

# Publicatieblad

## van de Europese Unie

# C 316



Uitgave  
in de Nederlandse taal

## Mededelingen en bekendmakingen

57e jaargang  
16 september 2014

Inhoud

### IV *Informatie*

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

#### **Europese Commissie**

2014/C 316/01	Wisselkoersen van de euro .....	1
2014/C 316/02	Toelichtingen op de gecombineerde nomenclatuur van de Europese Unie .....	2

### V *Adviezen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

#### **Europese Commissie**

2014/C 316/03	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7370 — INEOS/Styrolution) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	3
2014/C 316/04	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7366 — Whirlpool/Indesit) <sup>(1)</sup> .....	4
2014/C 316/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7364 — Blackstone/Lombard) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	5

NL

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst

ANDERE HANDELINGEN

**Europese Commissie**

2014/C 316/06

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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 .....

## IV

(Informatie)

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

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

15 september 2014

(2014/C 316/01)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,2911	CAD	Canadese dollar	1,4313
JPY	Japanse yen	138,48	HKD	Hongkongse dollar	10,0071
DKK	Deense kroon	7,4442	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5812
GBP	Pond sterling	0,79495	SGD	Singaporese dollar	1,6336
SEK	Zweedse kroon	9,2329	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 341,07
CHF	Zwitserse frank	1,2099	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,2340
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,9317
NOK	Noorse kroon	8,2750	HRK	Kroatische kuna	7,6200
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 438,38
CZK	Tsjechische koruna	27,579	MYR	Maleisische ringgit	4,1706
HUF	Hongaarse forint	314,53	PHP	Filipijnse peso	57,253
LTL	Litouwse litas	3,4528	RUB	Russische roebel	49,3255
PLN	Poolse zloty	4,1980	THB	Thaise baht	41,683
RON	Roemeense leu	4,4139	BRL	Braziliaanse real	3,0186
TRY	Turkse lira	2,8584	MXN	Mexicaanse peso	17,0879
AUD	Australische dollar	1,4311	INR	Indiase roepie	78,9211

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

**Toelichtingen op de gecombineerde nomenclatuur van de Europese Unie**

(2014/C 316/02)

Overeenkomstig artikel 9, lid 1, onder a), tweede streepje, van Verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad van 23 juli 1987 met betrekking tot de tarief- en statistiekomenclatuur en het gemeenschappelijk douanetarief<sup>(1)</sup> worden de toelichtingen op de gecombineerde nomenclatuur van de Europese Unie<sup>(2)</sup> als volgt gewijzigd:

Op bladzijde 100 wordt punt 4 van de toelichting bij onderverdeling „**2401 30 00 afvallen van tabak**” vervangen door:

„4. Tabaksstof (bij het zeven van bovengenoemde afvallen verkregen bijproduct).”.

Op bladzijde 102 wordt punt 2 van de toelichting bij onderverdeling „**2403 99 90 andere**” vervangen door:

„2. Tabakspoeder (in het algemeen verkregen door een proces, bv. maling, met een specifieke deeltjesgrootte tot gevolg).  
Het poeder mag geen onzuiverheden bevatten en de deeltjes moeten kleiner zijn dan 0,4 mm.”.

Op bladzijde 102 wordt punt 4 van de toelichting bij onderverdeling „**2403 99 90 andere**” vervangen door:

„4. Geëxpandeerde tabak die niet is gesneden of op andere wijze is versnipperd.”.

---

<sup>(1)</sup> PB L 256 van 7.9.1987, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB C 137 van 6.5.2011, blz. 1.

## V

(Adviezen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET  
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

## EUROPESE COMMISSIE

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie****(Zaak M.7370 — INEOS/Styrolution)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2014/C 316/03)

- Op 9 september 2014 heeft de Europese Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad<sup>(1)</sup> ontvangen. Hierin is meegedeeld dat INEOS AG („Ineos”, Zwitserland) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over Styrolution Holding GmbH („Styrolution”, Duitsland) door de verwerving van aandelen. Styrolution staat momenteel onder de gezamenlijke zeggenschap van Ineos en BASF.
- De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
  - Ineos: vervaardiging van petrochemicaliën, speciale chemicaliën en olieproducten,
  - Styrolution: productie van styreenmonomeer, polystyreen en acrylonitril-butadien-styreen, tezamen met bepaalde minder belangrijke aanverwante producten.
- Op grond van een voorlopig onderzoek is de Europese Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de Mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad<sup>(2)</sup>.
- De Europese Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Europese Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (naar nummer +32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7370 — INEOS/Styrolution, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie  
Directoraat-generaal Concurrentie  
Griffie voor concentraties  
1049 Brussel  
BELGIË

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

<sup>(2)</sup> PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie****(Zaak M.7366 — Whirlpool/Indesit)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2014/C 316/04)

1. Op 8 september 2014 heeft de Europese Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Whirlpool Corporation („Whirlpool”, Verenigde Staten) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de uitsluitende zeggenschap verkrijgt over Indesit Company S.p.A. („Indesit”, Italië) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
  - Whirlpool: vervaardiging en verhandeling van een volledig gamma grote apparaten en aanverwante producten, hoofdzakelijk voor persoonlijk gebruik. Haar belangrijkste producten zijn grote huishoudapparaten, met name kooktoestellen (d.w.z. kookplaten, fornuizen en ovens), afzuigkappen, vaatwasautomaten, koelkasten, diepvriezers, microgolfovens, wasmachines en droogkasten;
  - Indesit: productie en verkoop van grote huishoudapparaten, met name kooktoestellen (d.w.z. kookplaten, fornuizen en oven), afzuigkappen, vaatwasmachines, koelkasten, diepvriezers, microgolfovens, wasmachines en droogkasten.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Europese Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.
4. De Europese Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Europese Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7366 — Whirlpool/Indesit, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie  
Directoraat-generaal Concurrentie  
Griffie voor concentraties  
1049 Brussel  
BELGIË

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie****(Zaak M.7364 — Blackstone/Lombard)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2014/C 316/05)

1. Op 3 september 2014 heeft de Europese Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen. Hierin is meegedeeld dat de The Blackstone Group L.P. („Blackstone”, Verenigde Staten) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over Lombard International Assurance SA („Lombard”, Luxemburg) en Insurance Development Holdings A.G. („Insurance Development”, Zwitserland), tezamen „Lombard”, door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
  - Blackstone: wereldwijd actieve alternatieve vermogensbeheerder en aanbieder van financiële adviesdiensten,
  - Lombard: aanbieder van levensverzekeringen, meer bepaald fractieverzekeringen, hoofdzakelijk in de EER.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Europese Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de Mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(2)</sup>.
4. De Europese Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Europese Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (naar nummer +32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7364 — Blackstone/Lombard, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie  
Directoraat-generaal Concurrentie  
Griffie voor concentraties  
1049 Brussel  
BELGIË

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

<sup>(2)</sup> PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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**

(2014/C 316/06)

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

## WIJZIGINGSAANVRAAG

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

**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(2)</sup>**

## WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

## „BROCCIU CORSE”/„BROCCIU”

EG-nr. FR-PDO-0217-01164 — 18.10.2013

BGA ( ) BOB ( X )

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

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (gegevens van de groepering, controle, verpakking)

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

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

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



### 3. **Wijziging(en)**

#### *Rubriek „Beschrijving van het product”*

Er zijn elementen toegevoegd om het product nauwkeuriger te beschrijven:

- er wordt vermeld dat „Brocciu corse”/„Brocciu” „uitsluitend” wordt verkregen uit verse melkwei en „rauw verwerkte”, verse, volle schapen- en/of geitenmelk;
- er wordt vermeld dat de gerijpte kaas het type „passu” betreft;
- er wordt vermeld dat bij een vetgehalte van 40 g op 100 g „kaas” na volledige droging sprake is van „Brocciu corse”/„Brocciu” van het „verse” type.

#### *Rubriek „Bewijs van de oorsprong”*

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied werd de rubriek „Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique” (de elementen die bewijzen dat het product uit het geografische gebied afkomstig is) aangevuld; deze bevat met name bepalingen over aangifteverplichtingen en over het bijhouden van registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en het toezicht op de productieomstandigheden.

Er is met name voorzien in een autorisatie voor marktdeelnemers waarmee wordt erkend dat zij aan de eisen kunnen voldoen van het productdossier voor de benaming waarvan zij willen profiteren.

#### *Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”*

Om de werkwijze voor het verkrijgen van het product te verduidelijken, is een aantal punten nader omschreven:

- er zijn bepalingen toegevoegd over voer en aanvullend voer, met name over de geografische herkomst ervan, om het verband tussen het product en het geografische gebied aan te tonen:
  - het voer komt hoofdzakelijk van natuurweiden;
  - aanvullingen van voer en concentraten op basis van granen die afkomstig zijn uit het gebied, zijn toegestaan; echter, maximaal 20 % van de aanvulling mag bestaan uit voer en concentraten van buiten het productiegebied;
  - het gebruik van alle soorten gefermenteerd voer is verboden;
- om nauwkeuriger de grondstoffen te beschrijven die gebruikt worden voor de vervaardiging van „Brocciu corse”/„Brocciu”, zijn bepalingen toegevoegd over de melk die gebruikt wordt voor de vervaardiging van wrongel en over de melkwei en de toegevoegde melk:
  - de volle melk voor de vervaardiging van wrongel mag tot maximaal 40 uur na de eerste melkbeurt worden gebruikt;
  - de stremming van de melk wordt verkregen door middel van traditioneel of commercieel stremsel; alle andere stremmende enzymen, met name van schimmeloorsprong of microbiële oorsprong, zijn niet toegestaan;
  - het afscheiden van melksuiker is verboden;
  - de verkregen melkwei moet een pH hebben van 6,20 of hoger;
  - de toegevoegde melk moet binnen 24 uur na de melkbeurt worden verwerkt;
- om de verschillende productiestappen beter te beschrijven en de knowhow in stand te houden, zijn bepalingen nauwkeuriger beschreven of toegevoegd:
  - wat betreft de opwarming van de melkwei is de onnauwkeurige term „directe methode” geschrapt en wordt vermeld dat de vlokvorming van de weiproteïnen plaatsvindt „door uitsluitend opwarming met een direct vuur (open vuur genoemd) van de houder of het vat met de melkwei, zonder dat wordt gebruikgemaakt van warmtegeleidende vloeistoffen”;

- er wordt vermeld dat de melkwei „langzaam wordt opgewarmd en daarbij licht wordt geroerd” om de stremming van de melkeiwitten te bevorderen;
  - om de productiepraktijk beter weer te geven, wordt de temperatuur die de melkwei aanneemt aangeduid met een temperatuurmarge (tussen 40 en 50 °C) in plaats van met één waarde (circa 40 °C);
  - er wordt vermeld dat het zout tegelijk met de melk wordt toegevoegd en de hoeveelheid toegevoegd zout wordt gedefinieerd (tussen 0,5 en 1 % van het initiële vloeistofvolume);
  - er wordt vermeld dat vervolgens „langzaam” moet worden geroerd;
  - er wordt aangegeven dat wanneer de temperatuur oploopt, tot het moment dat de vlokvorming begint, regelmatig moet worden afgeschuimd om onzuiverheden te verwijderen;
- er zijn maateisen gesteld aan de geperforeerde vormen voor een betere definiëring van de verschillende formaten:
- voor kazen van 3 kg: een diameter bovenaan van 200 mm, een diameter onderaan van 145 mm en een hoogte van 180 mm;
  - voor kazen van 1 kg: een diameter bovenaan tussen 155 en 160 mm, een diameter onderaan tussen 90 en 120 mm en een hoogte tussen 85 en 120 mm;
  - voor kazen van 500 g: een diameter bovenaan tussen 110 en 115 mm, een diameter onderaan tussen 90 en 92 mm en een hoogte tussen 80 en 82 mm;
  - voor kazen van 250 g: een diameter bovenaan tussen 90 en 110 mm, een diameter onderaan tussen 75 en 85 mm en een hoogte van 65 mm;
- voor het zouten van de „Brocciu corse”/„Brocciu” van het type „passu” zijn voorwaarden vastgesteld om de methoden te stroomlijnen: er kan „één keer of in meerdere keren” worden gezouten en de eerste keer moet het zouten plaatsvinden binnen 24 uur nadat de kaas in de vorm is geplaatst.

#### Rubriek „Etikettering”

Ook deze rubriek is bijgewerkt om het product beter herkenbaar te maken:

- er wordt vermeld dat de weikazen waarop de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Brocciu corse”/„Brocciu” van toepassing is, slechts met een eigen etiket mogen worden verkocht;
- de vermelding „Appellation d’Origine contrôlée” (gecontroleerde oorsprongsbenaming) en de afkorting „AOC” worden geschrapt en vervangen door het „BOB”-symbool van de Europese Unie;
- er wordt aangegeven dat de verschillende bepalingen eveneens betrekking hebben op de kisten en andere verpakkingen voor „Brocciu corse”/„Brocciu”.

#### Rubriek „Nationale eisen”

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied wordt de rubriek „Exigences nationales” (Nationale eisen) gepresenteerd in de vorm van een tabel met de belangrijkste te controleren punten plus de bijbehorende referentiewaarden en beoordelingsmethoden.

#### Overige

- De gegevens van de groepering:  
De gegevens van de groepering zijn bijgewerkt.
- Controle:  
De gegevens van de controlestructuren zijn bijgewerkt.

Het toezicht op het productdossier van de BOB „Brocciu corse”/„Brocciu” vindt plaats aan de hand van een controleplan dat door een controle instantie is opgesteld.

## — Verpakking:

De verpakkings- en houdbaarheidsvoorwaarden zijn toegevoegd om de productkenmerken te bewaren: „Door de wijze waarop „Brocciu corse”/„Brocciu” wordt verpakt, moeten de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen van het product in stand worden gehouden tot de door de verpakker op het etiket vermelde houdbaarheidsdatum is verstreken. Toevoeging van producten die geen deel uitmaken van de productie van „Brocciu corse”/„Brocciu” is verboden, uitgezonderd verpakkingsgassen die op grond van de regelgeving voor additieven gebruikt mogen worden bij de productie van levensmiddelen die bestemd zijn voor menselijke consumptie.”.

ENIG DOCUMENT

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(3)</sup>****„BROCCIU CORSE”/„BROCCIU”****EG-nr. FR-PDO-0217-01164 — 18.10.2013****BGA ( ) BOB ( X )****1. Naam**

„Brocciu corse”/„Brocciu”

**2. Lidstaat of derde land**

Frankrijk

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

Categorie 1.3. Kaas

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

„Brocciu corse”/„Brocciu” is een weikaas met een conische vorm.

Het gewicht van deze kaas ligt tussen 250 g en 3 kg en er zijn vier vormen, voor kazen van 3 kg, 1 kg, 500 g en 250 g.

De kaas wordt uitsluitend verkregen uit verse melkwei van schapen en/of geiten, aangevuld met rauw verwerkte, verse, volle schapen- en/of geitenmelk en zout.

Hij wordt zowel vers als gerijpt (type „passu”) verkocht.

De kaas bevat na volledige droging ten minste 40 g vet per 100 g kaas en het drogestofgehalte mag bij kazen van het „verse” type niet minder zijn dan 20 g per 100 g product.

Het type „passu” heeft een drogestofgehalte van ten minste 35 g per 100 g kaas.

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

Alleen het Corsicaanse schapenras en het Corsicaanse geitenras zijn toegestaan.

De gebruikte melkwei moet afkomstig zijn van verse wrongel van schapen en/of geiten die door stremming is verkregen.

De volle melk voor de vervaardiging van wrongel mag tot maximaal 40 uur na de eerste melkbeurt worden gebruikt.

De stremming van de melk wordt verkregen door middel van traditioneel of commercieel stremsel; alle andere stremmende enzymen, met name van schimmeloorsprong of microbiële oorsprong, zijn niet toegestaan.

<sup>(3)</sup> Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Het afscheiden van melksuiker is verboden.

De verkregen verse melkwei, die op geen enkele wijze is bewerkt, moet binnen twee uur nadat de kaas is vervaardigd, worden gebruikt.

De melkwei moet een pH hebben van 6,20 of hoger.

De toegevoegde melk is verse, volle schapen- of geitenmelk die binnen 24 uur na de melkbeurt rauw moet worden verwerkt.

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

Het voer komt hoofdzakelijk van natuurweiden.

Aanvullingen van voer en concentraten op basis van granen die afkomstig zijn uit het gebied, zijn toegestaan.

Echter, maximaal 20 % van de aanvulling mag bestaan uit voer en concentraten van buiten het productiegebied.

Het gebruik van alle soorten gefermenteerd voer is verboden.

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

De productie van de melk en de melkwei, de fabricage en de rijping van de weikaas moeten in het geografische gebied plaatsvinden.

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

Door de wijze waarop „Brocciu corse”/„Brocciu” wordt verpakt, moeten de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen van het product in stand worden gehouden tot de door de verpakker op het etiket vermelde houdbaarheidsdatum is verstreken.

Toevoeging van producten die geen deel uitmaken van de productie van „Brocciu corse”/„Brocciu” is verboden, uitgezonderd verpakkingsgassen die op grond van regelgeving voor additieven gebruikt mogen worden bij de productie van levensmiddelen die bestemd zijn voor menselijke consumptie.

#### 3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

De weikazen waarop de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Brocciu corse”/„Brocciu” van toepassing is, mogen slechts met een eigen etiket worden verkocht. Op dit etiket moeten, naast de voor alle weikazen en voorverpakte levensmiddelen geldende verplichte vermeldingen, de beschermde oorsprongsbenaming en het „BOB”-symbool van de Europese Unie worden vermeld in lettertekens met een omvang van ten minste twee derde van de grootste letters op het etiket. Op het etiket moet verplicht de vermelding „vers” of „passu” staan. Bij kazen die als „vers” worden verkocht, moet op het etiket verplicht de productiedatum worden vermeld.

Deze vermeldingen moeten ook op de kisten en andere verpakkingen met deze weikazen worden geplaatst.

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

Het geografische gebied omvat de departementen Haute-Corse en Corse-du-Sud.

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

#### 5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Natuurlijke factoren

Corsica is een eiland dat wordt gekenmerkt door een bijzondere natuurlijke omgeving. Het duikt als een gebergte op uit zee en wordt omringd door water dat in de vorm van neerslag via de bergtoppen zijn weg naar het eiland vindt. Vanaf een bepaalde hoogte krijgt het eiland bovendien een heel ander klimaat en verdwijnt het mediterrane karakter ervan.

Corsica profiteert van milde temperaturen en een aanzienlijke, maar onregelmatige hoeveelheid neerslag. De gemiddelde jaarlijkse neerslag op het eiland is kwantitatief en relatief gesproken aanzienlijk. Dit mediterrane, seizoensgebonden en onregelmatige neerslagregime op het hele eiland wordt gekenmerkt door een duidelijke periode van droogte in de zomer.

De plaatselijke schapen- en geitenrassen zijn perfect aangepast aan het specifieke karakter van het eiland, zijn klimaat, zijn bergachtige en grillige terrein en zijn maquis-vegetatie met een zeer dicht plantendek dat rijk is aan geurige flora.

Rekening houdend met hun gewicht en de wijze waarop zij worden gehouden, geven de Corsicaanse schapen- en geitenrassen veel melk.

#### Menselijke factoren

Een van de fundamenteën van de rijke kaasmakerijtraditie op het eiland is zonder twijfel de oorspronkelijke wijze waarop de melkproductie plaatsvindt. De natuurlijke voedergewassen worden er benut door kleine herkauwers in te zetten voor de begrazing.

De herders werken nog altijd op traditionele wijze; het vee loopt vrij rond, met verweiding tussen het hooggebergte in de zomer en de vlakten in de winter.

De Corsicaanse herders maken „Brocciu corse”/„Brocciu” op een generaties oude wijze uit melkwei die wordt verkregen volgens kaasbereidingsmethoden die per regio van het eiland kunnen verschillen (zachte of harde schapen- en/of geitenkaas). „Brocciu corse”/„Brocciu” is dus een logisch gevolg van deze traditionele kaasbereidingswijzen waarbij wordt gebruikgemaakt van verse melk zonder voorafgaande rijping en van licht aangezuurde wrongel die door stremming is verkregen. De verkregen zachte wei wordt gebruikt voor de bereiding van „Brocciu corse”/„Brocciu”.

Deze verse melkwei wordt opgewarmd in een grote ketel. Een van de geheimen van het succes ligt in het verloop van de opwarming, die langzaam en geleidelijk moet zijn. Daardoor stremmen de oplosbare melkeiwitten van de verse melkwei en de toegevoegde schapen- en/of geitenmelk, met zout als katalysator.

#### 5.2. Specificiteit van het product

„Brocciu corse”/„Brocciu”, waarvan de kleur kan variëren van smetteloos wit tot crème, wordt gekenmerkt door een stevige textuur, is smeuïg in de mond en heeft een licht zoute, milde en aangename smaak. Hoe verser de „Brocciu corse”/„Brocciu”, des te malser en zachter hij is.

De bereiding van „Brocciu corse”/„Brocciu” kent een aantal specifieke aspecten die het product zijn zeer specifieke finesse, textuur en smaak geven, met name de toevoeging van zout en volle rauwe melk tijdens de bereiding.

„Brocciu corse”/„Brocciu” kan dus vers of gerijpt worden gegeten, maar kan ook worden gebruikt bij de bereiding van typisch Corsicaanse specialiteiten zoals omeletten met wilde munt, Imbrucciata (taartje) en Ciaccia (beignets).

#### 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)

Corsica kent dankzij zijn klimatologische en geografische omstandigheden een oude traditie van schapen- en geitenhouderij.

De plaatselijke schapen- en geitenrassen zijn volledig aangepast aan de geografische omgeving en geven een zeer rijke melk die een grote kaasproductie mogelijk maakt. Hoewel de fysisch-chemische kenmerken van de melk met de seizoenen kunnen variëren vanwege de perioden van verweiding, waarin de dieren grote afstanden afleggen, is het vet- en eiwitgehalte van de melk altijd hoog.

Bovendien maken het beheer van natuurlijke hulpbronnen en de extensieve veehouderij het mogelijk tijdens de melkperiode een relatief regelmatige lactatiecurve te verkrijgen.

De rijke Corsicaanse schapen- en geitenmelk maakt de bereiding van „Brocciu corse”/„Brocciu” mogelijk. Bij deze bereiding, die volgt op de traditionele Corsicaanse kaasbereiding, wordt gebruikgemaakt van de eiwitten en vetten uit de melkwei.

Bepalend voor deze secundaire bereiding is, naast de melkkwaliteit, de traditionele kaasbereidingsmethode. De stremming door stremsel verloopt namelijk snel en de verkregen wrongel zit boordevol calcium, waardoor deze zeer fijn kan worden gesneden. Het gevolg daarvan is dat een aanzienlijke hoeveelheid oplosbare eiwitten en vetten uit de melkwei vrijkomt, die vervolgens wordt gebruikt voor de bereiding van „Brocciu corse”/„Brocciu”.

Deze rijke Corsicaanse melk geeft „Brocciu corse”/„Brocciu” zijn originele karakter, omdat die melk tijdens de bereiding zowel puur als rauw („u puricciu”) wordt toegevoegd, waardoor het product zijn zeer zachte textuur en karakteristieke smaak verkrijgt, die bij geen enkele andere weikaas te vinden is.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu\\_BO\\_cle8279f6.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Zie voetnoot 3.



ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)  
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



**Bureau voor publicaties van de Europese Unie**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**NL**