De totaalpercentages van de stuifmeelkorrels van niet-sierplanten die in het productiegebied worden geteeld is ≤ 15 %, met uitzondering van de teelt van aromatische planten.

C. Organoleptische kenmerken

De honing dient de organoleptische eigenschappen te bezitten die eigen zijn aan zijn florale oorsprong, met name wat aroma en smaak betreft.

Rozemarijnhoning:

— Kleur: van extra wit naar licht ambergeel.

— Aroma: licht floraal. Zwakke tot matige intensiteit en persistentie.

— Smaak: zoet met zure toetsen. Zwakke tot matige intensiteit en persistentie. Lichte nasmaak.

Lavendelhoning:

— Kleur: van extra licht ambergeel naar ambergeel.

— Aroma: aromatisch, geurig. Zwakke tot sterke intensiteit en persistentie.

— Smaak: zoet, wisselend zuur. Zwakke tot sterke intensiteit en persistentie. Intense nasmaak.

Multiflorale honing:

— Kleur: van extra licht ambergeel naar ambergeel.

— Aroma: zeer gevarieerd. Fruitig, aromatisch, warm, subtiel, dierlijk, van min of meer intens floraal naar groen en fris vegetaal. Wisselende intensiteit en persistentie.

— Smaak: zoet, wisselend zurig. Wisselende intensiteit en persistentie. Over het algemeen frisse nasmaak.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeder (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

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

De productie en bereiding van de „Miel de La Alcarria” moeten hun beslag krijgen in het afgebakende geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

De verpakking dient te geschieden in het productiegebied omdat de fysische en chemische eigenschappen van de honing veranderen (de vochtigheid en het gehalte aan hydroxymethylfurfural nemen toe) indien het product onverpakt wordt vervoerd of verplaatst of te veel tijd verloopt voordat het wordt verpakt. Opdat de honing zijn specifieke kenmerken behoudt, moet deze in het productiegebied worden verpakt.

Het nettogewicht van een pot is bij wet vastgelegd en mag niet meer dan 1 kg bedragen.

De pot moet hermetisch kunnen worden afgesloten.

De pot is van kleurloos, doorzichtig glas.

Hergebruik van de potten is niet toegestaan.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

De honing die bestemd is om met de beschermde oorsprongsbenaming „Miel de La Alcarria" te worden verkocht en die bij het verpakken aan de eisen van het productdossier voldoet, moet worden geïdentificeerd door middel van een genummerd contra-etiket, afgeleverd door de regelgevende raad van de oorsprongsbenaming „Miel de La Alcarria" en gecontroleerd door het controleorgaan. Het product moet zijn voorzien van een garantiezegel en een commercieel etiket waarop in ieder geval de volgende informatie wordt vermeld:

— (op een centrale plaats) „Denominación de Origen Miel de La Alcarria" of „Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria".

— het type honing volgens de botanische oorsprong: rozemarijn, lavendel of multifloraal.

Elke pot honing die voldoet aan de kwaliteitscontroles en aan de voorwaarden die zijn vastgesteld onder het punt „Beschrijving van het product", krijgt het volgende logo:




4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het gebied waar de kasten zijn uitgezet, ligt centraal op het Iberisch schiereiland en omvat diverse gemeenten van het landbouwgebied La Alcarria in de provincies Guadalajara en Cuenca.

De totale oppervlakte van het gebied is 10 354 $km^2$.

Het gebied waar de honing moet worden verpakt komt overeen met het productiegebied en bestaat uit de volgende gemeenten van de provincies Guadalajara en Cuenca.

Voor de provincie Cuenca: Abía de la Obispalía, Albalate de las Nogueras, Albendea, Alcantud, Alcázar del Rey, Alcohujate, Altarejos (enkel het gehucht Poveda de la Obispalía), Arandilla del Arroyo, Arrancacepas, Barajas de Melo, Bascuñana de San Pedro, Beteta (Beteta en het gehucht Valtablado de Beteta), Buciegas, Buendía, Campos del Paraíso, Canalejas del Arroyo, Cañamares, Cañaveras, Cañaveruelas, Cañizares, Carrascosa, Castejón, Castillo-Albaráñez, Cuenca (enkel de gehuchten Cólliga, Colliguilla en Villanueva de los Escuderos), Cueva del Hierro, Frontera (La), Fuentenava de Jábaga, Gascueña, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Leganiel, Olmeda de la Cuesta, Olmedilla de Eliz, Paredes, Peraleja (La), Pineda de Cigüela, Portalrubio de Guadamejud, Pozuelo (El), Priego, Puebla de Don Francisco, Rozalén del Monte, Saceda-Trasierra, Saelices, Salmeroncillos, San Pedro Palmiches, Sotorribas (de gehuchten Collados, Pajares, Ribagorda, Ribatajada, Ribatajadilla, Torrecilla en Villaseca), Tinajas, Torralba, Torrejoncillo del Rey, Uclés, Valdecolmenas (Los), Valdeolivas, Valsalobre, Vellisca, Villaconejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamejud, Villar de Domingo García, Villar del Infantado, Villar de Olalla (enkel de gehuchten Barbalimpia, Hortizuela en Villarejo Seco), Villar y Velasco, Villarejo de la Peñuela, Villas de la Ventosa en Vindel.

Voor de provincie Cuenca: Abánades, Alaminos, Alarilla, Albalate de Zorita, Albares, Alcocer, Alcolea del Pinar, Aldeanueva de Guadalajara, Algora, Alhóndiga, Alique, Almadrones, Almoguera, Almonacid

de Zorita, Alocén, Anguita (enkel het gehucht Padilla del Ducado), Aranzueque, Arbancón, Arbeteta, Argecilla, Armallones, Armuña de Tajuña, Atanzón, Auñón, Azuqueca de Henares, Baides, Barriopedro, Berninches, Brihuega, Budia, Bujalaro, Canredondo, Cañizar, Casas de San Galindo, Caspueñas, Castejón de Henares, Castilforte, Cendejas de Enmedio, Cendejas de la Torre, Centenera, Cifuentes, Ciruelas, Cogollor, Cogolludo (Cogolludo en de gehuchten Aleas, Beleña del Sorbe en Torrebeleña), Copernal, Chiloeches, Chillarón del Rey, Driebes, Durón, Escamilla, Escariche, Escopete, Espinosa de Henares, Esplegares, Estriégana, Fuencemillán, Fuentelencina, Fuentelviejo, Fuentenovilla, Gajanejos, Guadalajara (Guadalajara en de gehuchten Iríepal, Taracena en Valdenoches), Henche, Heras de Ayuso, Hita, Hontoba, Horche, Hortezuela de Ocen (La), Huérmeces del Cerro, Huertahernando, Hueva, Humanes, Illana, Inviernas (Las), Irueste, Jadraque, Jirueque, Ledanca, Loranca de Tajuña, Lupiana, Luzaga, Mandayona, Mantiel, Marchamalo, Masegoso de Tajuña, Matillas, Mazuecos, Medranda, Membrillera, Millana, Mirabueno, Miralrío, Mondéjar, Montarrón, Moratilla de los Meleros, Muduex, Negredo, Ocentejo, Olivar (El), Olmeda de Cobeta (enkel het gehucht Buenafuente del Sistal), Olmeda de Jadraque (La), Pareja, Pastrana, Peñalén, Peñalver, Peralveche, Pinilla de Jadraque, Pioz, Poveda de la Sierra, Pozo de Almoguera, Pozo de Guadalajara, Puebla de Beleña, Recuenco (El), Renera, Riba de Saelices (enkel de gehuchten La Loma en Ribarredonda), Romanones, Sacecorbo, Sacedón, Saelices de la Sal, Salmerón, San Andrés del Congosto, San Andrés del Rey, Sauca, Sayatón, Sigüenza, Solanillos del extremo, Sotillo (El), Sotodosos, Taragudo, Tendilla, Toba (La), Torija, Torrecuadradilla, Torre del Burgo, Torremocha del Campo, Torremocha de Jadraque, Tórtola de Henares, Trijueque, Trillo, Utande, Valdarachas, Valdearenas, Valdeavellano, Valdeconcha, Valdegrudas, Valderrebollo, Valfermoso de Tajuña, Valtablado del Río, Viana de Jadraque, Villanueva de Alcorón, Villanueva de Argecilla, Villaseca de Henares, Yebes, Yebra, Yélamos de Abajo, Yélamos de Arriba, Zaorejas en Zorita de los Canes.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De streek La Alcarria is gelegen op een 900 tot 1 000 meter hoog gelegen plateau. Rivieren met een gering debiet hebben het landschap uitgesleten tot een aaneenschakeling van valleien en kloven waarvan de flanken bedekt zijn met aromatische planten en met bossages.

De valleien bevinden zich op 700 tot 800 meter boven zeeniveau. De belangrijkste is die van de Tajuña, een rivier die de streek in tweeën deelt.

De bodem van La Alcarria is basisch, en mergel- en gipsachtig.

De bosflora is rijk aan lipbloemigen, zoals rozemarijn (*Rosmarinus officinalis*, L.), thijm (*Thymus* ssp), lavendel (*Lavandula latifolia Medicus*), bonenkruid (*Satureja* ssp), hysop (*Hissopus officinalis*, L.), marjolein (*Thymus mastichina* L. subsp. mastichina) en andere planten zoals berendruif (*Arctostaphylos uva-ursi*, L. Sprengel), en brem (*Genista scorpius*, L.) enz.

De plaatselijke teelten zijn — afwisselend — graan en zonnebloemen. Een klein deel van het akkerland wordt gebruikt voor meerjarige teelten, hoofdzakelijk druiven en olijven. Er worden ook aromatische planten geteeld, alsook kruiden, voornamelijk lavandin (*Lavandula hybrida* Rev). De streek bestaat voor een groot deel uit bossen die belangrijk zijn voor de bijenteelt, namelijk beuken-, eiken-, dennen- en zavelbossen.

Het klimaat is mediterraan, gematigd, fris. De streek kent een gematigde temperatuur (tussen 8 en 12 °C), lange koudeperiodes (temperaturen tussen 0 en 4 °C) en warme periodes (temperaturen tussen 18 en 22 °C).

Volgens de door de imkers van het geografische gebied gedefinieerde teeltmethode mag de temperatuur voor het vloeibaar maken van honing om deze te decanteren niet hoger zijn dan 45 °C. Voorts is pasteurisatie niet toegestaan, moet oververhitting van het product worden vermeden en is het gebruik van zandfilters, met diatomeeën of andere filters die stuifmeel vernietigen, verboden. De decantatie dient met behulp van de zwaartekracht te worden uitgevoerd.

5.2. *Specificiteit van het product:*

A. Fysische en chemische kenmerken

| | |
|---|---|
| Vochtigheid | ≤ 17,5 % |
| Hydroxymethylfurfural | ≤ 15,0 mg/kg |
| Vrije vetzuren | ≤ 35,0 meq/kg |
| Elektrische geleidbaarheid | ≤ 0,62 mS/cm |
| Colorimetrie | $L^*_{10} \geq 55{,}0$; $-2{,}0 \leq a^*_{10} \leq +22{,}0$; $h_{ab,\ 10} \geq 74{,}0$ |

B. Melissopalinologische kenmerken

| Type van „Miel de La Alcarria" | Percentage stuifmeelkorrels |
|---|---|
| Monoflorale lavendelhoning | Lavendelstuifmeel > 10 % |
| Monoflorale rozemarijnhoning | Rozemarijnstuifmeel ≥ 15 % |
| Multifloraal | De totaalpercentages stuifmeelkorrels van thijm (*Thymus*t.), bonenkruid (*Satureja* spp.), rozemarijn en lavendel is ≥ 5 % |

De hierna genoemde voorwaarden dienen ook in acht te worden genomen:

— Het percentage stuifmeelkorrels van de heifamilie (*Ericaceae*), met uitzondering van de berendruif (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) is ≤ 1 %.

— Het percentage stuifmeelkorrels van *Cistus ladanifer* L. is ≤ 3 %.

— Het percentage stuifmeelkorrels (*Lavandula stoechas* L.) is ≤ 3 %.

— De totaalpercentages stuifmeelkorrels van niet-sierplanten die in het productiegebied worden geteeld is ≤ 15 %, met uitzondering van de teelt van aromatische planten.

C. Organoleptische kenmerken

De honing dient de organoleptische eigenschappen te bezitten die eigen zijn aan zijn florale oorsprong, met name wat aroma en smaak betreft.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De hoogte van La Alcarria — tussen 900 en 1 000 meter — het gematigde mediterrane en frisse klimaat, alsmede de basische bodem, zijn factoren die de ontwikkeling begunstigen van een bosflora rijk aan lipbloemigen, zoals rozemarijn, thijm, lavendel, bonenkruid, hysop, marjolein en andere planten, zoals berendruif en brem, die zowel de multiflorale honing als de monoflorale rozemarijnhoning en lavendelhoning van La Alcarria zijn typische kemerken verlenen. Deze honingsoorten onderscheiden zich van andere honing dankzij hun stuifmeelgehalte en hun fysisch-chemische eigenschappen (vochtigheid, hydroxymethylfurfural-gehalte, vrije vetzuren, elektrische geleiding en colorimetrie).

**Verwijzing naar de publicatie van het productdossier:**

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejosreguladores/pliegos/pliego_condiciones_miel_alcarria.pdf

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2012/C 302/15)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) Nr. 510/2006 van de Raad [1] bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**

**„PASTEL DE TENTÚGAL"**

**EG-nummer: PT-PGI-0005-0938-09-12.01.2012**

**BGA ( X ) BOB ( )**

1. **Naam:**

„Pastel de Tentúgal"

2. **Lidstaat:**

Portugal

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 2.4. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

Door nonnen bedacht gebak van dun deeg (0,06-0,15 mm) dat is bereid van water en meel en gevuld met een smeuïg mengsel van eigeel, eieren en suikerstroop. Het gebak heeft de vorm van een rol, een minirol, een croissant of een minicroissant met de volgende fysische, chemische en sensoriële kenmerken:

*Tabel 1*

**Gemiddelde fysieke parameters voor de verschillende vormen van het gebak**

| | Rol | Croissant | Minirol | Minicroissant |
|---|---|---|---|---|
| Parameters | Gemiddelde waarden | | | |
| Gewicht (g) | 70,0-90,0 | 80,0-110,0 | 30,0-60,0 | 40,0-60,0 |
| Breedte (cm) | 4,0-6,0 | 6,0-7,5 | 3,0-4,0 | 4,5-5,5 |
| Lengte (cm) | 13,0-15,0 | 10,0-14,0 | 9,0-12,0 | 7,5-10,0 |
| Hoogte (cm) | 2,5-4,0 | 3,0-6,0 | 1,5-2,5 | 3,0-4,0 |

*Tabel 2*

**Gemiddelde fysieke parameters voor de vormen „rol" of „croissant" van de „Pastel de Tentúgal"**

| „Pastel de Tentúgal" | | |
|---|---|---|
| Parameters | Rol | Croissant |
| Wateractiviteit (aw) | 0,836-0,894 | 0,836-0,894 |
| Vochtgehalte % | 26,0-31,0 | 22,0-30,0 |
| Eiwitgehalte % | 9,2-10,5 | 9,5-12,5 |

[1] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

| „Pastel de Tentúgal" | | |
|---|---|---|
| Parameters | Rol | Croissant |
| Vetgehalte (%) | 7,7-13,0 | 10,5-23,0 |
| Koolhydraten (%) | 50,0-54,0 | 42,0-50,0 |
| Totaal asgehalte (%) | 0,5 | 0,8-1,2 |
| Energetische waarde (Kcal/100 g) | 314,0-358,0 | 340-420 |

*Tabel 3*

**Sensoriële kenmerken**

| | Rol of minirol | Croissant of minicroissant |
|---|---|---|
| Uiterlijk voorkomen | Strogeel tot donkergeel gebak van bijna transparant bladerdeeg, in de vorm van een rechthoek die aan beide uiteinden is teruggevouwen. Soms bestrooid met poedersuiker of met kristalsuiker. | Strogeel tot donkergeel gebak van zeer dun, bijna transparant bladerdeeg, in de vorm van een van plooien voorziene croissant, met aan beide uiteinden een vrij duidelijk teruggevouwen gedeelte. Soms bestrooid met poedersuiker of kristalsuiker en met kaneel. |
| Uiterlijk voorkomen | Het deeg bevat een gele tot bruinachtige vulling (bruinachtig als gevolg van de gebruikte kaneel), die korrelig en stevig is en bij het snijden van het gebak niet uitloopt, tevens beetzacht is en smelt in de mond. | Het deeg bevat een gele tot bruinachtige vulling (bruinachtig als gevolg van de gebruikte kaneel en gegrilde amandelen), die korrelig en stevig is en bij het snijden van het gebak niet uitloopt, tevens beetzacht is en smelt in de mond. |
| Textuur: | Bladerig, fijn en knapperig tegelijkertijd. | Bladerig, fijn en knapperig tegelijkertijd |
| Consistentie | Smeuïg maar toch stevig. | Smeuïg maar toch stevig. |
| Smaak | Zoet, smaken van ei, suiker en kaneel. | Zoet, smaken van ei, suiker, gegrilde amandelen en kaneel. |

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

Deeg: water, tarwemeel type 45 of 55 (met een hoger gehalte aan gliadine- en glutenine-eiwitten) zodat een viskeus-elastisch en cohesief deeg wordt verkregen.

Vulling: (gepasteuriseerde of verse) eierdooiers, (gepasteuriseerde of verse) eieren, suiker, margarine die 10 % boter bevat, kaneel en amandelen.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

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

Bereiding van het deeg

Proces dat sterk afhankelijk is van de handigheid van de banketbakker want hoewel het deeg wordt bereid op basis van een recept, zijn er toch iedere dag onvoorziene omstandigheden zoals het weer of de stabiliteit van het meel die vereisen dat de persoon die het deeg bereidt, actief ingrijpt.

Bereiding van de vulling

Ook in dit geval is de handigheid van de banketbakker van essentieel belang want het is ten dele op die handigheid dat men zich verlaat wanneer proefondervindelijk wordt vastgesteld of de vulling „optimaal" is.

Vorming van het gebak

Wanneer het gebak de vorm van een rol of een croissant wordt gegeven, wordt het duidelijk hoe belangrijk de knowhow van de banketbakker is. Het vereist immers veel handigheid en vaardigheid om, zonder het deeg te beschadigen, uniforme gebakjes van een behoorlijke grootte te vervaardigen, en deze aan de uiteinden op de karakteristieke wijze mooi recht terug te vouwen.

Wanneer de laatste hierboven beschreven fase is doorlopen, mag het gebak afgewerkt (gebakken) worden in de buiten het productiegebied gelegen ruimten aangezien voor de fase van het bakken geen enkele deskundigheid is vereist die bepalend is voor het product.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op het etiket moeten de volgende vermeldingen worden aangebracht:

— „Pastel de Tentúgal — Indicação Geográfica Protegida" of „Pastel de Tentúgal IGP" (na registratie door de EU);

— het EU-logo (na registratie door de EU);

— het logo „Pastel de Tentúgal":




4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het geografische productiegebied van het gebak „Pastel de Tentúgal" is beperkt tot de stad Tentúgal en wordt in het oosten begrensd door de stad Lamarosa (gemeente Coimbra), in het noorden door het dorp Portela, in het westen door Póvoa de Santa Cristina („gemeente" Tentúgal) en de stad Meãs (gemeente Montemor-o-Velho) en in het zuiden door het kanaal „vala real".

5. **Verband met het geografische gebied:**

De knowhow voor de bereiding van het gebied „Pastel de Tentúgal" is sedert de 16e eeuw tot vandaag beperkt gebleven tot de stad. De productiefasen — de bereiding van het deeg en van de vulling en het vormen van het gebak — om het product te vervaardigen met de specifieke kenmerken die het ook zijn faam bezorgen, vinden plaats binnen de grenzen van de stad waaraan het product zijn naam ontleent.

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De productie van het gebak „Pastel de Tentúgal" beperkt zich tot de stad Tentúgal. Dat wordt enerzijds verklaard door de klimatologische factoren, met name de zachte temperaturen en de relatief hoge luchtvochtigheid. Anderzijds is dat het gevolg van het feit dat het gebak en het afgebakende gebied waar het befaamd is, aan elkaar zijn gelinkt; het staat namelijk vast dat het gebak oorspronkelijk werd bereid door de nonnen van de Carmelorde die hier in de periode 1565-1898 in het klooster van Nossa Senhora da Natividade verbleven.

Het feit dat Tentúgal dicht bij de oceaan ligt (Figueira da Foz) en dat de Mondego op slechts enkele kilometers van de stad voorbijstroomt, zorgt voor natuurlijke omstandigheden zoals zachte temperaturen en een vrij hoge luchtvochtigheid die er in hoge mate aan bijdragen dat, uitsluitend met water en meel, een deeg kan worden bereid dat fijn, knapperig en bijna transparant is en dat bovendien zonder veel verspilling kan worden verwerkt.

De nabije zee en rivier hebben een regelende werking op de temperaturen betreft. Hierdoor kent Tentúgal het hele jaar door gematigde temperaturen, met name geen te lage temperaturen in de winter (maandelijkse gemiddelden van 2010 voor de gemeente Montemor-o-Velho: variërend tussen 10 °C en 20 °C) en geen te hoge temperaturen in de zomer (maximaal gemiddelde in 2010: 26 °C).

De vallei van de Baixa Mondego waarin Tentúgal ligt, kent in het algemeen het hele jaar een hoge relatieve vochtigheidsgraad van gemiddeld 70 % (lente en zomer) en 87 % (herfst en winter) wat wil zeggen dat de zomers niet zeer droog zijn.

Dit klimaatkenmerk vergemakkelijkt zowel de bereiding van het deeg (bij een te lage vochtigheidsgraad zou het deeg moeilijker kunnen worden uitgerekt en zou het snel scheuren) als de verwerking ervan (mocht het niet vochtig zijn, zou het deeg moeilijk kunnen worden gevormd).

Afgezien van de doorslaggevende klimatologische factor mag niet uit het oog worden verloren dat dit gebak werd verkocht in de buurt van het klooster van Nossa Senhora da Natividade en dat het „pastel de Tentúgal" hierdoor in bepaalde werken, waarvan het oudste dateert van 1860, werd geroemd. Het dankt deze roem zowel aan de natuurlijke factoren als aan de knowhow, de factor die tenslotte borg staat voor het eindresultaat. In feite hebben de vrouwen van Tentúgal vier eeuwen lang kennis vergaard over de beste manier om het deeg en de vulling te bereiden en het gebak zijn vorm te geven en deze kennis heeft geleid tot een uniek gebak met een faam die rechtstreeks gelinkt is aan de regio waar het is ontstaan.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Zijn specifieke karakter dankt het gebak „Pastel de Tentúgal" in eerste instantie aan de productiemethode waarmee een fijn deeg wordt verkregen met een dikte tussen 0,06 en 0,15 mm. Bij de bereiding van het deeg — uitsluitend op basis van water en tarwemeel — worden diverse fasen, elk gekenmerkt door belangrijke fabricagerituelen, doorlopen totdat het deeg uiteindelijk door de banketbakker met de hand wordt uitgerekt om de gewenste dikte te verkrijgen. Deze productiemethode die, afgezien van het kneden van het deeg, volledig handmatig is, is geheel gebaseerd op de in de stad Tentúgal ontwikkelde knowhow aangezien de kenmerken van het meel en de klimaatomstandigheden tot problemen zouden kunnen leiden.

Praktisch gezien worden de ingrediënten voor het deeg, uitsluitend water en meel, eerst mechanisch gemengd zodat een uniform deeg wordt verkregen. Nadien laat men het rusten op een palet dat is vervaardigd van een geschikt materiaal.

Vervolgens wordt het deeg overgebracht op een houten palet dat zich op de grond bevindt. Het wordt met witte doeken bedekt en maximaal uitgerekt totdat een fijne, haast transparante textuur wordt bereikt. Dat is de meest gevoelige fase van de deegbereiding: fingerspitzengefühl en voldoende ervaring zijn nodig om het deeg, wanneer het tot de gewenste dikte wordt uitgerekt, niet te laten scheuren.

Het deeg droogt onder invloed van de omgevingstemperatuur, of wordt gedroogd met ventilatoren; wanneer de dagen vochtiger zijn, wordt een brander gebruikt om het drogen vlugger te laten verlopen. Wanneer de gewenste vochtigheidsgraad is bereikt, worden cirkels uit het deeg gesneden.. Deze worden met de hand op paletten van een geschikt materiaal geplaatst en met een droog wit doek bedekt. Daar bovenop wordt een vochtig doek gelegd om te vermijden dat het deeg uitdroogt. Het deeg heeft een textuur die vergelijkbaar is met perkamentpapier maar is dunner.

In tweede instantie is de knowhow met betrekking tot de verwerking van dit deeg van fundamenteel belang. Dankzij deze knowhow kan een gebak vorm worden gegeven waarvan de fijne lagen zodanig worden aangebracht dat de vulling er niet uit kan lopen.

Op de derde plaats komen het uiterst fijne, haast transparante deeg en de vulling op basis van eiercrème: deze verlenen het gebak zijn externe en interne voorkomen, zijn consistentie, zijn smaak en zijn specifieke textuur en maken het tot een uniek product.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Afgezien van de doorslaggevende klimatologische factoren moet op het verband tussen de naam van het product en het afgebakende geografische gebied waar het befaamd is, worden gewezen. Dit verband is het rechtstreekse gevolg van de oorsprong van het gebak. Het staat vast dat het is ontstaan in het klooster van Nossa Senhora da Natividade waar het werd bereid door nonnen van de Carmelorde die

hier in de periode 1565-1898 verbleven. In dit klooster is vanaf het einde van de 16e eeuw een knowhow tot ontwikkeling gekomen die tot een uniek gebak heeft geleid, hetgeen blijkt uit het feit dat het vele malen in talrijke werken wordt vermeld.

Zo schrijft Augusto Fonseca in zijn boek „Velharias de Coimbra" dat een verkoopster, Rosa, reeds vóór 1860 onder de „Arco do Bispo" (Coimbra) de zeer gegeerde „pastéis de Tentúgal" verkocht. António Nobre, een Portugese dichter die van 1888 tot 1890 in Coimbra studeerde, schrijft in zijn gedicht „Carta à Manuel" dat hij iedere maand naar Tentúgal ging om er een mooie non te bezoeken en er het gebak in kwestie te kopen. De „vermaarde" en in het klooster geproduceerde „pastéis de Tentúgal" die men minstens eenmaal in zijn leven gegeten moet hebben, worden vermeld in het werk „Coninbricense" dat van 1891 dateert. Naar de „smakelijke" „pastéis de Tentúgal" wordt verwezen in het werk van 1884 waarin de tentoonstelling in het district wordt besproken. Deze oudere verwijzingen naar het gebak bevestigen dat het wel degelijk in het klooster is ontstaan en tonen aan dat het reeds heel lang een zeer goede faam geniet. Het gebak wordt in zeer positieve termen beschreven, wat erop wijst dat de faam van de „pastéis de Tentúgal" reeds in de 19e eeuw zeer groot was.

In het kookboek „O Doceiro Moderno" schrijft J. M. Sousa Monteiro (einde 19e eeuw): „dit gebak is gebaseerd op een recept dat typisch is voor het dorp (…); niettemin leggen wij uit hoe het bladerdeeg moet worden bereid want dat is het moeilijkste onderdeel". In het werk „Tratado Completo de Cozinha e de Copa" van Carlos Bento da Maia waarvan de eerste editie dateert van 1904, is het recept van de pastéis de Tentúgal opgenomen en zegt de auteur dat het deeg moet worden uitgerekt tot het „de dikte heeft van en zo doorzichtig is als zijdepapier". In verband met het fabricageprocedé voor het deeg zegt deze auteur ook (1904): „de beschrijving van het procédé in aanmerking genomen, spreekt het vanzelf dat onervaren handen dit deeg niet op de juiste wijze kunnen bereiden (…)"

Later, zegt Maria de Oliveira Belo in haar boek „Culinária Portuguesa" (1936) dat de pastéis de Tentúgal een zeer moeilijk te bereiden gebak is omdat slechts iemand met veel ervaring de complexe bereiding van het deeg voor mekaar krijgt.

Deze drie uittreksels uit kookboeken bevestigen onze bewering, namelijk dat het typische fabricageprocedé een zeer specifieke knowhow vereist die door de vrouwen in Tentúgal na veel ervaring en jarenlang oefenen wordt bereikt.

Het is dus de combinatie van natuurlijke omstandigheden en knowhow die een doorslaggevende rol speelt bij het ontstaan van dit gebak. Naast de temperatuur en de vochtigheidsgraad, actieve en natuurlijke factoren bij de productie van „Pastel de Tentúgal", is er de knowhow die in bovengenoemd klooster is ontstaan, en gedurende vier eeuwen is gegroeid die het gebak zoals wij het kennen tot bij ons heeft gebracht. Deze knowhow werd verder uitgebreid met vaardigheden en met kennis die het mogelijk maken die factoren te corrigeren die door de natuur nog niet op gunstige wijze waren geregeld. Traditionele producten zijn, om materiële of culturele redenen, op bijzondere wijze met hun plaats van oorsprong verbonden. Hoewel deze banden niet zichtbaar zijn, zetten ze de plek waar ze ontstaan op de kaart en verlenen ze haar een bijzondere bekoring.

Er moet worden op gewezen dat de knowhow in verband met „Pastel de Tentúgal" de grenzen van de stad Tentúgal nooit heeft overschreden.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:**

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html

## Abonnementsprijzen 2012 (excl. btw, incl. verzendkosten voor normale verzending)

| | | |
|---|---|---|
| *Publicatieblad van de Europese Unie*, L- en C-serie, uitsluitend papieren versie | 22 officiële talen van de Europese Unie | 1 200 EUR per jaar |
| *Publicatieblad van de Europese Unie*, L- en C-serie, papieren versie + dvd (jaarlijks) | 22 officiële talen van de Europese Unie | 1 310 EUR per jaar |
| *Publicatieblad van de Europese Unie*, L-serie, uitsluitend papieren versie | 22 officiële talen van de Europese Unie | 840 EUR per jaar |
| *Publicatieblad van de Europese Unie*, L- en C-serie, dvd (maandelijks) (cumulatief) | 22 officiële talen van de Europese Unie | 100 EUR per jaar |
| *Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie* (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen), dvd, verschijnt één keer per week | Meertalig: 23 officiële talen van de Europese Unie | 200 EUR per jaar |
| *Publicatieblad van de Europese Unie*, C-serie „Vergelijkende onderzoeken” | Taal (talen) van het (de) vergelijkende onderzoek(en) | 50 EUR per jaar |

Het abonnement op het *Publicatieblad van de Europese Unie*, dat in de officiële talen van de Europese Unie verschijnt, is verkrijgbaar in 22 verschillende taalversies. Het abonnement omvat de L-serie (Wetgeving) en de C-serie (Mededelingen en bekendmakingen).

Ieder abonnement geldt slechts voor één enkele taalversie.

Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 920/2005 van de Raad, bekendgemaakt in Publicatieblad L 156 van 18 juni 2005, waarin is bepaald dat de instellingen van de Europese Unie tijdelijk niet verplicht zijn om alle rechtsbesluiten in het Iers te redigeren en in die taal bekend te maken, worden de in het Iers opgestelde nummers van het Publicatieblad apart verkocht.

Het abonnement op het *Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie* (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen) omvat alle 23 officiële taalversies op één meertalige dvd.

Op verzoek kunnen de abonnees op het *Publicatieblad van de Europese Unie* eveneens de verschillende bijlagen van het Publicatieblad ontvangen. De abonnees worden op de hoogte gebracht van het verschijnen van bijlagen door middel van een „Bericht aan de lezer” in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

## Verkoop en abonnementen

Abonnementen op verscheidene niet-kosteloze publicaties, zoals het abonnement op het *Publicatieblad van de Europese Unie*, zijn verkrijgbaar bij onze verkoopkantoren. Een lijst met verkoopkantoren is te vinden op het volgende internetadres:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_nl.htm

**Via EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) heeft u direct en gratis toegang tot het recht van de Europese Unie. Op deze website kunt u het *Publicatieblad van de Europese Unie* raadplegen.**
**U vindt er eveneens de Verdragen, de wetgeving, de jurisprudentie en de voorbereidende wetgevende besluiten.**

**Meer informatie over de Europese Unie is te vinden op de volgende website: http://europa.eu**

Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL