

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 361



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

56e jaargang
11 december 2013

<u>Nummer</u>	Inhoud	Bladzijde
II <i>Mededelingen</i>		
MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE		
Europese Commissie		
2013/C 361/01	Goedkeuring van de steunmaatregelen van de staten krachtens de artikelen 107 en 108 VWEU — Gevallen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt ⁽¹⁾	1
III <i>Vorbereidende handelingen</i>		
INITIATIEVEN VAN DE LIDSTATEN		
2013/C 361/02	Initiatief van België, Bulgarije, Tsjechië, Duitsland, Estland, Griekenland, Spanje, Frankrijk, Kroatië, Italië, Cyprus, Letland, Litouwen, Luxemburg, Hongarije, Malta, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Slovenië, Slowakije, Finland en Zweden voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende wijziging van Besluit 2005/681/JBZ tot oprichting van de Europese Politieaca- demie (CEPOL)	4

NL

Prijs:
3 EUR

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

(Vervolg z.o.z.)

IV *Informatie*

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

Europese Commissie

2013/C 361/03	Wisselkoersen van de euro	6
---------------	---------------------------------	---

V *Adviezen*

BESTUURLIJKE PROCEDURES

Europese Commissie

2013/C 361/04	Oproep tot het indienen van voorstellen in het kader van het werkprogramma 2013 voor subsidies op het gebied van het trans-Europees vervoersnetwerk (TEN-T) voor de periode 2007-2013 (Besluit C(2013) 1029 van de Commissie, als gewijzigd bij Besluit C(2013) 8744 van de Commissie)	7
2013/C 361/05	Oproepen tot het indienen van voorstellen in het kader van het meerjarenwerkprogramma 2013 voor subsidies op het gebied van het trans-Europees vervoersnetwerk (TEN-T) voor de periode 2007-2013 (Besluit C(2013) 1675 van de Commissie, als gewijzigd bij Besluit C(2013) 8755 van de Commissie)	8
2013/C 361/06	Oproepen tot het indienen van voorstellen en daarmee samenhangende activiteiten in verband met de werkprogramma's voor 2014-2015 in het kader van Horizon 2020 — het kaderprogramma voor onderzoek en innovatie (2014-2020) en in het kader van het programma voor onderzoek en opleiding van de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie (2014-2018) ter aanvulling van Horizon 2020	9

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2013/C 361/07	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	10
2013/C 361/08	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	13



II

(Mededelingen)

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Goedkeuring van de steunmaatregelen van de staten krachtens de artikelen 107 en 108 VWEU**Gevallen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt**

(Voor de EER relevante tekst)

(2013/C 361/01)

Datum waarop het besluit is genomen	6.11.2013
Referentienummer staatssteun	SA.32712 (11/N)
Lidstaat	Spanje
Regio	Galië
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Rechtsgrondslag	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	Vergoeding van de door de Galicische visbedrijven geleden schade na de storm Becky, die op 8 en 9 november 2010 de Galicische kusten heeft getroffen.
Vorm van de steun	Rechtstreekse subsidie
Begrotingsmiddelen	0,06 miljoen EUR
Maximale steunintensiteit	100 %
Looptijd (periode)	—
Economische sectoren	A301 — Visserij
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
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/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum waarop het besluit is genomen	6.11.2013
Referentienummer staatssteun	SA.33346 (13/NN)
Lidstaat	Nederland
Regio	—
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Onderwijsprojecten kleinhandel
Rechtsgrondslag	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	De maatregel heeft tot doel bij te dragen in de kosten van voorlichtings- en onderwijsprogramma's ten bate van de sector van de viskleinhandel.
Vorm van de steun	Rechtstreekse subsidie
Begrotingsmiddelen	De jaarlijkse opbrengst van de heffing varieert en hangt af van de volgende factoren: <ul style="list-style-type: none"> — Het huidige toegepaste tarief, dat varieert van 0 tot het maximum (het vastgestelde plafond); — Het aantal verkooppunten en handelaren (dat kan variëren), en; — De jaarbegroting voor activiteiten die de sector van de viskleinhandel ten goede komen. De hoogte van de begrote opbrengst wordt vastgesteld op basis van een beoordeling van de activiteiten die tijdens het betrokken jaar zullen worden verricht. Het maximale niveau van de heffing is momenteel 49,92 EUR per jaar voor iedere kleinhandelaar/verkooppunt.
Maximale steunintensiteit	De heffingsopbrengst varieert van jaar tot jaar, afhankelijk van het niveau dat wordt toegepast. De steunintensiteit verschilt daarom jaarlijks, en kan, afhankelijk van het toegepaste niveau, gaan van 0 % tot het maximum, vastgesteld op 100 %.
Looptijd (periode)	Tot 2 augustus 2022
Economische sectoren	Zeevisserij
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
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/competition/elojade/isef/index.cfm>

Datum waarop het besluit is genomen	6.11.2013
Referentienummer staatssteun	SA.33347 (13/NN)
Lidstaat	Nederland
Regio	—
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Onderwijsprojecten aanvoersector
Rechtsgrondslag	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Type maatregel	Steunregeling
Doelstelling	De maatregel heeft tot doel bij te dragen in de kosten van onderwijs- en voorlichtingsprogramma's ten bate van de visaanvoersector.
Vorm van de steun	Rechtstreekse subsidie
Begrotingsmiddelen	De jaarlijkse opbrengst van de heffing varieert en hangt af van de volgende factoren: — 1,0 promille van de waarde van de door de aanvoerder aangevoerde vis; — 0,03 EUR per elke door de aanvoerder aangevoerde ton mosselen; en — Voor de aanvoerders van garnalen 0,10 EUR per kilogram ongepelde garnalen en 0,30 EUR per kilogram gepelde garnalen.
Maximale steunintensiteit	Het maximale jaarlijkse percentage van de heffing die van toepassing is op de individuele leverancier kan variëren naargelang van de geleverde hoeveelheid vis
Looptijd (periode)	Tot 26 september 2022
Economische sectoren	Zeevisserij
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Andere informatie	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

III

(Vorbereidende handelingen)

INITIATIEVEN VAN DE LIDSTATEN

Initiatief van België, Bulgarije, Tsjechië, Duitsland, Estland, Griekenland, Spanje, Frankrijk, Kroatië, Italië, Cyprus, Letland, Litouwen, Luxemburg, Hongarije, Malta, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Slovenië, Slowakije, Finland en Zweden voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende wijziging van Besluit 2005/681/JBZ tot oprichting van de Europese Politieacademie (CEPOL)

(2013/C 361/02)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, en met name artikel 87, lid 2, onder b),

Gezien het initiatief van België, Bulgarije, Tsjechië, Duitsland, Estland, Griekenland, Spanje, Frankrijk, Kroatië, Italië, Cyprus, Letland, Litouwen, Luxemburg, Hongarije, Malta, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Slovenië, Slowakije, Finland en Zweden, ⁽¹⁾

Na toezending van het ontwerp van wetgevingshandeling aan de nationale parlementen,

Handelend volgens de gewone wetgevingsprocedure,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 4 van Besluit 2005/681/JBZ van de Raad tot oprichting van de Europese Politieacademie (Cepol), is de zetel van Cepol gevestigd in Bramshill in het Verenigd Koninkrijk.

(2) Het Verenigd Koninkrijk heeft Cepol er bij brieven van 12 december 2012 en 8 februari 2013 van in kennis gesteld dat het de zetel niet langer op zijn grondgebied wenst te huisvesten. In Bramshill is niet alleen Cepol gevestigd, maar ook een opleidingscentrum van het Britse National Policing Improvement Agency, dat bij besluit van het Verenigd Koninkrijk zal worden vervangen door een nieuwe nationale politieacademie (College of Policing) die elders zal worden ondergebracht. Het Verenigd Koninkrijk heeft derhalve besloten het nationale politieopleidingscentrum in Bramshill te sluiten en het

gebouw van de hand te doen, omdat de ermee gepaard gaande kosten hoog waren en er geen alternatief bedrijfsmodel voor het beheer ervan werd voorgesteld.

(3) Gezien deze situatie hebben de vertegenwoordigers van de regeringen der lidstaten op 8 oktober 2013 een akkoord bereikt over een regeling voor het huisvesten van Cepol, volgens dewelke Cepol onmiddellijk na het vertrek uit Bramshill in Boedapest zal worden ondergebracht. Dit akkoord dient te worden opgenomen in Besluit 2005/681/JBZ van de Raad.

(4) Overeenkomstig de artikelen 1 en 2 van Protocol nr. 21 betreffende de positie van het Verenigd Koninkrijk en Ierland ten aanzien van de ruimte van vrijheid, veiligheid en recht, dat is gehecht aan het Verdrag betreffende de Europese Unie en het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, en onverminderd artikel 4 van dat protocol, nemen deze lidstaten niet deel aan de vaststelling van deze verordening, die niet bindend is voor, noch van toepassing is in deze lidstaten.

OF

(5) Overeenkomstig artikel 3 van Protocol nr. 21 betreffende de positie van het Verenigd Koninkrijk en Ierland ten aanzien van de ruimte van vrijheid, veiligheid en recht, dat is gehecht aan het Verdrag betreffende de Europese Unie en het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie, hebben deze lidstaten kennis gegeven van hun wens deel te nemen aan de vaststelling en toepassing van deze verordening.

(6) Overeenkomstig de artikelen 1 en 2 van Protocol nr. 22 betreffende de positie van Denemarken, dat aan het Verdrag betreffende de Europese Unie en het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie is gehecht, neemt Denemarken niet deel aan de vaststelling van deze verordening die bijgevolg niet bindend is voor, noch van toepassing is op deze lidstaat,

⁽¹⁾ PB C [...] van [...], blz. [...].

HEBBER DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 2

Artikel 1

Deze verordening treedt in werking op de dag van bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Besluit 2005/681/JBZ van de Raad wordt als volgt gewijzigd:

Artikel 4, Zetel, komt als volgt te luiden:

„De zetel van de EPA is gevestigd in Boedapest in Hongarije.”.

Zij is van toepassing met ingang van (...) 2014.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat overeenkomstig de Verdragen.

Gedaan te ...

Voor het Europees Parlement

De voorzitter

...

Voor de Raad

De voorzitter

...

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

10 december 2013

(2013/C 361/03)

1 euro =

Munteenheid	Koers	Munteenheid	Koers		
USD	US-dollar	1,3750	AUD	Australische dollar	1,5039
JPY	Japanse yen	141,35	CAD	Canadese dollar	1,4604
DKK	Deense kroon	7,4604	HKD	Hongkongse dollar	10,6605
GBP	Pond sterling	0,83645	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6529
SEK	Zweedse kroon	8,9897	SGD	Singaporese dollar	1,7181
CHF	Zwitserse frank	1,2214	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 444,26
ISK	IJslandse kroon		ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,1808
NOK	Noorse kroon	8,4015	CNY	Chinese yuan renminbi	8,3486
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	HRK	Kroatische kuna	7,6425
CZK	Tsjechische koruna	27,453	IDR	Indonesische roepia	16 371,02
HUF	Hongaarse forint	300,79	MYR	Maleisische ringgit	4,4094
LTL	Litouwse litas	3,4528	PHP	Filipijnse peso	60,837
LVL	Letlandse lat	0,7031	RUB	Russische roebel	44,9962
PLN	Poolse zloty	4,1825	THB	Thaise baht	44,099
RON	Roemeense leu	4,4525	BRL	Braziliaanse real	3,1759
TRY	Turkse lira	2,7902	MXN	Mexicaanse peso	17,6749
			INR	Indiase roepie	83,9149

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

V

(Adviezen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPESE COMMISSIE

Oproep tot het indienen van voorstellen in het kader van het werkprogramma 2013 voor subsidies op het gebied van het trans-Europees vervoersnetwerk (TEN-T) voor de periode 2007-2013**(Besluit C(2013) 1029 van de Commissie, als gewijzigd bij Besluit C(2013) 8744 van de Commissie)**

(2013/C 361/04)

Het Directoraat-generaal Mobiliteit en Vervoer van de Europese Commissie lanceert een oproep tot het indienen van voorstellen teneinde subsidies te verlenen aan projecten die in overeenstemming zijn met de in het gewijzigde jaarlijks werkprogramma voor subsidies op het gebied van het trans-Europees vervoersnetwerk voor 2013 vastgestelde prioriteiten en doelstellingen.

Voor deze uitnodiging tot het indienen van voorstellen is een bedrag van maximaal 70 miljoen EUR beschikbaar.

De uiterste datum voor de indiening van de voorstellen is **17 maart 2014**.

De volledige tekst van de oproep tot het indienen van voorstellen is beschikbaar op:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Oproepen tot het indienen van voorstellen in het kader van het meerjarenwerkprogramma 2013 voor subsidies op het gebied van het trans-Europees vervoersnetwerk (TEN-T) voor de periode 2007-2013

(Besluit C(2013) 1675 van de Commissie, als gewijzigd bij Besluit C(2013) 8755 van de Commissie)
(2013/C 361/05)

Het Directoraat-generaal Mobiliteit en vervoer van de Europese Commissie lanceert vijf oproepen tot het indienen van voorstellen in het kader van het meerjarenwerkprogramma voor het trans-Europees vervoersnetwerk (TEN-T) voor de periode 2007-2013 met het oog op de verlening van subsidies voor:

- Acties die deel uitmaken van prioritaire projecten (PP) — voor de geselecteerde projecten is een indicatief bedrag van EUR 50 miljoen beschikbaar;
- Snelwegen op zee (MoS) — voor de geselecteerde projecten is een indicatief bedrag van EUR 80 miljoen beschikbaar;
- Europees systeem voor het beheer van het spoorverkeer (ERTMS) — voor de geselecteerde projecten is een indicatief bedrag van EUR 70 miljoen beschikbaar;
- Luchtverkeersbeheer (ATM) — voor de geselecteerde projecten is een indicatief bedrag van EUR 30 miljoen beschikbaar;
- Intelligente vervoerssystemen (ITS) — voor de geselecteerde projecten is een indicatief bedrag van EUR 50 miljoen beschikbaar;

De uiterste datum voor de indiening van de voorstellen is **17 maart 2014**.

De volledige tekst van de oproepen tot het indienen van voorstellen is beschikbaar op:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Oproepen tot het indienen van voorstellen en daarmee samenhangende activiteiten in verband met de werkprogramma's voor 2014-2015 in het kader van Horizon 2020 — het kaderprogramma voor onderzoek en innovatie (2014-2020) en in het kader van het programma voor onderzoek en opleiding van de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie (2014-2018) ter aanvulling van Horizon 2020

(2013/C 361/06)

Hierbij worden oproepen tot het indienen van voorstellen en daarmee samenhangende activiteiten aangekondigd in verband met de werkprogramma's voor 2014-2015 in het kader van Horizon 2020 — het kaderprogramma voor onderzoek en innovatie (2014-2020) en in het kader van het programma voor onderzoek en opleiding van de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie (2014-2018) ter aanvulling van Horizon 2020.

De Commissie heeft bij de Besluiten C(2013) 8563 van 10 december 2013, C(2013) 8631 van 10 december 2013 en C(2013) 8632 van 10 december 2013 drie werkprogramma's goedgekeurd die ook oproepen tot het indienen van voorstellen en daarmee samenhangende activiteiten omvatten.

De uitvoering daarvan is afhankelijk van de voorwaarde dat de wetgever het Besluit van de Raad tot vaststelling van het specifieke programma tot uitvoering van Horizon 2020 — het kaderprogramma voor onderzoek en innovatie (2014-2020), de Verordening tot vaststelling van de regels voor de deelname aan acties en de verspreiding van resultaten en de Verordening van de Raad betreffende het onderzoeks- en opleidingsprogramma van de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie (2014-2018) ter aanvulling van Horizon 2020 zonder noemenswaardige wijzigingen aanneemt. Ook is vereist dat de bij het Besluit van de Raad tot vaststelling van het specifieke programma tot uitvoering van Horizon 2020 en bij de Verordening van de Raad tot vaststelling van het programma voor onderzoek en opleiding van de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie opgerichte comités positief advies uitbrengen dan wel geen bezwaar maken en dat de kredieten die zijn opgenomen in de ontwerpbegroting voor 2014 beschikbaar zijn na de goedkeuring van de begroting voor 2014 door de begrotingsautoriteit of, indien de begroting niet is vastgesteld, volgens de regeling van de voorlopige twaalfden. Voorts is voor het werkprogramma in verband met de specifieke doelstelling „stimuleren van grensverleggend onderzoek, door middel van de activiteiten van de Europese Onderzoeksraad” het formele advies vereist van de nieuwe wetenschappelijke raad die de bij Besluit 2007/134/EG opgerichte wetenschappelijke raad zal opvolgen. De Commissie behoudt zich het recht voor om de oproep in te trekken of te rectificeren.

Wanneer aan deze voorwaarden is voldaan, zal dit worden meegedeeld op de website van het deelnemersportaal van de Europese Commissie (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Deze werkprogramma's, met inbegrip van de termijnen en budgetten voor de activiteiten, zijn, samen met informatie over de uitvoeringsregels betreffende de oproepen en daarmee samenhangende activiteiten en de richtsnoeren voor aanvragers betreffende de indiening van voorstellen, beschikbaar via het bovengenoemde deelnemersportaal. Al deze informatie zal zo nodig worden bijgewerkt op hetzelfde deelnemersportaal.

De voorstellen kunnen in dit stadium alleen worden ingediend voor met „2014” aangeduide onderwerpen in de oproepen tot het indienen van voorstellen die op het deelnemersportaal worden gepubliceerd. Informatie over het tijdstip waarop voorstellen kunnen worden ingediend voor met „2015” aangeduide onderwerpen zal later worden verstrekt.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2013/C 361/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾****„TØRRFISK FRA LOFOTEN”****EG-nummer: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012****BGA (X) BOB ()****1. Naam**

„Tørrfisk fra Lofoten”

2. Lidstaat of derde land

Noorwegen

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.7: Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

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

„Tørrfisk fra Lofoten” is op natuurlijke wijze gedroogde kabeljauw (*Gadus morhua*) uit de Lofoten. De aanduiding verwijst naar stokvis die voldoet aan de voorschriften voor de indeling volgens de Noorse industriële norm voor indeling van stokvis, NBS 30-01.

„Tørrfisk fra Lofoten” heeft een watergehalte van 16-27 %, een eiwitgehalte van 68-78 % en een vetgehalte van ongeveer 1 %. „Tørrfisk fra Lofoten” heeft een geconcentreerde vissmaak en -aroma, een goudkleurige huid en is 40 à 90 cm groot.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Tørrfisk fra Lofoten” wordt vervaardigd uit kabeljauw die van januari tot april rond de Lofoten en Vesterålen wordt gevangen. Gedurende deze periode reist de volwassen kabeljauw uit de koude Arctische wateren van de Barentszee naar de zee rond de Lofoten en Vesterålen om te paaien. Het

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

vangstgebied bevindt zich tussen 10°00' OL en 16°08' OL en tussen 67°00' NB en 69°30' NB in de volgende ICES-gebieden: gebied 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 en delen van 25; gebied 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. In dit gebied gevangen vis heeft een andere structuur dan vis uit volle zee; met name het gespierde vlees — na de lange migratie — is een essentieel kenmerk dat hem beter bestand maakt tegen het drogen. Dankzij de korte afstand die de kust vissers moeten afleggen, kan de vis worden geleverd op de dag dat hij is gevangen, wat de kwaliteit bevordert.

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

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*
„Tørrfisk fra Lofoten” wordt gesorteerd op de Lofoten en daar op natuurlijke wijze gedroogd.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Vis voor de productie van „Tørrfisk fra Lofoten” moet worden gevangen in de omgeving van de Lofoten en Vesterålen tussen 10°00' OL en 16°08' OL en tussen 67°00' NB en 69°30' NB in de volgende ICES-gebieden: gebied 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 en delen van 25; gebied 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Hij moet worden geleverd aan een aanvoorziening op de Lofoten en daar op natuurlijke wijze worden gedroogd en gesorteerd. De Lofoten bestaan uit de gemeenten Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy en Vågan.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De zee rondom de Lofoten en Vesterålen behoort tot de rijkste visgebieden ter wereld en de visserij op de Lofoten is de belangrijkste seizoensgebonden visserij op kabeljauw in Noorwegen.

Atlantische kabeljauw leeft het grootste deel van zijn leven in de Barentszee, maar migreert in de periode van januari tot april naar de zee rond de Lofoten en Vesterålen om te paaien. Gezien de temperatuur en het rijke voedselaanbod in de zee in die periode zijn de omstandigheden voor de ontwikkeling van de eieren in dit gebied zeer gunstig.

Sinds jaar en dag is de zee rond de Lofoten en Vesterålen het belangrijkste paaigebied voor Atlantische kabeljauw. Het continentaal plat is hier smal en het voedselrijke water stroomt op korte afstand van de oever. Dit zorgt voor optimale groeiomstandigheden en vergroot de overlevingskansen van het visbroed.

In de periode dat de kabeljauw massaal toestroomt in het geografische gebied zijn de klimaatomstandigheden bijzonder geschikt voor natuurlijke droging.

De ligging ten opzichte van de Golfstroom biedt bijzonder gunstige omstandigheden voor natuurlijke droging van vis en is van vitaal belang voor de uiteindelijke kwaliteit van het eindproduct „Tørrfisk fra Lofoten”. Dankzij de Golfstroom kennen de Lofoten zachte winters met een gemiddelde temperatuur van $-0,8^{\circ}\text{C}$ tot $+2,2^{\circ}\text{C}$ van januari tot april en droge lentes met een totale hoeveelheid neerslag van 132 tot 108 mm. Enkel onder deze klimaatomstandigheden kan de vis naar behoren drogen en bevriest of bederft hij niet.

De kennis inzake sortering is van vitaal belang voor de kwaliteit van het eindproduct. Het sorteren vereist een grondige kennis en gebeurt door zogenaamde „selecteurs”. Historisch gezien is kwaliteitsbeoordeling een vaardigheid die van generatie op generatie werd overgeleverd binnen families en/of ondernemingen. Voorheen werden de sorteersers opgeleid binnen de onderneming waarvoor ze werkten, terwijl er recent een theoretische sorteeropleiding voor de sector is opgericht. Daarbij wordt theoretisch onderwijs gecombineerd met een praktische opleiding in een bedrijf dat stokvis vervaardigt.

Deskundigheid op het gebied van productie en marktvereisten is eveneens van oudsher van generatie op generatie overgeleverd op de Lofoten.

Deze kennis is van essentieel belang voor het verkrijgen van kwaliteitsvolle „Tørrfisk fra Lofoten”.

5.2. Specificiteit van het product

„Tørrfisk fra Lofoten” is kabeljauw (*Gadus morhua*) van volwassen vis, ontdaan van de ingewanden, zonder kop en op natuurlijke wijze gedroogd. Natuurlijke droging verhoogt de houdbaarheid en bevordert de rijping van de vis, vooral door de aanzienlijke daling van het vochtgehalte. Zo komt men tot een lange houdbaarheidsduur en een hoge voedingswaarde, zoals bijvoorbeeld een hoog eiwitgehalte: 68-78 % tegenover 18 % bij verse kabeljauw. Het droogproces is afgelopen zodra de vis „juist klinkt” wanneer men er op klopt. Er moet dan namelijk een stevige klik te horen zijn. Om het juiste „visgeluid” te herkennen moet men over een goede kennis en een ruime ervaring beschikken.

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

Het verband is gebaseerd op de kenmerken van het product die zijn toe te schrijven aan de geografische oorsprong ervan.

Traditie:

Natuurlijk drogen van vis gebeurt op de Lofoten sinds het begin van de jaren 1100 en is een belangrijk onderdeel van het Noorse erfgoed. De kennis over het drogen en het sorteren werd op de Lofoten van generatie op generatie overgeleverd. Stokvis was en is nog steeds een belangrijk Noors exportproduct.

Kenmerken die zijn toe te schrijven aan de geografische oorsprong:

De lange migratie in koude wateren van de Barentszee naar de Lofoten en Vesterålen zorgt voor een slanke vis met vast en gespierd vlees. Een grondstof van dergelijke kwaliteit is van vitaal belang om het droogproces te doorstaan.

Temperatuur, neerslag, wind, zon en sneeuw zijn allemaal factoren die cruciaal zijn voor het droogproces. Zij maken dat dit geografische gebied bijzonder geschikt is voor het drogen van vis. De temperatuur in het geografische gebied zorgt er voor dat de vis niet bevroert of bederft, maar droogt. De juiste hoeveelheid neerslag biedt, in combinatie met de kustwinden, goede omstandigheden voor natuurlijke droging. De weerkaatsing van de zon door de sneeuw op de grond geeft de vis zijn goudachtige kleur. Het droogproces verleent de stokvis zijn bijzondere textuur en zijn geconcentreerde vismaak en -aroma.

Naast de hoogwaardige grondstof is ook het klimaat van groot belang voor de uiteindelijke kwaliteit van „Tørrfisk fra Lofoten”. De Lofoten zijn de enige plaats ter wereld waar dit soort klimaat heerst en men tegelijkertijd toegang heeft tot volwassen kabeljauw van hoge kwaliteit.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.lovddata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽³⁾ Vgl. voetnoot 2.

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2013/C 361/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

„PREKMURSKA ŠUNKA”

EG-nummer: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Prekmurska šunka”

2. Lidstaat of derde land

Slovenië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

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

„Prekmurska šunka” is een gerookt en gedroogd vleesproduct dat wordt verkregen van een verse achterham van een varken. Het heeft een gewone, herkenbare peerachtige vorm (gesneden vorm) met een uniform roodbruine huid. De kenmerkende geur en smaak, de robijnrode kleur van het gerijpte, gerookte spiervlees en de uniform romige, witte kleur van het onderhuidse vet ontwikkelen zich tijdens een rijpingsperiode van minstens zes maanden. Het spiervlees is licht gemarmerd en goed geïntegreerd in het vet. Dit vet is minstens 10 mm dik onder het heupgewricht. De geur en de smaak hebben iets uitgesproken gerookts, zonder dat het aroma van het gerijpte vlees evenwel door de rook wordt overheerst. Door de eerder lange rijpingsperiode heeft de ham een delicate, zachte en aangenaam sappige textuur.

Het zoutgehalte van het eindproduct mag niet hoger zijn dan 9 %, de droogtegraad (gewichtsverlies tijdens rijping) mag niet hoger zijn dan 45 %, en het gewicht mag niet minder zijn dan 2,75 kg.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Een verse achterham van een varken, in zijn geheel afgesneden op 3 tot 4 cm onder het heupgewricht (*caput ossis femoris*), zonder de poot, beenderen van het spronggewricht, het bekken, het dijbeen en onderbeen, en met de kenmerkende kop van het spronggewricht. Op een typische doorsnede zijn, naast de huid en het onderhuidse vet, de volgende spieren en spiergroepen te zien: platte bil (*m. biceps femoris* en *semitendinosus*), bovenbil (*m. semimembranosus*), schenkel (*m. quadriceps femoris*) en deel van de bout (*m. gluteus medius* en *gluteus superficialis*). Het gewicht van de hele achterham van een varken nadat hij in de juiste vorm is gesneden en voordat hij wordt gepekeld, mag niet minder dan 5 kg zijn.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

—

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

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

Alle productiefasen van de „Prekmurska šunka”, van het vormen, pekelen, spoelen en drogen, roken, rijpen, bepalen van de droogtegraad (gewichtsverlies) en (geleidelijk) invetten tot de kwaliteitscontrole van de volledige gerijpte hammen, moeten worden uitgevoerd in het afgebakende geografische gebied.

Vormen — elke varkensachterham die wordt gebruikt voor „Prekmurska šunka” moet in de juiste vorm worden gesneden.

Zouten — gevormde, gekoelde hammen worden gedroogd en gezouten of gezouten door de gecombineerde methode.

Spoelen en drogen — de hammen worden na het zouten gespoeld met koud stromend water. Het oppervlak wordt dan van het water ontdaan (gedroogd) en de hammen worden opgehangen in een verluchte ruimte.

Roken — wanneer het oppervlak van de gezouten hammen droog is, worden ze gerookt in rookhuizen door middel van loofhout en zaagsel. Na het roken worden de hammen gemerkt met een logo dat onder andere de woorden „Prekmurska šunka” bevat.

Rijping — de hammen worden gerijpt in rijpkamers die een natuurlijke klimaatregeling hebben of een combinatie van een natuurlijke en kunstmatige klimaatregeling. Het rijpingsproces duurt minstens zes maanden.

Meting van de droogtegraad (gewichtsverlies) — de droogtegraad (gewichtsverlies tijdens rijping) mag niet meer zijn dan 45 %.

Invetten (geleidelijk) — de niet met huid en vet bedekte delen van de hammen worden in fasen ingevet, een eerste keer wanneer de hammen ongeveer 25 % van hun gewicht hebben verloren tijdens rijping en ten slotte wanneer ze een droogtegraad van 45 % hebben bereikt. Ze worden ingevet met een mengsel van vet, bloem en kruiden.

Kwaliteitscontrole van de volledige gerijpte hammen — na een rijpingsperiode van zes maanden, worden de hammen onderworpen aan een sensorische analyse om te bepalen of ze het juiste uitzicht en de juiste geur hebben. Hammen die niet voldoen aan alle voorgeschreven criteria voor de beschermde geografische aanduiding worden geregistreerd; hun merk wordt verwijderd en ze worden uitgesloten.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op elke vorm waaronder „Prekmurska šunka” in de handel wordt gebracht, wordt een etiket aangebracht met een logo dat het opschrift „Prekmurska šunka”, de woorden „zaščitena geografska označba” (beschermde geografische aanduiding) en het overeenstemmende EU-symbool bevat.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

„Prekmurska šunka” wordt geproduceerd in Prekmurje, een geografisch gebied in het noordoosten van Slovenië. Het productiegebied wordt begrensd door de rivier Mur en de Sloveense nationale grenzen met Oostenrijk, Hongarije en Kroatië.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

„Prekmurska šunka” wordt geproduceerd in Prekmurje, dat in het Panonische bekken ligt. Dit deel van Slovenië kent een continentaal klimaat, met koude, natte winters en warme, droge zomers. Het aantal zonuren is hoog en de gemiddelde jaarneerslag zo laag dat het gebied het droogste van Slovenië is. De luchtvochtigheid wordt bepaald door winden, die in Prekmurje worden beïnvloed door de ligging van het gebied op een continentale vlakte. Het lage reliëf geeft de algemene luchtstroom vrij spel, wat in andere delen van Slovenië niet het geval is. Aangezien het gebied op een vlakte ligt, zijn de inversielagen dunner en verdwijnen ze sneller, zodat de atmosfeer tot op de bodem sneller wordt geventileerd en er minder sprake is van mist. In de winter zijn er geen temperatuurinversies, wat leidt tot een drogere lucht in de heuvelachtige gebieden dan op de vlakte. Prekmurje wordt voornamelijk gekenmerkt door de noordoostenwind, die begint te waaien als er een front passeert, en de zuidwestenwind die er aan voorafgaat.

De vooruitgang die werd geboekt op het gebied van de omvang, faam en ontwikkeling van de hamproductie in Prekmurje kan worden toegeschreven aan de traditionele en individuele technieken die de boeren gebruiken. Het drogen van vlees dateert wellicht van de tijd van de eerste nederzettingen in Prekmurje. De vorige eeuw benutten de boeren voor het roken en rijpen van vlees, de specifieke architectuur van de boerderijen, die werden opgetrokken met twijgen en leem en die een strooien dak hadden. In deze woningen steeg de rook van de broodoven op natuurlijke wijze, om zich dan op te stapelen onder het strooien dak, waar de „Prekmurska šunka” werd gerookt en gelijkmatig gedroogd. De weg die de rook aflegde naar het vlees, was lang genoeg om af te koelen, waardoor dit een vorm van koudroken was. In de tweede helft van de vorige eeuw werd het vlees gerookt in geïmproviseerde rookhuizen op de boerderij. Dit waren vrijstaande gemetselde structuren in tuinen of op erven met vaak vier zijdes of vier deuren zodat de tocht door de spleten kon. Op die manier kon de temperatuur van de rook niet te veel stijgen en het vlees niet worden gaar gestoomd. Hammen werden gedurende meerdere maanden gerijpt, afhankelijk van hun grootte en de weersomstandigheden tijdens alle productiefasen. Vandaag wordt de „Prekmurska šunka” geproduceerd in technisch uitgeruste faciliteiten op een manier die volledig vergelijkbaar is met die van de traditionele boerderijtechnieken, en met behoud van de organoleptische kwaliteit van de ham. Dit is wellicht te danken aan het feit dat de werkmethoden werden gemoderniseerd en niet de technieken, want dit zou hebben geleid tot andere biochemische processen tijdens de rijping van het vlees. „Prekmurska šunka” stond altijd op het menu bij belangrijke gelegenheden en wanneer er bezoek werd verwacht. Het vlees was vooral een belangrijk voedingsmiddel bij grote landbouwactiviteiten, wanneer meer eten moest worden opgediend voor de landbouwers en arbeiders. Nu wordt het geconsumeerd bij speciale familieaangelegenheden en feesten en is het een belangrijk kenmerk van formele ceremoniën.

5.2. Specificiteit van het product

„Prekmurska šunka” heeft een uniek, peervormig uitzicht (gesneden vorm). Het wordt gekenmerkt door een uniform roodbruine huid en heeft een aangenaam uitgesproken gerookt aroma, zonder dat het aroma van het gerijpte vlees evenwel door de rook wordt overheerst. De kenmerken van „Prekmurska šunka” zijn de uitgesproken rode kleur van het gerijpte vlees, de licht scherpere zoutmaak en de eerder stevige textuur.

„Prekmurska šunka” wordt ook anders opgediend dan andere soorten gedroogd vlees. Volgens een oude gewoonte wordt het vlees in dikke plakken van één centimeter gesneden. Iedereen krijgt brood, plakken ham en een mes waarmee ze hun plakken in fijne repen kunnen snijden op een houten plank.

Gezien de productietraditie en zijn profiel, is de „Prekmurska šunka” een specifiek etnologisch kenmerk van Prekmurje.

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

Het gunstige klimaat, de traditie, de productievaardigheden, het vakmanschap en de ervaring hebben bijgedragen aan de faam van „Prekmurska šunka” als een Sloveense specialiteit en een specifiek etnologisch kenmerk van Prekmurje. De voedingsmiddelen van Prekmurje hebben een eigen identiteit. De inwoners van Prekmurje hebben voedingsmiddelen en traditionele delicatessen altijd geproduceerd op het platteland en met natuurlijke hulpbronnen. Eeuwenlang aten ze voornamelijk graan-, aardappel-, mais- en varkensgerechten. Varkensvlees zorgde voor wat variatie in het menu. Er werd vroeger echter minder vlees gegeten dan nu. Het vlees werd bewaard door het te roken en hieruit is „Prekmurska šunka” ontstaan. Mettertijd schaafde de lokale bevolking zijn praktische technische vaardigheden bij, wat leidde tot een hoge mate van vakmanschap, praktische knowhow en ervaring, waaraan het product zijn kenmerkende vorm (gesneden vorm) en organoleptische eigenschappen te danken heeft.

De faam van „Prekmurska šunka” wordt bevestigd in verschillende bronnen. Prof. Dr. Vilko Novak voerde het meest uitgebreide en systematische onderzoek naar de eetgewoonten van de inwoners van Prekmurje (*Ljudska prehrana v Prekmurju*, 1947). In het onderzoek wordt de *koline* beschreven, d.w.z. het bereidings- en rijpingsproces van de „Prekmurska šunka”. Dr. Stanislav Renčelj beschrijft de productietechniek, van de selectie van de grondstoffen, het pekelen en rijpen tot de zintuiglijke beoordeling van „Prekmurska šunka” in zijn boeken *Suhe mesnine – narodne posebnosti* (1990) en *Prekmurske dobrote* (S. Renčelj, R. Karas, 2001).

In toeristische publicaties zoals de *Okusiti Slovenijo* en *Spomini iz Slovenije*, wordt „Prekmurska šunka” ook beschreven als een traditioneel Sloveens product.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽³⁾ Vgl. voetnoot 2.

Via EUR-Lex (<http://new.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 handelingen.

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