

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 356



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

62e jaargang
21 oktober 2019

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2019/C 356/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9453 — Phillips 66/ Fortress Investment Group/United Pacific) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informatie

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

Europese Commissie

2019/C 356/02	Wisselkoersen van de euro — 18 oktober 2019	2
2019/C 356/03	Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken	3
2019/C 356/04	Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken	4
2019/C 356/05	Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken	5
2019/C 356/06	Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken	6

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2019/C 356/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	7
2019/C 356/08	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)) ⁽¹⁾	9

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2019/C 356/09	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam 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	10
---------------	--	----

⁽¹⁾ 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.9453 — Phillips 66/ Fortress Investment Group/United Pacific)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2019/C 356/01)

Op 11 oktober 2019 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32019M9453. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

18 oktober 2019

(2019/C 356/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1144	CAD	Canadese dollar	1,4639
JPY	Japanse yen	120,97	HKD	Hongkongse dollar	8,7396
DKK	Deense kroon	7,4702	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7488
GBP	Pond sterling	0,86435	SGD	Singaporese dollar	1,5214
SEK	Zweedse kroon	10,7742	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 314,33
CHF	Zwitserse frank	1,0996	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	16,4566
ISK	IJslandse kroon	139,10	CNY	Chinese yuan renminbi	7,8941
NOK	Noorse kroon	10,2198	HRK	Kroatische kuna	7,4418
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 773,15
CZK	Tsjechische koruna	25,659	MYR	Maleisische ringgit	4,6654
HUF	Hongaarse forint	330,62	PHP	Filipijnse peso	57,070
PLN	Poolse zloty	4,2843	RUB	Russische roebel	71,3066
RON	Roemeense leu	4,7565	THB	Thaise baht	33,761
TRY	Turkse lira	6,4447	BRL	Braziliaanse real	4,6363
AUD	Australische dollar	1,6278	MXN	Mexicaanse peso	21,3875
			INR	Indiase roepie	79,2735

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

Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken

(2019/C 356/03)



Nationale zijde van de nieuwe, voor circulatie bestemde herdenkingsmunt van twee euro die door Portugal wordt uitgegeven

Voor circulatie bestemde euromunten hebben in de gehele eurozone de status van wettig betaalmiddel. Om zowel degenen die beroepsmatig met euromunten omgaan als het grote publiek op de hoogte te houden, publiceert de Commissie alle nieuwe ontwerpen van euromunten ⁽¹⁾. Volgens de conclusies van de Raad van 10 februari 2009 ⁽²⁾ is het de lidstaten van de eurozone en de landen die met de Europese Unie een monetaire overeenkomst hebben gesloten volgens welke zij euromuntstukken mogen uitgeven, toegestaan voor circulatie bestemde euroherdenkingsmunten uit te geven, mits aan bepaalde voorwaarden wordt voldaan, met name dat alleen het muntstuk van twee euro wordt gebruikt. Deze munten hebben dezelfde technische kenmerken als gewone voor circulatie bestemde munten van twee euro, maar hebben aan de nationale zijde een speciale herdenkingsafbeelding met een grote nationale of Europese symboolwaarde.

Uitgevende staat: Portugal.

Onderwerp van de herdenkingsmunt: de zeshonderdste verjaardag van de ontdekking van de Madeira-archipel door de Portugese zeevaarders Bartolomeu Perestrelo en Tristão Vaz.

Beschrijving van het ontwerp: De gebeurtenis, die bekendstaat als de eerste territoriale ontdekking door Portugal, was een historische mijlpaal in de consolidatie van Portugal als maritieme grootmacht en luidde het Portugese tijdperk van de grote ontdekkingen (1418-1522) in.

Het ontwerp beeldt de Madeira-archipel en het eiland Porto Santo af. In een halve cirkel staan de inscripties "600 anos do Descobrimento da Madeira e do Porto Santo" en "PORTUGAL 2019".

Langs de buitenrand van de munt zijn de twaalf sterren van de Europese vlag afgebeeld.

Oplage: 500 000.

Datum van uitgifte: tweede helft van 2019.

⁽¹⁾ Voor een overzicht van alle nationale zijden die in 2002 zijn uitgegeven, zie PB C 373 van 28.12.2001, blz. 1.

⁽²⁾ Zie de conclusies van de Raad Economische en Financiële Zaken van 10 februari 2009 en de aanbeveling van de Commissie van 19 december 2008 betreffende gemeenschappelijke richtsnoeren voor de nationale zijde en de uitgifte van voor circulatie bestemde euromuntstukken (PB L 9 van 14.1.2009, blz. 52).

Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken

(2019/C 356/04)



Nationale zijde van de nieuwe, voor circulatie bestemde herdenkingsmunt van twee euro die door Portugal wordt uitgegeven

Voor circulatie bestemde euromunten hebben in de gehele eurozone de status van wettig betaalmiddel. Om zowel degenen die beroepsmatig met euromunten omgaan als het grote publiek op de hoogte te houden, publiceert de Commissie alle nieuwe ontwerpen van euromunten ⁽¹⁾. Volgens de conclusies van de Raad van 10 februari 2009 ⁽²⁾ is het de lidstaten van de eurozone en de landen die met de Europese Unie een monetaire overeenkomst hebben gesloten volgens welke zij euromuntstukken mogen uitgeven, toegestaan voor circulatie bestemde euroherdenkingsmunten uit te geven, mits aan bepaalde voorwaarden wordt voldaan, met name dat alleen het muntstuk van twee euro wordt gebruikt. Deze munten hebben dezelfde technische kenmerken als gewone voor circulatie bestemde munten van twee euro, maar hebben aan de nationale zijde een speciale herdenkingsafbeelding met een grote nationale of Europese symbolwaarde.

Uitgevende staat: Portugal.

Onderwerp van de herdenkingsmunt: de vijfhonderdste verjaardag van de eerste zeilreis rond de wereld, georganiseerd door en onder leiding van de Portugese ontdekkingsreiziger en zeevaarder Fernão De Magalhães.

Beschrijving van het ontwerp: De Spaanse expeditie naar Oost-Indië begon in 1519 en eindigde in 1522 en was de eerste zeilreis rond de wereld.

Het ontwerp beeldt Fernão De Magalhães af. Aan de rechterkant staan in een halve cirkel de inscriptie "CIRCUM NAVIGACÃO" (rondvaart) en daaronder de inscriptie "1519 FERNÃO DE MAGALHÃES". Aan de linkerkant staan in een halve cirkel het jaar van uitgifte "2019" en de naam van het land van uitgifte "PORTUGAL".

Langs de buitenrand van de munt zijn de twaalf sterren van de Europese vlag afgebeeld.

Oplage: 750 000.

Datum van uitgifte: tweede helft van 2019.

⁽¹⁾ Voor een overzicht van alle nationale zijden die in 2002 zijn uitgegeven, zie PB C 373 van 28.12.2001, blz. 1.

⁽²⁾ Zie de conclusies van de Raad Economische en Financiële Zaken van 10 februari 2009 en de aanbeveling van de Commissie van 19 december 2008 betreffende gemeenschappelijke richtsnoeren voor de nationale zijde en de uitgifte van voor circulatie bestemde euromuntstukken (PB L 9 van 14.1.2009, blz. 52).

Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken

(2019/C 356/05)



Nationale zijde van de nieuwe, voor circulatie bestemde herdenkingsmunt van twee euro die door de Republiek San Marino wordt uitgegeven

Voor circulatie bestemde euromunten hebben in de gehele eurozone de status van wettig betaalmiddel. Om zowel degenen die beroepsmatig met euromunten omgaan als het grote publiek op de hoogte te houden, publiceert de Commissie alle nieuwe ontwerpen van euromunten ⁽¹⁾. Volgens de conclusies van de Raad van 10 februari 2009 ⁽²⁾ is het de lidstaten van de eurozone en de landen die met de Europese Unie een monetaire overeenkomst hebben gesloten volgens welke zij euromuntstukken mogen uitgeven, toegestaan een bepaalde hoeveelheid voor circulatie bestemde euroherdenkingsmunten uit te geven, en dat onder bepaalde voorwaarden, met name dat alleen het muntstuk van twee euro wordt gebruikt. Deze munten hebben dezelfde technische kenmerken als gewone voor circulatie bestemde munten van twee euro, maar hebben aan de nationale zijde een speciale herdenkingsafbeelding met een grote nationale of Europese symbolische waarde.

Uitgevende staat: Republiek San Marino.

Onderwerp van de herdenkingsmunt: de 550e sterfdag van Filippo Lippi.

Beschrijving van het ontwerp: In het midden van de munt is de Madonna met kind afgebeeld, een detail uit het werk "Madonna met kind en twee engelen" van Filippo Lippi. Bovenaan staan de inscripties "SAN MARINO" en "FILIPPO LIPPI" en links het jaar "1469" en de letter "R", het muntteken van het munthuis van Rome. Onderaan links staan de initialen van de ontwerpster Maria Angela Cassol "M.A.C." en onderaan in het midden het jaar "2019".

Op de buitenrand van de munt zijn de twaalf sterren van de Europese vlag afgebeeld.

Oplage: 60 500.

Datum van uitgifte: september 2019.

⁽¹⁾ Voor een overzicht van alle nationale zijden die in 2002 zijn uitgegeven, zie PB C 373 van 28.12.2001, blz. 1.

⁽²⁾ Zie de conclusies van de Raad Economische en Financiële Zaken van 10 februari 2009 en de aanbeveling van de Commissie van 19 december 2008 betreffende gemeenschappelijke richtsnoeren voor de nationale zijde en de uitgifte van voor circulatie bestemde euromuntstukken (PB L 9 van 14.1.2009, blz. 52).

Nieuwe nationale zijde van voor circulatie bestemde euromuntstukken

(2019/C 356/06)



Nationale zijde van de nieuwe, voor circulatie bestemde herdenkingsmunt van twee euro die door Vaticaanstad wordt uitgegeven

Voor circulatie bestemde euromunten hebben in de gehele eurozone de status van wettig betaalmiddel. Om zowel degenen die beroepsmatig met euromunten omgaan als het grote publiek op de hoogte te houden, publiceert de Commissie alle nieuwe ontwerpen van euromunten ⁽¹⁾. Volgens de conclusies van de Raad van 10 februari 2009 ⁽²⁾ is het de lidstaten van de eurozone en de landen die met de Europese Unie een monetaire overeenkomst hebben gesloten volgens welke zij euromuntstukken mogen uitgeven, toegestaan voor circulatie bestemde euroherdenkingsmunten uit te geven, mits aan bepaalde voorwaarden wordt voldaan, met name dat alleen het muntstuk van twee euro wordt gebruikt. Deze munten hebben dezelfde technische kenmerken als gewone voor circulatie bestemde munten van twee euro, maar hebben aan de nationale zijde een speciale herdenkingsafbeelding met een grote nationale of Europese symbolwaarde.

Uitgevende staat: Vaticaanstad.

Onderwerp van de herdenkingsmunt: Sixtijnse Kapel — Einde van de restauratie 1994-2019.

Beschrijving van het ontwerp: Het ontwerp beeldt het laatste oordeel in de Sixtijnse Kapel af. Links staat in een halve cirkel de inscriptie van het land van uitgifte "CITTÀ DEL VATICANO". Rechts staan in een halve cirkel de inscripties "CAPPELLA SISTINA — FINE DEI RESTAURI" en "1994-2019". Rechts staat het muntteken "R" en onderaan staat de naam van de kunstenaar "D. LONGO".

Langs de buitenrand van de munt zijn de twaalf sterren van de Europese vlag afgebeeld.

Oplage: 91 000.

Datum van uitgifte: 1 oktober 2019.

⁽¹⁾ Voor een overzicht van alle nationale zijden die in 2002 zijn uitgegeven, zie PB C 373 van 28.12.2001, blz. 1.

⁽²⁾ Zie de conclusies van de Raad Economische en Financiële Zaken van 10 februari 2009 en de aanbeveling van de Commissie van 19 december 2008 betreffende gemeenschappelijke richtsnoeren voor de nationale zijde en de uitgifte van voor circulatie bestemde euromuntstukken (PB L 9 van 14.1.2009, blz. 52).

V

(Adviezen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)
(Voor de EER relevante tekst)

(2019/C 356/07)

1. Op 14 oktober 2019 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:

- Aurubis AG (“Aurubis”, Duitsland);
- Metallo Group Holding N.V. (“Metallo”, België).

Aurubis AG verkrijgt uitsluitende zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening over het geheel van Metallo Group Holding N.V.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. Dezelfde concentratie werd al bij de Commissie aangemeld op 30 augustus 2019, maar de aanmelding werd vervolgens ingetrokken op 25 september 2019.

3. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Aurubis: leverancier van non-ferrometalen. Aurubis verwerkt met name koperconcentraten en koperschroot; produceert koperkathoden en bijproducten van het koperraffinageproces, levert ook kopervormen en halfafgewerkte koperproducten en koperlegeringen, zoals gewalste platte producten, staven en draden;
- Metallo: actief in recycling, verwerking van en handel in non-ferrometalen. Metallo raffineert met name koperschroot voor de productie van koperkathoden en bijproducten van het raffinageproces.

4. 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.

5. 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.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

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

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

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business))****(Voor de EER relevante tekst)**

(2019/C 356/08)

1. Op 14 oktober 2019 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, na een verwijzing overeenkomstig artikel 4, lid 5, van die verordening.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Varta Aktiengesellschaft (“VAG”, Duitsland),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business (“Varta Business”), die deel uitmaakt van Energizer Holdings, Inc. (“Energizer”, Verenigde Staten).

VAG verkrijgt uitsluitende zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening over Varta Business.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- VAG: productie en groothandel in accu's en batterijen voor de automobielsector, industriële klanten en consumenten in de EU en over de hele wereld,
- Varta Business: deel van Energizer, met inbegrip van de vroegere Varta-activiteiten van Spectrum (batterijen, accu's, opladers, draagbare energie, verlichting) in Europa, het Midden-Oosten en Afrika.

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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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

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

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam 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

(2019/C 356/09)

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

ENIG DOCUMENT

“MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE”**EU-nr.: PDO-IT-02384 — 29.12.2017****BOB (X) BGA ()****1. Naam/namen**

“Mozzarella di Gioia del Colle”

2. Lidstaat of derde land

Italië

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

“Mozzarella di Gioia del Colle” is een verse kaas van uitgerekte wrongel, gemaakt van uitsluitend volle koemelk en wei als startercultuur. De kaas wordt gekenmerkt door:

- a) de volgende chemische samenstelling (waarden voor verse kaas): lactose \leq 0,6 %, melkzuur \geq 0,20 %, vocht 58-65 %, vet 15-21 % op het brutogewicht;
- b) een smaak die doet denken aan licht zure melk, met een aangename nasmaak van gisting of zure wei (sterker bij vers bereide kaas) en een zuur melkachtig aroma, soms met een licht boteraccent;
- c) de afwezigheid van toegevoegde conserveermiddelen, additieven en technische hulpstoffen.

“Mozzarella di Gioia del Colle” heeft een glad of enigszins vezelig oppervlak. De kaas glanst, maar is niet slijmerig of vlokkelig. Hij is wit van kleur, soms met een licht strokleurige zweem, al naargelang het seizoen. Bij het aansnijden moet de kaas elastisch van consistentie zijn en mag hij geen afwijkingen vertonen. Op het snijvlak moet een kleine hoeveelheid witte wei uit de kaas sijpelen.

Er zijn drie vormen van “Mozzarella di Gioia del Colle”: rond, geknoopt en gevlochten. Afhankelijk van de vorm en grootte varieert het gewicht per portie van 50 g tot 1 000 g. De kaas wordt verkocht in een conserverende vloeistof (water, eventueel met toegevoegd zout en licht aangezuurd).

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

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

Deze kaas wordt uitsluitend met rauwe volle koemelk bereid, die afkomstig is van twee melkbeurten. De melk mag worden verhit of gepasteuriseerd.

De kaas wordt op traditionele wijze gemaakt met wei als startercultuur.

De melk die wordt gebruikt voor de bereiding van “Mozzarella di Gioia del Colle” is afkomstig van kuddes melkkoeien van de rassen bruna, frisona, pezzata rossa of jersey en kruisingen van deze rassen, waarbij gras en/of hooi van weilanden met een grote variëteit aan vegetatie ten minste 60 % van de totale droge stof van het voer uitmaken.

Het veevoeder — eventueel als aanvullend voer — mag ook krachtvoer, meel of vlokken op basis van graan (maïs, gerst, tarwe, haver) en peulvruchten (soja, tuinbonen, veldbonen, voedererwten) bevatten. Johannesbrood en bijproducten van de graanverwerking — zemelen en voermeel van zachte tarwe, voermeel van harde tarwe — kunnen eveneens worden gebruikt, mits deze niet meer dan 40 % van de droge stof uitmaken. Tot slot kunnen vitaminen- en mineralencomplexen aan het voer van de koeien worden toegevoegd.

Om geen afbreuk te doen aan de kwaliteitskenmerken van “Mozzarella di Gioia del Colle”, die voortkomen uit de verbondenheid van het product met de regio, moet ten minste 60 % van de producten waarmee de koeien worden gevoerd afkomstig zijn uit het gebied zoals beschreven in punt 4. Dit vereiste percentage wordt bereikt door gras en/of hooi te gebruiken dat afkomstig is van weilanden in het betreffende gebied. Dit is het onderdeel van het voer dat verteerbare vezels bevat, in ruime zin gedefinieerd als “voedergewas” (gras en/of hooi, grasland enz.), en dat de chemische en organoleptische eigenschappen van de melk voor een groot deel bepaalt.

Het geografische gebied is op grond van zijn geografische, bodem- en klimaatomstandigheden niet geschikt — en zal nooit geschikt zijn — voor de teelt van gewassen zoals maïs of oliehoudende zaden zoals soja voor de productie van eiwithoudende diervoerders. Omdat deze diervoerders niet kunnen worden vervangen door hoogwaardig voeder uit het gebied zelf, moet het gebruik van aanvullend krachtvoer en voeders van buiten het gebied worden toegestaan. Deze producten worden gemakkelijk afgebroken en lossen snel op in de pens (korrels met een grootte van minder dan 0,8 cm — d.w.z. deze leiden niet tot samentrekkingen van de pens) en zijn daarmee een bron van energie (met name door reservekoolhydraten zoals zetmeel) en direct beschikbaar eiwit voor het microbioom in de pens. Hun rol is echter beperkt tot de fysiologische functie van ondersteuning van het microbioom, en zij hebben daarom geen invloed op de eigenschappen van de melk of de mozzarella. De vereiste dat de koeien zo lang mogelijk in de wei moeten staan (150 dagen) en voor een belangrijk deel worden gevoerd met in het gebied geproduceerd veevoer zijn dus de factoren in het voedsel die de chemische en sensorische eigenschappen van de grondstof en het eindproduct mede bepalen. Dit zijn derhalve twee fundamentele elementen die de grondstof, het eindproduct en het gebied met elkaar verbinden.

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

Alle fasen in het productieproces — het fokken en melken van de koeien, het verzamelen en verwerken van de melk en de kaasbereiding zelf — vinden plaats in het in punt 4 beschreven geografische gebied.

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

“Mozzarella di Gioia del Colle” is een vers product dat snel bederft, en moet daarom worden verpakt op dezelfde locatie als waar het is bereid, in het in punt 4 beschreven geografische gebied.

“Mozzarella di Gioia del Colle” mag in verpakkingen van verschillend gewicht en/of in afzonderlijke porties in de handel worden gebracht. Het product wordt verkocht in een conserverende vloeistof (water, eventueel met toegevoegd zout en licht aangezuurd).

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

Het logo (afbeelding 1) en de productiedatum moeten op de verpakking waarin “Mozzarella di Gioia del Colle” op de markt wordt gebracht worden afgedrukt.

Het logo van afbeelding 1 moet goed zichtbaar op de bovenzijde van het etiket of de verpakking en op de zijkanten worden weergegeven. Het logo van afbeelding 1 moet op beide zijden van afzonderlijk verpakte porties worden weergegeven.

Afbeelding 1

Logo



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied omvat de gemeenten Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle en Turi in de provincie Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra en Mottola in de provincie Taranto, en een deel van de gemeente Matera dat grenst aan de gemeenten Altamura, Santeramo in Colle en Laterza en wordt afgebakend door de hoofdwegen SS 99 en SS 7.

5. Verband met het geografische gebied

Het geografische gebied waar deze kaas wordt geproduceerd omvat delen van de provincies Bari en Taranto op de Murge-hoogvlakte, waar zich vele melkveehouderijen bevinden (de “veehouderijen” uit de tijd van koning Frederik). In dit gebied, waar veehouderijen en kaasmakerijen vrij dicht bij elkaar liggen (vaak zelfs op hetzelfde terrein), wordt koemelk van oudsher gebruikt voor de productie van mozzarella: in een publicatie uit 1885 getiteld *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [“Agrarisch Italië, een tijdschrift gewijd aan de morele en economische verheffing van de plattelandsbevolking”] (Redaelli, Milaan) wordt al verwezen naar de “exquise mozzarella uit Apulië”. Behalve door bepaalde bijzondere geografische, bodem- en klimaatkenmerken onderscheidt het gebied zich door de aloude diepgewortelde traditie van kaasbereiding, die de tand des tijds heeft doorstaan en van generatie op generatie is doorgegeven. Beide aspecten hebben een belangrijke invloed op de eigenschappen van de melk en kaas en zijn de belangrijkste factoren die “Mozzarella di Gioia del Colle” met het gebied verbinden.

Met name de chemisch-fysische en voedingskenmerken van de melk zijn verbonden met het gebied via het voer dat de dieren krijgen en de bredere omgeving waarin zij worden gefokt. Zoals bekend hangt de samenstelling van melk doorgaans nauw samen met de zoötechnische context waarin de dieren worden gehouden en is het soort vluchtige stoffen erg belangrijk voor de samenstelling. Deze stoffen, die deels ontstaan door het metabolisme van het dier en deels door de omgeving, zijn bepalend voor de aromatische eigenschappen van de melk. De vluchtige stoffen uit de omgeving kunnen via de spijsvertering (herkauwen) of via de longen (inademing) in de melk terechtkomen. In het geografische gebied waar “Mozzarella di Gioia del Colle” BOB wordt geproduceerd, hebben de geografische, bodem- en klimatologische omstandigheden ertoe geleid dat er bepaalde van nature voorkomende en gekweekte plantensoorten voorkomen die bestand zijn tegen hete, droge weersomstandigheden die typisch zijn voor een steppeachtige omgeving. De van nature voorkomende vegetatie is grotendeels xerofiel en omvat aromatische grassen zoals *Timus striatus*, *Ferula communis* en *Foeniculum vulgare*. Deze planten — en xerofiele vegetatie in het algemeen — zijn bijzonder rijk aan polyfenolen, terpenen, carbonylverbindingen en andere vluchtige stoffen die de smaak van de melk direct of indirect kunnen beïnvloeden. Deze invloed is direct wanneer ze ongewijzigd in de melk terechtkomen, en indirect wanneer ze als precursoren voor andere vluchtige metabolieten fungeren die de geur beïnvloeden. Doordat de dieren jaarrond in deze omgeving verblijven, is de kans groot dat zij worden blootgesteld aan deze vluchtige stoffen waardoor aromatische eigenschappen aan de melk worden doorgegeven, met name in bepaalde perioden van het jaar. Over het geheel genomen garanderen de verplichte weidegang en het feit dat de dieren voor een belangrijk deel worden gevoerd met in het gebied geproduceerd voer de kenmerkende voedings- en functionele eigenschappen van de melk, waaronder het lipideprofiel en het gehalte aan vluchtige stoffen. De lokale omgevingsfactoren en veeteeltmethoden spelen een belangrijke rol bij de opbouw van de microbiële flora van de melk. Al deze factoren samen hebben een grote invloed op de organoleptische eigenschappen van “Mozzarella di Gioia del Colle”.

Wat de invloed van de bereidingstechniek betreft: bij deze traditionele, historische methode mag alleen verse melk worden gebruikt en alleen lokale wei worden toegevoegd (de startercultuur). De wei die als starter aan de melk wordt toegevoegd, is ook een van de links met het lokale gebied, omdat dezelfde bereidingswijze al van oudsher wordt toegepast: men laat de wei van de vorige dag zuur worden, waardoor deze wordt verrijkt met de melkenzymen die karakteristiek zijn voor de zuivel. Deze factoren zorgen voor een sterke link met het gebied, omdat de microbiologische bestanddelen hierdoor ook eigen zijn aan het gebied. De micro-organismen spelen een belangrijke rol in de sensorische eigenschappen omdat ze zorgen voor de vorming van de “secundaire aroma’s” van het product. Het eigen microbiologische profiel van de wei die als startercultuur wordt gebruikt, wordt deels bepaald door de eigenschappen van de melk die hiervoor is gebruikt, maar met name door de bereidingswijze en de omgeving waarin deze zich ontwikkelt. De “mix van eigen micro-organismen” in de startercultuur vormt een afspiegeling van alle fasen in het productieproces en wordt elke dag aan de melk en daarmee aan het eindproduct doorgegeven, waardoor het verband met het gebied behouden blijft. De methoden die de kaasmaker gebruikt om de wei in het vat te behandelen, de rijping van de wrongel en de latere verwerking van het mengsel vormen alles bij elkaar nog een typische link met het gebied. In feite hebben alle verwerkingsparameters samen een invloed op het ecosysteem van micro-organismen, dat op zich al vrij uniek is, en bepalen zij hoe de gisting verloopt. De deskundigheid van de kaasmaker is essentieel, omdat hij ervoor zorgt dat de micro-organismen zich op een unieke en onnavolgbare wijze kunnen ontwikkelen en de mozzarella zijn kenmerkende sensorische eigenschappen geven. Wat smaak betreft, zorgt deze gisting voor enigszins zure tonen met een aangename nasmaak van gist, die sterker is bij vers bereide kaas. Het aroma dat ontstaat tijdens het kaasbereidingsproces vermengt zich met de aroma’s die door de melk worden afgegeven, d.w.z. die ontstaan bij het gistingsproces (“secundair aroma”), dat frisse tonen van melk, boter en zure wei oplevert, en door de grondstof (“primaire aroma”) met zijn karakteristieke plantaardige en dierlijke tonen. Samenvattend bepalen de omstandigheden waaronder de koeien leven de primaire aroma’s, waarbij het lokaal geproduceerde voedergewas (vers of als hooi) een belangrijke rol speelt, en worden de secundaire aroma’s bepaald door de typische micro-organismen.

Naast de specifieke eigenschappen als gevolg van de manier waarop de dieren worden gehouden en de bereidingswijze van de kaas spelen ook de omgevings-, historische en culturele factoren een rol. Het landschap (Natura 2000), de lokale geologie (de Murge-hoogvlakte in Apulië, met kalksteen uit het Krijt, rotsachtige bodem en gereduceerde klei) en het klimaat zijn eveneens belangrijke factoren. In historisch en cultureel opzicht bestaat er een nauw verband tussen het product en het houderijsysteem in het gebied: kleine en middelgrote veehouderijen, vaak familiebedrijven en volgens lokale gebruiken georganiseerd, waar vee lange perioden in de wei staat. Tot slot blijkt uit vele bronnen dat mozzarella een rol heeft gespeeld in de geschiedenis van Gioia del Colle, zoals uit een documentaire van het Istituto Luce in Gioia del Colle van 28 augustus 1950. Andere bronnen tonen aan dat in de eerste decennia van de twintigste eeuw “een boer genaamd Clemente Milano, die koeien van het ras Bruna Alpina hield in het gebied Gioia del Colle, als eerste de melk van zijn vee gebruikte voor de bereiding van het bijzondere verse zuivelproduct dat bekendstaat als mozzarella” (uit *Gioia del Colle, oggi* [“Gioia del Colle, vandaag”], uitgegeven door Giovanni Bozzo voor Japigia Editrice, Bari 1970). In een artikel uit 1922 van Giovanni Carano Donvito staat dat “...“Mozzarella di Gioia (del Colle)” zeer werd gewaardeerd, erg gewild was en goed geld opleverde op de markt in Rome en Napels, maar ook in Bari, Taranto, Lecce, Foggia en andere kleinere steden” (*La riforma sociale* [“Sociale hervorming”], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Turijn). Tot slot hebben er sinds de jaren zestig van de vorige eeuw aantoonbaar veel grote lokale evenementen plaatsgevonden die tot doel hadden de mozzarella meer naamsbekendheid te geven.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door de homepage van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op “Prodotti DOP IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op “Prodotti DOP IGP STG” (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

