



Uitgave  
in de Nederlandse taal

## Mededelingen en bekendmakingen

61e jaargang

1 juni 2018

### Inhoud

#### II Mededelingen

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

##### Europese Commissie

2018/C 187/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8833 — Alps/Alpine) <sup>(1)</sup> .....	1
2018/C 187/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV Informatie

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

##### Europese Commissie

2018/C 187/03	Wisselkoersen van de euro .....	2
---------------	---------------------------------	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2018/C 187/04	Mededeling van de Commissie overeenkomstig de procedure van artikel 17, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1008/2008 van het Europees Parlement en de Raad inzake gemeenschappelijke regels voor de exploitatie van luchtdiensten in de Gemeenschap — Uitnodiging tot het indienen van offertes voor de exploitatie van geregelde luchtdiensten overeenkomstig openbaardienstverplichtingen <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

## V Bekendmakingen

### PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

#### Europese Commissie

2018/C 187/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8901 — HSBC/Global Payments) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	4
2018/C 187/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8889 — Teva/PGT OTC Assets) <sup>(1)</sup> .....	6

### ANDERE HANDELINGEN

#### Europese Commissie

2018/C 187/07	Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	7
2018/C 187/08	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
2018/C 187/09	Bekendmaking — Openbare raadpleging — In de Europese Unie als geografische aanduidingen te beschermen geografische aanduidingen uit Colombia .....	18

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst.

## II

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

## EUROPESE COMMISSIE

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak M.8833 — Alps/Alpine)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 187/01)

Op 24 mei 2018 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 <sup>(1)</sup>. 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. 32018M8833. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 187/02)

Op 25 mei 2018 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 <sup>(1)</sup>. 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. 32018M8895. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

## IV

(Informatie)

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

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

31 mei 2018

(2018/C 187/03)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,1699	CAD	Canadese dollar	1,5038
JPY	Japanse yen	127,33	HKD	Hongkongse dollar	9,1818
DKK	Deense kroon	7,4436	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6681
GBP	Pond sterling	0,87680	SGD	Singaporese dollar	1,5656
SEK	Zweedse kroon	10,2683	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 261,25
CHF	Zwitserse frank	1,1526	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,7031
ISK	IJslandse kroon	122,90	CNY	Chinese yuan renminbi	7,4951
NOK	Noorse kroon	9,5375	HRK	Kroatische kuna	7,3870
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 269,80
CZK	Tsjechische koruna	25,797	MYR	Maleisische ringgit	4,6562
HUF	Hongaarse forint	318,89	PHP	Filipijnse peso	61,507
PLN	Poolse zloty	4,3058	RUB	Russische roebel	72,5759
RON	Roemeense leu	4,6508	THB	Thaise baht	37,472
TRY	Turkse lira	5,2628	BRL	Braziliaanse real	4,3626
AUD	Australische dollar	1,5414	MXN	Mexicaanse peso	23,2461
			INR	Indiase roepie	78,8020

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

## INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

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

**Uitnodiging tot het indienen van offertes voor de exploitatie van geregelde luchtdiensten overeenkomstig openbaredienstverplichtingen**

(Voor de EER relevante tekst)

(2018/C 187/04)

Lidstaat	Zweden
Betrokken routes	Arvidsjaur-Arlanda (Stockholm) Gällivare-Arlanda (Stockholm)
Looptijd van het contract	September 2018-oktober 2019
Uiterste datum voor de indiening van de offertes	Twee maanden na de datum van publicatie van deze uitnodiging tot inschrijving
Adres waar de tekst van de aanbesteding en alle relevante informatie en/of documentatie met betrekking tot de openbare aanbesteding en de openbaredienstverplichting kunnen worden verkregen	Voor nadere informatie kunt u zich wenden tot: The Swedish Transport Administration SE-781 87 Borlänge ZWEDEN <a href="http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/">http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/</a> RFT-referentie: CTM: 184689 Tel. +46 771921921  Contactpersonen: Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se

## V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET  
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**

**(Zaak M.8901 — HSBC/Global Payments)**

**Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak**

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 187/05)

1. Op 28 mei 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 <sup>(1)</sup> ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- HSBC Holdings plc. („HSBC”, Verenigd Koninkrijk),
- Global Payments Inc. („GP”, Verenigde Staten),
- Joint Venture („JV”, Mexico).

HSBC en GP verkrijgen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening over het geheel van 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:

- HSBC: aanbieder van bankdiensten voor particulieren en zakelijke klanten, verzekeringen, vermogensbeheer en mondiale liquiditeit, alsook cashmanagementproducten;
- GP: aanbieder van diensten op het gebied van verwerking van kaartbetalingen;
- JV: aanbieder van merchantacquiringdiensten in Mexico.

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

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking 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 <sup>(2)</sup>.

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.8901 — HSBC/Global Payments

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

<sup>(2)</sup> PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

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

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postadres:

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

---

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie****(Zaak M.8889 — Teva/PGT OTC Assets)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 187/06)

1. Op 25 mei 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 <sup>(1)</sup> ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd („Teva”, Israël);
- deel van de over-the-counter („OTC”)-activiteiten die Teva al eerder heeft afgestaan aan een gemeenschappelijke onderneming („PGT”) die onder zeggenschap staat van The Procter & Gamble Company („P&G”, Verenigde Staten) („Target”).

Teva verkrijgt uitsluitende zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening over de Target.

De concentratie komt tot stand door een beheerscontract of op elke andere wijze.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Teva: wereldwijde farmaceutische onderneming die zich bezighoudt met de ontwikkeling, de productie en de verhandeling van generieke en merkgeneesmiddelen, alsook biofarmaceutische producten en werkzame farmaceutische bestanddelen;
- Target: aantal receptvrije (over-the-counter) farmaceutische producten die eerder door Teva werden overgeheveld naar PGT, waaronder marginale verkoop in cosmeticaproducten, medische apparatuur, voedingssupplementen en algemene artikelen.

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.

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.8889 — Teva/PGT OTC Assets

Opmerkingen kunnen per e-mail, per fax of per post aan de Commissie worden toegezonden. 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

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).



## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2018/C 187/07)

De Europese Commissie heeft deze aanvraag voor een minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

## AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

**Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(2)</sup>**

„COMTÉ”

EU-nr.: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

BOB ( X ) BGA ( ) GTS ( )

**1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Naam: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Adres: Avenue de la résistance

BP 20026

39801 Poligny Cedex

FRANKRIJK

Tel. +33 84372351

E-mail: cigc@comte.com

Het CIGC bestaat uit melkproducenten, verwerkers en rijpingsmeesters in de productieketen van de BOB „Comté” en is in die hoedanigheid gewettigd om een wijzigingsaanvraag in te dienen.

**2. Lidstaat of derde land**

Frankrijk

**3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging/en betrekking heeft/hebben**—  Beschrijving van het product—  Bewijs van oorsprong—  Werkwijze voor het verkrijgen van het product—  Verband—  Etikettering—  Overige: [Formele wijzigingen: geografisch gebied, verwijzingen betreffende de controlestructuur]**4. Aard van de wijziging(en)**

—  Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.

<sup>(1)</sup> PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

<sup>(2)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

## 5. Wijziging(en)

Hoofdstuk 5. „Beschrijving van de bereidingswijze van het product”

Punt 5.1.18 „Melken”:

In de plaats van de volgende bepaling in het huidige productdossier: „Er moeten twee melkbeurten per dag plaatsvinden, één 's ochtends en één 's avonds, op regelmatige tijdstippen, zodat vrij melken niet mogelijk is”, komt de volgende bepaling: „Er moeten twee melkbeurten per dag plaatsvinden, één 's ochtends en één 's avonds, op regelmatige tijdstippen, zodat vrij melken niet mogelijk is. Het is verboden gebruik te maken van een melkrobot.”

De bepaling in het huidige productdossier dat „vrij melken niet mogelijk is”, is gericht op de instandhouding van de knowhow en de reputatie van de BOB „Comté”. De bepaling werd in het huidige productdossier opgenomen toen de allereerste prototypes van een melkrobot het licht zagen en kon op dat ogenblik dus niet nauwkeuriger worden geformuleerd. Vandaag lijkt het passender om het gebruik van een melkrobot expliciet te verbieden.

Wat de knowhow betreft, hoort bij elke stap voor het verkrijgen van de „Comté” een specifieke handeling:

- het melken door de veehouder,
- het snijden van de wrongel in de kaastobbe door de kaasmaker,
- het sorteren van de kazen door de rijpingsmeester.

Als de melk wordt gebruikt om een rauwmelkse kaas te maken, moet de veehouder bij het melken over een specifieke knowhow beschikken. In deze kritieke fase van het productieproces is het immers van belang dat de flora van de rauwe melk intact blijft. In dit verband kan alleen de veehouder geval per geval beoordelen welke methode voor speenreiniging kan garanderen dat het volledige potentieel van de melk tot uitdrukking komt om de kaas zijn typische kenmerken te geven. Bovendien is het melken het moment bij uitstek waarop de mens, door zijn fysieke aanwezigheid, kan toezien op de gezondheidstoestand van de kudde, kleine signalen in het gedrag van de dieren kan bespeuren en aldus maatregelen kan nemen om problemen te voorkomen.

Het gebruik van een melkrobot zou dus ten dele afbreuk doen aan het principe dat de „Comté” wordt geproduceerd op basis van traditionele knowhow, die ervoor zorgt dat de Comté zijn typische kenmerken krijgt.

Deze formulering maakt de productievoorwaarde ook duidelijker voor de exploitant en vereenvoudigt de controle.

Overige: geactualiseerde bepalingen.

In de rubriek „afbakening van het geografische gebied” wordt de lijst van de gemeenten die het geografische gebied vormen, geactualiseerd ten gevolge van de fusie van bepaalde gemeenten, waarbij de grootte van het gebied gelijk blijft.

De rubriek „verwijzingen betreffende de controlestructuur” wordt geactualiseerd:

- De naam en de contactgegevens van de bevoegde dienst van de lidstaat worden opgenomen.
- De naam en de contactgegevens van de certificeringsinstantie worden vervangen door: „Overeenkomstig artikel 37 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 wordt het verifiëren van de overeenstemming met het productdossier alvorens de producten op de markt worden gebracht, verricht door een orgaan voor productcertificering waarvan de naam en de contactgegevens te raadplegen zijn op de website van het INAO en in de databank van de Europese Commissie.”.

Enig document:

In het gepubliceerde enig document wordt de beschrijving van het geografische gebied geactualiseerd wegens gebiedswijzigingen in bepaalde kantons, maar de grootte van het geografische gebied blijft gelijk.

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

ENIG DOCUMENT

„COMTÉ”

EU-nr.: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

BOB ( X ) BGA ( )

**1. Naam/Namen**

„Comté”

**2. Lidstaat of derde land**

Frankrijk

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

Categorie 1.3. Kaas

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

„Comté” is een kaas die van rauwe koemelk wordt gemaakt. Deze gekookte, geperste kaas wordt aan het oppervlak gezouten of gepekeld. Op het moment dat de kaas in de handel wordt gebracht, na een rijping van ten minste 120 dagen, is de massa ivoorkleurig tot geel en zitten er doorgaans gaten in die de afmetingen van een kleine kers kunnen bereiken.

„Comté” bevat na volledige droging minimaal 45 g en maximaal 54 g vetstof per 100 g kaas, en heeft een drogestofgehalte dat niet lager is dan 62 g per 100 g kaas. Het zoutgehalte is minimaal 0,6 g natriumchloride per 100 g kaas. Het vochtgehalte op de vetvrije kaasmassa bedraagt maximaal 54 %.

„Comté” wordt verkocht in de vorm van een kaaswiel met een gewicht van 32-45 kg, een diameter van 55-75 cm, een rechte of enigszins bolle opstaande kant van 8-13 cm hoog en een ingewreven, stevige, korrelige korst met een goudgele tot bruine kleur. In het midden is de kaas niet meer dan een factor 1,4 hoger dan de kant.

„Comté” kan ook te koop worden aangeboden in een verpakking, zowel in porties als gaspt.

De smaak van de kaas is complex. Hoewel alle kaaswielen sensorisch op elkaar lijken, zijn er geen twee „Comté”-wielen die volledig identiek zijn. In „Comté” zijn zes grote aromagroepen vastgesteld (fruitig, melkachtig, geroosterd, plantaardig, dierlijk, kruidig), die samen meer dan 90 nuances omvatten.

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

De melk mag uitsluitend afkomstig zijn van melkrunderen van het ras Montbéliarde (rastype 46) of het ras Simmental française (rastype 35) of erkende kruisingen van beide rassen.

De melk wordt binnen een gebied met een doorsnede van maximaal 25 km ingezameld. Deze bepaling verkort de transportduur en beschermt de melk daardoor tegen structurele aantasting ten gevolge van het transport. Zo is het mogelijk de melk te verwerken onder de voorwaarden die in het productdossier zijn bepaald (rauwe melk) en die bedoeld zijn om de ontwikkeling van de endogene melkflora te bevorderen.

Om de kwaliteit en de specifieke kenmerken van het product te behouden, is de melkopleiding per hectare potentieel voederareaal gelimiteerd.

Wat de verwerking van de melk betreft, mogen de bakken een capaciteit hebben van maximaal twaalf kazen per bak om de kwaliteit van de kaas te waarborgen. Binnen een tijdsbestek van 24 uur mag maximaal drie keer kaas worden bereid in dezelfde bak.

Om door middel van specifieke voeding uit het geografische gebied een nauwe band tussen het productiegebied en het product te garanderen, is de hoeveelheid aanvullend voeder beperkt tot 1 800 kg per melkkoe per jaar. Het daadwerkelijk benutte graslandareaal op het bedrijf bedraagt minimaal 1 ha per melkkoe. Beweiding is verplicht zolang de grond dat kan verdragen, er gras aanwezig is en de klimatologische omstandigheden dat mogelijk maken. Op grond van deze bepalingen zal ten minste 70 % van het voor het vee bestemde voeder uit het geografische gebied afkomstig zijn. Het basisrantsoen van de melkkoeien is volledig afkomstig uit het geografische gebied.

Om de traditionele beweiding in stand te houden geldt een verbod op exploitatiemethoden waarbij in de vegetatieperiode alle voeder via troggen wordt toegediend, en heeft beweiding de overhand.

Gefermenteerd voeder, ongeacht of het ingekuild is of niet, is voor het melkvee het hele jaar door verboden wegens de daarmee samenhangende technologische risico's tijdens de productie en de rijping van de kazen.

Om het traditionele karakter van de voeding te behouden zijn als voeder voor het melkvee uitsluitend grondstoffen en aanvullende voedermiddelen van niet-transgene herkomst toegestaan.

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

De melkproductie, de bereiding en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

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

Het in stukken snijden van „Comté” en het verpakken van porties van de kaas vinden plaats na de rijping. Deze werkzaamheden vereisen specifieke kennis en zijn onvermijdelijk rechtstreeks van invloed op de productkwaliteit, aangezien de kaaswielen moeten worden gesorteerd om voor voorverpakken geschikte en ongeschikte exemplaren van elkaar te scheiden. Op deze wijze kan de kaas ook in andere aanbiedingsvormen dan als kaaswiel onder optimale condities worden bewaard, zodat „Comté” bij verkoop aan de consument altijd de juiste fysieke en organoleptische eigenschappen heeft.

Het spreekt dan ook voor zich dat wanneer de kaas wordt voorverpakt, het snijden en/of raspen in het geografische gebied dienen plaats te vinden.

Bij voorverpakking van de kaas:

- mogen de kaaswielen binnen maximaal vijftien volle dagen na het verlaten van het rijpingslokaal in stukken worden gesneden. In de tussentijd worden de kaaswielen bewaard bij een temperatuur tussen 4 °C en 8 °C en een luchtvochtigheid van ten minste 85 %;
- mogen porties met een gewicht per stuk van minder dan 40 g of porties die bestemd zijn om te worden geraspt, van de korst worden ontdaan. Als de korst te vochtig of aangetast is, wordt zij direct na het in stukken snijden verwijderd. Een gezonde korst wordt binnen acht uur na de eerste snijding verwijderd. Stukken zonder korst mogen niet langer dan 72 uur aan de lucht worden bewaard. Daarna worden ze vacuüm bewaard. Vacumeren dient binnen maximaal 15 dagen te geschieden;
- worden andere producten die niet onder de oorsprongsbenaming „Comté” vallen, niet gelijktijdig met „Comté” versneden of verpakt.

Buiten het geografische gebied mag de kaas in stukken worden gesneden en worden geraspt indien dat ten overstaan van de consument gebeurt.

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

Op het etiket van elke kaas met de oorsprongsbenaming „Comté” wordt die benaming vermeld in lettertekens met een grootte van ten minste twee derde van die van de grootste lettertekens op het etiket.

Op het etiket wordt het BOB-symbool van de Europese Unie aangebracht. Ook kan het etiket de vermelding „Beschermd oorsprongsbenaming” bevatten.

De fabrikant, de rijpingsmeester of de voorverpakker vermeldt duidelijk zijn naam, alsook zijn adres, dat in het geografische gebied gelegen moet zijn.

Het is verboden om op etiketten, in reclame, op facturen of in handelsdocumenten een kwalitatieve of andere vermelding naast de oorsprongsbenaming te gebruiken, met uitzondering van bijzondere handels- of fabrieksmerken.

Kazen die onder de oorsprongsbenaming „Comté” worden verkocht, zijn voorzien van de voorgeschreven identificatiekenmerken. Op elk kaaswiel wordt voor het verlaten van het rijpingslokaal met name op de kant een groene of baksteenbruine markeringsband aangebracht. Op elk verpakt stuk wordt het logo „Comté clochette verte” (een groen klokje boven het woord „Comté”) aangebracht. Op consumentenverpakkingen worden op de voorzijde het logo „Comté clochette verte” en de vermelding „Comté” aangebracht, in lettertekens met een grootte van ten minste twee derde van die van de grootste lettertekens, in een groene kleur met de kleurcode Pantone 349C.

Indien het kaaswiel in zijn totaliteit wordt verkocht, wordt op de kant ervan, onder de markeringsband, een groen ellipsvormig caseïneplaatje aangebracht, waarop in het zwart de volgende vermeldingen staan: France (Frankrijk), „Comté”, het nummer van de kaasmakerij en de productie maand. De productiedag wordt op een direct naast het groene caseïneplaatje aangebracht caseïneplaatje vermeld.

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

*In Ain:*

De kantons Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

De kantons Ambérieu-En-Bugey zonder de gemeenten Château-Gaillard en Saint-Maurice de Remens; Gex zonder de gemeenten Sauverny en Versonnex; Hauteville-Lompnes zonder de gemeente Armix; Saint-Etienne-Du-Bois zonder de gemeenten Marboz, Cormoz en Beaupont.

De gemeenten Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (uitsluitend Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois.

*In Doubs:*

De kantons Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon.

De kantons Baume-Les-Dames zonder de gemeenten Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; Maîche zonder Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; Valentigney zonder de gemeenten Bourguignon, Écot, Mandeuve, Mathay.

De gemeenten Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir.

*In de Jura:*

Het hele departement met uitzondering van de gemeenten Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

*In Saône-et-Loire:*

De gemeenten Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

*In Haute-Savoie:*

De gemeente Challonge, enkel twee percelen.

#### 5. **Verband met het geografische gebied**

Het geografische gebied bestaat uit de „arc jurassien”, een geheel van kalkplateaus, en de uitloop daarvan in een klein deel van de aangrenzende vlakte.

De landbouwgebieden in kwestie onderscheiden zich door hun arme bodems en hun aanzienlijke reliëf, alsook door hun door kalk en molasse gekenmerkte geologische onderlaag.

Het gebied in zijn geheel heeft een klimaat dat zowel continentaal als noordelijk is en dat wordt gekenmerkt door grote temperatuurverschillen tussen de seizoenen, neerslag die weliswaar over het hele jaar valt, maar een hoogtepunt kent in de zomer, een lage gemiddelde jaartemperatuur en een groot aantal vorst dagen.

Het betreft een neerslagrijk berg- of bergachtig gebied, met een jaarlijkse neerslag die altijd meer dan 900 mm bedraagt en doorgaans zelfs meer dan 1 000 mm. Deze neerslag is al aanzienlijk op lagere hoogte en neemt richting het midden van het massief nog toe. Wat de verdeling over de seizoenen betreft, valt de afwezigheid van een droog seizoen op.

De ruimte in het gebied wordt ingenomen door bossen en weilanden. In het gebied heersen bijzondere geo-klimatologische omstandigheden (veel neerslag, geen zomerdroogte enz.) die zeer gunstig zijn voor de productie van kwaliteitsgras. Daardoor kunnen zich natuurlijke graslanden ontwikkelen met een rijke flora (vooral tweezaadlobbigen), meer bepaald een specifieke kalkminnende flora.

In deze voor beweiding gunstige omgeving heeft beweiding van de melkkoeien de voorkeur zolang de grond dat kan verdragen, er gras aanwezig is en de klimatologische omstandigheden dat mogelijk maken. De veehouders werken met het ras Montbéliarde, dat aan de omgevingsomstandigheden is aangepast en nagenoeg het totale melkkoeienbestand van het geografische gebied uitmaakt. De extensieve benutting van de graslanden wordt in stand gehouden (beperking van de veedichtheid en van stikstof, concentraten enz.). Het geografische gebied kent voorts een bijzondere „kaascultuur”. Deze cultuur, die gebaseerd is op de praktijk dat melk van verschillende melkveedrijven wordt samengevoegd om er een grote kaas van te maken, heeft geleid tot grote solidariteit en gemeenschapsregels.

Sinds de elfde eeuw zijn de veehouders uit deze regio namelijk verenigd in samenwerkingsverbanden met als doel dagelijks de melk van hun kudden bijeen te brengen voor de bereiding van grote kazen. Ook nu nog is de overgrote meerderheid van de producenten georganiseerd in coöperaties en wordt de melk geleverd aan kaasmakerijen, die „fruitières” worden genoemd.

De traditionele praktijken voor de bereiding van deze kaas leven ook nu nog voort op het niveau van de veehouderij, met het beheer van weilanden en het drogen van maaigras, en op het niveau van de bereiding, met het bepalen van het juiste moment voor het snijden, roeren en verwarmen van de wrongel, voor het aftappen van de wei en voor het persen, zouten, voorrijpen en rijpen van de kaas.

„Comté” is een gekookte, geperste kaas van rauwe koemelk in de vorm van een groot kaaswiel met een diameter van 55-75 cm. De kaas heeft een lange rijpingstijd, die hem tot een bewaar kaas maakt.

„Comté” heeft een beperkt vetgehalte, waarmee de kaas zich onderscheidt van andere gekookte, geperste kazen.

De smaak van de kaas is complex. Hoewel alle kaaswielen sensorisch op elkaar lijken, zijn er geen twee „Comté”-wielen die volledig identiek zijn. In de kaas zijn zes grote aromagroepen vastgesteld (fruitig, melkachtig, geroosterd, plantaardig, dierlijk, kruidig), die samen meer dan 90 nuances omvatten.

In dit weinig uitnodigende natuurlijke milieu, met hoofdzakelijk bossen en weilanden, waar het onmogelijk was andere middelen van bestaan te ontwikkelen, bood de productie van grote, harde kazen een oplossing. Voor de mensen uit dit gebied was de bereiding van een bewaar kaas de enige manier om met de in de zomer overvloedig aanwezige melk een houdbaar voedingsproduct te maken dat de lange winters kon doorstaan. De veehouders uit het gebied hebben dan ook een koeienras gekozen dat bijzonder geschikt is voor de omgevingsomstandigheden en de productie van een bijzondere kaas. De melk werd samengebracht in de „fruitières” (coöperaties) om een goed houdbare, grote kaas te maken, waarmee de natuurlijke rijkdommen van het gebied daarbuiten te gelde konden worden gemaakt. Het feit dat in de nabije omgeving voldoende brandhout voorhanden was, werkte de keuze voor een gekookte kaas in de hand.

De kenmerken van de graslanden komen, mede dankzij de specifieke kennis van alle fasen van de kaasbereiding, tot uiting in de smaak van de kaas.

Allereerst is de rijke flora die samenhangt met de natuurlijke omgeving van het geografische gebied, zeer bevorderlijk voor de ontwikkeling van aromatische verbindingen in de kazen. Deze diversiteit blijft behouden dankzij de extensieve benutting van de graslanden door de veehouders. Het nauwe verband tussen de diversiteit van de flora en de rijke aroma's van „Comté” is overigens aangetoond door twee wetenschappelijke studies uit 1994. Dankzij de beperking van het vetgehalte bij de bereiding wordt de met lipolyse samenhangende smaak voorkomen en kunnen de specifieke aroma's van „Comté” zich beter ontwikkelen. Door het minimale drogestofgehalte en de maximale vochtigheid in de vetvrije kaasmassa wordt overtollig water in de kaas beperkt en wordt de aromaontwikkeling bevorderd. Ook het minimale zoutgehalte draagt bij aan een betere ontwikkeling van de aroma's. Doordat het gebruik van open bakken verplicht is, blijven de vaardigheden van de kaasmakers behouden, zoals die voor het bepalen van het juiste moment voor het snijden van de wrongel en voor het aftappen van de wei. Tot slot past de rijpingsmeester zijn kennis toe door uiterst zorgvuldig de rijpingscondities van elke partij kaas bij te stellen. De aroma's in de kaas, ontstaan door natuurlijke factoren, zoals het gras en het microbiële ecosysteem, komen pas volledig tot uiting na een langdurige rijping, die wordt begunstigd door sparrenhouten planken, die bij uitstek geschikt zijn voor de rijping van „Comté”. De productie van „Comté” zorgt voor het behoud van traditionele landbouwactiviteiten en draagt in ruime mate bij tot een gezonde plaatselijke economie.

### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

**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 187/08)

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

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN EEN 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**

**„MAHÓN-MENORCA”**

**EU-nr.: PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017**

**BOB ( X ) BGA ( )**

**1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Mahón-Menorca” (Raad van Toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming „Mahón-Menorca”)

Ctra. Des Grau, km. 0,5  
07700-Mahón (Menorca)  
Balears  
SPANJE

Tel. +34 971362295  
E-mail: quesomahon@infotelecom.es

Orgaan dat de producenten en verwerkers vertegenwoordigt bij de bescherming, garantie en promotie van de beschermde oorsprongsbenaming.

**2. Lidstaat of derde land**

Spanje

**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 (nader aan te geven)

**4. Aard van de wijziging(en)**

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 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.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

## 5. Wijziging(en)

### 5.1. Wijziging:

Deel B van het productdossier — Beschrijving van het product — is als volgt gewijzigd:

— wijziging van de gewichtsklasse van tussen 1 kg en 4 kg in tussen 0,6 kg en 4 kg.

Het gewicht van de betrokken kazen is gewijzigd, waarbij de bovengrens 4 kg blijft maar de ondergrens wordt verlaagd van 1 kg tot 0,6 kg.

Vorige tekst: „Gewicht: tussen 1 kg en 4 kg.”

Gewijzigde tekst: „Gewicht: tussen 0,6 kg en 4 kg.”

#### Motivering:

Het gewicht van het product is gewijzigd omdat de laatste jaren uit een belangrijk marktsegment steeds vaker de vraag kwam naar kleinere kazen.

De kazen met een gewicht tussen 0,6 kg en 1 kg moeten aan alle andere eigenschappen voldoen die in het productdossier van de BOB „Mahón-Menorca” zijn beschreven.

Om te controleren of de organoleptische eigenschappen (aroma, textuur en smaak) niet zijn gewijzigd, heeft de Faculteit Chemie aan de universiteit van de Balearen een studie uitgevoerd met monsters van kazen die tussen 0,6 kg en 1 kg wogen en overeenkomstig het productdossier waren geproduceerd door ondernemingen die zijn opgenomen in de registers van de BOB „Mahón-Menorca”. In de studie werden de grondstoffen, de productieomstandigheden en de rijping gecontroleerd.

Eenzijds had de studie tot doel te analyseren of de kazen die minder dan 1 kg wogen en geproduceerd waren door ondernemingen die zijn opgenomen in de registers van de BOB „Mahón-Menorca”, andere organoleptische eigenschappen hebben dan de kazen die onder de BOB vallen, en anderzijds om de rijpheidsgraad van de kazen te analyseren op basis van het gemiddelde vochtgehalte, de vochtverdeling (vochtprofielen) en de textuur. De tijd die nodig was om bij kazen van minder dan 1 kg dezelfde rijpheidsgraad te bereiken als bij kazen van de BOB „Mahón-Menorca” is ook geëvalueerd.

De conclusie van de studie luidde dat de kazen tussen 0,6 kg en 1 kg geen andere organoleptische eigenschappen vertoonden dan de kazen die onder de BOB vallen. Het gemiddelde vochtgehalte en de rijpheidsgraad van de kazen met een gewicht tussen 0,6 kg en 1 kg zijn volgens de studie vergelijkbaar met die van de kazen die onder de BOB vallen.

Het is derhalve bevestigd dat de verlaging van het minimumgewicht van de kazen tot 0,6 kg geen invloed zal hebben op de naleving van de criteria voor de eigenschappen zoals vastgelegd in het productdossier.

### 5.2. Wijziging:

Deel H van het productdossier — Etikettering — is als volgt gewijzigd:

— Wijziging van het logo van de BOB „Mahón-Menorca” en het type etikettering

Vorige tekst: Voor consumptie bestemde kaas moet voorzien zijn van een genummerd controle-etiket dat is afgegeven door de Raad van Toezicht. Er zijn twee types controle-etiketten vastgesteld: één voor de kaas „Mahón” en één voor de kaas „Mahón Artesano”.

Gewijzigde tekst: Het etiket van voor consumptie bestemde kaas moet het logo van de BOB en het controlenummer vermelden:





**Motivering:**

Het logo van de beschermde oorsprongsbenaming is bijgewerkt om het product herkenbaarder te maken: door een duidelijker ontwerp moet het product beter herkenbaar zijn voor consumenten.

Anderzijds is de vereiste om het logo op een controle-etiket te drukken dat door de Raad van Toezicht wordt afgegeven, vervangen door de mogelijkheid om het logo op het productetiket zelf te plaatsen.

ENIG DOCUMENT

**„MAHÓN-MENORCA”****EU-nr.: PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017****BOB ( X ) BGA ( )****1. Naam/namen**

„MAHÓN-MENORCA”

**2. Lidstaat of derde land**

Spanje

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

Categorie 1.3. Kaas

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

Geperste kaas gemaakt van volle melk van koeien van de rassen Frisona, Mahonesa/Menorquina en/of Pardo Alpina, waarbij maximaal 5 % melk van het schapenras Menorquina is toegestaan.

Dit document gaat over twee soorten kaas: „Mahón-Menorca Artesano” wordt in ambachtelijke kaasmakerijen gemaakt op basis van rauwe melk; „Mahón-Menorca” wordt in industriële kaasmakerijen gemaakt op basis van melk die is verwerkt en/of een bewaarprocedé heeft doorlopen.

Voor beide soorten zijn twee benamingen ingevoerd: „semicurado” (halfdroog) indien de kaas minder dan 150 dagen heeft gerijpt, en „curado” (droog) indien hij langer heeft gerijpt. Daarbij wordt erop gewezen dat de minimale rijpingsduur van „Mahón-Menorca Artesano” 60 dagen bedraagt.

Na rijping heeft de kaas gemiddeld de volgende eigenschappen:

Vorm: een parallellepipedum met vierkante basis en afgeronde hoeken en randen.

Hoogte: tussen 5 cm en 9 cm.

Gewicht: tussen 0,6 kg en 4 kg.

De korst heeft een compacte, vette consistentie en de kleur varieert van geel tot geelbruin. De ambachtelijke kazen vertonen sporen van de vouwen van het doek (*fogasser*) op de bovenkant.

De massa van de kaas is stevig, blijft intact bij het snijden en heeft een ivoorgelige kleur.

De smaak heeft lichtzurige en delicaat melkachtige noten, en de droge kazen hebben een scherpe smaak die uitgesprokener wordt naarmate de kaas langer heeft gerijpt. De kazen hebben enkele gaten die min of meer rond zijn, ongelijkmatig zijn verdeeld en niet groter zijn dan een erwt.

Het vetgehalte bedraagt niet minder dan 38 % vet in de droge stof, het totaal aan droge stof bedraagt niet minder dan 50 %.

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

Het vee wordt volgens traditionele methode gevoerd op de beste weilanden in het gebied.

De natuurlijke graslanden waren vroeger over het algemeen bewerkte gronden, maar de landbouw is er vervangen door veeteelt. De graslanden zijn dichtbegroeid met voornamelijk hoge grassen en peulen van goede kwaliteit die er spontaan groeien.

De belangrijkste soorten veevoer die worden geteeld, zijn Spaanse esparcette, gerst, haver, mais, klaver en raaigras.

Het vee graast er normaal van november tot mei. In de lente (april-mei) wordt van het overschot aan veevoer kuilvoer of hooi gemaakt om het vee bij te voeren tijdens de maanden dat ze niet voldoende kunnen grazen. Dit voer wordt aangevuld met concentraten en bijproducten.

Aangezien de neerslaghoeveelheid op het eiland en voornamelijk de verspreiding van de neerslag over het jaar kunnen variëren, en gezien de sterke wind „tramontana”, kan moeilijk worden gegarandeerd dat in elk landbouwseizoen al het nodige veevoer van het eiland afkomstig is. In elk geval wordt ten minste 70 % van het veevoer op het eiland Menorca geteeld.

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

De melkproductie en de vervaardiging en rijping van de kaas moeten in het geografische gebied plaatsvinden, dat het hele eiland Menorca omvat.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, 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*

Op het etiket moet de volgende vermelding worden aangebracht: Queso „Mahón-Menorca” (kaas „Mahón-Menorca”).

Het etiket van voor consumptie bestemde kaas moet het logo van de BOB en het controlenummer vermelden:



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

Het gebied waar de melk moet worden geproduceerd en de kaas moet worden vervaardigd en gerijpt, is het eiland Menorca. Dat eiland ligt 18 zeemijl van Mallorca, 130 zeemijl van Barcelona en heeft de volgende coördinaten: van 39°48'N tot 40°05'N en van 3°47'E tot 4°20'E.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Door de bodem en het klimaat, met name de invloed van de wind, is in Menorca veeteelt altijd belangrijker geweest dan landbouw.

Het eiland Menorca is ongeveer 689 km<sup>2</sup> en kan worden opgedeeld in twee afzonderlijke gebieden: „Tramontana” in het noorden met een grilliger reliëf, en „Migjorn” in het zuiden, dat glooiender en meer homogeen is, maar wel diepere geulen heeft. De hoogste top van het eiland is de Monte Toro die 358 m hoog is.

Er heerst een mild klimaat en de temperatuur is niet hoger dan 34 °C in de zomer of lager dan 5 °C in de winter. De gemiddelde temperaturen zijn 23 °C in de zomer en 10 °C in de winter.

De gemiddelde jaarlijkse hoeveelheid neerslag is iets meer dan 600 mm. Deze neerslag gecombineerd met de grote hoeveelheid dauw als gevolg van de hoge vochtigheidsgraad door de ligging in zee, biedt voldoende voer op het eiland om bijna 20 000 dieren te laten grazen, waarvan ongeveer 15 000 dieren melkkoeien zijn.

Het vee graast van november tot mei. In de lente (april-mei) wordt van het overschot aan veevoer kuilvoer of hooi gemaakt om het vee bij te voeren tijdens de maanden dat ze niet voldoende kunnen grazen.

De plantengroei bestaat voornamelijk uit Spaanse esparcette, raaigras, agropyron, gerst, haver, klaver en Engels raaigras.

Eigendom op het platteland is verdeeld in *llocs*, landbouwbedrijven die normaal door één familie worden beheerd. De familie woont op de boerderij, bewerkt het land en doet aan veeteelt volgens de traditionele praktijken.

Het kenmerkende beeld van het landschap van Menorca tijdens een groot deel van het jaar is een combinatie van verschillende tinten groen van de gewassen, weilanden en bossen, doorbroken door een strak netwerk van stenen muren die aangeven dat het specialisme op het eiland de veeteelt is en als scheiding worden gebruikt omdat de ondergrond ondiep en rotsachtig is. Naar schatting 15 000 km stenen muren bakenen stukken land of *tanques* af. Ze zorgen ervoor dat het grazen gemakkelijker kan worden gerantsoeneerd en de zorg voor het vee minder arbeidsintensief is.

#### 5.2. Specificiteit van het product

De kaas „Mahón-Menorca” heeft de vorm van een parallellepipedum met vierkante basis en afgeronde hoeken en randen. De korst heeft een kleur die varieert van geel tot geelbruin. De smaak heeft lichtzurige en delicaat melkachtige noten, en de droge kazen hebben een scherpe smaak die uitgesprokener wordt naarmate de kaas langer gerijpt heeft.

#### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor BOB's)

De fysieke omgeving wordt voornamelijk gevormd door het mediterrane klimaat met een gemiddelde jaarlijkse hoeveelheid neerslag van iets meer dan 600 mm. Die neerslag, gecombineerd met de grote hoeveelheid dauw als gevolg van de hoge vochtigheidsgraad door de ligging in zee, draagt bij tot de productie van veevoer van hoge kwaliteit. Daardoor hebben de melk en de kaas van de dieren die vooral dit veevoer hebben gegeten andere fysisch-chemische en organoleptische kenmerken die deze soort kaas typeren.

De bijzondere vorm van de kazen is het gevolg van de traditionele methode om de wrongels vorm te geven door ze in een vierkante katoenen doek te plaatsen (*fogasser*) en deze met de vier hoeken op te hangen.

Een andere bijzondere praktijk bij de kaas „Mahón-Menorca Artesano” is de korst inwrijven met boter, olijfolie of een mengsel van olijfolie en paprika tijdens de rijpingsfase. Dat wordt verschillende keren tijdens de rijping gedaan en zorgt ervoor dat de korst van de kaas niet plots uitdroogt en geeft de kaas zijn kenmerkende kleur en uiterlijk.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge\\_mahon-menorca-46241](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241)

---

**BEKENDMAKING — OPENBARE RAADPLEGING****In de Europese Unie als geografische aanduidingen te beschermen geografische aanduidingen uit Colombia**

(2018/C 187/09)

In het kader van de Handelsovereenkomst tussen de Europese Unie en haar lidstaten, enerzijds, en Colombia, Peru <sup>(1)</sup> en Ecuador <sup>(2)</sup>, anderzijds, hebben de Colombiaanse autoriteiten de bijgevoegde lijst van geografische aanduidingen die in Colombia als geografische aanduidingen zijn beschermd, ter bescherming op grond van de overeenkomst voorgelegd. De Europese Commissie gaat momenteel na of deze geografische aanduidingen ook in de EU moeten worden beschermd.

De Commissie geeft lidstaten, derde landen en elke natuurlijke persoon of rechtspersoon met een rechtmatig belang die in een lidstaat of een derde land gevestigd of woonachtig is, de mogelijkheid om bezwaar tegen een dergelijke bescherming aan te tekenen door de indiening van een met redenen omkleed bezwaarschrift.

Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen twee maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking. Zij moeten worden gestuurd naar het volgende e-mailadres: AGRI-A3@ec.europa.eu

De bezwaarschriften zullen slechts worden onderzocht als zij binnen de genoemde termijn worden ontvangen en als daarin wordt aangetoond dat de voorgestelde naam, indien hij zou worden beschermd:

- a) strijdig is met de naam van een planten- of dierenras en de consument daardoor zou kunnen worden misleid met betrekking tot de werkelijke oorsprong van het product;
- b) geheel of gedeeltelijk homoniem is met een naam die in de Unie reeds is beschermd op grond van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(3)</sup>, of met een naam die is opgenomen in de overeenkomsten die de Unie heeft gesloten met de volgende landen:
  - de SADC-EPO-staten (Botswana, Lesotho, Mozambique, Namibië, Swaziland en Zuid-Afrika) <sup>(4)</sup>
  - Zwitserland <sup>(5)</sup>
  - Republiek Korea <sup>(6)</sup>
  - Midden-Amerika <sup>(7)</sup>
  - Colombia, Peru en Ecuador <sup>(8)</sup>

<sup>(1)</sup> PB L 354 van 21.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 356 van 24.12.2016, blz. 1.

<sup>(3)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(4)</sup> Besluit (EU) 2016/1623 van de Raad van 1 juni 2016 betreffende de ondertekening namens de Europese Unie en de voorlopige toepassing van de economische partnerschapsovereenkomst tussen de Europese Unie en haar lidstaten, enerzijds, en de SADC-EPO-staten, anderzijds (PB L 250 van 16.9.2016, blz. 1).

<sup>(5)</sup> Besluit 2002/309/EG, Euratom van de Raad en, wat betreft de overeenkomst inzake Wetenschappelijke en Technologische samenwerking, van de Commissie van 4 april 2002 betreffende de sluiting van zeven overeenkomsten met de Zwitserse Bondsstaat (PB L 114 van 30.4.2002, blz. 1), en met name de Overeenkomst tussen de Europese Gemeenschap en de Zwitserse Bondsstaat inzake de handel in landbouwproducten — bijlage 7.

<sup>(6)</sup> Besluit 2011/265/EU van de Raad van 16 september 2010 betreffende de ondertekening namens de Europese Unie en de voorlopige toepassing van de Vrijhandelsovereenkomst tussen de Europese Unie en haar lidstaten, enerzijds, en de Republiek Korea, anderzijds (PB L 127 van 14.5.2011, blz. 1).

<sup>(7)</sup> Besluit 2012/734/EU van de Raad van 25 juni 2012 betreffende de ondertekening namens de Europese Unie van de Overeenkomst waarbij een associatie tot stand wordt gebracht tussen de Europese Unie en haar lidstaten, enerzijds, en Midden-Amerika, anderzijds, en de voorlopige toepassing van deel IV hiervan dat de handel betreft (PB L 346 van 15.12.2012, blz. 1).

<sup>(8)</sup> Besluit 2012/735/EU van de Raad van 31 mei 2012 betreffende de ondertekening, namens de Unie, en de voorlopige toepassing van de Handelsovereenkomst tussen de Europese Unie en haar lidstaten, enerzijds, en Colombia en Peru, anderzijds (PB L 354 van 21.12.2012, blz. 1) en Besluit (EU) 2016/2369 van de Raad van 11 november 2016 betreffende de ondertekening namens de Unie en de voorlopige toepassing van het protocol van toetreding tot de handelsovereenkomst tussen de Europese Unie en haar lidstaten, enerzijds, en Colombia en Peru, anderzijds, om rekening te houden met de toetreding van Ecuador (PB L 356 van 24.12.2016, blz. 1).

- Canada <sup>(1)</sup>
  - Georgië <sup>(2)</sup>
- c) rekening houdend met de faam en de bekendheid van een handelsmerk en de tijd dat het reeds in gebruik is, de consument kan misleiden aangaande de ware identiteit van het product;
- d) schade zou toebrengen aan een bestaande geheel of gedeeltelijk identieke naam of een handelsmerk, of aan bestaande producten die op de datum van deze bekendmaking sedert ten minste vijf jaar legaal op de markt zijn;
- e) blijktens verstrekte gegevens generiek is.

De genoemde criteria zullen worden beoordeeld voor wat betreft het grondgebied van de Unie, dat, als het om intellectuele-eigendomsrechten gaat, alleen betrekking heeft op het grondgebied waar de betrokken rechten beschermd zijn. Of deze namen in de Europese Unie worden beschermd, hangt af van de succesvolle afronding van deze procedure en het daaruit voortvloeiende wetsbesluit waarbij deze namen aan de bovengenoemde overeenkomst worden toegevoegd.

**Lijst van in de Europese Unie als geografische aanduidingen voor landbouwproducten en levensmiddelen te beschermen geografische aanduidingen uit Colombia <sup>(3)</sup>**

Naam	Korte beschrijving
„CAFÉ DE SANTANDER”	Koffie
„ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ”	Rijst

<sup>(1)</sup> Besluit (EU) 2017/37 van de Raad betreffende de ondertekening namens de Europese Unie van de Brede Economische en Handelsovereenkomst (CETA) tussen Canada, enerzijds, en de Europese Unie en haar lidstaten, anderzijds (PB L 11 van 14.1.2017, blz. 1).

<sup>(2)</sup> Besluit 2014/494/EU van de Raad van 16 juni 2014 betreffende de ondertekening, namens de Europese Unie, en de voorlopige toepassing van de Associatieovereenkomst tussen de Europese Unie en de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie en hun lidstaten, enerzijds, en Georgië, anderzijds (PB L 261 van 30.8.2014, blz. 1).

<sup>(3)</sup> Door de Colombiaanse autoriteiten verstrekte lijst.





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



**Bureau voor publicaties van de Europese Unie**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**NL**