

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 186



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

52e jaargang
8 augustus 2009

<u>Nummer</u>	Inhoud	Bladzijde
	II <i>Mededelingen</i>	
	MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE	
	Commissie	
2009/C 186/01	Mededeling van de Commissie overeenkomstig artikel 16, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap — Openbardienstverplichtingen met betrekking tot geregelde luchtdiensten ⁽¹⁾	1
2009/C 186/02	Goedkeuring van de steunmaatregelen van de staten in het kader van de bepalingen van de artikelen 87 en 88 van het EG-Verdrag — Gevallen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt ⁽¹⁾	2
2009/C 186/03	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.5500 — General Motors/Delphi Steering Business) ⁽¹⁾	6

IV *Informatie*

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE

Commissie

2009/C 186/04	Wisselkoersen van de euro	7
2009/C 186/05	Administratieve Commissie van de Europese Gemeenschappen voor de sociale zekerheid van migrerende werknemers — Omrekeningskoersen van de munteenheden in toepassing van Verordening (EEG) nr. 574/72 van de Raad	8

V *Bekendmakingen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Commissie

2009/C 186/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.5606 — Uniq/Veneto Banca/JV) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	10
2009/C 186/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.5582 — Gonvarri/Severstal/JV) — Zaak die in aanmerking kan komen voor een vereenvoudigde procedure ⁽¹⁾	12
2009/C 186/08	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	13

ANDERE BESLUITEN

Commissie

2009/C 186/09	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	14
---------------	--	----



⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

(Vervolg zie bladzijde 3 van de omslag)

II

(Mededelingen)

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE EUROPESE UNIE

COMMISSIE

Mededeling van de Commissie overeenkomstig artikel 16, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap

Openbaredienstverplichtingen met betrekking tot geregelde luchtdiensten

(Voor de EER relevante tekst)

(2009/C 186/01)

Lidstaat	Italië
Betrokken luchtroutes	Alghero–Rome Fiumicino en terug, Alghero–Milaan Linate en terug, Cagliari–Rome Fiumicino en terug, Cagliari–Milaan Linate en terug, Olbia–Rome Fiumicino en terug, Olbia–Milaan Linate en terug.
Datum waarop de openbaredienstverplichtingen van kracht worden	15 dagen na de datum van publicatie van deze mededeling
Adres waarop de tekst van en alle relevante informatie en/of documentatie over de openbaredienstverplichtingen kunnen worden verkregen	Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione centrale regolazione economica Direzione Trasporto Aereo Viale del Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA http://www.enac.gov.it E-mail: osp@enac.gov.it

Goedkeuring van de steunmaatregelen van de staten in het kader van de bepalingen van de artikelen 87 en 88 van het EG-Verdrag

Gevallen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt

(Voor de EER relevante tekst)

(2009/C 186/02)

Datum waarop het besluit is genomen	19.3.2009
Referentienummer staatssteun	N 522/08
Lidstaat	Polen
Regio	Wielkopolskie
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Regionalna pomoc ad hoc dla spółki Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.
Rechtsgrondslag	Uchwała Rady Ministrów nr 154/2008 z dnia 5 sierpnia 2008 r. w sprawie ustanowienia programu wieloletniego pod nazwą: „Wsparcie finansowe inwestycji realizowanej przez Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o. pod nazwą: Centrum Usług Wspólnych – Transfer Agency w Poznaniu, w latach 2008–2011”, projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy Ministrem Gospodarki a Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.; art. 117 ustawy z dnia 30 czerwca 2005 r. o finansach publicznych (Dz.U. z 2005 r., nr 249 poz. 2104 ze zm.)
Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	Regionale ontwikkeling, Werkgelegenheid
Vorm van de steun	Directe subsidie
Begrotingsmiddelen	Totaal van de voorziene steun PLN 4 962 500
Maximale steunintensiteit	6,26 %
Looptijd (periode)	tot 2011
Economische sectoren	Beperkt tot de dienstverlening
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND
Andere informatie	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, is beschikbaar op site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Datum waarop het besluit is genomen	17.6.2009
Referentienummer staatssteun	N 582/08
Lidstaat	Ierland
Regio	—

Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Health Insurance Intergenerational Solidarity Relief
Rechtsgrondslag	Health Insurance (Miscellaneous Provisions) Bill 2008
Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	Diensten van algemeen economisch belang
Vorm van de steun	Directe subsidie, Parafiscale heffing
Begrotingsmiddelen	Voorziene jaarlijkse uitgaven 300 mln EUR; Totaal van de voorziene steun 1 200 mln EUR
Maximale steunintensiteit	—
Looptijd (periode)	1.1.2009-31.12.2012
Economische sectoren	Beperkt tot de financiële dienstverlening
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Department of Finance Government Buildings Upper Merrion Street Dublin 2 IRELAND
Andere informatie	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, is beschikbaar op site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Datum waarop het besluit is genomen	30.6.2009
Referentienummer staatssteun	N 36/09
Lidstaat	Frankrijk
Regio	—
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Régime cadre temporaire d'interventions publiques en capital investissement dans les PME
Rechtsgrondslag	Article 20 de la Constitution du 4 octobre 1958, articles L. 2251-1, L. 2253-1, L. 3231-1, L. 3231-6 et L. 4211-1 du CGCT,
Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	Risicokapitaal
Vorm van de steun	Risicokapitaal
Begrotingsmiddelen	Voorziene jaarlijkse uitgaven 25 mln EUR; Totaal van de voorziene steun 50 mln EUR
Maximale steunintensiteit	—
Looptijd (periode)	2009-31.12.2010
Economische sectoren	Alle sectoren

Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	DIACT 8 rue de Penthievre 75008 Paris FRANCE
Andere informatie	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrappt, is beschikbaar op site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Datum waarop het besluit is genomen	8.5.2009
Referentienummer staatssteun	N 249/09
Lidstaat	Frankrijk
Regio	—
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Renforcement des fonds propres de l'entité qui sera issue du rapprochement des organes centraux des groupes Caisse d'Épargne et Banque Populaire
Rechtsgrondslag	article 6,III de la loi 2008-1061 du 16.10.2008 de finances rectificative
Type maatregel	Individuele steun
Doelstelling	Opheffing van een ernstige verstoring van de economie
Vorm van de steun	Andere kapitaalmaatregelen
Begrotingsmiddelen	Voorziene jaarlijkse uitgaven —; Totaal van de voorziene steun 2 450 mln EUR
Maximale steunintensiteit	—
Looptijd (periode)	—
Economische sectoren	Beperkt tot de financiële dienstverlening
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi 139 rue de Bercy 75012 Paris FRANCE
Andere informatie	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrappt, is beschikbaar op site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Datum waarop het besluit is genomen	7.7.2009
Referentienummer staatssteun	N 379/09

Lidstaat	Nederland
Regio	—
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Prolongation and amendments of the Dutch credit guarantee scheme
Rechtsgrondslag	Rules of the 2008 Credit Guarantee Scheme of the State of the Netherlands
Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	Opheffing van een ernstige verstoring van de economie
Vorm van de steun	Garantie
Begrotingsmiddelen	Voorziene jaarlijkse uitgaven —; Totaal van de voorziene steun 200 000 mln EUR
Maximale steunintensiteit	—
Looptijd (periode)	30.6.2009-31.12.2009
Economische sectoren	Beperkt tot de financiële dienstverlening
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Ministerie van Financiën Korte Voorhout 7 2511 CW Den Haag NEDERLAND
Andere informatie	—

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, is beschikbaar op site:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.5500 — General Motors/Delphi Steering Business)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2009/C 186/03)

Op 30 april 2009 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
 - in elektronische vorm op de Eur-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32009M5500. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.
-

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN EN ORGANEN VAN DE
EUROPESE UNIE

COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

7 augustus 2009

(2009/C 186/04)

1 euro =

Munteenheid	Koers	Munteenheid	Koers		
USD	US-dollar	1,4357	AUD	Australische dollar	1,7161
JPY	Japanse yen	136,89	CAD	Canadese dollar	1,5540
DKK	Deense kroon	7,4448	HKD	Hongkongse dollar	11,1272
GBP	Pond sterling	0,85670	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	2,1315
SEK	Zweedse kroon	10,3008	SGD	Singaporese dollar	2,0628
CHF	Zwitserse frank	1,5288	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 761,67
ISK	IJslandse kroon		ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	11,6875
NOK	Noorse kroon	8,7515	CNY	Chinese yuan renminbi	9,8084
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	HRK	Kroatische kuna	7,3350
CZK	Tsjechische koruna	25,910	IDR	Indonesische roepia	14 308,44
EEK	Estlandse kroon	15,6466	MYR	Maleisische ringgit	5,0257
HUF	Hongaarse forint	272,80	PHP	Filipijnse peso	68,557
LTL	Litouwse litas	3,4528	RUB	Russische roebel	45,4450
LVL	Letlandse lat	0,7023	THB	Thaise baht	48,778
PLN	Poolse zloty	4,1670	BRL	Braziliaanse real	2,6336
RON	Roemeense leu	4,2168	MXN	Mexicaanse peso	18,7072
TRY	Turkse lira	2,1300	INR	Indiase roepie	68,5760

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

**ADMINISTRATIEVE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN VOOR DE SOCIALE
ZEKERHEID VAN MIGRERENDE WERKNEMERS**

**Omrekeningskoersen van de munteenheden in toepassing van Verordening (EEG) nr. 574/72 van de
Raad**

(2009/C 186/05)

Artikel 107, leden 1, 2 en 4, van Verordening (EEG) nr. 574/72 van de Raad

Referentieperiode: juli 2009

Toepassingsperiode: oktober, november en december 2009

7-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	25,7932	7,44576	15,6466	0,700596	3,45280	272,060	4,29649
1 BGN =	0,511300	1	13,1881	3,80702	8,00010	0,358214	1,76542	139,104	2,19679
1 CZK =	0,0387699	0,0758261	1	0,288671	0,606617	0,027162	0,133865	10,5477	0,166574
1 DKK =	0,134305	0,262673	3,46415	1	2,10141	0,0940932	0,463727	36,5389	0,577038
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,64849	0,475871	1	0,0447762	0,220674	17,3878	0,274596
1 LVL =	1,42736	2,79162	36,8161	10,6278	22,3333	1	4,92838	388,326	6,13262
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,47023	2,15644	4,53157	0,202907	1	78,7939	1,24435
1 HUF =	0,00367567	0,00718887	0,0948072	0,0273681	0,0575117	0,00257516	0,0126913	1	0,0157924
1 PLN =	0,232748	0,455209	6,00333	1,73299	3,64172	0,163062	0,803633	63,3214	1
1 RON =	0,237054	0,463630	6,11439	1,76505	3,70909	0,166079	0,818500	64,4928	1,01850
1 SEK =	0,0923688	0,180655	2,38249	0,687756	1,44526	0,0647132	0,318931	25,1298	0,396862
1 GBP =	1,16155	2,27176	29,9601	8,64861	18,1743	0,813776	4,01060	316,010	4,99058
1 NOK =	0,111739	0,218540	2,88212	0,831985	1,74834	0,0782842	0,385814	30,3998	0,480087
1 ISK =	0,00557373	0,0109011	0,143764	0,0415007	0,0872099	0,00390493	0,019245	1,51639	0,0239475
1 CHF =	0,657801	1,28653	16,9668	4,89783	10,2923	0,460852	2,27125	178,961	2,82623

7-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,21845	10,8262	0,860920	8,94939	179,413	1,52022
1 BGN =	2,15689	5,53541	0,440188	4,57582	91,7338	0,777287
1 CZK =	0,163549	0,419729	0,0333778	0,346967	6,95582	0,0589386
1 DKK =	0,566557	1,45400	0,115625	1,20194	24,0960	0,204172
1 EEK =	0,269608	0,691918	0,0550228	0,57197	11,4666	0,0971596
1 LVL =	6,02123	15,4528	1,22884	12,7740	256,086	2,16989
1 LTL =	1,22175	3,13547	0,249340	2,59192	51,9616	0,440285
1 HUF =	0,0155056	0,039793	0,00316445	0,0328950	0,659462	0,00558781
1 PLN =	0,981837	2,51977	0,200378	2,08296	41,7581	0,353828
1 RON =	1	2,56638	0,204084	2,12149	42,5306	0,360374
1 SEK =	0,389653	1	0,0795221	0,826645	16,5722	0,140421
1 GBP =	4,89993	12,5751	1	10,3952	208,397	1,76581
1 NOK =	0,471367	1,20971	0,0961987	1	20,0475	0,169868
1 ISK =	0,0235125	0,0603421	0,00479853	0,0498815	1	0,00847328
1 CHF =	2,77490	7,12146	0,566313	5,88692	118,018	1

1. Volgens Verordening (EEG) nr. 574/72 is de koers voor de omrekening in een munteenheid van bedragen die in een andere munteenheid luiden, de door de Commissie berekende koers op basis van het maandgemiddelde gedurende de in lid 2 vermelde referentieperiode van de wisselkoersen van deze munteenheden die door de Europese Centrale Bank zijn gepubliceerd.
2. De referentieperiode is:
 - de maand januari voor de omrekeningskoersen die met ingang van 1 april daaropvolgend moeten worden toegepast,
 - de maand april voor de omrekeningskoersen die met ingang van 1 juli daaropvolgend moeten worden toegepast,
 - de maand juli voor de omrekeningskoersen die met ingang van 1 oktober daaropvolgend moeten worden toegepast,
 - de maand oktober voor de omrekeningskoersen die met ingang van 1 januari daaropvolgend moeten worden toegepast.

De omrekeningskoersen van de munteenheden worden bekendgemaakt in het tweede *Publicatieblad van de Europese Unie* (C-reeks) van de maanden februari, mei, augustus en november.

V

*(Bekendmakingen)*PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak COMP/M.5606 — Uniq/Veneto Banca/JV)****Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2009/C 186/06)

1. Op 3 augustus 2009 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat de onderneming Uniq Versicherungen AG („Uniq”, Oostenrijk), die onder de gezamenlijke zeggenschap staat van Raiffeisen Zentralbank Österreich („RZB”, Oostenrijk), Austria Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit Privatstiftung („Austria Verein, Oostenrijk”), en Collegialität Versicherung auf Gegenseitigkeit, („CollVerein, Oostenrijk”) en de onderneming Veneto Banca Holding S.C.p.A. („VB”, Italië) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van genoemde verordening, de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over Claris, een vehikelonderneming, die momenteel eigendom is van VB, („JV”, Italië), door de verwerving van aandelen in een nieuw opgerichte vennootschap die een gemeenschappelijke onderneming is.
2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Uniq: verzekeringsgroep, actief in alle verzekeringssectoren (levens- en schadeverzekeringen, herverzekering),
 - RZB: financiële diensten voor lokale en internationale/multinationale ondernemingen en voor financiële instellingen wereldwijd,
 - Austria Verein: private stichting naar Oostenrijks recht,
 - CollVerein, Austria: onderlinge waarborgmaatschappij naar Oostenrijks recht,
 - VB: houdstermaatschappij van een Italiaanse groep, actief in bank- en financiële diensten,
 - JV: zal actief zijn in de levensverzekeringssector in Italië.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde concentratie binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 139/2004 kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Hierbij dient te worden aangetekend dat, overeenkomstig de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾, deze zaak in aanmerking komt voor de in voormelde mededeling beschreven procedure.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

⁽²⁾ PB C 56 van 5.3.2005, blz. 32.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301 of 22967244) of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.5606 — Uniq/Veneto Banca/JV, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak COMP/M.5582 — Gonvarri/Severstal/JV)****Zaak die in aanmerking kan komen voor een vereenvoudigde procedure****(Voor de EER relevante tekst)**

(2009/C 186/07)

1. Op 31 juli 2009 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Severstal (Rusland), in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van genoemde verordening, de gezamenlijke zeggenschap verkrijgt over Holding Gonvarri Russia S.L. („Gonvarri Russia”), die deel uitmaakt van het concern Gonvarri Corporación Financiera S.L. („Gonvarri”, Spanje) door de verwerving van aandelen.
2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Gonvarri: verwerking en distributie van staal; ontwerp, ontwikkeling en productie van metalen onderdelen voor motorvoertuigen,
 - Severstal: productie van staal en mijnbouwactiviteiten,
 - Gonvarri Russia: verwerking en distributie van staal.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 139/2004 kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301 of 22967244) of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.5582 — Gonvarri/Severstal/JV, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)
Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2009/C 186/08)

1. Op 31 juli 2009 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Lion Capital LLP („Lion Capital”, Verenigd Koninkrijk) en Central European Distribution Corporation („CEDC”, Verenigde Staten) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van genoemde verordening, de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over CJSC Russian Alcohol Group en van haar dochterondernemingen („Russian Alcohol Group”, Rusland) door de toekenning van bepaalde contractuele vetorechten.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

— Lion Capital: private-equityfonds,

— CEDC: producent van wodka en distributeur van alcoholische dranken,

— Russian Alcohol Group: producent en distributeur van wodka en ready-mixed alcoholische dranken.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde concentratie binnen het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 139/2004 kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Hierbij dient te worden aangetekend dat, overeenkomstig de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾, deze zaak in aanmerking komt voor de in voormelde mededeling beschreven procedure.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301 of 22967244) of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

⁽²⁾ PB C 56 van 5.3.2005, blz. 32.

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

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

(2009/C 186/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad 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**„CHORIZO RIOJANO”****EG-nummer: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Chorizo Riojano”

2. Lidstaat of derde land:

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel:**3.1. Productcategorie (volgens bijlage II):**

Categorie 1.2. Vleesproducten

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

Deze hoefijzervormige worst van kwaliteitsklasse Extra wordt zonder toevoegingsmiddelen geproduceerd in het autonome gebied La Rioja en heeft de onderstaande kenmerken.

Morfologische kenmerken

Deze BGA-worst heeft een min of meer cilindrische vorm, een diameter van 30-40 mm en een minimumgewicht van 200 g. Ze laat zich ondanks het oneffen oppervlak makkelijk snijden in stevig aan elkaar hechtende schijven zonder abnormale verkleuring waarin vlees en vet goed van elkaar te onderscheiden zijn.

Fysisch-chemische kenmerken

Vochtgehalte: max. 45 %

Verhouding collageen/proteïne: max. 14 %

Vetgehalte in de droge stof: max. 57,0 %

Nitraten uitgedrukt als NaNO_3 : max. 100 ppm

Nitrieten uitgedrukt als NaNO_2 : max. 20 ppm

Totaal fosfaatgehalte, uitgedrukt als P_2O_5 : max. 7 500 ppm

(overeenkomstig het van nature in het vlees aanwezige gehalte, zonder toegevoegde fosfaten)

Organoleptische kenmerken

Evenwichtig, intens en aanhoudend aroma met een boventoon van paprikapoeder en nuances van knoflook. Geen ranzige of scherpe geur. Intense en aanhoudende smaak met een goed evenwicht tussen mager en vet. Een weinig zurig. Pikant wanneer pikant paprikapoeder is gebruikt. Geen ranzige of abnormale smaken. Goed gebalanceerde en stevige textuur. Makkelijk te kauwen en nauwelijks kleverig.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Zowel het vlees als het vet leent zich uitstekend voor de worstenmakerij. Het van gecasteerde beren of van zeugen afkomstige magere vlees zonder zenen, en het zwoerdvrij spek/magere vlees van de varkens wordt gekruid met fijn droog zout, paprikapoeder klasse Extra en verse, gepelde knoflook. Het mengsel wordt in varkensdarmen geperst.

Het toegevoegde vet moet stevig zijn. Buikvet bijvoorbeeld is te zacht en smeutig en zou bij de vermaling tot gehakt stroperig worden en tijdens het rijpingsproces vet afgeven. In elk geval mag in vergelijking met de droge stof niet meer dan 57 % vet worden toegevoegd. Hierdoor onderscheidt de chorizo riojano zich van andere soorten, die vanwege een bruske verandering van de pH-waarde niet correct rijpen en moeilijker bewaarbaar zijn.

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

—

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

Verwerking van de grondstoffen

De bedrijven die chorizo riojano produceren, zijn zo uitgerust dat zij de karkassen en/of versneden delen correct in ontvangst kunnen nemen en behandelen. Dalingen van de pH-waarde of kleur-/textuurveranderingen moeten te allen tijde worden voorkomen. Bij ontvangst moeten de nodige onderzoeken en analyses worden uitgevoerd om de zuiverheid van het vlees te verifiëren.

Het in kwartieren delen, ontbenen en versnijden moeten zo snel mogelijk gebeuren om te voorkomen dat het vlees zich opstapelt in het gebied waar deze bewerkingen moeten worden uitgevoerd.

De temperatuur in de ruimten waar het vlees wordt bewerkt, mag niet meer dan 12 °C bedragen.

Koeling van vlees en vet vóór het vermalen

De karkassen moeten in de koelkamers zo worden opgehangen dat ze elkaar niet raken.

Het vermalen van vlees en vet tot productspecifieke stukken

Het verwerkingsproces van de chorizo riojano moet, fysiek en in de tijd, gescheiden van de andere producten (inclusief andere soorten worst) plaatsvinden.

Het vlees is klaar voor verwerking als het rijp en verzuurd is, niet bevroren is en een pH-waarde van minder dan 6,3 heeft zodat het makkelijk verder rijpt en dóór en dóór droogt.

Even belangrijk is dat het vlees niet vochtig is en uitlekt wanneer dat noodzakelijk is.

Het vlees en het vet worden in meer of minder intense mate versneden en vernalen. De stukken moeten de juiste grootte hebben om schade aan de proteïneketen en aan de vetcellen van het weefsel te beperken en de juiste textuur, droging, kleur en versnijbaarheid te bevorderen.

Elk verwerkingsproces moet in een luchtbehandelde ruimte plaatsvinden met een uit technologisch, hygiënisch en gezondheids oogpunt adequate relatieve vochtigheid, luchtcirculatie en luchtverversing.

Toevoeging van zout, kruiden en specerijen

Na de verwerking van het vlees en vet tot gehakt wordt fijn droog zout, verse gepelde knoflook en, in het geval van pikante worst, puur paprikapoeder klasse Extra en cayennepoeder toegevoegd.

Vermenging van de ingrediënten

Vlees, vet, kruiden en specerijen worden tot een lucht vrij mengsel gekneed om de binding van de verschillende bestanddelen te bevorderen en verbrokkeling van de worst na versnijding te voorkomen.

Vervolgens wordt de massa verder gekneed in een vacuümvat om zo het ideale marinadeniveau van het gehakt te bereiken.

Het laten rusten en koelen van het gehakt

Na het kruiden, mengen en kneden laat men het gehakt 12 tot 24 uur rusten alvorens het in de varkensdarmen te spuiten.

De hiervoor gebruikte koelinstallaties moeten apart staan en de gehaktmassa koelen bij een temperatuur van 0-6 °C.

Het vullen van de varkensdarmen

Het bereide gehakt wordt in de varkensdarmen geperst via een met het oog op de voorkoming van verhitting gladde en niet te brede spuitmond. Om dezelfde reden moet het gehakt onder voldoende druk in de darmen worden gespoten om te vermijden dat bepaalde stukken van de darm niet voldoende worden gevuld en het gehakt daar verkleurt of schimmelt.

De darmen moeten perfect schoon zijn, mogen geen enkele wijziging hebben ondergaan en geen tekenen van schade of ziekte vertonen die de darmen ongeschikt maken voor menselijke consumptie.

Om ervoor te zorgen dat de darmen goed rekken, zich goed in vorm laten kneden, niet loskomen of rimpelen, worden zij eerst gewassen.

Afknoopen

De uiteinden van de met de gehaktmassa gevulde darm worden afgebonden met een wit katoenen touwtje (rood voor pikante worst).

Rijping (lang of kort)

De worsten rijpen bij een temperatuur van maximaal 16 °C in geventileerde ruimten met de juiste vochtigheidsgraad en verluchting om het vochtgehalte van de worsten te verlagen en het product zijn karakteristieke kenmerken qua consistentie, aroma, kleur en smaak te geven. Rijping in speciale droogkamers is eveneens toegestaan. De temperatuur daar mag maximaal 20 °C bedragen.

Om de rijpingsomstandigheden (temperatuur, relatieve vochtigheid en ventilatie) te controleren en op een constant niveau te houden, mag gebruik worden gemaakt van speciale kamers waar deze omstandigheden naar wens automatisch kunnen worden bijgestuurd.

De controleapparatuur van de gistings — of rijpingsinstallaties moet op een zichtbare en toegankelijke plaats zijn aangebracht zodat zowel de temperatuur en de relatieve vochtigheid als het rijpingsproces van het BGA-product te allen tijde kunnen worden gecontroleerd.

Het drogen in luchtbehandelde kamers of in een natuurlijke omgeving

Na de rijping worden de worsten overgebracht naar een hal voor narijping en droging. Daar blijven ze hangen tot het proces is afgerond. Tijdens deze laatste fase stabiliseren kleur en aroma onder invloed van microbiële en enzymatische rijpingsprocessen. De duur van het rijpingsproces van de chorizo riojano varieert afhankelijk van de lengte en/of de dikte van de worst. Stukken met kreukjes, luchtblaasjes of andere defecten worden verwijderd.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Het product wordt voorzien van een door de Raad van Toezicht verstrekt genummerd contra-etiket met de vermelding *Indicación Geográfica Protegida* (beschermde geografische aanduiding) „Chorizo Riojano”, en het logo. Dit etiket wordt aangebracht in het geregistreerde productiebedrijf en kan niet worden hergebruikt.

De verwerkingsbedrijven die de door de BGA beschermde „Chorizo Riojano” mogen produceren en in de eerste plaats verantwoordelijk zijn voor het toezicht op de naleving van het productdossier, moeten zijn ingeschreven in het betrokken register.

De Raad van Toezicht dient dit register permanent bij te werken.

4. **Beknopte omschrijving van het geografisch gebied:**

De verwerking, rijping, droging en etikettering vinden plaats in het autonome gebied La Rioja.

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

5.1. *Specifieke kenmerken van het geografisch gebied:*

Natuurlijke factoren: Als punt van samenkomst van drie klimaattypes vormt La Rioja een ideaal gebied voor de natuurlijke rijping en droging van deze worst. In dit klimaat kan het product geleidelijk de juiste fysisch-chemische veranderingen ondergaan tot het de juiste kenmerken qua consistentie, smaak en aroma vertoont.

Hoewel de laatste verwerkingsfasen plaatsvinden in ruimten met een gecontroleerde atmosfeer waar de ventilatie, de hygrometrie en de temperatuur kunnen worden geregeld, blijven de klimaatomstandigheden in het gebied een zeer belangrijke rol spelen.

Menselijke factor: Wat Chorizo Riojano echter echt onderscheidt van soortgelijke producten, is de aloude traditionele verwerkingsmethode die is overgenomen door de bedrijven die dit product produceren.

5.2. *Specifieke kenmerken van het product:*

De BGA „Chorizo Riojano” mag slechts worden verleend aan worsten van de klasse Extra die overeenkomstig de traditionele methode zijn geproduceerd in geregistreerde installaties waar alle fasen van de verwerking, rijping, droging en etikettering, alsmede de kwaliteit en de behandeling van alle grondstoffen worden gecontroleerd. Bovendien mogen de worsten die aan deze controles voldoen, slechts op de markt worden gebracht indien de oorsprong ervan wordt gegarandeerd door de BGA.

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):*

Historische traditie — reputatie van het product: Zodra de eerste kilte zich vanuit de bergen over La Rioja verspreidde, begon traditioneel de „moraga”: varkens werden geslacht en tot worst verwerkt. Deze voorraad moest meegaan tot aan de wijnoogst in de herfst. De plaatselijke productiekennis over deze zo moeilijk bereidbare en bewaarbare worst was met andere woorden van het grootste belang. Verspreid over La Rioja zijn er nog steeds plekken, met name in de bergen, waar deze traditionele methoden in het dagelijkse leven worden gebruikt.

In de 19^e eeuw werd het verwerkingsproces van de worst geïndustrialiseerd en verschenen de eerste familiebedrijfjes die hun waar in de eigen en omliggende dorpen aan de man brachten. De eerste verwijzing naar een „fábrica de embutido situada en Logroño” (worstenfabriek in Logroño) dateert uit 1890 (bron: „Archivo Histórico Municipal” (gemeentelijk historisch archief)). Tevens uit 1890 dateert een document waarin Julio Farias (industrieel en advocaat) beschrijft welke methoden hij gebruikt om naar Cuba verscheepte worsten in betere staat te laten aankomen: „Ter voorkoming van enige wijziging als gevolg van de temperatuur worden de worsten verzonden in ingeboterde blikken die eerst in een bain marie zijn ondergedompeld”. Dat deze man ook over marketingkwaliteiten bleek te beschikken, illustreren zijn brochures, deur-aan-deurfolders en ander reclamemateriaal. Zijn vertrouwen in de kwaliteit van zijn product springt meteen in het oog: [...] „De Verenigde Staten van Amerika mogen dan erg concurrerend geprijsde producten op de markt brengen, de onze blinken uit door hun kwaliteit: zelfs de armsten aarzelen niet om er dieper voor in hun beurs te tasten”.

Een andere bron is Javier Herce Galarreta, die in hoofdstuk VII (over het varken) van de compilatie van zijn in La Gaceta del Norte gepubliceerde artikelen, in 1979 schrijft: „Het belang van het varken voor La Rioja kan nauwelijks worden overschat. De typische, uit deze streek afkomstige verse vleessoorten en fijne vleeswaren, zoals ham, worst en bloedworst, onderscheiden zich van soortgelijke elders vervaardigde producten door hun bijzondere smaak en bereiding. Het meest typische, alleen al door de naam, is misschien wel de chorizo riojano die met zijn zachte, aromatische, licht pikante smaak en felle kleur, kop en schouders boven zijn soortgenoten uit andere streken uitsteekt. Bewijzen van het belang van het varken en de van dit dier bereide producten liggen in La Rioja voor het grijpen: verspreid over de hele streek vind je vleesbedrijven en worstdraaiërijen, soms samengebond in regelrechte bolwerken, zoals Baños de Río Tobía of Laguna de Cameros en, meer recent, Albelda de Iregua. In relatieve belangrijkheid doet deze sector in niets onder voor de wijn- of de conservenindustrie. De drie streken van La Rioja — de Sierra, Rioja Alta en Rioja Baja — belichamen, elk met haar eigen specialiteit, een gastronomische industrie in deze streek met drie gezichten: La Rioja”.

In de jaren 30 moesten veel bedrijven vanwege de economische crisis en onbetaalde facturen hun poorten sluiten. Het enige spoor dat van hen nog over is, is hun naam in de bedrijfsheffingsregisters die in elke gemeente worden bijgehouden. Baños de Río Tobía kwam als zenuwcentrum van deze sector te voorschijn uit deze periode van economische herstructurering. Eén van de talrijke vermoedelijke redenen daarvoor is wellicht dat de afstammelingen van de eerste industriëlen hun eigen fabrieken gingen bouwen, daarin aangemoedigd door de gunstige klimaatomstandigheden in deze enclave. Miguel Angel Villoslada, voorzitter van de Vereniging voor het onderzoek van de vleesindustrie in La Rioja (Asociación para la Investigación de la Industria Cárnica de La Rioja (ASICAR)), ziet het zo: „Oorspronkelijk werden de bedrijven gebouwd op plaatsen waar het klimaat geschikt was: droog, fris, maar met weinig temperatuurveranderingen. Toch is dat geen afdoende verklaring voor het grote aantal bedrijven in Baños. Feit is dat wij ons op een hoogte van 500 meter bevinden, net vóór de Sierra de la Demanda en de Sierra de Urbión. Op die manier wordt Baños afgeschermd tegen de te koude valwind uit de Sierra de Herrera en kennen wij geen bruuske veranderingen in temperatuur en vochtigheid”.

De artisanale slacht, verwerking en bewaring van de worst is langzaam — maar nog niet helemaal — overgenomen door de plaatselijke vleesindustrie, die erin geslaagd is om, zonder daarbij de aloude traditionele verwerkingsmethoden uit het oog te verliezen, met de juiste ruimten en installaties de problemen die zich bij de rijping voordoen, te overwinnen.

Baños de Río Tobía telt dankzij de generatieoverbruggende traditie op het gebied van de vleesproductie nog steeds de meeste vleesbedrijven hoewel het klimaat als productiefactor gestaag aan belang inboet: „Nagenoeg alle bedrijfsleiders hier hebben onderlinge familiebanden die ver terug gaan”. Niettemin haalt Albelda de Iregua het hoogste omzetcijfer. Deze ontwikkeling is begonnen in 1960 met een plaatselijke slagerij die in 1983 haar eerste industriële installaties opende en zich in korte tijd opwierp als Spanjes nummer 1 op het gebied van de exclusieve afzet van chorizo in hoefijzervorm.

Grote bedrijven uit andere autonome gebieden willen maar al te graag een graantje meepikken door hun chorizo eveneens de benaming „Chorizo Riojano” mee te geven hoewel hun worst niets te maken heeft met het product dat deze BGA mag dragen.

De traditie en het prestige waaraan de chorizo riojano zijn uitstekende reputatie te danken heeft, blijken ook uit de meeste vermaarde streekgerechten, zoals aardappels met chorizo, hutsepot met chorizo, op wijnstokken geroosterde chorizoworstjes, chorizoworstenbroodjes of chorizo als ingrediënt in om het even welke gekookte groenteschotel.

Tot slot vermelden wij de „Inventario Español de Productos Tradicionales”, waar de chorizo riojano wordt behandeld op blz. 110 en 111.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

Het productdossier is op 8 augustus 2008 bekendgemaakt in het Publicatieblad van La Rioja (Boletín Oficial de La Rioja) en is te vinden op het onderstaande adres. http://www2.larioja.org/pls/dad_user/G04.texto_integro?p_cdi_accn=115214530&p_texto=&anterior=R

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

(2009/C 186/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad 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

„RICCIARELLI DI SIENA”

EG-nummer: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007

BGA (X) BOB ()

1. Naam:

„Ricciarelli di Siena”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie (Bijlage II)

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:

De benaming „Ricciarelli di Siena” heeft betrekking op een banketbakkersproduct dat verkregen is door een massa op basis van amandelen, verschillende soorten suiker en het wit van eieren te bewerken en vervolgens in de oven te bakken. Wanneer het product in de handel wordt gebracht, heeft het de volgende kenmerken: vorm: een geovaliseerde ruit; gewicht: variërend van 10 tot 30 gram per stuk; afmetingen: de lange diagonaal 50 tot 105 mm, de korte diagonaal 30 tot 65 mm; dikte: 13 à 20 mm; uiterlijk: het oppervlak is wit - omdat de koek met poedersuiker is bestrooid – eventueel met hier en daar barstjes in de korst, de rand is licht goudbruin; uiterlijk vulling: beige met een licht goudbruine nuance; consistentie: zacht, niet kruimig; relatieve vochtigheid: minimaal 8 % en maximaal 11,5 %.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Verplichte ingrediënten: een kilo van de massa die voor de bereiding van „Ricciarelli di Siena” wordt gebruikt, bevat de volgende ingrediënten: zoete amandelen: van 35 tot 50 %; kristalsuiker: van 35 tot 47 %; wit van kippeneieren: van 6 tot 12 %; poedersuiker: van 5 tot 8 %; rijsmiddelen (ammonium- en/of natriumzouten): naar wens. Het gebruik van gepasteuriseerd eiwit of eiwit in poedervorm is toegestaan. Niet verplichte ingrediënten: bittere amandelen: ten hoogste 6 % op de totale massa en ter vervanging van een deel van de zoete amandelen; glucosesiroop of geïnverteerde suiker: ten hoogste 10 % op de totale massa en ter vervanging van een deel van de kristalsuiker; bloemenhoning: als toevoeging aan de andere zoetmiddelen, in hoeveelheden van ten hoogste 7 % van de massa; smaakstoffen: vanillestokjes of vanilline, essentiële citrusvruchtolie en amandelaroma, afzonderlijk of een combinatie daarvan: naar wens; gekonfijte sinaasappelschil: maximaal 5 % van de massa; zetmeelhosties: voor de onderkant van het product; sorbinezuur: conform de geldende wettelijke voorschriften. Andere ingrediënten, additieven, kleurstoffen of conserveringsmiddelen zijn niet toegestaan.

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

—

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

De bereiding en de verpakking moeten deel uitmaken van dezelfde productielijn. Het is dan ook onvermijdelijk dat deze in het onder punt 4 vermelde gebied plaatsvinden. Alleen op deze wijze kan de aangename geur van het product behouden blijven omdat het in punt 3.2 aangegeven vochtgehalte gehandhaafd blijft wanneer het product onmiddellijk na het afkoelen wordt verpakt. Zo wordt voorkomen dat er twee tegengestelde verschijnselen optreden, die niettemin beide schadelijke gevolgen voor zowel het uiterlijk van het product (verandering van de korst) als de zachtheid en de geur kunnen hebben, namelijk: de opname van te droge omgevingslucht, waardoor de koek uitdroogt, of van te vochtige lucht, waardoor het product kan breken wanneer het wordt opgepakt.

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

„Ricciarelli di Siena” wordt in de handel gebracht in portieverpakkingen of verpakkingen voor meer stuks. Eigenschappen als versheid, zachtheid en aangename geur, maar ook de gave vorm van het product blijven behouden doordat de koekjes in het productiegebied en in de juiste soort verpakking worden verpakt. Voor de portieverpakkingen van de Ricciarelli worden luchtdicht afgesloten papieren omhulsels gebruikt. Voor de verpakking van meer stuks daarentegen worden doorzichtige plateaus of bakjes met een luchtdichte sluiting gebruikt of plateaus met vakken waarvan de vorm en de grootte geschikt zijn voor de maat van de koekjes. Deze worden omwikkeld met doorzichtig thermoplastisch folie en vervolgens voorzien van een buitenverpakking in de vorm van een kartonnen of metalen doos.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op het etiket moeten de vermeldingen „Ricciarelli di Siena” en „Indicazione Geografica Protetta” (Beschermd Geografische Aanduiding), of de afkorting „IGP”, voorkomen, alsmede de volgende aanvullende informatie: de naam, de handelsnaam en het adres van het productie- en verpakkingsbedrijf. Het logo moet steeds samen met de Beschermd Geografische Aanduiding worden gebruikt.

De benaming „Ricciarelli di Siena” mag niet worden vertaald. De afmetingen van het logo mogen variëren naargelang van de gebruiksbestemming.



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

Het gebied waarin de „Ricciarelli di Siena” worden bereid en verpakt, omvat het hele administratieve gebied van de provincie Siena.

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

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

In het afgebakende gebied is een groot aantal ambachtelijke productiebedrijven voor zoetwaren gevestigd: een gevolg van de belangrijke rol van de plaatselijke specerijenfabrieken die sinds hun ontstaan in de middeleeuwen fungeren als bakermat voor de productie van typische streekproducten. Het belang van deze sector wordt niet alleen aangetoond door het aantal bedrijven en personen die betrokken zijn bij de productie van zoetwaren, maar ook door het aanzienlijke exportaandeel van deze nijverheid. Een dergelijk succes is grotendeels te danken aan de traditionele connotatie van dit product, waarvan de hoge mate van specialisatie in de bereidingsmethoden een duidelijk bewijs vormt.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De typische kenmerken van dit product zijn de zachte, compacte en niet brokkelige consistentie van de koek en de witte, licht goudbruine kleur daarvan. De karakteristieke kenmerken van de „Ricciarelli di Siena” kunnen worden teruggevoerd op enkele traditionele bereidingsstechnieken van het product. Deze kunnen als volgt worden samengevat:

- het rijzen en afbakken in ovens;
- de deeltjesgrootte van de massa;
- de bijzondere zachtheid die door de bewerking van de massa wordt verkregen en het gebruik van het wit van eieren.

„Ricciarelli di Siena” onderscheiden zich van andere soortgelijke producten omdat er geen gebruik wordt gemaakt van meel of aardappelmeel, die afbreuk zouden kunnen doen aan de kwaliteit van het product. De witte kleur van de koek ontstaat dan ook uitsluitend door de suikerbestanddelen.

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 onmiskenbare faam van „Ricciarelli di Siena” is te danken aan het feit dat dit product een onvervangbaar en typisch gebak voor de kerstdagen is. Uit belangrijke artikelen over gastronomie en levensmiddelen tradities kan worden afgeleid dat een kerst zonder „Ricciarelli di Siena” voor de mensen in Siena geen echte kerst is. In de loop der tijden, met name ten gevolge van de aanwezigheid van vele bezoekers en toeristen uit alle delen van de wereld, werden de Ricciarelli ook in de andere maanden van het jaar genuttigd. Dit heeft zeer gunstige gevolgen gehad voor de export, maar tegelijkertijd is daardoor het verband van het product met religieuze feesten en belangrijke gebeurtenissen min of meer verzwakt. „Ricciarelli di Siena” werd in kloosters of in de winkels van specerijhandelaren gebakken, de enige plaatsen waar specerijen en smaakstoffen voor het op smaak maken en bewaren van levensmiddelen verkrijgbaar waren. Het bewijs voor deze traditie wordt, ook vandaag de dag nog, geleverd door de antieke specerijwinkels in het stadscentrum van Siena, waarin op de plafonds fresco's met vergulde opschriften te vinden zijn die de destijds in deze winkels bereide producten als Ricciarelli, Panforte en andere lokale zoetwaren roemen. Parigè, een novellist en komedieschrijver uit Siena, vertelt in een van zijn novellen over een Senees, Ricciardetto della Gherardesca (waarvan de naam Ricciarello is afgeleid), die na zijn terugkeer van de kruistochten het gebruik van enkele Arabische zoetwaren introduceerde, waarvan de vorm veel weg had van de gekrulde muiltjes van de sultans. De eerste specifieke verwijzing naar de term Ricciarello kan worden gevonden in een lange lijst van Toscaanse zoetwaren in de „Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero” (Ode van S.B. aan de koffie en de suiker), die in 1814 in Livorno werd gedrukt. Hierin staat geschreven „van de wolvin, de Ricciarelli”, waarmee de plaats van herkomst wordt aangegeven door een verwijzing naar het symbool van de stad Siena, namelijk de wolvin.

In 1891 wordt de eerste editie van het basiswerk „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” (Wetenschap in de keuken en de kunst van goed eten) van Pellegrino Artusi uitgegeven, het eerste voorbeeld van een receptenboek gebaseerd op de traditionele Italiaanse keuken. Recept nr. 629 heeft als titel „Ricciarelli di Siena” en beschrijft de bereiding van het product. De ingrediënten die in het recept worden genoemd zijn nog dezelfde als die vandaag de dag worden gebruikt: „fijne witte suiker, zoete en bittere amandelen, het wit van eieren, sinaasappelschilextract”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de beschermde geografische aanduiding „Ricciarelli di Siena” in de *Gazzetta Ufficiale* van de republiek Italië, nr. 149 van 29 juni 2005.

De geconsolideerde tekst van het productiedossier kan worden geraadpleegd:

- op de internetsite http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

of

- door de website van het ministerie (www.politicheagricole.it) te bezoeken, de homepage te openen en te klikken op „Prodotti di Qualità” (aan de linkerkant van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

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

(2009/C 186/11)

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

SAMENVATTING

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

„PATATA DI BOLOGNA”

EG-nummer: IT-PDO-0005-0349-15.06.2004

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Groepering:

Naam: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.
Adres: Via Bassa dei Sassi 1/2
40138 Bologna
ITALIA
Tel. +39 051532320
Fax +39 051532320
E-mail: cptb@libero.it
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.6: — Groenten en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt van bijlage II — Aardappelen

4. Productdossier:

(samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam:

„Patata di Bologna”

4.2. Beschrijving:

Het product moet van de variëteit Primura zijn en moet te herkennen zijn aan zijn uiterlijk, chemische samenstelling en organoleptische kenmerken op basis van de volgende parameters:

voornamelijk ovale langwerpige en regelmatig gevormde knollen met oppervlakkige en weinig uitgesproken knopanzetten (ogen);

gladde, gave schil zonder onvolkomenheden aan de buitenzijde die de kenmerken ervan kunnen aantasten;

afmeting van de knollen: tussen 40 en 75 mm;

vast, wit tot strogeel vruchtvlees;

goed te bewaren.

De gemiddelde samenstelling per 100 g van het eetbare deel is als volgt:

70 tot 85 % water;

1,8 tot 2,2 % eiwit;

0,09 tot 1,12 % vet;

13,5 tot 17,0 % koolhydraten;

2,2 tot 2,7 % vezels;

1,0 tot 1,2 % mineralen (natrium, kalium, magnesium, calcium, mangaan, ijzer, kobalt, koper, zink, nikkel, chroom, chloor, fosfor, fluor, jodium, borium, selenium);

0,05 tot 0,1 % vitaminen.

De aardappelvariëteit Primura is emblematisch voor de „Patata di Bologna”, omdat de aardappel er goed uitziet op het bord en een gemiddeld gehalte droge stof bevat (19 tot 20 %), omdat het vruchtvlees ervan een juiste vastheid heeft, omdat hij een typische maar niet te uitgesproken smaak heeft en goed bewaarbaar is. Deze eigenschappen worden verkregen door de aardappel te telen op speciaal daarvoor bestemde en reeds lange tijd in goede staat gehouden stukken grond, waardoor de Primura steeds aan de markteisen voldoet.

4.3. *Geografisch gebied:*

De provincie Bologna.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

Het bewijs van de oorsprong van de „Patata di Bologna” uit het afgebakende geografische gebied wordt schriftelijk bevestigd door het daartoe aangewezen controleorgaan, op basis van talrijke eisen waaraan de telers bij het teeltproces moeten voldoen. De voornaamste eisen, op basis waarvan het product op ieder moment in de productie- en handelsketen kan worden getraceerd, zijn: opnemings van de landbouwers en de verpakkers in speciale lijsten die door het aangewezen controleorgaan worden bijgehouden; aangifte van de jaarlijks geproduceerde hoeveelheden aan het controleorgaan.

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

In het productdossier is onder andere bepaald dat het land in de herfst die voorafgaat aan het poten moet worden omgeploegd, zodat de dikste kluiten door de inwerking van de regen en de vorst in de winter verbreken en de bodem klaarmaken voor het poten van de pootaardappelen.

Het is verplicht gecertificeerde pootaardappelen te gebruiken, in hun geheel dan wel versneden. Deze poters moeten tevoren worden getrokken, zodat de knollen zeer vroeg tot ontwikkeling kunnen komen en ze na het poten ook sterker zijn. Tijdens het trekken staan de poters in een vorstvrije omgeving met diffuus licht, zodat zich een dikke, stevige uitloper van enkele millimeters vormt.

Vruchtwisseling is verplicht: pas wanneer op een bepaald perceel twee jaar lang andere gewassen zijn geteeld, mogen daarna op datzelfde perceel weer aardappelen worden geteeld.

Bemesting gebeurt naar behoefte van het gewas en dient ter aanvulling van de meest geschikte voedingselementen, zoals stikstof, fosfor en natrium, zodat in zowel kwantitatief als kwalitatief opzicht de beste resultaten worden behaald. Per hectare mag maximaal 60 ton worden geproduceerd.

De teelttechniek wordt aangevuld met bemesting en bescherming, waarbij de normen van de in de regio Emilia-Romagna geldende productdossiers worden toegepast.

De oogst moet plaatsvinden wanneer het product volledig rijp is, dat wil zeggen wanneer de schil niet stuk gaat door er met de vingers over te wrijven, zodat de aardappelen kunnen worden geoogst met rooimachines waarmee ze rechtstreeks in de kratten worden gelegd waarin ze naar de afleveringspunten kunnen worden vervoerd.

De aardappelen worden in containers in koelruimten bewaard bij een constante temperatuur van 4 tot 7 °C, afgeschermd van het licht.

Behandeling na de oogst in overeenstemming met de geldende wetgeving is toegestaan.

De aardappelen worden uitsluitend geteeld, behandeld en verpakt door (landbouw)bedrijven in de provincie Bologna, omdat de BOB „Patata di Bologna” aan stringente organoleptische en handelskwalitatieve eisen moet voldoen, wat alleen door een correcte behandeling en verpakking kan worden bereikt. De marktdeelnemers ter plaatse hebben een rijke schat aan specifieke kennis over het product opgebouwd: de juiste behandeling en wijze van vervoer, met name direct na de oogst, wanneer de aardappelen in zeer korte tijd in koelruimten moeten worden ondergebracht om te voorkomen dat het product te veel vocht verliest; die kennis en de plaatselijke gebruiken maken het mogelijk de kwalitatieve kenmerken van de „Patata di Bologna” BOB te beschermen, rekening houdend met zijn natuurlijke fysiologische processen.

4.6. Verband:

De kenmerken van de „Patata di Bologna” BOB, zoals geur, smaak, intensiteit van de kleur van zowel het vruchtvlies als van de schil, worden niet alleen door de genetische opmaak bepaald, maar ook door het milieu waarin de teelt plaatsvindt (bodem, klimaat, teelt- en bewaar technieken) waardoor het verband tussen de „Patata di Bologna” en de provincie Bologna duidelijk wordt.

De morfologische kenmerken van de bodem, die vooral van alluviale oorsprong, gelaagd en daardoor rijk aan zuurstof is, zorgen voor zeer gunstige omstandigheden voor de ontwikkeling van het product.

Dankzij dit speciale milieu, dat een samenspel is van bodem (pedologische en hydrografische aspecten) en klimaat (regenachtig in herfst en winter, met gematigd warme temperaturen in het voorjaar, reeds vanaf eind februari, en optimale temperaturen, d.w.z. rond 25 °C, tijdens de vorming van de aardappelknollen), krijgt de aardappel zijn specifieke kenmerken, zoals de min of meer korrelige textuur en zijn specifieke geur- en smaakeigenschappen.

Professor Contri heeft in 1817 reeds over de bodems in de provincie Bologna geschreven dat zij geschikt zijn voor de teelt van aardappelen, omdat de aardappel een voorkeur heeft voor diepere bodems die goed gedraineerd zijn en die niet meer door de rivieren kunnen worden overstroomd. Dergelijke cultuurgrond komt veel voor in de provincie Bologna.

In de loop der tijd zijn door verweering vlakten gevormd, bestaande uit sedimenten van alluviale oorsprong, die door de rivieren en bergbeken vanuit de Apennijnen zijn afgezet. Dat proces van verweering en afzetting vindt ook nu nog plaats. De afgezette bodems zijn middelfijn tot fijn van structuur met organische stoffen en met een goed gehalte aan de belangrijkste voedingselementen voor de aardappel, zoals kalium, dat bijzonder veel voorkomt, en fosfor en stikstof.

Dat schept voor de aardappelteelt gunstige omstandigheden, omdat de aardappelplant dergelijke omstandigheden nodig heeft voor zijn sterk vertakte wortelstelsel zonder hoofdwortel en met dichte haarwortels.

In hydrologisch opzicht wordt het gebied goed voorzien door natuurlijke beken en rivieren (Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia en Savena), alsmede door speciaal aangelegde kanalen, zoals het Canale Emiliano-Romagnolo, waarmee het water in het voorjaar en de zomer, de perioden waarin het gewas het meeste behoefte heeft aan water, naar de teeltgebieden wordt geleid.

De laagvlakte van Bologna wordt gekenmerkt door zachte temperaturen in de lente, vanaf eind februari/begin maart, die ideaal zijn voor het vormen van uitlopers door de pootaardappelen die in deze periode worden gepoot. In de belangrijkste ontwikkelingsfase, hoofdzakelijk van april tot en met juni, bereiken de temperaturen 25 tot 28 °C, waardoor de vorming, de groei en de geleidelijke rijping van de knollen worden bevorderd. De over het hele jaar gespreide neerslag bevordert de teelt in de eerste groeifase en aan het begin van de knolvorming, en zorgt er bovendien voor dat de grondwaterstand op peil blijft en dat de grond gemakkelijker kan worden bewerkt voordat de aardappelen worden gepoot.

De aardappelteelt is sinds lange tijd verbonden met het grondgebied van de provincie Bologna, dankzij de bijzondere bodemkenmerken, de speciale kwalitatieve en organoleptische kenmerken van de gebruikte variëteiten en de traditionele teelttechnieken die de telers toepassen.

Die relatie met de provincie Bologna komt voort uit de prangende noodzaak om de bevolking te voeden, met name in periodes waarin de oogst van tarwe, die sinds mensenheugenis werd beschouwd als de basis van de menselijke voeding, gering was, en uit de overtuiging dat het tot ontwikkeling brengen van de aardappelteelt de provincie zelf voordeel zou opleveren, omdat zij daardoor niet langer voedsel van buiten hoefde in te voeren. Die relatie tussen gewas en streek is vervolgens nog versterkt door de noeste arbeid van de telers, die stukje bij beetje een zeer verfijnde teelttechniek en steeds efficiëntere apparatuur hebben ontwikkeld waardoor het product intact bleef en met de meest moderne middelen kon worden bewaard, en door de commerciële netwerken die de handels- en kwalitatieve kenmerken van de aardappel goed wisten aan te prijzen, mede dankzij de sterke specialisatie van de streek.

Begin 19e eeuw komt de aardappelteelt in de provincie Bologna op gang, in het bijzonder door de ondersteuning door de landbouwkundige Pietro Maria Bignami, die de aardappel bij de boeren introduceerde. Tegelijk met het gebruik als veevoeder ontwikkelde zich ook het gebruik als voedsel voor het volk.

Verscheidene wetenschappers beschrijven aan het einde van de achttiende en in de negentiende eeuw de voor- en nadelen van de aardappelteelt, maar het zijn vooral het werk van professor Contri, een circulaire van de pauselijke legaat kardinaal Opizzoni (uit 1817) en de praktische beschrijving van de teelt door de heer Benni, die voor een duidelijke groei van de aardappelteelt zorgen.

Verder zijn de geschriften van de heren Berti-Pichat en Bignardi van belang. Zij hebben in de tweede helft van de negentiende eeuw eveneens over de aardappel in de streek rond Bologna gepubliceerd. Rond 1900 bereikt de verspreiding van de aardappelteelt een hoogtepunt, en wordt deze in de hele provincie, van de vlakte tot aan de heuvel- en berggebieden, een belangrijke bron van inkomsten voor de plaatselijke plattelandseconomie. Dan ontwikkelt de teelt zich verder en komt ook een modern netwerk van bewaarplaatsen en handelaren tot stand, waarmee het product efficiënt kan worden behandeld.

4.7. Controlestructuur:

Naam: Check Fruit s.r.l.
Adres: Via Cesare Boldrini 24
40121 Bologna
ITALIA
Tel. —
Fax —
E-mail: —

4.8. Etikettering:

De „Patata di Bologna” moet in de volgende verpakkingen worden verkocht:

- zakken van 4, 5, 10 of 25 kg, waarop in het midden een band van ten minste 10 cm is vastgemaakt of gedrukt;
- netten van 0,5, 1, 1,5, 2 of 2,5 kg;
- verpakking: vertbag, quickbag, girsac of zak van 0,5, 1, 1,5, 2, 2,5 of 5 kg.
- schalen of bakken met een gewicht van 0,5, 0,750 of 1 kg;
- kartons en manden van 10, 12,5, 15, 20 of 25 kg.

Op de verpakkingen moet de volgende vermelding zijn aangebracht: „Patata di Bologna”, gevolgd door de afkorting „D.O.P.” (BOB) en door het volgende logo: een gestileerde afbeelding van een aardappel met diagonaal daaroverheen twee banden met de kleuren rood en blauw, volgens de volgende specificaties:

- het geel van de gestileerde aardappel: Pantone Yellow 116 C, vierkleurendruk 0/20/100/0;
- het rood van de eerste diagonale band: Pantone Warm Red C, vierkleurendruk 0/100/100/0;
- het blauw van de tweede diagonale band: Pantone blue C, vierkleurendruk 100/70/0/0.

Als lettertype voor alle teksten is Avenir gekozen, vet of niet-vet.

Het merk moet op de verpakking worden aangebracht in afmetingen van niet minder dan 20 mm, gemeten aan de basis, en de vermelding „Patata di Bologna” D.O.P. moet worden aangebracht in grotere letters dan die van welke andere vermelding op het etiket dan ook.



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

(2009/C 186/12)

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

SAMENVATTING

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

„ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN”

EG-nummer: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaría general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino
Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Groepering:

Naam: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Adres: Plaza San Marcos, 6
1º (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Tel. +34 987226140
Fax +34 987272840
E-mail: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.6: Peulvruchten

4. Productdossier:

(Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam:

„Alubia de La Bañeza-León”

4.2. Beschrijving:

Het beschermde product betreft gedroogde, uit de peul verwijderde bonen (*Phaseolus vulgaris* L., subspecies *Papilionaceae*, een zaaddragende leguminose voor menselijke consumptie) in de plaatselijke variëteiten „Canela”, „Plancheta”, „Riñón menudo” en „Pinta”.

De bonen van deze onderling duidelijk van elkaar te onderscheiden variëteiten hebben de volgende kenmerken:

Morfologische kenmerken van het gedroogde product:

- De „Canela” is langwerpig niervormig, heeft een egale kaneelkleur en een gewicht van 50 tot 62 gram per 100 bonen.
- De „Plancheta” is ovaal, wit en weegt 44 tot 52 gram per 100 bonen.
- De „Pinta” is min of meer rond, kaneelkleurig met donkerrode spikkels en weegt 51 tot 67 gram per 100 bonen.
- De „Riñón menudo” is niervormig ovaal, dooraderd wit en weegt 41 tot 57 gram per 100 bonen.

Fysisch-chemische kenmerken van het gedroogde product:

De opname van gedistilleerd water in 10 uur bij 10-15 °C bedraagt meer dan 100 %.

Organoleptische kenmerken:

- De „Canela”: na het koken blijft de boon zeer vast. De schil is fijn en niet hard, het kiemwit is zacht en enigszins boterachtig, heeft een geringe korreligheid en is gemiddeld meelachtig.
- De „Plancheta”: na het koken blijft de boon vast. De schil is fijn en zeer zacht, het kiemwit is zacht en zeer boterachtig, heeft een geringe korreligheid en is weinig meelachtig.
- De „Pinta”: na het koken blijft de boon redelijk vast. De schil is fijn en zacht, het kiemwit is zacht, boterachtig, heeft een zeer geringe korreligheid en is gemiddeld meelachtig.
- De „Riñón menudo”: na het koken blijft de boon redelijk vast. De schil is zeer fijn en gemiddeld hard, het kiemwit is zacht en gemiddeld boterachtig, heeft een zeer geringe korreligheid en is gemiddeld meelachtig.

Gedroogde bonen vallen onder de handelscategorie „Extra” uit hoofde van het besluit van 16 november 1983 waarmee de Spaanse regering haar goedkeuring hechtte aan kwaliteitsnormen voor bepaalde peulvruchten (BOE nr. 275, d.d. 17 november 1983) of vervangende normen dien-aangaande, worden verpakt in polyethyleen, textiel of papier en worden opgeslagen onder normale omgevingscondities.

4.3. Geografisch gebied:

Het areaal waar het product wordt geteeld meet 5 456 vierkante kilometer en strekt zich uit over 98 gemeenten in de provincie León (de landbouwgebieden Astorga, El Páramo, Esla-Campos, La Bañeza, La Cabrera en Tierras de León), alsook over 20 gemeenten in het landbouwgebied Benavente-Los Valles in de aangrenzende provincie Zamora.

De lijst van gemeenten is als volgt vastgesteld, gegroepeerd per provincie en landbouwgebied:

Provincie León:

Landbouwgebied Astorga: Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo en Villares de Órbigo.

Landbouwgebied El Páramo: Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Roperuelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala en Zotes del Páramo.

Landbouwgebied Esla-Campos: Algadefe, Cabrereros del Río, Campo de Villavidel, Cimanos de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego en Villaturiel.

Landbouwgebied La Bañeza: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocabón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega en Villamontán de la Valduerna.

Landbouwgebied La Cabrera: Castrocontrigo en Luyego.

Landbouwgebied Tierras de León: Cimanos del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valdoncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado en Villaquilambre.

Provincie Zamora:

Landbouwgebied Benavente y los Valles: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (alleen westelijk van de rivier de Esla), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrázaro, Villaferrueña en Villanueva de Azoague (alleen oostelijk van de rivier de Esla).

4.4. *Bewijs van oorsprong:*

Toezicht en controle op de productie, opslag, verpakking en kwaliteit van de bonen worden in overeenstemming met de inhoud van het productdossier uitgevoerd door de Consejo Regulador (raad van toezicht op de beschermde geografische aanduiding „Alubia de La Bañeza-León”). De bonen mogen uitsluitend afkomstig zijn van percelen die zich in het areaal bevinden en zijn opgenomen in het register van de Consejo Regulador. De bonen mogen uitsluitend worden verwerkt in opslagplaatsen en verpakkingsbedrijven die zijn opgenomen in de betreffende registers van de Consejo Regulador. De percelen, opslagplaatsen en bedrijven dienen voorafgaand aan hun opname in het register van de Consejo Regulador te worden geïnspecteerd, en vervolgens periodiek om hun inschrijving te behouden. Wanneer de producten worden vervoerd tussen geregistreerde landbouwers, opslagplaatsen en bedrijven dienen zij vergezeld te gaan van een transportbewijs dat vooraf door de Consejo Regulador is afgegeven. Uitsluitend bonen die alle controles met succes hebben doorlopen, worden op de markt gebracht met de etikettering van de Consejo Regulador die de oorsprong garandeert. Het aantal contra-etiketten dat door de Consejo Regulador aan de verpakkings- en verwerkingsbedrijven wordt geleverd, is afhankelijk van de ontvangen hoeveelheid bonen en de grootte van de verpakkingen.

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

Op de percelen: de percelen worden bevoeid of ontvangen van nature voldoende neerslag. De bonen worden in wisselbouw geteeld en staan nooit twee seizoenen achtereenvolgend op hetzelfde veld. De zaden worden gewonnen van gewas dat vrij is van de „vetvlekkenziekte” en worden behandeld met een middel tegen de bonenkever. Dit alles wordt gecontroleerd door de Consejo Regulador. Het zaaien vindt plaats in het voorjaar; de dichtheid die daarbij wordt aangehouden is maximaal 190 000 planten/ha. De bonen worden in augustus, september of oktober geoogst zodra ze fysiologisch volledig zijn gerijpt.

In de opslagplaatsen: de oogst kan worden opgeslagen bij de landbouwers of bij andere marktdeelnemers; bonen van verschillende partijen worden fysiek van elkaar gescheiden, zodat ze niet vermengd raken.

Opslagplaatsen dienen te voldoen aan alle geldende technisch-sanitaire richtlijnen.

In de verpakkingsbedrijven:

De bonen worden onderworpen aan een grondstofkwaliteitscontrole; de partijen worden gestandaardiseerd, ontdaan van ongerechtigheden, behandeld tegen bonenkever, geselecteerd en geëvalueerd, ontdaan van aangetaste exemplaren, verpakt met doseerautomaten en na een eindcontrole voorzien van een etiket, waarbij ook het door de Consejo Regulador afgegeven contra-etiket ter identificatie wordt aangebracht.

4.6. Verband met het geografisch gebied:

Reputatie

Reeds in het jaar 1570 werd op de befaamde markten van Medina del Campo gehandeld in bonen uit La Bañeza, die uitsluitend daar werden aangeboden door landarbeiders uit dat gebied.

In het „Catastro de Ensenada” (kadaster van markies de Ensenada), jaargang 1752, wordt melding gemaakt van een vaste zaterdagmarkt in La Bañeza en van de betreffende bonen die er naast andere waren werden verkocht.

Het „Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar” (geografisch, statistisch en historisch woordenboek van Spanje en zijn overzeese bezittingen, 1846-1850) van Pascual Madoz maakt gewag van de bonenteelt in de provincie León, opgetekend in een agrarische census uit 1799: „in de provincie wordt 2 102 fanega (126 120 kg) bonen verbouwd, met een waarde van 63 060 real”. Vervolgens beschrijft hij de consumptie in de stad León in de periode van 1835-1839. De boon is de meest gegeten peulvrucht (0,21 fanega/12,6 kg per inwoner per jaar), gevolgd door de kikkererwt (0,09 fanega/5,4 kg) en de erwt (0,03 fanega/1,8 kg).

In zijn „Anuario General de España” (algemene almanak van Spanje) van 1912 vermeldt Bailly-Baillière de bonen als belangrijk product van diverse gemeenten in het rechtsgebied La Bañeza, en de tekst van een advertentie: „Ceferino Martín — La Bañeza — Granen, Groenten, Wol, Poetskatoen, Aardappelen en Gesorteerde bonen, bekroond met een gouden medaille”.

In „La provincia de León (Guía general)” van José Mourille López uit 1928 staat over het gebied La Bañeza geschreven dat „deze regio bekendstaat om zijn bonen, die vandaar in grote hoeveelheden worden uitgevoerd”.

De huidige reputatie van de bonen blijkt onder meer uit het feit dat dit product vermeld wordt in een groot aantal officiële documenten betreffende de voedselkwaliteit, bijvoorbeeld de uit Europese middelen gefinancierde „Inventario Español de Productos”, in 1996 uitgegeven door het Spaanse ministerie van Landbouw.

Ook in de „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad”, in 2001 uitgegeven door de Junta de Castilla y León, worden twee pagina's aan dit product gewijd.

Nog recenter zijn er in de gids voor kwaliteitsvoeding uit de provincie León, „León al Gusto”, gefinancierd door de afdeling Oriëntatie van het EOGFL, vier pagina's aan deze bonen gewijd.

In het kader van de promotie in het buitenland heeft het ministerie van Landbouw twee pagina's aan het product gewijd in „Guide of the Best Fruits and Vegetables”.

Zoeken op internet met Google levert bijna 300 treffers op, vooral op pagina's over gastronomie en toerisme, in Wikipedia, enzovoort. Het maatschappelijk belang van dit product blijkt uit het bestaan van het Museo de la Alubia in La Bañeza en van een gastronomisch genootschap, „Cofradía Gastronómica de la Alubia de La Bañeza-León”, dat wordt voorgezeten door de huidige voorzitter van de rekenkamer.

Op de markt blijkt de reputatie en waardering van de consument duidelijk uit het aanzienlijke prijsverschil ten opzichte van andere, niet-beschermden bonen.

Natuurlijke factoren

De kenmerken van de „Alubia de La Bañeza-León” houden verband met het klimaat en de bodemgesteldheid in deze regio, alsook met de aanpassing van het plantaardig materiaal aan de omgeving.

Klimaat: deze regio verschilt qua temperatuurniveau en neerslagpatroon duidelijk van het gebied ten oosten hiervan, en qua neerslagpatroon van het gebied ten noorden en ten westen hiervan. De gemiddelde neerslaghoeveelheid in het teeltseizoen van de boon is voldoende voor een goede ontwikkeling van de bonenplant, aangezien deze op percelen staat die worden bevloed of van nature voldoende neerslag ontvangen. Door de matige hoeveelheid vocht komt mycose moeilijk tot ontwikkeling, mits de teelt in het algemeen en de bevloeiing in het bijzonder correct worden uitgevoerd.

Bodem: de bodem in dit gebied heeft een overwegend losse of losse zanderige structuur, een matig kleigehalte, een neutrale of zure pH-waarde, een hoog gehalte aan organische stof en een zeer laag gehalte aan carbonaten. Hierdoor hebben de bonen een goede waterabsorptie, een laag asgehalte en betere organoleptische kwaliteiten na het koken, in het bijzonder een fijnere schil en een meelachtiger, minder korrelig kiemwit.

Het plantaardige materiaal: deze bonenvariëteiten zijn in de loop der jaren ontstaan door de selectiedruk van de agrarisch-klimatologische omstandigheden waarin ze zijn geteeld en van landbouwers die steeds de beste en meest gelijkmatige bonen van de beste percelen hebben uitgekozen als zaaigoed voor de volgende oogst.

Menselijke factoren

De landbouwers kennen, dankzij de ervaring die zij in de loop van vele generaties hebben opgedaan, de meest geschikte percelen voor de bonenteelt en passen deze teeltkennis toe om bonen van de allerhoogste kwaliteit te produceren.

4.7. Controlestructuur:

Naam: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León”
Adres: Avenida Portugal s/n
24750 La Bañeza (León)
ESPAÑA
Tel. +34 987641686
Fax +34 987641686
E-mail: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

De Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León” (Raad van Toezicht op de Beschermden Geografische Aanduiding „Alubia de La Bañeza-León”) voldoet aan norm EN-45011, versie 1998.

4.8. Etiketgeving:

Alle handelsetiketten of opschriften van verpakkings- of verwerkingsbedrijven moeten goedgekeurd zijn door de Consejo Regulador en de volgende elementen bevatten: de vermelding Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León” en het logo van de Consejo Regulador. Het contra-etiket, voorzien van een alfanumerieke code, wordt afgegeven door de Consejo Regulador.

Het logo van de Consejo Regulador ziet er als volgt uit:



Producten waarin de „Alubia de La Bañeza-León” als grondstof wordt verwerkt, ook na bewerking of verwerking, mogen aan de consument worden aangeboden in verpakkingen waarop wordt gerefereerd aan de oorsprongsbenaming zoals „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León” (bereid met de beschermde geografische aanduiding „Alubia de La Bañeza-León”), zonder het logo van de Gemeenschap, op voorwaarde dat:

- a) de „Alubia de La Bañeza-León”, als zodanig gecertificeerd, het enige bestanddeel is in deze product-categorie;
- b) de betrokken bewerkende of verwerkende bedrijven zijn erkend door de Consejo Regulador, die waakt over het rechtmatige gebruik van de beschermde benaming. De Consejo Regulador zal hiertoe een aanvraagformulier opstellen, voorzien van een toelichting op de voorwaarden voor erkenning. Aanvragers geven de Consejo Regulador toestemming tot het uitvoeren van de nodige controles op de traceerbaarheid van de „Alubia de La Bañeza-León”.

Indien de „Alubia de La Bañeza-León” niet het enige bestanddeel in deze categorie is, mag de beschermde benaming uitsluitend worden vermeld in de ingrediëntenlijst van het product dat de bonen bevat, of het resultaat is van de bewerking of verwerking daarvan.

<u>Nummer</u>	Inhoud (vervolg)	Bladzijde
2009/C 186/10	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	20
2009/C 186/11	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	23
2009/C 186/12	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	28



Abonnementsprijzen 2009 (excl. btw, incl. verzendkosten voor normale verzending)

<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	1 000 EUR per jaar (*)
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	100 EUR per maand (*)
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, papieren versie + cd-rom (jaarlijks)	22 officiële talen van de Europese Unie	1 200 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	700 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	70 EUR per maand
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	400 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	40 EUR per maand
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, cd-rom (maandelijks) (cumulatief)	22 officiële talen van de Europese Unie	500 EUR per jaar
<i>Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie</i> (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen), cd-rom, verschijnt twee keer per week	Meertalig: 23 officiële talen van de Europese Unie	360 EUR per jaar (= 30 EUR per maand)
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , C-serie „Vergelijkende onderzoeken”	Taal (talen) van het (de) vergelijkende onderzoek(en)	50 EUR per jaar

(*) Verkoop van losse nummers: t/m 32 bladzijden: 6 EUR
33 t/m 64 bladzijden: 12 EUR
meer dan 64 bladzijden: prijs verschilt per nummer.

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 lers te redigeren en in die taal bekend te maken, worden de in het lers 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 cd-rom.

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

Niet-kosteloze publicaties uitgegeven door het Publicatiebureau 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>