

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 97



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

61e jaargang

15 maart 2018

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2018/C 97/01	Goedkeuring van steunmaatregelen van de staten op grond van de artikelen 107 en 108 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie — Gevallen waartegen de Commissie geen bezwaar maakt of waarin de maatregel geen steun vormt ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Informatie

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

Europese Commissie

2018/C 97/02	Wisselkoersen van de euro	2
--------------	---------------------------------	---

INFORMATIE OVER DE EUROPESE ECONOMISCHE RUIMTE

Gemengd Comité van de EER

2018/C 97/03	Besluiten van het Gemengd Comité van de EER waarvoor aan de in artikel 103 van de EER-overeenkomst bedoelde grondwettelijke eisen is voldaan, en hieraan gerelateerde besluiten	3
--------------	---	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

V Bekendmakingen

BESTUURLIJKE PROCEDURES

Europees Bureau voor personeelsselectie (EPSO)

2018/C 97/04	Aankondiging van vergelijkende onderzoeken	8
--------------	--	---

GERECHTELIJKE PROCEDURES

EVA-Hof

2018/C 97/05	Arrest van het Hof van 14 november 2017 in de gevoegde zaken E-2/17 en E-3/17 — Toezichthoudende autoriteit van de EVA tegen IJsland (<i>Richtlijn 89/662/EEG — Veterinaire controles – Invoerbeperkingen – Rauw en verwerkt vlees, eieren en melk</i>)	9
--------------	---	---

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2018/C 97/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8820 — GE/Rosneft/JV) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	11
--------------	---	----

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2018/C 97/07	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	13
--------------	---	----

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

II

(Mededelingen)

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

EUROPESE COMMISSIE

**Goedkeuring van steunmaatregelen van de staten op grond van de artikelen 107 en 108 van het
Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie****GevalLEN waartegen de Commissie geen bezwaar maakt of waarin de maatregel geen steun vormt**

(Voor de EER relevante tekst)

(2018/C 97/01)

Datum waarop het besluit is genomen	11.10.2017	
Nummer van de steunmaatregel	SA.49275 (2017/N)	
Lidstaat	Portugal	
Regio	PORTUGAL	—
Benaming van de steunregeling en/of naam van de begunstigde	Sale of Novo Banco with additional aid in the in the context of the 2014 Resolution of Banco Espírito Santo, S.A.	
Rechtsgrondslag	Decreto-Lei n° 298/92, de 31 de dezembro que aprova o Regime Geral das Instituições de Crédito e Sociedades Financeiras	
Type maatregel	ad-hoc steun	Novo Banco, S.A.
Doelstelling	Opheffing ernstige verstoring in de economie	
Vorm van de steun	Overige - 0	
Begrotingsmiddelen	Totaalbudget: EUR 4 290 (in miljoen)	
Maximale steunintensiteit	—	
Looptijd (periode)	—	
Economische sectoren	Financiële dienstverlening; exclusief verzekeringen en pensioenfondsen	
Naam en adres van de steunverlenende autoriteit	Fundo de Resolução Av. da República, 57, n° 2, 1050-189 - Lisboa, Portugal	
Andere informatie	Mocht er bij ernstige tegenspoed een behoefte aan kapitaal ontstaan waarin Lone Star en andere marktspelers niet kunnen voorzien, dan zal Portugal in beperkte mate extra kapitaal inbrengen.	

De tekst van de beschikking in de authentieke ta(a)l(en), waaruit de vertrouwelijke gegevens zijn geschrapt, is beschikbaar op site:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>.

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

14 maart 2018

(2018/C 97/02)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,2369	CAD	Canadese dollar	1,5993
JPY	Japanse yen	131,77	HKD	Hongkongse dollar	9,6978
DKK	Deense kroon	7,4493	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6853
GBP	Pond sterling	0,88630	SGD	Singaporese dollar	1,6193
SEK	Zweedse kroon	10,1255	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 313,97
CHF	Zwitserse frank	1,1704	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,5494
ISK	IJslandse kroon	123,10	CNY	Chinese yuan renminbi	7,8089
NOK	Noorse kroon	9,5728	HRK	Kroatische kuna	7,4428
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 981,40
CZK	Tsjechische koruna	25,447	MYR	Maleisische ringgit	4,8202
HUF	Hongaarse forint	311,63	PHP	Filipijnse peso	64,330
PLN	Poolse zloty	4,2023	RUB	Russische roebel	70,4935
RON	Roemeense leu	4,6625	THB	Thaise baht	38,505
TRY	Turkse lira	4,7924	BRL	Braziliaanse real	4,0244
AUD	Australische dollar	1,5644	MXN	Mexicaanse peso	22,9785
			INR	Indiase roepie	80,1975

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

INFORMATIE OVER DE EUROPESE ECONOMISCHE RUIMTE

GEMENGD COMITÉ VAN DE EER

Besluiten van het Gemengd Comité van de EER waarvoor aan de in artikel 103 van de EER-overeenkomst bedoelde grondwettelijke eisen is voldaan, en hieraan gerelateerde besluiten

(2018/C 97/03)

Sedert maart 2000 wordt voor de besluiten van het Gemengd Comité van de EER in een voetnoot vermeld of voor de inwerkingtreding van deze besluiten door een van de overeenkomstsluitende partijen eerst aan grondwettelijke eisen moet worden voldaan. Voor onderstaande besluiten werd aldus op het bestaan van dergelijke vereisten gewezen. De betrokken overeenkomstsluitende partijen hebben thans de andere overeenkomstsluitende partijen in kennis gesteld van de afronding van hun interne procedures. De datum van inwerkingtreding van de besluiten wordt hieronder vermeld. Daarnaast kunnen bepaalde besluiten van het Gemengd Comité van de EER slechts in werking treden wanneer aan de grondwettelijke verplichtingen van de bovenvermelde besluiten is voldaan. Zij worden hierna ook vermeld.

Nummer besluit	Datum goedkeuring	Publicatiegegevens	In de EER-overeenkomst opgenomen wetgeving	Datum inwerkingtreding
173/2013	8.10.2013	PB L 58 van 27.2.2014, blz. 27. EER-supplement nr. 13 van 27.2.2014, blz. 29.	Richtlijn 2009/33/EG van het Europees Parlement en de Raad van 23 april 2009 inzake de bevordering van schone en energiezuinige wegvoertuigen	1.7.2017
316/2015	11.12.2015	PB L 263 van 12.10.2017, blz. 35. EER-supplement nr. 64 van 12.10.2017, blz. 43.	Richtlijn (EU) 2015/719 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2015 tot wijziging van Richtlijn 96/53/EG van de Raad houdende vaststelling, voor bepaalde aan het verkeer binnen de Gemeenschap deelnemende wegvoertuigen, van de in het nationale en het internationale verkeer maximaal toegestane afmetingen, en van de in het internationale verkeer maximaal toegestane gewichten	1.8.2017
46/2016	18.3.2016	PB L 270 van 19.10.2017, blz. 11. EER-supplement nr. 66 van 19.10.2017, blz. 11.	Richtlijn 2014/30/EU van het Europees Parlement en de Raad van 26 februari 2014 betreffende de harmonisatie van de wetgevingen van de lidstaten inzake elektromagnetische compatibiliteit (herschikking) Richtlijn 2014/34/EU van het Europees Parlement en de Raad van 26 februari 2014 betreffende de harmonisatie van de wetgevingen van de lidstaten inzake apparaten en beveiligingssystemen bedoeld voor gebruik op plaatsen waar ontploffingsgevaar kan heersen (herschikking) Richtlijn 2014/35/EU van het Europees Parlement en de Raad van 26 februari 2014 betreffende de harmonisatie van de wetgevingen van de lidstaten inzake het op de markt aanbieden van elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen	1.7.2017

Nummer besluit	Datum goedkeuring	Publicatiegegevens	In de EER-overeenkomst opgenomen wetgeving	Datum inwerking-treding
92/2016	29.4.2016	PB L 300 van 16.11.2017, blz. 43. EER-supplement nr. 73 van 16.11.2017, blz. 47.	Verordening (EU) 2015/2120 van het Europees Parlement en de Raad van 25 november 2015 tot vaststelling van maatregelen betreffende open-internettoegang en tot wijziging van Richtlijn 2002/22/EG inzake de universele dienst en gebruikersrechten met betrekking tot elektronische-communicatienetwerken en -diensten en Verordening (EU) nr. 531/2012 betreffende roaming op openbare mobielecommunicatienetwerken binnen de Unie Uitvoeringsverordening (EU) 2015/2352 van de Commissie van 16 december 2015 tot vaststelling van het gewogen gemiddelde van de maximale tarieven voor mobiele afgifte in de Unie	1.6.2017
100/2016	29.4.2016	PB L 300 van 16.11.2017, blz. 61. EER-supplement nr. 73 van 16.11.2017, blz. 66.	Uitvoeringsbesluit (EU) 2015/2119 van de Commissie van 20 november 2015 tot vaststelling van BBT-conclusies (beste beschikbare technieken) op grond van Richtlijn 2010/75/EU van het Europees Parlement en de Raad, voor de productie van platen en panelen op basis van hout	1.7.2017
121/2016	3.6.2016	PB L 308 van 23.11.2017, blz. 25. EER-supplement nr. 76 van 23.11.2017, blz. 30.	Richtlijn 2014/60/EU van het Europees Parlement en de Raad van 15 mei 2014 betreffende de teruggave van cultuurgoederen die op onrechtmatige wijze buiten het grondgebied van een lidstaat zijn gebracht en houdende wijziging van Verordening (EU) nr. 1024/2012	1.7.2017
166/2016	23.9.2016	Nog te publiceren	Uitvoeringsverordening (EU) 2015/262 van de Commissie van 17 februari 2015 tot vaststelling van voorschriften overeenkomstig de Richtlijnen 90/427/EEG en 2009/156/EG van de Raad met betrekking tot de methoden voor de identificatie van paardachtigen (verordening paardenpaspoort)	1.7.2017
194/2016	23.9.2016	Nog te publiceren	Verordening (EU) nr. 524/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 21 mei 2013 betreffende onlinebeslechting van consumentengeschillen en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2006/2004 en Richtlijn 2009/22/EG Uitvoeringsverordening (EU) 2015/1051 van de Commissie van 1 juli 2015 betreffende de modaliteiten voor de uitvoering van de taken van het platform voor onlinebeslechting van geschillen, de modaliteiten voor het elektronische klachtenformulier en de modaliteiten voor de samenwerking binnen het netwerk van contactpunten zoals bedoeld in Verordening (EU) nr. 524/2013 van het Europees Parlement en de Raad betreffende onlinebeslechting van consumentengeschillen	1.7.2017

Nummer besluit	Datum goedkeuring	Publicatiegegevens	In de EER-overeenkomst opgenomen wetgeving	Datum inwerking-treding
			Richtlijn 2013/11/EU van het Europees Parlement en de Raad van 21 mei 2013 betreffende alternatieve beslechting van consumentengeschillen en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2006/2004 en Richtlijn 2009/22/EG	
206/2016	30.9.2016	Nog te publiceren	Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 4 juli 2012 betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters	1.7.2017
215/2016	28.10.2016	Nog te publiceren	Verordening (EU) 2015/757 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2015 betreffende de monitoring, de rapportage en de verificatie van kooldioxide-emissies door maritiem vervoer en tot wijziging van Richtlijn 2009/16/EG	1.7.2017
35/2017	3.2.2017	Nog te publiceren	<p>Uitvoeringsbesluit 2014/752/EU van de Commissie van 30 oktober 2014 betreffende de gelijkwaardigheid van het regelgevingskader van Japan voor centrale tegenpartijen met de voorwaarden van Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters</p> <p>Uitvoeringsbesluit 2014/753/EU van de Commissie van 30 oktober 2014 betreffende de gelijkwaardigheid van het regelgevingskader van Singapore voor centrale tegenpartijen aan de voorwaarden van Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters</p> <p>Uitvoeringsbesluit 2014/754/EU van de Commissie van 30 oktober 2014 betreffende de gelijkwaardigheid van het regelgevingskader van Hongkong voor centrale tegenpartijen met de voorwaarden van Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters</p> <p>Uitvoeringsbesluit 2014/755/EU van de Commissie van 30 oktober 2014 betreffende de gelijkwaardigheid van het regelgevingskader van Australië voor centrale tegenpartijen aan de voorwaarden van Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters</p>	1.7.2017

Nummer besluit	Datum goedkeuring	Publicatiegegevens	In de EER-overeenkomst opgenomen wetgeving	Datum inwerking-treding
			<p>Uitvoeringsbesluit (EU) 2015/2038 van de Commissie van 13 november 2015 voor centrale tegenpartijen aan de vereisten van Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters</p> <p>Uitvoeringsbesluit (EU) 2015/2039 van de Commissie van 13 november 2015 betreffende de gelijkwaardigheid van het regelgevingskader van Zuid-Afrika voor centrale tegenpartijen aan de vereisten van Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters</p> <p>Uitvoeringsbesluit (EU) 2015/2040 van de Commissie van 13 november 2015 betreffende de gelijkwaardigheid van het regelgevingskader van bepaalde provincies van Canada voor centrale tegenpartijen aan de vereisten van Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters</p> <p>Uitvoeringsbesluit (EU) 2015/2041 van de Commissie van 13 november 2015 betreffende de gelijkwaardigheid van het regelgevingskader van Mexico voor centrale tegenpartijen aan de vereisten van Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters</p> <p>Uitvoeringsbesluit (EU) 2015/2042 van de Commissie van 13 november 2015 betreffende de gelijkwaardigheid van het regelgevingskader van Zwitserland voor centrale tegenpartijen aan de vereisten van Verordening (EU) nr. 648/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende otc-derivaten, centrale tegenpartijen en transactieregisters</p>	
37/2017	3.2.2017	Nog te publiceren	Richtlijn 2014/88/EU van de Commissie van 9 juli 2014 tot wijziging van Richtlijn 2004/49/EG van het Europees Parlement en de Raad, wat betreft gemeenschappelijke veiligheids-indicatoren en gemeenschappelijke methoden voor de berekening van de kosten van ongevallen	1.1.2018

Nummer besluit	Datum goedkeuring	Publicatiegegevens	In de EER-overeenkomst opgenomen wetgeving	Datum inwerking-treding
38/2017	3.2.2017	Nog te publiceren	Richtlijn (EU) 2016/882 van de Commissie van 1 juni 2016 tot wijziging van Richtlijn 2007/59/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de taalvereisten Richtlijn (EU) 2016/882 van de Commissie van 1 juni 2016 tot wijziging van Richtlijn 2007/59/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende de taalvereisten	1.1.2018
39/2017	3.2.2017	Nog te publiceren	Richtlijn 2014/82/EU van de Commissie van 24 juni 2014 tot wijziging van Richtlijn 2007/59/EG van het Europees Parlement en de Raad op het gebied van algemene vakkennis, medische eisen en vergunningsvereisten	1.1.2018
41/2017	3.2.2017	Nog te publiceren	Uitvoeringsbesluit (EU) 2016/1804 van de Commissie van 10 oktober 2016 betreffende de nadere regels voor de toepassing van de artikelen 34 en 35 van Richtlijn 2014/25/EU van het Europees Parlement en de Raad betreffende het plaatsen van opdrachten in de sectoren water- en energievoorziening, vervoer en postdiensten	1.9.2017

V

(Bekendmakingen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPEES BUREAU VOOR PERSONEELSSELECTIE (EPSO)

AANKONDIGING VAN VERGELIJKENDE ONDERZOEKEN

(2018/C 97/04)

Het Europees Bureau voor personeelsselectie (EPSO) organiseert de volgende vergelijkende onderzoeken:

ADMINISTRATEURS OP HET GEBIED VAN VOLKSGEZONDHEID (AD 6):

EPSO/AD/340/18 — Gezondheid en voedselveiligheid — Audit, inspectie en evaluatie

EPSO/AD/341/18 — Voedselveiligheid — Beleid en wetgeving

De aankondiging wordt in 24 talen bekendgemaakt in *Publicatieblad van de Europese Unie* C 97 A van 15 maart 2018.

Meer informatie is te vinden op de website van EPSO: <https://epso.europa.eu/>

GERECHTELIJKE PROCEDURES

EVA-HOF

ARREST VAN HET HOF

van 14 november 2017

in de gevoegde zaken E-2/17 en E-3/17

Toezichthoudende autoriteit van de EVA tegen IJsland

(Richtlijn 89/662/EEG — Veterinaire controles – Invoerbepalingen – Rauw en verwerkt vlees, eieren en melk)

(2018/C 97/05)

In de gevoegde zaken E-2/17 en E-3/17 Toezichthoudende Autoriteit van de EVA tegen IJsland — VERZOEKEN om vast te stellen dat IJsland zijn verplichtingen uit hoofde van het besluit waarnaar wordt verwezen in punt 1 van deel 1.1 van hoofdstuk I van bijlage I bij de Overeenkomst betreffende de Europese Economische Ruimte (Richtlijn 89/662/EEG van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt), zoals gewijzigd en aangepast aan de overeenkomst bij Protocol 1 daarvan en bij de sectorale aanpassingen in bijlage I, en met name uit hoofde van artikel 5 van het besluit, niet is nagekomen door het handhaven van:

- i) een vergunningenstelsel voor de invoer van vers vlees en vleesproducten, zoals vastgesteld in artikel 10 van de IJslandse wet nr. 25/1993 en de artikelen 3 tot en met 5 van de IJslandse verordening nr. 448/2012;
- ii) een vergunningenstelsel voor de invoer van rauwe eieren en producten op basis van rauwe eieren, zoals vastgesteld in artikel 10 van de IJslandse wet nr. 25/1993 en de artikelen 3, onder e), en artikel 4 van de IJslandse verordening nr. 448/2012;
- iii) een vergunningenstelsel voor de invoer van niet-gepasteuriseerde melk en zuivelproducten verkregen uit niet-gepasteuriseerde melk en bijkomende vereisten, zoals vastgesteld in artikel 10 van de IJslandse wet nr. 25/1993 en artikel 3, onder f), en de artikelen 4 en 5 van de IJslandse verordening nr. 448/2012, en een verbod op het in de handel brengen van ingevoerde zuivelproducten verkregen uit niet-gepasteuriseerde melk, zoals vastgesteld in artikel 7 bis van de IJslandse verordening nr. 104/2010, en
- iv) een administratieve praktijk waarbij importeurs worden verplicht aangifte te doen van en goedkeuring te verkrijgen voor de invoer van producten op basis van behandelde eieren en zuivelproducten, zoals die welke is vastgesteld in het kader van de toepassing van de IJslandse verordening nr. 448/2012,

heeft het Hof, samengesteld als volgt: Carl Baudenbacher, voorzitter, Per Christiansen (rechter-rapporteur) en Páll Hreinnson, rechters, op 14 november 2017 een arrest gewezen, waarvan het dictum als volgt luidt:

1. vastgesteld dat IJsland zijn verplichtingen uit hoofde van artikel 5 van het besluit waarnaar wordt verwezen in punt 1 van deel 1.1 van hoofdstuk I van bijlage I bij de Overeenkomst betreffende de Europese Economische Ruimte (Richtlijn 89/662/EEG van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt), zoals gewijzigd en aangepast aan de overeenkomst bij Protocol 1 en bijlage I daarbij, niet is nagekomen door het handhaven van:
 - i) het vergunningenstelsel voor de invoer van vers vlees en vleesproducten, zoals vastgesteld in artikel 10 van de IJslandse wet nr. 25/1993 en artikel 3 bis en de artikelen 4 en 5 van de IJslandse verordening nr. 448/2012;
 - ii) het vergunningenstelsel voor de invoer van rauwe eieren en producten op basis van rauwe eieren, zoals vastgesteld in artikel 10 van de IJslandse wet nr. 25/1993 en artikel 3, onder e), en artikel 4 van de IJslandse verordening nr. 448/2012;
 - iii) het vergunningenstelsel voor de invoer van niet-gepasteuriseerde melk en zuivelproducten verkregen uit niet-gepasteuriseerde melk, zoals vastgesteld in artikel 3, onder f), en artikel 4 van de IJslandse verordening nr. 448/2012, en de bijkomende vereisten betreffende bepaalde kazen, zoals vastgesteld in artikel 5, lid 3, van de IJslandse verordening nr. 448/2012, en

- iv) een administratieve praktijk waarbij importeurs van behandelde eieren en zuivelproducten worden verplicht gegevens te verstrekken aan de bevoegde nationale autoriteit waaruit blijkt dat de producten zijn behandeld in overeenstemming met de nationale wetgeving.
2. Verwerpt het verzoek voor het overige.
 3. Verwijst IJsland in de kosten van de procedure.
-

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.8820 — GE/Rosneft/JV)

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2018/C 97/06)

1. Op 7 maart 2018 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.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- General Electric Company („GE”, Verenigde Staten);
- General Electric Panafriaca Holdings I B.V., Nederland (dochteronderneming van Baker Hughes, een GE-onderneming „BHGE”), dat onder zeggenschap staat van GE;
- Rosneft Oil Company („Rosneft”, Rusland);
- Sibintek LLC („Sibintek”, Rusland), dat onder zeggenschap staat van Rosneft;
- NewCo („JV”, Singapore / Rusland).

GE en Rosneft verkrijgen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening over de JV.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen in een nieuw opgerichte onderneming die een joint venture vormt.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- GE: wereldwijd gediversifieerde productie-, technologie- en dienstonderneming. GE bestaat uit een aantal bedrijfseenheden, elk met zijn eigen divisies. Haar belangrijkste bedrijfseenheden zijn: GE Renewable Energy, GE Power; BHGE, GE Healthcare, GE Aviation, GE Transportation, GE Capital en GE Lighting;
- BHGE: wereldwijde full-streamonderneming die zich bezighoudt met de verwerking van olie en gas, technologie, diensten en digitale oplossingen. BHGE is sinds juli 2017 een bedrijfseenheid van GE;
- Sibintek: IT-oplossingen voor Rosneft en andere klanten in Rusland, waaronder, maar niet beperkt tot, aanbidding van systemen voor het beheer van de toeleveringsketen, infrastructuur, gegevensopslag en transmissiesystemen, engineeringssystemen, olie-exploratie en productiesystemen, energiebesparing en oplossingen voor stroomvoorziening, en andere;
- Rosneft: exploratie, ontwikkeling, productie en verkoop van ruwe olie en aardgas en raffinage en verhandeling van petroleumproducten en petrochemicaliën;
- De JV zal zich toeleveren op ontwikkeling, tenuitvoerlegging, verhandeling en licentiëring en/of exploitatie van industriële IoT-apps gebaseerd op het Predix Platform dat door GE wordt aangeboden.

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.

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

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt 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 ⁽¹⁾.

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. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.8820 — GE/Rosneft/JV

Opmerkingen kunnen aan de Commissie worden toegezonden per e-mail, per fax of per post. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 22964301

Postadres:

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

⁽¹⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

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

(2018/C 97/07)

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

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

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

„BOUDIN BLANC DE RETHEL”

EU-nr.: PGI-FR-02295 — 24.2.2017

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam: Les Charcutiers du Pays d’Ardennes
Adres: Au Pays rethélois
3 quai d’Orfeuil
08300 Rethel
FRANKRIJK
E-mail: charcuteries.ardennes@gmail.com

Samenstelling: De groepering bestaat uit de fabrikanten van „Boudin blanc de Rethel”. 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

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: bijwerking van gegevens, geografisch gebied, causaal verband, controlestructuren, 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 niet als minimaal kan worden beschouwd.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- 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)**

5.1. **Rubriek „Beschrijving van het product”**

De paragraaf over de plaatsbepaling van de productie van de „Boudin blanc de Rethel” in de omgeving van Rethel en over het bestaan van de witte worst met ui in het noorden van het departement wordt geschrapt. Ook de elementen over het overgeleverde recept die betrekking hebben op de werkwijze voor het verkrijgen van het product en op het verband met de oorsprong en niet op de beschrijving van het product, worden geschrapt. Deze paragrafen hebben geen betrekking op de beschrijving van het product.

De fysieke kenmerken van het product worden vervangen door:

„De „Boudin blanc de Rethel” heeft de vorm van een cilindervormige worst van 60 tot 130 gram met een diameter van 30 tot 36 mm. Hij wordt in varkensdarmen gestopt.

Er bestaan ook cocktail- en barbecuevarianten van de „Boudin blanc de Rethel” met een diameter tussen 20 en 26 mm. Deze varianten worden in schapendarmen gestopt:

cocktail of mini: het gewicht ligt tussen 8 g en 15 g;

barbecue: het gewicht ligt tussen 50 g en 80 g.

Het omhulsel is licht, bijna wit en homogeen. De spanning van de darm zorgt voor een goede stevigheid met een meestal glad uitzicht. De natuurdarm kan soms lichte afwijkingen vertonen, zoals roodachtige nerven (verkleuring die achterblijft na het slachten) of de aanwezigheid van kleine vezels, de zogenaamde „barbes”, die te wijten zijn aan resten van het darmnet.”

Deze bepalingen verschillen op de volgende punten van deze van het huidige productdossier:

Het huidige productdossier vermeldt de witte worst en de kleinere formaten. Voor de witte worst wordt het minimumgewicht van de cilindervormige porties, dat vroeger was bepaald op „100 tot 130 gram”, vervangen door een minimumgewicht van „60 tot 130 gram” en wordt de diameter, die was bepaald op „32 tot 34 mm”, vervangen door „30 tot 36 mm”.

Met deze gewijzigde formaten kan op de ontwikkeling van de markt voor dit product worden ingespeeld. Zowel de restauranthouders, die de worst willen serveren als voorgerecht, als de consumenten zijn immers vragende partij voor kleinere porties. De diameter van de worst wordt trouwens aangepast om te beantwoorden aan de categorieën varkensdarmen die beschikbaar zijn bij de leveranciers.

Aan de in het huidige productdossier vermelde kleinere formaten wordt een beschrijving toegevoegd. Het gaat ofwel om een witte worst in cocktail- of miniformaat, ofwel om een witte worst in barbecueformaat. De twee formaten verschillen door het gewicht van de porties: 8 tot 15 gram voor de worsten in cocktail- of miniformaat en 50 tot 80 gram voor de worsten in barbecueformaat. De diameter blijft ongewijzigd. Aan de hand van deze preciseringen kan een omschrijving worden gegeven van de verschillende formaten van de „Boudin blanc de Rethel” die op de markt worden gebracht.

De kleurvermelding „licht en homogeen” wordt vervangen door „bijna wit”. Deze formulering is nauwkeuriger.

De beschrijving „erg toereikend” voor de spanning van de darm wordt geschrapt omdat deze niet objectief is. De spanning van de darm wordt beschreven op basis van het verwachte resultaat: goede stevigheid, glad uitzicht.

Bovendien wordt eraan toegevoegd: „De natuurdarm kan soms lichte afwijkingen vertonen, zoals roodachtige nerven (verkleuring die achterblijft na het slachten) of de aanwezigheid van kleine vezels, de zogenaamde „barbes”, die te wijten zijn aan resten van het darmnet.” Occasionele lichte afwijkingen zijn namelijk onvermijdelijk bij het gebruik van natuurdarmen.

De organoleptische kenmerken worden vervangen door:

„Deze worst bestaat uit een zachte en sappige, vrij samenhangende pasta en heeft een typische vleessmaak met een discrete toets van peper en kruiden. De korrelige structuur van de pasta is voelbaar in de mond.”

De subjectieve beschrijvingen die niet kenmerkend zijn voor de „Boudin blanc de Rethel” („een correcte elasticiteit en stevigheid”, „middelmatis gezouten en weinig gesuikerd”, „erg smakelijk” enz.) worden geschrapt. Het „fijne tot gemiddelde” formaat van de korrels wordt vervangen door een zin die aangeeft dat de korrelige structuur van de pasta voelbaar is in de mond. In het eindproduct kan het formaat van de korrels immers moeilijk te onderscheiden zijn. Bovendien gaat het om een parameter van de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

De toegestane varianten die in het huidige productdossier zijn opgenomen, worden gepreciseerd:

- geen wijzigingen voor de „natuur”-variant;
- „met paddenstoelen of met één enkele soort paddenstoelen” in plaats van „met paddenstoelen”;
- „forestier: deze variant onderscheidt zich van de vorige omdat uitsluitend bospaddenstoelen worden gebruikt” in plaats van enkel „forestier”;
- „met truffel (de enige toegestane truffelsoorten zijn *Tuber melanosporum* of *Tuber brumale*). De toevoeging van truffelsap is toegestaan.” in plaats van „met truffel of truffelsap”.

Het doel van deze preciseringen is de varianten te definiëren om de consument beter te informeren en de controles te vergemakkelijken. De verwijzing naar de naleving van de toepasselijke reglementering wordt trouwens geschrapt omdat deze impliciet is.

- De chemische kenmerken zijn gedefinieerd voor de BGA „Boudin blanc de Rethel” van het type natuur. Het is niet nodig om te verduidelijken dat zij betrekking hebben op het basismengsel van de productvarianten omdat het recept van het mengsel voor de „natuur”-variant identiek is aan dat voor de andere varianten. De verwijzingen naar de reglementering voor de charcuterie worden geschrapt omdat zij alleen als vergelijkings-elementen zijn vermeld. Voorts wordt het proteïdegehalte, dat werd bepaald op „≤ 11”, vervangen door een gehalte van „≥ 11”. Dit is een correctie van een fout in de tekst. Proteïden zijn een familie van macronutriënten waartoe aminozuren, peptiden en eiwitten behoren. Charcuterieproducten zijn noodzakelijkerwijs samengesteld uit eiwitten en hebben dus een proteïdegehalte gelijk aan of hoger dan 11 %.
- De microbiologische kenmerken worden geschrapt omdat zij verwijzen naar de geldende reglementering.
- Het product wordt aangeboden „in bulk” of „voorverpakt in voor de consument bestemde verpakkingseenheden”. De marktsegmenten „traditionele bediening” of „zelfbediening” worden geschrapt omdat zij geen beschrijving geven van de manieren waarop de „Boudin blanc de Rethel” wordt aangeboden.

5.2. **Rubriek: „Gegevens waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is”**

Er wordt een paragraaf toegevoegd over de identificatie van de marktdeelnemers die betrokken zijn bij de productie van de „Boudin blanc de Rethel”. Daarin staat dat deze identificatie moet gebeuren vóór de start van de activiteit in kwestie.

Voorts wordt bepaald welke aangiften nodig zijn voor de kennis, opvolging en controle van de producten die op de markt zullen worden gebracht met de beschermde geografische aanduiding. In het productdossier wordt een overzichtstabel ingevoegd.

Het doel van deze bepalingen is de procedure die de traceerbaarheid van de producten moet waarborgen, nauwkeuriger te omschrijven.

5.3. **Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”**

Grondstoffen

Het huidige productdossier bevat een lijst van ingrediënten die worden gebruikt bij de productie van de „Boudin blanc de Rethel”. De lijst van deze ingrediënten werd niet gewijzigd.

De verhoudingen waarin de verschillende ingrediënten worden gebruikt (uitgedrukt in gewicht van het mengsel bij de verwerking), worden toegevoegd: „55 à 68 %” voor het varkensvlees, „10 à 20 %” voor de hele eieren, „20 à 30 %” voor de melk en „minder dan 5 %” voor de kruiding. Hoewel deze verhoudingen voordien niet werden beschreven, worden zij doorgaans door de marktdeelnemers toegepast en maken zij het mogelijk een mengsel te verkrijgen dat voldoet aan de organoleptische criteria van de BGA „Boudin blanc de Rethel”.

Voor elk soort ingrediënt wordt/worden de toegestane vorm(en) vermeld, met name:

Voor het varkensvlees: het vlees van zeugen wordt uitgesloten wegens zijn te uitgesproken smaak. De vermeldingen „naar behoren schoongemaakt” voor het vlees en „borstvlees ontdaan van uiers” voor het borstvlees worden verplaatst naar een paragraaf over het schoonmaken van het vlees.

Voor de hele eieren: de bepaling „verse hele eieren” wordt vervangen door een bepaling die meer verwijst naar de eigenschappen van de gebruikte eieren, met name: „De eieren zijn hele kippeneieren (wit en dooier). Zij worden aangeboden in de schaal of als gepasteuriseerde ei-producten. Eipoeder, diepgevroren of verrijkte eieren zijn verboden.” Zo zijn alleen gepasteuriseerde ei-producten en eieren in de schaal toegestaan. Andere vormen van eieren hebben niet de gewenste bindende eigenschappen. De term „vers” die in het huidige productdossier verwijst naar eieren, wordt geschrapt omdat deze geen aanvullende informatie bevat over de kwaliteit van het product.

Voor de melk: er wordt gepreciseerd dat volgens de gebruiken uitsluitend koemelk wordt gebruikt om geen smaak af te geven aan het eindproduct.

De melk kan in verschillende vormen worden gebruikt: vol, halfvol of mager, rauw, gepasteuriseerd of gesteriliseerd. Rauwe melk moet eerst worden gekookt. Voor de kruiding wordt gepreciseerd dat deze „de smaak van het varkensvlees die kenmerkend is voor de „Boudin blanc de Rethel”, niet maskeert en de lichte kleur van de pasta niet wijzigt”.

Het gebruik van smaakstoffen in de melk (bij het koken) of in het kookwater is toegestaan.

De zin „De toevoeging van zetmeelhoudende producten, kleurstoffen en fosfaten is uitdrukkelijk verboden.” wordt geschrapt. Het productdossier bevat immers een positieve lijst van ingrediënten.

Aangezien deze ingrediëntenlijst voor bepaalde groepen van ingrediënten vatbaar is voor interpretatie, werd een lijst van verboden ingrediënten en additieven toegevoegd om de kwaliteit en de kenmerken van het product optimaal te beheersen.

Deze wijzigingen aan het productdossier zijn representatief voor de gebruiken van de fabrikanten van de „Boudin blanc de Rethel”. Op basis daarvan kan het recept worden gepreciseerd. Deze wijzigingen stellen de productbeschrijving, noch het verband met het geografische gebied ter discussie. Integendeel, zij maken het mogelijk om de beschrijving van het recept te consolideren en de controles te vergemakkelijken.

Een paragraaf waarin de andere ingrediënten (paddenstoelen, truffels, truffelsap) worden opgesomd, wordt toegevoegd om alle varianten van de „Boudin blanc de Rethel” (paddenstoelen, forestier, met truffel) op te nemen. De maximale verhouding van deze andere ingrediënten voor de varianten wordt bepaald op 20 % van het gewicht van het mengsel.

Er wordt een paragraaf toegevoegd om het gebruik te preciseren van „natuurlijke varkensdarmen voor het formaat 60-130 g” en „natuurlijke schapendarmen in cocktail- of miniformaat (8-15 g) en barbecueformaat (50-80 g)”. Dit onderscheid is gebaseerd op de respectieve diameters van de verschillende formaten van de „Boudin blanc de Rethel”.

Vervaardiging

Het huidige productdossier bevat een opsomming van de belangrijkste fasen van de productie (klaarmaken van het vlees, mengen, duwen van het mengsel, koken en koeling) zonder verdere precisering en bevat een overzichtsschema van de verschillende productiefasen.

Het overzichtsschema wordt geschrapt en de fasen worden expliciet omschreven. De fasen zijn als volgt:

— Schoonmaken van het vlees

Bij het schoonmaken wordt het vlees ontzenuwd en schoongemaakt om „er, voordat het vlees wordt gehakt, voor te zorgen dat er geen zenuwen, klieren, uiers of abscessen meer aanwezig zijn”.

— Dosering van de ingrediënten

De receptfiche die wordt opgesteld door de varkensslager, bepaalt de verhoudingen van de verschillende ingrediënten met het oog op de inachtneming van de kenmerken van het eindproduct. Bij elke productie weegt de producent de ingrediënten.

— Hergebruik

Bij deze courante praktijk in de charcuteriesector (gekookte producten) worden bij de bereiding van het mengsel producten hergebruikt die afkomstig zijn van een andere productie die uitsluitend wegens de presentatie (barsten, scheuren, afwijkende kalibrering of gewicht enz.) niet mochten worden gebruikt voor de BGA. Bij de vervaardiging van „Boudin blanc de Rethel” mogen alleen producten worden hergebruikt die afkomstig zijn van een voor de BGA bestemde productie. Om te garanderen dat deze praktijk geen impact heeft op de kenmerken van het eindproduct, met name de coherentie van de pasta, wordt deze vorm van hergebruik beperkt tot maximaal 10 % van het gewicht van het bereide mengsel. Deze toevoeging heeft geen effect op de samenstelling van het mengsel aangezien de hergebruikte producten dezelfde samenstelling hebben.

Het productdossier bepaalt de voorwaarden die moeten worden gerespecteerd voor het hergebruik; de hiervoor gebruikte producten moeten worden getraceerd, bewaard tussen 0 en 4 °C en gebruikt binnen een termijn van maximaal vier dagen vanaf de datum waarop het lot waaruit ze afkomstig zijn, werd gekookt. Deze praktijk wordt toegevoegd aan het productdossier, maar weerspiegelt de praktijken van de marktdeelnemers uit de sector. Deze toevoeging is dus bedoeld om de praktijken in het productdossier te verankeren.

— Hakken — mengen

De volgende paragraaf, waarin de voorwaarden voor het hakken/mengen worden gepreciseerd, wordt toegevoegd: „Het verse varkensvlees wordt vooraf gehakt met de cutter of de vleesmolen. Zodra de korrel van het mengsel vergelijkbaar is met deze van worstdeeg, worden de eieren, de melk en de kruiding geleidelijk toegevoegd terwijl er verder wordt gekneet. De bereiding wordt bewerkt met een mengtoestel om een homogeen, niet-geëmulgeerd eindmengsel te verkrijgen met een korrel die zichtbaar is met het blote oog.”

Het hakken is een noodzakelijke stap bij de productie van charcuterieproducten. Het wordt niet vermeld in het huidige productdossier en moet dus worden toegevoegd, rekening houdende met de specifieke kenmerken en de geldende praktijken. Het hakken gebeurt met een vleesmolen of een cutter, het mengsel wordt dus niet geëmulgeerd. In het geval van een pasta die wordt bewerkt met een cutter, worden de ingrediënten heel fijn gehakt. Anders dan bij worstdeeg is de korrel fijn en zichtbaar met het blote oog.

— In de darm stoppen van het mengsel

Deze paragraaf vermeldt: „Het mengsel wordt in natuurdarmen gestopt. De fabrikant past het duwen aan om een goed gespannen darm te verkrijgen.”

Hij beschrijft de doelstelling van het duwen (een goed gespannen darm) en verwijst ook naar de deskundigheid van de producent. Deze handeling vereist een perfecte beheersing om te zorgen dat de darm goed gespannen is. Wanneer men te hard duwt, barst de fragiele natuurdarm. Wanneer men niet hard genoeg duwt, is de darm niet gespannen en heeft de pasta niet de gewenste textuur.

— Koken

„Koken door onderdompeling in kokend water” wordt vervangen door de zin „De worsten worden gekookt door onderdompeling of met stoom.”

De verwijzing naar kokend water, waarbij wordt gedacht aan water dat steeds een temperatuur van 100 °C heeft, past immers niet bij de realiteit van het proces in zoverre dat de worsten kunnen barsten bij een te hoge temperatuur van het kookwater. Met „koken” wordt hier bedoeld dat de pasta tot de gewenste temperatuur wordt gebracht (72 °C in de kern van de worst), waardoor hij zijn specifieke kenmerken krijgt en ook wordt voldaan aan het voor de BGA „Boudin blanc de Rethel” vereiste uitzicht. Bij het koken door onderdompeling in water dat bijna het kookpunt bereikt of met stoom, verkrijgt men een worst die voldoet aan de kenmerken van de BGA. Het koken in stoom resulteert ook in een homogeen en egaal kookproces.

— Koeling

De „koeling in een koelcel of in gekoeld stromend drinkwater” wordt vervangen door een koeling:

„— ofwel in een snelle koelcel,

— ofwel in een douche of door onderdompeling,

— ofwel door een combinatie van deze twee methoden.

De koeling moet het mogelijk maken om de kerntemperatuur in maximaal twee uur te verlagen tot lager dan of gelijk aan 10 °C.

Indien de koeling uitsluitend gebeurt door onderdompeling, moet men het product ten minste twee uur laten drogen alvorens het te verpakken.”

Het doel van de toevoeging van deze verduidelijkingen is het behoud van de organoleptische en hygiënische eigenschappen van de „Boudin blanc de Rethel”, waarvoor een snelle afkoeling noodzakelijk is. Daarom is bepaald dat de koelperiode niet langer dan twee uur mag duren.

Rekening houdende met het langere contact met het water moeten de producten die worden gekoeld door onderdompeling, ten minste twee uur drogen alvorens ze worden verpakt.

Door deze wijzigingen worden de gebruikelijke praktijken van de producenten van „Boudin blanc de Rethel” gecodificeerd en wordt gegarandeerd dat de fysieke en organoleptische kenmerken van het product behouden blijven.

5.4. **Rubriek „Etikettering”**

De in het huidige productdossier opgenomen etiketteringsvoorschriften worden geschrapt. Alleen de manieren van etikettering voor de verschillende varianten van „Boudin blanc de Rethel” blijven behouden.

Sommige verplichtingen hadden tot doel om de controles bij de registratie te vergemakkelijken (aanbrengen van de naam en de gegevens van de certificeringsinstantie, vermelding van de mogelijkheid voor consumenten om naar de certificeringsinstantie te schrijven in geval van afwijkingen, voorafgaande validering van de etiketten). Zij hadden ook betrekking op de productbeschrijving („op basis van varkensvlees”, „zonder toevoeging van zetmeel of broodkruim”) of op het geografische gebied.

Deze bepalingen zijn niet gerechtvaardigd omdat zij onder de algemene reglementering vallen.

5.5. **Rubriek „Overige”**

— Bevoegde dienst van de lidstaat: overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 worden de gegevens van het „Institut national de la qualité et de l'origine” (INAO) toegevoegd als bevoegde dienst van de lidstaat.

- De groepering die thans voor de BGA bevoegd is en de wijzigingsaanvraag indiende, is de vereniging „Les Charcuteries du Pays d’Ardenne”. De gegevens over de groepering „Ardenne de France” die aan de basis ligt van de registratieaanvraag, zijn geschrapt en werden vervangen door de naam en de gegevens van de groepering „Les Charcuteries du Pays d’Ardenne”.
- Geografisch gebied: het geografische gebied is ongewijzigd. De lijst van kantons wordt vervangen door de lijst van de overeenkomstige gemeenten. Er wordt een lijst toegevoegd van handelingen die verplicht worden uitgevoerd in het geografische gebied: ontvangst van de grondstoffen en verwerking. Hierbij gaat het om vormwijzigingen.
- Causaal verband: dit hoofdstuk is opgesplitst in drie delen om de specificiteit van het geografische gebied, de specificiteit van het product en het causale verband beter te definiëren. Het gaat om tekstuele aanpassingen die geen fundamentele wijzigingen inhouden.
- Controlestructuren: de gegevens van de controle instantie zijn vervangen door die van de autoriteit die voor de controle bevoegd is. Deze wijziging is bedoeld om te voorkomen dat bij een verandering van controle instantie het productdossier moet worden gewijzigd.
- Nationale eisen: de belangrijkste elementen die moeten worden gecontroleerd, en de evaluatiemethode zijn toegevoegd aan het productdossier, conform de nationale vereisten.

ENIG DOCUMENT

„BOUDIN BLANC DE RETHEL”**EU-nr.: PGI-FR-02295 — 24.2.2017****BOB () BGA (X)****1. Naam/Namen**

„Boudin blanc de Rethel”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

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

De „Boudin blanc de Rethel” heeft de vorm van een cilindervormige worst van 60 tot 130 gram met een diameter van 30 tot 36 mm. Hij wordt in varkensdarmen gestopt.

Er bestaan ook cocktail- en barbecuevarianten van de „Boudin blanc de Rethel” met een diameter tussen 20 en 26 mm. Deze varianten worden in schapendarmen gestopt. Er bestaan verschillende formaten: cocktail- of miniformaat (gewicht tussen 8 g en 15 g) en barbecueformaat (gewicht tussen 50 g en 80 g).

Het omhulsel is licht, bijna wit en homogeen. De spanning van de darm zorgt voor een goede stevigheid met een meestal glad uitzicht. De natuurdarm kan soms lichte afwijkingen vertonen, zoals roodachtige nerven (verkleuring die achterblijft na het slachten) of de aanwezigheid van kleine vezels, de zogenaamde „barbes”, die te wijten zijn aan resten van het darmnet.

De „Boudin blanc de Rethel” bestaat uit een zachte en sappige, vrij samenhangende pasta en heeft een typische vleessmaak met een discrete toets van peper en kruiden. De korrelige structuur van de pasta is voelbaar in de mond.

Er bestaan verschillende varianten „Boudin blanc de Rethel”: natuur, met paddenstoelen of met één enkele soort paddenstoelen, „forestier” (deze vermelding impliceert dat er enkel bospaddenstoelen worden gebruikt) en met truffel (de enige soorten truffels die zijn toegestaan, zijn *Tuber melanosporum* of *Tuber brumale*). De toevoeging van truffelsap is toegestaan.

Voor de „natuur”-variant moeten de volgende chemische criteria worden gerespecteerd:

- Vetstoffen: < 30 %
- Vochtigheid van het ontvette en van zetmeel ontdane product: ≤ 81 %
- Zetmeel: ≤ 0,4 %
- Collageen: ≤ 2 %
- Proteïden: ≥ 11 %

De „Boudin blanc de Rethel” wordt verkocht in bulk of voorverpakt in voor de consument bestemde verpakkingseenheden.

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

De „Boudin blanc de Rethel” wordt gemaakt op basis van vers varkensvlees, hard varkensvet, hele eieren en koemelk.

Het varkensvlees is afkomstig van de volgende lichaamsdelen: ham zonder schenkel, schouder zonder schenkel, borstvlies en hard vet. Het vlees van zeugen wordt uitgesloten. Het gebruik van afsnijdsels is verboden. Het vlees wordt ontzenuwd en schoongemaakt om er, voordat het vlees wordt gehakt, voor te zorgen dat er geen zenuwen, klieren, uiers of abcessen meer aanwezig zijn. Het vlees vertegenwoordigt 55 tot 68 % van het gewicht van het geproduceerde mengsel.

De eieren zijn hele kippeneieren (wit en dooier) in de schaal of in de vorm van gepasteuriseerde ei producten. Eipoeder, diepgevroren of verrijkte eieren zijn verboden. De eieren vertegenwoordigen 10 tot 20 % van het gewicht van het geproduceerde mengsel.

De koemelk kan worden gebruikt in volle of halfvolle vorm, dan wel in magere vorm om het vetgehalte van het eindproduct te beheersen. De gebruikte melk is gepasteuriseerd, gesteriliseerd of rauw (op voorwaarde dat ze vóór gebruik in het mengsel wordt gekookt). Gereconstitueerde melk is verboden. De melk vertegenwoordigt 20 tot 30 % van het gewicht van het geproduceerde mengsel.

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

De stappen die worden uitgevoerd in het geografische gebied, gaan van de ontvangst van de grondstoffen tot het koelen van de worst.

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*

Wanneer op de „Boudin blanc de Rethel” een van de volgende vermeldingen is aangebracht: „met truffel”, „met paddenstoelen” of, bij gebruik van slechts één soort paddenstoelen, de gebruikte soort, dan wel „forestier”, staat deze vermelding in hetzelfde gezichtsveld als de naam „Boudin blanc de Rethel” en wordt zij weergegeven in een lettertype dat minstens zo groot is als de helft van het formaat van het lettertype van de naam „Boudin blanc de Rethel”, maar kleiner is dan het volledige formaat van het lettertype van die naam.

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

Het geografische gebied omvat de volgende kantons:

Château-Porcien, Chaumont-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld en Rethel.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied omvat het arrondissement Rethel, de gemeente waar het recept en de bijbehorende know-how werden ontwikkeld en die zijn naam geeft aan de „Boudin blanc de Rethel”. De plaatsnaam is al van in het verleden gekoppeld aan een sterke activiteit op het vlak van de teelt en de verwerking van varkens. Het geografische gebied omvat immers drie belangrijke gemeenten die de beschrijving „Porcien” in hun naam dragen (Château-Porcien, Novion-Porcien, Chaumont-Porcien), een verwijzing naar het oude Gallo-Romeinse „pagus porciensis”, wat „dorp van het varken” betekent.

De oorsprong van de „Boudin blanc de Rethel” gaat terug tot de 17e eeuw. Toen kwam een officier van het leger van de koning zijn toevlucht zoeken in Rethel nadat hij, tegen het verbod van kardinaal Richelieu in, geduëlleerd had. Deze officier heette Chamarande en begon een varkensslagerij in een kleine winkel in het gehucht Liesse, een wijk van het toenmalige Rethel.

Een van zijn kleinzonen (overleden in 1848) verbeterde het recept van de „witte worst” in het midden van de 19e eeuw. Vijf van zijn zonen werden op hun beurt varkensslager, vestigden zich in verschillende wijken van de stad Rethel en bestendigden de knowhow van de familie. In de telefoongids van het arrondissement Rethel van 1901 stonden acht varkensslagers, waarvan er vier Chamarande heetten.

Ook nu wordt de „Boudin blanc de Rethel” nog steeds gemaakt volgens het aloude recept. De varkensslagers hebben immers de knowhow meegekregen van hun familieleden of, via hun opleiding, van andere varkensslagers.

Sinds de 17e eeuw zijn de productieomstandigheden sterk geëvolueerd door de technische vooruitgang en de producenten gebruiken nu moderne toestellen van het type „vleesmolen-mengmachine” om hun product te maken.

Specificiteit van het product

Sinds zijn ontstaan heeft de „Boudin blanc de Rethel” een solide reputatie verworven die vooral gebaseerd is op zijn sensorische eigenschappen.

De naleving van het aloude recept geeft de „Boudin blanc de Rethel” zijn typische en verfijnde organoleptische eigenschappen.

Het omhulsel is licht, bijna wit en homogeen. Dit product onderscheidt zich van de andere producten in zijn categorie door zijn typische smaak van varkensvlees met een discrete toets van peper en kruiden. De pasta voelt zacht, vrij samenhangend en sappig aan in de mond en geeft een gemiddelde hoeveelheid vet vrij.

De „Boudin blanc de Rethel” bestaat ook in varianten met paddenstoelen of truffel. Het mengsel is hetzelfde en de extra ingrediënten voor deze varianten worden toegevoegd aan het einde van de bereiding.

Causaal verband

Het verband met het geografische gebied berust op de specifieke kwaliteit en de faam van de „Boudin blanc de Rethel”.

In een streek die bekend staat om de varkensteelt, zoals blijkt uit de plaatsnamen van de gemeenten, dankt de „Boudin blanc de Rethel” zijn kenmerken aan de inachtneming van het originele recept, met name het gebruik van uitsluitend vers varkensvlees, hele eieren en melk, en aan de afwezigheid van zetmeelproducten, kleurstoffen of fosfaten. De productie steunt op de knowhow van de varkensslagers uit de streek, die resulteert in een product met een textuur en een smaak die worden geapprecieerd en algemeen bekend zijn.

Het recept van de „Boudin blanc de Rethel” kreeg zijn definitieve vorm in het midden van de 18e eeuw en werd al snel op grote schaal gebruikt door de varkensslagers uit Rethel en omstreken.

De lokale varkensslagers zijn erin geslaagd deze specifieke knowhow te bewaren en aan de geëvolueerde technieken aan te passen, evenwel met behoud van hun beheersing van het productieproces. De beheersing van het procedé om het vlees te hakken en in natuurdarmen te stoppen geeft de „Boudin blanc de Rethel” zijn typische textuur.

Om een „Boudin blanc de Rethel” te maken die zo dicht mogelijk bij het oorspronkelijke product ligt, gebruiken de varkensslagers grondstoffen van goede kwaliteit, vooral wat betreft het varkensvlees (gebruik van borstvlees, schouder of ham; het vlees mag niet diepgevroren zijn), de melk (niet-gereconstitueerd) en de hele eieren (eipoeder en diepgevroren eieren zijn verboden).

De bindmiddelen op basis van eiwitten (eieren en vers vlees) zijn op zich voldoende om een samenhangende en zachte textuur te verkrijgen, en bij de bereiding van de „Boudin blanc de Rethel” wordt geen zetmeel of broodkruim toegevoegd. De proteïnen van het eiwit zijn albuminen die stollen bij lage temperatuur (tussen + 60 en + 65 °C) en een gel vormen die de componenten van het product waarvan hij deel uitmaakt, aan elkaar bindt. De „Boudin blanc de Rethel” dankt zijn lichte kleur trouwens aan deze eigenschap. Door deze stolling verkrijgt men ook een consistent vulsel.

Het product heeft door de jaren heen een echte reputatie verworven, zoals blijkt uit de aanwezigheid op beurzen en tentoonstellingen (Salon international de l'agriculture à Paris, „Les Ardennes à Paris”, „Lille, couleur Ardennes” in 2009 enz.) en uit de publicatie in 2006 van een boek gewijd aan dit product, „*Le Boudin blanc, une spécialité de Rethel*” (Sandra Rota, Les Editions du Coq à l'âne).

De „Boudin blanc de Rethel” dankt zijn reputatie en zijn imago aan de toegang tot steeds grotere distributienetwerken, eerst in de eigen streek in de jaren 1990, daarna over het hele Franse grondgebied.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPBBRModif2016-Propre-QCOMUE-20171011.pdf>

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL