

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 255



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

59e jaargang

14 juli 2016

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2016/C 255/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8011 — SIA Group/Airbus Group/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informatie

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

Europese Commissie

2016/C 255/02	Wisselkoersen van de euro	2
---------------	---------------------------------	---

V Bekendmakingen

BESTUURLIJKE PROCEDURES

Europees Bureau voor personeelsselectie (EPSO)

2016/C 255/03	Aankondiging van vergelijkend onderzoek	3
---------------	---	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK
MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2016/C 255/04	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8093 — EQT/Bilfinger Real Estate Solutions en Bilfinger Efficiency) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2016/C 255/05	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad	5
---------------	---	---

Rectificaties

2016/C 255/06	Rectificatie van de mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Verordening (EU) nr. 305/2011 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van geharmoniseerde voorwaarden voor het verhandelen van bouwproducten en tot intrekking van Richtlijn 89/106/EEG van de Raad (<i>Bekendmaking van referentienummers van Europese beoordelingsdocumenten overeenkomstig artikel 22 van Verordening (EU) nr. 305/2011</i>) (PB C 248 van 8.7.2016)	9
---------------	---	---

⁽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.8011 — SIA Group/Airbus Group/JV)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2016/C 255/01)

Op 7 juli 2016 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. 32016M8011. 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⁾

13 juli 2016

(2016/C 255/02)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,1072	CAD	Canadese dollar	1,4452
JPY	Japanse yen	115,82	HKD	Hongkongse dollar	8,5892
DKK	Deense kroon	7,4378	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5154
GBP	Pond sterling	0,83398	SGD	Singaporese dollar	1,4903
SEK	Zweedse kroon	9,4368	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 265,58
CHF	Zwitserse frank	1,0909	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,8695
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,4077
NOK	Noorse kroon	9,3145	HRK	Kroatische kuna	7,4932
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	14 443,98
CZK	Tsjechische koruna	27,033	MYR	Maleisische ringgit	4,3659
HUF	Hongaarse forint	313,39	PHP	Filipijnse peso	52,182
PLN	Poolse zloty	4,4055	RUB	Russische roebel	70,6406
RON	Roemeense leu	4,4914	THB	Thaise baht	38,951
TRY	Turkse lira	3,2047	BRL	Braziliaanse real	3,6517
AUD	Australische dollar	1,4517	MXN	Mexicaanse peso	20,2800
			INR	Indiase roepie	74,2155

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

V

(Bekendmakingen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPEES BUREAU VOOR PERSONEELSSELECTIE (EPSO)

AANKONDIGING VAN VERGELIJKEND ONDERZOEK*(2016/C 255/03)*

Het Europees Bureau voor personeelsselectie (EPSO) organiseert volgend vergelijkend onderzoek:

EPSO/AST-SC/05/16 — ACCREDITATIEMEDEWERKERS/RECEPTIONISTEN (SC 1/SC 2)

De aankondiging wordt in 24 talen bekendgemaakt in *Publicatieblad van de Europese Unie* C 255 A van 14 juli 2016.

Aanvullende informatie is beschikbaar op de website van EPSO: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak M.8093 — EQT/Bilfinger Real Estate Solutions en Bilfinger Efficiency)

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2016/C 255/04)

1. Op 5 juli 2016 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. Hierin is meegedeeld dat EQT VII („EQT”, Verenigd Koninkrijk) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening zeggenschap verkrijgt over Bilfinger Real Estate Solutions GmbH en Bilfinger Efficiency GmbH („Bilfinger”, Duitsland) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - EQT: beleggingsfonds dat in 2015 is opgericht. EQT belegt hoofdzakelijk in Noord-Europa. EQT VII maakt deel uit van de EQT-groep van private-equityfondsen;
 - Bilfinger: vastgoedonderneming die actief is in drie belangrijke sectoren: i) bouwnijverheid, ii) facilitaire diensten en iii) vastgoed, met Duitsland als haar belangrijkste geografische focus.
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 kan komen 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⁽²⁾.
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 dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.8093 — EQT/Bilfinger Real Estate Solutions en Bilfinger Efficiency, aan onderstaand adres worden toegezonden:

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

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

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad

(2016/C 255/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 17, lid 7, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

SAMENVATTING

TEQUILA

EU-nr.: PGI-MX-01851 — 3.1.2013

1. Naam

Tequila

2. Categorie gedistilleerde drank

Categorie „Andere gedistilleerde dranken” van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 110/2008.

3. Beschrijving

Tequila is een alcoholhoudende drank die wordt verkregen door de sappen die direct uit het hart van de blauwe agave (*Agave tequilana* F.A.C. Weber) worden gehaald, te destilleren en deze daarvoor of daarna te hydrolyseren of te koken en te vergisten met gebruik van (gecultiveerde of andere) gist. De sappen kunnen worden verrijkt en gemengd met andere suikers, mits deze niet meer dan 49 % uitmaken van de totale reductiesuikers uitgedrukt in massa-eenheden. Als gevolg hiervan bestaan er twee categorieën tequila, afhankelijk van het al dan niet verrijken en mengen van het sap met andere suikers: tequila van 100 % agave (waarvan het volledige suikergehalte wordt verkregen uit de grondstof) en tequila (een mix met maximaal 49 % suiker uit andere bronnen).

Elk van deze categorieën wordt onderverdeeld in vijf soorten:

Tequila blanco (witte tequila): Het op de markt gebrachte alcoholgehalte van dit product moet, indien nodig, worden verdund met water.

Tequila joven/oro (gouden tequila): De smaak van dit product kan worden afgevlakt met gebruik van additieven. Het op de markt gebrachte alcoholgehalte moet, indien nodig, worden verdund met water. Een mengsel van „tequila blanco” met „tequila reposado” en/of „añejo” en/of „extra añejo” wordt als „tequila joven” of „oro” beschouwd.

Tequila reposado (oude tequila): De smaak van dit product kan worden afgevlakt. Het wordt ten minste twee maanden gerijpt in vaten van zomereik of steeneik. Het op de markt gebrachte alcoholgehalte moet, indien nodig, worden verdund met water.

Tequila añejo (extra oude tequila): De smaak van dit product kan worden afgevlakt. Het wordt ten minste één jaar gerijpt in vaten van zomereik of steeneik met een maximuminhoud van 600 liter. Het op de markt gebrachte alcoholgehalte moet, indien nodig, worden verdund met water. Een mengsel van „tequila añejo” en „tequila extra añejo” wordt als „tequila añejo” beschouwd.

Tequila extra añejo (ultraoude tequila): De smaak van dit product kan worden afgevlakt. Het wordt ten minste drie jaar gerijpt in direct contact met het hout van vaten van zomereik of steeneik met een maximuminhoud van 600 liter. Het op de markt gebrachte alcoholgehalte moet, indien nodig, worden verdund met water.

⁽¹⁾ PB L 39 van 13.2.2008, blz. 16.

4. Organoleptische kenmerken

Uiterlijk: Licht, medium of vol, afhankelijk van hoelang de tequila aan het glas blijft kleven en „tranen” of „benen” veroorzaakt.

Kleur: „Tequila blanco” is kristalhelder en transparant, met tinten zilver. De kleur van de andere tequila's, die kunnen worden afgevlakt, varieert van strokleurig tot donker strokleurig, met gouden tot roodachtige of okerkleurige tinten; deze tequila's worden in direct contact met het hout van de vaten van zomereik of steeneik gerijpt.

Aroma:

- „Tequila blanco”: vleugjes van fruitige en bloemige citrusnoten.
- „Tequila joven”: houtaroma.
- „Tequila reposado”: kruidige aroma's; licht zoet, vanille- en boterachtige noten.
- „Tequila añejo” en „extra añejo”: bloemige en fruitige aroma's.

Smaak:

- „Tequila blanco”: gekookte agave en uitgesproken kruidige noten.
- „Tequila joven”: kruiden, gekookte agave, rauwe agave, houtnoten.
- „Tequila reposado”: zachte, licht zoete en fruitige smaak; licht bitter en een lichte tot gemiddelde invloed van de alcohol.
- „Tequila añejo” en „extra añejo”: gedroogd fruit, kruiden, vanille, hout, karamel en rook, met een bepaalde scherpte.

5. Fysische en chemische eigenschappen

Alcoholgehalte bij 20 °C (% alc. vol.): 35 tot 55

Droge stof (g/l): van 0 tot 0,30 voor blanco; van 0 tot 5 voor joven of oro, reposado, añejo en extra añejo.

Hogere alcoholen of foezeloliën met een moleculair gewicht dat hoger is dan dat van ethanol, zoals amylalcoholen (in mg/100 ml absolute alcohol): 20 tot 500

Furfural (in mg/100 ml absolute alcohol): 0 tot 4

Methanol ⁽¹⁾ (in mg/100 ml absolute alcohol): 30 tot 300

Aldehyden (zoals acetaldehyd) (in mg/100 ml absolute alcohol): 0 tot 40

Esters, zoals ethylacetaat (in mg/100 ml absolute alcohol):

- 2 tot 200 voor blanco en joven of oro.
- 2 tot 250 voor reposado, añejo en extra añejo.

6. Geografisch gebied

De bron van de grondstof die wordt gebruikt voor het produceren van tequila en de productielocatie moeten zich bevinden in het geografische gebied dat wordt beschermd door de oorsprongsbenaming en dat bestaat uit 181 gemeenten in Mexico: de gehele staat Jalisco (met name de gemeente Tequila, waaraan deze geografische aanduiding haar naam ontleent), acht gemeenten in de staat Nayarit (Ahuacatlán, Amatlán de Cañas, Ixtlán del Río, Jala, Xalisco, San Pedro de Lagunillas, Santa María del Oro en Tepic), zeven in de staat Guanajuato (Abasolo, Ciudad Manuel Doblado, Cuerámaro, Huanimaro, Pénjamo, Purísima del Rincón en Romita), elf in de staat Tamaulipas (Aldama, Altamira, Antigua Morelos, Gómez Farías, González, Llera, Mante, Nuevo Morelos, Ocampo, Tula en Xicoténcatl) en dertig in de staat Michoacán (Briseñas de Matamoros, Chavinda, Chilchota, Churintzio, Cotija, Ecuandureo, Jacona, Jiquilpan, Marcos Castellanos, Maravatío, Nuevo Parangaricutiro, Numanán, Pajacuarán, Peribán, La Piedad, Los Reyes, Regules, Sahuayo, Tancítaro, Tangamandapio, Tangancícuaro, Tanhuato, Tingüindín, Tocombo, Venustiano Carranza, Villamar, Vista hermosa, Yurécuaro, Zamora en Zináparo).

⁽¹⁾ De minimumwaarde kan worden beperkt als de tequilaproducent aantoont aan de Regelgevende Raad voor tequila (de bevoegde controle instantie overeenkomstig punt 11 van deze samenvatting) dat het methanolgehalte kan worden beperkt door toepassing van een ander proces.

7. Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

Agaveteelt en verwijdering van de bladeren: De scheuten van de *Agave tequilana* F.A.C. Weber moeten ongeveer 50 cm lang zijn. De plant heeft een groeicyclus van ongeveer tien jaar. De bladeren worden tot de onderkant van de plant afgesneden, waarbij slechts het hart van de plant overblijft (een proces dat „jima” wordt genoemd).

Koken en breken: De agave wordt gekookt met gebruik van stoom onder druk, in traditionele houtovens of autoclaven. Na het koken wordt de agave overgebracht naar de molens, waar deze in kleine stukken wordt gehakt en wordt gebroken.

Extractie van sap en pulp: De pulp wordt besproeid met water onder druk en vervolgens geperst. De sappen worden gescheiden, zodat het industriële proces kan worden voortgezet.

Mengen: Agavesappen (ten minste 51 %) kunnen worden gemengd met een preparaat van andere siropen (niet meer dan 49 %) voor de daaropvolgende vergisting.

Vergisting: De sappen worden in grote vaten gegoten. Op dit moment worden water, (gecultiveerde of andere) gist en voedingsstoffen toegevoegd voor de alcoholische vergisting.

Distillatie: De producten van de vergisting worden gescheiden, met gebruik van warmte en druk, in alcoholhoudende producten (tequila) en bezinksel. Vervolgens worden hoge temperaturen toegepast. Er zijn twee distillaties nodig: de eerste is ook wel bekend als de „destrozamiento” (vernietiging) en de tweede als „rectificación” (rectificatie).

Rijping: „Tequila reposado” moet ten minste twee maanden rijpen, „tequila añejo” ten minste één jaar en „tequila extra añejo” ten minste drie jaar, in direct contact met het hout van de vaten van zomereik of steeneik.

Bottelen: De eis dat de tequila moet worden gebotteld in een fabriek die door dezelfde erkende producent wordt beheerd en die zich bevindt in het beschermde geografische gebied, is uitsluitend van toepassing op de categorie „tequila van 100 % agave”. Bij de productie van de „tequila van 100 % agave” worden de sappen niet verrijkt met andere suikers dan die welke zijn verkregen van de *Agave tequilana* F.A.C. Weber. Hierdoor heeft het product een grotere organoleptische complexiteit, die in gevaar zou kunnen worden gebracht door massatransport naar buiten het beschermde gebied. Door te eisen dat het product wordt gebotteld in het gebied van oorsprong door de erkende producenten zelf, wordt gewaarborgd dat de specifieke aroma's en smaken behouden blijven. De eis dat „tequila van 100 % agave” in het productiegebied moet worden gebotteld kent een lange geschiedenis (die teruggaat tot zelfs vóór de erkenning van tequila als oorsprongsbenaming) en wordt toegepast met het oog op het behoud van de kwaliteit en, als gevolg hiervan, de faam van het product. Alle controles in het beschermde gebied van „tequila van 100 % agave” worden uitgevoerd door de Regelgevende Raad voor tequila.

8. Verband met het geografische gebied

Tequila is vernoemd naar de gelijknamige gemeente in de staat Jalisco.

Tequila wordt gemaakt van de blauwe agave (*Agave tequilana* F.A.C. Weber), een inheemse soort van de regio Tequila Volcano.

Het bestaan van de blauwe agave en de verschillende gebruiken ervan gaan terug tot de precolumbiaanse tijd. Diverse codexen (Nuttall en Tonalatlanahuatl) beschreven hoe de Mexica's („diegenen die leefden van „mezcali” (een gedistilleerde drank), vernoemd naar hun oude god Mexitli, wat „navel van de agave” betekent”) leerden harten van de peyote („metl”) te verzamelen, deze in ondergrondse ovens te bakken en zo „mezcali” te verkrijgen.

Het woord „tequila” is afgeleid van de termen „tequi” en „tlan” uit het Nahuatl, die „snijplek” of „plaats waar belasting wordt betaald” betekenen.

Het door de geografische aanduiding beschermde gebied heeft een gematigd tot mild klimaat, met temperaturen tussen de 15 en 29,9 °C, dat ideaal is voor het telen van de *Agave tequilana* F.A.C. Weber. De agave moet tussen de 1 600 en 2 000 meter boven zeeniveau worden geteeld, waar de temperatuur optimaal is en een jaarlijkse neerslag van rond de 1 073 tot 1 440 mm zeker is. Onder gecontroleerde omstandigheden is aangetoond dat de *Agave tequilana* F.A.C. Weber niet goed bestand is tegen lage temperaturen.

Tequila werd vier eeuwen geleden voor het eerst geproduceerd. De gebruiken en tradities zijn van generatie op generatie doorgegeven en een manier van leven geworden voor de meer dan 50 000 families die in de regio's wonen waar de drank wordt geproduceerd. Er worden nog steeds traditionele methoden gebruikt in het productieproces, zoals de teelt van de agave en „jima” (het wegsnijden van bladeren tot aan de onderkant van de plant), het koken en breken van de harten van de agaveplanten, het extraheren van het sap en de pulp en het mengen, vergisten, distilleren en rijpen.

Tequila is de beroemdste en meest kenmerkende drank van Mexico, maakt deel uit van de wereldwijde identiteit van het land en weerspiegelt traditie, kwaliteit en excellentie. Er is een heel scala aan kwalitatief hoogwaardige diensten en producten ontstaan rond de tequilacultuur, waardoor de regio een kruispunt is geworden van geschiedenis en traditie en bekendstaat om onder meer de Tequilavulkaan en het Agavelandschap en oude industriële faciliteiten van tequila (dat sinds 2006 op de werelderfgoedlijst van de Unesco staat).

9. Voorschriften uit hoofde van de nationale wetgeving

- Algemene verklaring van de bescherming van de oorsprongsbenaming „tequila” van het ministerie van Erfgoed en Industrie, bekendgemaakt in het publicatieblad van de Mexicaanse Federatie op 9 december 1974.
- Officiële norm NOM-006-SCFI-2012 (alcoholische dranken — Tequila —specificaties).

In officiële norm NOM-006-SCFI-2012 zijn de verplichte specificaties vastgesteld voor het op de markt brengen en de gezondheidsinformatie die op alle etiketten van tequila moet worden verstrekt. De marketinginformatie mag geen tekst, afbeeldingen of beschrijvingen bevatten die consumenten kunnen misleiden of verwarren als gevolg van onnauwkeurigheid, zoals „100 % natuurlijk”, „100 % Mexicaans”, „100 % natuurlijk product”, „100 % gerijpt” of vergelijkbare teksten, aangezien deze beschrijvingen kunnen worden verward met de categorie „100 % agave” of producenten die deze beschrijvingen gebruiken een oneerlijk voordeel kunnen geven ten opzichte van consumenten die dit niet doen.

Voor tequila die voor de export is bedoeld, is overeenkomstig norm NOM-006-SCFI-2012 vereist dat ten minste de volgende informatie zichtbaar is op het belangrijkste deel van het etiket: het woord „tequila”; de categorie en de soort; de toegevoegde smaken, aroma's en kleuren, indien van toepassing; en het geregistreerde merk of een ander onderscheidend teken op basis van de overeenkomst inzake gedeelde verantwoordelijkheid met het Mexicaanse bureau voor octrooien en handelsmerken. De volgende informatie is verplicht, maar mag op elk deel van het etiket of de verpakking worden geplaatst: de woorden „Hecho en México”, „Producto de México”, „Elaborado en México” („geproduceerd in Mexico”, „product uit Mexico”) of vergelijkbare woorden; de goedgekeurde officiële code en het registratienummer van de producent en het nummer van de partij.

De volgende informatie mag naar andere talen worden vertaald: details over de soort tequila, toegevoegde smaken, aroma's en kleuren, indien van toepassing; en de woorden „Hecho en México”, „Producto de México”, „Elaborado en México” („geproduceerd in Mexico”, „product uit Mexico”) of vergelijkbare woorden. Alle andere informatie die mag of moet worden vermeld overeenkomstig de wetgeving van het land waarnaar tequila wordt geëxporteerd, mag in de desbetreffende taal worden vermeld.

De Spaanse termen voor de verschillende soorten tequila mogen worden vervangen door de vertaling hiervan naar de desbetreffende taal overeenkomstig de wetgeving van het land of de plaats van verkoop of door het volgende: „Silver” voor „blanco” of „plata”; „Gold” voor „joven” of „oro”; „Aged” voor „reposado”; „Extra aged” voor „añejo”, en „Ultra aged” voor „extra añejo”.

De rijpingsperiode hoeft niet te worden vermeld op het etiket van „tequila extra añejo”.

10. **Aanvrager:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C., waarvan de hoofdzetel gevestigd is te Avenida Patria 723, Col. Jardines de Guadalupe, in Zapopán, Jalisco, Mexico.
 11. **Toezichthoudende autoriteit:** De Consejo Regulador Del Tequila, A.C. (Regelgevende Raad voor tequila) is de bevoegde instantie die verantwoordelijk is voor de controle, monitoring en het certificeren van tequila. Deze instantie is naar behoren geaccrediteerd door de Mexicaanse accreditatie-instelling volgens de norm ISO/IEC 065 en goedgekeurd door het directoraat-generaal voor normering van het bureau van de secretaris voor Economische Zaken. De certificeringseenheid is volledig autonoom en onafhankelijk in haar besluiten ten aanzien van de technische certificering.
-

RECTIFICATIES

Rectificatie van de mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Verordening (EU) nr. 305/2011 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van geharmoniseerde voorwaarden voor het verhandelen van bouwproducten en tot intrekking van Richtlijn 89/106/EEG van de Raad

(Bekendmaking van referentienummers van Europese beoordelingsdocumenten overeenkomstig artikel 22 van Verordening (EU) nr. 305/2011)

(Publicatieblad van de Europese Unie C 248 van 8 juli 2016)

(2016/C 255/06)

Bladzijde 9, tabel, na de twaalfde rij „130033-00-0603 — Spijkers en schroeven voor gebruik in kramplaten in houten constructies” wordt de volgende rij ingevoegd:

Referentienummer en titel van het Europees beoordelingsdocument		Referentienummer en titel van het vervangen Europees beoordelingsdocument	Opmerkingen
„150003-00-0301	Cement met hoge sterkte”		

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL