

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 388



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

59e jaargang

21 oktober 2016

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2016/C 388/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8174 — Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informatie

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

Europese Commissie

2016/C 388/02	Wisselkoersen van de euro	2
---------------	---------------------------------	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2016/C 388/03	Mededeling van de Commissie overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap — Aanbesteding met betrekking tot de exploitatie van geregelde luchtdiensten overeenkomstig openbaredienstverplichtingen ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2016/C 388/04	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8124 — Microsoft/LinkedIn) ⁽¹⁾	4
2016/C 388/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8132 — FMC Technologies/Technip) ⁽¹⁾	5

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2016/C 388/06	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	6
2016/C 388/07	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	10

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

II

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

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8174 — Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2016/C 388/01)

Op 14 oktober 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 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. 32016M8174. 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⁾

20 oktober 2016

(2016/C 388/02)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,0980	CAD	Canadese dollar	1,4460
JPY	Japanse yen	113,76	HKD	Hongkongse dollar	8,5181
DKK	Deense kroon	7,4403	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5185
GBP	Pond sterling	0,89568	SGD	Singaporese dollar	1,5247
SEK	Zweedse kroon	9,7040	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 237,37
CHF	Zwitserse frank	1,0852	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,2739
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,3980
NOK	Noorse kroon	8,9625	HRK	Kroatische kuna	7,5075
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	14 282,24
CZK	Tsjechische koruna	27,021	MYR	Maleisische ringgit	4,5809
HUF	Hongaarse forint	307,54	PHP	Filipijnse peso	52,727
PLN	Poolse zloty	4,3282	RUB	Russische roebel	68,5407
RON	Roemeense leu	4,5030	THB	Thaise baht	38,408
TRY	Turkse lira	3,3606	BRL	Braziliaanse real	3,4629
AUD	Australische dollar	1,4314	MXN	Mexicaanse peso	20,3810
			INR	Indiase roepie	73,3445

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

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Mededeling van de Commissie overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap

Aanbesteding met betrekking tot de exploitatie van geregelde luchtdiensten overeenkomstig openbaredienstverplichtingen

(Voor de EER relevante tekst)

(2016/C 388/03)

Lidstaat	Griekenland
Betrokken routes	Thessaloniki-Korfoe Thessaloniki-Skyros Alexandroupolis-Sitia Aktio-Sitia Korfoe-Aktion-Kefalonia-Zakinthos Limnos-Mitilini-Chios-Samos-Rhodos Rhodos-Kos-Kalymnos-Leros-Astypalea
Geldigheidsduur van de overeenkomst	1 april 2017-31 maart 2021
Uiterste datum voor de indiening van de offertes	61 dagen na publicatie van de kennisgeving van de openbaredienstverplichting
Adres waar de tekst van de aanbesteding en alle relevante informatie en/of documentatie met betrekking tot de openbare aanbesteding en de openbaredienstverplichting kosteloos kunnen worden verkregen	Griekse burgerluchtvaartautoriteit Directoraat-generaal luchtvervoer Afdeling luchtvervoer en internationale aangelegenheden Sectie II Vas. Georgiou 1 16604 Athene GRIEKENLAND Tel. +30 2108916149 of 8916121 Fax +30 2108947132 Internet: www.hcaa.gr

V

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

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.8124 — Microsoft/LinkedIn)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2016/C 388/04)

1. Op 14 oktober 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 Microsoft Corporation („Microsoft”, Verenigde Staten) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over LinkedIn Corporation („LinkedIn”, Verenigde Staten) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Microsoft: ontwerp, ontwikkeling en levering van computersoftware, hardwareapparatuur en aanverwante diensten, cloud-gebaseerde oplossingen en onlineadvertenties;
 - LinkedIn: aanbieder van websites en mobiele applicaties voor sociale netwerken, functionaliteiten, recruitmenttools, onlineopleidingen en onlinereclame.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Europese Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.
4. De Europese Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Europese Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.8124 — Microsoft/LinkedIn, 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.8132 — FMC Technologies/Technip)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2016/C 388/05)

1. Op 14 oktober 2016 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4, en na een verwijzing in het kader van artikel 4, lid 5, van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat FMC Technologies, Inc. („FMC”, Verenigde Staten) een volledige fusie in de zin van van artikel 3, lid 1, onder a), van de concentratieverordening aangaat met Technip SA („Technip”, Frankrijk) door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- FMC: wereldwijde aanbieder van producten en diensten voor de energiesector, hoofdzakelijk het olie- en gassegment („O&G”). FMC is wereldwijd actief met drie bedrijfsonderdelen: i) onderzeetechnologieën, ii) onderzee-infrastructuur en iii) energie-infrastructuur;
- Technip: wereldwijde aanbieder van engineering-, inkoop- en bouwdiensten en engineering-, inkoop-, bouw- en installatiediensten voor de energiesector, waaronder het olie- en gassegment. Technip is wereldwijd actief in drie bedrijfssectoren: i) onderzee-infrastructuur, ii) onshore-installaties en iii) offshoreplatforms.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Europese Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

4. De Europese Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Europese Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.8132 — FMC Technologies/Technip, aan onderstaand adres worden toegezonden:

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

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

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

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

(2016/C 388/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EG) 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 (EG) nr. 1151/2012**„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY”****EU-NR.: TSG-SK-02135 — 14.4.2016****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Naam van de groepering: Družstvo — Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Adres: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Telefoonnummer: +421 4343085213
E-mailadres: tas_sro@stonline.sk

De aanvragende groepering voor de wijziging is dezelfde groepering die de aanvraag heeft ingediend tot registratie van „Ovčí hrudkový syr — salašnícky”.

2. Lidstaat of derde land

Slowaakse Republiek

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- ☐ Naam van het product
- ☐ Beschrijving van het product
- ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Overige [nader aan te geven]

Registratie van een gegarandeerde traditionele specialiteit zonder reservering van de naam die wordt vervangen door de registratie van een gegarandeerde traditionele specialiteit met reservering van de naam.

4. Aard van de wijziging

- ☒ 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.

5. Wijziging(en)

1. Registratie van een gegarandeerde traditionele specialiteit zonder reservering van de naam die wordt vervangen door de registratie van een gegarandeerde traditionele specialiteit met reservering van de naam.

Deze wijziging wordt voorgesteld om de registratie van de betrokken productnaam te vrijwaren aangezien de keuze voor de registratie van namen van landbouwproducten en levensmiddelen als gegarandeerde traditionele specialiteiten zonder reservering van de naam is afgeschaft, en onder artikel 25, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1151/2012

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

van het Europees Parlement en de Raad mogen namen die overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad⁽¹⁾, met inbegrip van de namen die geregistreerd zijn in overeenstemming met artikel 58, lid 1, tweede alinea, van deze Verordening (gegarandeerde traditionele specialiteiten zonder reservering van de naam) slechts tot 4 januari 2023 verder worden gebruikt onder de voorwaarden van Verordening (EG) nr. 509/2006.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY”

EU-NR.: TSG-SK-02135 — 14.4.2016

Slowaakse Republiek

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Ovčí hrudkový syr - salašnícky”

2. Productcategorie (zie bijlage XI)

1.3. Kaas

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.

Het product wordt al eeuwen vervaardigd. Het wordt slechts in de lente en zomer traditioneel met de hand vervaardigd in een herdershut (*salaš*) door middel van een traditionele methode voor het manueel verwerken van wrongel.

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.

Het specifieke karakter wordt bepaald door de aard van de grondstof, i.e. rauwe schapenmelk en de traditionele verwerkingswijze in een herdershut. Het begrip „salašnícky” in de naam drukt de specifieke aard van het product uit en is afgeleid van het woord „salaš”, dat verwijst naar de herdershut waar de kaas wordt gemaakt en drukt zo een verband uit met de plaats waar het product wordt vervaardigd.

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)

„Ovčí hrudkový syr — salašnícky” is kaas die in herdershutten van verse schapenmelk wordt bereid en die zijn karakteristieke smaak dankt aan de traditionele gistingstechniek en het feit dat hij met de hand tot een klomp wordt gevormd.

Fysieke kenmerken:

- bolvormige klompkaas
- afmeting: gewicht maximaal 5 kg

Chemische kenmerken:

- droge stof: tenminste 40 % gewichtspercenten
- vetgehalte in de droge stof: tenminste 50 % gewichtspercenten

Microbiologische kenmerken:

Bevat een aantal micro-organismen, waaronder met name:

Acidogene micro-organismen — *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; gisten en schimmels — *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1.

Organoleptische kenmerken:

- uiterlijk aspect: droog, intact, smetteloze buitenkant, dunne korst zichtbaar bij dwarsdoorsnede met hier en daar kleine gaten en barsten
- kleur: witte tot gelige buitenkant; bij dwarsdoorsnede wit zuivel met een lichtgelige toets
- smaak en geur: milde, zurige, zuivere smaak, typisch voor producten op basis van schapenmelk
- consistentie: vast en soepel
- zuurheidsgraad: pH 5,2-4,9

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)

Ophaling van de schapenmelk:

- de melk voor de bereiding van de kaas wordt verkregen van gezonde schapen (van schapenrassen die in berggebieden of aan de voet van gebergten worden gehouden) die manueel worden gemolken in een melkhok (*strunga*) dat in de vrije natuur staat.

De melk wordt opgevangen in een roestvrije melkemmer met filter (de melk werd vroeger in houten melkemmers opgevangen). Wanneer de emmer (*geleta*) vol is, wordt de inhoud in een melkbus overgebracht aan de hand van een zeef met een katoenen filter (de melk kan ook mechanisch worden opgevangen in een mobiele of vaste melkruimte);

- de in melkbussen verzamelde melk wordt overgebracht naar de productieplaats — een herdershut (*salaš-koliba*).

Verwerking van de melk tot kaas - bereiding van de klompkaas van schapenmelk:

- De verzamelde verse melk wordt onmiddellijk na het melken, nadat ze is overgebracht naar de herdershut waar ze wordt verwerkt, uit de melkbus in een *putera* — een kaasbak — gegoten en verwerkt; hierbij wordt opnieuw gebruikgemaakt van een katoenen filter. Voor de bereiding van de kaas wordt gebruikgemaakt van een houten kaasbak (*putera*) of een edelstalen kaasbak met dubbele bodem.
- De melk wordt verwarmd tot 30-32 °C door heet drinkwater (met een temperatuur van 50 °C) rechtstreeks aan de melk toe te voegen, of door de melk met heet drinkwater au bain-marie in een *putera* te verwarmen, of door er gekookte, zure schapenmelkwei aan toe te voegen.
- Wanneer de temperatuur van 30-32 °C is bereikt, wordt per 100 l melk 40 ml vloeibaar microbieel stremsel (op basis van de met zout gestabiliseerde schimmel *Rhizomucor miehei*) onder voortdurend roeren toegevoegd (de hoeveelheid stremsel wordt door de kaasmaker bepaald op basis van de sterkte). De gebruikte hoeveelheid stremsel is ook afhankelijk van het tijdstip in de lactatieperiode (i.e. de kwaliteit van de melk verandert in de loop van een lactatieperiode). De melk stremt ongeveer 30-45 minuten nadat het stremsel is toegevoegd.
- De wrongel die op deze wijze ontstaat, wordt omgeroerd en gesneden met een wrongelmes tot een korrelgrootte van 0,5-1 cm is bereikt.
- Gekookt drinkwater dat tot 65 °C is afgekoeld, wordt aan de gesneden wrongel toegevoegd zodat deze tot 32-35 °C wordt verwarmd, een temperatuur die bevorderlijk is voor het uitlekken van de wei. De wrongel wordt flink omgeroerd en mag nadien rusten. Tijdens de productie van de klompkaas van schapenmelk mag de temperatuur van de melk en de wei niet onder de 29 °C dalen.
- De wrongel wordt na ongeveer 10 minuten met de hand samengedrukt en met behulp van een kaasdoek tot een klomp gevormd.
- Hangend aan een haak lekt de klomp uit gedurende ongeveer twee uur.
- Na het uitlekken wordt de kaas voor gisting overgebracht naar een warme opslagplaats — het rijpingslokaal. De kaas die met gebruikmaking van een kaasdoek tot een klomp is gevormd, wordt aan een haak gehangen en later op een rek geplaatst dat zodanig is ontworpen dat de wei kan weglekken.
- De temperatuur in het rijpingslokaal mag tijdens de gisting niet lager zijn dan 18-22 °C. Onder die omstandigheden gist de kaas gedurende twee, maximaal drie dagen. Tijdens de gisting wordt de temperatuur gecontroleerd.
- Wanneer het productieproces is voltooid, mag de kaas worden verkocht. Bij de verkoop wordt de kaas verpakt en voorzien van een etiket.

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

De term „salašnícky” in de naam van de kaas is afgeleid van de traditionele productieplaats, namelijk een herdershut (*salaš*). Zijn traditionele karakter dankt de kaas aan zijn traditionele samenstelling, productiemethode en verwerkingswijze.

Volgens het relaas van P. Huba in zijn boek *Zázrivá* was de kleinschalige schapenhouderij in het hoogland van Zázrivá toegespitst op de productie van schapenmelk die steeds in de herdershut (*salaš*) werd verwerkt tot „ovčí hrudkový syr-salašnícky” die door de herder als delicatessie werd aangeboden aan zijn bezoekers. (Martin: Osveta. 1988).

De traditionele „ovčí hrudkový syr-salašnícky” werd bereid door verse schapenmelk met behulp van natuurlijk stremsel (*kláag*) bij een gemiddelde temperatuur (van 32 °C) gedurende 10-30 minuten te laten stremmen. De gestremde melk werd eerst geschud; vervolgens liet men haar rusten en tenslotte werd de wrongel op een kaasdoek gelegd en tot een compacte klomp geperst. De kaasdoek met de wrongel werd opgehangen zodat de wei kon uitlekken.

Nadat de wei was uitgelekt werd de kaas uit de kaasdoek gehaald en ondersteboven op een houten rek (*podšiar*) geplaatst om gedurende verschillende dagen te drogen en te rijpen. Na de rijping werd de kaas overgebracht van de herdershut naar het huis van de schapenhouder (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

In de 20ste eeuw verspreidde de productie van de „ovčí hrudkový syr — salašnícky” en de „ovčí salašnícky údený syr” zich in alle Slowaakse berggebieden waar schapen werden gehouden.

„Ovčí hrudkový syr-salašnícky” en „Ovčí salašnícky údený syr” behoorden tot de zuivelproducten die door de traditionele schapenhouderij in Walachije werden voortgebracht en de productie van deze kazen was de belangrijkste reden voor het houden van schapen in de Slowaakse berggebieden. Als culinaire specialiteit werd de kaas in verse (vochtrijk — zoet), gefermenteerde, gedroogde of door roken verduurzaamde vorm gebruikt. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). In een artikel met als titel „Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku” schrijft Prokop: „De houtsnijkunst van onze herders heeft de cultuur van Walachije levend gehouden en tot uiting gebracht in de bijzonder fijn uitgesneden schalen (*črpáky*) die door de herders werden gebruikt.” (*Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratislava, 1969). Uit hout gesneden harten of eenden worden gebruikt om de „ovčí salašnícky údený syr” vorm te geven. Dr. Ján Balko, de auteur van *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, dat door Osveta in 1968 werd gepubliceerd, schreef het volgende: „We weten niet precies wie hier de eerste klompkaas van schapenmelk bereidde en wanneer dat gebeurde. We kunnen er evenwel vrij zeker van zijn dat het vele eeuwen geleden was aangezien de wijze waarop schapen voor hun melk werden gehouden tot 1914 weinig afweek van de houderijpraktijken ten tijde van de volksverhuizingen.” Uit *Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom* citeren we het volgende: „... de kwaliteit van de bryndza is hoofdzakelijk afhankelijk van de kwaliteit van de ovčí hrudkový syr salašnícky” (*Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo*, Bratislava, 1966). Van de naam en van de traditionele bereidingsmethode van de „ovčí hrudkový syr-salašnícky” en de „ovčí salašnícky údený syr” werd ook gebruikgemaakt door schaapherders van de gemeente Priechod die in de jaren 60 en 70 van de vorige eeuw in de regio van Turiec in herdershutten werkten (de opmerking komt van Lamper, een herder, en van Ivanič, beiden uit Priechod. P. Jasenský, een herder uit Dolná Jaseň herinnert zich dat „Ovčí hrudkový syr-salašnícky en ovčí salašnícky údený syr al sinds mensenheugenis worden bereid maar slechts in kleine hoeveelheden voor rechtstreekse consumptie in de herdershut of voor verkoop aan bezoekers — wat trouwens nog steeds gebeurt. Het zijn traditionele delicatessen voor die Slowaken die in de bergen of het voorgebergte leven.” (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

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

(2016/C 388/07)

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 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

„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR”

EU-nr.: TSG-SK-02134 — 14.4.2016

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam van de groepering: Družstvo — Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Adres: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOWAKIJE

Tel. +421 4343085213
E-mail: tas_sro@stonline.sk

De groepering die de wijziging aanvraagt, is dezelfde groepering die de aanvraag tot registratie van „Ovčí salašnícky údený syr” heeft ingediend.

2. Lidstaat of derde land

Slowakije

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 (nader aan te geven)

Vervanging van een registratie van een gegarandeerde traditionele specialiteit zonder reservering van de naam door een registratie van een gegarandeerde traditionele specialiteit met reservering van de naam.

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.

5. Wijziging(en)

1. Vervanging van een registratie van een gegarandeerde traditionele specialiteit zonder reservering van de naam door een registratie van een gegarandeerde traditionele specialiteit met reservering van de naam.

Deze wijziging wordt voorgesteld om de registratie van de productnaam in kwestie te waarborgen, aangezien de mogelijkheid om namen van landbouwproducten en voedingsmiddelen te registreren als gegarandeerde traditionele specialiteiten zonder reservering van de naam is afgeschaft en namen die worden geregistreerd overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad ⁽²⁾, waaronder degene die worden geregistreerd overeenkomstig artikel 58, lid 1, tweede alinea, van deze Verordening (gegarandeerde traditionele specialiteiten zonder reservering van de naam), in het kader van artikel 25, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad onder de voorwaarden die worden vastgesteld in Verordening (EG) nr. 509/2006, slechts tot 4 januari 2023 mogen worden gebruikt.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR”

EU-nr.: TSG-SK-02134 — 14.4.2016

Slowakije

1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Ovčí salašnický údený syr”

2. Productcategorie (zie bijlage XI)

1.3 Kazen

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.

Dit product wordt al decennialang, ja zelfs eeuwenlang vervaardigd en de kaas werd gerookt omdat hij houdbaar moest blijven gedurende de winter, wanneer er niet werd gekeerd. Het product wordt met de hand, met behulp van traditionele technieken (handmatige verwerking van de wringel) in herdershutten (*salaš*) en niet industrieel bereid, zodat het mogelijk is om ook van houten voorwerpen, toestellen en apparaten gebruik te maken (bijvoorbeeld een houten kaasbak, houten mengers en houten vormen). Het product wordt gerookt met rook van hardhout die door een vuur wordt geproduceerd.

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.

Zijn specifieke karakter dankt dit product aan de aard van de grondstof, namelijk rauwe schapenmelk, aan de traditionele bereidingsmethode in de hutten van de schaapherders en aan het feit dat hij wordt gerookt. De term „*salašnický*” in de naam drukt de specifieke aard van het product uit en is afgeleid van het woord „*salaš*” („herdershut”), de plaats waar de kaas wordt bereid; de term bevat dus ook een verwijzing naar de productieplaats.

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)

De uit verse schapenmelk bereide „Ovčí salašnický údený syr” wordt vervaardigd in herdershutten, gerookt en vaak in een specifieke vorm gegoten (een hart, een jonge haan, andere dieren of een halve bol).

Fysische kenmerken:

- Er zijn verschillende vormen mogelijk; meestal wordt de kaas als klompkaas aangeboden, maar indien gebruik werd gemaakt van een vorm, wordt hij in de desbetreffende vorm aangeboden: een halve bol, een dier of een hart;
- gewicht: varieert van 0,1 kg tot 1 kg.

Chemische kenmerken:

- droge stof: ten minste 40 gewichtspercenten;
- vetgehalte in de droge stof: ten minste 50 %;
- NaCl: max. 25 000 mg/kg.

Microbiologische criteria:

Bevat een aantal micro-organismen waaronder met name: acidogene micro-organismen — *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; gisten en schimmels — *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Organoleptische kenmerken:

- uiterlijk aspect: droog, vast, intact oppervlak, met korst, mogelijk met kleine rookvlekken, vrij van teerresten;
- kleur: geelachtig tot geel snijvlak; bruinachtige tot licht hazelnootkleurige buitenkant;

- geur en smaak: rokerig aroma met een milde, lichtjes zurige smaak;
- consistentie: vast en stevig bij het snijden, met hier en daar kleine gaten en barsten.

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)*

Ophaling van de schapenmelk:

- De melk voor de bereiding van de kaas wordt verkregen van gezonde schapen (van schapenrassen die in berggebieden of aan de voet van gebergten worden gehouden en op de weide hebben kunnen grazen) die manueel worden gemolken in een melkhok (*strunga*) dat in de vrije natuur staat. De melk wordt opgevangen in een roestvrije melkammer met filter (de melk werd vroeger in houten melkammers opgevangen). Wanneer de emmer (*geleta*) vol is, wordt de inhoud in een melkbus overgebracht met een zeef die met een katoenen filter is uitgerust (de melk kan ook mechanisch worden opgevangen in een mobiele of vaste melkruimte).
- De in de melkbussen verzamelde melk wordt overgebracht naar de productieplaats — een herdershut.

Verwerking van de melk tot kaas — bereiding van de „ovčí salašnícky údený syr”:

- De verzamelde, verse melk wordt meteen na het melken, nadat ze is overgebracht naar de herdershut waar ze wordt verwerkt, uit de melkbus in een „putera” — een kaasbak — gegoten; hierbij wordt opnieuw gebruikgemaakt van een katoenen filter. Voor de bereiding van de kaas wordt gebruikgemaakt van een houten kaasbak (*putera*) of van een edelstalen kaasbak met dubbele bodem.
- De melk wordt verwarmd tot 30 a’ 32 °C door twee a’ drie liter heet drinkwater (met een temperatuur van 50 °C) per vijftig liter melk rechtstreeks aan de melk toe te voegen, of door de melk met heet drinkwater en een bain-mariesysteem in een *putera* te verwarmen of door ze met behulp van gekookte, zure schapenmelkwei te verwarmen.
- Wanneer de temperatuur van 30 a’ 32 °C is bereikt, wordt per honderd liter melk 40 ml vloeibaar, microbiel stremsel (op basis van de met zout gestabiliseerde schimmel *Rhizomucor miehei*) onder voortdurend roeren toegevoegd. De gebruikte hoeveelheid stremsel is ook afhankelijk van de lactatieperiode (de kwaliteit van de melk verandert in de loop van een lactatieperiode).

De melk stremt ongeveer 30 a’ 45 minuten nadat het stremsel is toegevoegd (de hoeveelheid stremsel wordt door de kaasmaker bepaald).

- De wrongel die op deze wijze ontstaat, wordt omgeroerd en gesneden met een wrongelmes tot een korrelgrootte van 0,5 a’ 1 cm is bereikt.
- Gekookt drinkwater dat tot 65 °C is afgekoeld, wordt aan de gesneden wrongel toegevoegd zodat deze tot 32 a’ 35 °C wordt verwarmd, een temperatuur die bevorderlijk is voor het uitlekken van de wei. De wrongel wordt flink omgeroerd en mag nadien rusten. Tijdens de productie van de klompkaas van schapenmelk mag de temperatuur van de melk en de wei niet onder 29 °C dalen.
- De traditionele wijze om de kaas vorm te geven, bestaat erin de wrongel, ongeveer tien minuten nadat de klompkaas is verkregen, met de hand samen te drukken en tot een bol te persen; deze bol wordt vervolgens in een kaasdoek aan een haak gehangen en tot een klomp gevormd; de geperste wrongel kan ook met de hand in vormen worden gelegd om hem zo de gewenste vorm te geven. De manuele bewerking van de kaas verleent hem zijn karakteristieke elasticiteit.
- Vormgeven van de kaas in vormen: kleine stukken (afhankelijk van de afmetingen van de vorm) worden van de bereide klompkaas afgesneden. Deze stukken worden met de hand samengeperst, overgebracht in de gekozen vorm (hart, jonge haan of een ander dier, halve bol) en lichtjes aangedrukt zodat ze de desbetreffende vorm aannemen. Indien gebruik wordt gemaakt van tweedelige vormen, wordt op dezelfde wijze te werk gegaan: de kaas wordt met de hand samengeperst en in de vorm aangedrukt zodat hij de beide vormhelften volledig vult. Vervolgens wordt de vorm gesloten.
- De kaasklomp of de kaas in de vormen mag vervolgens gedurende twee uur uitlekken. Om uit te lekken worden de kaasklomp en de kaas in de vormen op rekken wordt geplaatst.
- Na het uitlekken wordt de kaas voor gisting overgebracht naar een warme opslagplaats, het rijpingslokaal. De kaas wordt in een kaasdoek aan een haak opgehangen terwijl de kleinere „vormkaasjes” uit hun vorm worden gehaald om verder te rijpen op houten rekken die zodanig zijn ontworpen dat de wei kan weglekken.
- De temperatuur in het rijpingslokaal mag tijdens de gisting niet lager zijn dan 18 a’ 22 °C. Onder die omstandigheden gist de kaas gedurende twee a’ drie dagen. Tijdens de gisting wordt de temperatuur gecontroleerd.
- De kaasklomp en de kaas worden dan in stukken gesneden die vervolgens gedurende één a’ tien uur (al naargelang het gewicht) in een koude pekelplossing worden gelegd. Zodra hij gepekeld is, wordt de kaas vast en hard. De pekelplossing (10 a’ 15 % zoutconcentratie) bestaat uit gekookt drinkwater waaraan zout is toegevoegd. De kaas uit de kaasvormen wordt op een soortgelijke wijze gezouten.

- Nadat hij is gezouten, wordt de kaas uit de pekelplossing gehaald en op houten rekken geplaatst om te drogen en resten van de pekelplossing te laten weglekken.
- Vervolgens wordt de kaas gerookt: hij wordt op houten of edelstalen roosters gelegd (of opgehangen in basten houders) en koudgerookt met de rook van hardhout die as noch stof mag bevatten. De kaas wordt gerookt tot hij een lichtbruin en enigszins hazelnootbruine kleur heeft; dat proces neemt 12 tot 16 of zelfs 24 uur in beslag.
- Na afloop van het rookproces wordt de kaas in een kaaspakhuis op houten rekken opgeslagen bij een temperatuur van 13 a' 15 °C.
- Vervolgens wordt hij verpakt om te worden verzonden voor de verkoop.

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

De term „salašnický” in de naam van de kaas is afgeleid van de traditionele productieplaats, namelijk een herdershut (*salaš*). Zijn traditionele karakter dankt de kaas aan zijn traditionele samenstelling, productiemethode en verwerkingswijze.

Volgens het relaas van P. Huba in zijn boek *Zázrivá* „was de kleinschalige schapenhouderij in het hoogland van Zázrivá toegespitst op de productie van schapenmelk die steeds in de herdershut (*salaš*) werd verwerkt tot „ovčí hrudkový syr — salašnický”, die door de herder als delicatessie werd aangeboden aan zijn bezoekers” (Martin: Osveta. 1988).

De traditionele „ovčí hrudkový syr — salašnický” werd bereid door verse schapenmelk in een kaasvat (*putera*) met behulp van natuurlijk stremsel (*kľag*) bij een gemiddelde temperatuur van 32 °C gedurende tien a' dertig minuten te laten stremmen. De gestremde melk werd eerst geschud; vervolgens liet men ze rusten en ten slotte werd de wrongel op een kaasdoek gelegd en tot een compacte klomp geperst. De kaasdoek met de wrongel werd opgehangen zodat de wei kon uitlekken.

Nadat de wei was uitgelekt, werd de kaas uit de kaasdoek gehaald en ondersteboven op een houten rek (*podšiar*) geplaatst om gedurende verschillende dagen te drogen en te rijpen. Na de rijping werd de kaas overgebracht van de herdershut naar het huis van de schapenhouder (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

In de 20e eeuw verspreidde de productie van de „ovčí hrudkový syr — salašnický” en de „ovčí salašnický údený syr” zich in alle Slowaakse berggebieden waar schapen werden gehouden.

Klompkaas van schapenmelk was een van de zuivelproducten die door de traditionele schapenhouderij in Walachije werden voortgebracht en de productie van deze kaas was de belangrijkste reden voor het houden van schapen in de Slowaakse berggebieden. Als culinaire specialiteit werd de kaas in verse (vochtrijk — zoet), gefermenteerde, gedroogde of door roken verduurzaamde vorm gebruikt (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

In een artikel met als titel *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* schrijft Prokop: „De houtsnij kunst van onze herders heeft de cultuur in Walachije levend gehouden en tot uiting gebracht in de bijzonder fijn uitgesneden schalen (*črpáky*) en vormen (harten, eenden enz.) die de herders gebruikten voor de oštiepok-kaas en soortgelijke producten” (*Čítanie o správnej výžive* 1970, Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). De uit hout gesneden harten of eenden worden gebruikt om de „ovčí salašnický údený syr” vorm te geven.

Dr. Ján Balko, de auteur van *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, dat door Osveta in 1968 werd gepubliceerd, schreef: „Het is niet precies bekend wie hier de eerste klompkaas van schapenmelk bereidde en wanneer dat gebeurde. We kunnen er evenwel vrij zeker van zijn dat het vele eeuwen geleden was aangezien de wijze waarop schapen voor hun melk werden gehouden tot 1914 weinig afweek van de houderijpraktijken ten tijde van de volksverhuizingen.”

Een passage uit *Druhy najznámejších slovenských syrov* luidt als volgt: „De grootste faam hier te lande en in het buitenland genieten onze kaasspecialiteiten van schapenmelk waartoe ook „ovčí salašnický údený syr” behoort” (1992).

Van de naam en van de traditionele bereidingsmethode van de „ovčí hrudkový syr — salašnický” en de „ovčí salašnický údený syr” werd ook gebruikgemaakt door schaapherders van de gemeente Priečhod die in de jaren zestig en zeventig van de vorige eeuw in de regio van Turiec in herdershutten werkten (Lamper en Ivanič, Herders van Priečhod).

P. Jasenský, een herder van Dolná Jaseň herinnert zich: „Ovčí hrudkový syr — salašnický” en „ovčí salašnický údený syr” worden al sinds mensenheugenis bereid maar slechts in kleine hoeveelheden voor rechtstreekse consumptie in de herdershut of voor verkoop aan bezoekers — wat trouwens nog steeds gebeurt. Het zijn traditionele delicatessen voor Slowaken die in de bergen of het voorbergte leven” (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL