

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 70



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

59e jaargang

24 februari 2016

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2016/C 70/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.7886 — Postfinance/SIX Group/SIX Paynet) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informatie

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

Europese Commissie

2016/C 70/02	Wisselkoersen van de euro	2
--------------	---------------------------------	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

V *Bekendmakingen*

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2016/C 70/03	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	3
2016/C 70/04	Publicatie van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012	7

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.7886 — Postfinance/SIX Group/SIX Paynet)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2016/C 70/01)

Op 18 februari 2016 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 Duits 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. 32016M7886. 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⁾

23 februari 2016

(2016/C 70/02)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,1002	CAD	Canadese dollar	1,5116
JPY	Japanse yen	123,12	HKD	Hongkongse dollar	8,5480
DKK	Deense kroon	7,4618	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6452
GBP	Pond sterling	0,77985	SGD	Singaporese dollar	1,5484
SEK	Zweedse kroon	9,3510	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 353,46
CHF	Zwitserse frank	1,0921	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	16,6401
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,1814
NOK	Noorse kroon	9,4590	HRK	Kroatische kuna	7,6260
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	14 736,51
CZK	Tsjechische koruna	27,028	MYR	Maleisische ringgit	4,6346
HUF	Hongaarse forint	307,63	PHP	Filipijnse peso	52,397
PLN	Poolse zloty	4,3668	RUB	Russische roebel	82,7990
RON	Roemeense leu	4,4648	THB	Thaise baht	39,321
TRY	Turkse lira	3,2298	BRL	Braziliaanse real	4,3570
AUD	Australische dollar	1,5202	MXN	Mexicaanse peso	19,8974
			INR	Indiase roepie	75,4059

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

V

(Bekendmakingen)

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 70/03)

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

„CONWY MUSSELS”

EU-nr.: UK-PDO-0005-01304 — 27.1.2015

BGA () BOB (X)

1. **Naam/Namen**

„Conwy Mussels”

2. **Lidstaat of derde land**

Verenigd Koninkrijk

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

3.1. *Productcategorie*

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

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

„Conwy Mussel” is de naam die wordt gebruikt voor de gewone mossel of *Mytilus edulis* die op natuurlijke wijze groeit op de mosselbanken in het estuarium van de Conwy in Noord-Wales. De „Conwy Mussel” is een wilde (dus geen gekweekte) mossel die in het beschreven geografische gebied op traditionele wijze wordt geoogst door deze met de hand van de ondergrond te harken tijdens het mosselseizoen dat loopt van 1 september tot en met 30 april.

„Conwy Mussels” hebben een harde, donkerzwarte of bruinachtige schelp die ovaal van vorm is en uitloopt in een punt; doorgaans is de buitenkant glad, al kunnen er ook zeepokken op vastzitten, afhankelijk van het gebied waar de mosselen zijn geharkt. Op bepaalde plaatsen van de rivierbedding zitten de mosselen bijvoorbeeld onder de modder zodat er zich geen zeepokken aan kunnen vasthechten. Mosselen die zich in een zanderig of rotsachtig gedeelte van het estuarium bevinden, zijn vaak bedekt met zeepokken aangezien die zich daar vrij eenvoudig aan de mosselschelp kunnen hechten.

De mosselen zijn 4,5 tot 10 cm lang. Op grond van afspraken binnen de Conwy Mussel Development Group worden alle „Conwy Mussels” pas geoogst als ze ten minste 4,5 cm lang zijn. Op dat ogenblik zijn ze ten minste twee jaar oud (ouder dus dan mosselen uit de hangcultuur en met dregnetten geoogste bodemmosselen).

„Conwy Mussels” zijn groot en vlezig met een hoog vleespercentage en een gunstige vlees/schelpverhouding. „Conwy Mussels” zijn smakelijk en sappig, ze staan bekend om hun stevige, vlezige textuur en hun volle, zilte smaak. Vers gevangen „Conwy Mussels” mogen geen onaangename geur hebben.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

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*

„Conwy Mussels” moeten in het afgebakende gebied van het estuarium van de Conwy opgroeien en daar tijdens het mosselseizoen worden geoogst op de traditionele Welshe wijze, namelijk handmatig, met de hark. Het mosselseizoen loopt van 1 september tot en met 30 april.

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

Alle „Conwy Mussels” moeten worden gezuiverd overeenkomstig de EU-verordeningen. In afwachting van de verkoop worden de zakken met „Conwy Mussels” in de zuiveringsinstallatie koel bewaard bij een temperatuur van 1-5 graden Celsius. De houdbaarheidstermijn van „Conwy Mussels” is vijf dagen.

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

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Conwy Mussels” mogen alleen worden geoogst in het afgebakende gebied, namelijk dat gedeelte van de baai en het estuarium van de Conwy onder de hoogwaterlijn van het springtij dat wordt ingesloten door de lijnen tussen de hieronder genoemde punten A, B en C en de huidige locatie van de spoorwegbrug over de Conwy (coördinaten N 53,280278, W 3,823611) plus de Conwy Quay.

	Breedtegraad	Lengtegraad
A	N 53° 20' 341"	W 3° 52' 790"
B	N 53° 17' 461"	W 3° 54' 949"
C	N 53° 16' 672"	W 3° 53' 760"

5. Verband met het geografische gebied

De BOB-aanvraag voor „Conwy Mussels” is gebaseerd op de eigenschappen van een uniek product met specifieke kenmerken:

1. die verbonden zijn met het estuarium van de Conwy en de unieke omgeving waarin de „Conwy Mussel” opgroeit totdat hij wordt geoogst;
2. die worden toegeschreven aan de traditionele techniek van het handmatige oogsten met de hark, die uitsluitend wordt toegepast in het afgebakende geografische gebied en van generatie op generatie wordt doorgegeven.

„Conwy Mussels” zijn wilde mosselen die groeien op natuurlijke mosselbanken in het estuarium van de Conwy. Het estuarium vormt een unieke natuurlijke habitat voor „Conwy Mussels” en het is in dit afgebakende geografische gebied dat de „Conwy Mussels” opgroeien totdat ze geoogst worden. Zowel de klimatologische en biologische omstandigheden als de voedingsstoffen en het gehalte aan mineralen in het estuarium van de Conwy zijn bepalend voor de aanwezigheid van het plankton waarmee de mossel zich voedt, en voor de specifieke samenstelling daarvan. Mosselen zijn filteraars: ze voeden zich met microscopisch plankton dat ze uit het water filteren. Hoewel in het estuarium van de Conwy niet meer plankton aanwezig is dan elders, blijkt de locatie van de mosselbanken in dit estuarium bevorderlijk te zijn voor de aanvoer van voedingsbronnen voor de „Conwy Mussels”, en wel vanwege de volgende factoren:

- estuaria staan bekend om een hoog gehalte aan voedingsstoffen (uit zoet water) en daardoor een grotere planktonproductie;
- het estuarium van de Conwy is diep. Zelfs met de getijdevariaties is het volume aan water er dermate groot dat de „Conwy Mussel” steeds toegang heeft tot plankton;
- het diepe water van het estuarium van de Conwy zorgt ervoor dat het water doorgaans koeler is dan ondieper water. Bovendien houdt de zee het water van het estuarium koeler dan het rivierwater stroomopwaarts in de vallei. Plankton geeft doorgaans de voorkeur aan koeler water;

- de „Conwy Mussel” staat altijd onder water en wordt nooit blootgesteld aan de lucht. Bijgevolg wordt de voedselvoorziening voor deze mosselen nooit onderbroken en kunnen ze dus voortdurend filteren;
- de mosselbanken van de „Conwy Mussel” vormen zich op natuurlijke wijze op plaatsen waar zout water zich vermengt met zoet rivierwater (beide van hoge kwaliteit). Die combinatie trekt verschillende planktonpopulaties aan;
- het getijdenwater waarin de mosselbanken zich bevinden, zorgt voor een goede waterdoorstroming. Een goede stroomsnelheid boven de mosselbanken voert voedsel aan, en stelt de mosselen in staat om zich sneller en vaker te voeden;
- omdat de mosselbanken op duurzame wijze worden geoogst, is er geen overbevissing; bovendien worden de mosselen niet intensief gekweekt en is er dus minder concurrentie om aan voedsel te komen.

Mede dankzij de beschikbaarheid van voedsel zijn de „Conwy Mossels” groot (4,5 tot 10 cm lang) en hebben ze een hoog vleesgehalte (ongeveer 45-55 %) en een gunstige verhouding vlees/schelp (ongeveer 3:5). Daarnaast dragen de leeftijd van de mossel en de duurzame methode van het oogsten met de hark bij aan hun grootte aangezien zij bij de oogst ten minste twee jaar oud zijn. Mosselen die kleiner zijn dan 4,5 cm vallen tussen de tanden van de hark door.

De Conwy is een rivier waarvan de waterkwaliteit regelmatig door het Milieuagentschap wordt gecontroleerd, en wordt beschouwd als een van de schoonste in Europa. Daarom is er in deze rivier in de loop der jaren vaak gericht ecologisch onderzoek verricht. De uitstekende waterkwaliteit over de hele lengte van de rivier en in zijn stroomgebied is te danken aan een combinatie van factoren:

- er is geen industrie in het gebied. Emissies door verkeer en industrie zijn minimaal in vergelijking met die van grotere steden. Daarom is de waterkwaliteit veel hoger dan die van rivieren die door grotere steden stromen;
- de landbouw op de oevers van de rivier is voornamelijk milieuvriendelijk en maakt gebruik van bufferzones om de afvoer van fosfaten en nitraten uit de intensieve landbouw zo beperkt mogelijk te houden. Daarnaast zijn er grote gebieden langs de rivier die voornamelijk voor bosbouw bestemd zijn en eveneens als buffer fungeren en de afvoer van verontreinigende stoffen van het omliggende land naar de rivier tot een minimum beperken;
- in het estuarium wordt zeer weinig gevestigd. Het estuarium van de Conwy is geen drukke haven en er is weinig verkeer van grote schepen. Dit betekent dat de mosselbedden niet worden verstoord door menselijke activiteit. In het estuarium wordt ook niet met dregnetten gevestigd of aan commerciële visserij gedaan (afgezien van de mosselvangst met de hark) en de mosselbanken ondervinden dus ook geen schade uit die hoek.

De Conwy mondt uit in de zee. Precies in deze omgeving (ongeveer een halve mijl of 800 meter lang) waar het zoute water van de zee zich op natuurlijke wijze vermengt met het zoete water van de rivier wordt de „Conwy Mussel” gevormd. De diepte van het estuarium zorgt ervoor dat het water circuleert en met elk getijde wordt ververst. De diepte van het estuarium varieert met het getij, maar de meeste mosselbanken bevinden zich op elk ogenblik onder ten minste 9-15 meter water. Dit mengsel van zout zeewater en zoet rivierwater uit de Conwyvallei, plus het feit dat de mosselen in diep water opgroeien (en dus nooit boven water komen en uitdrogen) draagt bij aan hun unieke sappige smaak.

Bepalend voor het verband tussen de kenmerken van de „Conwy Mussel” en het gebied is de traditionele plaatselijke methode voor het oogsten van de mosselen, namelijk met behulp van een hark. Deze techniek wordt alleen in dit gebied gebruikt en wordt van generatie op generatie doorgegeven. Het seizoen voor het oogsten van „Conwy Mossels” loopt van 1 september tot en met 30 april. De mosselvisserij maakt gebruik van unieke, kleine eenmansbootjes met weinig diepgang, zogenaamde „dory's”, die traditioneel voor de mosselvangst worden gebruikt. De traditionele methode om de mosselen met een lange, houten hark van de bedding van het estuarium los te maken en naar boven te halen, vergt van de vissers de nodige vaardigheid, kennis en oefening. Vier families in Conwy zijn gespecialiseerd in deze traditionele mosselvangstmethode en geven deze al meer dan 150 jaar van generatie op generatie door. Het duurt ongeveer vijf tot zes seizoenen om deze vaardigheid onder de knie te krijgen. De mosselvangst met de hark is een traditionele, duurzame en milieuvriendelijke methode die ervoor zorgt dat de mosselbanken ook voor de volgende generaties behouden blijven. Alleen de grotere mosselen worden gevangen - mosselen die kleiner zijn dan 4,5 cm vallen tussen de stalen tanden van de hark door en krijgen nog een seizoen om door te groeien. Een hark is bovendien „zachter” voor de mosselbanken, zodat deze na de sluiting van het mosselseizoen sneller kunnen herstellen.

De reputatie van de „Conwy Mussels” als kwaliteitsproduct heeft zich verspreid dankzij de werkzaamheden van de Conwy Mussel Development Group. „Conwy Mussels” hebben inmiddels hun naam gevestigd en worden erg gewaardeerd door de voedingssector in het Verenigd Koninkrijk en daarbuiten. „Conwy Mussels” worden door tal van chef-koks gebruikt en staan regelmatig als ingrediënt vermeld op het menu. Veel gerenommeerde gastronomen en voedingsbedrijven hebben blijk gegeven van hun voorkeur voor deze mosselen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(tweede alinea van artikel 6, lid 1, van deze verordening)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-conwy-mussels-pdo>

Publicatie van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(2016/C 70/04)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾

„MONTASIO”

EU-nr.: IT-PDO-0117-01380 — 2.10.2015

BOB (X) BGA () GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio
Adres: Vicolo Resia, 1/2
33033 Codroipo (UD)
ITALIA

Tel. +39 0432912052
E-mail: info@formaggiomontasio.net

2. Lidstaat of derde land

Italië

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

- Beschrijving van het product
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

Om zowel voor consumenten als voor verkooppunten meer duidelijkheid te creëren, wordt de handelscategorie toegevoegd om de verschillende rijpingsfasen transparanter en ondubbelzinniger aan te geven.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

⁽²⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Huidige bewoording: „De kaas „Montasio” mag in zijn geheel of in porties worden verkocht na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen.”.

Gewijzigde tekst: „De kaas „Montasio” mag in zijn geheel of in porties worden verkocht na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen.

De kaas „Montasio” mag worden verkocht met de vermelding „fresco” (vers) na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen; de vermelding „mezzano” (belegen) na een minimale rijpingsperiode van 120 dagen; de vermelding „stagionato” (gerijpt) na een minimale rijpingsperiode van tien maanden; en de vermelding „stravecchio” (zeer oud) na een minimale rijpingsperiode van 18 maanden.”.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Er is een uitdrukkelijke verwijzing toegevoegd naar het gebruik van kruisingen van veerassen.

Huidige bewoording: „De belangrijkste rassen die worden gebruikt zijn Brune des Alpes, en de Italiaanse Pie rouge en Pie noire.”.

Gewijzigde tekst: „De belangrijkste rassen die worden gehouden in het geografische productiegebied, zijn Brune des Alpes, de Italiaanse Pie rouge en Pie noire en kruisingen daarvan.”.

Wat betreft het voederrantsoen is het percentagebereik voor het aandeel aan ruw graan, droog-, groen- en kuilvoer vervangen door een eenduidige minimumwaarde. Zo kunnen fabrikanten hun veestapel rationeler beheren en kan het controleorgaan de naleving van de regels effectiever controleren.

De afschaffing van het maximumpercentage aan voedergrassen in het voer maakt het mogelijk dat runderen in de late lactatie worden gevoed met alleen maar voedergrassen, wat een normale praktijk is in de veehouderij om de droogstand te vergemakkelijken en het voer aan te passen aan de verminderde voedingsbehoefte van de koe na lactatie.

Huidige bewoording: „Het voer van de koeien bestaat voor 75-85 % uit ruw graan, droog-, groen- en kuilvoer. De resterende 15 tot 25 % bestaat uit eiwitrijke concentraten en veeoekenen. Het gebruik van vitamine- en mineraalsupplementen is toegestaan. Het voer komt voor 60 % uit het geografische gebied.”.

Gewijzigde tekst: „Het voer van de koeien bestaat voor ten minste 60 % uit ruw graan, droog-, groen- en kuilvoer. Het resterende deel bestaat uit eiwitrijke concentraten en/of veeoekenen. Het gebruik van vitamine- en mineraalsupplementen is toegestaan. Het voer komt voor ten minste 60 % uit het geografische gebied.”.

ENIG DOCUMENT

„**MONTASIO**”

EU-nr.: IT-PDO-0117-01380 — 2.10.2015

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Montasio”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

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

„Montasio” is een kaas bereid uit koemelk met een middellange tot lange rijpingstijd, met een cilindrische vorm, met rechte of bijna rechte zijkanen en een vlakke of iets uitgebogen boven- en onderkant. „Montasio” wordt verkregen uit niet-gepasteuriseerde melk en uitsluitend op basis van natuurlijke melkzuurbacteriën of toegelaten startculturen. De minimale rijpingstijd bedraagt 60 dagen en het vochtgehalte wordt steekproefsgewijs gecontroleerd op de 10e en de 60e dag. Op de 60e rijpingsdag moet een BOB „Montasio”-kaas de volgende kenmerken bezitten: maximale vochtigheid lager dan of gelijk aan 36,72 %; vetgehalte in de droge stof: ten minste 40 %; gewicht: 6-8 kg; diameter: 30-35 cm; hoogte: maximaal 8 cm; korst: glad, regelmatig en elastisch; textuur: compact met enkele gaten; kleur: natuurlijk, neigt naar strogeel; geur: typisch; smaak: aangenaam, naar pikant neigend voor zeer oude „Montasio”.

Kaas met de BOB „Montasio” mag worden verkocht met de vermelding „fresco” (vers) na een minimale rijpingsperiode van 60 dagen; de vermelding „mezzano” (belegen) na een minimale rijpingsperiode van 120 dagen; de vermelding „stagionato” (gerijpt) na een minimale rijpingsperiode van tien maanden en de vermelding „stravecchio” (zeer oud) na een minimale rijpingsperiode van 18 maanden.

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

De BOB „Montasio” wordt geproduceerd van melk van boerderijen in het productiegebied. De belangrijkste rassen die worden gebruikt in het geografische productiegebied, zijn Brune des Alpes, de Italiaanse Pie rouge en Pie noire en kruisingen daarvan. Toevoeging van conserveringsmiddelen en warmtebehandelingen zijn niet toegestaan, met uitzondering van koeling bij een minimumtemperatuur van 4 °C.

Het voer van de koeien bestaat voor ten minste 60 % uit ruw graan, droog-, groen- en kuilvoer. Het resterende deel bestaat uit eiwitrijke concentraten en veekoeken. Het gebruik van vitamine- en mineraalsupplementen is toegestaan. Het voer komt voor ten minste 60 % uit het geografische gebied.

Veevoer dat van oudsher wordt beschouwd als ongeschikt voor de kaasbereiding, zoals voer uit moerasland of uit bermen van drukke verkeerswegen, is niet toegestaan. Ook groenten, fruit en koolzaad zijn als veevoer verboden, evenals bijproducten van de verwerking van rijst, diersmeel, industrieel voer voor medisch gebruik, verse, natte of ingekuilde bietenpulp, bijproducten van bier of distillaat, kuilvoer (met uitzondering van ingekuild hooi en maïs) en gefermenteerde stoffen uit de industriële verwerking van fruit, bieten, bier en distillaat.

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

Het gehele productieproces (ronderteelt en melkproductie, stremmen, bewerken van de wrongel, in de vormen doen, persen, zouten en rijpen) moet in het in punt 4 omschreven gebied plaatsvinden.

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

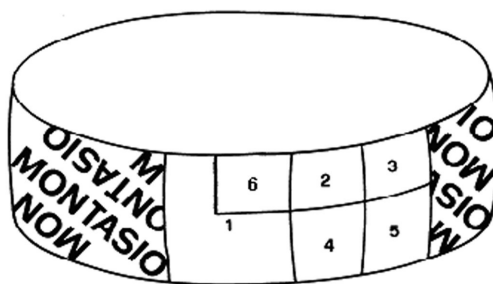
—

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

Het product wordt geïdentificeerd aan de hand van een oorsprongsmerk met vermelding van de code van de kaasmakerij, het acroniem van de provincie en de productiedatum (jaar, maand dag). Het oorsprongsmerk van de BOB „Montasio” bestaat uit het woord „Montasio” dat diagonaal op de kaas is aangebracht, in letters die afwisselend recht en op de kop staan (zie figuur 1).

Dit oorsprongsmerk wordt aangebracht op de hele productie van de al dan niet aangesloten bedrijven, op voorwaarde dat het productdossier is nageleefd.

Figuur 1



- 1) Brandmerk van de benaming „Montasio” en etiket met de letters „PDM”
- 2) Productiemaand
- 3) Productiedag
- 4) Code van de kaasmakerij
- 5) Acroniem van de provincie
- 6) Productiejaar

Het logo van de benaming bestaat uit een gestileerde hoofdletter „M” met daaronder de vermelding „MONTASIO”. Dit logo moet altijd worden gebruikt met het lettertype „HORATIO”. De verhoudingen uit figuur 2 moeten in acht worden genomen (bijvoorbeeld 8 cm breed bij 6 cm hoog).

Figuur 2



Wanneer het hele productieproces, van de melkproductie tot de minimale rijping van 60 dagen, plaatsvindt in berggebieden als omschreven in de geldende nationale wetgeving, gelegen in het productiegebied van de BOB „Montasio”, mag op het etiket van de kaas de vermelding „prodotto della montagna” (product uit de bergen) worden aangebracht. Hiertoe wordt op de kaas een label met de vermelding „PDM” (afkorting van „prodotto della montagna”) aangebracht.

Op de „Montasio”-kazen die meer dan 100 dagen hebben gerijpt, kan het Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio op verzoek van al dan niet aangesloten producenten, in het daartoe voorziene gedeelte van de kaas, na voorafgaande verificatie, het logo van de benaming brandmerken (figuur 2).

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de BOB „Montasio” omvat: Friuli-Venezia Giulia: het hele gewest. Veneto: het hele gebied van de provincies Belluno en Treviso en een deel van het grondgebied van de provincies Padova en Venezia dat als volgt afgebakend is: vanaf het snijpunt van de grenslijn van de provincie Treviso met die van Padova deze lijn volgen tot aan de snelweg Serenissima, vervolgens verder langs diezelfde lijn tot aan de snelwegbrug over de rivier Brenta, en dan langs deze rivier tot aan de monding.

5. Verband met het geografische gebied

De natuurlijke factoren zijn nauw verbonden met de klimatologische omstandigheden van het productiegebied, dat grotendeels in de bergen of aan de voet van de bergen ligt, en waar het vee nog steeds op bergweiden en weiden wordt gehouden, wat bepalend is voor de kwaliteit van de aan de dieren verstrekte voedergewassen.

„Montasio” werd in 1773 en 1775 aan de prijslijst van San Daniele en Udine toegevoegd. Hieruit blijkt dat „Montasio” wordt verhandeld en dus niet alleen plaatselijk of louter voor eigen gebruik wordt geproduceerd. Het nauwe verband van „Montasio” met het productiegebied blijkt ook uit de sterke stimulans die de productie van deze kaas aan de ontwikkeling van coöperaties heeft gegeven. De „Montasio”-kaas en de specifieke productietechniek verspreidden zich snel in Friuli en Venezia orientale, zowel onder invloed van menselijke en structurele factoren zoals de oprichting van kaascoöperaties of van een school voor kaasmakerij — in de jaren 60 waren er zelfs meer dan 650 kaasmakerijen actief — als door de omgeving waarin deze techniek zich het eerst heeft ontwikkeld.

Wat de kenmerken van het productiegebied betreft, werd het oostelijk deel van Italië altijd al gekenmerkt door grote hoeveelheden neerslag in voor- en najaar die gunstig waren voor de teelt van grassen en granen (tarwe en gerst) die de basis vormen voor het voer van melkvee. De maïsteelt en daarmee het gebruik van maïs als vers voer en kuilvoer, hebben mettertijd ook aan belang gewonnen. Recenter heeft de teelt van soja, een eiwitrijk bijvoer, zich in het productiegebied ontwikkeld.

Het belangrijkste kenmerk van de „Montasio” is dat hij zeer geschikt is om lang/middellang te rijpen. In het scala van Italiaanse kazen behoort de „Montasio” tot de halffharde kazen, maar omdat hij tot 36 maanden kan rijpen, valt hij ook in de categorie van de zeldzame zeer oude harde kazen.

De afmeting van de kaaswielen vormt een ander kenmerk van de „Montasio”.

Daarnaast is het verbod op het pasteuriseren van de melk in het productdossier van de BOB „Montasio” gehandhaafd, waardoor de spontane bacteriële ontwikkeling in de in het productiegebied gewonnen melk zo veel mogelijk behouden blijft.

De geschiktheid voor een lange/middellange rijpingstijd is het resultaat van een „zachte” technologie: de doses melkzuurbacteriën zijn namelijk laag (ongeveer 1 %), het verwarmen gebeurt bij lage temperaturen (tussen 42 en 48 °C) en door het uitlekken en persen verkrijgt de kaas een middelmatige stevigheid, met na twee maanden een vochtgehalte van ongeveer 36 % (wat overeenkomt met het minimumgehalte voor het in de handel brengen van de kaas).

De omgeving waarin de „Montasio” zich heeft ontwikkeld, biedt de geschikte microbiologische kenmerken voor de ontwikkeling en de verspreiding ervan. „Montasio”-kaas wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van een thermofiele microflora die altijd heeft geleid tot een kaas die enig is in zijn soort, die vers kan worden gegeten (tegenwoordig is er sprake van ten minste twee maanden rijping omdat de kaas wordt vervaardigd uit niet-gepasteuriseerde melk), maar die ook tot 36 maanden kan rijpen. Deze kaas heeft dus organoleptische kenmerken, een consistentie, smaken en geuren die variëren met de tijd, juist vanwege de bacteriën die van nature in de weide- en graslanden en de voedergewassen van het productiegebied aanwezig zijn.

Na een rijpingstijd van twee maanden is „Montasio” een middelmatig stevige kaas, met een verfijnde smaak die doet denken aan de melk waarmee hij is geproduceerd. Naarmate de rijpingstijd toeneemt en de vaste stoffen zich concentreren, verkrijgt „Montasio” een meer uitgesproken en licht pikante smaak en wordt de kaas steviger en brokkelig.

Met de verbetering van de teelttechnieken, de rationalisering van de werkwijzen en een steeds betere hygiëne bij het melken, werd het noodzakelijk de melk te verrijken met micro-organismen die nuttig zijn voor de productie van „Montasio”. Zo werd begonnen met het aanwenden van melkzuurbacteriën (rijk aan cocci en arm aan bacillen) uit melk afkomstig van het productiegebied, een praktijk die later wijdverbreid is geworden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of door

rechtstreeks de homepage van de website van het ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (rechts bovenaan op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL