



Inhoud

IV *Informatie*

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

Europese Commissie

2017/C 280/01	Wisselkoersen van de euro	1
---------------	---------------------------------	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2017/C 280/02	Mededeling van de Commissie overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap — Aanbesteding met betrekking tot de exploitatie van geregelde luchtdiensten overeenkomstig openbare dienstverplichtingen ⁽¹⁾	2
---------------	--	---

V *Bekendmakingen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2017/C 280/03	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8554 — CIC/Logicor Business) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2017/C 280/04	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	4
2017/C 280/05	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	7

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

23 augustus 2017

(2017/C 280/01)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,1799	CAD	Canadese dollar	1,4848
JPY	Japanse yen	128,71	HKD	Hongkongse dollar	9,2343
DKK	Deense kroon	7,4373	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6334
GBP	Pond sterling	0,92133	SGD	Singaporese dollar	1,6071
SEK	Zweedse kroon	9,5455	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 335,19
CHF	Zwitserse frank	1,1392	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,6514
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,8584
NOK	Noorse kroon	9,3130	HRK	Kroatische kuna	7,4068
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 751,67
CZK	Tsjechische koruna	26,124	MYR	Maleisische ringgit	5,0488
HUF	Hongaarse forint	303,35	PHP	Filipijnse peso	60,445
PLN	Poolse zloty	4,2848	RUB	Russische roebel	69,7924
RON	Roemeense leu	4,5853	THB	Thaise baht	39,361
TRY	Turkse lira	4,1338	BRL	Braziliaanse real	3,7314
AUD	Australische dollar	1,4936	MXN	Mexicaanse peso	21,0090
			INR	Indiase roepie	75,6075

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

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

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

Aanbesteding met betrekking tot de exploitatie van geregelde luchtdiensten overeenkomstig openbaredienstverplichtingen

(Voor de EER relevante tekst)

(2017/C 280/02)

Lidstaat	Ierland
Betrokken routes	Kerry — Dublin Donegal — Dublin
Looptijd van het contract	1 februari 2018-31 januari 2022 (met tussentijdse beoordeling)
Uiterste datum voor het indienen van offertes	twee maanden na de datum van publicatie van deze uitnodiging tot inschrijving
Adres waarop de tekst van de uitnodiging tot inschrijving en alle relevante informatie en/of documentatie over de openbare aanbesteding en de openbaredienstverplichtingen kunnen worden verkregen	De tekst van de aanbesteding en alle relevante documentatie zijn beschikbaar op: www.etenders.ie Aanbestedende dienst: Department of Transport, Tourism and Sport Leeson Lane Dublin 2 IERLAND D02TR60 Contactpersonen: Paddy Campbell paddycampbell@dtas.ie Tel: +353 16041299 Anne Mitchell annemitchell@dtas.ie Tel: +353 16041616

V

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

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.8554 — CIC/Logicor Business)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2017/C 280/03)

1. Op 17 augustus 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 China Investment Corporation („CIC”, China) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening indirect de uitsluitende zeggenschap verkrijgt over de ondernemingen en activa van Logicor („Logicor”, Verenigd Koninkrijk) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - CIC: staatsinvesteringsfonds van de Volksrepubliek China dat is opgericht als investeringsvehikel om de deviezenreserves van China te diversifiëren en om een maximale opbrengst met een aanvaardbare risicotolerantie voor zijn aandeelhouders te genereren. Via haar volle dochteronderneming CIC International Co., Ltd, investeert CIC in en beheert het buitenlandse kapitaal. Als financieel investeerder houdt CIC zich ook bezig met beleggingen in aandelen en obligaties, hefboomfondsen en vastgoed, private-equityfondsen, co-investeringen en minderheidsdeelnemingen;
 - Logicor: bezit en exploiteert logistieke opslagruimten in de gehele Europese Unie.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Ze kunnen, met vermelding van zaaknummer M.8554 — CIC/Logicor Business, 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

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

(2017/C 280/04)

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

ENIG DOCUMENT

„LENTICCHIA DI ALTAMURA”

EU-nr.: PGI-IT-02204 — 17.11.2016

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Lenticchia di Altamura”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

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

De Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) „Lenticchia di Altamura” verwijst uitsluitend naar gedroogde linzen van de variëteiten Laird en Eston. Deze behoren tot de volgende soorten: *Lens esculenta Moench* (synoniemen: *Ervum lens*. L., *Lens culinaris Medic*)

Wanneer ze in de handel worden gebracht, moeten de „Lenticchia di Altamura” beschikken over de volgende eigenschappen:

Vorm: rond en plat;

Formaat: tussen 3 en 4,9 mm diameter voor Eston en tussen 5 en 7 mm voor Laird;

Kleur: diverse tinten groen en bruin;

Gemiddeld gewicht van honderd bonen: tussen minimaal 2,8 g en maximaal 3,6 g voor Eston, en minimaal 5,7 g en maximaal 6,5 g voor Laird;

Vochtgehalte van gedroogde linzen bij het in de handel brengen: ≤ 13 %;

Eiwitgehalte: > 23 %;

IJzer: > 6 mg/100 g van het product.

De gedroogde peulvruchten mogen geen afwijkingen op het vlak van kleur of uitzicht vertonen die een invloed kunnen hebben op deze eigenschappen. De maximale totale tolerantie voor gebroken of gevlekte linzen, linzen aangetast door snuitkevers of linzen met afwijkende kleur bedraagt 1,5 %. Afwijkingen van de criteria voor het formaat zijn toegestaan voor maximaal 1,5 % van het gedroogde product.

Het product moet geschikt zijn voor menselijke consumptie wanneer het op de markt wordt gebracht.

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

—

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

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

Het zaaien, het telen, het oogsten en de ongediertebestrijding moeten gebeuren in het gebied gedefinieerd in punt 4. De ongediertebestrijding moet gebeuren binnen 24 uur na het oogsten om schade door snuitkevers te voorkomen.

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

De „Lenticchia di Altamura” moeten worden aangeboden aan de klant in voor levensmiddelen geschikte verpakkingen van ten hoogste 10 kg, conform de geldende wetgeving. Dit voorkomt de aantasting van de gezonde en organoleptische kenmerken van het product.

Uitsluitend voor de groothandel mag het product verpakt worden in bigbags met een maximale capaciteit van 3 ton of in voor levensmiddelen geschikte zakken met een maximale capaciteit van 25 kg.

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

Naast het Europese BOB-symbool en de wettelijk vereiste informatie moet het etiket op de verpakking de volgende duidelijk leesbare aanduidingen bevatten: naam, handelsnaam en adres van de onderneming die instaat voor de productie of de verpakking. Het gebruik van private merknamen is toegestaan op voorwaarde dat zij de consumenten niet misleiden en toegelaten zijn in de geldende wetgeving.

De verpakking moet ook voorzien zijn van het hierna beschreven logo.

Logo

Het logo van de BGA „Lenticchia di Altamura” bestaat uit 19 gestileerde linzen van verschillende formaten, die zodanig geplaatst en geproportioneerd zijn dat ze representatief zijn voor de omvang en de locatie van de gemeenten in het productiegebied. Het logo staat boven de tekst „Lenticchia di Altamura IGP” [PGI], geordend op drie regels en zodanig geproportioneerd dat het woord „Altamura” op de middelste regel staat. De tekst en de gestileerde linzen staan op een witte cirkelvormige achtergrond zonder rand van ten minste 25 mm groot.

Het lettertype is Pluto bold en de kleur van de gestileerde linzen en van de tekst is Pantone 582.

Kleurcodes:

Linzen en tekst: Pantone 582

C = 25 M = 9 Y = 100 K = 39

R = 142 G = 140 B = 19

HEX/HTML 8E8C13



Conform het aanbevolen minimumformaat kan het logo worden aangepast voor diverse toepassingen, op voorwaarde dat de verhoudingen gerespecteerd worden. Indien nodig kan het ook worden afgedrukt in zwart-wit.

4. Beknopte beschrijving van het geografische gebied

Het productiegebied van de „Lenticchia di Altamura IGP” omvat het grondgebied van de volgende gemeenten: Altamura, Ruvo di Puglia, Corato, Minervino Murge, Andria, Spinazzola, Poggiorsini; Gravina in Puglia, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle, Montemilone, Palazzo San Gervasio, Genzano di Lucania, Irsina, Tricarico, Matera, Banzi, Forenza en Tolve.

5. Verband met het geografische gebied

Het productiegebied van de „Lenticchia di Altamura” omvat het grondgebied van Altamura, het aangrenzende Murgia Barese en het naburige Fossa Bradanica (of Fossa Pre-Murgiana). Het wordt gekenmerkt door een mediterraan klimaat met zachte winters en hete, droge zomers. De neerslag schommelt rond 604 mm per jaar. De minste neerslag valt in juli, de meeste in november en december. Uit de analyse van de gemiddelde maandtemperaturen in het gebied blijkt dat de minimumtemperaturen, die onder 0 °C kunnen liggen, zich voordoen in januari. De maximumtemperaturen kunnen oplopen tot 40 °C en doen zich voor in juli en augustus. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt ongeveer 15 °C.

De bodem is meestal diep en van gemiddelde consistentie. Hij is goed gestructureerd met een samenstelling die neigt naar kleiachtig. De bodem is rijk aan organische stoffen en stikstof met een hoog kalkgehalte en heeft een zuurtegraad tussen 7,6 en 8.

Het oorzakelijk verband tussen de „Lenticchia di Altamura” en het productiegebied is gebaseerd op de kenmerken van het afgebakende geografische gebied, die resulteren in een minimaal eiwitgehalte en een minimaal ijzergehalte die groter zijn dan in dezelfde variëteiten linzen die beschikbaar zijn op de markt.

Het is algemeen geweten dat de hoeveelheid eiwitten in peulvruchten uiterst variabel is en afhankelijk is van de beschikbare hoeveelheid stikstof die de plant kan opnemen. De hoeveelheid stikstof hangt af van de aanwezigheid van stikstofbindende symbioten van het geslacht Rhizobium. Deze besmetten de wortels van groenten die bestaan uit wortelknopen waar de stikstofbinding plaatsvindt. Stikstofbinding gebeurt niet bij temperaturen lager dan 9 °C. Op vergelijkbare manier kunnen bacteriën bijna geen effect hebben bij een zuurtegraad lager dan 5,6 of hoger dan 8. De bodem in het geografische gebied waar de „Lenticchia di Altamura” geproduceerd worden, heeft een zuurtegraad tussen 7,6 en 8. De gemiddelde temperatuur in het gebied bedraagt 15 °C. Dergelijke omstandigheden bevorderen de verspreiding van bacteriële besmetting in de wortels, de ontwikkeling van wortelknopen en de symbiotische structuur, evenals de stikstofbinding door het uitlokken van een symbiotische relatie. Deze omstandigheden en processen resulteren in een hoog eiwitgehalte van de „Lenticchia di Altamura”. Door de eeuwen heen kon de lokale bevolking hierdoor vlees vervangen door linzen en toch een voldoende eiwitrijke voeding garanderen. Het mediterrane dieet, dat momenteel deel uitmaakt van het werelderfgoed, wordt immers gekenmerkt door plantaardige eiwitten in plaats van dierlijke.

Kalkrijke bodems, zoals deze in het productiegebied van de „Lenticchia di Altamura”, zijn meestal rijk aan ijzer. De oplosbaarheid van ijzer in de bodem is afhankelijk van diverse factoren, met als belangrijkste de zuurtegraad van de bodem. In bodems met een hoge zuurtegraad, met name tussen 8 en 10, heeft de kalk de neiging zich met het ijzer te binden tot onoplosbare samenstellingen die de planten niet kunnen benutten. De bodem in het productiegebied van de „Lenticchia di Altamura” heeft een zuurtegraad tussen 7,6 en 8, waardoor de „Lenticchia di Altamura”-planten toegang hebben tot een voorraad van in water oplosbaar ijzer. Bij de „Lenticchia di Altamura” is het gehalte van dit belangrijke spoorelement groter dan in dezelfde variëteiten van linzen die geteeld worden buiten dit gebied. Ijzer bevordert de productie van hemoglobine en van rode bloedcellen. Hierdoor, en door ervoor te zorgen dat de lichaamscellen veel zuurstof krijgen, geeft het energie en zorgt het voor een evenwichtige ontwikkeling. Ijzer stimuleert de werking van de lever, de milt, de darmen en het beenmerg. Het is ook belangrijk voor neurotransmitters zoals serotonine en dopamine. Het helpt om ziekten af te weren, stress te vermijden en het immuunsysteem te activeren.

Door de jaren heen hebben de „Lenticchia di Altamura” een stevige reputatie opgebouwd in Italië, waardoor de verkoop sterk steeg.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

De geconsolideerde tekst van het productdossier is beschikbaar op de volgende website:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of

door de website van het ministerie van Landbouw, Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

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

(2017/C 280/05)

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

ENIG DOCUMENT

„MEAEKO'YNI” (MELEKOUNI)

EU-nr.: PGI-GR-02208 — 8.12.2016

BOB () BGA (X)

1. **Naam/Namen**

„Μελεκούνη” (Melekouni)

2. **Lidstaat of derde land**

Griekenland

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

3.1. *Productcategorie*

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

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

„Melekouni” is een traditionele lekkernij die geproduceerd wordt op het eiland Rhodos. Het is ruitvormig en wordt gemaakt van sesamzaad en honing, kruiden, amandelen en (eventueel) geraspte schil en/of sap van citrusvruchten. Deze ingrediënten worden gemengd en bereid. Het is elastisch, vast en niet-kleverig en heeft een zachte en plooi-bare textuur, maar breekt niet. De smaken en aroma's van de kruiden en de geraspte schil/het sap van de citrusvruchten komen langzaam vrij wanneer het product wordt uitgepakt en intens wanneer erop wordt gekauwd. De kleur varieert van goudgeel tot bruin, afhankelijk van de kleur van de honing, de mate waarin de sesamzaden zijn geroosterd en de gebruikte kruiden.

De naam „Melekouni” gaat terug tot het oude Griekenland en is afgeleid van de woorden „meli” (honing) en „kounni”, wat „zaad” betekent in het dialect van Rhodos.

Het heeft een gewicht tussen 10 g en 70 g.

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

„Melekouni” wordt van oudsher gemaakt van de volgende ingrediënten:

- honing (ten minste 40 % van het nettogewicht)
- sesam (ten minste 40 % van het nettogewicht)
- amandelen (1,5-10 % van het nettogewicht)
- kruiden (kaneel en/of nootmuskaat en/of kruidnagel en/of koriander)
- eventueel geraspte schil en/of sap van citrusvruchten (gewoonlijk sinaasappel en/of bergamot en/of citroen en/of bittere sinaasappel)

De honing moet de door de geldende wetgeving voorgeschreven eigenschappen bezitten.

De sesam moet ongepeld en geroosterd zijn.

De amandelen moeten geroosterd zijn.

De kruiden moeten zorgvuldig met de rest van het mengsel in evenwicht worden gebracht. Geen van de aroma's mag in het eindproduct overheersen.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

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

Alle fasen van de productie van „Melekouni” dienen plaats te vinden in het geografische gebied dat afgebakend is in punt 4, van het verhitten en mengen van de ingrediënten tot het afkoelen, samenpersen en vormen van het mengsel op een geschikt oppervlak.

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

„Melekouni” wordt heel op de markt gebracht in zijn originele verpakking en ondergaat geen verdere verwerking voorafgaand aan de uiteindelijke distributie. Het moet op de plaats waar het gemaakt is gesneden en verpakt worden, omdat de kenmerken veranderen onder invloed van de transporttijd en temperatuurveranderingen. Het grootste probleem in dat verband is een stijgend vochtgehalte van het mengsel, dat daardoor moeilijk te vormen en te snijden wordt.

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

Ongeacht de aanbiedingsvorm moeten de volgende woorden op het etiket worden aangebracht:

„Melekouni — Beschermde Geografische Aanduiding” of „Melekouni BGA”.

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

Het afgebakende geografische gebied voor de productie van „Melekouni” is het eiland Rhodos, dat tot de prefectuur Dodekanesos in de Zuid-Egeïsche regio behoort.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het band tussen „Melekouni” en het geografische gebied hangt samen met de faam van het product. Er is een sterke, eeuwenoude traditie die „Melekouni” in verband brengt met het eiland Rhodos.

Al sinds de oudheid is het een lokale traditionele lekkernij die als traktatie wordt aangeboden op bruiloften, doopfeesten en andere sociale evenementen. Typisch was de wijze waarop „Melekouni” in bepaalde dorpen werd aangeboden na een huwelijksplechtigheid. Het werd op een grote bakplaat gelegd, met een lepel in stukken gesneden en aan de gasten aangeboden.

„Melekouni” wordt bereid volgens de traditionele methode, die door kennisoverdracht van de ene op de andere generatie is bestendigd. Bijvoorbeeld: de tijdsduur waarin en de temperatuur waarop de honing wordt verhit, zijn van invloed op de manier waarop het product stolt (en zijn afhankelijk van de weersomstandigheden op het tijdstip dat de „Melekouni” wordt gemaakt, zoals de luchtvochtigheid en de omgevingstemperatuur), de tijd en temperatuur van de warmtebehandeling van de sesamzaden (ze moeten gelijkmatig worden geroosterd en daarbij omgeroerd worden), de temperatuur van de sesamzaden wanneer ze aan de honing worden toegevoegd, de kracht waarmee het mengsel wordt samengeperst zodat het de vereiste samenhang verkrijgt, en onmiddellijke verpakking, wat voorkomt dat het product extra vocht opneemt (wat de kwaliteit en houdbaarheid aantast).

„Melekouni” heeft de volgende specifieke kenmerken:

- het heeft een zachte en plooibare textuur, maar breekt niet;
- het is elastisch, vast en niet-kleverig;
- het heeft een smaak van honing, ongepelde, geroosterde sesamzaden, geroosterde amandelen en het specifieke aroma van de gaspte schil/het sap van citrusvruchten en de gebruikte kruiden;
- het is ruitvormig.

„Melekouni” verschilt van andere gelijksoortige producten omdat er alleen honing wordt gebruikt en niet de zoetstoffen die vaak in gelijksoortige producten worden gebruikt.

De faam van het product wordt gestaafd door talloze verwijzingen sinds de oudheid in verslagen, publicaties, kookboeken, artikelen en berichten in de pers en de online pers en tijdens de talrijke evenementen die georganiseerd worden om de verkoop van traditionele streekproducten te stimuleren. Al sinds de oudheid is het de voornaamste traktatie op bruiloften op Rhodos en het wordt thuis en in lokale ateliers bereid.

De naam „Melekouni” stamt uit het Rhodische dialect, aangezien de term „kounni” (van het Oudgriekse woord *Kókkos-Kounní*) in het gebied gebruikt wordt in de betekenis van zaad (in dit geval sesamzaad), de korreltjes in de vrucht van de sesamplant, en het woord „meli” (honing). Voor het gemak wordt het geschreven als „Melekouni” in plaats van „Melekounni”.

De naam „Melekouni” wordt algemeen gebruikt in commerciële kringen en in het dagelijkse spraakgebruik.

Twee prominente folkloristen van Rhodos, Theodoros Konstantinidis en Christodoulos Papachristodoulou, maken er melding van in hun geschriften. „Lexilogion tis dimodous Rodiakis Dialektou” (Glossarium van Rhodisch dialect) vermeldt: „Een lekkernij van honing en geroosterd sesamzaad is de officiële traktatie op dorpsbruiloften en -festivals en wordt als huwelijksaankondiging verstuurd naar vrienden en familie die niet aanwezig kunnen zijn, zoals gesuikerde amandelen in steden” (Konstantinidis, 2002).

„Paradosiaki Melissokomia Aigaiou” (Traditionele imkerij op de Egeïsche eilanden) (Chondros, 2016), een boek gepubliceerd door de Rhodische imkersvereniging, „I Kipseli”, meldt dat Rhodos vele suikerwaren op basis van honing onder de aandacht heeft gebracht, waaronder „Melekouni”. Deze snoepjes vinden hun oorsprong in het oude Griekenland en zijn al bekend sinds de tijd van Homerus. Herodotus (484-426 v. Chr.) maakt melding van een lekkernij die lijkt op „Melekouni”.

Het boek van de Rhodische imkersvereniging verwijst uitgebreid naar „Melekouni” en beweert onder meer dat „Melekouni” deel uitmaakte van de huwelijksgewoonten op het eiland. In het bijzonder gingen de ouders van de bruid en bruidegom in de streek Maritsá op de vrijdagavond voor de bruiloft de huizen langs om familieleden uit te nodigen mee te komen helpen met de bereiding van „Melekouni”, daarbij roepend: „Kom melekouni maken!” De familieleden brachten dan de ingrediënten (sesam, honing) mee en wanneer ze die hadden voorbereid (roosteren, mengen), bereidden ze het mengsel met hulp van een ervaren ambachtsman. Daarna aten ze wat van de „Melekouni” die ze hadden gemaakt en de rest bewaarden ze voor de bruiloft. Ook andere dorpen (zoals Damatria, Kremastí en Koskinou) hadden deze gewoonte.

In het boek „Sergiani sto xthes ton nision mas (sta chronia tis italokratias kai stis protes meta tin apeleftherosi dekaeties)” (Een rondgang langs de eilanden van het recente verleden (onder Italiaanse heerschappij en de eerste decennia na de onafhankelijkheid)) staat „[...] donderdagavond, wanneer de melekouni en het huwelijksbrood werden bereid. Op zaterdagavond begon een groep mannen onder leiding van muzikanten alle dorpelingen uit te nodigen voor de bruiloft van de kinderen van Giorgos, [...] terwijl de muzikanten het dorp rondliepen onder het spelen van de traditionele bruiloftsliederen, gingen twee of drie mannen elk huis binnen en lieten er een melekouni achter, [...]” (Karagianni-Marmarokopou, 2007).

In het boek „Tragoudia Gamou” (bruiloftsliederen) wordt over Rhodos beweerd: „Ook gebruikelijk was de heerlijke melekouni, die tegenwoordig nog steeds wordt gemaakt en een typische uitnodiging is voor verlovings- en bruiloften” (Boyianos, 2005).

„Melekouni” komt ook voor in „Tis Rodou o melekounnas”, de dramabewerking van een Rhodische bruiloft zoals uitgevoerd door de leden van „Ampernalli”, een culturele vereniging van Soroni (Chondros, 2016).

Bovendien maakt „Melekouni” deel uit van een Grieks ontbijt op Rhodos. Het Griekse ontbijt is een baanbrekend initiatief van de Griekse branchevereniging van hotels, de Hellenic Chamber of Hotels, dat de culturele en culinaire traditie van Griekenland onder de aandacht brengt door die in verband te brengen met de Griekse hotelbranche.

Het verband tussen „Melekouni” en het eiland Rhodos blijkt ook uit het feit dat „Melekouni” op Rhodos als ruilvaluta (ruileenheid) is aangewezen, wat betekent dat de leden van een netwerk op het eiland goederen en diensten kunnen ruilen zonder geld te gebruiken.

De belangrijkste officiële erkenning heeft het product gekregen in het kader van een speciaal evenement op Rhodos op 26 september 2010, namelijk de bereiding van 's werelds grootste „Melekouni”, die in de Guinness World Records is opgenomen als „De langste melekouni, een traditioneel dessert van Rhodos [...]” en de internationale verkoop van het product heeft helpen bevorderen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_pge_melekouni.pdf

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL