

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 292



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

60e jaargang
2 september 2017

Inhoud

I *Resoluties, aanbevelingen en adviezen*

AANBEVELINGEN

Europese Centrale Bank

2017/C 292/01	Aanbeveling van de Europese Centrale Bank van 24 augustus 2017 aan de Raad van de Europese Unie betreffende de externe accountants van de Banco de Portugal (ECB/2017/24)	1
---------------	---	---

II *Mededelingen*

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

Europese Commissie

2017/C 292/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/03	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/04	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8577 — Norsk Hydro/Sapa) ⁽¹⁾	3
2017/C 292/05	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial) ⁽¹⁾	3

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

IV Informatie

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

Europese Commissie

2017/C 292/06	Door de Europese Centrale Bank toegepaste rentevoet voor de basisherfinancieringstransacties: 0,00 % per 1 september 2017 — Wisselkoersen van de euro	4
---------------	---	---

Rekenkamer

2017/C 292/07	Speciaal verslag nr. 11/2017 — „Het EU-Trustfonds Békou voor de Centraal-Afrikaanse Republiek: ondanks enkele tekortkomingen een hoopvolle start”	5
---------------	---	---

V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK

Europese Commissie

2017/C 292/08	Bericht van het naderend vervallen van bepaalde antidumpingmaatregelen	6
---------------	--	---

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2017/C 292/09	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
2017/C 292/10	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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	12

I

(Resoluties, aanbevelingen en adviezen)

AANBEVELINGEN

EUROPESE CENTRALE BANK

AANBEVELING VAN DE EUROPESE CENTRALE BANK

van 24 augustus 2017

aan de Raad van de Europese Unie betreffende de externe accountants van de Banco de Portugal

(ECB/2017/24)

(2017/C 292/01)

DE RAAD VAN BESTUUR VAN DE EUROPESE CENTRALE BANK,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien de statuten van het Europees Stelsel van centrale banken en van de Europese Centrale Bank, en met name artikel 27.1,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) De rekeningen van de Europese Centrale Bank (ECB) en van nationale centrale banken van de eurogebiedlidstaten worden gecontroleerd door onafhankelijke externe accountants die op aanbeveling van de Raad van bestuur van de ECB zijn aanvaard door de Raad van de Europese Unie.
- (2) Het mandaat van de huidige externe accountants van Banco de Portugal PricewaterhouseCoopers & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda. eindigde na de audit van het boekjaar 2016. Het is derhalve noodzakelijk om met ingang van het boekjaar 2017 externe accountants te benoemen.
- (3) Banco de Portugal heeft Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA als externe accountant geselecteerd voor de boekjaren 2017 tot en met 2021,

HEEFT DE VOLGENDE AANBEVELING VASTGESTELD:

Het verdient aanbeveling dat Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA als externe accountant van de Banco de Portugal wordt benoemd voor de boekjaren 2017 tot en met 2021.

Gedaan te Frankfurt am Main, 24 augustus 2017.

De president van de ECB

Mario DRAGHI

II

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

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2017/C 292/02)

Op 14 juli 2017 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32017M8546. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2017/C 292/03)

Op 21 augustus 2017 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32017M8573. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8577 — Norsk Hydro/Sapa)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2017/C 292/04)

Op 17 augustus 2017 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32017M8577. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2017/C 292/05)

Op 30 augustus 2017 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Frans en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32017M8587. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

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

(2017/C 292/06)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1920	CAD	Canadese dollar	1,4830
JPY	Japanse yen	131,29	HKD	Hongkongse dollar	9,3272
DKK	Deense kroon	7,4378	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6638
GBP	Pond sterling	0,92075	SGD	Singaporese dollar	1,6146
SEK	Zweedse kroon	9,4778	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 335,36
CHF	Zwitserse frank	1,1441	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,4185
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,8185
NOK	Noorse kroon	9,2555	HRK	Kroatische kuna	7,4215
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 875,38
CZK	Tsjechische koruna	26,077	MYR	Maleisische ringgit	5,0904
HUF	Hongaarse forint	305,09	PHP	Filipijnse peso	60,900
PLN	Poolse zloty	4,2406	RUB	Russische roebel	68,8223
RON	Roemeense leu	4,5963	THB	Thaise baht	39,539
TRY	Turkse lira	4,0981	BRL	Braziliaanse real	3,7423
AUD	Australische dollar	1,5021	MXN	Mexicaanse peso	21,2608
			INR	Indiase roepie	76,3275

⁽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.

REKENKAMER

Speciaal verslag nr. 11/2017

„Het EU-Trustfonds Békou voor de Centraal-Afrikaanse Republiek: ondanks enkele tekortkomingen een hoopvolle start”

(2017/C 292/07)

De Europese Rekenkamer deelt u mede dat Speciaal verslag nr. 11/2017 „Het EU-Trustfonds Békou voor de Centraal-Afrikaanse Republiek: ondanks enkele tekortkomingen een hoopvolle start” zojuist gepubliceerd is.

Het verslag kan worden ingezien op of gedownload van de website van de Europese Rekenkamer: <http://eca.europa.eu>

V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE
GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK

EUROPESE COMMISSIE

Bericht van het naderend vervallen van bepaalde antidumpingmaatregelen

(2017/C 292/08)

1. Overeenkomstig artikel 11, lid 2, 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⁾ maakt de Europese Commissie bekend dat de hieronder vermelde antidumpingmaatregelen op de in onderstaande tabel vermelde datum zullen vervallen, tenzij een nieuw onderzoek wordt geopend overeenkomstig de volgende procedure.

2. Procedure

De producenten in de Unie kunnen een schriftelijk verzoek om een nieuw onderzoek indienen. Dit verzoek moet voldoende bewijsmateriaal bevatten om aan te tonen dat bij het vervallen van de maatregelen voortzetting of herhaling van dumping en schade waarschijnlijk is. Indien de Commissie besluit een nieuw onderzoek naar de betrokken maatregelen te openen, zullen de importeurs, de exporteurs, de vertegenwoordigers van het land van uitvoer en de producenten in de Unie in de gelegenheid worden gesteld de in het verzoek om een nieuw onderzoek verstrekte informatie aan te vullen, te weerleggen of daarover opmerkingen te maken.

3. Termijn

De producenten in de Unie kunnen een schriftelijk verzoek om een nieuw onderzoek indienen, dat uiterlijk drie maanden voor de in onderstaande tabel vermelde datum moet zijn ontvangen door de Europese Commissie, directoraat-generaal Handel (eenheid H-1), CHAR 4/39, 1049 Brussel, België ⁽²⁾.

4. Dit bericht wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 11, lid 2, van Verordening (EU) 2016/1036.

Product	Land(en) van oorsprong of van uitvoer	Maatregelen	Referentie	Vervaldatum ⁽¹⁾
Wolfraamelektroden	Volksrepubliek China	Antidumpingrecht	Uitvoeringsverordening (EU) nr. 508/2013 van de Raad tot instelling van een definitief antidumpingrecht op bepaalde wolfraamelektroden van oorsprong uit de Volksrepubliek China naar aanleiding van een nieuw onderzoek in verband met het vervallen van de maatregelen op grond van artikel 11, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1225/2009 (PB L 150 van 4.6.2013, blz. 1)	5.6.2018

⁽¹⁾ De maatregel vervalt om middernacht op de in deze kolom vermelde datum.

⁽¹⁾ PB L 176 van 30.6.2016, blz. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

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 292/09)

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

„SLAVONSKI MED”

EU-nr.: PDO-HR-02187 — 26.9.2016

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

„Slavonski med”

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

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

Categorie 1.4 Andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, honing, diverse zuivelproducten met uitzondering van boter enz.)

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

„Slavonski med” is honing die door inheemse grijze bijen (*Apis mellifera carnica*, Pannonisch subtype) wordt bereid uit de nectar van drachtplanten of de afscheidingsproducten van levende plantendelen of uitscheidingsproducten van plantensapzuigende insecten op de levende plantendelen, welke grondstoffen door de bijen worden vergaard, vermengd met eigen specifieke stoffen, gedeponerd, gedehydrerd en in de honingraatcellen opgeslagen om te rijpen binnen het in punt 4 bedoelde geografische gebied.

Al naargelang de wijze van productie komt „Slavonski med” voor als raathoning, brokhoning of raatbrokken in honing en slingerhoning. „Slavonski med” is:

1. acaciahoning,
2. lindehoning,
3. koolzaadhoning,
4. zonnebloemhoning,
5. kastankehoning,
6. bloesemhoning,
7. honingdauwhoning van de Hongaarse eik.

De gemeenschappelijke karakteristieke eigenschappen van „Slavonski med” die van invloed zijn op de kwaliteit van het product, zijn het watergehalte en het gehalte aan hydroxymethylfurfural (HMF). „Slavonski med” bevat ten hoogste 18,3 % water en een maximaal HMF-gehalte van 16,5 mg/kg. Voorts is voor „Slavonski med” ook specifiek kenmerkend dat de honing pollen bevat van plantensoorten van de familie *Brassicaceae*, van de soort *Robinia* spp., en van de familie *Rosaceae*, hetzij als bijkomende pollen (ten minste 16 %) of beperkte pollen (ten hoogste 15 %). Het sacharosegehalte in „Slavonski med” ligt lager dan de voorgeschreven waarden.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Onderstaande tabellen tonen de fysisch-chemische, organoleptische en melissopalinologische eigenschappen voor verschillende soorten honing:

Honing	Water (%)	HMF (mg/kg)	Melissopalinologische eigenschappen (%)	Elektrisch geleidingsvermogen (mS/cm)	Diastaseindex (Schadeschaal)	Sacharosegehalte (g/100 g)
ROBINIA/VALSE ACACIA	≤ 18,3	≤ 16,5	≥ 20	≤ 0,2	≥ 8	≤ 9
LINDE	≤ 18,3	≤ 16,5	≥ 25	≥ 0,5	≥ 8	≤ 4
KOOLZAAD	≤ 18,3	≤ 16,5	≥ 61	≤ 0,3	≥ 8	≤ 4
ZONNEBLOEM	≤ 18,3	≤ 16,5	≥ 45	≤ 0,6	≥ 8	≤ 4
KASTANJE	≤ 18,3	≤ 16,5	≥ 86	≤ 0,8	≥ 8	≤ 4
BLOESEM	≤ 18,3	≤ 16,5	x	≤ 0,8	≥ 8	≤ 4
HONINGDAUWHONING VAN DE HONGAARSE EIK	≤ 18,3	≤ 16,5	x	≤ 0,8	≥ 8	≤ 4

Honing	ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HONING		
	Kleur	Smaak	Aroma
ROBINIA/VALSE ACACIA	geel tot lichtgeel	aangename smaak van valse acacia	onuitgesproken, zwak aroma
LINDE	lichtgeel tot lichtgroenachtig	aangename, licht bittere smaak	uitgesproken aroma van lindebloessem
KOOLZAAD	lichtgeel tot strogeel	matig zoet tot licht zuur	kruidig en uitgesproken
ZONNEBLOEM	amberkleurig	zoete tot licht scherpe smaak	licht aroma van zonnebloem
KASTANJE	bruin	bittere, licht zure smaak	sterk penetrant aroma van overrijpe appels
BLOESEM	geel met roodachtige tot donkerdere tinten	aangename en licht bittere smaak	licht tot zeer intens
HONINGDAUWHONING VAN DE HONGAARSE EIK	uitgesproken donker, bijna zwart	matig zoet	aroma van boshoning

Honing	Plantensoort (overheersende, bijkomende en beperkte pollen)
Robinia/valse acacia	<i>Robinia pseudoacacia</i> (valse acacia) min. 20 %, <i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i>
Linde	<i>Tilia</i> (linde) min. 25 %, <i>Robinia</i> spp. (valse acacia)
Koolzaad	<i>Brassica napus</i> (koolzaad) min. 61 %, <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (wilg)
Zonnebloem	<i>Helianthus annuus</i> (zonnebloem) min. 45 %, <i>Brassicaceae</i>

Honing	Plantensoort (overheersende, bijkomende en beperkte pollen)
Kastanje	<i>Castanea sativa</i> (tamme kastanje) min. 86 %
Bloesem	<i>Brassicaceae, Rosaceae, Salix spp.</i> (wilg)
Honingdauwhoning van de Hongaarse eik	elementen van honingdauw (sporen en hyfen), <i>Castanea sativa</i> (tamme kastanje)

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

Bijen mogen worden bijgevoerd buiten de foerageerperiode (in het begin van de lente en aan het einde van de herfst, al naargelang de weersomstandigheden). De bijen mogen met suiker worden gevoerd, die uitsluitend is geproduceerd binnen het in punt 4 genoemde afgebakende geografische gebied. De honing mag niet in de handel worden gebracht als „Slavonski med” indien niet aan de voorwaarden in verband met het bijvoederen is voldaan en indien het bijvoederen de enige voedselbron is voor de bijen.

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

Alle onderdelen van de productie en winning van „Slavonski med” moeten plaatsvinden in het in punt 4 genoemde afgebakende geografische gebied.

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

„Slavonski med” moet binnen het in punt 4 genoemde afgebakende geografische gebied worden verpakt, teneinde de authenticiteit en kwaliteit van „Slavonski med” beter te beschermen en de traceerbaarheid van en het toezicht op het product te waarborgen.

Alleen op die manier is het mogelijk om de kwaliteit te behouden en kunnen eventuele veranderingen aan de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen worden voorkomen. Het vervoer van de goederen naar een nieuwe locatie gaat gepaard met veranderingen in temperatuur en vochtigheid en de opname van vreemde geuren, alsook met een verhoging van het HMF- en diastasegehalte.

Door „Slavonski med” in het in punt 4 genoemde gebied te verpakken, daalt het risico dat het product wordt vermengd met honing die afkomstig is van buiten dit gebied.

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

Op elke verpakking die in de handel wordt gebracht, moet het hieronder afgebeelde logo worden aangebracht. Alle gebruikers van de benaming die het product op de markt brengen overeenkomstig het productdossier ervan, hebben het recht het logo te gebruiken onder dezelfde voorwaarden. Het logo is bruin-zwart van kleur, versierd met een Kroatisch vlechtpatroon, en in de linkerbovenhoek staat een bij afgebeeld. Links in het logo is een kaart van Kroatië te zien en rechts het jaar „1879” en het oude wapen van Slavonië. In het midden van het logo bevindt zich een gevlochten bijenkorf. Bovenaan wordt de naam „Slavonski med” vermeld en onderaan staan drie eikenbladeren afgebeeld.

Afbeelding: Logo van „Slavonski med”



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

„Slavonski med” wordt in Slavonië geproduceerd binnen de administratieve grenzen van de steden en gemeenten in de volgende provincies: de volledige provincies Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Bjelovar-Bilogora en Virovitica-Podravina en de steden en dorpen Novska, Lipovljani en Jasenovac in de provincie Sisak-Moslavina.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Bijzonderheden over het geografische gebied*

Natuurlijke factoren

De regio Slavonië wordt begrensd door de waterlopen van drie grote laaglandrivieren: de Drava in het noorden, de Donau in het oosten en de Sava in het zuiden. De belangrijkste bepalende milieufactor in deze regio is het verschil in reliëf en geomorfologische kenmerken tussen het bergachtige westen en het voornamelijk vlakke oosten van het gebied. Het laagste punt (78 meter boven zeeniveau) ligt in de uiterste zuidoostelijke hoek van de streek, in Spačva.

Slavonië heeft een oppervlakte van 1 248 600 ha en bestaat voor 52 % uit akkerland (655 468 ha), voor 29 % uit bossen (359 605 ha), voor 4,2 % uit grasland en voor 1,2 % uit weideland.

Door deze indeling van het landgebruik en de uitgesproken verschillen in klimaatomstandigheden, de vorm van het reliëf en de kenmerken van de vegetatie aldaar zijn de omstandigheden in Slavonië ideaal voor de productie van „Slavonski med”, die kan worden verkregen uit acacia-honing, lindehoning, koolzaadhoning, zonnebloemhoning, kastanjehoning, bloesemhoning en honingdauwhoning van de Hongaarse eik.

Als erkenning voor de unieke specifieke kenmerken van het klimaat, de bodem en het water in Slavonië en voor de rijke Slavonische flora en fauna heeft de Republiek Kroatië drie gebieden in Slavonië onder bescherming gesteld en tot natuurparken uitgeroepen, namelijk: Kopački Rit, Papuk en Lonjsko Polje.

De factoren die de grootste invloed hebben op het Slavonische weer en klimaat, zijn de geringe hoogte, de ligging in de Pannonische vlakte en de blootstelling aan het Europese binnenland. Het grootste deel van de winter krijgt het gebied heel wat koude lucht over zich heen, maar 's zomers wordt het er zeer warm. Hoe meer oostwaarts men gaat, hoe hoger de temperatuur in de zomer en hoe minder neerslag.

De temperaturen zijn doorheen de vier seizoenen gunstig voor de groei en de ontwikkeling van drachtplanten. De gemiddelde temperatuur in de lente is 11,8 °C, in de zomer 21,1 °C, in de herfst 11,3 °C en in de winter 1,0 °C. De gemiddelde temperatuur in het groeiseizoen (april tot september) is 18,3 °C.

Het jaarlijkse neerslagpatroon en de jaarlijkse neerslagverdeling zijn gunstig voor de productie van planten en de bijenhouderij. Er valt 104 tot 160 dagen per jaar neerslag.

De gemiddelde maandelijkse windsnelheid is het hoogst in de lente (maart en april) en het laagst aan het einde van de zomer en het begin van de herfst (augustus en september). De wind waait het vaakst vanuit noordwestelijke en zuidoostelijke richting, gevolgd door de zuidwestelijke en noordoostelijke richtingen.

De drachtplanten die in het afgebakende geografische gebied in Slavonië groeien, bloeien op verschillende tijdstippen (tussen maart en november), waardoor bijen steeds honing kunnen puren uit verschillende nectar- en pollenbronnen.

Menselijke factoren

De traditie van het honing maken in Slavonië is al 130 jaar oud. De honing wordt hoofdzakelijk op kleine schaal geproduceerd en dient als aanvullend inkomen voor familiebedrijven op het platteland. Door deze jarenlange overlevering van de bijenhouderijtraditie in Slavonië werd de vakkennis van het bijenhouden, en met name de praktijken, vaardigheden, vakmanschap en kennis van de mensen, door de jaren heen verfijnd.

De bijenhouders hebben van hun voorouders de volgende bijenhouderijpraktijken met betrekking tot de productie van „Slavonski med” meegekregen:

- de meeste bijenkorven zijn van hout gemaakt;
- de bijenhouders letten erop dat ze berokers aanwenden die gebruikmaken van droge plantenresten als brandstof en die een milde vorm van rook produceren;
- de bijen mogen nooit worden bijgevoerd tijdens de foerageerperiode;
- de honingraat wordt op traditionele wijze ontzegeld, met behulp van een kam, mes of borstel;
- de honing wordt van de raat gewonnen zonder verhitting;
- de honing wordt niet gepasteuriseerd op het moment van centrifugering;
- de maximale temperatuur waarbij de honing mag worden gedekristalliseerd is 43 °C.

5.2. Bijzonderheden over de kwaliteit en kenmerken van het product

„Slavonski med” onderscheidt zich door het maximale HMF-gehalte van 16,5 mg/kg en een maximaal watergehalte van 18,3 % in verse toestand. „Slavonski med” heeft een pollenspectrum; dit wil zeggen dat de meeste monoflorale en poliflorale honingsoorten pollen van plantensoorten van de families *Brassicaceae* en *Rosaceae* en van de soort *Robinia* spp. bevatten. Hiermee onderscheidt deze honing zich van honing die in andere gebieden wordt geproduceerd. Het sacharosegehalte in „Slavonski med” ligt lager dan de voorgeschreven waarden.

De kenmerken van „Slavonski med” komen tot uiting in de fysisch-chemische, melissopalinologische en organoleptische kenmerken. Het product mag bij een maximale temperatuur van 43 °C worden gedekristalliseerd. Dit zorgt ervoor dat de kenmerken, afkomstig van de flora die specifiek is voor het afgebakende gebied en de bijen, onveranderd blijven.

De benaming „Slavonski med” wordt zowel in de handel als in het algemene spraakgebruik gebezigd (recept (2014); dankwoord voor een gift (2015); dankbrief (2015); stempel op de verpakking).

5.3. Causaal verband tussen het gebied en de productkenmerken

Dankzij de gunstige klimaatomstandigheden en bodemtoestand en de overvloed aan drachtplanten in de weiden, graslanden, velden en uitgestrekte bossen van Slavonië en de alluviale moerassen en draslanden langs de rivieren de Sava, de Drava en de Donau kunnen de inheemse grijze bijen (*Apis mellifera carnica*, Pannonisch subtype) reeds sedert duizenden jaren weiden vinden met een overvloed aan nectar en pollen. Er is een uniek agro-ecologisch gebied tot stand gekomen, waardoor „Slavonski med” uitblinkt als zuivere honingsoort. De honing is dan ook een erkend en gerespecteerd product in de handel.

De werkzaamheden en omstandigheden in bijenstallen die de honingopbrengsten bepalen, houden rechtstreeks verband met het klimaat, dat in Slavonië bevorderlijk is voor de productie van „Slavonski med”.

De lentetemperaturen maken dat voorjaarsbloeiende planten, fruitbomen en weiden vroeg en overvloedig groeien, terwijl de zomertemperaturen gunstig zijn voor de rijping van landbouwgewassen, waarvan sommigen honing dragen en cruciaal zijn voor „Slavonski med”.

De klimaatomstandigheden in de herfst zijn geschikt voor de bijen, die zich voorbereiden op hun winterslaap, en de omstandigheden in de winter zijn goed voor de winterslaap en zorgen ervoor dat de bijen goed aan het nieuwe seizoen kunnen beginnen.

De optimale lente- en zomertemperaturen zijn bevorderlijk voor de afscheiding van nectar uit de meeste planten. Voorjaarsbloeiende planten scheiden nectar af bij lagere temperaturen, terwijl zomerbloeiende planten een hogere nachttemperatuur nodig hebben om nectar in voldoende mate te kunnen blijven afscheiden.

Er valt jaarlijks minder dan een derde van de dagen regen (maar minstens 104 dagen), wat inhoudt dat er jaarlijks genoeg droge dagen zijn waarop bijen nectar kunnen verzamelen.

Bijen hebben meer nectar ter beschikking in de lente. Daaruit putten zij energie, zodat zij beter opgewassen zijn tegen de luchtstromen. De aanwezigheid van nectar neemt af naar het einde van de zomer toe, maar dat geldt ook voor de windkracht. Hierdoor hoeven de bijen niet zo veel energie meer te verspillen om te weerstaan aan de wind en kunnen ze de energie gemakkelijker vasthouden ter voorbereiding op hun winterslaap.

In een verslag van de Đakovo-afdeling dat in 1845 werd bekendgemaakt in de *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga društva* (maandblad van de Kroatische en Slavonische handelsonderneming) staat dat „er geen enkele stad of gemeente in Slavonië is die geen honing van goede kwaliteit produceert”. De Slavonische vereniging van bijenhouders werd in 1879 in Osijek opgericht en is daarmee de eerste en oudste vereniging van haar soort in Zuid-oost-Europa. Het blad *Slavonska Pčela* (Slavonische bij) werd voor het eerst al in maart 1881 gepubliceerd als het bulletin van de Slavonische vereniging van bijenhouders. Nadat het blad het levenslicht zag, vormden er zich al zeer snel afdelingen van de vereniging. De Slavonische vereniging van bijenhouders is actief betrokken bij de bevordering van de bijenhouderij in Slavonië en de verbetering van de kwaliteit van „Slavonski med”. Daartoe moedigt zij leerkrachten in het lager onderwijs aan zich in te zetten voor de ontwikkeling van de bijenhouderij, de bewustmaking rond vorderingen in de bijenhouderij, de verspreiding van het laatste nieuws over de bijenhouderij en van bloei- en bijenkalenders enz. Het belang van hun bijdrage aan de ontwikkeling van de bijenhouderij in Slavonië en in Kroatië in het algemeen blijkt uit het feit dat Bogdan Penjić (1852-1918), oprichter en jarenlang secretaris van deze oude vereniging, en tegelijkertijd redacteur van *Slavonska pčela*, wordt genoemd als de vader van de moderne bijenhouderij in Kroatië. Hij was verantwoordelijk voor de introductie van de eerste bijenkorven met verstelbare raten (in 1871), de eerste honingslingers en de invoering van kunstraten (in 1879). De eerste tentoonstelling van bijenhouders werd in 1889 in Osijek georganiseerd en in 1903 publiceerde de vereniging van bijenhouders van Vukovar in de krant *Gospodarski list* een initiatief om een honingmarkt te organiseren.

De onderlinge wisselwerking van specifieke bodem- en klimaatomstandigheden, de eeuwenoude ervaring met de bijenhouderij van de lokale bevolking en de wederzijdse interactie tussen deze twee factoren beïnvloeden „Slavonski med” zodanig dat de honing een specifieke fysisch-chemische samenstelling en specifieke organoleptische kenmerken heeft waardoor hij onder consumenten erkenning en waardering geniet.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf>

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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 292/10)

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

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”

EU-nr.: PGI-DE-02191 — 28.9.2016

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Aanvrager (groepering):

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.
Am Trödelmarkt 58
90403 Nürnberg
DUITSLAND

Tel. +49 9119373877, info@nuernberger-bratwuerste.de

De Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. is een vereniging van fabrikanten van „Nürnberger Bratwürste”.

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

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

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband met het geografische gebied
- Etikettering
- Overige (verpakking, controleorganen)

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 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

e) Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Na de volgende laatste alinea:

„Alle onderdelen van het productieproces van „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” vinden plaats in het omschreven geografische gebied. Dat zijn:

- fijnmalen of -hakken van het vlees;

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

— vermengen van het fijnge maakte vlees met kruiden om de worstmengeling te bereiden;

— vullen van de schapendarm,”

wordt het volgende toegevoegd:

„en

— verpakken van de worsten.”.

Toelichting

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” worden van oudsher in de vestiging van de fabrikant en bijgevolg in het afgebakende geografische gebied verpakt. Met name dienen de worsten uit het oogpunt van kwaliteitsbehoud snel verpakt te worden om de versheid en smaakkenmerken te bewaren. „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” zijn zeer gevoelige producten van gehakt vlees die zeer fijn gekruid worden en relatief kort houdbaar zijn. Ze moeten dan ook voortdurend gekoeld worden. Als ze niet onmiddellijk na de productie worden verpakt, kan dat tot permanent kwaliteitsverlies leiden. Zelfs wanneer de worsten worden vervoerd met normale middelen die aan de hygiënevoorschriften voldoen, kan dat leiden tot een permanente achteruitgang in kwaliteit wat betreft de versheid en aspecten van de smaak en het uiterlijk, zoals uitdroging en bruine verkleuring. Vervoer naar een andere locatie brengt ook een aanzienlijk risico op onzuiverheden en ziekteverwekkers met zich mee, vooral wanneer de worsten rauw zijn. Uit twee onderzoeken van onafhankelijke instanties voor het testen van voedsel blijkt dat slechts enkele uren na bulkverzending van onverpakte „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” steeds meer afwijkingen in sensorische en microbiologische kwaliteitskenmerken optreden. Er bestaat dan ook een risico dat deze degradaties blijven bestaan als het verpakkingsproces later plaatsvindt. Ten slotte kan vervoer van het product naar een andere locatie ook de reputatie van de geografische aanduiding aantasten.

Het verpakkingsproces omvat bovendien belangrijke productiefasen uit het productdossier, waarin te lange of te korte worsten worden afgekeurd. Daartoe behoort ook een kwaliteitscontrole, waarbij afwijkingen in kwaliteit onmiddellijk door deskundigen worden vastgesteld.

De aard van het product impliceert dat de traceerbaarheid en de herkomst van „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” niet gegarandeerd kunnen worden als de verpakking niet onmiddellijk na de productie door het BOB-bedrijf zelf wordt uitgevoerd. Als „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” als stukgoed of in bulk verkocht zouden worden, zou dat het risico op vermenging met gelijksoortige worsten meebrengen. Het zou dan moeilijk vast te stellen zijn of er alleen van het originele product sprake was.

g) Controlestructuren:

De naam en het adres van de bevoegde overheidsinstellingen dienen als volgt te worden geactualiseerd:

Voor inspecties bij producenten:

Naam: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Adres: Menzinger Str. 54
80638 München
DUITSLAND

Tel. +49 89178000
Fax +49 8917800313

Voor controle op onrechtmatige praktijken:

Naam: Beiers deelstaatministerie van Milieu en Gezondheid

Adres: Rosenkavalierplatz 2
81925 München
DUITSLAND

Tel. +49 8912610
Fax +49 8912611122

Toelichting

De naam en het adres van de overheidsinstellingen die verantwoordelijk zijn voor inspecties bij producenten en controle op onrechtmatige praktijken, waren niet meer actueel. De verwijzing naar Lacon GmbH moet worden verwijderd. Producenten kunnen momenteel kiezen tussen verschillende erkende controleorganen in Beieren.

ENIG DOCUMENT

„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE”/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE”**EU-nr.: PGI-DE-02191 — 28.9.2016****BOB () BGA (X)****1. Naam/namen**

„Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

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

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

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

7-9 cm lange, middelgrove braadworst in een nauwe schapendarm; 20 à 25 g/stuk (rauw).

Samenstelling:

Min of meer ontvet varkensvlees, vet vlees, met name buikvlees, buikvet, wangen, wangvet, rugvlees of rugspek, geen worstvlees, geen toevoeging van nitriet (behalve bij gerookte braadworst); het kruidenmengeling varieert naar gelang van het recept (vooral marjolein); het gehalte aan collageenvrij vleeseiwit mag niet lager zijn dan 12 % en het absolute vetgehalte niet hoger dan 35 %; het gehalte aan collageenvrij eiwit in het vleeseiwit mag niet minder bedragen dan 75 % vol (histometrisch) of 80 % (chemisch).

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

Vet vlees, met name buikvlees, buikvet, wangen, wangvet, rugvlees en rugspek; het vetgehalte van het eindproduct mag niet hoger zijn dan 35 % en het gehalte aan collageenvrij vleeseiwit mag niet lager zijn dan 12 %; kruidenmengeling, voornamelijk marjolein; schapendarm.

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

Alle onderdelen van het productieproces van „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” vinden plaats in het omschreven geografische gebied. Dat zijn:

- fijnmalen of -hakken van het vlees;
- vermengen van het fijngemaakte vlees met kruiden om de worstmengeling te bereiden;
- vullen van de schapendarm.

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

De worsten moeten ook in het afgebakende geografische gebied worden verpakt. De verpakking vindt onmiddellijk na de productie plaats in de vestiging van de fabrikant. Dit dient om de kwaliteit te waarborgen, vooral met het oog op de versheid en smaakkenmerken van het product, en verkleint het risico op onzuiverheden en besmetting dat verbonden is met het vervoer naar een andere locatie. „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” zijn zeer gevoelige producten van gehakt vlees. Zelfs conventioneel transport dat voldoet aan de hygiënevoorschriften kan binnen enkele uren leiden tot permanent kwaliteitsverlies van onverpakte „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste”.

Wanneer de producten onmiddellijk worden verpakt op de productielocatie van de fabrikant, komt dat ook de traceerbaarheid en herkomstgarantie ten goede. Als „Nürnberger Bratwürste”/„Nürnberger Rostbratwürste” als stukgoed of in bulk verkocht en later verpakt zouden worden, zou vrijwel onmogelijk zijn na te gaan of er alleen originele worsten aanwezig waren.

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

—

4. Beknopte beschrijving van het geografische gebied

Grondgebied van de stad Neurenberg.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

De vervaardiging van braadworst is in Neurenberg een eeuwenoude traditie waarvan kan worden aangetoond dat ze teruggaat tot 1313. Het typische kleine en lichte formaat van de „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ kan minstens tot 1573 worden nagespoord. Doordat Neurenberg op het kruispunt van twee belangrijke handelswegen was gelegen, beschikte men in deze stad al vroeg over oosterse kruiden voor de bereiding van braadworst.

De traditionele braadworstproductie wordt in Neurenberg ook nu nog op grote schaal voortgezet. Zo stelden Goethe en Jean Paul de „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ erg op prijs. Het Bratwurst-Glöcklein (braadworsteethuis) in de omgeving van St. Sebald was een van de beroemdste herbergen in het negentiende-eeuwse Duitsland. Het was niet enkel toegankelijk voor de geld- en geboorteadel, maar was een must voor iedereen die de stad bezocht.

Specificiteit van het product

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ worden gekenmerkt door het ongewone, kleine formaat en door toetsen van marjolein. De worst voldoet aan een sedert lange tijd gecontroleerde hoge kwaliteitsnorm en geniet ver buiten de omgeving van Neurenberg bekendheid en grote waardering van de consument.

Dat blijkt ook uit het feit dat het eten van „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ in een van de vele braadworstkeukens of „Wurstbratereien“ in de binnenstad van Neurenberg stevast deel uitmaakt van een georganiseerd stadsbezoek.

Causaal verband tussen het geografische gebied en een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product

Doordat de vervaardiging van braadworst in Neurenberg een eeuwenoude traditie is en dankzij de sedert lange tijd gecontroleerde hoge kwaliteitsnorm en het ongewone, kleine formaat van de „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“, geniet deze worst in heel Duitsland en wereldwijd bekendheid en grote waardering.

Deze specialiteit is ontstaan in de voormalige rijksstad Neurenberg, op het kruispunt van belangrijke handelswegen en kruidenroutes uit Oost-Azië, die zorgden voor de aanwezigheid van kruiden als marjolein, muskaatnoot en peper. Het waren in de eerste plaats deze Aziatische kruiden die de productie van de worst mogelijk maakten. Doordat de stad Neurenberg handel dreef over lange afstand en een aantal verfijnde moderne tradities kende, werden hier steeds kleinere en steeds verfijndere, beter gekruide worsten vervaardigd, die mettertijd uitgroeiden tot de beroemde „Nürnberger Bratwürste“. In tegenstelling tot de dorpen op het platteland legden de steden van meet af aan meer nadruk op kwaliteit. Terwijl elders de kwantiteit belangrijk was, telde bij de productie in Neurenberg vooral de kwaliteit, en zo is het kleine formaat van deze worsten ontstaan.

De naleving van het recept en de kwaliteit stammen uit de periode dat het stadsbestuur van Neurenberg toezicht hield. Neurenberg kan praten op de oudste toezichtregeling voor levensmiddelen, die wordt vermeld in het strafwetboek uit het jaar 1300. Door de publicatie van het recept, de strenge controle en de beperking van de productie tot het grondgebied van Neurenberg, heeft de stad er mee voor gezorgd dat de eigenschappen van de worst de oorsprong ervan weerspiegelen. Het verband met het geografische gebied was daarom oorspronkelijk gebaseerd op de geografische ligging van de stad op het kruispunt van kruiden- en handelsroutes en op de vroege invoering van levensmiddelentoezicht. De geografische ligging en het levensmiddelentoezicht en de daarmee samenhangende bescherming van het recept hebben dus geleid tot de bijzondere kwaliteit van deze worst. De rijksstad met haar uitgebreide, wereldwijde handelsnetwerk beschikte over een specialiteit die vanaf de middeleeuwen alom bekend was. Heden ten dage stoelt het verband op de faam die deze specialiteit van oudsher wereldwijd geniet.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41217>

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL