

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 170



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

58e jaargang

23 mei 2015

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2015/C 170/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.7550 — CRH/Holcim Lafarge Divestment Business) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informatie

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

Raad

2015/C 170/02	Conclusies van de Raad over jeugdwerk voor een hechtere samenleving	2
---------------	---	---

Europese Commissie

2015/C 170/03	Wisselkoersen van de euro	4
---------------	---------------------------------	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2015/C 170/04	Mededeling van de minister van Economische Zaken van het Koninkrijk der Nederlanden op grond van artikel 3, lid 2, van Richtlijn 94/22/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de voorwaarden voor het verlenen en het gebruikmaken van vergunningen voor de prospectie, de exploitatie en de productie van koolwaterstoffen	5
2015/C 170/05	Mededeling van de minister van Economische Zaken van het Koninkrijk der Nederlanden op grond van artikel 3, lid 2, van Richtlijn 94/22/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de voorwaarden voor het verlenen en het gebruikmaken van vergunningen voor de prospectie, de exploitatie en de productie van koolwaterstoffen	6

V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2015/C 170/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7598 — Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	7
2015/C 170/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7635 — Lindsay Goldberg/VDM Metals Group) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	8
2015/C 170/08	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7564 — Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business) ⁽¹⁾	9

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2015/C 170/09	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	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.7550 — CRH/Holcim Lafarge Divestment Business)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 170/01)

Op 24 april 2015 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit 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 concentratiebesluiten 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/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32015M7550. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

*(Informatie)*INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

RAAD

Conclusies van de Raad over jeugdwerk voor een hechtere samenleving

(2015/C 170/02)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

HERINNEREND AAN:

1. het nieuwe kader voor Europese samenwerking in jeugdzaken (2010-2018) ⁽¹⁾, waarin de nadruk wordt gelegd op de behoefte aan steun voor de ontwikkeling van jeugdwerk;
2. de resolutie van de Raad en de vertegenwoordigers van de regeringen der lidstaten, in het kader van de Raad bijeen, over jeugdwerk ⁽²⁾;
3. de conclusies van de Raad over de bijdrage van kwalitatief goed jongerenwerk tot de ontwikkeling, het welzijn en de sociale insluiting van jongeren ⁽³⁾;
4. het huidige EU-werkplan voor jeugdzaken voor 2014-2015 ⁽⁴⁾, met de ontwikkeling van jeugdwerk en niet-formeel en informeel leren als een van de drie hoofdprioriteiten;
5. de verklaring van de leden van de Europese Raad naar aanleiding van de informele bijeenkomst van 12 februari 2015, waarin gewezen wordt op het grote belang van initiatieven op het vlak van onder meer onderwijs en sociale integratie voor de preventie van radicalisering ⁽⁵⁾;
6. de verklaring van de EU-ministers van Onderwijs op hun informele bijeenkomst van 17 maart 2015 te Parijs, waarin gewezen wordt op het belang van inspanningen om marginalisering, intolerantie, racisme en radicalisering en te voorkomen en te bestrijden en een kader van gelijke kansen voor iedereen in stand te houden ⁽⁶⁾;

NEEMT NOTA VAN:

7. de werkzaamheden van de deskundigengroep voor kwaliteitsregelingen voor jongerenwerk in de lidstaten van de EU, als ingesteld bij het EU-werkplan voor jeugdzaken 2014-2015 ⁽⁷⁾, alsmede van de studie „Working with young people: the value of youth work in the EU” ⁽⁸⁾;

BENADRUKT:

8. het belang van het jeugdwerk voor de persoonlijkheidsontwikkeling, met inbegrip van de professionele ontwikkeling, voor de bevordering van waarden als sociale integratie, culturele verscheidenheid en actief burgerschap, en voor de totstandbrenging van plaatsen waar mensen in een vergelijkbare situatie elkaar op basis van wederzijds respect en verdraagzaamheid kunnen ontmoeten;

⁽¹⁾ PB C 311 van 19.12.2009, blz. 1.⁽²⁾ PB C 327 van 4.12.2010, blz. 1.⁽³⁾ PB C 168 van 14.6.2013, blz. 5.⁽⁴⁾ PB C 183 van 14.6.2014, blz. 5.⁽⁵⁾ Informele bijeenkomst van staatshoofden en regeringsleiders van 12 februari 2015 te Brussel.⁽⁶⁾ Verklaring over de bevordering, via het onderwijs, van burgerschap en de gemeenschappelijke waarden vrijheid, verdraagzaamheid en non-discriminatie.⁽⁷⁾ Quality Youth Work. A common framework for the further development of youth work. Verslag van de deskundigengroep voor kwaliteitsregelingen voor jongerenwerk in de lidstaten van de EU, 2015.⁽⁸⁾ Working with Young People: the Value of Youth Work in the EU. ICF GKH, 2014.

9. dat het jeugdwerk een doorslaggevende rol kan spelen bij het bereiken van alle jongeren met verschillende achtergronden, en daarmee ook van gemarginaliseerde jongeren en jongeren die geen werk hebben en geen onderwijs of opleiding volgen;

ONDERSTREEPT:

10. het belang van verdere uitbouw van het jeugdwerk in heel Europa en van verdere versterking van de EU-samenwerking op dit gebied;

VERZOEKT DE LIDSTATEN DERHALVE MET INACHTNEMING VAN HET SUBSIDIARITEITSBEGINSEL:

11. zich onverkort te committeren aan de ontwikkeling van professioneel jeugdwerk van hoge kwaliteit, verricht door zowel betaalde medewerkers als vrijwilligers, door op alle niveaus aan ondersteunende maatregelen te werken, die mede het scheppen van onderwijs- en opleidingsmogelijkheden voor jeugdwerkers inhouden;
12. het werkerterrein van het jeugdwerk te vergroten door het tevens op hogere leeftijdsgroepen (18 jaar en ouder) en op kansarme jongeren te richten;

VERZOEKT DE LIDSTATEN EN DE COMMISSIE, BINNEN HUN RESPECTIEVE BEVOEGDHEDEN:

13. een kader vast te stellen - en zich in te zetten - voor wederzijds leren en het uitwisselen van goede praktijken met betrekking tot kwaliteit op het gebied van jeugdwerk, specifiek om alle jongeren te bereiken;
14. de „kwaliteit” van jeugdwerk verder te verbeteren, door het overwegen van de ontwikkeling van indicatoren, kwaliteitsinstrumenten en -systemen voor toepassing in uiteenlopende vormen van jeugdwerk onder de uiteenlopende omstandigheden in de lidstaten op alle niveaus;
15. een bredere erkenning van het jeugdwerk te bevorderen door de aandacht niet alleen op de kwantitatieve, maar ook op de kwalitatieve aspecten te vestigen en op de effecten ervan op de levens van jongeren en de samenhang in de samenleving;
16. om de vraagstukken in verband met kennis, vaardigheden en competenties die door niet-formeel en informeel leren in de jeugdsector zijn opgedaan te bespreken in het kader van toekomstige evaluaties en andere processen in verband met de aanbeveling van de Raad van 20 december 2012 betreffende de validatie van niet-formeel en informeel leren en de succesvolle uitvoering ervan;

VERZOEKT DE EUROPESE COMMISSIE:

17. rekening houdend met de resultaten van de deskundigengroep voor kwaliteitsregelingen voor jongerenwerk, een studie uit te voeren met een accent op het formuleren van elementaire kwaliteitsbeginselen voor jeugdwerk in Europa (en een handboek voor de uitvoering). Indien van toepassing, zou dit zou kunnen dienen als een referentie en een leidraad voor de nationale jeugdwerkdiensten en -faciliteiten, waarmee wordt gezorgd voor transparantie en kwaliteit voor jongeren, mobiele jongeren inbegrepen;
 18. te overwegen een voorstel voor een aanbeveling van de Raad over jeugdwerk op te stellen, gebaseerd op de desbetreffende studies, de werkzaamheden van de deskundigengroep en de activiteiten van verschillende internationale fora, met een accent op het bevorderen van sociale insluiting van jongeren, burgerschap en meer samenhang in de samenleving.
-

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

22 mei 2015

(2015/C 170/03)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1164	CAD	Canadese dollar	1,3620
JPY	Japanse yen	135,01	HKD	Hongkongse dollar	8,6543
DKK	Deense kroon	7,4567	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5169
GBP	Pond sterling	0,71380	SGD	Singaporese dollar	1,4848
SEK	Zweedse kroon	9,2476	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 218,15
CHF	Zwitserse frank	1,0417	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	13,1543
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	6,9194
NOK	Noorse kroon	8,4135	HRK	Kroatische kuna	7,5390
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	14 679,48
CZK	Tsjechische koruna	27,395	MYR	Maleisische ringgit	4,0013
HUF	Hongaarse forint	306,96	PHP	Filipijnse peso	49,804
PLN	Poolse zloty	4,1003	RUB	Russische roebel	55,8500
RON	Roemeense leu	4,4536	THB	Thaise baht	37,242
TRY	Turkse lira	2,8945	BRL	Braziliaanse real	3,3931
AUD	Australische dollar	1,4163	MXN	Mexicaanse peso	17,0050
			INR	Indiase roepie	70,8589

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

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Mededeling van de minister van Economische Zaken van het Koninkrijk der Nederlanden op grond van artikel 3, lid 2, van Richtlijn 94/22/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de voorwaarden voor het verlenen en het gebruikmaken van vergunningen voor de prospectie, de exploratie en de productie van koolwaterstoffen

(2015/C 170/04)

De minister van Economische Zaken deelt mee dat een aanvraag voor een opsporingsvergunning voor koolwaterstoffen is ontvangen voor een deel van blok S3 (S3b).

Het blokdeel S3b wordt begrensd door de grootcirkels tussen de puntenparen A-B, B-C, D-E, A-E en door de lijn als vastgelegd in de bijlage van de Mijnbouwwet tussen de punten C en D.

De punten zijn als volgt gedefinieerd:

punt	°	'	" O.L.	°	'	" N.B.
A	3	39	55,165	51	59	57,092
B	3	58	22,192	51	59	57,105
C (*)	3	59	55,196	51	58	40,726
D (*)	3	47	43,182	51	49	57,079
E	3	39	55,183	51	49	57,074

(*) is benadering van de locatie

De ligging van de bovengenoemde punten is uitgedrukt in geografische coördinaten berekend volgens het ETRS89-systeem.

De oppervlakte van blokdeel S3b bedraagt 337,4 km².

De minister van Economische Zaken nodigt hierbij eenieder uit tot het indienen van een concurrerende aanvraag voor een opsporingsvergunning voor koolwaterstoffen voor een deel van blok S3 (S3b) van het Nederlands continentaal plat, onder verwijzing naar de in de aanhef genoemde richtlijn en artikel 15 van de Mijnbouwwet (Stb. 2002, 542).

De minister van Economische Zaken is voor de verlening van de vergunning bevoegd gezag. De criteria, voorwaarden en eisen, genoemd in de artikelen 5.1, 5.2 en 6.2 van de hierboven genoemde richtlijn, zijn uitgewerkt in de Mijnbouwwet (Stb. 2002, 542).

Aanvragen kunnen worden ingediend gedurende 13 weken na de publicatie van deze uitnodiging in het *Publicatieblad van de Europese Unie* en dienen gericht te zijn aan:

De minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NEDERLAND

Aanvragen die na afloop van deze termijn zijn ontvangen, zullen niet in behandeling worden genomen.

De beslissing op de aanvragen wordt uiterlijk twaalf maanden na afloop van deze termijn genomen.

Nadere informatie is verkrijgbaar bij mevrouw J. J. van Beek, onder telefoonnummer: +31 703796326.

Mededeling van de minister van Economische Zaken van het Koninkrijk der Nederlanden op grond van artikel 3, lid 2, van Richtlijn 94/22/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de voorwaarden voor het verlenen en het gebruikmaken van vergunningen voor de prospectie, de exploratie en de productie van koolwaterstoffen

(2015/C 170/05)

De minister van Economische Zaken deelt mee dat een aanvraag voor een opsporingsvergunning voor koolwaterstoffen is ontvangen voor het gebied genaamd Brielle dat ligt in de provincie Zuid-Holland en de territoriale zee en als volgt is begrensd:

- a. de rechte lijn van het punt B over het hulppunt 1 tot het snijpunt van deze lijn met de lijn als vastgelegd in de bijlage van de Mijnbouwwet. Dit snijpunt is gelegen in de nabijheid van punt A;
- b. vervolgens de rechte lijn van het punt B tot het punt C;
- c. vervolgens de rechte lijn van het punt C tot het snijpunt van de lijn door de zuidelijke begrenzing van blok S3, zoals is aangegeven op de kaart die als bijlage 3 is gevoegd bij de Mijnbouwregeling (Stcrt. 2002, nr. 245), met de lijn als vastgelegd in de bijlage van de Mijnbouwwet. Dit snijpunt is gelegen in de nabijheid van punt D;
- d. vervolgens de lijn als vastgelegd in de bijlage van de Mijnbouwwet van het punt D tot het onder a genoemde snijpunt.

De coördinaten van de vermelde punten zijn:

Punt	X	Y
hulppunt 1	59 659,53	444 308,27
A (*)	59 720,10	444 264,21
B	78 000,00	430 966,10
C	78 000,00	423 000,00
D (*)	45 358,39	428 286,78

(*) is benadering van de locatie

De coördinaten zijn vermeld volgens het stelsel van de Rijksdriehoeksmeting (RD).

Op basis van deze grensbeschrijving is de oppervlakte 343,6 km².

De minister van Economische Zaken nodigt hierbij eenieder uit tot het indienen van een concurrerende aanvraag voor een opsporingsvergunning voor koolwaterstoffen voor het gebied genaamd Brielle, onder verwijzing naar de in de aanhef genoemde richtlijn en artikel 15 van de Mijnbouwwet (Stb. 2002, 542).

De minister van Economische Zaken is voor de verlening van de vergunning bevoegd gezag. De criteria, voorwaarden en eisen, genoemd in de artikelen 5.1, 5.2 en 6.2 van de hierboven genoemde richtlijn, zijn uitgewerkt in de Mijnbouwwet (Stb. 2002, 542).

Aanvragen kunnen worden ingediend gedurende 13 weken na de publicatie van deze uitnodiging in het *Publicatieblad van de Europese Unie* en dienen gericht te zijn aan:

De minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NEDERLAND

Aanvragen die na afloop van deze termijn zijn ontvangen, zullen niet in behandeling worden genomen.

De beslissing op de aanvragen wordt uiterlijk twaalf maanden na afloop van deze termijn genomen.

Nadere informatie is verkrijgbaar bij mevrouw J. J. van Beek, onder telefoonnummer: +31 703796326.

V

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

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.7598 — Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 170/06)

1. Op 12 mei 2015 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 Dr. August Oetker KG (Dr. Oetker, Duitsland) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de uitsluitende zeggenschap verkrijgt over Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co KG (Coppenrath & Wiese, Duitsland) door de verwerving van aandelen. Dezelfde concentratie was reeds op 20 maart 2015 bij de Commissie aangemeld, maar de aanmelding is nadien op 15 april 2015 ingetrokken.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Dr. Oetker: i) producent, leverancier en verdeler van levensmiddelen (diepgevroren pizza, bakingrediënten en -decoraties, dessert- en bakmixen in poedervorm, gekoelde dessertproducten, kant-en-klare producten voor bakkerijen en banketbakkerijen), speciale fosfaten, wijn (met inbegrip van mousserende wijn), sterke dranken, bier en niet-alcoholische dranken, ii) aanbieder van cheepsdiensten (zeevervoer per container), alsook van hotel-, logistieke, financiële, datacenter- en hostingdiensten, en iii) eigenaar van gespecialiseerde cateringverkooppunten en uitgeverij van kookboeken;
- Coppenrath & Wiese: i) producent, leverancier en verdeler van diepgevroren gebak, taarten, desserts en broodjes, en ii) aanbieder van expediteurs- en opslagdiensten voor diepgevroren levensmiddelen.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de 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 ⁽²⁾.

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 fax (+32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7598 — Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese, aan onderstaand adres worden toegezonden:

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

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.7635 — Lindsay Goldberg/VDM Metals Group)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2015/C 170/07)

1. Op 18 mei 2015 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 Goldberg, Lindsay & Co., LLC („Lindsay Goldberg”, Verenigde Staten) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de uitsluitende zeggenschap verkrijgt over de ondernemingen VDM Metals GmbH (Duitsland), VDM Metals USA, LLC (Verenigde Staten), VDM Metals Italia Srl (Italië), VDM Metals Austria GmbH (Oostenrijk), VDM Metals Benelux BV (Nederland), VDM Metals Trading Co. Ltd (China), VDM High Performance Metals Trading Co. Ltd (China) en VDM Metals France SAS (Frankrijk), tezamen „de VDM Metals Group”, door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Lindsay Goldberg: private-equity-investeringsonderneming die een aantal fondsen beheert die ondernemingen in verschillende bedrijfssectoren bezitten;
 - de VDM Metals Group is actief in de productie, de verkoop en de handel in hoogwaardige legeringen, meer bepaald nikkel- en titaniumlegeringen.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de 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 ⁽²⁾.
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 fax (+32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7635 — Lindsay Goldberg/VDM Metals Group, aan onderstaand adres worden toegezonden:

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

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.7564 — Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business)
(Voor de EER relevante tekst)
(2015/C 170/08)

1. Op 18 mei 2015 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 Mahle Behr GmbH & Co. KG („Mahle Behr”, Duitsland), dat onder zeggenschap staat van Mahle GmbH („Mahle”, Duitsland), in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening zeggenschap verkrijgt over de divisie thermische systemen („Delphi Thermal”) van Delphi Automotive PLC (Verenigd Koninkrijk) door een gecombineerde verwerving van aandelen en activa.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Mahle en Mahle Behr: wereldwijde levering van onderdelen voor de automobiel- en motorindustrie, waaronder producten voor motorkoeling en airconditioning van voertuigen;
 - Delphi Thermal: wereldwijde levering van thermische producten voor de automobielindustrie en andere commerciële sectoren, waaronder airconditioningmodules (zowel voor voertuigen als voor gebouwen), compressoren en modules voor motorkoeling.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de 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 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 fax (+32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7564 — Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business, aan onderstaand adres worden toegezonden:

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

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

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

(2015/C 170/09)

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 ⁽¹⁾.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„OVOS MOLES DE AVEIRO”

EU nummer: PT-PGI-0105-01169 — 31.10.2013

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

APOMA — Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro

Adres: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, n° 106 — 1° AA, AB, AE, 3810 — 145 Aveiro, PORTUGAL

Tel./Fax +351 234428829

E-mail: apoma@sapo.pt

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

— Naam van het product

— Beschrijving van het product

— Geografisch gebied

— Bewijs van oorsprong

— Werkwijze voor het verkrijgen van het product

— Verband

— Etikettering

— Overige (nader aan te geven)

4. Aard van de wijzigingen

— Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijzigingen

Beschrijving van het product

1. „Ovos Moles de Aveiro” in ouwel kunnen ook bedekt zijn met chocolade, aangezien bevestigd is dat dit in overeenstemming is met de lokale traditionele productiemethoden. Uit verhalen van producenten uit het verleden en literatuur uit die tijd blijkt dat deze wijziging gerechtvaardigd is.
2. Gedurende de periode van houdbaarheid van de „Ovos Moles de Aveiro” leidt de kristallisatie van het product tot een vermindering van het watergehalte en een toename van het suikergehalte. Deze verschillen in het water- en suikergehalte mogen niet groter zijn dan 10 % van de oorspronkelijke waarden.

Bewijs van oorsprong

Voor het gebruik van chocolade moeten het traceerbaarheidssysteem en de bijbehorende registers worden aangepast. Daarom moet het bewijs van oorsprong worden gewijzigd.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De belangrijkste wijzigingen waren:

1. Het bedekken met chocolade

Het bedekken met chocolade wijzigt het stroomschema en de omschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

Om de „Ovos Moles de Aveiro” in ouwel te bedekken met chocolade wordt de chocolade eerst „getempereerd”, een proces waarbij de chocolade een maximale temperatuur van 40 °C bereikt. De ouwel wordt handmatig of mechanisch met chocolade bedekt door deze onder te dompelen en weer naar boven te halen. Vervolgens wordt de overtollige chocolade verwijderd, waardoor de chocolade op de ouwel kan kristalliseren. De kristallisatie van de chocolade is een bepalende factor voor de kwaliteit van het eindproduct, omdat dit het uiterlijk van het eindproduct beïnvloedt en het laagje chocolade glanzend maakt.

2. De invoering van het mechanisch scheiden van verse eierdooiers als onderdeel van het productieproces

Het gebruik van verse eierdooiers die, als onderdeel van het productieproces, mechanisch zijn gescheiden, is toegestaan en tast de kwaliteit van de grondstof niet aan.

Met het gebruik van mechanisch gescheiden eierdooiers wordt naadloos aangesloten bij de door de banketbakkers gebruikte methode van het handmatig scheiden; mechanisch scheiden is immers een uitsluitend fysieke methode, die de intrinsieke eigenschappen van de eierdooiers, met name de versheid en de kleur ervan, niet wijzigt.

3. De invoering van koeling door middel van temperatuurverlagende apparatuur

Bij het koelen van het deeg voor de „Ovos Moles de Aveiro” mag temperatuurverlagende apparatuur worden gebruikt op voorwaarde dat aan nauwkeurige technische voorwaarden inzake temperatuur wordt voldaan en dat specifieke registers worden bijgehouden waarmee het op die manier gekoelde product vervolgens kan worden geïdentificeerd. De eindtemperatuur moet tussen 15 en 18 °C liggen. Bij die temperatuur blijkt een rustperiode van 24 uur niet nodig te zijn. Zintuiglijke analyses voor „Ovos Moles de Aveiro” die met temperatuurverlagende apparatuur zijn gekoeld, tonen aan dat de specifieke eigenschappen van het product worden behouden. Dit feit werd gevalideerd door een proeverspanel met ervaring in zintuiglijke analyses, dat verifieerde dat deze wijzigingen de karakteristieke kenmerken van het product niet aantasten en dat er geen sprake is van kwaliteitsverlies.

4. Bewaring

4.1. Om de „Ovos Moles de Aveiro” in alle aanbiedingsvormen te kunnen diepvriezen, dienden het stroomschema van de productie en de beschrijving van de precieze technische diepvriesvoorschriften te worden gewijzigd. Voor deze wijziging moesten wetenschappelijke onderzoeken worden verricht om de procedure te valideren. Dit hield ook in dat de juiste methode voor het diepvriezen en ontdooien van het product moest worden bevestigd om ervoor te zorgen dat de unieke kwaliteitskenmerken van het product worden behouden. De resultaten werden door middel van zintuiglijke onderzoeken gevalideerd, waarbij een beroep werd gedaan op een proeverspanel dat ervaring heeft met het proeven van dit product en dat bevestigde dat er geen statistisch significante verschillen waren tussen het verse product en de vooraf bevroren en ontdooide variant. Om het diepgevroren product te kunnen verkopen, was het ook van belang dat de houdbaarheid werd geverifieerd. Het diepvriezen van het product vergemakkelijkt de toegang tot internationale markten, aangezien de houdbaarheidstermijn van het product hierdoor van 15 dagen wordt verlengd naar zes maanden.

4.2. De mogelijkheid om „intelligente” verpakkingsmaterialen te gebruiken, zoals verpakkingen onder gewijzigde atmosfeer en bewaarfolies voor levensmiddelen, is opgenomen als wijziging, omdat die materialen een langere houdbaarheidstermijn van het product bevorderen en bijdragen aan het behoud van de oorspronkelijke kenmerken van het product. Deze wijziging zorgt ervoor dat het product aan internationale markten kan worden geleverd. Deze resultaten werden gevalideerd aan de hand van zintuiglijke en microbiologische onderzoeken op verschillende soorten „intelligente” verpakkingsmaterialen.

4.3. De houdbaarheid van het product is vastgesteld als volgt:

Houdbaarheid	Bewaring en verpakking
21 dagen	Verpakt in slimme verpakkingsmaterialen
60 dagen	In met chocolade bedekte ouwels
zes maanden	Diepgevroren product

Verband

Op basis van het oorspronkelijke recept voerden de banketbakkers enkele experimenten uit, waarbij ze hun creativiteit de vrije loop lieten, met name met betrekking tot de productie van met chocolade bedekte „Ovos Moles de Aveiro”. Er zijn getuigenissen van banketbakkers uit het verleden, zoals van Silvina Raimundo van het bedrijf Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda, van wie de eerste vergunning dateert van 1930: „In ons bedrijf werden ze „ovos moles pretos” (zwarte zachte eieren) genoemd. Hier werden de „ovos moles pretos” alleen gemaakt voor de feesten, omdat het erg arbeidsintensief was om ze te maken. Het gaat er niet alleen om de ouwels in chocolade onder te dompelen en ze er vervolgens weer uit te halen. [...] Ze werden één voor één ondergedompeld en met de hand afgewerkt om een glad oppervlak te verkrijgen en zo tot een perfect eindresultaat te komen. Ze werden voor de feesten geproduceerd en alleen op bestelling gemaakt, omdat ze als geschenk werden beschouwd. Jaren later was er een banketbakkerij in de buurt van de rechtbank die, op verzoek van de heer Candal, opnieuw „ovos moles pretos” begon te maken, waarna men het weer over de „ovos moles pretos” begon te hebben.”

Rosalina Jesus verwijst hier ook naar: „Voor speciale gelegenheden werden bestellingen geplaatst. Onder de Arcada was er een café waar aan de toeg echte sigaren werden verkocht. Wij van de „Casa dos Ovos Moles” gingen daar lege sigarendozen halen om, als we een klant hadden die „ovos moles pretos” vroeg, die daarin te kunnen aanbieden. In dat geval werden er in deze dozen slechts zes ovos moles in de vorm van een sigaar verkocht (deze variëteit staat vandaag bekend onder de naam „navalheira”). Daarna bestelde mw. Conceição zijden linten met een klavertje erop om ze te versieren. Het lint werd onderaan om de met chocolade bedekte Ovos Moles-sigaar gebonden en daarna werden de ovos moles in de sigarendoos gelegd.”

De eerste literaire verhalen dateren reeds van 1928, toen Emanuel Ribeiro „O Doce nunca amargou ... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário” (Het snoep dat nooit zuur werd ... Portugees suikerwerk. Geschiedenis. Decoratie. Recepten) schreef. Daarin staan afbeeldingen van verschillende vormen van „Ovos Moles de Aveiro” in ouwels, en met name een bijzonder zorgvuldig ontwerp, donker gearceerd, van met chocolade bedekte „Ovos Moles de Aveiro”-figuren. Ook werd er een oud model van een in 1935 gebruikt porseleinen vaatje weergegeven.

Etikettering

1. Certificeringsmerk

In de rubriek „Certificeringsmerk” werd de verplichting om een hologram te gebruiken ingetrokken vanwege de daarmee gepaard gaande kosten.

2. Nieuwe verpakking

Ook werd de mogelijkheid geboden om nieuwe soorten verpakkingen te gebruiken die nauwer aansluiten bij de technologische ontwikkelingen, aangezien uit onderzoek blijkt dat technische innovatie geen afbreuk doet aan de kenmerken van het product.

In overeenstemming met de nieuwe consumenteneisen werd ook de verkoop van in ouwels aangeboden „Ovos Moles de Aveiro” in verpakkingen van 150 gr. toegestaan.

3. Aanbiedingsvorm

Er werd toegestaan dat de in ouwels aangeboden „Ovos Moles de Aveiro” per stuk werden verkocht in de originele, open doos, mits het etiket, de partijaanduiding, de uiterste verkoopdatum en het certificeringsmerk duidelijk zichtbaar blijven. Deze wijziging werd aangebracht om de kleine verkooppunten in staat te stellen het product los te verkopen. Hierdoor wordt evenwel niet aan de traceerbaarheid geraakt.

ENIG DOCUMENT

„OVOS MOLES DE AVEIRO”

EU nummer: PT-PGI-0105-01169 — 31.10.2013

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Ovos Moles de Aveiro”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

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

Categorie 2.3 — Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

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

„Ovos Moles de Aveiro” is een product dat wordt verkregen door rauw eigeel te vermengen met suikersiroop. De „ovos” kunnen als dusdanig worden verkocht, gewikkeld in een ouwel, die al dan niet met een dun laagje suikersiroop of chocolade is omhuld, of onmiddellijk verpakt in houten of porseleinen vaatjes. Ze kunnen ook diepgevroren worden verkocht. Ze hebben een homogene kleur met verschillende nuances van geel tot oranje en een uniforme, niet erg intense glans. Ze hebben een complex aroma van eigeel dat zich tot een karakteristieke geur ontwikkelt met onder andere aroma's van karamel, kaneel en gedroogde vruchten, resulterend uit de chemische reacties die tijdens het verwarmen ontstaan tussen de suiker en de ingrediënten van het eigeel. Ze hebben de zoete smaak van eigeel en suiker, die bij het verwarmen wordt gemoduleerd, en een romige, vaste consistentie. De textuur is uniform, zonder eigeelkrumels of suikerklonters (hoewel enkele dagen na de productie ten gevolge van de kristallisatie van het product klontervorming kan ontstaan). De ouwel die af en toe als aanbiedingsvorm wordt gebruikt, heeft een homogene kleur, tussen wit en crème en is ondoorzichtig, mat en geurneutraal of ruikt licht naar meel. De ouwel heeft een typische ouwelsmaak, een plastische en krokante consistentie en een droge, gladde en uniforme textuur.

De gemiddelde chemische samenstelling van het product is als volgt:

% suiker = 41 ± 5

% vet = 17 ± 3

% water = 29 ± 3

% onoplosbare eiwitten = $4,2 \pm 1,1$

De wateractiviteit is $0,864 \pm 0,026$.

De aanwezigheid van zetmeel, kleurstoffen en conserveringsmiddelen is strikt verboden.

Aan het einde van de houdbaarheidstermijn mogen de verlaging van het watergehalte en de verhoging van het suikergehalte, die het gevolg zijn van de kristallisatie van het product, niet groter zijn dan 10 % van de oorspronkelijke waarden.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Ovos Moles de Aveiro” worden enkel vervaardigd uit:

Eigeel dat uitsluitend wordt verkregen van zeer verse eieren van categorie A, klasse L of XL, met een kleur tussen 12 en 13 op de schaal van Roche.

Gezien de specifieke voorwaarden voor het eigeel, met name wat kleur en versheid betreft, is het geografische gebied voor de productie van de eieren, administratief gezien, beperkt tot de gemeenten Agueda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pero do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos en Vouzela.

De eieren die gebruikt worden voor de vervaardiging van „Ovos Moles de Aveiro”, zijn altijd uit dit geografische gebied afkomstig geweest en hebben hierdoor hun specifieke kleur en versheid.

Geraffineerde witte rietsuiker,

Water, ouwel en chocolade.

—

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

Bereiding van de suikersiroop.

Het mengen van de rauwe gescheiden eierdooiers door de suikersiroop.

Het verwarmen van het deeg (mengsel van eierdooiers met suikersiroop).

Het deeg afkoelen en laten rusten.

Het vullen van de ouwels of van de houten of porseleinen vaatjes.

Het coaten van de ouwels met suikersiroop of chocolade.

3.5. *Specifieke regels betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Rekening houdend met de kenmerken van het product worden de „Ovos Moles de Aveiro”, om besmetting en het optreden van veranderingen in het mengsel of de ouwel te voorkomen, op de plaats van oorsprong verpakt in vaatjes met de toegelaten afmetingen, materialen en motieven of in kartonnen doosjes of „intelligente” verpakkingen.

De losse verkoop van „Ovos Moles de Aveiro” zonder ouwel is alleen in de banketbakkerijen zelf toegestaan en het product moet steeds vergezeld gaan van de documenten waarin de oorsprong, de partij en de productiedatum zijn aangegeven.

In de kleine verkooppunten mogen de „Ovos Moles de Aveiro” hetzij voorverpakt te koop worden aangeboden, ongeacht hun aanbestedingsvorm, hetzij per stuk, in de originele open doos, mits het etiket, de partijaanduiding, de uiterste verkoopdatum en het certificeringsmerk duidelijk zichtbaar blijven.

„Ovos Moles de Aveiro” worden op kamertemperatuur bewaard en hebben in die omstandigheden een houdbaarheidstermijn van 15 dagen.

Indien het product verpakt is onder gewijzigde atmosfeer of met bewaarfolie voor levensmiddelen (slimme verpakking), is de houdbaarheidstermijn, bij kamertemperatuur, 21 dagen. Indien het product diepgevroren wordt aangeboden, is de houdbaarheidstermijn zes maanden, mits het in diepgevroren vorm wordt verkocht. Het onverpakte product mag slechts worden diepgevroren op de plek waar de „Ovos Moles de Aveiro” worden vervaardigd, omdat daar de specifiek vereiste knowhow aanwezig is en wordt voldaan aan de eis dat het product tegen ongewenste handelingen en microbiologische besmetting wordt beschermd.

„Ovos Moles de Aveiro” in met chocolade bedekte ouwels hebben een houdbaarheid van zestig dagen, mits zij worden bewaard op de voor chocolade geadviseerde technische temperatuur en in geurloze ruimten.

3.6. Specifieke regels betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het etiket moet de volgende aanduidingen bevatten: „Ovos Moles de Aveiro — Indicação Geográfica Protegida”, het certificeringsmerk en het hieronder afgebeelde logo van de „Ovos Moles de Aveiro”:



Het certificeringsmerk moet de naam van het product, de naam van de certificerende instantie en het reeksnummer bevatten, met behulp waarvan het product kan worden getraceerd.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Rekening houdend met de bodem- en klimaatvoorwaarden en -kenmerken die vereist zijn voor de bereiding van de „Ovos Moles de Aveiro”, met name ten aanzien van de vochtigheid en de omgevingstemperatuur en de vereiste specifieke knowhow, alsmede de noodzaak om het product te beschermen tegen microbiologische besmetting, is het geografische gebied voor de bereiding en verpakking beperkt tot de gemeenten grenzend aan de zeearm van Aveiro (Ria de Aveiro) en de naburige lagunegebieden. Administratief gezien bestaat dit gebied uit de gemeenten Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga en Vagos.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke kenmerken

Wat klimaat en vegetatie betreft, wordt de regio gedomineerd door het stroomgebied van de rivier de Vouga, die uitmondt in de Ria de Aveiro, een door zeewater overspoeld rivierdal, wat een ander typisch geografisch verschijnsel is. Die situatie brengt specifieke landbouwcondities met zich mee, met name ten aanzien van de maisteelt en de pluimveehouderij, die zich hier heeft ontwikkeld en op de oevers van de lagune behoorlijk ontwikkeld is.

Het gebied van de middenloop en van de lagunes van de benedenloop van de Vouga was van oudsher een vruchtbaar gebied waar grote hoeveelheden hoogwaardige mais werden verbouwd. Eeuwenlang voorzag deze landbouwactiviteit in het eigen levensonderhoud, maar aan het eind van de 19e eeuw en het begin van de 20e eeuw kreeg zij een zakelijke dimensie toen in de gemeenten aan de rivier de Vouga bedrijven met een grote productiecapaciteit werden opgericht, die van zeer goede kwaliteit waren. Ongetwijfeld heeft de van oudsher aan de kippen gevoerde mais ertoe bijgedragen dat ook het afgeleide product van een dergelijke kenmerkend hoge kwaliteit is.

Historisch verband

In Aveiro worden al eeuwenlang „Ovos Moles” bereid. De in kloosters ontstane traditie is bewaard gebleven dankzij vrouwen die in kloosters waren opgeleid en die van generatie op generatie het geheim van de vervaardiging van het product hebben doorgegeven. Er bestaan documenten waaruit blijkt dat koning Manuel I in 1502 jaarlijks 10 „arrobas” suiker van het eiland Madeira aan het Jesusklooster in Aveiro ter beschikking stelde voor de vervaardiging van de suikerwaar van het klooster, die toentertijd gebruikt werd bij het herstel van zieken. In 1908 worden de „Ovos Moles de Aveiro” omschreven als koninklijk dessert en de beroemde Portugese schrijver Eça de Queiroz verwijst er uitdrukkelijk naar in zijn romans „Os Maias” en „A Capital” uit 1888. De beroemde Braziliaanse auteur Erico Veríssimo vermeldt de „Ovos Moles” in zijn boek „Solo de Clarineta-Memórias” [Klarinetsolo] uit 1973. In 1928 verwijst Emanuel Ribeiro ook naar de met chocolade gecoate „Ovos Moles” in zijn werk „O Doce nunca amargou ... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário” [Het snoep dat nooit zuur werd ... Portugees suikerwerk. Geschiedenis. Decoratie. Recepten].

De typische vaatjes met „Ovos Moles de Aveiro”, de vorm van de ouwels met nagenoeg altijd maritieme motieven en de typische verkoopsters worden vaak op de tegelpanelen (azulejos) en in lithografieën afgebeeld en komen herhaaldelijk voor in populaire poëzie, toneelstukken en regionale volksliederen. In 1856 waren er al beroemde producenten die in een register waren ingeschreven. Op basis van het oorspronkelijke recept voerden de banketbakkers enkele experimenten uit, waarbij ze hun creativiteit de vrije loop lieten, met name met betrekking tot de productie van met chocolade bedekte „Ovos Moles”. In getuigenissen van banketbakkers uit het verleden, van wie de eerste vergunning dateert van 1930, staat het volgende: „In ons bedrijf werden ze „Ovos Moles pretos” (zwarte zachte eieren) genoemd. Hier werden de „Ovos Moles pretos” alleen gemaakt voor de feesten, omdat het erg arbeidsintensief was om ze te maken.”

Specificiteit van het product

„Ovos Moles de Aveiro” zijn speciaal vanwege de basisgrondstoffen waarmee ze worden vervaardigd, namelijk ei en suiker, en de plaatselijke knowhow, omdat de eierdooiers door de suikersiroop worden gemengd op een manier die lijkt op de roeiende beweging van de traditionele bootjes, de „moliceiros”, in de Aveiro-lagune.

De specifieke bereidingsmethode geeft de „Ovos Moles de Aveiro” een textuur, een kleur en een geheel aan aroma's die erg typisch en uniek zijn voor de streek.

De eieren, die erg vers moeten zijn, worden voorzichtig gebroken, waarna het eiwit van het eiwit wordt gescheiden; dit laatste gebeurt hetzij manueel, waarbij de banketbakkers hun vingers als zeef gebruiken, hetzij mechanisch. Afzonderlijk daarvan wordt tegelijkertijd de suikerstroop bereid, die moet worden verwarmd tot het punt halverwege het indikkingspunt en het moment waarop de suiker draden begint te trekken (bij een temperatuur van 110 °C). De eierdooiers worden door de suikersiroop gemengd, waarna dit mengsel wordt gebakken tot de bodem van de steelpan zichtbaar wordt. De voor deze handeling nodige knowhow is doorslaggevend. Daarna moet het deeg in daarvoor geschikte ruimten worden afgekoeld en moet het 24 uur rusten. De reden hiervoor is het feit dat, gedurende deze fase, het deeg voor de „Ovos Moles de Aveiro” erg gevoelig is voor plotselinge temperatuurwisselingen en gemakkelijk van buiten komende geuren absorbeert. Tegenwoordig bestaat er temperatuurverlagende apparatuur waarmee de koeling op een zodanig snellere en gecontroleerde wijze kan worden uitgevoerd dat de kenmerken van het deeg voor de „Ovos Moles de Aveiro” worden behouden. Indien de koeling wordt uitgevoerd met temperatuurverlagende apparatuur, moet de eindtemperatuur tussen 15 en 18 °C bedragen. Indien dit het geval is, is een rustperiode van 24 uur niet nodig.

Vanaf deze fase kan het afgekoelde mengsel, al naar gelang de gekozen aanbiedingsvorm van het eindproduct, als volgt worden gebruikt:

- om de vaatjes te vullen, die vervolgens worden afgesloten met een deksel en een afneembare folie die het product moeten isoleren en beschermen,
- als vulling van de ouwels, die vervolgens worden dichtgeplakt en handmatig worden geperst. Het dichtplakken van de ouwels met ongepasteuriseerd eiwit is niet toegestaan. Vervolgens worden de ouwelvormen met een schaar van elkaar gescheiden en overeenkomstig de verschillende motieven in rechte lijnen afgeknipt, ofwel afgesneden met behulp van de juiste snijapparatuur. De figuren worden op schalen gelegd om (indien nodig) in een droogoven te worden gedroogd; ze kunnen naar keuze met suikersiroop of chocolade bedekt worden, wat extra bescherming biedt tegen kwaliteitsverlies.

Ook de materialen die voor de verpakking worden gebruikt, zijn specifiek en uniek: de ouwel, afkomstig uit het klooster, en het houten of porseleinen vaatje, geïnspireerd door de regio en gemaakt van daar aanwezige materialen, zijn beide gebaseerd op de typische figuren van de regio. Zo worden de ouwels gemaakt in de vorm van zeedieren of visserswerktuigen of gedroogde vruchten die veel voorkomen in de hoog gelegen gebieden waar de „Ovos” worden vervaardigd, en verwijzen de afbeeldingen op de vaatjes naar de typische motieven van de Ria de Aveiro, zoals de vuurtoren en de „moliceiro”-bootjes.

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

Ook de temperatuur en de vochtigheid aan de lagune hebben een gunstige invloed op de vervaardiging van de „Ovos Moles de Aveiro” en de ouwels, die daardoor de juiste en duurzame plasticiteit verkrijgen, wat buiten de regio niet kan worden bereikt.

Zowel het gebruik van de houten of porseleinen vaatjes als van de mallen voor de vervaardiging van de ouwels staan duidelijk in verband met de Ria de Aveiro en zijn lagunemotieven, wat met name blijkt uit het gebruik van de vuurtoren van de lagune of de traditionele „moliceiro”-rivierbootjes als ex-libris of uit het feit dat de ouwels de vorm hebben van vissen, schelpen van weekdieren, vaatjes en boeien die de ligging van de vissersnetten aangeven (de visvangst is een andere typische activiteit in de regio).

De aanbieding in de vorm van ouwels met naar de Ria de Aveiro en de rivier de Vouga verwijzende lagunemotieven (visjes, krabben of mesheften, mosselen, schelpen, gewone kokkels, vaatjes, zeeboeien of flessen, kokkels, vaten en tobben, tapijtschelpen, oesters en „moliceiro”-bootjes) wijst onmiskenbaar op het verband tussen het product en het geografische gebied. De unieke elementen die door de plaatselijke flora zijn geïnspireerd, namelijk noten, eikels, kastanjes en rieten manden, vormen ook een onweerlegbaar bewijs van de link met de regio, aangezien deze vruchten en materialen afkomstig zijn van plaatselijke bomen die daar spontaan groeien. Verder dient nog te worden vermeld dat de plaatselijk vervaardigde populierenhouten en porseleinen vaatjes in traditionele bedrijven en met typische traditionele grondstoffen worden gemaakt.

De „Ovos Moles de Aveiro” zijn dan ook heel bijzonder, in die mate dat het volstaat om op „Ovos Moles” te zinspelen opdat de bevolking de Aveiro-regio voor de geest haalt; de loutere aanwezigheid van de regionale symbolen (de lagune, de vuurtoren van Aveiro of de „moliceiros”) op de verpakking of in de etalage van een winkel zorgt ervoor dat de producten direct met Aveiro in verband worden gebracht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze Verordening)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL