

# Publicatieblad

## van de Europese Unie

# C 138



Uitgave  
in de Nederlandse taal

## Mededelingen en bekendmakingen

66e jaargang

21 april 2023

### Inhoud

#### I *Resoluties, aanbevelingen en adviezen*

##### AANBEVELINGEN

##### **Europese Centrale Bank**

2023/C 138/01	Aanbeveling van de Europese Centrale Bank van 13 april 2023 aan de Raad van de Europese Unie betreffende de externe accountants van de Nationale Bank van België (ECB/2023/10) .....	1
---------------	--	---

#### IV *Informatie*

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

##### **Europese Commissie**

2023/C 138/02	Wisselkoersen van de euro — 20 april 2023 .....	2
---------------	---	---

##### INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2023/C 138/03	Mededeling van de Commissie overeenkomstig 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 <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	--	---

# NL

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

V *Bekendmakingen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK

**Europese Commissie**

2023/C 138/04	Bericht van het naderend vervallen van bepaalde antidumpingmaatregelen .....	4
---------------	--	---

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

**Europese Commissie**

2023/C 138/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	5
---------------	--	---

2023/C 138/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

ANDERE HANDELINGEN

**Europese Commissie**

2023/C 138/07	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie .....	9
---------------	---	---

2023/C 138/08	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	17
---------------	---	----

---

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

## I

(Resoluties, aanbevelingen en adviezen)

## AANBEVELINGEN

## EUROPESE CENTRALE BANK

## AANBEVELING VAN DE EUROPESE CENTRALE BANK

van 13 april 2023

aan de Raad van de Europese Unie betreffende de externe accountants van de Nationale Bank van België

(ECB/2023/10)

(2023/C 138/01)

DE RAAD VAN BESTUUR VAN DE EUROPESE CENTRALE BANK,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

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

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) De rekeningen van de Europese Centrale Bank (ECB) en van de nationale centrale banken van de lidstaten die de euro als munt hebben worden gecontroleerd door onafhankelijke externe accountants die door de Raad van bestuur van de ECB worden aanbevolen en door de Raad van de Europese Unie worden aanvaard.
- (2) Het mandaat van de huidige externe accountants van de Nationale Bank van België Mazars Réviseurs d'Entreprises/Mazars Bedrijfsrevisoren SCRL/CVBA, eindigde na de audit van het boekjaar 2022. Het is derhalve noodzakelijk om met ingang van het boekjaar 2023 externe accountants te benoemen.
- (3) De Nationale Bank van België heeft KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL geselecteerd als haar externe accountants voor de boekjaren 2023 tot en met 2028,

HEEFT DE VOLGENDE AANBEVELING VASTGESTELD:

Het verdient aanbeveling dat KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL wordt benoemd tot de externe accountants van de Nationale Bank van België voor de boekjaren 2023 tot en met 2028.

Gedaan te Frankfurt am Main, 13 april 2023.

De president van de ECB  
Christine LAGARDE

---

## IV

(Informatie)

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

## EUROPESE COMMISSIE

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

20 april 2023

(2023/C 138/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,0944	CAD	Canadese dollar	1,4757
JPY	Japanse yen	147,46	HKD	Hongkongse dollar	8,5907
DKK	Deense kroon	7,4524	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7763
GBP	Pond sterling	0,88153	SGD	Singaporese dollar	1,4599
SEK	Zweedse kroon	11,3280	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 450,34
CHF	Zwitserse frank	0,9810	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	19,8552
ISK	IJslandse kroon	149,50	CNY	Chinese yuan renminbi	7,5298
NOK	Noorse kroon	11,6040	IDR	Indonesische roepia	16 364,81
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	MYR	Maleisische ringgit	4,8564
CZK	Tsjechische koruna	23,502	PHP	Filipijnse peso	61,429
HUF	Hongaarse forint	377,68	RUB	Russische roebel	
PLN	Poolse zloty	4,6110	THB	Thaise baht	37,609
RON	Roemeense leu	4,9308	BRL	Braziliaanse real	5,5484
TRY	Turkse lira	21,2348	MXN	Mexicaanse peso	19,8156
AUD	Australische dollar	1,6290	INR	Indiase roepie	89,9365

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

## INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

**Mededeling van de Commissie overeenkomstig 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)

(2023/C 138/03)

Lidstaat	Frankrijk
Betrokken route	Rodez — Parijs (Orly)
Looptijd van het contract	20 januari 2024 — 19 januari 2028
Uiterste datum voor de indiening van de inschrijvingen en offertes	21 juni 2023 (voor 12.00 uur plaatselijke tijd)
Adres waar de tekst van de aanbesteding en alle relevante informatie en/of documenten met betrekking tot de aanbesteding en de openbaredienstverplichting kunnen worden verkregen	Syndicat Mixte pour l'Aménagement et l'Exploitation de l'aéroport de Rodez-Aveyron Hôtel du Département 7 place Charles de Gaulle BP 724 12007 Rodez Cedex FRANCE E-mail: <a href="mailto:smaeroport-rodez-aveyron@orange.fr">smaeroport-rodez-aveyron@orange.fr</a> Website: <a href="https://www.e-occitanie.fr">https://www.e-occitanie.fr</a>

## V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE  
GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK

## EUROPESE COMMISSIE

## Bericht van het naderend vervallen van bepaalde antidumpingmaatregelen

(2023/C 138/04)

1. Overeenkomstig artikel 11, lid 2, van Verordening (EU) 2016/1036 van het Europees Parlement en de Raad van 8 juni 2016 betreffende beschermende maatregelen tegen invoer met dumping uit landen die geen lid zijn van de Europese Unie <sup>(1)</sup> maakt de Europese Commissie bekend dat de hieronder vermelde antidumpingmaatregelen op de in onderstaande tabel vermelde datum zullen vervallen, tenzij een nieuw onderzoek wordt geopend overeenkomstig de volgende procedure.

**2. Procedure**

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

**3. Termijn**

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

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

Product	Land(en) van oorsprong of van uitvoer	Maatregelen	Referentie	Vervaldatum <sup>(1)</sup>
Aluminium radiatoren	Volksrepubliek China	Antidumpingrecht	UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2019/59 VAN DE COMMISSIE van 14 januari 2019 tot instelling van een definitief antidumpingrecht op aluminium radiatoren van oorsprong uit de Volksrepubliek China naar aanleiding van een nieuw onderzoek in verband met het vervallen van de maatregelen op grond van artikel 11, lid 2, van Verordening (EU) 2016/1036 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 12 van 15.1.2019, blz. 13)	16.1.2024

<sup>(1)</sup> De maatregel vervalt om middernacht (00.00 uur) op de in deze kolom vermelde datum.

<sup>(1)</sup> PB L 176 van 30.6.2016, blz. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET  
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**

**(Zaak M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP)**

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

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2023/C 138/05)

1. Op 14 april 2023 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:

- PAI Partners SAS (“PAI Partners”, Frankrijk);
- Gegenbauer Holding SE & ampCo. KG (Duitsland) en Gegenbauer Holding Verwaltung SE (Duitsland) (hierna samen “Gegenbauer Group” (Duitsland) genoemd).

PAI Partners verkrijgt uitsluitende zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, punt b), van de concentratieverordening over het geheel van Gegenbauer Group.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- PAI Partners is een private-equityonderneming met hoofdkantoor in Frankrijk die middelen beheert en/of adviseert die ondernemingen bezitten die actief zijn in verschillende bedrijfssectoren, waaronder zakelijke dienstverlening, levensmiddelen en consumptiegoederen, algemene industrie en gezondheidszorg;
- Gegenbauer Group is actief op het gebied van faciliteitenbeheer voor gebouwen en technische faciliteiten, waaronder aanverwante en ondersteunende activiteiten.

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 steeds worden vermeld:

M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP

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

<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.

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

Postadres:

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

---



**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**  
**(Zaak M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT)**  
**Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak**

(Voor de EER relevante tekst)

(2023/C 138/06)

1. Op 13 april 2023 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:

- Rocky Industrial LLC (“Rocky”, VS), die onder zeggenschap staat van GIC (Realty) Private Limited (“GIC Realty”, Singapore);
- Centerbridge Partners, L.P. (“Centerbridge”, VS);
- INDUS Realty Trust, Inc. (“INDUS”, VS).

Rocky and Centerbridge verkrijgen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, punt b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening over INDUS.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Rocky is een indirecte dochteronderneming van GIC Realty, die in Singapore is gevestigd en zich richt op het eigendom van vastgoedactiva namens de regering van Singapore. De activiteiten van Rocky zijn beperkt tot de Verenigde Staten.
- Centerbridge is een beleggingsbeheerder die wereldwijd in ondernemingen investeert. Centerbridge hanteert een flexibele aanpak voor alle investeringsdisciplines – van private equity tot krediet en aanverwante strategieën, en vastgoed – om de aantrekkelijkste kansen te vinden voor haar investeerders en zakenpartners.
- INDUS is een vastgoedbedrijf dat zich bezighoudt met het ontwikkelen, verwerven, beheren en leasen van hoogwaardige industriële en logistieke eigendommen in de Verenigde Staten. INDUS is genoteerd aan de NASDAQ-beurs.

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 steeds worden vermeld:

M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<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.

Postadres:

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

---

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie**

(2023/C 138/07)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

## MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Toro"

PDO-ES-A0886-AM05

Datum van mededeling: 2.2.2023

## BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

## 1. Redactionele verbetering

## Beschrijving

Bij de vermelding van de betrokken categorieën wijnbouwproducten is de verwijzing naar Verordening (EU) nr. 1308/2013 vervangen door een algemene verwijzing naar de EU-wetgeving.

De wijziging heeft betrekking op punt 1 van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

De wijziging valt onder geen van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 en is dus een standaardwijziging.

## Verantwoording

Om te voorkomen dat het productdossier moet worden gewijzigd als de bovengenoemde verordening wordt gewijzigd.

## 2. Toevoeging van nieuwe soorten wijn: halfdroog, halfzoet en zoet in categorie 1 — wijn

## Beschrijving

Naast droge wijn zijn nu ook halfdroge, halfzoete en zoete wijnen (afhankelijk van het suikergehalte) toegevoegd, samen met de analytische en de organoleptische beschrijving ervan.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 2, a) en b), van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Soort wijziging: STANDAARDWIJZIGING (met wijziging van het enig document). Deze wijziging valt onder geen van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013. Al met al blijven de kenmerken en het profiel die in het verband zijn beschreven en die voortvloeien uit de interactie tussen natuurlijke en menselijke factoren, behouden.

## Verantwoording

Deze nieuwe wijnsoorten zijn opgenomen als gevolg van de vorige wijziging van het productdossier, waarbij historische witte druivenrassen als moscatel de grano menudo en albillo real werden toegevoegd en waarbij de bereiding van monocepagewijnen uit garnacha tinta werd toegestaan. Deze wijnen werden al door wijnhuizen in het gebied bereid uit druiven van wijngaarden die onder de BOB vallen, maar zij konden niet in de handel worden gebracht met de BOB Toro.

<sup>(1)</sup> PBL 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Uit een analyse is gebleken dat deze wijnen een krachtige florale of fruitige smaak hebben, met een uitgesproken karakter in de mond (structuur). Deze kenmerken houden verband met het terroir en zijn typisch voor de BOB-wijnen. Kortom, deze wijnen doen geen afbreuk aan het specifieke karakter van de wijnen met de BOB Toro, maar voegen subtiele variaties toe door het hogere suikergehalte.

Evenzo moeten de fysische, chemische en organoleptische basiskenmerken van deze wijnen worden vastgesteld overeenkomstig Uitvoeringsverordening (EU) 2019/34 van de Commissie tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad.

### 3. **Aanpassing van de productievoorwaarden (oenologische procedés: beperkingen met betrekking tot de wijnbereiding) met het oog op de opname van nieuwe soorten wijn**

#### Beschrijving

Er is een afwijking van het minimale potentiële alcoholgehalte vastgesteld voor druiven die bestemd zijn voor halfdroge, halfzoete en zoete wijnen, mits zij niet voor andere doeleinden worden gebruikt. De productiemethode voor zoete wijnen is gespecificeerd.

Deze wijziging betreft punt 3.b.1 van het productdossier en punt 5.1 van het enig document.

Soort wijziging: STANDAARDWIJZIGING (met wijziging van het enig document). De wijziging verandert niets aan de essentiële kenmerken van het product – wijn met de BOB Toro – die het resultaat zijn van de combinatie van natuurlijke en menselijke factoren. De nieuw opgenomen wijnen hebben dezelfde specifieke kenmerken als de wijnen uit het gebied, maar met subtiele variaties door het hogere suikergehalte. Aangezien de wijziging geen afbreuk doet aan het verband, wordt deze niet geacht onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 te vallen.

#### Verantwoording

De oenologische procedés moeten worden aangepast om rekening te houden met de nieuwe productiemethoden voor halfdroge, halfzoete en zoete wijnen. Deze nieuwe voorwaarden zijn in overeenstemming met de wetgeving en met de marktvoorkeuren.

### 4. **Toevoegingen aan het verband voor halfdroge, halfzoete en zoete wijnen**

#### Beschrijving

Aangezien het om nieuwe soorten wijn gaat, moet een beschrijving daarvan worden opgenomen. Daarom zijn verwijzingen naar deze wijnen toegevoegd aan de subsecties b) Productgegevens en c) Causaal verband. Deze wijnen worden bereid uit dezelfde rassen als de droge wijnen. Ze hebben dezelfde sensorische en fysisch-chemische kenmerken, met subtiele variaties door de aanwezige suiker.

Er zijn ook correcties aangebracht in de verwijzingen naar het witte ras malvasía, dat nu met zijn volledige naam malvasía castellana wordt aangeduid om verwarring met andere rassen die ook malvasía worden genoemd, te voorkomen.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en op punt 8 van het enig document.

Soort wijziging: STANDAARDWIJZIGING (met wijziging van het enig document). Hoewel het deel over het verband is aangevuld, blijft het causale verband zelf ongewijzigd bestaan. De rubriek wordt alleen uitgebreid met de beschrijving van de nieuwe wijnen en een specifieke toelichting van het causale verband voor deze wijnen. Daarom valt deze wijziging onder geen van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

#### Verantwoording

Het gaat om wijnen die altijd al in het gebied werden geproduceerd, maar die niet met de BOB Toro in de handel werden gebracht. Deze wijnen moesten in het productdossier worden opgenomen omdat het om een kwaliteitsproduct gaat dat het authentieke karakter van de Toro-wijnen uitstekend tot uitdrukking brengt en nog versterkt dankzij het suikergehalte.

### 5. **Wijziging van de bepalingen voor het bottelen**

#### Beschrijving en motivering

De wijn wordt uitsluitend verpakt in glazen flessen en de sluiting moet aan bepaalde regels voldoen.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 8.b.2) van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Soort wijziging: STANDAARDWIJZIGING. De essentiële kenmerken van het product, wijn met de BOB Toro, zijn het resultaat van de combinatie van natuurlijke en menselijke factoren. De wijziging heeft geen gevolgen voor die kenmerken. De wijziging doet geen afbreuk aan het verband en wordt dus niet geacht onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 te vallen.

Verantwoording

Om de kwaliteit en het imago van de wijnen met de BOB Toro in stand te houden in lijn met de huidige marktvereisten voor kwaliteitswijnen, moet het materiaal voor de botteling en het type sluiting worden gespecificeerd.

## 6. Redactionele verbetering van de etiketteringsvoorschriften

Beschrijving

Het gaat om een louter redactionele wijziging die geen gevolgen heeft voor de etiketteringsvoorschriften.

Deze wijziging betreft punt 8.b.3) van het productdossier en punt 9 van het enig document.

Soort wijziging: STANDAARDWIJZIGING (met wijziging van het enig document). Aangezien het gaat om een louter formele en niet om een inhoudelijke wijziging, wordt deze niet geacht onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 te vallen.

Verantwoording

Redactionele verbetering.

## 7. Actualisering van het deel over controles

Beschrijving

De contactgegevens van de bevoegde autoriteit en het gedelegeerde orgaan zijn geactualiseerd. De verwijzing naar Verordening (EU) nr. 1308/2013 is vervangen door een algemene verwijzing naar de EU-wetgeving.

Deze wijziging heeft betrekking op de punten 9 a) en b.1) van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Soort wijziging: STANDAARDWIJZIGING (heeft geen gevolgen voor het enig document). Deze wijziging valt onder geen van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

Verantwoording

De Consejo Regulador voor de BOB Toro heeft een accreditatie gekregen overeenkomstig ISO/IEC 17065: 2012. Gezien deze accreditatie zal de Consejo Regulador overeenkomstig artikel 116 bis van Verordening (EU) nr. 1308/2013 taken in verband met conformiteitscontroles overnemen van het Instituto Tecnológico Agrario [instituut voor landbouwtechnologie] van Castilië en León.

## ENIG DOCUMENT

**1. Naam/namen**

Toro

**2. Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

**3. Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

**4. Beschrijving van de wijn(en)**1. *Wijn – droge witte en roséwijnen***KORTE BESCHRIJVING**

Witte wijnen

Uiterlijk: lichtgeel tot goudgeel van kleur, zonder zwevende deeltjes. Geur: zuiver, fruitige en/of florale en/of kruidachtige aroma's met een gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: dunne body, middellange tot lange persistentie, gemiddelde tot middelhoge zuurgraad en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

In het vat gegiste of in het vat gerijpte witte wijnen

Uiterlijk: lichtgeel tot goudgeel van kleur, zonder zwevende deeltjes. Geur: zuiver, fruitige en/of florale en/of kruidachtige aroma's, tertiaire aroma's die eigen zijn aan de rijping op vaten. Gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: middellange tot lange persistentie, zuurte en body in de mond (middelhoog), tertiaire aroma's van het hout die in balans zijn.

Roséwijnen

Uiterlijk: lichtroze tot zalmroze kleur, zonder zwevende deeltjes. Geur: zuiver, aroma's van verse (niet-rijpe) rode of zwarte vruchten, gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: dunne body, middellange tot lange persistentie, gemiddelde tot middelhoge zuurgraad en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

(\*) Als het restsuikergehalte van de wijnen 5 gram/liter of meer bedraagt, mogen ze een maximaal gehalte aan zwaveldioxide van 250 milligram/liter bevatten.

(\*\*) De in dit deel bepaalde fysisch-chemische kenmerken moeten in elk geval voldoen aan de in de EU-regelgeving vastgestelde grenswaarden.

## Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

## 2. *Wijn – droge rode wijnen*

### KORTE BESCHRIJVING

#### Jonge rode wijn

Wat de visuele kenmerken betreft, hebben deze wijnen een kersenrode tot robijnrode kleur, zonder zwevende deeltjes. De neus wordt gekenmerkt door zuivere aroma's van rood en/of zwart fruit van gemiddelde tot middelhoge intensiteit. In de mond hebben deze wijnen een gemiddelde tot volle body, een gemiddelde tot middellange persistentie en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Op vat gerijpte rode wijnen (met inbegrip van de wijnen met de aanduiding "roble" [eik], "crianza", "reserva" en "gran reserva")

Wat de visuele kenmerken betreft, hebben deze wijnen een kersenrode tot roodbruine kleur, zonder zwevende deeltjes. De neus wordt gekenmerkt door zuivere aroma's van rood en/of zwart en/of rijp fruit van gemiddelde intensiteit. Daarnaast ook tertiaire aroma's die eigen zijn aan de rijping op vaten en die naargelang van de duur van de rijping een gemiddelde tot middelhoge intensiteit vertonen. Smaak: gemiddelde tot volle body en gemiddelde tot lange persistentie, in balans.

(\*) De in dit deel bepaalde fysisch-chemische kenmerken moeten in elk geval voldoen aan de in de EU-regelgeving vastgestelde grenswaarden.

#### Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

## 3. *Halfdroge, halfzoete en zoete wijnen (wit, rosé en rood)*

### KORTE BESCHRIJVING

Witte wijnen: lichtgeel tot goudgeel van kleur, zonder zwevende deeltjes. Zuiver, fruitige en/of florale en/of kruidachtige aroma's met een gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Body: gemiddeld (halfdroge wijnen), gemiddeld tot middelvol (halfzoete wijnen) en vol (zoete wijnen); gemiddelde tot lange persistentie; zuurgraad: gemiddeld tot middelhoog (halfdroge en halfzoete wijnen) en gemiddeld (zoete wijnen); balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Roséwijnen: lichtroze tot zalmroze van kleur, zonder zwevende deeltjes. Zuiver, aroma's van frisse (niet-rijpe) rode of zwarte vruchten, intensiteit gemiddeld tot hoog (halfdroge wijnen) en gemiddeld tot middelhoog (halfzoet en zoet). Body: gemiddeld (halfdroge wijnen), gemiddeld tot middelvol (halfzoete wijnen) en vol (zoete wijnen); persistentie: gemiddeld tot lang (halfdroge en zoete wijnen) en gemiddeld tot middellang (halfzoete wijnen); zuurgraad: gemiddeld tot middelhoog (halfdroge en halfzoete wijnen) en gemiddeld (zoete wijnen); en balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Rode wijnen: kersenrode tot robijnrode kleur, zonder zwevende deeltjes. Zuiver, met aroma's van rood en/of zwart fruit, intensiteit gemiddeld tot hoog (halfdroge wijnen) en gemiddeld (halfzoete en zoete wijnen). Body: gemiddeld (halfdroge en halfzoete wijnen) en vol (zoete wijnen); middellange tot lange persistentie, balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

\* De in dit deel bepaalde fysisch-chemische kenmerken moeten in ieder geval voldoen aan de in de EU-regelgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

## 5. **Wijnbereidingsprocedés**

### 5.1. *Specifieke oenologische procedés*

#### 1 Specifiek oenologisch procedé

- Minimaal potentieel alcoholgehalte van de druiven: 10,5 %, met uitzondering van druiven die bestemd zijn voor de productie van halfdroge, halfzoete en zoete wijnen, waarvoor het 9 % bedraagt, mits die druiven niet worden gebruikt voor de bereiding van andere soorten wijn.
- Maximumopbrengst: 72 liter per 100 kg druiven.
- Zoete wijnen worden bereid door de alcoholische gisting te onderbreken om een deel van de natuurlijke suikers in de druiven te laten, volgens methoden die in overeenstemming zijn met de geldende wetgeving, met uitzondering van de toevoeging van alcohol.

#### 2 Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

De witte wijnen worden uitsluitend bereid uit witte druivenrassen (malvasía castellana, verdejo, moscatel de grano menudo en albillo real).

De roséwijnen worden bereid uit de toegestane blauwe en witte rassen (primaire en secundaire rassen).

De rode wijnen worden uitsluitend bereid uit de rassen tinta de toro en garnacha tinta. Er worden slechts twee soorten rode wijn geproduceerd: rode wijn met ten minste 85 % garnacha tinta en rode wijn met ten minste 75 % tinta de toro.

#### 3 Teeltmethode

- Minimale beplantingsdichtheid: 500 wijnstokken/hectare.
- De wijnstokken worden geleid in gobelet- of spaliervorm.
- Gemengde aanplant waarbij niet elk ras afzonderlijk kan worden geoogst, is verboden.

### 5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca), verdejo, albillo real en moscatel de grano menudo:  
9 000 kg druiven per hectare
2.  
64,80 hectoliter per hectare



3. Tinta de toro:

7 500 kilogram druiven per hectare

4.

54 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied van de BOB "Toro" ligt in het uiterste westen van de regio Castilië en León, ten zuidoosten van de provincie Zamora, en omvat een deel van de natuurgebieden Tierra del Vino, Valle del Guareña en Tierra de Toro. Het grenst aan de vlakten van Tierra del Pan en Tierra de Campos en beslaat 62 000 hectare.

Het omvat de volgende gemeenten:

in de provincie Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo en Villabuena del Puente;

in de provincie Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, de kavels van Villaester de Arriba en Villaester de Abajo, en de gemeente Pedrosa del Rey.

7. **Wijndruivenras(sen)**

DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO — TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

De klimatologische omstandigheden (extreme koude in de winter, een hoog aantal uren zonneshijns en extreme temperaturen) beperken de productiviteit van de wijnstok. De verschillende bodemsoorten zijn van het type zandige leem (aanplant van het druivenras afhankelijk van het bodemtype), hebben een neutrale pH-waarde en bevatten weinig organisch materiaal, waardoor de wijnbouwers gebruikmaken van bodemverbeters. Zowel deze klimatologische omstandigheden als de bodemtypes zijn bepalend voor de aroma's, de structuur en het hoge alcoholgehalte van de wijnen. Bovendien leidt het hoge ijzergehalte van de bodem in combinatie met de toepassing van het gobelet-leisysteem en de hoge leeftijd van de wijngaarden tot de opmerkelijk hoge hoeveelheid kleurstoffen die deze wijnen bevatten.

Voorts is uit jarenlange ervaring met de productie van zoete en halfzoete wijnen in het gebied van de BOB Toro gebleken dat zij geschikt zijn voor de productie van wijnen volgens de strengste kwaliteitsnormen, zonder afbreuk te doen aan de klassieke organoleptische kenmerken van de traditionele Toro-wijnen. Het authentieke karakter van de Toro-wijnen wordt door deze wijnen uitstekend tot uitdrukking gebracht en nog versterkt dankzij het suikergehalte.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Tot het wijnbereidingsproces behoren ook het bottelen en de daaropvolgende rijping van de wijnen. Daarom kunnen de in het productdossier beschreven organoleptische en fysisch-chemische kenmerken alleen worden gewaarborgd als alle behandelingen van de wijn in het productiegebied plaatsvinden. Het bottelen van de wijnen met de BOB "Toro" is een van de factoren die van cruciaal belang zijn om de in het productdossier vermelde kenmerken te verkrijgen. Daarom, en met het oog op de waarborging van de kwaliteit en oorsprong en met het oog op de controle moet de botteling gebeuren in de wijnhuizen bij de bottelarijen die in het productiegebied zijn gevestigd.

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De traditionele aanduiding “DENOMINACIÓN DE ORIGEN” [oorsprongsbenaming] of het acroniem “D.O.” mag op het etiket worden gebruikt in plaats van “DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” [beschermde oorsprongsbenaming].

Op de etikettering van de wijnen mogen de vermeldingen “ROBLE” [eik] en “FERMENTADO EN BARRICA” [gegist in het vat] worden gebruikt. Voor de rode wijnen mogen de traditionele aanduidingen “CRIANZA”, “RESERVA” en “GRAN RESERVA” worden gebruikt, op voorwaarde dat is voldaan aan de in de geldende wetgeving vastgelegde voorwaarden.

**Link naar het productdossier**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969)

---

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

(2023/C 138/08)

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> binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

**“Cerdo de Teruel”**

**EU-nr.: PGI-ES-2633 — 16.9.2020**

**BOB ( ) BGA (X)**

**1. Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Cerdo de Teruel”

**2. Lidstaat of derde land**

Spanje

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

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.1. Vers vlees (en vers slachtafval)

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

De beschermde geografische aanduiding “Cerdo de Teruel” wordt gebruikt voor varkensvlees dat voldoet aan de volgende vereisten:

- rozerood vlees doorregen met intramusculair vet;
- het vlees is sappig en mals en heeft een zachte smaak.

Het varkensvlees mag worden aangeboden in grote deelstukken, in deelstukken geschikt voor de kleinhandel of in de vorm van filets.

“Cerdo de Teruel” wordt verkregen nadat de achterbout en schouder van het karkas zijn verwijderd (de achterbout kan worden verwerkt tot “Jamón de Teruel” en de schouder tot “Paleta de Teruel” — de vereisten die in verband met deze BOB-producten gelden voor het karkas, zijn ook van toepassing op deze BGA).

Het vlees moet afkomstig zijn van varkens met het volgende genotype: Landrace (“standaardtype”) of Large White — of een kruising tussen beide rassen — als moederlijn en Duroc als vaderlijn.

De karkassen moeten na de slacht voldoen aan de volgende eisen:

- warm slachtgewicht van ten minste 86 kg;
- speklaag tussen 16 en 45 mm, gemeten in het lumbale gebied ter hoogte van de punt van de poot.

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

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

De varkens eten hoofdzakelijk voer op basis van granen en er gelden vaste percentages voor de samenstelling van het veevoer, dat voor ten minste 50 % moet bestaan uit granen, die zo veel mogelijk uit het afgebakende geografische gebied afkomstig moeten zijn.

Als de BGA-vleesvarkens mengvoer krijgen, moet dit zijn geproduceerd door fabrikanten uit het afgebakende geografische gebied of uit de naburige provincies, namelijk Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón en Tarragona.

Deze geografische beperking inzake de locatie van de producenten van het voer is noodzakelijk omdat dezelfde varkensarkassen die voor deze BGA worden gebruikt, ook worden gebruikt voor de bereiding van de BOB-hammen "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel". In deze productiefase zijn de vereisten voor beide kwaliteitsmerken identiek omdat de delen van het karkas die niet onder de BGA vallen — de achterbouten en schouders — kunnen worden gebruikt voor "Jamón de Teruel" (achterbouten) / "Paleta de Teruel" (schouderstukken). De belangrijkste productievereisten die zijn vastgesteld in de productdossiers voor de BOB "Jamón de Teruel" / "Paleta de Teruel" zijn dan ook overgenomen in het productdossier voor de BGA "Cerdo de Teruel".

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

De volgende onderdelen van de productie vinden plaats in het afgebakende geografische gebied:

- varkensteelt: opfokken en mesten;
- slachten;
- versnijden van het karkas om de achterbouten en schouders te verwijderen.

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

Het product mag worden versneden, tot filets worden verwerkt, worden verpakt en van een etiket worden voorzien in vleesverwerkende bedrijven uit het afgebakende geografische gebied die bij de beheersinstantie zijn geregistreerd, of in bedrijven buiten het afgebakende geografische gebied die met voorafgaande toestemming van de beheersinstantie een samenwerkingsovereenkomst met gecertificeerde exploitanten hebben gesloten.

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

Varkensvlees met de BGA "Cerdo de Teruel" mag worden aangeboden in grote deelstukken, in deelstukken geschikt voor de kleinhandel of in filets.

Elk karkas, zonder de achterbouten en schouders, dat door een geregistreerde exploitant wordt geleverd, moet aan weerszijden worden voorzien van een BGA-etiket waarop het specifieke logo van de BGA is aangebracht evenals de woorden *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* (beschermde geografische aanduiding "Cerdo de Teruel") of *IGP Cerdo de Teruel* (BGA "Cerdo de Teruel").

Deelstukken en filets mogen uitsluitend worden verzonden door gemachtigde exploitanten (d.w.z. exploitanten die de BGA-markering mogen gebruiken) en slechts wanneer dit vlees is voorzien van een genummerd certificeringsetiket met daarop ten minste het BGA-logo en de woorden *Indicación Geográfica Protegida* (beschermde geografische aanduiding) en "Cerdo de Teruel". Dit etiket moet rechtstreeks op grote deelstukken worden bevestigd en worden gehecht aan de verpakking van deelstukken voor de kleinhandel en van filets.

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

Het afgebakende geografische gebied waarin de varkens worden geteeld (opgefokt en afgemest) en geslacht en waar de achterbouten en schouders van de karkassen worden verwijderd, is de provincie Teruel.

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

De registratie van deze beschermde geografische aanduiding is gebaseerd op de reputatie die het product heeft verworven.

Verwijzingen naar "Cerdo de Teruel" zijn reeds te vinden in oude bronnen omdat de provincie Teruel historisch gezien sterk verbonden is met de varkensteelt en producten van varkensvlees er van oudsher een bron van inkomsten waren voor de plaatselijke bewoners.

In verschillende documenten wordt het belang van varkens en de varkensteelt in de provincie beklemtoond. Voorschriften voor het fokken van varkens en voor betalingen werden in 1177 vastgesteld in het Koninklijk Charter van Teruel, dat werd uitgereikt door Alfonso II (Castañé, J., *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* (Het charter van Teruel. Kritische uitgave met inleiding en vertaling), 1991).

In *Historia de la Economía Política de Aragón* (Geschiedenis van de politieke economie van Aragon, 1978) schrijft naturalist, jurist en historicus Jordán de Asso dat “de varkens die worden gehouden in het district Albarracín zeer worden gewaardeerd om hun verfijnde vlees”.

Deze traditionele plaatselijke band met veeteelt heeft geleid tot de registratie van “Jamón de Teruel” als beschermde oorsprongsbenaming in 1984. Dit heeft ertoe bijgedragen dat de varkensteelt in Teruel, met behulp van kennis uit het verleden, na verloop van tijd werd geconsolideerd. Het was een poging om de inspanningen te belonen van gewetensvolle boeren die de productiesystemen willen behouden waaraan de producten uiteindelijk hun naam ontleen, te beginnen met de gedroogde vleesproducten (“Jamón de Teruel” en “Paleta de Teruel”) om nu verder te gaan met de rest van het verse vlees op een karkas.

Deze consolidatie van de varkensteelt en de monitoring ervan door een certificeringsinstantie hebben directe gevolgen gehad voor de varkenskarkassen. Deze karkassen zijn immers afkomstig van varkens die genetisch zijn geselecteerd, voer op basis van granen hebben gekregen en voldoende lang zijn gemest (om een karkasgewicht van ten minste 86 kg te bereiken) zodat het verse vlees zelf een reputatie als product met toegevoegde waarde heeft verworven die met name kan worden toegeschreven aan menselijke factoren: fokken, voeren en mesten.

De eerste factor betreft de genetica: de kruisingen garanderen dat een “Cerdo de Teruel”-varken altijd voor 50 % tot het Duroc-ras behoort (vaderlijn) en voor 50 % tot het ras Large White, Landrace of een kruising van die beide rassen (moederlijn). Dit type varken, dat het resultaat is van een dergelijke kruising, produceert vers vlees dat sterk doorregen is met intramusculair vet (Garitano, I. et al., 2013).

De tweede factor is het besluit om de varkens een voer op basis van granen te geven (ten minste 50 % granen) tijdens de gehele groeiperiode — en niet enkel in de perioden van het jaar waarin bepaalde grondstoffen beschikbaar zijn — zodat de dieren een meer geleidelijke groei kennen. Zo kan bijvoorbeeld het vetzuurgehalte van het intramusculair vet toenemen wanneer varkens tijdens het afmesten uitsluitend gerstekorrels krijgen. In studies is ook gesuggereerd (Daza, A. et al., 2010b) en aangetoond (Daza, A. et al., 2012 en Garitano, I. et al., 2012) dat dit voer ook van invloed is op bepaalde parameters in verband met de vleeskwiteit, zoals de kleur en de waterbindingscapaciteit.

De derde factor is de manier waarop de varkens worden opgefokt tot een levend gewicht van 110-140 kg bij de slacht, wat meer is dan de commerciële norm van 85-100 kg, om ervoor te zorgen dat de warme karkassen voldoen aan de vereisten die in deze BGA zijn vastgesteld en dat het vlees met vet is doorregen. Daarbij komt nog dat de slachthuizen en boerderijen dicht bij elkaar liggen, zodat de vervoertijd en daarmee ook de stress die de varkens vóór de slacht ervaren, beperkt zijn, wat ten goede komt aan de kleur van “Cerdo de Teruel”-vlees, die rozerood is en dus sterk verschilt van de kleur van magerder, bleker varkensvlees.

Dankzij de voortdurende toepassing van deze drie vormen van verworven kennis kon en kan het type vlees worden geproduceerd waarvoor bescherming wordt aangevraagd, zoals beschreven in punt 3.2, een type vlees dat gekenmerkt wordt door zijn kleur en doorregenheid met vet.

De erkenning van “Cerdo de Teruel” wordt ondersteund door de overheid. Tussen 2004 en 2010 heeft de provinciale raad van Teruel onderzoek gefinancierd naar de verbetering en optimalisatie van de productiesystemen voor varkens waarvan het vlees onder deze BGA valt, in het kader van een partnerschapsovereenkomst die ook werd ondertekend door de vereniging voor de agrovoedingsindustrie van Teruel en de regelgevende raad voor de BOB “Jamón de Teruel” / “Paleta de Teruel”.

Bij andere projecten wordt onderzoek gedaan naar de effecten van verschillende factoren, zoals castratie, voer en genetica, op de kenmerken van de karkassen. In deze onderzoeksprojecten wordt geconcludeerd dat zowel gecastreerde beren als ongedekte jonge zeugen geschikt zijn voor vers vlees (Latorre et al, 2009a), dat voer op basis van granen van invloed is op het vet op een karkas (Daza, A. et al., 2010b) en dat het gebruik van het Duroc-ras als de vaderlijn positieve gevolgen heeft voor de productieresultaten omdat het vet op het karkas daardoor enigszins toeneemt (Garitano, I. et al., 2013).

De geschiedenis van “Cerdo de Teruel” en het commerciële belang ervan hebben ook de aanzet gegeven tot onderzoek naar de onderscheidende eigenschappen van het varkensvlees: de faculteit Diergeneeskunde van de universiteit van Zaragoza verricht momenteel onderzoek naar de fysische en chemische kenmerken van bepaalde stukken varkensvlees (de karbonade en het haasje en de stukken die in Spanje bekendstaan als *secreto* (halskarbonade) en *presa* (schouderstuk) van varkens met de voor deze BGA vereiste kenmerken (*Características físico-químicas de piezas cárnicas de cerdos destinados a Jamón de Teruel* (Fysische en chemische kenmerken van spieren van varkens bedoeld voor gedroogde ham van Teruel), Calvo et al, 2011). Dr. Virginia Resconi wijst in haar onderzoek op de voedingswaarde van “Cerdo de Teruel” afkomstig van varkens die op een bepaalde manier zijn opgefokt en gevoederd (zoals in 2011 op de website *Portal Veterinario* vermeld onder de titel *El valor nutricional de la carne de cerdo de Teruel* (De voedingswaarde van “Cerdo de Teruel”)).

Voorts heeft de afdeling Veeteeltproductietechnologie (die deel uitmaakt van het centrum voor agrovooedingsonderzoek en -technologie van Aragon, in het Spaans afgekort als CITA) in 2015 de resultaten gepubliceerd van een onderzoeksproject met als titel *Efecto de la dieta, envase y tiempo de exposición sobre la apreciación visual y la intención de compra de la carne de cerdo de Teruel* (Effect van voer, verpakking en blootstellingsduur op visuele beoordeling en intentie om varkensvlees met de BGA “Cerdo de Teruel” te kopen) (Panea, B. et al, 2015). Een van de opmerkelijke conclusies van dit onderzoek is dat de controlegroep — “Cerdo de Teruel”-varkensvlees van varkens die hun normale voer krijgen — hoger scoorde dan de andere groepen, waarin de dieren verschillende soorten voer kregen.

In 2016 voerden CITA-onderzoekers een project uit in het kader van het Teruel Investment Fund, met als titel *Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel. Una propuesta de sostenibilidad* (Alternatieven voor gezondheidsbeheer, productie en afzet van “Cerdo de Teruel”: een voorstel voor duurzaamheid) (Panea, B. et al., 2016).

Sindsdien is er nog meer onderzoek verricht waarbij CITA betrokken was en werd dit voorgesteld aan programma's die worden medegefinancierd door het Europees Fonds voor regionale ontwikkeling: *Embutidos saludables a partir de carne de cerdo de Teruel: reducción del contenido de grasas saturadas y sal* (Gezonde worsten van “Cerdo de Teruel”: verminderd gehalte verzadigde vetten en zout) (Panea, B. et al., 2019).

“Cerdo de Teruel” komt ook ter sprake in een geheel andere, door het grote publiek gewaardeerde schriftelijke bron, namelijk de literatuur. Een voorbeeld daarvan is een hoofdstuk in de roman *Animales urbanos* (Stadsdieren) (Leiz, K. 2018), met als titel *Del cerdo de Teruel y del amor* (Over “Cerdo de Teruel” en over liefde).

Naast de traditie en de wetenschappelijke en informatieve publicaties over deze traditie blijkt de reputatie van “Cerdo de Teruel” ook uit de waardering die het op de markt geniet. “Cerdo de Teruel” is de naam die producenten en verkopers gebruiken om naar dit zeer gewilde vlees te verwijzen, en het is de naam die gewoonlijk op de markt, in supermarkten en slagers in heel Spanje wordt gebruikt.

Gerechten met “Cerdo de Teruel” zijn ook altijd te vinden op het menu van restaurants in het hele land.

Voorts staan er recepten met “Cerdo de Teruel” op gerespecteerde digitale platformen. Een voorbeeld daarvan is een recept voor varkenshaasje van “Cerdo de Teruel” met pruimen en pijnboompitten uit *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* (Groot kookboek van de keuken van Aragon) (Aneto Publicaciones, SL, 2011), dat is vermeld in de gastronomische rubriek van RedAragón, een internetportaal voor de regio Aragon. Chefs hebben ook recepten gedeeld zoals halskarbonade van “Cerdo de Teruel” met aubergine en witte chocoladesaus (op een promotiewebsite voor gerechten uit Aragon, *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* (Deel het geheim: Aragon, nobele gerechten)) en door Altamiras geïnspireerde “Cerdo de Teruel”-varkenswangetjes (Altamiras verwijst naar de 18e-eeuwse monnik en chef Juan Altamiras) (gastronomische rubriek van de krant *Heraldo*).

De bijzondere aandacht voor “Cerdo de Teruel” komt ook naar voren in de media:

— *De varkens die worden gebruikt voor de bereiding van “Jamón de Teruel”, een product met oorsprongsbenaming, krijgen voer van hoge kwaliteit. Dit levert niet alleen voortreffelijke ham op, maar ook vers vlees van topkwaliteit, dat donkerroze is, met een fijne smaak en een malse en bijzonder sappige structuur* (2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, (Tafel voor twee à la carte));

— *Kwaliteit, productie en marketing van Teruel-varkensvlees* (2016, Aragón hoy (Aragon vandaag)).

De hoogstaande reputatie van “Cerdo de Teruel” heeft ertoe geleid dat dit varkensvlees tijdens tal van evenementen in de schijnwerpers werd gezet.

Diverse malen heeft “Cerdo de Teruel” een belangrijke rol gespeeld in de nationale kookwedstrijd *Teruel Gusto Mudéjar* (Mudejar-smaken), die sinds 2006 plaatsvindt en draait om de bereiding van gerechten met een “Mudejar-smaak”. Tijdens de zesde editie van dit culinaire evenement kregen professionele chefs en rijzende sterren uit de gastronomie de opdracht een nieuwe invulling te geven aan het recept *Cella-aardappelen gevuld met Cerdo de Teruel en afgewerkt met zwarte truffel uit de Périgord* (*Tuber melanosporum*).

In 2012 vond de eerste editie plaats van het *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel*, een festival gewijd aan “Cerdo de Teruel” waarbij meer dan veertig etablissementen in de provincie Teruel betrokken waren. Het motto van dit evenement luidde “Een nieuwe blik op varkensvlees. Inspiratie om er anders en meer van te genieten ...”.

In 2020 werd “Cerdo de Teruel” als kwaliteitsregeling betrokken bij de internationale beurs “Madrid Fusión”: “*Cerdo de Teruel*”-varkensvlees op de voedings- en drankenbeurs Madrid Fusión (dagblad *La Comarca*).

Dit alles — en met name de wens om een product met sterke lokale banden te beschermen — heeft de producenten ertoe gebracht de vereniging voor producenten van “Cerdo de Teruel” op te richten met als doel de reputatie van het product te beschermen, ervoor te zorgen dat de consument correct wordt geïnformeerd en de productie van “Cerdo de Teruel”-varkensvlees te beheren.

Het is te danken aan de grote betekenis van de productie van “Cerdo de Teruel” voor de lokale omgeving, aan het streven van de autoriteiten om agrarische tradities en werkwijzen te beschermen, aan het onderzoek dat is verricht naar dit product, aan de toewijding waarmee de producenten streven naar producten van hoge kwaliteit, en aan de commerciële reputatie van het product dat “Cerdo de Teruel” in de handel kan worden gebracht als vlees met toegevoegde waarde, waarmee ook de belangen van de producenten zijn gediend omdat zij verzekerd zijn van waardering voor hun producten.

Die waardering voor het te beschermen product met de naam “Cerdo de Teruel” is goed voor de reputatie van het product, voor de bestending van de productiecriteriën die ervoor zorgen dat het varkensvlees zijn specifieke eigenschappen krijgt, voor de herkenbaarheid van het product bij de consument en voor de borging van controles.

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

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-protégida-cerdo-teruel>

(onder de titel *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* (Ontwerp van enig document en productdossier) en vervolgens Fecha: Junio de 2022 (datum: december 2022)).

---





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



Bureau voor publicaties  
van de Europese Unie  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

NL