

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 251



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

60e jaargang

2 augustus 2017

Inhoud

IV *Informatie*

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

Europese Commissie

2017/C 251/01	Door de Europese Centrale Bank toegepaste rentevoet voor de basisherfinancieringstransacties: 0,00 % per 1 augustus 2017 — Wisselkoersen van de euro	1
2017/C 251/02	Besluit van de Commissie van 1 augustus 2017 over de vaststelling van de wijzigingen van de Protocollen nrs. 1 en 2 bij de Overeenkomst tussen de Franse Republiek, de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie en de Internationale Organisatie voor Atoomenergie (IAEA) inzake de toepassing van waarborgen in het kader van het Verdrag tot verbod van kernwapens in Latijns-Amerika en het Caraïbisch gebied	2

V *Bekendmakingen*

BESTUURLIJKE PROCEDURES

Europese Commissie

2017/C 251/03	Oproepen tot het indienen van voorstellen en verwante activiteiten op grond van het ERC-werkprogramma 2018 in het kader van Horizon 2020, het kaderprogramma voor onderzoek en innovatie (2014-2020)	4
---------------	--	---

NL

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK

Europese Commissie

2017/C 251/04	Bericht van inleiding van een antidumpingprocedure betreffende de invoer van ferrosilicium, van oorsprong uit Egypte en Oekraïne	5
---------------	--	---

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2017/C 251/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8567 — APG/Portfolio) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	12
2017/C 251/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	13

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2017/C 251/07	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 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	14
2017/C 251/08	Bekendmaking van een 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 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	22
2017/C 251/09	Bekendmaking van een 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 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	28

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Door de Europese Centrale Bank toegepaste rentevoet voor de basisherfinancieringstransacties ⁽¹⁾:**0,00 % per 1 augustus 2017****Wisselkoersen van de euro ⁽²⁾****1 augustus 2017**

(2017/C 251/01)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1812	CAD	Canadese dollar	1,4737
JPY	Japanse yen	130,53	HKD	Hongkongse dollar	9,2284
DKK	Deense kroon	7,4369	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5813
GBP	Pond sterling	0,89440	SGD	Singaporese dollar	1,6042
SEK	Zweedse kroon	9,5563	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 325,50
CHF	Zwitserse frank	1,1414	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,6922
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,9371
NOK	Noorse kroon	9,3343	HRK	Kroatische kuna	7,4090
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 738,31
CZK	Tsjechische koruna	26,132	MYR	Maleisische ringgit	5,0620
HUF	Hongaarse forint	303,60	PHP	Filipijnse peso	59,508
PLN	Poolse zloty	4,2563	RUB	Russische roebel	71,1750
RON	Roemeense leu	4,5596	THB	Thaise baht	39,322
TRY	Turkse lira	4,1602	BRL	Braziliaanse real	3,6880
AUD	Australische dollar	1,4813	MXN	Mexicaanse peso	21,0023
			INR	Indiase roepie	75,7145

⁽¹⁾ Rentevoet die is toegepast op de laatst uitgevoerde transactie voor de opgegeven dag. In geval van een tender met variabele rente, verwijst deze rentevoet naar de marginale interestvoet.

⁽²⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

BESLUIT VAN DE COMMISSIE**van 1 augustus 2017****over de vaststelling van de wijzigingen van de Protocollen nrs. 1 en 2 bij de Overeenkomst tussen de Franse Republiek, de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie en de Internationale Organisatie voor Atoomenergie (IAEA) inzake de toepassing van waarborgen in het kader van het Verdrag tot verbod van kernwapens in Latijns-Amerika en het Caraïbisch gebied**

(2017/C 251/02)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie, en met name artikel 101, tweede alinea,

Gezien de goedkeuring door de Raad,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) De wijzigingen van de Protocollen nrs. 1 en 2 bij de Overeenkomst tussen de Franse Republiek, de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie en de Internationale Organisatie voor Atoomenergie (IAEA) inzake de toepassing van waarborgen in het kader van het Verdrag tot verbod van kernwapens in Latijns-Amerika en het Caraïbisch gebied moeten worden vastgesteld,

BESLUIT:

Artikel 1

De wijzigingen van de Protocollen nrs. 1 en 2 bij de Overeenkomst tussen de Franse Republiek, de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie en de Internationale Organisatie voor Atoomenergie (IAEA) inzake de toepassing van waarborgen in het kader van het Verdrag tot verbod van kernwapens in Latijns-Amerika en het Caraïbisch gebied worden namens de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie goedgekeurd. De tekst van de bovengenoemde wijziging is aan dit besluit gehecht.

Artikel 2

De commissaris voor Klimaatactie en Energie, de directeur-generaal van het directoraat-generaal Energie en zijn aangewezen vertegenwoordiger worden gemachtigd om de wijzigingen te ondertekenen en om alle nodige maatregelen te nemen om deze wijzigingen namens de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie in werking te doen treden.

Gedaan te Brussel, 1 augustus 2017.

Voor de Commissie

Miguel ARIAS CAÑETE

Lid van de Commissie

BIJLAGE

Sectie I van Protocol nr. 1 bij de Overeenkomst tussen de Franse Republiek, de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie en de Internationale Organisatie voor Atoomenergie (IAEA) inzake de toepassing van waarborgen in het kader van het Verdrag tot verbod van kernwapens in Latijns-Amerika en het Caraïbisch gebied (hierna „de waarborgovereenkomst” genoemd) wordt vervangen door:

„I. A. Zolang

1. noch de in Protocol I bedoelde Franse grondgebieden in het kader van vreedzame nucleaire activiteiten kernmateriaal hebben in hoeveelheden die de in artikel 35 van de Overeenkomst tussen Frankrijk, de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie en de Internationale Organisatie voor Atoomenergie (IAEA) inzake de toepassing van waarborgen in het kader van het Verdrag tot verbod van kernwapens in Latijns-Amerika en het Caraïbisch gebied (hierna „de overeenkomst” genoemd) voor de betrokken stoffen vastgestelde grenswaarden te boven gaan;
2. noch het besluit is genomen op de in Protocol I bedoelde Franse grondgebieden een installatie in de zin die in de definities aan dit begrip wordt toegekend, te bouwen of de bouw van zo'n installatie toe te staan,
zijn de bepalingen van deel II van de overeenkomst niet van toepassing, met uitzondering van de artikelen 31 t/m 37, 39, 47, 48, 58, 60, 66, 67, 69, 71 t/m 75, 81, 83 t/m 89, 93 en 94.

B. De ingevolge artikel 32, onder a) en b), van de overeenkomst te verstrekken gegevens kunnen worden bijeengebracht in een jaarverslag; ook in verband met de invoer en uitvoer van kernmateriaal als bedoeld in artikel 32, onder c), wordt in voorkomend geval een jaarverslag ingediend.

C. Teneinde het mogelijk te maken dat de in artikel 37 van de overeenkomst bedoelde aanvullende regelingen tijdig worden gesloten, stelt de Gemeenschap:

1. de Organisatie tijdig van tevoren ervan in kennis dat kernmateriaal voor vreedzame nucleaire activiteiten die op de in Protocol I bedoelde Franse grondgebieden plaatsvinden, aanwezig zal zijn in hoeveelheden die de onder A van deze sectie vastgestelde grenswaarden te boven gaan, of
2. de Organisatie ervan in kennis van het besluit op de in Protocol I bedoelde Franse grondgebieden een installatie te bouwen of de bouw van zo'n installatie toe te staan, zodra een dergelijk besluit is genomen,
al naargelang welk van de twee gevallen zich het eerst voordoet. Frankrijk, de Gemeenschap en de Organisatie bereiken dan waar nodig overeenstemming over de samenwerkingsprocedures met het oog op de toepassing van de waarborgen ingevolge deze overeenkomst.”.

Sectie I van Protocol nr. 2 bij de waarborgovereenkomst wordt vervangen door:

„I. Als de Gemeenschap de Organisatie overeenkomstig Protocol nr. 1, sectie I, onder C, ervan in kennis stelt dat kernmateriaal voor vreedzame nucleaire activiteiten die op de in Protocol I bedoelde Franse grondgebieden plaatsvinden, aanwezig zal zijn in hoeveelheden die de in Protocol nr. 1, sectie I, onder A, punt 1, bedoelde grenswaarden te boven gaan, dan wel dat het besluit is genomen op de in Protocol I bedoelde Franse grondgebieden een installatie in de zin die in de definities aan dit begrip wordt toegekend, te bouwen of de bouw van zo'n installatie toe te staan, zoals bedoeld in sectie I, onder A, punt 2, van Protocol nr. 1 bij deze overeenkomst, al naargelang welk van de twee gevallen zich het eerst voordoet, wordt er een protocol dat de samenwerkingsprocedures met het oog op de toepassing van de waarborgen ingevolge deze overeenkomst regelt, gesloten tussen Frankrijk, de Gemeenschap en de Organisatie. In deze procedures worden enkele bepalingen van de overeenkomst toegelicht en worden met name de omstandigheden waaronder en de middelen waarmee de uitvoering van de bovenbeschreven samenwerking wordt gerealiseerd, beschreven, teneinde dubbel werk op het gebied van de waarborgen te vermijden. Voor deze procedures wordt zo veel mogelijk uitgegaan van procedures ingevolge protocollen en aanvullende regelingen bij andere overeenkomsten inzake waarborgen tussen de lidstaten van de Gemeenschap, de Gemeenschap en de Organisatie, met inbegrip van speciale regelingen die de Gemeenschap en de Organisatie zijn overeengekomen.”.

V

(Bekendmakingen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPESE COMMISSIE

Oproepen tot het indienen van voorstellen en verwante activiteiten op grond van het ERC-werkprogramma 2018 in het kader van Horizon 2020, het kaderprogramma voor onderzoek en innovatie (2014-2020)

(2017/C 251/03)

Hierbij wordt kennis gegeven van het feit dat oproepen zijn gedaan tot het indienen van voorstellen en verwante activiteiten op grond van het ERC-werkprogramma 2018 in het kader van Horizon 2020, het kaderprogramma voor onderzoek en innovatie (2014-2020).

De Commissie heeft het ERC-werkprogramma 2018 (https://webgate.ec.testa.eu/ec.europa.eu/research/participants/data/ref/h2020/wp/2018_2020/erc/h2020-wp18-erc_en.pdf) vastgesteld bij Besluit C(2017) 5307 van 2 augustus 2017.

Er worden voorstellen ingewacht voor deze oproepen. Het ERC-werkprogramma 2018, met onder meer de uiterste termijnen en begrotingen, is beschikbaar op de website van het deelnemersportaal, waar u ook informatie vindt over de voorwaarden van de oproepen en verwante activiteiten, alsook informatie over hoe voorstellen moeten worden ingediend.

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/home.html>

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK

EUROPESE COMMISSIE

Bericht van inleiding van een antidumpingprocedure betreffende de invoer van ferrosilicium, van oorsprong uit Egypte en Oekraïne

(2017/C 251/04)

De Europese Commissie („de Commissie”) heeft een klacht ontvangen op grond van artikel 5 van Verordening (EU) 2016/1036 van het Europees Parlement en de Raad van 8 juni 2016 betreffende beschermende maatregelen tegen invoer met dumping uit landen die geen lid zijn van de Europese Unie ⁽¹⁾ („de basisverordening”), volgens welke de bedrijfstak van de Unie aanmerkelijke schade lijdt door de invoer met dumping van ferrosilicium, van oorsprong uit Egypte en Oekraïne.

1. Klacht

De klacht is op 19 juni 2017 ingediend door EUROALLIAGES („de klager”) namens vier producenten in de Unie, namelijk Ferropem, Ferroatlántica SL, OFZ en Huta Laziska SA, die goed zijn voor meer dan 90 % van de totale productie in de Unie van ferrosilicium.

2. Onderzocht product

Dit onderzoek heeft betrekking op ferrosilicium, een ferrolegering met een siliciumgehalte van 20 of meer doch niet meer dan 96 gewichtspercenten en een ijzergehalte van 4 of meer gewichtspercenten („het onderzochte product”).

3. Bewering dat er sprake is van dumping

Bij het product dat met dumping zou worden ingevoerd, gaat het om het onderzochte product, van oorsprong uit Oekraïne en Egypte („de betrokken landen”), momenteel ingedeeld onder de GN-codes 7202 21 00, 7202 29 10 en 7202 29 90. Deze GN-codes worden slechts ter informatie vermeld.

De bewering dat er sprake is van dumping uit Oekraïne is gebaseerd op een vergelijking van de normale waarde — zoals vastgesteld op basis van de informatie in een sectorspecifieke publicatie over de binnenlandse prijzen — met de prijs (af fabriek) van het onderzochte product bij uitvoer naar de Unie.

Bij gebrek aan betrouwbare gegevens over de binnenlandse prijzen voor Egypte is de bewering dat het betrokken product met dumping wordt ingevoerd gebaseerd op een vergelijking van de door berekening vastgestelde normale waarde (productiekosten, verkoopkosten, algemene kosten, administratiekosten (VAA-kosten) en winst) — zoals verstrekt door een adviesbureau — met de prijs (af fabriek) van het onderzochte product bij uitvoer naar de Unie.

De aldus berekende dumpingmarges blijken voor de betrokken landen aanzienlijk te zijn.

4. Bewering dat er sprake is van schade en oorzakelijk verband

De klager heeft bewijsmateriaal verstrekt waaruit blijkt dat de invoer van het onderzochte product uit de betrokken landen zowel absoluut als qua marktaandeel is gestegen.

Uit het voorlopige bewijsmateriaal dat de klager heeft verstrekt, blijkt dat de hoeveelheid waarin en de prijzen waartegen het onderzochte product wordt ingevoerd onder meer een ongunstige invloed hebben gehad op het niveau van de door de bedrijfstak van de Unie aangerekende prijzen en de winstgevendheid van de bedrijfstak van de Unie, waardoor de algehele prestaties van de bedrijfstak van de Unie aanzienlijk zijn verslechterd.

5. Procedure

Daar de Commissie na kennisgeving aan de lidstaten heeft vastgesteld dat de klacht is ingediend door of namens de bedrijfstak van de Unie en dat er voldoende bewijsmateriaal is om een procedure in te leiden, opent zij hierbij een onderzoek op grond van artikel 5 van de basisverordening.

⁽¹⁾ PB L 176 van 30.6.2016, blz. 21.

Bij het onderzoek zal worden vastgesteld of het onderzochte product van oorsprong uit de betrokken landen met dumping wordt ingevoerd en of hierdoor schade voor de bedrijfstak van de Unie is ontstaan. Als de conclusies bevestigend zijn, zal in het onderzoek worden nagegaan of het niet tegen het belang van de Unie is maatregelen in te stellen.

5.1. *Onderzoektijdvak en beoordelingsperiode*

Het onderzoek naar dumping en schade heeft betrekking op de periode van 1 juli 2016 tot en met 30 juni 2017 („het onderzoektijdvak”). Het onderzoek naar ontwikkelingen die relevant zijn voor de schadebeoordeling heeft betrekking op de periode van 1 januari 2014 tot het einde van het onderzoektijdvak („de beoordelingsperiode”).

5.2. *Procedure voor het vaststellen van dumping*

Producenten-exporteurs ⁽¹⁾ van het onderzochte product uit de betrokken landen worden uitgenodigd aan het onderzoek van de Commissie mee te werken.

5.2.1. *Onderzoek van de producenten-exporteurs*

Alle producenten-exporteurs en verenigingen van producenten-exporteurs in de betrokken landen wordt verzocht onmiddellijk, maar in elk geval binnen 15 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie*, tenzij anders aangegeven, bij voorkeur per e-mail contact op te nemen met de Commissie en een vragenlijst aan te vragen. Om de informatie te verkrijgen die zij voor haar onderzoek met betrekking tot producenten-exporteurs nodig acht, zal de Commissie een vragenlijst toezenden aan de haar bekende producenten-exporteurs in de betrokken landen, aan de haar bekende verenigingen van producenten-exporteurs en aan de autoriteiten van die landen.

De producenten-exporteurs en, in voorkomend geval, de verenigingen van producenten-exporteurs moeten de ingevulde vragenlijst, tenzij anders aangegeven, uiterlijk 37 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* indienen.

5.2.2. *Onderzoek van niet-verbonden importeurs ⁽²⁾ ⁽³⁾*

Niet-verbonden importeurs die het onderzochte product uit de betrokken landen in de Unie invoeren, worden uitgenodigd aan dit onderzoek mee te werken.

Gezien het mogelijk grote aantal bij deze procedure betrokken niet-verbonden importeurs kan de Commissie, om het onderzoek binnen de wettelijke termijn te kunnen afronden, haar onderzoek tot een redelijk aantal niet-verbonden importeurs beperken door een steekproef samen te stellen. De steekproef zal overeenkomstig artikel 17 van de basisverordening worden samengesteld.

Om de Commissie in staat te stellen te beslissen of een steekproef noodzakelijk is en, zo ja, deze samen te stellen, wordt alle niet-verbonden importeurs, of hun vertegenwoordigers, verzocht contact met de Commissie op te nemen. Zij moeten dat, tenzij anders aangegeven, uiterlijk 15 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* doen en de Commissie de in de bijlage bij dit bericht verlangde informatie over hun onderneming of ondernemingen verstrekken.

Om de informatie te verkrijgen die zij voor het samenstellen van de steekproef van niet-verbonden importeurs nodig acht, kan de Commissie ook contact opnemen met haar bekende verenigingen van importeurs.

⁽¹⁾ Onder producent-exporteur wordt verstaan: een onderneming uit de betrokken landen die het onderzochte product produceert en naar de markt van de Unie uitvoert, hetzij rechtstreeks of via derden, met inbegrip van verbonden ondernemingen die betrokken zijn bij de productie, binnenlandse verkoop of uitvoer van het onderzochte product.

⁽²⁾ Uitsluitend importeurs die niet verbonden zijn met de producenten-exporteurs mogen in de steekproef worden opgenomen. Importeurs die met producenten-exporteurs verbonden zijn, moeten bijlage I bij de vragenlijst voor deze producenten-exporteurs invullen. Overeenkomstig artikel 127 van Uitvoeringsverordening (EU) 2015/2447 van de Commissie van 24 november 2015 houdende nadere uitvoeringsvoorschriften voor enkele bepalingen van Verordening (EU) nr. 952/2013 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van het douanewetboek van de Unie, worden twee personen geacht te zijn verbonden indien: a) zij functionaris of directeur zijn in de onderneming van de andere persoon; b) zij door de wettelijke bepalingen worden erkend als in zaken verbonden; c) zij werkgever en werknemer zijn; d) een derde partij 5 % of meer van het stemgerechtigde uitstaande kapitaal of de aandelen van beiden direct of indirect bezit, houdt of daarover zeggenschap heeft; e) één van hen direct of indirect zeggenschap over de ander heeft; f) een derde persoon direct of indirect zeggenschap over beiden heeft; g) beiden direct of indirect zeggenschap over een derde persoon hebben, of h) zij tot dezelfde familie behoren (PB L 343 van 29.12.2015, blz. 558). Personen worden slechts geacht leden te zijn van dezelfde familie indien zij op een van de volgende wijzen met elkaar bloed- of aanverwant zijn: i) echtgenoot en echtgenote, ii) ouder en kind, iii) broer en zuster (of halfbroer en halfzuster), iv) grootouder en kleinkind, v) oom of tante en neef of nicht (oomzeggere), vi) schoonouder en schoondochter of schoonzoon, vii) zwager en schoonzuster. Overeenkomstig artikel 5, punt 4, van Verordening (EU) nr. 952/2013 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van het douanewetboek van de Unie wordt onder „persoon” verstaan een natuurlijk persoon, een rechtspersoon of een vereniging van personen die geen rechtspersoonlijkheid bezit, maar krachtens het Unierecht of het nationale recht wel als handelingsbekwaam is erkend (PB L 269 van 10.10.2013, blz. 1).

⁽³⁾ Gegevens die door niet-verbonden importeurs zijn verstrekt, mogen ook worden gebruikt voor andere aspecten van dit onderzoek dan het vaststellen van dumping.

Belanghebbenden die behalve de hierboven vermelde informatie nog andere informatie willen verstrekken die voor de samenstelling van de steekproef van nut kan zijn, moeten dat, tenzij anders aangegeven, uiterlijk 21 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* doen.

Indien een steekproef noodzakelijk is, kunnen de importeurs worden geselecteerd op basis van het grootste representatieve volume van hun verkoop van het onderzochte product in de Unie dat binnen de beschikbare tijd redelijkerwijs kan worden onderzocht. De Commissie zal alle haar bekende niet-verbonden importeurs en verenigingen van importeurs mededelen welke ondernemingen voor de steekproef zijn geselecteerd.

Om de informatie te verkrijgen die zij voor haar onderzoek nodig acht, zal de Commissie een vragenlijst toezenden aan de in de steekproef opgenomen niet-verbonden importeurs en aan de haar bekende verenigingen van importeurs. Deze partijen moeten de ingevulde vragenlijst, tenzij anders aangegeven, uiterlijk 37 dagen na de datum van kennisgeving van de samenstelling van de steekproef indienen.

5.3. *Procedure voor het vaststellen van schade en onderzoek van producenten in de Unie*

De vaststelling van de schade is gebaseerd op positief bewijsmateriaal en houdt een objectief onderzoek in van de omvang van de invoer met dumping, de gevolgen daarvan voor de prijzen in de Unie en de gevolgen van deze invoer voor de bedrijfstak van de Unie. Teneinde vast te stellen of de bedrijfstak van de Unie schade heeft geleden, worden de producenten van het onderzochte product in de Unie uitgenodigd aan het onderzoek van de Commissie mee te werken.

Gezien het mogelijk grote aantal bij deze procedure betrokken producenten in de Unie kan de Commissie, om het onderzoek binnen de wettelijke termijn te kunnen afronden, haar onderzoek tot een redelijk aantal producenten in de Unie beperken door een steekproef samen te stellen. De steekproef zal overeenkomstig artikel 17 van de basisverordening worden samengesteld.

De Commissie heeft een voorlopige steekproef van producenten in de Unie samengesteld. Belanghebbenden vinden nadere details in het dossier. Belanghebbenden wordt verzocht het dossier te raadplegen (de contactgegevens van de Commissie zijn opgenomen in punt 5.7). Andere producenten in de Unie of hun vertegenwoordigers, die vinden dat er redenen zijn waarom zij in de steekproef zouden moeten worden opgenomen, moeten uiterlijk 15 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* contact met de Commissie opnemen.

Belanghebbenden die nog andere informatie willen verstrekken die voor de samenstelling van de steekproef van nut kan zijn, moeten dit, tenzij anders aangegeven, uiterlijk 21 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* doen.

De Commissie zal alle haar bekende producenten in de Unie en verenigingen van producenten in de Unie mededelen welke ondernemingen uiteindelijk voor de steekproef zijn geselecteerd.

Om de informatie te verkrijgen die zij voor haar onderzoek nodig acht, zal de Commissie een vragenlijst toezenden aan de in de steekproef opgenomen producenten in de Unie en aan de haar bekende verenigingen van producenten in de Unie. Deze partijen moeten de ingevulde vragenlijst, tenzij anders aangegeven, uiterlijk 37 dagen na de datum van kennisgeving van de samenstelling van de steekproef indienen.

5.4. *Procedure voor het beoordelen van het belang van de Unie*

Indien wordt vastgesteld dat er inderdaad invoer met dumping plaatsvindt en dat daardoor schade wordt veroorzaakt, zal uit hoofde van artikel 21 van de basisverordening een beslissing worden genomen over de vraag of de instelling van antidumpingmaatregelen niet in strijd zou zijn met het belang van de Unie. Producenten in de Unie, importeurs en hun representatieve verenigingen, gebruikers en hun representatieve verenigingen, en representatieve consumentenorganisaties wordt verzocht om, tenzij anders aangegeven, uiterlijk 15 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* contact op te nemen. Om aan het onderzoek deel te nemen, moeten de representatieve consumentenorganisaties binnen dezelfde termijn aantonen dat er een objectieve band is tussen hun activiteiten en het onderzochte product.

Partijen die binnen de genoemde termijn contact opnemen, kunnen de Commissie, tenzij anders aangegeven, uiterlijk 37 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* informatie verstrekken over het belang van de Unie. Zij kunnen deze informatie vormvrij opstellen of een vragenlijst van de Commissie invullen. Met informatie die op grond van artikel 21 wordt verstrekt, wordt alleen rekening gehouden indien daarbij tegelijkertijd het nodige bewijsmateriaal is gevoegd.

5.5. *Andere schriftelijke opmerkingen*

Alle belanghebbenden wordt hierbij verzocht om onder de voorwaarden van dit bericht hun standpunt kenbaar te maken en informatie en bewijsmateriaal in te dienen. Tenzij anders aangegeven, moeten deze informatie en het bewijsmateriaal uiterlijk 37 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* in het bezit van de Commissie zijn.

5.6. **Mogelijkheid om door de onderzoeksdiensten van de Commissie te worden gehoord**

Alle belanghebbenden kunnen een verzoek indienen om door de onderzoeksdiensten van de Commissie te worden gehoord. Dit verzoek moet schriftelijk worden ingediend en met redenen worden omkleed. Een verzoek om te worden gehoord over zaken die betrekking hebben op het beginstadium van het onderzoek, moet uiterlijk 15 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* worden ingediend. Daarna moet een verzoek om te worden gehoord, worden ingediend binnen de specifieke termijnen die de Commissie in haar correspondentie met de partijen vermeldt.

5.7. **Instructies voor schriftelijke opmerkingen en de verzending van ingevulde vragenlijsten en correspondentie**

Informatie die aan de Commissie wordt verstrekt in het kader van handelsbeschermingsonderzoeken is vrij van auteursrechten. Alvorens aan de Commissie informatie en/of gegevens te verstrekken die onderworpen zijn aan het auteursrecht van derden, moeten belanghebbenden de houder van het auteursrecht specifiek verzoeken de Commissie uitdrukkelijk toestemming te verlenen om a) voor deze handelsbeschermingsprocedure gebruik te maken van de informatie en gegevens en b) de informatie en/of gegevens te verstrekken aan belanghebbenden in dit onderzoek, in een vorm die hun de mogelijkheid biedt hun recht van verweer uit te oefenen.

Alle schriftelijke opmerkingen (met inbegrip van de in dit bericht gevraagde informatie), ingevulde vragenlijsten en correspondentie die door de belanghebbenden worden verstrekt en waarvoor om een vertrouwelijke behandeling wordt verzocht, moeten zijn voorzien van de vermelding „Limited”⁽¹⁾.

Belanghebbenden die informatie met de vermelding „Limited” verstrekken, moeten hiervan krachtens artikel 19, lid 2, van de basisverordening een niet-vertrouwelijke samenvatting indienen, voorzien van de vermelding „For inspection by interested parties”. Deze samenvatting moet gedetailleerd genoeg zijn om een redelijk inzicht te verschaffen in de wezenlijke inhoud van de als vertrouwelijk verstrekte inlichtingen. Als een belanghebbende die vertrouwelijke inlichtingen verstrekt, geen niet-vertrouwelijke samenvatting daarvan indient met de vereiste vorm en inhoud, kan deze informatie buiten beschouwing worden gelaten.

Belanghebbenden wordt verzocht alle opmerkingen en verzoeken, met inbegrip van gescande volmachten en certificaten, per e-mail in te dienen, met uitzondering van uitgebreide antwoorden, die persoonlijk of per aangetekend schrijven worden ingediend op een cd-rom of dvd. Door e-mail te gebruiken, stemmen belanghebbenden in met de geldende voorschriften inzake elektronisch ingediende opmerkingen, die zijn vervat in het document „CORRESPONDENCE WITH THE EUROPEAN COMMISSION IN TRADE DEFENCE CASES” (Correspondentie met de Europese Commissie in handelsbeschermingszaken) op de website van het directoraat-generaal Handel (http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152578.pdf). Belanghebbenden moeten hun naam, adres, telefoonnummer en een geldig e-mailadres vermelden en ervoor zorgen dat het verstrekte e-mailadres een actief, officieel en zakelijk e-mailadres is dat iedere dag wordt gecontroleerd. Zodra contactgegevens zijn verstrekt, verloopt de communicatie van de Commissie met belanghebbenden uitsluitend per e-mail, behalve indien zij er uitdrukkelijk om verzoeken alle documenten van de Commissie via een ander communicatiemiddel te ontvangen, of het document wegens de aard ervan per aangetekend schrijven moet worden verzonden. Voor nadere voorschriften en informatie over de correspondentie met de Commissie, met inbegrip van de beginselen die van toepassing zijn op per e-mail verzonden opmerkingen, moeten belanghebbenden de genoemde instructies over communicatie met belanghebbenden raadplegen.

Correspondentieadres van de Commissie:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Handel
Directoraat H
Kamer CHAR 04/039
1049 Brussel
BELGIË

E-mailadressen:

voor dumpingaspecten: TRADE-AD642-DUMPING-EGYPT@ec.europa.eu;
TRADE-AD642-DUMPING-UKRAINE@ec.europa.eu

voor schadeaspecten: TRADE-AD642-INJURY@ec.europa.eu

6. **Niet-medewerking**

Wanneer belanghebbenden geen toegang tot de vereiste gegevens verlenen, deze niet binnen de gestelde termijn verstrekken of het onderzoek aanmerkelijk belemmeren, kunnen overeenkomstig artikel 18 van de basisverordening voorlopige of definitieve conclusies worden getrokken aan de hand van de beschikbare gegevens, zowel in positieve als in negatieve zin.

⁽¹⁾ Een „Limited”-document wordt als vertrouwelijk in de zin van artikel 19 van de basisverordening en artikel 6 van de WTO-overeenkomst betreffende de toepassing van artikel VI van de GATT 1994 (antidumpingovereenkomst) beschouwd. Het is ook een beschermd document krachtens artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1049/2001 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 145 van 31.5.2001, blz. 43).

Wanneer blijkt dat een belanghebbende onjuiste of misleidende inlichtingen heeft verstrekt, kunnen deze buiten beschouwing worden gelaten en kan van de beschikbare gegevens gebruik worden gemaakt.

Als een belanghebbende geen of slechts gedeeltelijk medewerking verleent en de conclusies daarom overeenkomstig artikel 18 van de basisverordening op de beschikbare gegevens worden gebaseerd, kan het resultaat voor deze belanghebbende minder gunstig zijn dan wanneer hij wel medewerking had verleend.

Als de belanghebbende zijn antwoord niet door middel van systemen voor automatische gegevensverwerking verstrekt, wordt dit niet als niet-medewerking beschouwd, mits deze belanghebbende aantoont dat verstrekking van het antwoord in de gevraagde vorm voor hem een onredelijke extra belasting zou betekenen of onredelijke extra kosten zou meebrengen. De belanghebbende moet onmiddellijk contact opnemen met de Commissie.

7. Raadadviseur-auditeur

Belanghebbenden kunnen erom vragen dat de raadadviseur-auditeur in handelsprocedures wordt ingeschakeld. De raadadviseur-auditeur fungeert als tussenpersoon tussen de belanghebbenden en de onderzoeksdiensten van de Commissie. Hij behandelt verzoeken om toegang tot het dossier, geschillen over de vertrouwelijkheid van documenten, verzoeken om termijnverlenging en verzoeken van derden om te worden gehoord. De raadadviseur-auditeur kan een hoorzitting met een individuele belanghebbende beleggen en als bemiddelaar optreden om te garanderen dat de belanghebbenden hun recht van verweer ten volle kunnen uitoefenen.

Een verzoek om door de raadadviseur-auditeur te worden gehoord, moet schriftelijk worden ingediend en met redenen worden omkleed. Een verzoek om te worden gehoord over zaken die betrekking hebben op het beginstadium van het onderzoek, moet uiterlijk 15 dagen na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* worden ingediend. Daarna moet een verzoek om te worden gehoord, worden ingediend binnen de specifieke termijnen die de Commissie in haar correspondentie met de partijen vermeldt.

Belanghebbenden die contact willen opnemen, vinden de nodige gegevens en nadere informatie op de pagina's van de raadadviseur-auditeur op de website van DG Handel (<http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>).

8. Tijdschema voor het onderzoek

Het onderzoek wordt overeenkomstig artikel 6, lid 9, van de basisverordening uiterlijk 15 maanden na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* afgesloten. Overeenkomstig artikel 7, lid 1, van de basisverordening kunnen tot uiterlijk negen maanden na de datum van bekendmaking van dit bericht in het *Publicatieblad van de Europese Unie* voorlopige maatregelen worden ingesteld.

9. Verwerking van persoonsgegevens

Persoonsgegevens die in het kader van dit onderzoek worden verzameld, zullen worden behandeld in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 45/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 18 december 2000 betreffende de bescherming van natuurlijke personen in verband met de verwerking van persoonsgegevens door de communautaire instellingen en organen en betreffende het vrije verkeer van die gegevens ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ PB L 8 van 12.1.2001, blz. 1.

BIJLAGE

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | „Limited”-versie ⁽¹⁾ |
| <input type="checkbox"/> | Versie „For inspection by interested parties”
(vakje aankruisen dat van toepassing is) |

ANTIDUMPINGPROCEDURE BETREFFENDE DE INVOER VAN FERROSILICIUM, VAN OORSPRONG UIT EGYPTE EN OEKRAÏNE

INFORMATIE VOOR DE SAMENSTELLING VAN DE STEEKPROEF VAN NIET-VERBONDEN IMPORTEURS

Dit formulier is bedoeld om niet-verbonden importeurs te helpen bij het verstrekken van de informatie voor de samenstelling van de steekproef, als bedoeld in punt 5.2.2 van het bericht van inleiding.

De „Limited”-versie en de versie „For inspection by interested parties” moeten beide aan de Commissie worden teruggezonden, zoals aangegeven in het bericht van inleiding.

1. NAAM EN CONTACTGEGEVENS

Gelieve de volgende gegevens over uw onderneming te verstrekken:

Naam van de onderneming	
Adres	
Contactpersoon	
E-mail:	
Telefoon	
Fax	

2. OMZET EN VERKOOPVOLUME

Vermeld voor het onderzoektijdvak in euro (EUR) de totale omzet van de onderneming, alsmede de omzet die is behaald met de invoer in de Unie ⁽²⁾ en de wederverkoop op de markt van de Unie na invoer uit Egypte en/of Oekraïne van ferrosilicium zoals omschreven in het bericht van inleiding, alsook het gewicht of volume daarvan. Vermeld de gebruikte eenheid van gewicht of volume.

	Ton	Waarde in EUR
Totale omzet van uw onderneming in EUR		
Invoer van het onderzochte product in de Unie (uitgesplitst naar oorsprong)		
Wederverkoop van het onderzochte product op de markt van de Unie na invoer uit Egypte en/of Oekraïne		

⁽¹⁾ Dit document is uitsluitend bestemd voor intern gebruik. Het document is beschermd krachtens artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1049/2001 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 145 van 31.5.2001, blz. 43). Het document is vertrouwelijk in de zin van artikel 19 van Verordening (EU) 2016/1036 van het Europees Parlement en de Raad van 8 juni 2016 betreffende beschermende maatregelen tegen invoer met dumping uit landen die geen lid zijn van de Europese Unie (PB L 176 van 30.6.2016, blz. 21) en artikel 6 van de WTO-overeenkomst betreffende de toepassing van artikel VI van de GATT 1994 (antidumpingovereenkomst).

⁽²⁾ De 28 lidstaten van de Europese Unie zijn: België, Bulgarije, Tsjechië, Denemarken, Duitsland, Estland, Ierland, Griekenland, Spanje, Frankrijk, Kroatië, Italië, Cyprus, Letland, Litouwen, Luxemburg, Hongarije, Malta, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Slovenië, Slowakije, Finland, Zweden en het Verenigd Koninkrijk.

3. ACTIVITEITEN VAN UW ONDERNEMING EN VAN VERBONDEN ONDERNEMINGEN ⁽¹⁾

Verstrek nadere bijzonderheden over de precieze activiteiten van de onderneming en alle verbonden ondernemingen (vermeld die ondernemingen en geef de relatie met uw onderneming aan) die betrokken zijn bij de productie en/of verkoop (uitvoer en/of binnenlandse verkoop) van het onderzochte product. Dergelijke activiteiten kunnen de aankoop van het onderzochte product of de productie daarvan in het kader van uitbestedingsregelingen, alsook de verwerking van of de handel in het onderzochte product omvatten maar zijn daartoe niet beperkt.

Naam van de onderneming en locatie	Activiteiten	Relatie

4. ANDERE INFORMATIE

Verstrek alle andere relevante informatie die de onderneming nuttig acht om de Commissie bij de samenstelling van de steekproef te helpen.

5. CERTIFICERING

Door bovengenoemde informatie te verstrekken, stemt de onderneming ermee in eventueel in de steekproef te worden opgenomen. Selectie voor de steekproef houdt in dat een vragenlijst moet worden ingevuld en dat aanvaard wordt dat de antwoorden bij een bezoek ter plaatse worden gecontroleerd. Ondernemingen die verklaren dat zij niet in de steekproef willen worden opgenomen, worden geacht niet aan het onderzoek te hebben meegewerkt. De bevindingen van de Commissie met betrekking tot niet-medewerkende importeurs worden gebaseerd op de beschikbare gegevens en het resultaat kan voor de desbetreffende onderneming minder gunstig zijn dan wanneer zij wel had meegewerkt.

Handtekening van de gemachtigde:

Naam en titel van de gemachtigde:

Datum:

⁽¹⁾ Overeenkomstig artikel 127 van Uitvoeringsverordening (EU) 2015/2447 van de Commissie van 24 november 2015 houdende nadere uitvoeringsvoorschriften voor enkele bepalingen van Verordening (EU) nr. 952/2013 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van het douanewetboek van de Unie, worden twee personen geacht te zijn verbonden indien: a) zij functionaris of directeur zijn in de onderneming van de andere persoon; b) zij door de wettelijke bepalingen worden erkend als in zaken verbonden; c) zij werkgever en werknemer zijn; d) een derde partij 5 % of meer van het stemgerechtigde uitstaande kapitaal of de aandelen van beiden direct of indirect bezit, houdt of daarover zeggenschap heeft; e) één van hen direct of indirect zeggenschap over de ander heeft; f) een derde persoon direct of indirect zeggenschap over beiden heeft; g) beiden direct of indirect zeggenschap over een derde persoon hebben, of h) zij tot dezelfde familie behoren (PB L 343 van 29.12.2015, blz. 558). Personen worden slechts geacht leden te zijn van dezelfde familie indien zij op een van de volgende wijzen met elkaar bloed- of aanverwant zijn: i) echtgenoot en echtgenote, ii) ouder en kind, iii) broer en zuster (of halfbroer en halfzuster), iv) grootouder en kleinkind, v) oom of tante en neef of nicht (oomzeggings), vi) schoonouder en schoondochter of schoonzoon, vii) zwager en schoonzuster. Overeenkomstig artikel 5, punt 4, van Verordening (EU) nr. 952/2013 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van het douanewetboek van de Unie wordt onder „persoon” verstaan een natuurlijk persoon, een rechtspersoon of een vereniging van personen die geen rechtspersoonlijkheid bezit, maar krachtens het Unierecht of het nationale recht wel als handelingsbekwaam is erkend (PB L 269 van 10.10.2013, blz. 1).

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.8567 — APG/Portfolio)

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2017/C 251/05)

1. Op 20 juli 2017 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 APG Asset Management N.V. („APG”, Nederland) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening middellijk zeggenschap verkrijgt over een portefeuille van 48 Europese infrastructuurondernemingen („Portfolio”) door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- APG: is de afdeling assetmanagement van APG GROEP N.V., een aanbieder van een collectieve pensioenregeling. APG verricht bestuursadvisering, assetmanagement, pensioenadministratie en pensioencommunicatie voor pensioenfondsen op het gebied van collectieve pensioenen, voor ongeveer 4,5 miljoen Nederlandse burgers;
- Portfolio: bestaat in het belang van DIF in 48 ondernemingen/projecten in de infrastructuursector in België, Frankrijk, Duitsland, Ierland, Nederland en het Verenigd Koninkrijk.

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 de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. Ze kunnen, onder vermelding van zaaknummer M.8567 — APG/Portfolio, worden toegezonden per fax (+32 22964301), per e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) of per post aan onderstaand adres:

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.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2017/C 251/06)

1. Op 25 juli 2017 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 Bain Capital Investors, L.L.C. („Bain Capital”, VS) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening uitsluitende zeggenschap verkrijgt over de afdeling banden van de REIFF-groep („REIFF”, Duitsland) door de verwerving van aandelen en vermogensbestanddelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Bain Capital: private-equitybeleggingsonderneming die actief is in de meeste industrieën;
 - Reiff: distributeur van vervangingsbanden op groothandels- en detailhandelsniveau, voornamelijk in Duitsland. Hij levert ook velgen, volledige wielen en aanverwante diensten, en heeft een afdeling die vrachtwagenbanden van een nieuw loopvlak voorziet.
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 de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. Ze kunnen, onder vermelding van zaaknummer M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre, worden toegezonden per fax (+32 22964301), per e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) of per post aan onderstaand adres:

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

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

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

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 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 251/07)

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⁾**„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”**

EU-nr.: BGA-ES-2210 — 13.1.2017

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Adres: Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real [Provinciale vereniging van fabrikanten en detailhandelaren van „Pan de Ciudad Real”] (AFEXPAN CIUDAD REAL)
Avda, Rey Santo, 8, 2.^a Planta
13005 Ciudad Real
SPANJE

Tel. +34 926600002 Ext. 5007

E-mail: igp@afexpan.es

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- Productomschrijving
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Andere [specificeer]

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het 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 het 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.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

⁽²⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Wijziging van het 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 het 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)**

Etikettering

Onder „punt 8. *Etikettering*” zijn de volgende alinea's uit het productdossier verwijderd:

„In een van de kwadranten van het kruis staat de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood werd vervaardigd; in een ander kwadrant is een voor gebruik bij voedingsmiddelen geschikt etiket aangebracht, met het logo „Pan de Cruz de Ciudad Real” van de BGA, het Europese logo van de BGA, en het nummer voor de individuele controle dat overeenkomt met het brood, en de identificatie van de certificeringsinstantie.”

„De sequentiële nummering van de broden wordt verstrekt en gecontroleerd door de certificeringsinstantie.”

Vorige tekst van de rubriek betreffende de etikettering:

„Het brood dat wordt beschermd door het logo van deze geografische aanduiding, wordt, met het oog op een correcte identificering, als volgt gemerkt en geëtiketteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht. In een van de kwadranten van het kruis staat de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood werd vervaardigd; in een ander kwadrant is een voor gebruik bij voedingsmiddelen geschikt etiket aangebracht, het logo „Pan de Cruz de Ciudad Real” van de BGA, het Europese logo van de BGA, en het nummer voor de individuele controle dat overeenkomt met het brood, en de identificatie van de certificeringsinstantie.

Op de onderzijde staat het anagram of het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst.

De sequentiële nummering van de broden wordt verstrekt en gecontroleerd door de certificeringsinstantie.

Het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real”, dat door het logo van de BGA is beschermd, wordt, indien de geldende wetgeving dit vereist, gemerkt, geëtiketteerd en verpakt op de markt gebracht.”

Motivering:

De wijziging vloeit voort uit de moeilijkheid om het brood te merken met het inschrijvingsnummer van de bakkerij, het nummer voor de individuele controle en de identiteit van de certificeringsinstantie, vooral bij een klein brood, een brood van een pond en een „panecillo de cruz”, vanwege het kleine formaat van deze broden en de moeilijkheid om een voor gebruik bij voedingsmiddelen geschikt etiket aan te brengen op brood dat zojuist uit de oven is gekomen bij een temperatuur van 180 tot 200 °C.

Voor consumenten is het gemakkelijker om „Pan de Cruz de Ciudad Real” te identificeren door middel van de twee markeringen die in de voorgestelde wijziging zijn opgenomen.

Deze wijziging is een minimale wijziging daar ze het product niet wijzigt. Het product blijft gelijk en behoudt dezelfde kenmerken. Ook het geografische gebied, het verband of de naam worden niet gewijzigd, noch brengt de wijziging een toename van de beperkingen voor detailhandelaren met zich mee. De wijziging voldoet derhalve aan artikel 53, lid 2 en is bijgevolg een minimale wijziging.

Vervangende tekst voor de rubriek betreffende de etikettering:

„Brood „Pan de Cruz de Ciudad Real”, dat door het logo van de BGA is beschermd, wordt voor een correcte identificatie als volgt aan het publiek gepresenteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht.

Op de onderzijde staat het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst.

Het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real”, dat door het logo van de BGA is beschermd, wordt, indien de geldende wetgeving dit vereist, gemerkt, geëtiketteerd en verpakt op de markt gebracht.”

Gevolgen van het aanpassen van de formulering van andere rubrieken van het productdossier:

2. *Productomschrijving*

Vorige tekst:

„Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real” is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis (vandaar de naam), alsook de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood is vervaardigd. Op de onderzijde van het brood staat het anagram of het logo van de BGA.”

Vervangende tekst:

„Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real” is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis, waaraan het brood zijn naam dankt. Op de onderzijde van het brood staat het logo van de BGA.”

5. *Beschrijving van de productiemethode*

Vorige tekst:

„Snijden

De insnijding gebeurt eveneens met de hand. Op het gegiste brood worden op de bovenzijde twee insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis.

In een van de kwadranten van het kruis dat door voornoemde insnijdingen is ontstaan, staat de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood is vervaardigd. Dit wordt gedaan met een metaal werktuig in de vorm van een stempel, dat voor dit doel geschikt is.”

Vervangende tekst:

„Snijden

De insnijding gebeurt eveneens met de hand. Op het gegiste brood worden op de bovenzijde twee insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis.”

Vorige tekst:

„In de oven leggen

Deze fase wordt eveneens met de hand uitgevoerd. Om te beginnen wordt het brood met de reeds ingesneden bovenkant met behulp van een spade in de oven geplaatst. De code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood is vervaardigd en de loodrecht op elkaar staande insnijdingen in de vorm van een kruis zijn naar beneden gericht.”

Vervangende tekst:

„In de oven leggen

Deze fase wordt eveneens met de hand uitgevoerd. Om te beginnen wordt het brood met de reeds ingesneden bovenkant met behulp van een spade in de oven geplaatst, met de loodrecht op elkaar staande insnijdingen in de vorm van een kruis naar beneden gericht.”

Vorige tekst:

„Uit de oven halen

Het brood wordt met dezelfde spade uit de oven gehaald en op karretjes gelegd met houten schappen voor een betere verluchting en afkoeling.

Nadat ze zijn afgekoeld, worden de broden met de hand geëtiketteerd in overeenstemming met punt 8 van dit productdossier. Ze zijn nu gereed om in de handel gebracht te worden;”

Vervangende tekst:

„Uit de oven halen

Het brood wordt met dezelfde spade uit de oven gehaald en op karretjes gelegd met houten schappen voor een betere verluchting en afkoeling.”

Op vergelijkbare wijze wordt rubriek 7 aangepast.

Controle-instantie

Vorige tekst:

„De controle-instantie is de volgende certificeringsinstantie:

ECOAGROCONTROL, S.L.
Carlos VII 9
13630 — Socuéllamos (C.Real)
Tel. 926 532 628 917450014

Deze instantie is door de autonome regio Castilië-La Mancha gemachtigd en voldoet aan de eisen van norm UNE-EN 45011.”

Vervangende tekst:

„De controle-instantie is de volgende certificeringsinstantie:

CERTIFOOD
C/CRISTOBAL BORDIU, 35, 4^a PLANTA. OFIC. 415,
28003, MADRID, SPANJE
Tel. +34 917450014

Deze instantie is door de autonome regio Castilië-La Mancha gemachtigd en voldoet aan de eisen van norm UNE-EN 45011.”

De voorgestelde wijziging van het productdossier beïnvloedt de formulering van de volgende rubrieken in het enig document:

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

Vorige tekst:

„Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real” is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis (vandaar de naam), alsook de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood is vervaardigd. Op de onderzijde van het brood staat het anagram of het logo van de BGA.”

Vervangende tekst:

„Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real” is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis, waaraan het brood zijn naam dankt. Op de onderzijde van het brood staat het logo van de BGA.”

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Vorige tekst:

„Het brood dat wordt beschermd door het logo van deze geografische aanduiding, wordt, met het oog op een correcte identificering, als volgt gemerkt en geëtiketteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht. In een van de kwadranten van het kruis staat de code die overeenkomt met het inschrijvingsnummer van het bedrijf waar het brood werd vervaardigd; in een ander kwadrant is een voor gebruik bij voedingsmiddelen geschikt etiket aangebracht, het logo „Pan de Cruz de Ciudad Real” van de BGA, het Europese logo van de BGA, en het nummer voor de individuele controle dat overeenkomt met het brood, en de identificatie van de certificeringsinstantie.

Op de onderzijde staat het anagram of het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst.”

Vervangende tekst:

„Het brood dat wordt beschermd door het logo van deze geografische aanduiding, wordt, met het oog op een correcte identificering, als volgt gemerkt en geëtiketteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht.

Op de onderzijde staat het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst.”

Als gevolg van het aanpassen van het enig document volgens bijlage I bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie, dat niet de punten 5.1, 5.2 en 5.3 bevat, is de formulering ingekort. Voor het geografisch gebied, het specifieke karakter en het causaal verband zijn dezelfde beschrijvingen aangehouden.

Vorige tekst:

„5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het klimaat van het geografische gebied wordt gekenmerkt door temperaturen en een vochtigheid die gisting bij kamertemperatuur meestal mogelijk maken. De temperatuur en de luchtvochtigheid van de gistingkamer liggen respectievelijk tussen 26 °C en 30 °C en tussen 40 % en 45 % luchtvochtigheid.

De befaamde ambachtelijke productiemethode van het „Pan de Cruz de Ciudad Real” heeft de volgende specifieke kenmerken:

Vormgeving en insnijding met de hand; insnijding in de vorm van een kruis op de bovenzijde, gaatjes van het merkteken op de onderzijde. Een rusttijd van het brood van 10 tot 15 minuten alvorens het in de oven wordt gelegd met de kruisvormige insnijding naar beneden.

5.2. *Specificiteit van het product*

Het is een vast en compact brood, met een gladde, zachte en dikke korst, een harde en witte kruim, met een sterk aroma van granen, en in de mond een aangename en licht zoete smaak.

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

De productiemethode is in de loop van een eeuwenlange bakkerstraditie vastgelegd.

Het belangrijkste kenmerk van de specifieke en grotendeels ambachtelijke productiewijze is de insnijding in de vorm van een kruis, waardoor de korst tijdens het bakken niet barst. Zo is ook het gistingproces verbonden met de omstandigheden van de vochtigheid en temperatuur van het gebied.

Deze bereidingswijze heeft geleid tot een karakteristiek brood met de kenmerken zoals vermeld in punt 5.2.”

Vervangende tekst:

„Het klimaat van het geografische gebied wordt gekenmerkt door temperaturen en een vochtigheid die gisting bij kamertemperatuur meestal mogelijk maken. De temperatuur en de luchtvochtigheid van de gistingkamer liggen respectievelijk tussen 26 °C en 30 °C en tussen 40 % en 45 % luchtvochtigheid.

De befaamde ambachtelijke productiemethode van het „Pan de Cruz de Ciudad Real” heeft de volgende specifieke kenmerken:

Vormgeving en insnijding met de hand; insnijding in de vorm van een kruis op de bovenzijde, gaatjes van het merkteken op de onderzijde. Een rusttijd van het brood van 10 tot 15 minuten alvorens het in de oven wordt gelegd met de kruisvormige insnijding naar beneden.

Het belangrijkste kenmerk van de specifieke en grotendeels ambachtelijke productiewijze is dat er een kruisvormige insnijding wordt gemaakt alvorens het brood in de oven te plaatsen, waardoor de korst tijdens het bakken niet barst. Dit levert een vast en compact brood op met een gladde, zachte en dikke korst, een harde en witte kruim, een sterk graanaroma en een aangename en licht zoete smaak.”

6. **Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)**

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

ENIG DOCUMENT

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL”**EU-nr.: BGA-ES-2210 — 13.1.2017****BOB () BGA (X)****1. Naam**

„Pan de Cruz de Ciudad Real”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

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

Categorie 2.3. Brood, gebak, cake, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

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

Het product „Pan de Cruz de Ciudad Real” is beschermd door het label van de Beschermd Geografische Aanduiding (BGA). Het is een vast en compact brood van witte bloem, met een stevige witte kruim, in de vorm van een rond boerenbrood, en met een gladde korst. Op de bovenzijde zijn twee diepe insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis, waaraan het brood zijn naam dankt. Op de onderzijde van het brood staat het logo van de BGA.

Het brood heeft de volgende specifieke kenmerken.

Bereiding op basis van een stijve deeg van tarwebloem met de volgende waarden: W tussen 140 en 200 en P/L tussen 0,5 en 1,0.

Ronde en afgeplatte vorm, met korst.

Dikke korst van één tot twee millimeter, die zacht en knapperig, goudkleurig of licht kastanjebruin is, en die de smaak van geroosterde granen heeft.

Kruim: witte kleur, zachte, sponsachtige, samenhangende structuur. Heeft geen holten en lijkt op watten.

Organoleptische kenmerken: kruim met een sterk aroma van granen en een aangename, licht zoete smaak; zachte knapperige korst en de smaak van geroosterde ontbijtgranen. Bij normale bewaring blijft het „Pan de Cruz de Ciudad Real” 6 tot zeven dagen geschikt voor gebruik.

Geen vorming van schimmel, abnormaal residu of vreemde stoffen.

De maximale vochtigheid van de kruim is 30 % en de zuurgraad van de broden varieert tussen pH 5 en 7.

Het brood wordt gepresenteerd in de vorm van een groot brood (750-850 g), een klein brood (550-650 g), een brood van een pond (310-410 g) en een „panecillo de cruz” (115-135 g).

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

Witte bloem met de volgende verhoudingen: W tussen 140 en 200 en P/L tussen 0,5 en 1,0.

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

Het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real”, dat beschermd is door het logo van de BGA, wordt uitsluitend vervaardigd uit witte bloem, water, zout, natuurlijke gist, en goedgekeurde voedselverbeteraars en additieven. Kenmerkend voor de bloem zijn de volgende verhoudingen: W tussen 140 en 200 en P/L tussen 0,5 en 1,0.

De gemiddelde verwerkingscoëfficiënt is 110-125 kg brood per 100 kg bloem, afhankelijk van het gewicht per stuk van de broden.

Het productieproces van het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real”, dat wordt beschermd door het logo van de beschermde geografische aanduiding, bestaat uit de volgende onderdelen:

1. Mengen

Dit gebeurt met een deegmenger. Afhankelijk van het soort machine duurt het 20 tot 30 minuten om een homogeen deeg te verkrijgen. Wanneer het deeg uit de machine komt, mag de temperatuur ervan niet hoger zijn dan 24-25 °C.

2. Kneden

Het deeg wordt verschillende malen na elkaar door een kneedmachine gehaald, bij voorkeur een met lamellen, tot er een glad, elastisch deeg is verkregen.

3. Wegen

Omdat het om ambachtelijk brood gaat, wordt het gewogen op een volumetrische weegschaal, een elektronische weegschaal, of een weegschaal met gewichten. Het gewicht van de deegballen waaruit de verschillende soorten broden worden gemaakt, is uitgedrukt in gram: groot brood — tussen 900 en 1 000 g; klein brood — tussen 660 en 760 g; brood van een pond — tussen 370 en 470 g; „panecillo de cruz” — tussen 150 en 180 g.

4. Vormen

Elk stuk deeg wordt met de hand tot een afgeronde kegel gevormd die vrij van residu moet zijn. Daarna wordt het deeg afgeplat tot een ronde lap en uitgerekt. Het doel is om de ronde vorm groter te maken terwijl de randen dunner worden en het midden dikker blijft.

5. Gisting

Wanneer het brood gevormd is, wordt het op planken gelegd die bedekt zijn met doeken of lappen stof. De gisting begint bij kamertemperatuur. Er vormt zich een fijne korst. De juiste temperatuur van de gistingkamer is 26 tot 30 °C en de juiste relatieve luchtvochtigheid in de gistingkamer bedraagt 40 tot 45 %. Afhankelijk van de kamertemperatuur duurt de gisting 1 uur en 20 minuten tot 2 uur en 20 minuten.

6. Snijden

De insnijding gebeurt eveneens met de hand. Op het gegiste brood worden op de bovenzijde twee insnijdingen loodrecht op elkaar aangebracht in de vorm van een kruis. Vervolgens wordt op de andere zijde van het brood, d.w.z. op de onderzijde, het BGA-logo „Pan de Cruz de Ciudad Real” aangebracht. Voor een groot en een klein brood heeft het logo een diameter van 6 centimeter, voor een brood van een pond en een „panecillo de cruz” is de diameter 4 centimeter. Daarna volgt een rusttijd van 10 tot 15 minuten zodat de insnijding in de deegballen door de korstvorming vaster wordt.

7. In de oven leggen

Dit gebeurt handmatig. Het brood wordt, met de bovenzijde naar onder, op een spade gelegd.

8. In de oven bakken

Dit brood wordt gebakken in ovens met vuurvaste bodem en wanden. De totale baktijd is 30 tot 50 minuten. De eerste 15 minuten dient de oventemperatuur 250 °C te bedragen, voor de resterende 15 tot 35 minuten dient de temperatuur te worden verlaagd tot 200 °C.

9. Uit de oven halen

Het brood wordt met een spade uit de oven gehaald en op karretjes gelegd met houten schappen voor een betere verluchting en afkoeling. Wanneer de broden zijn afgekoeld, zijn ze klaar om te worden verhandeld.

De maximaal toegestane vochtigheid is 30 % en de zuurgraad van de broden varieert tussen pH 5 en 7.

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 brood dat wordt beschermd door het logo van deze geografische aanduiding, wordt, met het oog op een correcte identificering, als volgt gemerkt en geëtiketteerd:

Op de bovenzijde dragen de broden twee diepe insnijdingen die in de vorm van een kruis loodrecht op elkaar zijn aangebracht.

Op de onderzijde staat het logo van de BGA, gevormd door kleine gaatjes in de korst.

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

Het gebied waar het brood „Pan de Cruz de Ciudad Real” wordt vervaardigd en dat wordt beschermd door de beschermde geografische aanduiding, omvat alle gemeenten van de provincie Ciudad Real.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het klimaat van het geografische gebied wordt gekenmerkt door temperaturen en een vochtigheid die gisting bij kamertemperatuur meestal mogelijk maken. De temperatuur en de luchtvochtigheid van de gistingskamer liggen respectievelijk tussen 26 °C en 30 °C en tussen 40 % en 45 % luchtvochtigheid.

De befaamde ambachtelijke productiemethode van het „Pan de Cruz de Ciudad Real” heeft de volgende specifieke kenmerken:

Vormgeving en insnijding met de hand; insnijding in de vorm van een kruis op de bovenzijde, gaatjes van het merkteken op de onderzijde. Een rusttijd van het brood van 10 tot 15 minuten alvorens het in de oven wordt gelegd met de kruisvormige insnijding naar beneden.

Het belangrijkste kenmerk van de specifieke en grotendeels ambachtelijke productiewijze is dat er een kruisvormige insnijding wordt gemaakt alvorens het brood in de oven te plaatsen, waardoor de korst tijdens het bakken niet barst. Dit levert een vast en compact brood op met een gladde, zachte en dikke korst, een harde en witte kruim, een sterk graanaroma en een aangename en licht zoete smaak.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

Bekendmaking van een 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 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 251/08)

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⁾

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS”

EU-nr.: PGI-LT-0853-AM01 — 7.4.2017

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Lithuanian Dairy Association „Pieno Centras”
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. +370 82461414.

Fax +370 82461415.

E-mail: pc@pieno-centras.lt

2. Lidstaat of derde land

Litouwen

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

- Beschrijving van het product
- Bewijs van de 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.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

⁽²⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

5. Wijziging(en)

Reden van de wijziging:

Volgens het productdossier en het enig document van de BGA „Lietuviškas varškės sūris” krijgt de kaas zijn karakteristieke vorm wanneer de wrongel **met de hand** in de traditionele driehoekige kaaszakken wordt gedaan, die aan het breedste eind worden dichtgeknoopt en daarna worden geperst. Op grond van de modernisering van de productie mag de wrongel voortaan ook **mechanisch** in de kaaszakken worden gedaan, die worden dichtgeknoopt. Vanwege deze wijziging in de werkwijze voor het verkrijgen van het product moeten het productdossier en het enig document van de BGA „Lietuviškas varškės sūris” worden bijgewerkt.

Wijziging 1

Beschrijving van het product

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„Ten tweede krijgt hij zijn karakteristieke vorm wanneer de wrongel met de hand in de traditionele driehoekige kaaszakken wordt gedaan, die aan het breedste eind worden dichtgeknoopt en daarna worden geperst.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„Ten tweede krijgt hij zijn karakteristieke vorm wanneer de wrongel met de hand **of mechanisch** in de traditionele driehoekige kaaszakken wordt gedaan, die aan het breedste eind worden dichtgeknoopt en daarna worden geperst.”

Wijziging 2

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„Na grondig te zijn gemengd, wordt de verkregen wrongel met de hand overgebracht in driehoekige zakjes van dunne geweven stof (kaasdoek). Deze worden aan het breedste eind dichtgeknoopt.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„Na grondig te zijn gemengd, wordt de verkregen wrongel met de hand **of mechanisch** overgebracht in driehoekige zakjes van dunne geweven stof (kaasdoek). Deze worden aan het breedste eind dichtgeknoopt.”

Wijziging 3

Verband met het geografische gebied

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„In zuivelbedrijven is het productieproces voor kaas gemechaniseerd, maar de wrongel wordt nog altijd met de hand in de kaaszakken gedaan, die handmatig worden dichtgeknoopt, zoals al eeuwenlang wordt gedaan.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„In zuivelbedrijven is het productieproces voor kaas gemechaniseerd, maar de wrongel **kan niet alleen mechanisch, maar ook** nog altijd met de hand in de kaaszakken **worden** gedaan, die handmatig worden dichtgeknoopt, zoals al eeuwenlang wordt gedaan.”

Wijziging 4

Verband met het geografische gebied

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„De kaasmassa wordt met de hand in de traditionele, driehoekige zakken van kaasdoek gedaan, die aan het brede einde worden dichtgeknoopt. Zo krijgt de kaas zijn typische vorm: een driehoekig prisma met afgeronde hoeken met in de korst de afdruk van de plooiën door het knopen van de stof.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„De kaasmassa wordt met de hand **of mechanisch** in de traditionele, driehoekige zakken van kaasdoek gedaan, die aan het brede einde worden dichtgeknoopt. Zo krijgt de kaas zijn typische vorm: een driehoekig prisma met afgeronde hoeken met in de korst de afdruk van de plooien door het knopen van de stof.”

Wijziging 5

Verband met het geografische gebied

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„Zowel individuele landbouwers als producenten in kleine coöperaties of grote zuivelbedrijven doen de wrongel met de hand in de kaaszakken, die aan het eind worden dichtgeknoopt, halen de wrongel na het persen uit de zakken en wrijven deze vóór het koken in met een mengsel van kruiden.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„Zowel individuele landbouwers als producenten in kleine coöperaties of grote zuivelbedrijven doen de wrongel met de hand **of mechanisch** in de kaaszakken, die aan het eind worden dichtgeknoopt, halen de wrongel na het persen uit de zakken en wrijven deze vóór het koken in met een mengsel van kruiden.”

Wijziging 6

Overige — contactinformatie van de producentengroepering

Het huidige productdossier bevat de volgende informatie:

Naam en adres van de aanvragende groepering

PIENO CENTRAS, Lithuanian Dairy Association
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Vilnius

Tel. +370 34060371

Fax +370 34060383

E-mail: aldonaplaturkiene@rokiskio.com

Deze informatie is als volgt gewijzigd:

Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Lithuanian Dairy Association „Pieno Centras”
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. +370 82461414

Fax +370 82461415

E-mail: pc@pieno-centras.lt

6. **Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)**

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujina-amos-produktu-specifikacijos>

ENIG DOCUMENT

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS”

EU-nr.: PGI-LT-0853-AM01 — 7.4.2017

BOB () BGA (X)

1. **Naam/namen**

„Lietuviškas varškės sūris”

2. **Lidstaat of derde land**

Litouwen

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

„Lietuviškas varškės sūris” is een ongerijpte wrongelkaas in een driehoekige prismavorm met afgeronde hoeken en met de afdruk van de geknoopte kaaszak aan de brede kant. Hij kan vers, gerookt, gebakken of gedroogd worden gegeten. De kaas wordt op de vanouds gebruikte wijze gemaakt, waarbij de melk met een startercultuur van enkel een melkzuurbacterie, dus zonder fermenten, wordt gestremd. Hij krijgt zijn karakteristieke vorm wanneer de wrongel met de hand of mechanisch in de traditionele driehoekige kaaszakken wordt gedaan, die aan het breedste eind worden dichtgeknoopt en daarna worden geperst. Aan de kaas kunnen al dan niet kruiden en/of zout worden toegevoegd. Het gewicht van de kazen wordt bepaald door het gebruik dat ervan gemaakt wordt en kan gaan van een paar honderd gram tot 5 kg of meer. De kaas wordt gemaakt zonder additieven, smaak- of kleurstoffen.

Kenmerken

Kleur: verse en gedroogde kaas is wit tot geelachtig van kleur. Gebakken kaas is geel- tot bruinachtig, met een korst die bedekt kan zijn met kruiden en/of specerijen en wit tot geelachtig bij doorsnijden. De korst van gerookte kaas is donkergeel tot bruin, terwijl het doorsnedevlak wit tot geel van kleur is.

Textuur: verse kaas is zacht, homogeen, tamelijk vast en kan brokkelen bij het snijden, terwijl gebakken kaas homogeen, vast en licht elastisch is. Gerookte kaas is homogeen, vast en brokkelig. De textuur van gedroogde kaas is homogeen, hard, moeilijk te snijden en de kaas brokkelt bij het breken. Als de kaas met kruiden is gemaakt, kunnen deze ongelijk zijn verdeeld.

Geur en smaak: de typische geur van melkzuur met de duidelijke smaak en geur van de gebruikte kruiden (karwij, zout enz.). De gerookte variant heeft tevens een duidelijke rookgeur en —smaak.

Fysieke en chemische kenmerken:

- afhankelijk van zijn samenstelling kan „Lietuviškas varškės sūris” een vetgehalte hebben van 7-25 gewichtspercenten of een laag vetgehalte (maximaal 0,5 gewichtsprocent);
- de hoeveelheid droge stof hangt af van het vetgehalte van de kaas en van de verwerking. Deze moet ten minste 31 % bedragen in verse, gebakken en gerookte kaas en ten minste 67 % in gedroogde kaas;
- de actieve pH-waarde is ten minste 4,3.

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

- koemelk;
- startercultuur van mesofiele melkzuurbacterie;
- zout;
- van oudsher in Litouwen gekweekte kruiden (karwij, knoflook, munt enz.).

De voor het maken van „Lietuviškas varškės sūris” gebruikte grondstoffen mogen ook van buiten het afgebakende geografische gebied afkomstig zijn.

Er zijn geen specifieke kwaliteitseisen of beperkingen voor de oorsprong daarvan.

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

Stappen voor het maken van „Lietuviškas varškės sūris”:

- standaardisatie, pasteurisatie, koeling en rijping van de melk;
- scheiden van de wei;
- uitlekken van de wrongel;
- in de vorm plaatsen en persen van de kaas: de verkregen wrongel wordt met de hand overgebracht in driehoekige zakjes van dunne geweven stof (kaasdoek). Deze worden aan het breedste eind dichtgeknoopt. Met behulp van een pers of een klem worden ze geperst tot de vereiste vochtigheidsgraad is bereikt;
- verwerking van de kaas: de vormgegeven kaas wordt gekoeld tot een temperatuur tussen 6-12 °C en uit de kaaszak gehaald. Vervolgens wordt de kaas, na koeling, gerookt, gebakken of gedroogd, al naargelang. In het geval van gebakken kruidenkaas wordt deze vóór het koken ingewreven met een mengsel van kruiden en zout en ten minste 12 uur bewaard in een ruimte met een temperatuur tussen 10 en 20 °C.

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

„Lietuviškas varškės sūris” wordt in het productiegebied verpakt, aangezien hij brokkelig is van textuur en, met name de verse kaas, moeilijk te snijden. Het vervoer naar elders om hem te verpakken zou nadelig zijn voor zijn uiterlijk en kwaliteit. Bovendien kan deze kaas maar kort bewaard worden, waardoor er gevaar voor bacteriële besmetting bestaat.

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

Producenten van „Lietuviškas varškės sūris” mogen, overeenkomstig het voor dit product bekendgemaakte product-dossier, de naam „Lietuviškas varškės sūris” gebruiken voor etikettering, reclame en het in de handel brengen.

Op het etiket moet het volgende worden vermeld:

- de naam van de specifieke producent;
- het vetgehalte van de kaas in gewichtsprocenten of de aanduiding „liesas” (mager);
- de woorden „Beschermd Geografische Aanduiding” en/of het EU-symbool.

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

Het geografische gebied waar de aanvraag betrekking op heeft, omvat de gehele Republiek Litouwen. „Lietuviškas varškės sūris” werd en wordt nog altijd op de traditionele manier gemaakt in het gehele afgebakende gebied, terwijl deze kaas in de omliggende streken slechts wordt vervaardigd in de resterende Litouwse enclaves in Belarus. Dit bijzondere product, dat al eeuwenlang uitsluitend in Litouwen wordt gemaakt en in het hele land bekend is, is de vrucht van de geografische ligging van Litouwen en de manier van leven aldaar.

5. **Verband met het geografische gebied**

Litouwen is een klein land met een oppervlakte van slechts 65 300 km², wat in sommige lidstaten vergelijkbaar is met een regio. Omdat deze kaas van oudsher in heel Litouwen wordt gegeten, wordt hij „Lietuviškas varškės sūris” genoemd (Litouwse witte kaas).

In Litouwen was de landbouw voor levensonderhoud altijd de dominante manier van leven (de industrialisatie kwam er pas laat op gang), waardoor het basisvoedsel van de plattelandsbevolking bestond en nog altijd bestaat uit graan- en zuivelproducten.

Al in de middeleeuwen werd in Litouwen kaas op basis van wrongel gemaakt. Hij wordt al genoemd in de inventarissen van herenhuizen uit de XVIe eeuw. Als het voedsel werd bereid in een broodoven werd er, nadat deze een beetje was afgekoeld, een pot aangezuurde melk ingezet die daar bleef tot de poreuze, geel geworden proteïnen boven kwamen drijven. Dan werd de pot uit de oven gehaald en leeggegoten in een driehoekige zak (de kaaszak), die werd opgehangen om uit te druipen. De uitgedropen wrongel werd dan in speciale persen geperst of op een hard oppervlak geplaatst (een tafel, een bank of een ander horizontaal vlak), bedekt met een plank en geperst met een steen. In voor- en najaar, bij vochtig weer, raakte de buitenkant van de verse kazen vaak bedekt met een korstflora of schimmels, daarom werden ze verwarmd in een gematigd warme oven of gerookt om ze beter te kunnen bewaren. Wrongelkaas die langer bewaard moest worden, werd gedroogd.

Vanwege zijn kenmerkende en tegelijk eenvoudige productieproces, waarvoor geen stremsel en geen rijping nodig zijn, maar slechts het stremmen van de melk waarna de wrongel wordt geperst en de zo verkregen kaas wordt gezouten, gedroogd of gebakken, konden ook bewoners van boerderijen voorraden aanleggen van „Lietuviškas varškės sūris” voor de winter, als de koeien vaak geen melk meer geven.

Het bijzondere karakter van „Lietuviškas varškės sūris” wordt bepaald door het traditionele, zeer arbeidsintensieve productieproces, dat tot op heden grotendeels onveranderd is gebleven. De belangrijkste grondstoffen voor de productie zijn gepasteuriseerde koemelk en een startercultuur van mesofiele melkzuurbacteriën, die de kaas de smaak van melkzuur geeft. De kaasmassa wordt met de hand of mechanisch in de traditionele, driehoekige zakken van kaasdoek gedaan, die aan het brede einde worden dichtgeknoopt. Zo krijgt de kaas zijn typische vorm: een driehoekig prisma met afgeronde hoeken met in de korst de afdruk van de plooien door het knopen van de stof. De vorm van de kaaszak is mede bepaald door het feit dat verse „Lietuviškas varškės sūris” brokkelig is en het is gemakkelijker die onbeschadigd uit een driehoekige zak te halen dan uit een andere vorm. „Lietuviškas varškės sūris” is een wezenlijk onderdeel van het culinaire, nationale erfgoed en het imago van Litouwen.

Het verband tussen „Lietuviškas varškės sūris” en het geografische gebied is gebaseerd op zijn faam, die kan worden afgeleid uit literaire bronnen, kookboeken, zijn populariteit in het dagelijks leven, bij feesten en als typisch product van Litouwen.

In 1690, toen Theodor Lepner, een protestante dominee die in Litouwen werkzaam was, het in zijn boek *Der Preusche Littauer* (de Pruisische Litouwer) had over eten en drinken in Litouwen, gaf hij de volgende beschrijving van „Lietuviškas varškės sūris”: „Zij maken hun kaas als volgt: zij doen flink gezouten wrongel in een doek, die zij dichtvouwen om de wei te laten uitlekken, daarna hangen ze deze in de schuur om hard te worden. Vervolgens eten ze de kaas en snijden hem in verschillende stukken, die ze hun gasten aanbieden. Zij vinden die kaas even lekker als de beste Hollandse kaas.” Zo'n driehonderd jaar later gaf Vilius Purnas de volgende beschrijving in zijn boek *Nuo mamutų iki cepelinų* (Van mammoet tot aardappelknoedels) (1999): „„Lietuviškas varškės sūris” werd in heel Litouwen geproduceerd en gegeten (niet slechts in een etnografisch gebied) en onze burens liep het water in de mond als zij ons het recept vroegen. De „Lietuviškas varškės sūris” — met karwij, vers of gedroogd — die tegenwoordig in onze etalages ligt, is sindsdien maar weinig veranderd.”

Recepten voor „Lietuviškas varškės sūris” staan in het eerste kookboek in het Litouws, *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas* (De Litouwse huisvrouw, of hoe Gods gaven het best te eten), uitgebracht in Tilžė (Tilsit) in 1893, en in *Šeimininkėms vadovėlis* (Het handboek van de huisvrouw), gepubliceerd in Sejny in 1911. „Lietuviškas varškės sūris” werd ook beschreven in de literatuur voor zuivelspecialisten, bijvoorbeeld in *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* (Een verzameling vereisten en aanwijzingen over de belangrijkste kwesties in de productie van zuivelproducten), gepubliceerd in 1947 door Pienocentras (de Centrale Unie van Zuivelcoöperatieven), en in het boek *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* (De verkoop en consumptie van zuivelproducten), gepubliceerd in Vilnius in 1958. Deze zogenoemde „Litouwse kaas” werd voor het eerst op industriële schaal geproduceerd vanaf het eind van de 19e eeuw. In zuivelbedrijven is het productieproces voor kaas gemechaniseerd, maar de wrongel kan niet alleen mechanisch, maar ook nog altijd met de hand in de kaaszakken worden gedaan, die handmatig worden dichtgeknoopt, zoals al eeuwenlang wordt gedaan. Voor zelfgemaakte kaas zijn ook nu nog persen nodig die worden gemaakt naar de oude modellen.

„Lietuviškas varškės sūris” is in Litouwen nog steeds onlosmakelijk verbonden met de rituelen van allerlei bijeenkomsten, doop- en trouwfeesten en andere familiefeesten, en hij is een prachtig cadeau. Hij is evenmin weg te denken uit het dagelijks leven. In Litouwen wordt de verse kaas alleen gegeten, of met jam of honing, of op het brood. De gebakken of gerookte „Lietuviškas varškės sūris” eet men met bier of kvas (een met brood gegiste drank) en de gedroogde kaas wordt vaak op uitstapjes of langere reizen meegenomen. Voor feesten maakt men graag een grote „Lietuviškas varškės sūris”. In 2007 maakte een zuivelbedrijf in Ukmergė er een van 99 kg voor het songfestival. De grootste gerookte „Lietuviškas varškės sūris”, van 12 kg, werd geproduceerd voor de midzomerfeesten in 2009 in het Biržaidistrict. Er was 105 liter melk voor nodig en hij werd twee hele dagen gerookt in een speciale oven. Bij bruiloften zorgt de vriendin van de bruid voor een grote, heerlijk verse „Lietuviškas varškės sūris”, die op tafel wordt gezet, en op de tweede dag van het bruiloftsfeest geeft de bruid 's ochtends, als symbool van de intimiteit en de standvastigheid van het bruidspaar, een gedroogde „Lietuviškas varškės sūris” aan de musici die een aubade hebben gebracht om het bruidspaar wakker te maken.

Sinds 2006 biedt het museum op het Rokiškisdomein een educatief programma aan, „Sūrio kelias” (de kaasroute) genaamd. Elk jaar maken ongeveer 6 000 bezoekers kennis met de oude technieken voor het vervaardigen van „Lietuviškas varškės sūris” en de oude, regionale werktuigen en proeven zij verschillende kazen. Op de internationale beurs „Groene Week 2009” in Berlijn was „Lietuviškas varškės sūris” een groot succes bij het publiek.

Dankzij de in de loop der eeuwen ontwikkelde ervaring, kennis en vaardigheden van de kaasmakers was het mogelijk het productieproces te moderniseren met behoud van de typische vorm van het product en met een gegarandeerde kwaliteit.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinaunos-produktu-specifikacijos>

Bekendmaking van een 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 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 251/09)

De Europese Commissie heeft deze aanvraag voor een 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⁾

„AIL FUMÉ D'ARLEUX”

EU-nr.: PGI-FR-0820-AM01 — 11.4.2017

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam: Groupement des Producteurs d'Ail fumé d'Arleux

Adres: Mairie d'Arleux
Place du Général De Gaulle
59 151 Arleux
FRANKRIJK

E-mail: mairie@arleux.com

Samenstelling: De groepering verenigt de producenten van „Ail fumé d'Arleux”. Zij heeft dan ook een rechtmatig belang om de aanvraag tot wijziging in te dienen.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

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: beschrijving van het product, bijwerking contactgegevens, causaal verband, controlestructuur, nationale voorschriften

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.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

⁽²⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

5. Wijziging(en)

Rubriek „Bewijs van oorsprong”

Er wordt een alinea toegevoegd waarin wordt vermeld dat elke marktdeelnemer die bij de productie van de BGA betrokken is „zich moet identificeren bij de groepering met het oog op zijn bevoegdheidsverklaring, en dat vóór de desbetreffende activiteit wordt aangevat”.

Deze bepaling, die reeds wordt toegepast, versterkt de traceerbaarheid van het product.

Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

— Aanplant:

De zin „Voor de aanplant moeten planten van EG-kwaliteit (volgens de Europese normen gecontroleerde planten) of gecertificeerde planten worden aangekocht, met ten minste 25 % gecertificeerde planten” wordt vervangen door de zin:

„Voor de aanplant moeten planten van EG-kwaliteit (volgens de Europese normen gecontroleerde planten) of gecertificeerde planten worden aangekocht.”.

Voorts wordt de zin „In de wetenschap dat de groepering ernaar streeft het ras Gayant te promoten vanwege de lange houdbaarheid, maar dat de teelt van gecertificeerde Gayant-planten momenteel niet volstaat om alle behoeften af te dekken, wordt het minimaal te hanteren percentage gecertificeerde planten vastgesteld op 25 %” geschrapt.

Met deze wijzigingen wordt de verplichting om ten minste 25 % gecertificeerde planten te gebruiken geschrapt. Het minimumpercentage gecertificeerde planten in het huidige productdossier werd door de groepering vastgesteld om de teelt van gecertificeerde planten van het regionale ras Gayant te ontwikkelen. Ondertussen blijkt dat de teelt van gecertificeerde planten, ook van het ras Gayant, niet voldoende is geëvolueerd om een percentage van 25 % op stabiele wijze te kunnen verzekeren. De producenten moeten dus planten van EG-kwaliteit of gecertificeerde planten aankopen en gebruiken, of deze planten zelf kunnen telen op basis van planten van EG-kwaliteit of gecertificeerde planten die het jaar voordien werden aangekocht.

Deze bepaling brengt de productbeschrijving of het verband met het geografische gebied niet in het gedrang, aangezien de kwaliteit van EG-planten ondertussen gelijkwaardig is aan die van gecertificeerde planten.

De zin „Tussen het losmaken en de aanplant mogen niet meer dan acht dagen verstrijken” wordt vervangen door de zin „Tussen het losmaken en de aanplant mogen niet meer dan 15 dagen verstrijken”.

Deze wijziging is gerechtvaardigd gezien de soms ongunstige weersomstandigheden, waardoor de bodem niet tijdig kan worden voorbereid op de aanplant. Door de termijn te verlengen, kan op het meest gunstige moment worden aangeplant.

— Fase van de plantgroei:

De zin „Gedurende drie weken voorafgaand aan de oogst vindt er geen behandeling meer plaats” wordt geschrapt omdat in de in de regelgeving vastgelegde periode van 14 dagen volstaat om te garanderen dat het loof voor het oogsten in een soortgelijke toestand verkeert als wanneer de behandelingen drie weken voor de oogst worden stopgezet. Hoewel er in het algemeen geen behandeling meer plaatsvindt in de drie weken voor het oogsten, is behandeling naargelang van de weersomstandigheden soms toch noodzakelijk om schimmelziekten zoals roest te voorkomen.

De zin „De sproeier wordt elke drie jaar gecontroleerd” wordt geschrapt, aangezien die verplichting in de algemene regelgeving is opgenomen.

Rubriek „Etikettering”

De verplichting om de naam van de BGA en het logo van de Europese Unie op het etiket te vermelden, wordt geschrapt aangezien zij ondertussen in de algemene regelgeving is opgenomen.

Het enig document wordt dienovereenkomstig gewijzigd.

Rubriek „Overige”

— Aanpassing van het productdossier:

Er worden enkele onjuiste of overbodige woorden geschrapt („menselijke” in de uitdrukking „menselijke knowhow”, „traditionele” in de uitdrukking „traditionele knoflook”), een tabel met de aanbiedingsvormen van het product wordt verplaatst en in het deel „causaal verband” worden enkele alinea's verschoven en worden de titels van de alinea's geschrapt. De bibliografie en de bijlagen die geen bindende bepalingen bevatten, worden geschrapt.

Deze wijzigingen moeten de tekst van het productdossier samenhangender maken, in het bijzonder met het enig document. Zij hebben geen gevolgen voor het product of het causale verband.

— Bevoegde dienst van de lidstaat:

De gegevens van het Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) worden toegevoegd als bevoegde dienst van de lidstaat, in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1151/2012.

— Controlestructuur:

De gegevens van de controle instantie worden vervangen door die van de bevoegde controle autoriteit. Deze wijziging is bedoeld om te voorkomen dat bij een verandering van controle instantie het product dossier moet worden gewijzigd.

6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

ENIG DOCUMENT

„AIL FUMÉ D'ARLEUX”

EU-nr.: PGI-FR-0820-AM01 — 11.4.2017

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Ail fumé d'Arleux”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

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

„Ail fumé d'Arleux” (gerookte knoflook van Arleux) is knoflook met een lange houdbaarheid die het product dankt aan een traditionele methode waarbij de knoflook wordt gevlochten en met turf en/of bruinkool en/of stro en/of zaagsel wordt gerookt, een methode waarbij heel wat knowhow komt kijken.

De „Ail fumé d'Arleux” is roze lenteknoflook (*Allium sativum*, liliëfamilie), van de variëteitengroep II en de soort „Ail du Nord” (knoflook van het noorden), die wordt gerookt. Kenmerkend voor de „Ail du Nord” zijn: een lange rustperiode, middelgrote knoflookbollen, het ontbreken van een bloeistengel, het feit dat de knoflook zich heeft aangepast aan het klimaat en aan de historische context van de regio Nord-Pas-de-Calais. Doordat een bloeistengel ontbreekt en het loof van de knoflook voldoende soepel is om te worden gevlochten, kan het product in een typische vlecht op de markt worden gebracht. De gebruikte variëteiten zijn Ail du Nord, Gayant en Arno. Nieuwe variëteiten zijn toegestaan op voorwaarde dat zij voldoen aan bovengenoemde criteria. Na iedere aanpassing van de lijst van variëteiten wordt de nieuwe lijst ter beschikking gesteld van de producenten, het controleorgaan en de voor de controle bevoegde autoriteiten. Wanneer hij wordt geoogst is de knoflookbol middelgroot (een groottesortering die varieert van 40 tot 80 mm naargelang van het aantal bollen in de vlecht) en wit van kleur terwijl de buitenste rokken van de bolknoppen donkerroze zijn.

De „Ail fumé d'Arleux” wordt van oudsher aangeboden in vlechten met 10 tot 90 en zelfs 120 bollen. Een vlecht met 3 knoflookbollen behoort ook tot de mogelijkheden. Het drogen van de knoflookbollen zonder dat het loof wordt verwijderd — op het veld of in een loods (door middel van droogblazen) — maakt het vlechten van de knoflook mogelijk. De knoflook wordt, zoals een haarvlecht, met de hand gevlochten.

De knoflook wordt na het vlechten in een rookkamer gerookt, een proces dat minstens zeven dagen in beslag neemt. Na het roken neemt de knoflook verschillende kleuren aan, afhankelijk van de voor het roken gebruikte brandstof. De kleuren variëren van licht bruinrood tot donkerbruin. De vlechten worden eventueel verpakt in een net met het oog op de verkoop.

De „Ail fumé d'Arleux” heeft de volgende kenmerken:

— een aangename rookgeur;

— een homogene kleur van de gehele vlecht; de intensiteit wordt gevalideerd conform een vastgesteld kleurenreferentiesysteem.

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*

Alle stadia van de teelt, het vlechten en het roken moeten plaatsvinden in het afgebakende productiegebied.

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

Na het roken kan de knoflook in netten worden verpakt. De verpakking moet plaatsvinden in het afgebakende productiegebied om het product zo weinig mogelijk te manipuleren. De „Ail fumé d'Arleux” is een broos product (door het roken worden de buitenste rokken en de stengels fragieler en breekbaarder) en manipulatie en vervoer moeten dus worden beperkt. Het verpakken van de knoflook in het afgebakende productiegebied zorgt ervoor dat de fysische integriteit van het product en van de vlechten niet wordt geschonden.

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

Behalve de bij wet voorziene gegevens moeten op ieder etiket het nummer van de partij worden vermeld met het oog op de traceerbaarheid van het product.

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

Het geografisch gebied omvat 35 gemeenten in het departement Nord en 27 in het departement Pas-de-Calais.

Departement Nord:

Arleux, Aubencheul-au-Bac, Aubigny-au-Bac, Bruille-lez-Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Écaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Férin, Flers-en-Escrebieux, Fressain, Fressies, Goelzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem-Lenglet, Lambres-lez-Douai, Lauwin Planque, Léluse, Lewarde, Loffre, Marcq-en-Ostrevant, Marquette-en-Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers-au-Tertre.

Departement Pas-de-Calais:

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Ecourt Saint Quentin, Epinoy, Gouy sous Bellonne, Hendecourt les Cagnicourt, Marquion, Noyelles sous Bellonne, Oisy le Verger, Palluel, Quiery La Motte, Recourt, Riencourt les Cagnicourt, Rumaucourt, Saily en Ostrevent, Sains les Marquion, Sauchy Cauchy, Sauchy Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers les Cagnicourt, Vitry en Artois.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

Verschillende moedergesteenten liggen aan de oorsprong van de meest representatieve gronden in de regio Cambrésis. Er zijn lössleemgronden, kleigronden uit het tertiair en in mindere mate zanderige gronden die voortkomen uit tertiaire formaties, krijtgronden en aanslibbingsgronden voortkomend uit rivieren.

De „Ail fumé d'Arleux” wordt geteeld in het afgebakende geografische gebied op percelen die gekenmerkt worden door lemige bodems tot lemig/kleiige bodems met maximaal 30 % klei.

Het productiegebied kan bogen op een gematigd klimaat, met jaar na jaar vrij homogene temperaturen. De minimumtemperaturen zijn gematigd (het aantal dagen met temperaturen onder 0 is gering) en de maximumtemperaturen zijn zelden hoger dan 30 °C. Ook de dag/nacht-schommelingen zijn beperkt.

De neerslag is gelijkmatig verdeeld over het jaar en bedraagt op jaarbasis in totaal zowat 650 mm (het gemiddelde van de laatste dertig jaar).

Arleux bevindt zich in een vallei die omgeven is door weiden, rivieren en moerassen.

De vallei van de Sensée (rivier) „trekt een lang groen spoor” tussen twee kale plateaus, dat van Douais (de streek rond Douai/Dowaai) en dat van Cambrésis (de streek rond Cambrai/Kamerijk).

De Sensée ontvangt het water van bijrivieren, waaronder de Agache en de Hironnelle, loopt via moerassen en meertjes en mondt uiteindelijk uit in het Canal du Nord.

De moerassen van de vallei van de Sensée bestrijken haast 800 hectare en worden gekenmerkt door aanslibbingsgronden en veengronden.

De destijds talrijke molens en sluizen in de vallei hebben eraan bijgedragen dat het waterpeil in de moerassen werd gehandhaafd terwijl het steken van de turf, die als brandstof werd gebruikt totdat op grote schaal kolen werden gedolven, tot het ontstaan van de meertjes heeft geleid.

Specificiteit van het product

Dat de knoflook als een specifiek product wordt ervaren, is te danken aan een typische knowhow — namelijk het roken — maar ook aan de kwaliteit van het product die zowel het resultaat is van dat roken als van het feit dat de knoflook in een typische vlecht wordt aangeboden; de specificiteit is ook gebaseerd op de faam die de knoflook van oudsher geniet en die nog steeds voortduurt.

Voor het traditionele rookproces wordt gebruikgemaakt van een mengsel van turf, zaagsel en strohalmen. Heden ten dage bevat dit mengsel ook bruinkool omdat turf niet meer echt wordt geëxploiteerd en beide stoffen bij het verbranden dezelfde kenmerken vertonen. Dat de knoflookteelt in het bekken van Arleux tot ontwikkeling kwam, is te danken aan de beschikbaarheid van turf en aan de rooktechniek. Dat verklaart dat in Arleux de knoflook van oudsher wordt gerookt.

Het roken van de „Ail fumé d'Arleux” verleent de hele knoflookvlecht een homogene kleur die varieert van licht bruinrood tot donkerbruin, en een aangename rookgeur. Dankzij het rookproces is de knoflook ook langer houdbaar. Doordat gebruik wordt gemaakt van knoflookvariëteiten van de soort „Ail du Nord” en bij deze soort de bloeistengel ontbreekt, kan de knoflook in de vorm van een vlecht worden aangeboden. De vlecht vond aanvankelijk ingang omdat de knoflook hierdoor in de rookkamer kon worden opgehangen en de knoflook in deze aanbiedingsvorm gemakkelijker op de markt kon worden gebracht. Nu wordt de vlecht op prijs gesteld omdat zij praktisch is en esthetisch oogt.

In 1804 dook de knoflookteelt voor het eerst op in de statistieken van het departement. In de loop van de 19e eeuw sleepte de knoflook herhaaldelijk prijzen in de wacht bij wedstrijden en op landbouwbeurzen. In de 20e eeuw werd de teelt uitgebreid en maakten de landbouwers reclame voor de knoflook door huis-aan-huisverkoop. De faam van de „Ail fumé d'Arleux” breidde zich hierdoor uit tot voorbij de grenzen van het productiegebied.

Momenteel is de knoflookbeurs van Arleux het belangrijkste evenement voor de promotie van het product. Deze beurs werd voor het eerst georganiseerd in 1962 en de laatste edities konden rekenen op een steeds groter aantal bezoekers en hebben ertoe bijgedragen dat het product in de pers en bij het bezoekende publiek bekendheid verwierf.

Causaal verband

De regio kan bogen op een bodemgesteldheid en een klimaat die gunstig zijn voor de knoflookteelt (luchtige, weinig humushoudende gronden die gemakkelijk drogen en vlug opwarmen en weinig kiezelachtig zijn en een gematigd klimaat met weinig temperatuurschommelingen en met gelijkmatig over het jaar verspreide neerslag), maar het is de beschikbaarheid van turf die aan de basis lag van het feit dat de knoflook werd gerookt.

De turf werd gestoken voor verwarmingsdoeleinden maar werd al snel aangewend om de knoflook te roken. Door het klimaat droogt de knoflook immers onvoldoende. Dankzij het rookproces droogt de knoflook beter en kan hij tevens worden verduurzaamd want het roken gaat schimmelvorming tegen. Het rookproces verleent de knoflook ook zijn karakteristieke rode kleur en zijn typische geur. De knoflooktelers maken voor het rookproces ook gebruik van andere brandstoffen, die eveneens sterk met de regio worden geassocieerd.

Het vlechten van de knoflook heeft ten doel het ophangen van het product in de rookkamer te vergemakkelijken. Beide behandelingen houden nauw verband met elkaar en vormen samen de knowhow die met de „Ail fumé d'Arleux” geassocieerd wordt. De introductie van trekpaarden (moerassig, onvast terrein) en in sterkere mate nog de mechanisering waren er de oorzaak van dat geen knoflook meer kon worden geteeld in de moerassige gebieden. Zodoende werd overgeschakeld op gronden die verder verwijderd waren van het veen.

Strohalmen worden verzameld wanneer het graan met oude dorsmachines wordt gedorst. Maar die machines zijn steeds zeldzamer en worden ingezet voor het dorsen van kleine oppervlakten. Vandaag de dag kunnen slechts weinig landbouwbedrijven nog strohalmen aan de knoflooktelers leveren omdat de strohalmen met de moderne machines tijdens het maaien op het veld terechtkomen. In de regio rond Béthune bevinden zich nog talrijke traditionele landbouwbedrijven. Deze produceren stro voor de „Haras Nationaux” (staatsstoeterijen) of voor de grote renstallen in de Parijse regio (Vincennes, Chantilly) die stro wensen voor hun paarden dat aan specifieke eisen voldoet. De telers bevoorraden zich met zaagsel in de regio. Het bos in de regio Nord-Pas-de-Calais bestaat hoofdzakelijk uit loofbomen (93 %); eiken, beuken en essen zijn goed vertegenwoordigd. Dat zijn nu net de soorten die zeer geschikt zijn voor het roken van de knoflook.

De telers van de „Ail fumé d'Arleux” zijn erin geslaagd, enerzijds door de knoflook te vlechten en anderzijds door het product op specifieke wijze te roken (aanvankelijk met turf, maar recentelijk met een combinatie van verschillende brandstoffen), om het product een onbetwiste reputatie te bezorgen zoals heden ten dage door het succes van de knoflookbeurs nog wordt aangetoond.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL