

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 224



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

58e jaargang

9 juli 2015

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2015/C 224/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.7634 — Mitsui/Gestamp/GRI) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informatie

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

Europese Commissie

2015/C 224/02	Wisselkoersen van de euro	2
---------------	---------------------------------	---

Rekenkamer

2015/C 224/03	Speciaal verslag nr. 7/2015 „De politiëmissie van de EU in Afghanistan: gemengde resultaten”	3
---------------	--	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

V Bekendmakingen

BESTUURLIJKE PROCEDURES

Europees Bureau voor personeelsselectie (EPSO)

2015/C 224/04	Aankondiging van vergelijkende onderzoeken	4
---------------	--	---

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2015/C 224/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7695 — BlackRock/First Reserve/Engie/TAG Pipelines Sur) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	5
2015/C 224/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7622 — Dufry/World Duty Free) ⁽¹⁾	6
2015/C 224/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7667 — Danaher/Pall) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	7

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2015/C 224/08	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	8
2015/C 224/09	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	13

⁽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.7634 — Mitsui/Gestamp/GRI)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 224/01)

Op 2 juli 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. 32015M7634. 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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

8 juli 2015

(2015/C 224/02)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,1024	CAD	Canadese dollar	1,4048
JPY	Japanse yen	133,88	HKD	Hongkongse dollar	8,5472
DKK	Deense kroon	7,4621	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6484
GBP	Pond sterling	0,71730	SGD	Singaporese dollar	1,4917
SEK	Zweedse kroon	9,3927	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 249,49
CHF	Zwitserse frank	1,0463	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	13,7974
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	6,8449
NOK	Noorse kroon	9,0700	HRK	Kroatische kuna	7,5725
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	14 725,56
CZK	Tsjechische koruna	27,116	MYR	Maleisische ringgit	4,1979
HUF	Hongaarse forint	317,87	PHP	Filipijnse peso	49,818
PLN	Poolse zloty	4,2237	RUB	Russische roebel	62,9475
RON	Roemeense leu	4,4867	THB	Thaise baht	37,500
TRY	Turkse lira	2,9592	BRL	Braziliaanse real	3,5334
AUD	Australische dollar	1,4866	MXN	Mexicaanse peso	17,4455
			INR	Indiase roepie	70,1086

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

REKENKAMER

Speciaal verslag nr. 7/2015 „De politiemissie van de EU in Afghanistan: gemengde resultaten”

(2015/C 224/03)

De Europese Rekenkamer deelt u mede dat Speciaal verslag nr. 7/2015 „De politiemissie van de EU in Afghanistan: gemengde resultaten” zojuist is gepubliceerd.

Het verslag kan worden ingezien op of gedownload van de website van de Europese Rekenkamer: <http://eca.europa.eu>

Het verslag is op aanvraag gratis in papieren vorm verkrijgbaar bij de Rekenkamer:

Cour des comptes européenne
Publications (PUB)
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBURG

Tel. +352 4398-1

E-mail: eca-info@eca.europa.eu

of door het invullen van een elektronische bestelbon bij EU Bookshop.

V

(Bekendmakingen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPEES BUREAU VOOR PERSONEELSSELECTIE (EPSO)

AANKONDIGING VAN VERGELIJKENDE ONDERZOEKEN

(2015/C 224/04)

Het Europees Bureau voor personeelsselectie (EPSO) organiseert de volgende vergelijkende onderzoeken:

Conferentietolken (AD 5/AD 7)

EPSO/AD/311/15 — Tolken voor het Tsjechisch (CS)

EPSO/AD/312/15 — Tolken voor het Kroatisch (HR)

EPSO/AD/313/15 — Tolken voor het Litouws (LT)

EPSO/AD/314/15 — Tolken voor het Maltees (MT)

De aankondiging van het vergelijkend onderzoek wordt in 24 talen bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* **C 224 A van 9 juli 2015**.

Aanvullende informatie is beschikbaar op de website van EPSO: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.7695 — BlackRock/First Reserve/Engie/TAG Pipelines Sur)

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2015/C 224/05)

1. Op 30 juni 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 BlackRock, Inc. („BlackRock”, Verenigde Staten), First Reserve Management, LP („First Reserve”, Verenigde Staten) en GDF Suez SA („Engie”, Frankrijk) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over TAG Pipelines Sur, S. de R.L. de C.V. („TAG Pipelines Sur”, Mexico) door de verwerving van aandelen in een nieuw opgerichte gemeenschappelijke onderneming.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- BlackRock: beursgenoteerde activabeheerder die namens haar klanten activa beheert, alsook diensten aanbiedt op het gebied van risicobeheer en advisering;
- First Reserve: private-equityonderneming die gespecialiseerd is in de energie-industrie, waaronder olievelddiensten, energie-infrastructuur en stroom- en energiereserves;
- Engie: concern dat actief is in de hele energieketen van elektriciteit en aardgas;
- TAG Pipelines Sur: bouw en exploitatie van de gaspijplijn Los Ramones II (Sur) in Mexico.

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.7695 — BlackRock/First Reserve/Engie/TAG Pipelines Sur, 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.7622 — Dufry/World Duty Free)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 224/06)

1. Op 1 juli 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 Dufry AG („Dufry”, Zwitserland) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over World Duty Free SpA („World Duty Free”, Italië) door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Dufry: wereldwijde exploitatie van kleinhandelzaken voor de reiziger in luchthavens en in andere vervoersknooppunten;
- World Duty Free: wereldwijde exploitatie van kleinhandelzaken voor de reiziger in luchthavens en in andere vervoersknooppunten.

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.7622 — Dufry/World Duty Free, 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”).

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.7667 — Danaher/Pall)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 224/07)

1. Op 1 juli 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 Danaher Corporation („Danaher”, Verenigde Staten) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over Pall Corporation („Pall”, Verenigde Staten) door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Danaher: ontwerp, vervaardiging en verhandeling van professionele, medische, industriële en commerciële producten in vijf marktsegmenten: milieu, tests en metingen, tandheelkunde, biowetenschappen en diagnostiek, industriële technologieën;
- Pall: vervaardiging en verkoop van filtratietechnologieën, aanverwante hardware en engineeringsystemen. De producten van Pall worden hoofdzakelijk gebruikt om vaste, vloeibare en gasvormige verontreinigende stoffen uit verschillende vloeistoffen en gassen te verwijderen.

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.7667 — Danaher/Pall, 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.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

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

(2015/C 224/08)

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 wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE
GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEITEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**„BELOKRANJSKA POGAČA”****EU-nr.: SI-TSG-0107-01317 - 26.02.2015****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Naam van de groepering: Društvo kmečkih žena Metlika

Adres: Mestni trg 24
SI-8330 Metlika
SLOVENIJE

Tel. +386 31853385

E-mail: dkz.metlika@gmail.com

De groepering die de wijziging aanvraagt, is de groepering die ook de aanvraag tot inschrijving van „Belokranjska pogača” heeft ingediend.

2. Lidstaat of derde land

Slovenië

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

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Overige
 - Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel
 - Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

5. Wijziging(en)

1. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

De formulering met betrekking tot meel moet worden gecorrigeerd. „Fijn wit meel (type 500)” moet worden vervangen door „wit tarwemeel”, aangezien is gebleken dat het deeg altijd dezelfde kenmerken heeft, ongeacht het type meel (fijn, grof of een mengsel van beide) dat wordt gebruikt. De verandering van de formulering betreffende het meel wordt ook in de rest van de tekst van het dossier in aanmerking genomen.

In de beschrijving van de insnijdingen in de „Belokranjska pogača” moet de verwijzing naar de „schuine lijnen” die in de bovenkant worden getrokken, worden geschrapt en vervangen door „rechte lijnen”. In de praktijk wordt deze methode van insnijden al jaren gebruikt, maar ze was onjuist in het dossier beschreven. Het insnijden met rechte lijnen deelt een „Belokranjska pogača” op in vierkantjes (en niet in ruiten zoals het geval is met schuine lijnen) zodat deze gemakkelijk kan worden gebroken.

Deze correctie geldt ook voor de rest van de tekst van het dossier waar naar de insnijdingen met „schuine lijnen” wordt verwezen.

2. Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Het gewicht van de afzonderlijke ingrediënten wordt aanvullend vermeld. Verse of gedroogde gist kan worden gebruikt. Met betrekking tot de vereiste hoeveelheid lauw water wordt het woord „ongeveer” toegevoegd; bij de eieren wordt het cijfer „1” geschrapt en wordt vermeld dat het ei moet worden geklopt omdat het wordt gebruikt om de „pogača” mee te bestrijken.

De tekst onder de kop „Rijzen van het deeg” wordt vereenvoudigd omdat de hoeveelheden van de afzonderlijke ingrediënten bij de ingrediënten worden vermeld.

Onder het punt „Kneden van het deeg” worden de woorden „afgedekt in hetzelfde recipiënt” geschrapt omdat het feit dat het volume van het deeg moet verdubbelen van belang is, niet de recipiënt waarin het deeg rijst. Ook wordt de mogelijkheid van mechanisch mengen aan dit punt toegevoegd, omdat „Belokranjska pogača” ook in bakkerijen kan worden geproduceerd.

De woorden „of een ander geschikt ingevet oppervlak” worden toegevoegd aan het punt „Bereiding van” omdat het deeg ook op andere oppervlakken kan rijzen of worden gebakken.

Aanvullende toelichting betreffende de insnijdingen op de bovenkant wordt toegevoegd aan het punt „Bestrijken, bestrooien en insnijden van de bovenkant”, omdat de „Belokranjska pogača” slechts dankzij deze insnijdingen na het bakken goed in vierkantjes kan breken.

De vermelding met betrekking tot komijn is gecorrigeerd: de komijn moet niet aan het geklopte ei worden toegevoegd, omdat hij dan niet gelijkmatig over het deeg kan worden verdeeld, maar moet op het deeg dat reeds met ei is bestreken, worden gestrooid. Het deeg wordt dan weer met ei bestreken en met grof zout bestrooid.

Onder het punt „Bakken” moeten de baktemperatuur en baktijd worden aangepast aan de verschillende soorten ovens die door de producenten worden gebruikt. Het is van belang dat het eindproduct goed wordt gebakken, zoals verderop in dat punt wordt beschreven. De bestaande tekst betreffende het bakken wordt gecorrigeerd zodat deze voortaan luidt: „„Belokranjska pogača” wordt gebakken tot deze volledig gaar is. Aanbevolen wordt 20 tot 25 minuten op 200 à 220 °C te bakken. Niettemin kunnen de baktemperatuur en de baktijd worden aangepast aan het type oven.”

3. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel

Zoals uiteengezet in punt 1 (Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel), wordt ook in dit punt de formulering betreffende „schuine lijnen” gecorrigeerd naar „rechte lijnen”.

4. Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren

In Slovenië zijn er momenteel drie certificerende instanties die de conformiteit van producten beoordelen: Bureau Veritas d.o.o, Inštitut za kontrolo in certificiranje v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor (Maribor Instituut voor inspectie en certificering in de landbouw en bosbouw) en Inštitut za kontrolo in certificiranje Univerze v Mariboru (Maribor Universitair Instituut voor inspectie en certificering).

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„BELOKRANJSKA POGAČA”

EU-nr.: SI-TSG-0107-01317 - 26.02.2015

„Slovenië”

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Belokranjska pogača”

2. Productcategorie

2.24 Brood, gebak, cake, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is:

- ☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingwijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
- ☐ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

„Belokranjska pogača” kan bogen op een lange traditie en het recept ervan is van generatie op generatie overgedragen. Behalve het recept is ook de wijze waarop het brood wordt bereid en aangeboden kenmerkend. In de bovenkant van „Belokranjska pogača” worden insnijdingen met rechte lijnen aangebracht. Eenmaal gebakken, kan het brood langs deze lijnen worden gebroken.

3.2. De naam:

- ☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;
- ☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam „Belokranjska pogača” brengt niet de specifieke kenmerken van het product tot uitdrukking, maar wordt blijkens verschillende bronnen van oudsher gebruikt om dit product aan te duiden.

4. Beschrijving

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

„Belokranjska pogača” heeft de vorm van een plat rond brood en wordt bereid volgens een origineel recept. Dit brood wordt bereid met wit tarwemeel en lauw water waaraan zout en gist zijn toegevoegd. „Belokranjska pogača” heeft een ronde vorm met een diameter van ongeveer 30 cm en een dikte van 3 à 4 cm in het midden en 1 à 2 cm aan de rand. Bovenaan zijn om de 4 cm rechte lijnen aangebracht die elkaar kruisen en zo een raster vormen; het brood wordt bestreken met geklopt ei en bestrooid met komijn en grof zout. Na het bakken is de korst gelijkmatig, zonder luchtbellen, met een uitgesproken aroma en smaak dankzij de komijn en het zout.

Het brood wordt bij voorkeur warm gegeten. Het wordt niet met een mes gesneden, maar met de hand gebroken langs de aangebrachte lijnen.

4.2. Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

Ingrediënten:

500 g wit tarwemeel

ongeveer 300 ml lauw water

2 theelepels (15 g) zout

20 g verse gist of 7 g gedroogde gist

een halve theelepel (6 g) suiker

geklopt ei om de „pogača” te bestrijken

1 snuifje (2 g) komijn

1 snuifje (7 g) grof zeezout

Bereiding van het deeg voor „Belokranjska pogača”

Rijzen van het deeg:

Meng de gist, 3 lepels wit tarwemeel, 50 ml lauw water en de suiker tot een dik, vloeibaar deeg wordt verkregen dat moet rijzen tot het volume verdubbeld is.

Kneden van het deeg:

Kneed het mengsel van wit tarwemeel, lauw water en gist 8 tot 10 minuten of tot een glad zacht deeg wordt verkregen. Het deeg mag niet aan de vingers blijven kleven. Het deeg moet vervolgens rijzen tot het volume verdubbeld is. Het deeg kan ook mechanisch worden gekneed.

Bereiding van de „Belokranjska pogača”:

Het gerezen deeg wordt overgebracht naar een ingevette bakplaat of een ander geschikt ingevet oppervlak en wordt uitgesmeerd en ingedrukt tot een diameter van 30 cm wordt verkregen en een naar de rand toe afnemende dikte van 1 à 2 cm. Het deeg mag niet tot de rand van de bakplaat komen en moet aan de rand dunner zijn dan in het midden.

Bestrijken, bestrooien en insnijden van de bovenkant:

Na de bereiding van het deeg worden diepe rechte insnijdingen aangebracht (tot op de bodem van de bakplaat), met een tussenafstand van ongeveer 4 cm, eerst in één richting en dan in de andere. Er moeten zeven insnijdingen zijn: één in het midden en drie aan elke kant. Vervolgens wordt het deeg bestreken met het geklopte ei, bestrooid met komijn en opnieuw bestreken met ei. Het bereide deeg wordt vervolgens bestrooid met een snuifje grof zeezout.

Bakken:

De „Belokranjska pogača” wordt gebakken tot hij volledig gaar is. Aanbevolen wordt 20 tot 25 minuten op 200 à 220 °C te bakken. Niettemin kunnen de baktemperatuur en de baktijd worden aangepast aan het type oven.

Na het bakken moet de „Belokranjska pogača” een lichtbruine kleur hebben. De korst moet een uniforme kleur hebben en knapperig zijn, zonder luchtbellens. Het midden moet een gelijkmatige consistentie hebben zonder waterkringen of zout- of meelklonten, en mag niet kleverig zijn. De „pogača” moet een dikte van 3 à 4 cm hebben in het midden en van 1 à 2 cm aan de rand. Het brood moet gelijkmatig zijn bestrooid met komijn en zout. De „Belokranjska pogača” moet zijn typische aroma en smaak van komijn en zout hebben.

4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

De „Belokranjska pogača” is in Bela Krajina van generatie op generatie overgedragen. Hij is hoogst waarschijnlijk geïntroduceerd door de Uskoks die zich op de hoogten van het Gorjancigebergte aan de kant van Bela Krajina hebben gevestigd.

Er zijn schriftelijke en mondelinge bewijzen van de oorsprong van „Belokranjska pogača”, al zijn de schriftelijke bronnen veeleer zeldzaam.

Janez Trdina, een beroemd Sloveens schrijver, reiziger en verzamelaar van documenten over de plaatselijke volks-cultuur, ging graag op ontdekking in deze gebieden, ontmoette er de inwoners van de zonnige kant van het Gorjancigebergte en schreef over hen. Zo wordt „Belokranjska pogača” vermeld in zijn boek *Bajke in povesti o Gorjancih* (Legenden en verhalen van Gorjanci) (1882).

Ivan Navratil, linguïst uit Metlika en groot kenner van de volkscultuur, vermeldt dit brood eveneens in een volks-lied over Zeleni Jurij, „*dajte mu pogače, da mu noga poskače...*”, dat de kinderen van huis tot huis gingen zingen. In zijn boek *Kresovanje v Metliki* (1849) heeft hij het over het platte witte brood dat de inwoners „pogača” noemden.

„Pogača” staat eveneens vermeld in de Encyclopedie van de Joegoslavische keuken (1967) van L. Simeonovič.

In de etnologische topografie van het Sloveense etnische gebied in de 20^e eeuw (1994) verwijst etnoloog M. Balkovec, die voor het museum van Bela Krajina in Metlika heeft gewerkt, eveneens naar „Belokranjska pogača”.

In *Nerajska prehrana* (1999) gebruikt Ksenja Vitkovič Khalil de term „prostača” om „Belokranjska pogača” aan te duiden. „Belokranjska pogača” wordt eveneens geciteerd in het *Leksikon Cankarjeve založbe* (1973) en in het boek *Dobra kuharica* van Minka Vasičeva (1902).

De „pogača” kan in Bela Krajina bogen op een lange, van generatie op generatie overgedragen traditie als plaatselijke specialiteit. Toen huisvrouwen vroeger hun brood bakten, maakten ze ook een „pogača” die de kinderen warm mochten opeten terwijl ze wachtten tot het brood was afgekoeld.

Ook vandaag wordt nog veel „pogača” gegeten. Huisvrouwen maken deze klaar als verwelkoming voor bezoekers en op vakantieboerderijen wordt hij aangeboden bij aankomst van de gasten. Ook tijdens wijnverkopen wordt hij geserveerd. Volgens de oudere generatie zou de „pogača” wijn absorberen en zo beletten dat men dronken wordt.

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

(2015/C 224/09)

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

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА” (PASTARMA GOVEZHDA)

EU-nr.: BG/TSG/0007/01255 — 25.8.2014

BULGARIJE

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Пастърма говежда” (Pastarma Govezhda)

2. Productcategorie

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

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is:

- ☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
- ☐ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

„Pastarma Govezhda” komt tot stand dankzij de traditionele methode die wordt gebruikt in het productieproces, bestaande uit het zouten, rijpen en drogen waarbij complexe microbiologische, fysisch-chemische en biochemische processen plaatsvinden in het vleesingrediënt. Tijdens het drogen worden bepaalde parameters onder controle gehouden; de luchttemperatuur en -vochtigheid creëren een gunstige omgeving voor de ontwikkeling van de landspecifieke microkokken (*M. varians*) en melkzuurbacteriën (*L. plantarum*, *L. casei*). Deze processen helpen om een goede structuur en een aangename geur en smaak tot stand te brengen in het afgewerkte product.

3.2. De naam:

- ☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;
- ☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam „Pastarma Govezhda” is al specifiek op zich omdat hij een eeuwenlange geschiedenis heeft en bekend is in het hele land. Door zijn populariteit is de naam een begrip geworden zonder dat de geografische regio de kwaliteit of de kenmerken van het product beïnvloedt.

Het woord „pastarma” in de naam „Pastarma Govezhda” is van Turkse afkomst en betekent gezouten en geperst gedroogd vlees (Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik (Encyclopedisch woordenboek van buitenlandse woorden in het Bulgaars), MAG 77, Sofia, 1996). Deze methode voor het verwerken en verduurzamen van vlees werd in de 7e eeuw n.Chr. in het gebied van het huidige Bulgarije geïntroduceerd door de proto-Bulgaren, die deel uitmaakten van de Turks-Altaïsche talenfamilie.

4. Beschrijving

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

„Pastarma Govezhda” is een specifiek gedroogd, rauw vleesproduct met de smaak en het aroma van rijp rundvlees zonder enige kruiden en zonder ongewone smaken.

Het is een geperst vleesproduct op basis van niet-vermalen, vers rundvlees en aanvullende ingrediënten, dat wordt geproduceerd door middel van zouten, drogen en persen en dat geschikt is voor onmiddellijke consumptie.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Fysieke kenmerken — vorm en afmetingen

„Pastarma Govezhda” bestaat uit stukken met een afgeplatte, langwerpige vorm zonder specifieke afmetingen.

De afgeplatte vorm die specifiek is voor het product, wordt verkregen door verschillende persingen met houten panelen tijdens het drogen.

Chemische kenmerken

- watergehalte niet hoger dan 50 % van de totale massa;
- keukenzout: 3,5-4,5 % van het totale gewicht;
- nitrieten (restnitrieten in het eindproduct): niet meer dan 50 mg/kg;
- pH niet lager dan 5,4.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk voorkomen en kleur:

- de buitenkant bestaat uit zacht, geperst spierweefsel met een grijsbruine kleur, terwijl het vet crèmekleurig is. Een fijne laag witte worstschimmel is aanvaardbaar.

Doorsnede:

- het spierweefsel is donkerbruin tot bruinrood, met een donkere tint aan de randen, terwijl het vet crèmekleurig is.

Consistentie: stevig en soepel.

„Pastarma Govezhda” wordt geheel of in stukken verkocht, in vacuümverpakking, cellofaanverpakking of gemodificeerde atmosfeerverpakking.

- 4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

De volgende grondstoffen en aanvullende ingrediënten worden gebruikt voor de productie van het afgewerkte product „Pastarma Govezhda”:

Vlees

- 100 kg verse runderbout, -schouder of -filet met een pH van 5,6-6,2, goed gevormd met het kraakbeen verwijderd, in stukken zonder specifieke afmetingen.

Keukenzout: 3-6 kg

of

Zoutmengsel: 3-6 kg keukenzout, 40 g antioxidant, d.w.z. ascorbinezuur (E300), 100 g kaliumnitraat (E252) of 85 g natriumnitraat (E251), 500 g geraffineerde kristalsuiker.

Touw: goedgekeurd voor voedingsdoeleinden.

Productiemethode

Het vlees wordt uitgebeend, waarbij de afzonderlijke spiergroepen intact worden gehouden. Het vlees wordt ontdaan van bloed, pezen en uitwerpselen en het wordt tot langwerpige, afgeplatte stukken gevormd zonder specifieke afmetingen.

De gevormde stukken worden gezouten met zout of een zoutmengsel, zoals voorgeschreven in het recept. De gezouten stukken worden strak verpakt in schone recipiënten die geschikt zijn om het product te laten rijpen. Vervolgens worden ze in een koude opslagruimte geplaatst met een luchttemperatuur tussen 0 en 4 °C. Na drie tot vier dagen worden de stukken omgekeerd geschikt (de stukken bovenaan en onderaan worden omgewisseld). Men laat ze vervolgens nog eens drie tot zes dagen onder dezelfde omstandigheden rusten tot ze gelijkmatig gezouten zijn. Na het zouten wordt de pastarma ondergedompeld in gewoon koud water tot het vlees een aangename, zoute smaak heeft gekregen. Wanneer het proces is afgelopen, wordt een hangende lus, gemaakt van touw, aangebracht

rond elk stuk en worden de stukken opgehangen aan houten en/of metalen frames (stangen) die aan worstrekken voorzien van wielen worden bevestigd. De stukken mogen niet met elkaar in contact komen. Zo blijven ze gedurende 24 uur aan het rek hangen om uit te lekken bij een luchttemperatuur van maximaal 12 °C. Wanneer ze zijn uitgelekt, worden ze in natuurlijke droogkamers geplaatst of in droogkamers met klimaatregeling. Tijdens het drogen wordt een luchttemperatuur van 12-17 °C en een relatieve vochtigheid van 70-85 % aangehouden. Tijdens het drogen vinden complexe fysisch-chemische, biochemische of microbiologische processen plaats en wordt het rauwe vlees een product dat meteen kan worden gegeten. Tijdens het drogen wordt de pastarma meermaals geperst om een stevigere consistentie en een gladde buitenkant te verkrijgen. Voordat ze worden geperst, moeten de afzonderlijke stukken worden gesorteerd op dikte. Een eerste persing gebeurt wanneer de stukken pastarma lichtjes gedroogd zijn en er een lichte korst voelbaar is aan het oppervlak. Doorgaans vinden twee à drie persingen plaats, de eerste keer drie of vier dagen na het uitlekken. Het persen duurt tussen de 12 en 24 uur. Het hele droogproces duurt 25-30 dagen — afhankelijk van de omvang van de stukken vlees — tot een vaste, elastische consistentie wordt bereikt.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

In 1930 schrijft prof. G. Dikov in het tekstboek „Higiena na mesoto” (vleeshygiëne) dat rundvlees al sinds menscheugenis in Bulgarije wordt verwerkt tot pastarma door het te zouten en te drogen. In de eeuwenlange Bulgaarse geschiedenis belichaamt „Pastarma Govezhda” de wijsheid van de Bulgaren die een praktische, doch veeleisende houding hebben ten aanzien van voeding. Daarom heeft dit product een zoute smaak en een authentieke kleur en geur van vlees; het gaat lang mee en kan gemakkelijk worden bewaard.

In zijn boek „Iz stopanskoto minalo na Gabrovo” (Uit het economische verleden van Gabrovo) (1929) beschrijft dr. P. Tsonchev het technologische gebruik van karkassen van runderen in de regio 150 jaar geleden. „Van een os van 250 kg kan gemiddeld 70 kg pastarma worden gemaakt ...”.

De handmatige productie van Pastarma Govezhda in de 19e en het begin van de 20e eeuw werd vaak seizoensgebonden uitgevoerd in natuurlijke droogkamers in de bergregio's waar de weersomstandigheden geschikt waren. De traditionele productiemethode, die wordt gekenmerkt door het droogproces, is wat van dit product een Bulgaarse specialiteit heeft gemaakt. Tijdens het drogen worden bepaalde parameters aangehouden; zo creëren de luchttemperatuur en -vochtigheid gunstige voorwaarden voor de ontwikkeling van de landspecifieke microkokken (*M. varians*) en melkzuurbacteriën (*L. plantarum*, *L. casei*) die dit product zijn kenmerkende smaak geven (Valkova, K., „Tehnologiya na mesnite produkti” (Productiemethoden voor vleesproducten), Plovdiv, 2005; Boshkova, K., „Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata” (Microbiologie van vlees, vis en eieren), Plovdiv, 1994). Dankzij zijn populariteit en de komst van droogkamers met klimaatregeling waarmee de droogparameters van een natuurlijke omgeving behouden blijven, heeft de productie van „Pastarma Govezhda” zich over het hele land verspreid en werd ze geïndustrialiseerd. De kwaliteitskenmerken en het recept van het product zijn echter tot op de dag van vandaag ongewijzigd gebleven.

De eerste productie- en handelsnormen voor „Pastarma Govezhda” werden in 1942 gepubliceerd door het Hoge Instituut voor veterinaire hygiëne en de controle op dierlijke producten. In hun beschrijving van het productieproces interpreterden dr. M. Yordanov en T. Girginov het jargon dat in het verleden werd gebruikt: „Het drogen en persen wordt herhaald tot het product helemaal klaar is — de traditionele producenten gebruikten het woord „gebakken”.

De samenstelling en de kwaliteitseisen voor „Pastarma Govezhda” werden voor het eerst gestandaardiseerd in 1955 in de Bulgaarse staatsnorm „BDS 2014 55 Pastarma govezhda i bivolska”. Er werden regels en normen vastgelegd voor het technologische proces zodat het product altijd van hoge kwaliteit is. De productiemethode van „Pastarma Govezhda” werd beschreven in „Sbornik tehnologicheski instruksii po mesnata promishlenost” (Verzamelde artikelen over de technologische voorschriften in de vleesindustrie) (1958), „Proizvodstvo i plasment na mesni produkti” (Producers en in de handel brengen van vleesproducten) (1963) en „Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo na mesni proizvodstva” (Verzamelde artikelen over de technologische voorschriften voor de productie van vleesproducten) (1980); de samenstelling en de bereidingswijze zijn in de loop der jaren ongewijzigd gebleven. In de jaren zestig schreef dr. Chilingirov, een deskundige met een lange staat van dienst in de vleesfabriek van Rodopa in Sjoemen, in zijn memoires: „De belangrijkste, traditionele productiemethode werd volledig behouden, ondanks de moderne technische middelen en droogkamers met klimaatregeling.”

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL