

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 403



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

59e jaargang

1 november 2016

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2016/C 403/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8018 — Sony Corporation of America/Sony-ATV Music Publishing) ⁽¹⁾	1
2016/C 403/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8210 — HNA Aviation/SR Technics) ⁽¹⁾	1

IV Informatie

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

Europese Commissie

2016/C 403/03	Wisselkoersen van de euro	2
---------------	---------------------------------	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2016/C 403/04	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	3
2016/C 403/05	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	3

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2016/C 403/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company) ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2016/C 403/07	Bekendmaking van een aanvraag 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	5
2016/C 403/08	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	9
2016/C 403/09	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	14
2016/C 403/10	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	20

Rectificaties

2016/C 403/11	Rectificatie van de mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Richtlijn 1999/5/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende radioapparatuur en telecommunicatie-eindapparatuur en de wederzijdse erkenning van hun conformiteit (<i>Bekendmaking van titels en referentienummers van geharmoniseerde normen in het kader van de harmonisatiewetgeving van de Unie</i>) (PB C 249 van 8.7.2016)	26
---------------	---	----

⁽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.8018 — Sony Corporation of America/Sony-ATV Music Publishing)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2016/C 403/01)

Op 1 augustus 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. 32016M8018. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak M.8210 — HNA Aviation/SR Technics)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2016/C 403/02)

Op 24 oktober 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. 32016M8210. 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⁾

31 oktober 2016

(2016/C 403/03)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,0946	CAD	Canadese dollar	1,4665
JPY	Japanse yen	114,97	HKD	Hongkongse dollar	8,4887
DKK	Deense kroon	7,4393	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5313
GBP	Pond sterling	0,90050	SGD	Singaporese dollar	1,5251
SEK	Zweedse kroon	9,8650	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 254,89
CHF	Zwitserse frank	1,0820	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,8482
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,4156
NOK	Noorse kroon	9,0345	HRK	Kroatische kuna	7,5093
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	14 273,82
CZK	Tsjechische koruna	27,024	MYR	Maleisische ringgit	4,5970
HUF	Hongaarse forint	308,44	PHP	Filipijnse peso	53,063
PLN	Poolse zloty	4,3278	RUB	Russische roebel	69,2498
RON	Roemeense leu	4,5060	THB	Thaise baht	38,327
TRY	Turkse lira	3,3965	BRL	Braziliaanse real	3,4836
AUD	Australische dollar	1,4397	MXN	Mexicaanse peso	20,7150
			INR	Indiase roepie	73,0940

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

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2016/C 403/04)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	16.9.2016
Duur	16.9.2016 - 31.12.2016
Lidstaat	Spanje
Bestand of groep bestanden	BSF/8910-
Soort	Zwarte haarstaartvis (<i>Aphanopus carbo</i>)
Gebied	wateren van de Unie en internationale wateren van VIII, IX en X
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	32/TQ1367

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2016/C 403/05)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	5.10.2016
Duur	5.10.2016-31.12.2016
Lidstaat	Spanje
Bestand of groep bestanden	ALF/3X14-
Soort	Alfonsino (<i>Beryx spp.</i>)
Gebied	Wateren van de Unie en internationale wateren van III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII en XIV
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	33/TQ1367

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

V

*(Bekendmakingen)*PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2016/C 403/06)

1. Op 26 oktober 2016 heeft de Europese 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 Danone SA („Danone”, Frankrijk) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over The WhiteWave Foods Company („WhiteWave”, Verenigde Staten) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Danone: wereldwijd levensmiddelenconcern dat zich hoofdzakelijk bezighoudt met i) verse zuivelproducten; ii) water; iii) babyvoeding, en iv) voedingsmiddelen voor medisch gebruik;
 - WhiteWave: vervaardiging, marketing en distributie van plantaardige levensmiddelen en melk, koffiemelk en dranken, kwaliteitsvolle zuivelproducten en organische producten, hoofdzakelijk in Noord-Amerika.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Europese 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 Europese Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Europese Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.8150 — Danone/The WhiteWave Foods Company, 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”).

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag 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

(2016/C 403/07)

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

ENIG DOCUMENT

„KOPI ARABIKA GAYO”**EU-nr.: PGI-ID-02115 — 26.1.2016****BOB () BGA (X)****1. Naam**

„Kopi Arabika Gayo”

2. Lidstaat of derde land

Indonesië

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

Categorie 1.8 Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

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

„Kopi Arabika Gayo” wordt geteeld op een hoogte tussen 900 m en 1 700 m boven zeeniveau binnen de drie administratieve districten „Aceh Tengah”, „Bener Meriah” en „Gayo Lues” in het hoogland van Gayo.

„Kopi Arabika Gayo” is koffie die voldoet aan de nationale normen en die na bewerking volgens de typische „semi-gewassenmethode van Sumatra”, ook bekend als „nat bewerken, nat pellen” (hierna „natte pelmethode” genoemd), de volgende kenmerken heeft: uniforme smaak, heldere aciditeit (geen indicator — enkel zintuiglijk/organoleptisch effect tijdens het proeven van de koffie), minder bitter, aroma met sterke intensiteit. Bovendien heeft „Kopi Arabika Gayo” naast een lange afdronk en een volle, licht zurige smaak, ook een uniek en complex aroma- en smaakpalet dat varieert van noten over karamel en chocolade tot fruit.

In het hoogland van Gayo groeien uitsluitend Arabica-soorten. Voor „Kopi Arabika Gayo” worden de volgende koffievariëteiten of planten van Arabica-soorten geteeld: Borbor, Timtim, Ateng Jaluk, S 795 en P-88. Deze variëteiten kunnen op zichzelf of gemengd worden gebruikt.

De geografische aanduiding „Kopi Arabika Gayo” heeft betrekking op de volgende producten: de koffiebonen verkregen met de natte pelmethode.

De kleur van de boon vóór het natte pellen is wit-grijsachtig en het vochtgehalte bedraagt 35-40 %.

Na het natte pellen is de boon blauw tot blauwachtig groen en bedraagt het vochtgehalte 12-12,5 %.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

De bonen van „Kopi Arabika Gayo” die op de internationale markt worden verhandeld, zijn van kwaliteitsgraad 1 (nationale norm die betrekking heeft op de fysiek-defectwaarde), wat wil zeggen met een fysiek-defectwaarde van minder dan 11 per 300 g. De definitieve sortering na het branden levert koffiebonen op met een minimumgrootte van 6,5 mm.

Enkel koffie die aan de consument wordt aangeboden met uitsluitend 100 % „Kopi Arabika Gayo”, ongeacht de staat (groen of gebrand), heeft de bovengenoemde kenmerken.

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

—

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

De volgende specifieke onderdelen van het productieproces moeten in het geografische gebied van „Kopi Arabika Gayo” plaatsvinden:

- de teelt van de koffiebossen,
- de verwerkingsprocedures tot de definitieve verwerking van de boon.

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

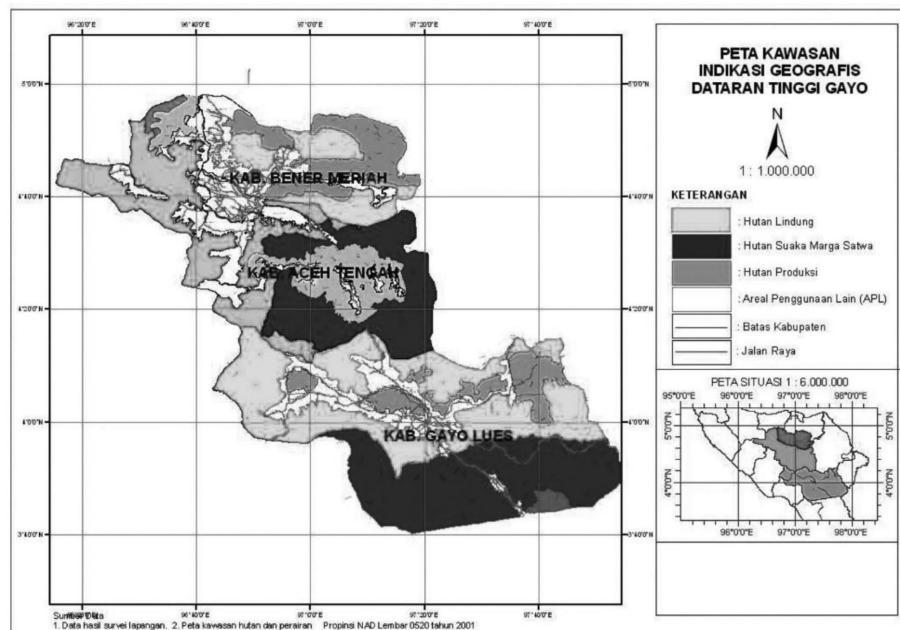
Om de kwaliteit van de bonen te bewaren en de traceerbaarheid ervan te waarborgen, worden de koffiebonen in zakken gedaan in het geografische gebied van „Kopi Arabika Gayo”.

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

Onder de BGA „Kopi Arabika Gayo” vallende koffie wordt aan de afnemers of de eindgebruikers op de markt aangeboden in verpakkingen en recipiënten met de volgende vermeldingen: „Beschermd geografische aanduiding” of „BGA”, de naam „Kopi Arabika Gayo” alleen of indien gewenst met de vertaling ervan in een officiële EU-taal, het als handelsmerk van de Europese Unie geregistreerde „Kopi Arabika Gayo”-logo en het Europese BGA-logo, indien gewenst.

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

„Kopi Arabika Gayo” wordt geteeld op een hoogte tussen 900 m en 1 700 m boven zeeniveau binnen de drie administratieve districten „Aceh Tengah”, „Bener Meriah” en „Gayo Lues” in het hoogland van Gayo.



Op de kaart staan de drie districten van de geografische aanduiding. De grijze en witte kleuren („Hutan Produksi” en „APL”) stellen het gebied in deze drie districten voor waar de koffie wordt geteeld.

5. Verband met het geografische gebied

„Kopi Arabika Gayo” heeft een uniek en complex aroma- en smaakpalet door de natuurlijke en menselijke factoren die aanwezig zijn in het geografische gebied. Het is door deze kenmerken dat „Kopi Arabika Gayo” befaamd is geworden op de markt.

Invloed van natuurlijke factoren:

„Kopi Arabika Gayo” is afkomstig uit een specifiek gebied op 900-1 700 m boven zeeniveau. Het hoogland van Gayo wordt afgebakend door natuurlijke grenzen zoals valleien of wegen in de westelijke en oostelijke delen. „Kopi Arabika Gayo” groeit onder peulvruchtdragende schaduwbomen van de soort *Leucane* sp. (plaatselijk *pete* genoemd). Omdat de koffie wordt geteeld op grote hoogte en met verminderde lichtintensiteit, ongeveer 60 % van die van vol zonlicht, verloopt het rijpingsproces ook trager. Tijdens dit proces worden de chemische verbindingen gevormd die ervoor zorgen dat de koffie een lange afdronk en een volle, licht zurige smaak heeft die doet denken aan noten, karamel, chocolade en fruit.

Dit gebied kent koude en droge luchtstromingen en er valt jaarlijks 1 834 mm neerslag op 149 dagen, of gemiddeld 60-347 mm per maand. De temperatuur schommelt het hele jaar door tussen 16 en 24 °C en de relatieve vochtigheid ligt boven 80 %. Het uiterste verschil tussen de dag- en nachttemperatuur in het hoogland van Gayo bedraagt circa 5 °C. Bijgevolg dragen de „Kopi Arabika Gayo”-struiken het hele jaar door bessen, met twee piekperiodes voor het oogstseizoen, namelijk maart-april en oktober-november. Doordat de struiken verspreid over het hele jaar bessen produceren, worden ze niet overbelast en zijn er geen negatieve effecten op het specifieke aroma van de koffie (nootachtig, karamelachtig, chocoladeachtig, fruitig, lichte aciditeit, volle smaak en lange afdronk).

Het hoogland van Gayo ligt in een vochtig tropisch gebied. Het bestaat uit vruchtbare vulkanische bodems (Andosol, Inceptisol, Ultisol en Oxisol). Wat de fysieke kenmerken betreft, is de bodemtextuur in het gebied meestal gelijkmatig samengesteld uit zand, silt en klei. Deze bodemgesteldheid zorgt ervoor dat de wortel van de koffieplant goed groeit. De meeste bodems in het hoogland van Gayo hebben eveneens goede chemische kenmerken, zoals een hoog tot zeer hoog niveau van organisch materiaal (C-organisch), een matig tot zeer hoog stikstofniveau (N-totaal) en een lage tot matige C/N-ratio, alsook optimale pH-waarden voor de koffietee (5,5 tot 7,0).

Dankzij de vermelde fysieke en chemische bodemeigenschappen kan „Kopi Arabika Gayo” sterk groeien. Een gezonde plant heeft normaliter voldoende gezonde bladeren om de groei van de koffiebonen te ondersteunen totdat ze volledig rijp zijn. Daardoor kan de boon een maximale groei bereiken en de meest geschikte aromaprecursoren vormen.

Het specifieke aroma van de koffie wordt dus niet bepaald door één enkele factor. Het wordt beïnvloed door een wisselwerking van verschillende factoren die voornamelijk betrekking hebben op de bodem (vooral vruchtbaarheid van de bodem en hoogte), de plantengroei (kracht en gezondheid) en de productiemethoden zoals het gebruik van schaduwbomen, bestrijding van ongedierte en ziekten (waaronder fysiologische storingen), het plukken van de bessen (rijpheid en versheid) en de bewerkingen na de oogst (volgens de semigewassen natte pelmethode).

Invloed van menselijke factoren:

Behalve onder de bovenvermelde factoren staat „Kopi Arabika Gayo” ook onder grote invloed van menselijke factoren. „Kopi Arabika Gayo” is een befaamd product omdat het wordt geteeld door mensen die begaan zijn met de kwaliteit ervan.

De vakkennis van het Gayo-volk die van invloed is op de koffiekwaliteit, is voornamelijk gebaseerd op de koffieteeltpraktijken, het plukken van de bessen en de bewerkingen na de oogst volgens de semigewassen natte pelmethode.

Wat de landbouwpraktijken betreft, teelt het Gayo-volk de koffie onder schaduwbomen zoals de witte mimosa (*lamtorogung*), de avocadoboom en de mandarijnboom (*jeruk keprok*), verricht het goed onderhoud met het oog op de vruchtbaarheid van de bodem en voert het regelmatig snoeiwerk uit.

Bovendien maken de producenten van oudsher gebruik van percelen zonder bevoeijing voor koffieplantages. Daarnaast hebben de landbouwers de gewoonte om de koffieplanten enkel te bemesten met organische meststoffen, die vooral gemaakt zijn van een combinatie van koffieschillen en verschillende plaatselijke materialen, zoals gesnoeide stukken witte mimosa (*lamtorogung*) en mest (Karim et al., 2000). De meeste landbouwers zijn genooddaakt meer organische meststoffen te gebruiken omdat veel percelen een laag gehalte aan P-nutriënten hebben.

De selectie van de rode bessen gebeurt altijd door de koffieboeren van Gayo, omdat zij zich goed bewust zijn van het effect dat de pluk heeft op de bewerkingen na de oogst en de kwaliteit van de koffie (aspect, smaak en aroma).

Wat de bewerkingen na de oogst betreft, passen de koffieboeren in het hoogland van Gayo de natte pelmethode toe. Daarbij wordt de verwijdering van de hoornschil of het pellen uitgevoerd wanneer de hoornschil van de koffieboon nog vochtig is (bij een vochtgehalte van 35-40 %). Koffiebonen die worden verwerkt volgens de natte pelmethode brengen naast een lange afdronk, ook een volle, licht zurige en complexe smaak voort die doet denken aan noten, chocolade, karamel en fruit. Het vochtgehalte moet tussen 12-12,5 % liggen en deze kenmerken worden gecontroleerd met het oog op de handel.

Faam van „Kopi Arabika Gayo”:

De naam „Gayo” houdt verband met koffieteelt en de koffieteelt staat bekend als een traditionele productie in dit gebied en is verweven met de culturele gebruiken van het volk.

„Kopi Arabika Gayo” kent een lange geschiedenis. Het begon met een experimentele tuin in Berendal, een dorp in het district Aceh Tengah (Centraal-Atjeh), tijdens het Nederlandse koloniale tijdperk, en heeft zich sindsdien in alle gebieden van het hoogland van Gayo verspreid. Door de lokale teelttraditie produceert de regio hoogwaardige koffie. Daarom geniet „Kopi Arabika Gayo” een goede faam en bekendheid als een van de oorspronkelijke koffies en specialiteitskoffies in Indonesië.

Enkele wetenschappelijke publicaties bevestigen de faam van „Kopi Arabika Gayo”:

Beoordelingscriteria van landgeschiktheid voor Arabica Gayo-koffie in het hoogland van Gayo/Evaluasi Kriteria Kesesuaian Lahan Kopi Arabika Gayo di Dataran Tinggi Gayo — R. Salima, A. Karim, S. Sugianto — Jurnal Manajemen ..., 2012 — jurnal.unsyiah.ac.id; Gids voor het telen en bewerken van Gayo Arabica-koffie/Panduan Budi-daya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo — S. Mawardi, R. Hulupi, A. Wibawa, S. Wiryaputra — 2008.

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 403/08)

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

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

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

„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT”/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP”/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT”

EU-nummer: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Wormersdorfer Straße 22-26
53340 Meckenheim
DUITSLAND

Rechtmatig belang:

De beschermingsorganisatie is dezelfde als de organisatie die de oorspronkelijke aanvraag heeft ingediend. Deze organisatie verenigt producenten en verwerkers van het betreffende product.

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☐ Bewijs van oorsprong
- ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband
- ☐ Etikettering
- ☐ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

b) Beschrijving

Het huidige productdossier stelt de volgende minimumgehalten voor ijzer, magnesium en foliumzuur vast:

- IJzer: minstens 10 mg/100 g

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

— Magnesium: minstens 70 mg/100 g

— Foliumzuur: minstens 90 µg/100 g

De minimumgehalten voor ijzer en magnesium worden als volgt verlaagd:

— Ijzer: minstens 4 mg/100 g

— Magnesium: minstens 60 mg/100 g

Het vereiste minimumgehalte voor foliumzuur moet volledig worden geschrapt.

Redenen:

De huidige waarden zijn gebaseerd op metingen die zijn uitgevoerd op suikerbieten van een bepaald jaar vóór de registratie van de BGA. Uit latere metingen is gebleken dat, als gevolg van natuurlijke schommelingen in het gehalte aan de genoemde stoffen, niet kan worden verzekerd dat altijd aan deze waarden wordt voldaan. Het gehalte aan ijzer, magnesium en foliumzuur in een oogstrijpe suikerbiet, en bijgevolg in het eindproduct, is afhankelijk van de totale neerslag gedurende een bepaald jaar. Ook de temperatuur, het aantal zonuren en andere factoren kunnen een rol spelen. Het is als gevolg van deze natuurlijke schommelingen dat de minimumgehalten aan ijzer en magnesium moeten worden verlaagd.

Foliumzuur is dan weer een stof die op natuurlijke wijze wordt afgebroken. „Rheinisches Zuckerrübenkraut” is een product dat zeer lang kan worden bewaard. Bijgevolg is het gehalte aan foliumzuur dat in een kant-en-klaarproduct na enige tijd kan worden gemeten, beperkt. Bovendien is het in de tanks van de producenten gemeten foliumzuur-gehalte niet relevant voor de consument, aangezien het niet langer aanwezig is wanneer het product wordt verkocht. Het is dus bijgevolg niet aangewezen om een specifiek foliumzuurgehalte te vereisen.

f) Verband met het geografische gebied:

In de tweede alinea onder „Specificiteit van het product”, wordt de zin

„Bovendien bevat het product kalium en foliumzuur.”

als volgt gewijzigd:

„Bovendien bevat het product kalium en, ofschoon in wisselende hoeveelheden die afnemen tijdens de opslag, foliumzuur.”

Redenen:

Zie redenen onder b) Beschrijving

ENIG DOCUMENT

„RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT”/„RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP”/„RHEINISCHES RÜBENKRAUT”

EU-nummer: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Rheinisches Zuckerrübenkraut”/„Rheinischer Zuckerrübensirup”/„Rheinisches Rübenkraut”

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

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

Het zuivere, geconcentreerde sap van de pas geoogste suikerbiet zonder plantenvezels en zonder enige latere toevoeging.

— Voorkomen: donkerbruine, zeer taaivloeibare stroop

— Smaak: zoet-moutig

— Geur: zoete, moutige karamelgeur

— Suikergehalte van het eindproduct (tolerantie telkens ± 3 %)

Sacharose: 33 %

Glucose: 17 %

Fructose: 16 %

- Brix: minstens 78 °Brix
- pH: 4,4 tot 5,0
- Watergehalte: max. 22 %
- IJzer: minstens 4 mg/100 g
- Magnesium: minstens 60 mg/100 g
- Kalium: minstens 50 mg/100 g
- Suikerbietenstroop wordt zonder enige toevoeging bereid. De stroop wordt in de oogsttijd van de bieten, die loopt van het einde van de zomer tot het voorjaar, geproduceerd. Het traditionele productieproces, dat evenwel aan het huidige levensmiddelenrecht is aangepast, ziet eruit als volgt:
 - Aanlevering van de goederen/kwaliteit: aanlevering van de vers geoogste bieten.
 - Onderzoek bij de aanlevering: bepaling van het suikergehalte met het oog op de bepaling van de productieparameters (temperatuur, duur van het kookproces enz.). Visueel onderzoek om vuil en groenresten op te sporen.
 - Opslag: korte opslag zowel bij de landbouwer als in het verwerkend bedrijf; de oogst en de aanlevering worden op elkaar afgestemd.
 - Behandeling vóór de verdere be- en verwerking: vooraf wassen; verwijdering van bladgroen, aarde en stenen; vervolgens reiniging van de bieten.
 - Verwerking: de verwerking vindt plaats in het geografische gebied. De bieten worden in hun geheel of fijngehakt verder verwerkt. De pulp wordt gedurende verscheidene uren verhit en voorzichtig gekookt. Hierbij moet voldoende rusttijd in acht worden genomen. Bij de kooktijd en de duur van het kookproces wordt de in het bedrijf geldende traditie aangehouden. Onder hoge druk wordt de bietenbrij daarna geperst om het ruwe sap te verkrijgen. Het verkregen ruwe sap wordt in een filterinstallatie van nagenoeg alle vaste deeltjes ontdaan en als gefilterd sap naar de verdampingsinstallatie geleid. In de verdampingsinstallatie wordt het water voorzichtig, onder vacuüm, aan het gefilterde sap onttrokken. Het drogestofgehalte van het eindproduct bedraagt minstens 78 °Brix. Vóór de opslag wordt het eindproduct in het verwerkende bedrijf getest op pH-waarde, kleur, sacharose, fructose, glucose en drogestofgehalte. Bovendien wordt het eindproduct regelmatig door een extern laboratorium onderzocht. De verkregen suikerbietenstroop wordt in tanks opgeslagen; hieruit wordt nadien de stroop afgetapt die wordt aangevuld.

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

De suikerbieten die als grondstof dienen, moeten voor 100 % uit het afgebakende geografische gebied afkomstig zijn.

Alle voor de suikerbietenstroop gebruikte suikerbieten zijn van oudsher afkomstig van in de regio gevestigde suikerbietenproducenten.

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

Het volledige productieproces vindt plaats in het geografische gebied.

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

—

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

—

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

In Nordrhein-Westfalen het arrondissement Keulen (zonder het district Oberberg), en van het arrondissement Düsseldorf de districten Mettmann, Düsseldorf-stad, Rijn-Neuss, Mönchengladbach-stad, Viersen, Krefeld-stad, Kleve, Wesel, en in Rheinland-Pfalz de districten Ahrweiler en Mayen-Koblenz.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied:

De eeuwenoude traditie van het stroop koken heeft er in het Rijnland toe geleid dat productie en smaak werden geperfectioneerd. De knowhow werd van generatie op generatie overgeleverd. De bietenteelt vormde in de 14e en de 15e eeuw reeds een vast onderdeel van de akkerbouw. In het Rijnland werden vanaf de 15e eeuw de „tienden”

aan de leenheren onder meer in de vorm van bieten betaald. Aan het begin van de 17e eeuw ontstond door de dertigjarige oorlog hongersnood en bleek de suikerbietenteelt eenvoudiger en productiever te zijn dan de graanteelt. Onder meer in het Rijnland, waar de onrust minder gevolgen had, kon men het zich veroorloven kieskeurig te zijn en de zoete, witte biet te telen.

Vanaf wanneer in het Rijnland bietenstroop werd geproduceerd, kan nu nog moeilijk worden achterhaald maar waarschijnlijk was de stroopproductie vanaf de 18e eeuw een vast gegeven. Het centrum van de bietenstroopproductie bevindt zich in de Beneden-Rijn-regio. Van de 309 bietenpersen in de Pruisische staat bevonden er zich in 1860 alleen al 63 in het district Grevenbroich. Bietenstroop werd aanvankelijk uit voederbieten of uit wortelen geproduceerd. In de 19e eeuw nam de teelt van de uit de Beneden-Rijn-regio afkomstig „Lanker Rübe”, een voederbietensoort, uitgebreiding. In de tweede helft van de eeuw won de stroopproductie uit suikerbieten terrein. Rond 1870 is in de jaarboeken van de Handelskamer van Keulen vermeld dat jaarlijks 6 000 tot 10 000 Zehntner (1 Zehntner = 50 kg) bietenstroop geproduceerd werden.

Bovendien is bietenstroop een belangrijk traditioneel bestanddeel van een reeks recepten uit het Rijnland zoals bijvoorbeeld „Rheinischer Sauerbraten” (gemarineerd vleesgerecht) of „Aachener Printen” (soort kruidenkoek). De lange traditie van de suikerbietenstroopproductie in het Rijnland heeft ook in de taal duidelijke sporen nagelaten: suikerbietenstroop is voor de Rijnlander „Rübenkraut”; destijds was het nog „Rüöwenkrut” of „Röbenkraut”. De term wordt nog steeds, en niet alleen in het Rijnland, gebruikt en begrepen. Alvorens de voederbiet als suikerleverancier werd erkend, werd ze als groente („Kraut”) gegeten. Naar analogie van de term „Apfelkraut” (appelstroop) ontstond de benaming „Rübenkraut” (bietenstroop) voor de uit voederbieten gewonnen stroop.

In Block's „Rübensirup — Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung” (Leipzig 1920 — figuur 2) kan men vaststellen dat de bietenstroopfabrieken (aangeduid met zwart opgevulde cirkels) zeer sterk geconcentreerd waren in het Rijnland. Suikerfabrieken waren over geheel Duitsland verspreid maar in het Rijnland bestonden er nauwelijks. In de plaats daarvan bevond zich hier een uniek groot aantal bietensapfabrieken. Ook nu nog worden in het Rijnland zeer grote hoeveelheden bietensap geproduceerd.

Specificiteit van het product:

De traditionele, voorzichtige, in het productiegebied traditioneel stevig verankerde productiewijze garandeert dat waardevolle mineralen zoals magnesium en ijzer in het eindproduct behouden blijven. Bovendien bevat het product ook kalium en, ofschoon in wisselende hoeveelheden die afnemen tijdens de opslag, foliumzuur. Suikerbietenstroop wordt zonder enige toevoeging bereid.

Door zijn ongeëvenaarde, opvallende, zoet-moutige smaak die net zoals de zoete, moutige karamelgeur dankzij het voorzichtige productieproces tot ontwikkeling komt, is de stroop niet alleen uitstekend geschikt als broodbeleg maar ook als smaakmaker bij het koken en bakken.

De stroop geniet reeds lang grote bekendheid en een uitstekende reputatie. Op deze faam kan het product niet alleen in het Rijnland maar ook daarbuiten bogen. Die bekendheid en reputatie berusten op de lange geschiedenis van het product in het geografische gebied.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De uitstekende faam van het product berust op de geografische herkomst.

De bietenstroop werd in het Rijnland uitgevonden. Sedertdien wordt hij daar vervaardigd. Hij werd steeds bereid uit suikerbieten die in het Rijnland geteeld waren. De herkomst van de bieten uit het productiegebied is mede toonaangevend voor de grote faam van de stroop. De authenticiteit van het product is onlosmakelijk verbonden met de lokale herkomst van de enige grondstof die bij de productie wordt gebruikt, namelijk de suikerbiet.

Bietenstroop wordt heden ten dage nog net zo vervaardigd als in de loop van de vorige eeuwen. Er wordt steeds gebruikgemaakt van bieten uit het afgebakende productiegebied. Dat verklaart ook het grote aantal bietensapfabrieken in het Rijnland. Nog steeds worden in het Rijnland grote hoeveelheden suikerbieten geteeld, grotendeels voor de suikerproductie maar in niet geringe mate ook voor de verwerking tot bietenstroop.

De voor de suikerbietenstroop gebruikte suikerbieten zijn van oudsher uitsluitend afkomstig van in de regio gevestigde suikerbietenproducenten. De suikerbietenteelt vindt plaats op basis van een contractuele regeling tussen de verwerkers en de telers op basis waarvan de landbouwproductie in het gehele gebied kan worden gecoördineerd. Er is een stevige, transparante en verifieerbare samenwerking tussen de telers en de verwerkers ontstaan. Deze bezorgt de bietentelers, in de vorm van een gewaarborgde afzet, de basis en zekerheid die zij nodig hebben om hun teelt te kunnen plannen. De kwaliteit van de suikerbieten wordt regelmatig met uniforme analytische aanpak op chemische parameters onderzocht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/40829>

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 403/09)

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⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

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

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

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE”

EU-nr.: PDO-IT-02144 — 7.6.2016

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. (Beschermingsorganisatie Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.)

Adres: Piazza Nunzio Azzia, 14
95034 Bronte (CT)
ITALIA

E-mail: presidente@consorzioipistacchioverde.it

Het Consorzio Tutela Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. mag krachtens artikel 13, lid 1, van Besluit nr. 12511 van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013 een wijzigingsaanvraag indienen.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☐ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

Artikel 6 — Producteigenschappen

1. De volgende punten in artikel 6 van het productdossier:

- „intens groene zaadlobben; verhouding chlorofyl a/b tussen de 1,3 en 1,5;”
- „vochtgehalte tussen de 4 % en 6 %;”
- „hoog gehalte aan enkelvoudig verzadigde vetten in de vruchten (oliezuur overheerst met 72 %, gevolgd door 15 % linolzuur en 10 % palmitinezuur).”

zijn als volgt gewijzigd:

- „intens groene zaadlobben; verhouding chlorofyl a/b ten minste 1,3;”
- „vochtgehalte ten hoogste 6 %;”
- „hoog gehalte aan enkelvoudig verzadigde vetten in de vruchten (voornamelijk palmitinezuur, ten minste 10 %; linolzuur, ten minste 15 %; en oliezuur, ten hoogste 72 %).”

„Pistacchio Verde di Bronte” onderscheidt zich sterk van andere pistachesoorten omdat hij zijn intens groene kleur behoudt totdat hij volledig rijp is (niet „groen” of fenolisch), waaraan hij zijn milde smaak te danken heeft. De groene kleur is niet alleen het gevolg van het hoge chlorofylgehalte, maar ook, en voornamelijk, van de sterke aanwezigheid van chlorofyl a ten opzichte van chlorofyl b. Hoe hoger de chlorofyl a/b-verhouding, hoe beter de kwaliteit van „Pistacchio Verde di Bronte” is (Bellomo, M. G., en B. Fallico, „Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera*) of different geographic origin.” *Journal of Food Composition and Analysis* (2007): blz. 352-359). De maximumwaarde van deze verhouding moet dus worden verhoogd om te vermijden dat er producten worden afgekeurd, wat vanuit kwalitatief oogpunt niet gerechtvaardigd is.

Het vochtgehalte van de pistachenoot is verlaagd om het product beter te beschermen tegen schimmel.

De aanwezigheid van vetzuren wordt beïnvloed door verschillende parameters, zoals breedtegraad, samenstelling van de bodem en klimaatverandering. Daarom moeten, vanuit technisch oogpunt, de percentages van palmitinezuur, linolzuur en oliezuur op een andere manier worden uitgedrukt. De wijziging stelt voor palmitinezuur en linolzuur een toegestane minimumwaarde voor (palmitinezuur, ten minste 10 %; linolzuur, ten minste 15 %), en voor oliezuur een maximumwaarde (ten hoogste 72 %).

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Artikel 5 — Het klaarmaken van het land

2. De zin:

„Bij het klaarmaken van het land voor nieuwe boomgaarden moet het oppervlak worden genivelleerd, om de waterafvoer, teelthandelingen en grondbemesting te vereenvoudigen.”

is als volgt gewijzigd:

„Bij het klaarmaken van het land voor nieuwe boomgaarden moet het oppervlak, indien mogelijk, worden genivelleerd, om de waterafvoer, teelthandelingen en grondbemesting te vereenvoudigen.”

Deze wijziging houdt rekening met de eigenschappen van het land in nieuwe boomgaarden. Het is immers niet altijd mogelijk om het land klaar te maken wegens de vulkanische eigenschappen ervan of omdat het in het Nationaal Park van de Etna ligt.

Artikel 5 — Teeltvoorschriften

3. De paragraaf:

„de bijzondere klimaat- en bodemomstandigheden, alsook de in het productiegebied van „Pistacchio Verde di Bronte” BOB toegepaste techniek voor het verwijderen van loten, zoals beschreven in artikel 3, zorgen voor een grotere natuurlijke verscheidenheid aan soorten en een betere gewasbescherming.”

is als volgt gewijzigd:

„De boomgaarden waarin „Pistacchio Verde di Bronte” wordt geteeld, worden als volgt bewerkt:

- volgens het gebruikelijke systeem, in overeenstemming met de goede landbouwpraktijken van de regio Sicilië en/of van internationale organisaties;
- volgens het geïntegreerde plaagbestrijdingssysteem, in overeenstemming met de eisen in Verordening (EG) nr. 1257/1999, zoals gewijzigd;
- volgens het biologische plaagbestrijdingssysteem, in overeenstemming met de eisen in Verordening (EG) nr. 834/2007, zoals gewijzigd.

De bedrijfsleider moet de volgende handelingen uitvoeren:

- jaarlijkse snoeiwerken;
- onkruidbestrijding;
- verwijdering van loten tijdens het rustjaar, waardoor de soorten aan verscheidenheid kunnen winnen en de gewassen beter kunnen worden beschermd;
- handelingen om alle negatieve, zowel abiotische als biotische, stressfactoren doeltreffend te beheersen.”

Deze gewijzigde paragraaf bevat een nauwkeuriger beschrijving van de teeltvoorschriften die op grond van het productdossier zijn toegestaan, en van de praktijken die de marktdeelnemer op het land moet toepassen.

4. De volgende zin is toegevoegd:

„De maximale toegestane oogst voor een periode van twee jaar bedraagt 1 700 kg van het product in dop per hectare.”

De vermelding van de maximale oogst per hectare van het product in dop dient een dubbel doel. Eerst en vooral worden op die manier intensieve landbouwpraktijken die weliswaar de productie verhogen, maar tegelijk de kwaliteit van het product negatief beïnvloeden, ontmoedigd. Daarnaast vormt dit een aanvullende manier om controle te houden over de productie van „Pistacchio Verde di Bronte” en bijgevolg beter op fraude te controleren.

Artikel 5 — Oogsten, opslag en verwerking

5. De zin:

„De vruchten worden met de hand geoogst door aan de bomen te schudden of door de vruchten te plukken en in manden te leggen, waarbij ervoor wordt gezorgd dat de vruchten niet op de grond vallen.”

is als volgt gewijzigd:

„De vruchten worden geoogst door aan de bomen te schudden of door de vruchten te plukken en in manden te leggen, waarbij ervoor wordt gezorgd dat de vruchten niet op de grond vallen.”

Door deze wijziging kunnen ook mechanische instrumenten, zoals gemotoriseerde schud- en trilapparatuur, worden gebruikt om het oogsten te vereenvoudigen zonder dat er afbreuk wordt gedaan aan de kwaliteit van het product.

6. De zin:

„Vervolgens moet het product in de dop onmiddellijk in de zon of met andere droogsystemen worden gedroogd bij een temperatuur tussen de 40 en 50 °C, tot de pistachenoot een resterend vochtgehalte heeft tussen de 4 en 6 %.”

is als volgt gewijzigd:

„Vervolgens moet het product in de dop onmiddellijk in de zon of met andere droogsystemen worden gedroogd bij een temperatuur van minder dan 50 °C, tot de pistachenoot een resterend vochtgehalte heeft van ten hoogste 6 %.”

Door het mogelijk te maken het product ook aan temperaturen van minder dan 40 °C te laten drogen, kan de kleur van de pistachenoot beter worden behouden.

Door de waarde te wijzigen is het product beter beschermd tegen schimmel en kan het dus langer worden bewaard.

7. De zin:

„Het gedroogde product moet in nieuwe juten, papieren of polyethylenen recipiënten worden gedaan, in geventileerde en droge ruimten, waarbij contact met de grond of muren moet worden vermeden.”

is als volgt gewijzigd:

„Het gedroogde product moet in nieuwe recipiënten worden gedaan in overeenstemming met de geldende wetgeving, en in geventileerde en droge ruimten worden bewaard, waarbij contact met de grond of muren moet worden vermeden.”

Deze wijziging is noodzakelijk om het gebruik toe te laten van verpakkingen van om het even welk materiaal dat door de geldende wetgeving is toegelaten.

8. De zin:

„Tussen maart en oktober en afhankelijk van de weersomstandigheden moet het product in al zijn vormen, met name met dop, gedopt of gepeld, worden bewaard bij een temperatuur tussen 13 °C en 17 °C of in een verzegelde vacuüm- of gasverpakking.”

is als volgt gewijzigd:

„Tussen maart en oktober en afhankelijk van de weersomstandigheden moet het product in al zijn vormen, met name met dop, gedopt of gepeld, worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 15 °C of in een verzegelde vacuüm- of gasverpakking.”

De opslagtemperatuur wordt gewijzigd in functie van de temperaturen in de magazijnen. Door toe te laten het product te bewaren bij temperaturen van ten hoogste 15 °C kan het product met name beter en langer worden bewaard.

Etikettering

Artikel 8 — Verpakking en etikettering

9. De zin:

„Verder moeten de elementen erop staan waarmee de naam, handelsnaam, het adres van de verpakker, alsmede eventueel de naam van de bedrijven waar de vruchten van afkomstig zijn, het oorspronkelijke brutogewicht en het productiejaar worden geïdentificeerd.”

is als volgt gewijzigd:

„Verder moeten de elementen erop staan waarmee de naam, handelsnaam, het adres van de verpakker, alsmede eventueel de naam van de bedrijven waar de vruchten van afkomstig zijn, het oorspronkelijke nettogewicht en het productiejaar worden geïdentificeerd.”

De paragraaf is afgestemd op de EU-etiketteringsregels op grond waarvan het nettogewicht van het levensmiddel in plaats van het brutogewicht moet worden vermeld.

Wijzigingen

De verwijzingen naar Verordening (EG) nr. 510/2006 zijn vervangen door verwijzingen naar Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Het aangewezen controleorgaan is vervangen door: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia „A. Mirri”, Via G. Marinuzzi 3, 90129 Palermo, Tel. +39 0916565328, Fax +39 0916565437, E-mail: servizio.certificazioni@izssicilia.it

ENIG DOCUMENT

„PISTACCHIO VERDE DI BRONTE”**EU-nr.: PDO-IT-02144 — 7.6.2016****BOB (X) BGA ()****1. Naam**

„Pistacchio Verde di Bronte”

2. Lidstaat of derde land

Italië

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

Categorie 1.6. Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt.

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

De BOB „Pistacchio Verde di Bronte” wordt voorbehouden aan het product, met dop, gedopt of gepeld, van de planten van de botanische soort *Pistacia vera*, cultivar *Napoletana*, ook wel *Bianca* of *Nostrale* genoemd, geënt op de *Pistacia terebinthus*. Van alle bomen in de boomgaarden mag maximaal 5 % van een andere variëteit zijn en/of een andere onderstam hebben dan *P. terebinthus*. In ieder geval zijn de producten afkomstig van de planten van andere variëteiten die niet behoren tot de cultivar *Napoletana*, van de certificering uitgesloten.

„Pistacchio Verde di Bronte” BOB moet, wanneer het product in de handel wordt gebracht, niet alleen aan de normale kwaliteitseisen voldoen, maar ook de volgende fysieke en organoleptische eigenschappen hebben: intens groene zaadlobben; verhouding chlorofyl a/b ten minste 1,3; sterk aromatische smaak zonder sporen van schimmel of vreemde smaken; vochtgehalte ten hoogste 6 %; hoog gehalte aan enkelvoudig verzadigde vetten in de vruchten (voornamelijk palmitinezuur, ten minste 10 %; linolzuur, ten minste 15 %; en oliezuur, ten hoogste 72 %).

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

—

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

Het telen, oogsten en verwerken van „Pistacchio Verde di Bronte” gebeurt in het onder punt 4 omschreven geografische gebied.

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

Het product wordt binnen twee jaar na de oogst voor consumptie in de handel gebracht in nieuwe verpakkingen van verschillende soorten die aan de toepasselijke regelgeving voldoen.

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

„Pistacchio Verde di Bronte” kan in de handel worden gebracht met alleen het logo van de beschermde oorsprongsbenaming op iedere verpakking.

Daarnaast moet er met duidelijke, onuitwisbare letters, duidelijk onderscheiden van alle andere teksten, de benaming „Pistacchio Verde di Bronte” op staan.

Verder moeten de elementen erop staan waarmee de naam, handelsnaam, het adres van de verpakker, alsmede eventueel de naam van de bedrijven waar de vruchten van afkomstig zijn, het oorspronkelijke nettogewicht en het productiejaar worden geïdentificeerd.

De aanduiding van de week waarin het product is geoogst is facultatief. Het logo van de BOB bestaat uit de woorden „Denominazione d'Origine Protetta D.O.P.”, de afbeelding van de vulkaan de Etna, de pistachenoot en daaronder de woorden „Pistacchio Verde di Bronte”.

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

Het productiegebied van „Pistacchio Verde di Bronte” ligt binnen het grondgebied van de gemeenten Bronte, Adrano, Biancavilla in de provincie Catania, op een hoogte tussen de 400 en 900 m boven zeeniveau.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het productiegebied wordt gekenmerkt door grond van vulkanische oorsprong, en een subtropisch mediterraan klimaat, half aride, met lange droge zomers, in het najaar en de winter geconcentreerde regenval, en grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Door deze bodem- en klimaatomstandigheden, in combinatie met de in dat gebied door de mens gecreëerde terebint (*Pistacia terebinthus*), krijgt de vrucht kwaliteiten (voor dat gebied kenmerkende intens groene kleur, lange vorm, aromatische smaak en hoog gehalte aan enkelvoudig onverzadigde vetzuren van de vruchten) die moeilijk in andere productiegebieden, zelfs op de hellingen van de Etna, te vinden zijn. Deze bijzondere combinatie van bodem- en klimaatgesteldheden en menselijke factoren draagt ertoe bij dat „Pistacchio Verde di Bronte” BOB dusdanig bijzondere eigenschappen heeft dat dit product uniek in zijn soort is.

Op Sicilië gaat de grootschalige teelt van „Pistacchio Verde di Bronte” terug tot de tijd van de Arabische heerschappij (8e en 9e eeuw n. Chr.). Toen het Romeinse rijk als gevolg van de invallen van de barbaren uiteenviel, werd Sicilië veroverd door de Arabieren: Berbers uit Tunesië, mohammedanen, en zwarten uit Soedan, die Sicilië beschreven als „de paradijshof”. Het waren juist de Arabieren die, naast de teelt van citroen- en sinaasappelbomen, rietsuiker, katoen, palmen, papyrus en aubergines, de teelt van pistachebomen introduceerden. Ook nu nog wordt Siciliëans gebak, en met name dat in het gebied rond Catanië, gekenmerkt en getypeerd door de „Pistacchio Verde di Bronte”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

Het ministerie heeft bij de bekendmaking van het voorstel voor de wijziging van het productdossier van „Pistacchio Verde di Bronte” BOB in het Staatsblad van de Italiaanse Republiek nr. 56 van 8 maart 2016 de nationale bezwaarprocedure opgestart.

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

of:

door rechtstreeks de startpagina van de website van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en op „Prodotti DOP e IGP” (rechts bovenaan op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP e IGP STG” (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” te klikken.

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 403/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen het wijzigingsverzoek.

AANVRAAG VOOR DE GOEDKEURING VAN NIET-MINIMALE WIJZIGINGEN VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING

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

„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE”/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE”

EU-NR.: DE-PGI-0105-01384 — 12.10.2015

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle

Adres: Dottingerstrasse 69
72525 Münsingen
DEUTSCHLAND

Rechtmatig belang:

Indiener is dezelfde als de oorspronkelijke aanvrager. De *Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle* is een vereniging van producenten en verwerkers van het betreffende product.

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Rubrieken van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☐ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☒ Verband met het geografische gebied
- ☐ Etikettering
- ☐ Overige [nader aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

b) Beschrijving

- 1) In de eerste zin wordt na „eierdeegwaren die met verse eieren worden bereid” het volgende toegevoegd: „(droge deegwaren) of met heelei en/of verse eieren (verse deegwaren)”.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

2) Aan het einde van de eerste alinea worden de volgende zinnen ingevoegd die eerst onder e) Werkwijze voor het verkrijgen van het product stonden:

„„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” worden rechtstreeks voor consumptie verkocht als verse deegwaren of in gepasteuriseerde en/of gekoelde of bevroren vorm. Daarnaast worden „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” verkocht als droge deegwaren die goed te bewaren zijn.”.

3) In de alinea getiteld „Samenstelling”:

— wordt in de eerste zin het volgende toegevoegd na „griesmeel, verse eieren”: „(gedroogde „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”) of heelei en/of verse eieren (verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”);

— wordt aan het einde van de alinea de volgende zin toegevoegd:

„Bak- en braadolie zonder invloed op de smaak of kleur van het product kan naar keuze worden toegevoegd aan verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle.””

4) In de alinea getiteld „Kenmerken”:

— wordt de nadere informatie betreffende de „Kwaliteit van de eieren” vervangen door het volgende:

„Kwaliteit van de eieren voor gedroogde „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”: verse eieren conform de richtsnoeren voor deegwaren.

Kwaliteit van de eieren voor verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”: heelei en/of verse eieren conform de richtsnoeren voor deegwaren.”;

— wordt na „Griesmeelkwaliteit” de woordcombinatie „of speltmeel” vervangen door: „en/of speltmeel”;

— wordt na „Meelkwaliteit bij verse Spätzle” de woordcombinatie „tarwemeel of speltmeel” vervangen door de woordcombinatie „tarwemeel en/of speltmeel”;

— wordt aan het einde van de alinea het volgende toegevoegd:

„Bak- en braadolie zonder invloed op de smaak of kleur: er mag olie worden toegevoegd aan verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle.””

Motivering:

1) Vervangen van „verse eieren” door „heelen” voor verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”

Terwijl veel producenten van gedroogde deegwaren de kippeneieren zelf breken en deze kort daarna gebruiken als verse eieren, is dat bij de producenten van verse deegwaren niet gebruikelijk, tenzij het gaat om een klein ambachtelijk of een horecabedrijf.

Aangezien on gepasteuriseerde eiervormen snel bederft door micro-organismen, bestaat er een aanzienlijk risico dat de grondstof en dus het eindproduct negatief worden beïnvloed. Dit is in het bijzonder het geval bij producenten van verse deegwaren, die om die reden gebruikmaken van gepasteuriseerd heelei van erkende leveranciers.

Leveranciers moeten worden goedgekeurd overeenkomstig de veterinaire en de levensmiddelenwetgeving van de EU, en de onbewerkte producten (eieren in de schaal) en eindproducten moeten een groot aantal routinematige inspecties ondergaan. De inspecties van onbewerkte producten omvatten een uitgebreide regelmatige controle bij binnenkomst, waarbij naar de opslagomstandigheden en naar de afmetingen van de luchtkamer wordt gekeken en door officieel erkende externe laboratoria op schadelijke stoffen wordt getest. Na de pasteurisatie worden aanvullende, fysisch-chemische en microbiologische tests op een partij uitgevoerd die moeten waarborgen dat de geleverde producten zeer veilig zijn in termen van versheid, houdbaarheid en constantheid van de eigenschappen. Met name de vastgestelde organische zuren (melkzuur, 3-hydroxybutaan zuur, barnsteen zuur) zijn in dit verband een goede indicator voor de versheid.

Verse eieren conform de richtsnoeren voor deegwaren, kunnen ook bij vergunninghoudende bedrijven worden ingekocht als de gepasteuriseerde ei producten binnen 24 uur aan deegwarenp producenten worden geleverd en kort daarna bij hen verwerkt worden.

Het kan voor producenten van verse deegwaren echter lastig zijn om dit toe te passen op operationele processen, met name na weekenden en feestdagen.

De richtsnoeren voor deegwaren bevatten echter geen regels over hoe oud eieren mogen zijn, alleen over de tijd die mag verstrijken tussen het breken van de eieren en het verwerken ervan.

Het aantal dagen dat de eieren oud zijn, is in combinatie met de manier waarop ze voor het breken ervan zijn bewaard, echter van doorslaggevend belang voor de kwaliteit van de eieren. Daarmee wordt in de richtsnoeren overigens geen rekening gehouden. In elk geval mag bij heelei en verse eieren uitsluitend gebruik worden gemaakt van eieren van klasse A. Gepasteuriseerd heelei dat wordt gebruikt voor de productie van met verse eieren bereide deegwaren, mag na de legdatum maximaal 14 dagen worden bewaard. Voor verse eieren mag geen andere bewaarperiode worden gehanteerd.

Gezien het bovenstaande geldt voor het gebruik van heelei in de productie van verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” dat het enerzijds aan de productieveiligheidseisen voldoet, anderzijds ten minste gelijkwaardig is aan het gebruik van verse eieren en het eindproduct niet aan kwaliteit inboet.

2) Thematisch hoort de beschrijving van de verschillende manieren waarop de verse en de gedroogde deegwaren „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” mogen worden verkocht, thuis onder punt b) van het productdossier en is deze derhalve verplaatst van punt e) naar dit punt.

3) Bak- en braadolie als optioneel ingrediënt

Na de productie worden verse deegwaren niet gedroogd of gedeeltelijk gedroogd. Doordat ze meer water bevatten dan gedroogde deegwaren, kunnen ze gemakkelijk aan elkaar plakken. Om dat te voorkomen, moet bak- en braadolie worden toegevoegd. Daardoor behouden de verse deegwaren hun consistentie en vorm en verbetert de kwaliteit ervan bij de bereiding ervan tot eindproduct. De deegwaren zijn gemakkelijk uit de verpakking te halen en te verwarmen.

Het gebruik van kleurneutrale bak- en braadolie garandeert dat de smaak en kleur van „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” geen verandering ondergaan.

In de horeca en thuis is het gebruikelijk om olie toe te voegen bij het bereiden en bewaren van deegwaren. Bij het bereiden van gedroogde deegwaren wordt meestal een kleine hoeveelheid olie toegevoegd aan kokend water. Ook op deze wijze kan worden voorkomen dat de deegwaren aan elkaar gaan plakken.

Het toevoegen van bak- en braadolie aan verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” strookt derhalve met technologische eisen en heeft geen nadelig effect op de kwaliteit en kenmerken van het product.

4) Met de wijziging van „of speltmeel” in „en/of speltmeel” wordt ten eerste een duidelijke fout gecorrigeerd en ten tweede duidelijkheid verschaft over de traditie onder producenten om tarwemeel en speltmeel samen te gebruiken.

Om dezelfde reden wordt „tarwemeel of speltmeel” ook gewijzigd in „tarwemeel en/of speltmeel”.

e) *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Aan het einde van dit punt wordt de zin „Verse deegwaren worden eventueel eerst gekoeld en gepasteuriseerd en nadien gekoeld bij 2-7 °C” als volgt gewijzigd:

„Verse deegwaren worden eerst eventueel gepasteuriseerd en worden vervolgens gekoeld tot 2-7 °C of ingevroren.”

Motivering:

Dit is een redactionele wijziging. Voorts wordt duidelijkheidshalve toegevoegd dat verse deegwaren ingevroren kunnen worden. Onder b) Beschrijving is reeds vermeld dat „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” als diepgevroren product kan worden verkocht.

f) *Verband met het geografische gebied*

Specificiteit van het product:

In de eerste zin wordt na „eierdeegwaren die met verse eieren worden bereid” het volgende toegevoegd: „(droge deegwaren) of met heelei en/of verse eieren (verse deegwaren)”.

Motivering:

Zie de motivering voor het vervangen van „verse eieren” door „heelei” voor verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” onder b) Beschrijving.

ENIG DOCUMENT

„SCHWÄBISCHE SPÄTZLE”/„SCHWÄBISCHE KNÖPFLE”**EU-NR.: DE-PGI-0105-01384 — 12.10.2015****BOB () BGA (X)****1. Naam/Namen**

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

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

Categorie 2.5. Deegwaren

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

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” zijn eierdeegwaren die met verse eieren worden bereid (droge deegwaren) of met heelei en/of verse eieren (verse deegwaren) en er als huisbereide deegwaren uitzien. De deegwaren zijn onregelmatig van vorm en hebben een oneffen, poreus oppervlak. Het taaie deeg wordt rechtstreeks in kokend water/damp van kokend water geschaafd. De beide benamingen verwijzen in het algemene spraakgebruik naar eenzelfde, met identiek deeg bereid product en zijn onderling verwisselbaar. De vorm van de eierdeegwaren varieert van dik tot dun en van lang tot kort. Er is geen duidelijk onderscheid in de manier waarop de twee namen gebezigd worden en het gebruik verschilt per regio.

„„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” worden rechtstreeks voor consumptie verkocht als verse deegwaren of in gepasteuriseerde en/of gekoelde of bevroren vorm. Daarnaast worden „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” tevens verkocht als droge deegwaren die zeer geschikt zijn om te bewaren.”

Kenmerken:

Kleur/voorkomen: eenvoudig, goudgeel-lichtgeel.

Vorm: eierdeegwaren met een onregelmatige vorm; oneffen en poreus oppervlak; zien eruit als huisbereid; de vorm varieert van dik tot dun en van lang tot kort.

Consistentie/textuur: bijtvast, kookvast, niet klevend, met oneffen oppervlak.

Kwaliteit van de eieren voor „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” (gedroogde deegwaren): verse eieren conform de richtsnoeren voor deegwaren.

Kwaliteit van de eieren voor „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” (verse deegwaren): heelei en/of verse eieren conform de richtsnoeren voor deegwaren.

Eiergehalte per kg griesmeel/meel:

gedroogde „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”: minstens 2 eieren/kg griesmeel; in de regel worden 4 tot 6 eieren/kg griesmeel toegevoegd;

verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”: minstens 8 eieren/kg griesmeel en meel.

Griesmeelkwaliteit: griesmeel van harde tarwe en/of speltmeel.

Meelkwaliteit voor verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”: tarwemeel en/of speltmeel.

Waterkwaliteit: vers drinkwater.

Zout: mag toegevoegd worden, max. 1 %.

Specerijen, kruiden, spinazie: mogen toegevoegd worden.

Citraenzuur: mag bij verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” toegevoegd worden.

Bak- en braadolie zonder invloed op de smaak of kleur: mag toegevoegd worden in geval van verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle”.

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

De ingrediënten om „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” te bereiden zijn griesmeel, verse eieren (droge deegwaren) of heelei en/of verse eieren (verse deegwaren) en drinkwater. Zout (max. 1 %), specerijen, kruiden en spinazie mogen toegevoegd worden. Bij verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” mag citroenzuur toegevoegd worden; voorts mag het griesmeel volledig of gedeeltelijk door meel worden vervangen. Bak- en braadolie zonder invloed op de smaak of kleur van het product kan naar keuze worden toegevoegd aan verse „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle.”

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

Om de authenticiteit van het traditionele en typisch regionale product te waarborgen en ervoor te zorgen dat de kwaliteit op hetzelfde hoge niveau wordt gehandhaafd, moet de productie van „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden. Tot aan de productiefase waarin het product wordt gekoeld, respectievelijk gedroogd, verloopt het productieproces van de verse en de gedroogde deegwaren op identieke wijze. Van oudsher werden „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” met de hand geschaafd. Pas aan het begin van de 20e eeuw werden bij de bereiding van „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” machines ingezet. De ingrediënten worden gemengd en de massa zolang gekneet tot het deeg taai wordt. Sedert de invoering van de deegkneders gebeurt dit grotendeels mechanisch. Al schavend wordt het gekneede deeg in kokend water of damp van kokend water gebracht. Om tot de juiste consistentie van het deeg, de juiste kooktemperatuur en de juiste kooktijd te komen, zijn „fingerspitzengefühl” en ervaring nodig en voor deze factoren kunnen moeilijk normen worden vastgesteld. Van bijzonder belang zijn in dat verband de vaardigheden van de producent en de op regionaal vlak aanwezige productieknowhow. Wanneer het gedroogde deegwaren betreft, worden de „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” eerst voorgedroogd en vervolgens gedroogd. Verse deegwaren worden indien nodig eerst gepasteuriseerd en vervolgens gekoeld tot 2-7 °C of ingevroren.

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

—

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

—

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

Het geografische gebied Zwaben omvat geheel Baden-Württemberg en het gehele district Zwaben van de vrijstaat Beieren.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied

De productie van „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” kan in het geografische gebied bogen op een eeuwenlange traditie en is voor Zwaben van groot culinair belang. Van bijzonder belang zijn in dat verband de vaardigheden van de producent en de op regionaal vlak aanwezige productieknowhow. Van oudsher werden „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” met de hand geschaafd. Heden ten dage geldt het als bijzonder kwaliteitskenmerk wanneer Spätzle met de hand van de plank worden geschaafd. Om arbeidseconomische redenen werden in het geografische gebied reeds aan het begin van de 20e eeuw zogezegd huisbereide „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” — lees: „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” die er als met de hand geschaafde „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” uitzien - machinaal geproduceerd. De eerste uit de praktijk voortgevloeide octrooien werden aangevraagd (cf bv. het „Deutsches Reichpatent 471046”) om de authenticiteit en het huisbereide voorkomen van „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” te handhaven. Diverse tentoonstellingen documenteren welke traditionele knowhow door de tijden heen bij de bereiding van de Spätzle in de regio Zwaben aan bod kwam (zie „Spätzle und Knöpfle — Geschichte(n) rund um das Leibgericht der Schwaben”, Blickfang: Alte Zeiten, Ofterdingen; „Spätzle - Schaben, pressen, hobeln”, Freilichtmuseum Beuren). Talrijke kookwedstrijden en meerdere wereldrecords „Spätzle schaven” beklemtonen het belang van de menselijke factor voor het geografische gebied. De productieknowhow waarover de mensen ter plekke beschikken, werd van generatie op generatie overgeleverd en leverde zo een belangrijke bijdrage aan de latere kenmerken van het product. De traditie van de Spätzleproductie in Zwaben kan tot in de 18de eeuw getraceerd worden. In 1725 bracht de Württembergische raadsherr en lijfarts Rosino Lentilio „Knöpflein” en „Spazen” samen onder die ene noemer: „alles wat met meel wordt bereid”. Destijds was spelt in het Zwabische gebied overal in gebruik. In het arme, met kleine landbouwers bevolkte gebied was dit makkelijk te verbouwen graan, dat op arme gronden kan gedijen, zeer in trek. Omdat speltmeel veel gluten bevat, wat ervoor zorgde dat in tijden van nood ook zonder de toevoeging van eieren een goed deeg kon worden bekomen, werd voor de bereiding van „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” aanvankelijk van dit speltmeel gebruikgemaakt. Het product werd bekend op de Münsinger Alb. De beginnende industrialisering en de toeneemende welvaart leidden ertoe dat de „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” evolueerden van doodgewone dagelijkse kost tot culinaire specialiteit die op feestdagen werd geserveerd. In een beschrijving van een Zwabisch boerendorp uit 1937 worden Spätzle als feestgerecht vermeld. Een jaar voordien waren de Spätzle door de streekdichter Sebastian Blau verheven tot het symbool van de regionale identiteit van de Zwaben: de Spätzle zijn volgens hem „de basis van onze keuken, de roem van onze deelstaat, de alfa en omega van de Zwabische spijskaart”.

Net op voor het overige door de natuur benadeelde locaties in het geografische gebied maakten de traditionele regionale productieprocessen en de vooruitstrevende ambachtelijke vaardigheden van de Spätzleproducenten de vervaardiging van een hoogwaardig product mogelijk. „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” zitten heden ten dage in Zwaben in het assortiment van haast alle deegwarenproducenten en gastronomen en worden sedert de jaren tachtig ook met succes uitgevoerd. Voor de in het geografische gebied levende bevolking hebben ze een identiteitsbepalende betekenis verworven. De grote betekenis van „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” voor de Zwabische keuken blijkt onder meer uit de roman „Die Geschichte von den sieben Schwaben” (Het verhaal van de zeven Zwaben) die voor het eerst in 1827 verscheen en waarin wordt verteld dat het in Zwaben de gewoonte was om dagelijks vijf maal te eten, namelijk vijf maal soep en daarbij tweemaal Knöpfle of Spätzle. Elise Henle voegde daar in 1892 aan toe dat een vrouw in Zwaben de kunst van het Spätzle bereiden onder de knie diende te hebben: „Het is geen echte Zwabische meid als ze geen Spätzle kan bereiden.” Als moderne referentie is er de Zwabische auteur Siegfried Ruoff die in het kookboek „Schwäbische Spätzleküche” meer dan 50 verschillende Spätzlerecepten voor de regio Zwaben opsomt.

Specificiteit van het product

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” zijn, in tegenstelling tot andere deegwaren, eierdeegwaren op basis van verse eieren (droge deegwaren) of heelei en/of verse eieren (verse deegwaren), die er als huisbereide deegwaren uitzien. De deegwaren zijn onregelmatig van vorm en hebben een oneffen, poreus oppervlak. Het taaie deeg wordt rechtstreeks in kokend water/damp van kokend water geschaafd. De vorm varieert van dun tot dik en van lang tot kort. Het zijn de enige deegwaren die reeds tijdens de productie een eerste maal worden gekookt. Hierbij wordt het vochtige deeg door een blikken zeef in het kokende water gedrukt of druipet het deeg vanzelf door de zeef. Eventueel wordt het deeg tijdens deze behandeling gesneden.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Wat „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” en het geografische gebied waar ze hun oorsprong hebben, linkt, is het bijzondere aanzien dat de Spätzle ten gevolge van deze oorsprong genieten. Het zijn traditionele, typisch regionale Zwabische deegwarenspecialiteiten die vooral in Zwaben zelf, maar ook daarbuiten bekend zijn en gewaardeerd worden. Dat wordt enerzijds bevestigd door het grote aantal commentaren dat bij de nationale autoriteiten is binnengelopen en blijkt anderzijds uit een in 2002 gehouden enquête.

Anderzijds getuigen talrijke citaten in de literatuur, in de pers en in regionale kookboeken van het fundamentele belang van de Spätzle/Knöpfle als „Zwabisch nationaal gerecht” voor de Zwabische keuken en van de waardering die deze deegwaren te beurt valt.

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” zitten heden ten dage in Zwaben in het assortiment van haast alle deegwarenproducenten en gastronomen en worden sedert de jaren tachtig van de vorige eeuw ook met succes uitgevoerd. Dat ze zo zeer worden geapprecieerd, danken de „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” vooral aan het traditionele, regionale productieproces en aan de geavanceerde ambachtelijke vaardigheden op dat vlak in de regio Zwaben; een en ander draagt eraan bij dat met de hand geschaafde Spätzle op bijzondere waardering mogen rekenen. Ook de machinale productie vergt „fingerspitzengefühl” en ervaring zodat de ambachtelijke vaardigheden van de producenten en de in de regio voorhanden knowhow op het gebied van de verwerking in dat opzicht ook een bijzondere betekenis hebben. Daarom mag aangenomen worden dat de renommée van „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” zeer nauw met de oorsprongsregio samenhangt.

„Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” doen bij de consument meteen een belletje rinkelen en genieten wegens hun regionale oorsprong groot aanzien. Dat laatste berust dan weer op hun lange traditie als specialiteit van Zwaben en op de in die regio ontwikkelde ambachtelijke vaardigheden; het geldt als een bijzonder kwaliteitskenmerk wanneer de Spätzle met de hand zijn geschaafd. Reeds in 1965 bleek uit een in de gehele Bondsrepubliek doorgevoerde enquête van de „Konsumgenossenschaft Stuttgart e.G.” dat de regio's Stuttgart en Reutlingen de meeste waardering voor Spätzle hadden. De Zwabische literatuur is ook rijk aan gedichten over het lievelingsgerecht van de Zwaben zoals bijvoorbeeld het in 1838 in de „Schwarzwälder Boten” gepubliceerde gedicht „Das Lob der Schwabenknöpfle”, het gedicht „Schwäbische Leibspeisa” of het „Spätzles-Lied”. Voorts worden „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” vermeld in verband met talrijke feesten en gebruiken en worden ze ook op toeristisch vlak onder de aandacht gebracht via specialiteitenweken, cursussen, seminars en wedstrijden „Spätzle schaven”. De laatste tijd hebben de „Schwäbische Spätzle”/„Schwäbische Knöpfle” ook de rol van culinair uithangbord van de regio Zwaben toegewezen gekregen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2016/26/Teil-7/20160701>

RECTIFICATIES

Rectificatie van de mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Richtlijn 1999/5/EG van het Europees Parlement en de Raad betreffende radioapparatuur en telecommunicatie-eindapparatuur en de wederzijdse erkenning van hun conformiteit

(Bekendmaking van titels en referentienummers van geharmoniseerde normen in het kader van de harmonisatiewetgeving van de Unie)

(Publicatieblad van de Europese Unie C 249 van 8 juli 2016)

(2016/C 403/11)

Bladzijde 4, norm EN 60065:2014:

in plaats van:

„Cenelec	EN 60065:2014 Audio-, video- en soortgelijke elektronische toestellen — Veiligheidseisen IEC 60065:2014 (Gewijzigd)	17.4.2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Noot 2.1	17.11.2017	Artikel 3.1.a (& Artikel 2 2006/95/EG)
	EN 60065:2014/AC:2016	Dit is de eerste bekendmaking			

lezen:

„Cenelec	EN 60065:2014 Audio-, video- en soortgelijke elektronische toestellen — Veiligheidseisen IEC 60065:2014 (Gewijzigd)	17.4.2015	EN 60065:2002 + A11:2008 + A12:2011 + A1:2006 + A1:2006 + A2:2010 Noot 2.1	12.6.2017	Artikel 3.1.a (& Artikel 2 2006/95/EG)
	EN 60065:2014/AC:2016	8.7.2016			

Bladzijde 4, norm EN 60825-1:2014:

in plaats van:

„Cenelec	EN 60825-1:2014 Veiligheid van laserproducten — Deel 1: Apparatuurclassificatie en eisen IEC 60825-1:2014	10.7.2015	EN 60825-1:2007 Noot 2.1	19.6.2017	Artikel 3.1.a (& Artikel 2 2006/95/EG)
----------	---	-----------	-----------------------------	-----------	--

lezen:

„Cenelec	EN 60825-1:2014 Veiligheid van laserproducten — Deel 1: Apparatuurclassificatie en eisen IEC 60825-1:2014	10.7.2015	EN 60825-1:2007 Noot 2.1	12.6.2017	Artikel 3.1.a (& Artikel 2 2006/95/EG)
----------	---	-----------	-----------------------------	-----------	--

Bladzijde 6, norm EN 61000-3-2:2014:

in plaats van:

„Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) — Deel 3-2: Limietwaarden — Limietwaarden voor de emissie van harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen <kleiner=> 16 A per fase) IEC 61000-3-2:2014	17.4.2015	EN 61000-3-2:2006 +A1:2009 +A2:2009 Noot 2.1	30.6.2017	Artikel 3.1.b”
----------	--	-----------	---	-----------	----------------

lezen:

„Cenelec	EN 61000-3-2:2014 Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) — Deel 3-2: Limietwaarden — Limietwaarden voor de emissie van harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen <kleiner=> 16 A per fase) IEC 61000-3-2:2014	17.4.2015	EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 Noot 2.1	12.6.2017	Artikel 3.1.b”
----------	--	-----------	---	-----------	----------------

Bladzijde 8 en 9, norm EN 62368-1:2014:

in plaats van:

„Cenelec	EN 62368-1:2014 Audio/video, informatietechnologie- en communicatietechnologie-apparatuur — Deel 1: Veiligheidseisen IEC 62368-1:2014 (Gewijzigd)	17.4.2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Noot 2.1	20.6.2019	Artikel 3.1.a (& Artikel 2 2006/95/EG)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Dit is de eerste bekendmaking			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	Dit is de eerste bekendmaking			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10.7.2015”			

lezen:

„Cenelec	EN 62368-1:2014 Audio/video, informatietechnologie- en communicatietechnologie-apparatuur — Deel 1: Veiligheidseisen IEC 62368-1:2014 (Gewijzigd)	17.4.2015	EN 60065:2014 EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A12:2011 + A1:2010 + A2:2013 Noot 2.1	12.6.2017	Artikel 3.1.a (& Artikel 2 2006/95/EG)
	EN 62368-1:2014/AC:2015	10.7.2015			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8.7.2016			
	EN 62368-1:2014/AC:2015	8.7.2016”			

Bladzijde 34, norm EN 301908-13 V7.1.1:

in plaats van:

„ETSI	EN 301908-13 V7.1.1 IMT cellulaire netwerken — Geharmoniseerde EN welke invul- ling geeft aan de essentiële eisen van artikel 3.2 van de R&TTE richtlijn — Deel 13: Gebruikers- apparatuur (UE) voor Geëvolu- eerde Universele Aardse Radio Toegang (E-UTRA)	Dit is de eerste bekendmaking	EN 301908-13 V6.2.1 Noot 2.1	30.9.2017	Artikel 3.2”
-------	--	----------------------------------	------------------------------------	-----------	--------------

lezen:

„ETSI	EN 301908-13 V7.1.1 IMT cellulaire netwerken — Geharmoniseerde EN welke invul- ling geeft aan de essentiële eisen van artikel 3.2 van de R&TTE richtlijn — Deel 13: Gebruikers- apparatuur (UE) voor Geëvolu- eerde Universele Aardse Radio Toegang (E-UTRA)	8.7.2016	EN 301908-13 V6.2.1 Noot 2.1	12.6.2017	Artikel 3.2”
-------	--	----------	------------------------------------	-----------	--------------

Bladzijde 36, norm EN 301908-2 V7.1.1:

in plaats van:

„ETSI	EN 301908-2 V7.1.1 IMT cellulaire netwerken — Geharmoniseerde EN welke invul- ling geeft aan de essentiële eisen van artikel 3.2 van de R&TTE richtlijn — Deel 2: CDMA Direct Spread (UTRA FDD) gebruikersap- paratuur (UE)	Dit is de eerste bekendmaking	EN 301908-2 V6.2.1 Noot 2.1	30.9.2017	Artikel 3.2”
-------	--	----------------------------------	-----------------------------------	-----------	--------------

lezen:

„ETSI	EN 301908-2 V7.1.1 IMT cellulaire netwerken — Geharmoniseerde EN welke invul- ling geeft aan de essentiële eisen van artikel 3.2 van de R&TTE richtlijn — Deel 2: CDMA Direct Spread (UTRA FDD) gebruikersap- paratuur (UE)	8.7.2016	EN 301908-2 V6.2.1 Noot 2.1	12.6.2017	Artikel 3.2”
-------	--	----------	-----------------------------------	-----------	--------------

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL