

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 53



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

59e jaargang

12 februari 2016

Inhoud

IV *Informatie*

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

Europese Commissie

2016/C 53/01 Wisselkoersen van de euro 1

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2016/C 53/02 Lijst van havens in de lidstaten van de EU waar vissersvaartuigen van derde landen activiteiten op het gebied van aanlanding of overlading van visserijproducten mogen verrichten en toegang tot haven-diensten krijgen overeenkomstig artikel 5, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1005/2008 van de Raad 2

V *Bekendmakingen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2016/C 53/03 Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7938 — Catterton/L Companies) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾ 6

2016/C 53/04 Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7914 — KKR & Co/Webhelp SAS) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾ 7

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

2016/C 53/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7922 — Nordic Capital/Greendeli Investment Holding) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	8
2016/C 53/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7603 — Statoil Fuel and Retail/Dansk Fuels) ⁽¹⁾	9

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2016/C 53/07	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	10
2016/C 53/08	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	14

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

11 februari 2016

(2016/C 53/01)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,1347	CAD	Canadese dollar	1,5842
JPY	Japanse yen	127,30	HKD	Hongkongse dollar	8,8406
DKK	Deense kroon	7,4638	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6973
GBP	Pond sterling	0,78740	SGD	Singaporese dollar	1,5774
SEK	Zweedse kroon	9,5188	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 362,83
CHF	Zwitserse frank	1,1027	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	17,9877
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,4592
NOK	Noorse kroon	9,7085	HRK	Kroatische kuna	7,6391
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 286,39
CZK	Tsjechische koruna	27,069	MYR	Maleisische ringgit	4,7033
HUF	Hongaarse forint	311,98	PHP	Filipijnse peso	53,953
PLN	Poolse zloty	4,4485	RUB	Russische roebel	90,8866
RON	Roemeense leu	4,4783	THB	Thaise baht	39,995
TRY	Turkse lira	3,3217	BRL	Braziliaanse real	4,4836
AUD	Australische dollar	1,6018	MXN	Mexicaanse peso	21,6064
			INR	Indiase roepie	77,6550

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

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Lijst van havens in de lidstaten van de EU waar vissersvaartuigen van derde landen activiteiten op het gebied van aanlanding of overlading van visserijproducten mogen verrichten en toegang tot havendiensten krijgen overeenkomstig artikel 5, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1005/2008 van de Raad

(2016/C 53/02)

Deze lijst wordt gepubliceerd overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1005/2008 van de Raad van 29 september 2008 ⁽¹⁾.

Lidstaat	Aangewezen havens
België	Oostende Zeebrugge
Bulgarije	Бургас (Burgas) Варна (Varna)
Denemarken	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Duitsland	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (overladingen niet toegestaan) Sassnitz/Mukran (overladingen niet toegestaan)
Estland	Momenteel geen
Ierland	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Griekenland	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Spanje	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (overladingen en aanlandingen niet toegestaan) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga

⁽¹⁾ PB L 286 van 29.10.2008, blz. 1.

Lidstaat	Aangewezen havens
Frankrijk	Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa Continentaal Frankrijk: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes - Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Franse overzeese gebieden: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Kroatië	Momenteel geen
Italië	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Cyprus	Λεμεσός (Limassol)
Letland	Rīga Ventspils

Lidstaat	Aangewezen havens
Litouwen	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Nederland	Eemshaven IJmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Polen	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portugal	Aveiro Lisboa Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Azoren: Horta Ponta Delgada Madeira: Caniçal
Roemenië	Constanța
Slovenië	Momenteel geen
Finland	Momenteel geen
Zweden	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) / (***) / (****) Karlskrona Handelshamnen (*) / (***) / (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) / (***) Mollösund (*) Nogersund (*) / (***) / (****) Rönnäng (*) / (***) Simrishamn (*) / (***) / (****) Slite (*) / (***) / (****) Smögen (*) / (***) / (****) Strömstad (*) / (***) Trelleborg (*) / (***) / (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) / (***) / (****) Wallhamn (*) / (***) / (****)
Verenigd Koninkrijk	Aberdeen (*) / (**) Dundee (*) (alleen toegang tot havendiensten) Falmouth Fraserburgh (*) / (**) Grangemouth (*) (alleen toegang tot havendiensten) Greenock (*) (alleen toegang tot havendiensten) Grimsby Hull Immingham

Lidstaat	Aangewezen havens
	Invergordon (*) (alleen toegang tot havendiensten) Kinlochbervie (*) / (**) Leith (*) (alleen toegang tot havendiensten) Lerwick (*) / (**) Lochinver (*) / (**) Methel (*) (alleen toegang tot havendiensten) Peterhead Plymouth (*) / (**) Scrabster (*) / (**) Stornoway (*) (alleen toegang tot havendiensten) Ullapool (*) / (**)

(*) Geen EU-grensinspectiepost (GIP)

(**) Alleen vissersvaartuigen die de vlag van een EER- of een EVA-land voeren, mogen aanlanden.

(***) Vaartuigen die de vlag van Noorwegen, IJsland, Andorra of de Faeröer voeren, mogen alle visserijproducten aanlanden.

(****) Aanlandingen van meer dan 10 ton haring gevangen in gebieden buiten de Oostzee, van makreel en van horsmakreel zijn niet toegestaan.

V

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

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.7938 — Catterton/L Companies)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2016/C 53/03)

1. Op 4 februari 2016 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 Catterton LP („Catterton Holdco”, Verenigde Staten) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over L Capital Management SAS („L Cap Europe”, Frankrijk), L Capital Asia Advisors („L Cap Asia”, Mauritius), L Real Estate SA („L Real Estate Lux”, Luxemburg), L Real Estate Advisors SAS („L Real Estate”, Frankrijk), L Real Estate Advisors Limited („L Real Estate HK”, Hongkong) en L Development & Management Limited („LDML”, Hongkong), tezamen „L Companies” genoemd, door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Catterton: consumentgerichte private-equityonderneming die gespecialiseerd is in uitkooptransacties met geleend geld, herkapitalisaties en groeikapitaalinvesteringen in middelgrote ondernemingen. Catterton investeert in alle belangrijke consumentensegmenten, waaronder voeding en dranken, kleinhandel en restaurants, consumentenproducten en -diensten, gezondheidszorg, media- en marketingdiensten;
- L Companies: beheerder van private-equityfondsen die actief zijn in verschillende consumentensegmenten, waaronder kleding, restaurants, kleinhandel in levensmiddelen, juwelen, alsook vastgoedfondsen die zich bezighouden met de exploitatie en ontwikkeling van vastgoed.

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 (naar nummer +32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7938 — Catterton/L Companies, 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.7914 — KKR & Co/Webhelp SAS)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2016/C 53/04)

1. Op 4 februari 2016 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 KKR & Co LP („KKR”, Verenigde Staten) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de uitsluitende zeggenschap verkrijgt over Webhelp SAS („Webhelp”, Frankrijk) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - KKR: internationale investeringsonderneming die een breed scala alternatieve vermogensbeheerdiensten voor publieke en private marktinvesteerders en oplossingen voor kapitaalmarkten aanbiedt;
 - Webhelp: aanbieder van IT-diensten die zich hoofdzakelijk bezighoudt met uitbestedingsdiensten op het gebied van bedrijfsprocessen.
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 (naar nummer +32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7914 — KKR & Co/Webhelp SAS, 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.7922 — Nordic Capital/Greendeli Investment Holding)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2016/C 53/05)

1. Op 5 februari 2016 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 Nordic Capital VIII Limited („Nordic Capital”, Jersey) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over Greendeli Investment Holding AB en zijn directe en indirecte dochterondernemingen („Greendeli”, Zweden) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Nordic Capital: investeringen in middelgrote en grote ondernemingen die actief zijn in verschillende sectoren en gevestigd zijn in de Noordse regio en de Duitstalige gebieden van Europa;
 - Greendeli: invoer, distributie en verwerking van vers fruit en verse groenten in Zweden, Finland en Denemarken.
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 (naar nummer +32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7922 — Nordic Capital/Greendeli Investment Holding, 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.7603 — Statoil Fuel and Retail/Dansk Fuels)
(Voor de EER relevante tekst)
(2016/C 53/06)

1. Op 4 februari 2016 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 ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Alimentation Couche-Tard Inc. („ACT”, Canada), via haar dochteronderneming Statoil Fuel & Retail A/S („SFR”, Denemarken), in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de uitsluitende zeggenschap zal verkrijgen over Dansk Fuels A/S („Dansk Fuels”, Denemarken) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - SFR: staat onder de uiteindelijke zeggenschap van de Canadese onderneming ACT. ACT is een marktleider op het gebied van gemakswinkels en exploiteert een wereldwijd netwerk van gemakswinkels en tankstations. De onderneming is actief in Noord-Amerika, Europa en Azië. SFR is in Denemarken actief in drie categorieën: kleinhandel in motorbrandstoffen, commerciële handel of groothandel in motorbrandstoffen en kleinhandel in dagelijkse consumptiegoederen en smeermiddelen in gemakswinkels;
 - Dansk Fuels: omvat Shell's groot- en kleinhandel in motorbrandstoffen en vliegtuigbrandstof in Denemarken.
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 (naar nummer +32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7603 — Statoil Fuel and Retail/Dansk Fuels, 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 aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 53/07)

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

ENIG DOCUMENT

„PINTADE DE L'ARDECHE”**EU-nr.: FR-PGI-0005-01297 — 29.12.2014****BOB () BGA (X)****1. Naam/Namen**

„Pintade de l'Ardèche”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

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

Categorie 1.1 Vers vlees (en verse slachtafvallen)

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

Het „Pintade de l'Ardèche” is een parelhoen, een vogel die tot de orde van de Galliformes behoort. Het hoen wordt in de buitenlucht gehouden.

Het „Pintade de l'Ardèche” is afkomstig van traag groeiende, robuuste rassen. De minimale slachtleeftijd is 94 dagen.

Het „Pintade de l'Ardèche” heeft grijze poten en veren.

Organoleptische kenmerken: stevig, niet erg vet vlees, intense smaak en donkere vleeskleur.

Kenmerken van de aanbiedingsvormen:

- alleen karkassen van klasse A worden onversneden verkocht;
- volgens de traditie worden de onversneden karkassen aangeboden met loopbenen die in de borstkas zijn omgebogen, onder het borstbeen;
- wanneer het vlees wordt versneden, wat uitsluitend met de hand dient te gebeuren, moeten de stukken in overeenstemming zijn met de aanbiedingscriteria van klasse A.

Aanbiedingsvormen:

- ontdermd (minimumslachtgewicht = 1,1 kg);
- panklaar (van de ingewanden ontdaan, zonder slachtafval, met loopbenen: minimumslachtgewicht = 0,880 kg);
- in stukken gesneden.

Dit vlees wordt vers of als diepvriesproduct aangeboden.

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

Het „Pintade de l'Ardèche” wordt vanaf de leeftijd van ten hoogste 56 dagen in de buitenlucht gehouden, met vrije toegang tot een uitloopgebied met bomen dat van nature met grind is bedekt.

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Het voeder bestaat voor 100 % uit gewassen, mineralen en vitaminen. Er komen ten minste twee soorten granen in het voeder voor. Het totale vetgehalte van het voeder is niet hoger dan 6 %.

Aandeel granen in de voeding van het „Pintade de l'Ardèche”:

- vanaf de 1e tot maximaal de 28e dag: ten minste 50 % granen;
- tijdens het vetmesten vanaf de 29e dag tot de slacht: het gemiddelde gewogen percentage van granen en daarvan afgeleide producten is ten minste 80 %. Deze fase omvat de groei- en afmestperiode.

De van granen afgeleide producten maken ten hoogste 15 % van alle granen en daarvan afgeleide producten uit.

De toegediende voeders bevatten geen enkel geneesmiddel, ook geen coccidiostatica. Alleen natuurlijke middelen die de darmflora reguleren, zijn toegestaan.

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

Het „Pintade de l'Ardèche” wordt in het afgebakende geografische gebied gehouden. De fokperiode begint op het moment dat de eendaagse kuikens aan het fokprogramma worden toegevoegd en eindigt wanneer de parelhoenders worden weggehaald om naar het slachthuis te worden gebracht.

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

De afstand tussen de fokkerij en het slachthuis is minder dan 100 km of de duur van het transport tussen de fokkerij en het slachthuis bedraagt minder dan drie uur. Wanneer de karkassen in stukken worden gesneden, gebeurt dit uitsluitend met de hand. De onversneden vogels worden met loopbenen aangeboden.

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

Naast de verplichte vermeldingen als voorgeschreven in de regelgeving inzake de etikettering van gevogelte, staan op het etiket:

- de naam: „Pintade de l'Ardèche”;
- het BGA-symbool van de Europese Unie.

Het slachthuis wordt aangeduid op een specifiek etiket (EEG-stempel) of op het etiket met het gewicht en de prijs dat naast het informatieve etiket op het product is aangebracht.

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

Het geografische gebied van het „Pintade de l'Ardèche” is gelegen in het bergmassief van Ardèche (Monts du Vivarais) in het centraal-oostelijke deel van het Centraal Massief. Het beslaat het grondgebied van de volgende kantons:

Departement Ardèche (07):

Alle gemeenten van de volgende kantons: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierre-ville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Kanton Aubenas: de gemeenten Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Kanton Thueyts: de gemeenten Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Kanton Villeneuve-de-Berg: de gemeenten Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Departement Loire (42):

Alle gemeenten van de volgende kantons: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

Kanton La Grand-Croix: de gemeenten Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Kanton Rive-de-Gier: de gemeenten Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Departement Haute-Loire (43):

Alle gemeenten van de volgende kantons: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingaux.

Kanton Bas-en-Basset: de gemeenten Bas-en-Basset, Malvallette. Kanton Le-Puy-en-Velay Nord: de gemeenten Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil. Kanton Retournac: de gemeente Retournac. Kanton Saint-Paulien: de gemeenten Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent. Kanton Solignac-sur-Loire: de gemeenten Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire. Kanton Vorey: de gemeenten Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied van het „Pintade de l'Ardèche” wordt gevormd door het massief Monts du Vivarais, dat hoofdzakelijk in Ardèche gelegen is, maar zich ook over het oostelijke deel van Haute-Loire en het zuiden van Loire uitstrekt. Een van de kenmerken van dit gebied is dat het uitsluitend uit gemeenten bestaat die in de bergen of aan de voet daarvan liggen en die nadelen ondervinden van de hoogte, de hellingsgraad en/of het klimaat, waardoor de mogelijkheden om de grond te gebruiken zeer beperkt zijn. Het is een gebied waar extensieve landbouw wordt bedreven.

Het geografische gebied heeft een middelgebergte- tot landklimaat, met scherpe contrasten tussen de seizoenen, grote temperatuurverschillen, zeer korte tussenseizoenen en veel wind.

Verder kenmerkt het geografische gebied zich door bodems die uit oude vulkaanrotsen, graniet en schist zijn gevormd. Voor al deze rotsen geldt dat zij hard zijn maar gemakkelijk verbrokkelen, waardoor er in het uitloopgebied van de vogels zeer veel kleine steentjes op de grond liggen.

Na het prille begin in de jaren zestig in het noorden van Ardèche komt er in de jaren tachtig een ware lokale pluimveesector van de grond: in 1985 richt een aantal landbouwers de „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche” op.

De productie van het „Pintade de l'Ardèche”, dat in de buitenlucht wordt gehouden, heeft zich ontwikkeld in een natuurlijke omgeving die niet erg geschikt is voor intensieve gewas- of veeteelt en waar kleine tot middelgrote gemengde gezinsbedrijven gevestigd zijn (veeteelt, boomkwekerij, rood fruit, linzen) die niet veel grond tot hun beschikking hebben (gemiddeld 35 ha).

Om het traditionele karakter van de parelhoenderteelt te behouden, hebben de fokkers voor een extensieve productiewijze in de buitenlucht gekozen. Daarbij is de dichtheid zowel in de gebouwen als in de uitloopgebieden beperkt. De voeding van de parelhoenders is gebaseerd op een groot percentage granen, wat overeenkomt met de traditionele praktijken van de fokkers in Ardèche. Zij hadden de gewoonte om het voedsel dat in de uitloopgebieden van nature aanwezig was, aan te vullen met granen die op het weinige bouwland werden geproduceerd.

Bovendien hebben de vogels vrije toegang tot een buitenruimte, waardoor zij voldoende beweging krijgen en extra voedsel kunnen zoeken (gras, insecten). De uitloopgebieden bevinden zich op geaccidenteerd terrein en staan bloot aan het grillige klimaat ter plaatse. Daarom hebben de fokkers besloten talrijke bomen (ten minste dertig bomen van lokale soorten per 400 m² gebouw) te planten. Hierdoor worden de parelhoenders aangemoedigd om naar buiten te lopen, krijgen zij meer beweging en worden ze beschermd tegen zon en wind.

De fokkers hebben ook gekozen voor rassen die aan de natuurlijke omstandigheden zijn aangepast: rustige, robuuste en beweeglijke rassen die aan de kenmerken van de uitloopgebieden zijn aangepast. Tevens kennen deze rassen een trage groei, waardoor de parelhoenders op hogere leeftijd kunnen worden geslacht dan gemiddeld (wanneer ze bijna geslachtsrijp zijn).

Omdat de afstand tot het slachthuis beperkt is, hebben de dieren geen stress.

Specificiteit van het product

Het „Pintade de l'Ardèche” is een vogel die in de buitenlucht wordt gehouden.

Uit organoleptische tests is gebleken dat het „Pintade de l'Ardèche” zich op de volgende punten onderscheidt van andere parelhoenders die op de markt worden aangeboden:

- het vlees is steviger bij zowel de witte (filets) als de rode spieren (dijen);
- het vlees is minder vet, heeft een intensere smaak en een donkerdere kleur.

Het in stukken snijden gebeurt uitsluitend met de hand. Wanneer het „Pintade de l'Ardèche” onversneden wordt verkocht, zijn de loopbenen onder het borstbeen omgebogen.

Causaal verband

Het oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en het „Pintade de l'Ardèche” berust zowel op de reputatie van deze producten als op het vakmanschap met betrekking tot de pluimveeteelt.

Om het traditionele karakter van de pluimveeteelt te behouden, hebben de fokkers voor productie op de boerderij in de buitenlucht gekozen (beperkte dichtheid, late slacht, uitloop).

Door het gebruik van traag groeiende, robuuste rassen, voeder met veel granen en geaccidenteerde uitloopgebieden met veel natuurlijk „grit” wordt een vogel verkregen met erkende smaakeigenschappen, vooral vanwege het stevige vlees en de intensiteit van de smaak. Het hoge gehalte granen is belangrijk voor de ontwikkeling van het vet tussen de spieren en dus voor de smaakkenmerken van het vlees.

Dankzij het geaccidenteerde karakter van de uitloopgebieden wordt de ontwikkeling van de bovenste spieren bevorderd, vooral bij de dijen, en wordt het vlees van het „Pintade de l'Ardèche” minder vet.

Doordat het „Pintade de l'Ardèche” later dan gemiddeld wordt geslacht, wordt donkerder vlees met een intensere smaak verkregen.

Mede omdat de dieren voor het slachten weinig stress ervaren, wordt de eindkwaliteit van de karkassen gegarandeerd. Ook het handmatig in stukken snijden en de traditionele aanbiedingsvorm van de vogel als geheel dragen daartoe bij.

Het „Pintade de l'Ardèche” heeft zijn reputatie zowel aan de traditionele fokmethode als aan zijn organoleptische kenmerken te danken. Die reputatie wordt sinds de jaren negentig versterkt door de ontwikkeling van de sector (zo'n honderd fokkers, meer dan 150 gebouwen) en door een toename van de verkoop in het hele zuidoosten van Frankrijk en daarbuiten. De vele prijzen die het parelhoen heeft behaald, getuigen daarvan. Tijdens het „concours général agricole” (wedstrijd voor landbouwproducten) zijn er verscheidene medailles aan toegekend: in 1993 de gouden medaille en in 1994, 1996 en 1997 de bronzen medaille. Het „Pintade de l'Ardèche” wordt bereid door topchefs, prijkt op gastronomische menu's in Ardèche en krijgt aandacht in uitzendingen of reisgidsen waarin smakelijke recepten worden besproken, zoals „met kastanjes gevulde suprême van pintade de l'Ardèche” of „pintade de l'Ardèche met langoustines en palourdes”. Dat de fokkers naar de verkooppunten toegaan om hun productiemethode toe te lichten en recepten voor hun producten aan te reiken, heeft tot dit succes bijgedragen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPintadedelArdeche.pdf>

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

(2016/C 53/08)

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

ENIG DOCUMENT

„SEL DE SALIES-DE-BÉARN”

EU-nr.: FR-PGI-0005-01311 — 3.2.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Sel de Salies-de-Béarn”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.6. Zout

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

„Sel de Salies-de-Béarn” is een voedingszout. Het komt voor in grove en fijne vorm. Het wordt na de oogst niet geraffineerd of gewassen en zonder toevoeging van technologische toevoegingsmiddelen bereid.

Fysieke kenmerken:

de korrels van „Sel de Salies-de-Béarn” zijn qua vorm en grootte zeer verschillend en bijzonder broos en kwetsbaar.

„Sel de Salies-de-Béarn” wordt in korrels aangeboden. Het bestaat uit een samenstel van kristallen in de vorm van omgekeerde holle piramiden.

De kristallen van „Sel de Salies-de-Béarn” hebben microscopisch kleine holten die gevuld zijn met pekels, die „vloeibare insluitsels” worden genoemd.

Korrelgrootte:

80 % van de grove zoutkorrels is ten minste 0,5 mm groot; 80 % van de fijne zoutkorrels is ten hoogste 0,5 mm groot.

Chemische kenmerken:

Op het moment van verpakking voldoet „Sel de Salies-de-Béarn” aan de volgende criteria:

Parameter	Gehalte
Vochtigheid	≤ 8 %
Niet-oplosbare stoffen	≤ 1 %
Calcium	≥ 100 mg/100 g
Kalium	≥ 30 mg/100 g
Magnesium	≥ 10 mg/100 g
Sulfaten	≥ 100 mg/100 g

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Organoleptische kenmerken:

„Sel de Salies-de-Béarn” heeft een natuurlijk witte kleur, met roze en lichtgele tinten. Het zout ziet er melkachtig uit.

Aanbiedingsvormen:

„Sel de Salies-de-Béarn” wordt verkocht in herkenbare gesloten verpakkingen die zeer robuust zijn.

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

—

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

In het geografische gebied worden de volgende werkzaamheden verricht:

- boren;
- oppompen van zout bronwater;
- productie van zout;
- drogen — zeven — malen;
- verpakken.

Voor de zoutproductie worden de volgende werkzaamheden verricht:

- decanteren van het zoute bronwater;
- verdamping van het zoute bronwater door verhitting;
- oogst;
- opslag/uitlekken.

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

Zout is een kwetsbaar en broos product. Daarom mag „Sel de Salies-de-Béarn” alleen buiten het geografische productiegebied worden gebracht wanneer het zodanig is verpakt dat de eindgebruiker er zeker van kan zijn dat de kenmerken en de kwaliteit van „Sel de Salies-de-Béarn” behouden blijven.

De plaatselijke bedrijven beschikken aantoonbaar over specifieke knowhow. Op basis van hun gedegen kennis van het kwetsbare en broze product besteden zij bijzondere zorg aan de opslag en verpakking. Zodra het zout de vastgestelde vochtigheidsgraad heeft bereikt, beoordeelt de zoutproducent wanneer het juiste moment is aangebroken om het zout te verpakken. Hij let daarbij op de atmosferische omstandigheden, maar baseert zijn beslissing vooral op het gevoel dat het zout hem bij aanraking geeft. Het zout mag namelijk niet aan de vingers plakken.

De zoutproducenten stampen het zout niet aan en behandelen het zo min mogelijk. Het gaat er hierbij om de witte kleur te bewaren, samenklontering van de zoutkristallen tegen te gaan en de korrels niet te breken, waardoor de vloeibare insluitsels zouden worden vernietigd.

Doordat „Sel de Salies-de-Béarn” in het geografische gebied wordt verpakt, is het product tevens beter traceerbaar en kan worden voorkomen dat vermenging met andere zouten plaatsvindt.

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

Op het etiket van het product wordt het volgende vermeld:

- de naam van de BGA: „Sel de Salies-de-Béarn”;
- de naam waaronder het product wordt verkocht:
 - grof zout;
 - fijn zout.

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

Het afgebakende geografische gebied omvat gemeenten in de geologische overschuivingszone aan de rand van de noordelijke Pyreneeën.

Het strekt zich uit over 180 km² en bestrijkt 13 gemeenten in de regio Aquitanië:

- 2 gemeenten in het departement Landes: Saint-Cricq-du-Gave en Sorde-l'Abbaye;
- 11 gemeenten in het departement Pyrénées-Atlantiques: Auterrive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren en Salies-de-Béarn.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

In het begin van het mesozoïcum, tijdens het trias, verdampte het zeewater gedurende twee opeenvolgende evaporietenfasen als gevolg van een droog klimaat, wat tot zoutafzettingen in het geografische gebied van „Sel de Salies-de-Béarn” heeft geleid: de evaporieten die uit gips (calciumsulfaat) en haliet (natriumchloride) bestaan en die lagen van maximaal 900 m dik vormen, waaronder 600 m zout. Aan het eind van het krijt werd het triasmassief van Salies-de-Béarn blootgesteld aan grote tectonische druk als gevolg van de vorming van de Pyreneeën.

De zoutlagen die zich diep in de bodem van het geografische gebied bevinden, zijn minder dicht dan de gesteenten die daaroverheen liggen. Door hun elastische gedrag kunnen er zoutkoepels of zoutpijlers, „diapieren” genaamd, ontstaan. Een dergelijke diapier komt nagenoeg aan de oppervlakte in het triasmassief van het geografische gebied.

Het water sijpelt in de diepe lagen en wordt daarbij vooral gemineraliseerd door het contact met het zout uit het trias. Binnen de zouthoudende massa of bij aanraking daarvan wast het water het zout schoon en neemt het natriumchloride op. Dit water wordt tijdens zijn tocht door de gedolomitiseerde routes in de lagen van het trias verrijkt met minerale zouten en sporenelementen.

Het water circuleert in de geulen die door de ontbinding van gesteenten van het trias (zout, kalksteen en dolomiet) zijn ontstaan.

Door het hoogteverschil komt dit water aan de oppervlakte van de bodem, wat zorgt voor natuurlijke zoutbronnen in het geografische gebied.

Wat de menselijke factoren betreft, getuigen talrijke resten van aardewerk en ovens van het gebruik van zout in het triasmassief van Salies-de-Béarn vanaf het Bronzen Tijdperk. In het bronzen tijdperk (-2 200 tot 800) en tijdens de oudheid (-600 tot 400) werd het zoute bronwater verhit en verdampt in keramische potten die vervolgens stuk werden geslagen om het zout eruit te halen.

In de middeleeuwen (5e tot 15e eeuw) vond met de uitvinding van de „zoutkachel” een belangrijke verandering plaats in de wijze waarop zout werd bereid. Het op houtvuur verhitte water verdampte en het zout dat op de bodem van het vat neersloeg, werd teruggewonnen.

In de 16e eeuw besloten de inwoners van Salies-de-Béarn, die rond deze natuurlijke hulpbron verenigd waren, zich te organiseren:

- zij richtten een belangenvereniging op, de „Corporation des Part-Prenants”;
- zij stelden een reglement op, het „Règlement de la Fontaine Salée”.

Vijf eeuwen na de oprichting bestaat deze organisatie nog steeds.

Ook nu nog wordt „Sel de Salies-de-Béarn” geproduceerd op basis van het zoute bronwater uit het geografische gebied. Het product ontstaat door kristallisatie tijdens het verdampen van het zoute bronwater volgens de voorouderlijke methode van verhitting van de pekels in zoutkachels in de open lucht.

Vanwege zijn fysieke kenmerken die met de wijze van verkrijging verband houden, is „Sel de Salies-de-Béarn” een kwetsbaar en broos product.

De zoutproducenten zorgen voor adequate voorwaarden voor de opslag, behandeling en verpakking om:

- de oxidatie van korrels aan de oppervlakte te beperken, zodat de kleur niet verandert;
- het zout niet te vaak of zonder beleid te behandelen, waardoor de kwaliteit van de zoutkorrels zou verslechteren en de vloeibare insluitsels in de kristallen zouden worden vernietigd.

Specificiteit van het product

„Sel de Salies-de-Béarn” heeft de vorm van samengeklonterde piramidevormige kristallen die zich op de bodem van de zoutkachel ophopen (accretie).

De kristallen van „Sel de Salies-de-Béarn” hebben verschillende afmetingen en een uiteenlopende korrelgrootte.

In microscopisch kleine holten zitten vloeibare insluitsels van pekels opgesloten.

„Sel de Salies-de-Béarn” wordt gekenmerkt door een natuurlijk witte kleur, met roze en lichtgele tinten.

Door de vloeibare insluitsels zien de zoutkristallen er melkachtig uit.

Uit een vergelijkend onderzoek dat is uitgevoerd door D. Cussey-Geisler en M.H. Grimaldi („Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne”, UPPA, juli 1989), waarbij meerdere zouten van uiteenlopende oorsprong werden bestudeerd, bleek dat „Sel de Salies-de-Béarn” vanuit geochemisch oogpunt een grote verscheidenheid aan sporenelementen bevat, met name calcium, kalium, magnesium en verschillende sulfaten, die kenmerkend zijn voor de evaporieten uit het trias.

Dankzij deze specifieke kenmerken kan „Sel de Salies-de-Béarn” op een solide reputatie bogen.

Causaal verband

Het verband met de oorsprong van „Sel de Salies-de-Béarn” berust op de kwaliteit en reputatie ervan; dit unieke product ontstaat door een combinatie van natuurlijke factoren en eeuwenoud vakmanschap.

De sporenelementen in het bronwater van het geografische gebied, dat door contact met de geologische lagen sterk is gemineraliseerd, bevinden zich in de vloeibare insluitels van de kristallen van „Sel de Salies-Béarn”.

Dankzij het vakmanschap dat eeuwenlang recht heeft gedaan aan de intrinsieke kwaliteiten van het bronwater, kan het zout kristalliseren, waarbij de enige menselijke handeling de verhitting van het water vormt. Zo komt „Sel de Salies-de-Béarn” aan al zijn rijke eigenschappen.

Dankzij ditzelfde vakmanschap kan de natuurlijke kleur van „Sel de Salies-de-Béarn” worden behouden, omdat veel aandacht wordt besteed aan opslag en verpakking. Op die manier wordt voorkomen dat er oxidatie optreedt en dat de vochtigheidsgraad toeneemt.

Ten slotte blijft door het beperkte aantal handelingen de kenmerkende structuur van „Sel de Salies-de-Béarn” (ophopingen van piramidevormige kristallen) behouden.

Dat „Sel de Salies-de-Béarn” goed bekendstond, blijkt uit talrijke historische verhalen, zoals „Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie” (1768), waarin de markies van Orbessan vertelt hoe het zout in Salies-de-Béarn werd gefabriceerd. Hij sluit zijn verslag af met de volgende opmerking: „Iedereen weet dat keukenzout moet worden gebleekt om de brakke smaak weg te nemen en het geschikt te maken om op tafel te worden geserveerd. Bij het zout uit Salies is dat niet nodig.”

Het zout speelt nog altijd een centrale rol in het sociaal-culturele leven van de stad Salies-de-Béarn. Er zijn speciale verenigingen voor opgericht en het vormt een inspiratiebron voor kunstwerken en culturele activiteiten. Zo organiseert de vereniging „Jurade du sel” al meer dan dertig jaar elk jaar het beroemde „Hesta de la sau” (feest van het zout). Daar komen telkens meer dan 10 000 mensen op af. Het hele jaar door bezoeken vele toeristen de „stad van het zout”.

„Sel de Salies-de-Béarn” wordt gebruikt voor de bereiding van zeer vermaarde producten als „Jambon de Bayonne” (met BGA), de schapenkaas „Ossau-Iraty” (met BOB) en „Canard à foie gras du Sud-Ouest” (met BGA) (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

Talrijke chef-koks en maitres-chocolatiers gebruiken eveneens „Sel de Salies-de-Béarn”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL