



#### Inhoud

#### IV *Informatie*

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

###### **Raad**

2017/C 247/01	Overzicht van benoemingen door de Raad — Januari-juni 2017 (sociale zaken) .....	1
---------------	--	---

###### **Europese Commissie**

2017/C 247/02	Wisselkoersen van de euro .....	2
---------------	---------------------------------	---

#### V *Bekendmakingen*

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

###### **Europese Commissie**

2017/C 247/03	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8512 — A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	3
2017/C 247/04	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8568 — Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	4
2017/C 247/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8579 — HgCapital/Visma) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	5

2017/C 247/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8577 — Norsk Hydro/Sapa) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	--	---

#### ANDERE HANDELINGEN

##### **Europese Commissie**

2017/C 247/07	Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	7
2017/C 247/08	Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 6, lid 2, vijfde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de vaststelling van de symbolen van de Unie voor beschermde oorsprongsbenamingen, beschermde geografische aanduidingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten en betreffende bepaalde voorschriften inzake het betrekken, bepaalde procedurebepalingen en bepaalde aanvullende overgangsregels .....	12

---

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

IV  
(Informatie)

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

RAAD

**Overzicht van benoemingen door de Raad**  
**Januari-juni 2017 (sociale zaken)**  
(2017/C 247/01)

Comité	Einde ambtstermijn	Bekendmaking in PB	Vervangen persoon	Afgetreden/benoemd	Lid/plaatsvervanger	Categorie	Land	Benoemde persoon	Verbonden aan	Datum Raadsbesluit
Raadgevend Comité voor veiligheid en gezondheid op de arbeidsplaats	28.2.2019	PB C 79 van 1.3.2016	Mevr. Marisa RUFINO	Afgetreden	Plaatsvervanger	Werknemers	Spanje	Mevr. Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017
Raad van bestuur van het Europees Agentschap voor de veiligheid en de gezondheid op het werk	7.11.2019	PB C 386 van 20.10.2016	Mevr. Marisa RUFINO	Afgetreden	Plaatsvervanger	Werknemers	Spanje	Mevr. Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017

## EUROPESE COMMISSIE

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

28 juli 2017

(2017/C 247/02)

## 1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1729	CAD	Canadese dollar	1,4712
JPY	Japanse yen	130,37	HKD	Hongkongse dollar	9,1613
DKK	Deense kroon	7,4364	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,5694
GBP	Pond sterling	0,89568	SGD	Singaporese dollar	1,5947
SEK	Zweedse kroon	9,5355	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 317,62
CHF	Zwitserse frank	1,1357	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,2811
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,9087
NOK	Noorse kroon	9,3195	HRK	Kroatische kuna	7,4120
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 639,45
CZK	Tsjechische koruna	26,048	MYR	Maleisische ringgit	5,0229
HUF	Hongaarse forint	304,93	PHP	Filipijnse peso	59,207
PLN	Poolse zloty	4,2493	RUB	Russische roebel	69,8319
RON	Roemeense leu	4,5580	THB	Thaise baht	39,146
TRY	Turkse lira	4,1462	BRL	Braziliaanse real	3,7015
AUD	Australische dollar	1,4732	MXN	Mexicaanse peso	20,8089
			INR	Indiase roepie	75,2555

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

## V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET  
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**

**(Zaak M.8512 — A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu)**

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

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2017/C 247/03)

1. Op 19 juli 2017 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad<sup>(1)</sup> ontvangen. Hierin is meegedeeld dat A.P. Moller — Mærsk A/S („APMM”, Denemarken) en Danske Bank A/S („DB”, Denmark) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over een nieuw opgerichte gemeenschappelijke onderneming in Denemarken („Gatetu”).

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- DB is een in Denemarken gevestigde financiële dienstverlener, die genoteerd is aan de beurs van Kopenhagen. De onderneming is wereldwijd actief in retail- en wholesalebanking, pensioenregelingen, verzekering, hypotheekfinanciering, vermogensbeheer, makelaardij, vastgoed en leasediensden.
- APMM is een internationale groep met activiteiten in containervervoer en terminaldiensten, exploitatie van tankers, havensleepdiensten, logistiek en energie (exploitatie van olie en gas), overal ter wereld.
- Gatetu is een fin-tech start-up die software zal aanbieden voor online B2B-platformen om betalingen en andere financiële diensten te faciliteren op mondiaal niveau.

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<sup>(2)</sup>.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. Ze kunnen, met vermelding van zaaknummer M.8512 — A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu, worden toegezonden per fax (+32 22964301), per e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) of per post aan onderstaand adres:

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

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

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

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**  
**(Zaak M.8568 — Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS)**  
**Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak**  
**(Voor de EER relevante tekst)**  
(2017/C 247/04)

1. Op 20 juli 2017 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Total Outre-Mer S.A. („TOM”, Frankrijk), dat behoort tot de groep Total (Frankrijk), Wordline S.A. („Wordline”, Frankrijk), dat behoort de groep Atos (Frankrijk), en InTouch Corp (Mauritius) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over InTouch SAS (Frankrijk) en haar dochterondernemingen, door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
  - Total Outre-Mer: activiteiten van Total Marketing Services in Afrika; de groep Total is wereldwijd actief in de exploratie, de productie, het vervoer, de opslag en de verkoop van olie- en aardgasproducten; de groep is ook aanwezig in de sectoren raffinage van olieproducten en groothandel en detailhandel in geraffineerde producten; de groep ontwikkelt zijn activiteiten op het gebied van hernieuwbare energieën zowel door de productie van zonnepanelen als door de opwekking van energie uit hernieuwbare energiebronnen;
  - Worldline: dochteronderneming van de groep Atos, actief in de sector van betalingen en transactiediensten, onder meer de aansluiting van handelaren, de behandeling van aankopen, onlinebanking, de behandeling van uitgiften en het gebruik onder licentie van betaalsoftware, de levering van betaalterminals en aanverwante diensten, hoofdzakelijk in de EER;
  - InTouch Corp: gespecialiseerd in de aggregatie van betaalmiddelen en digitale diensten via mobiele platformen in Mauritanië, Senegal, Ivoorkust, Kenia en Kameroen;
  - InTouch SAS: oplossingen voor de aggregatie van betaalmiddelen in Afrika en in bepaalde landen van het Midden-Oosten.
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 <sup>(2)</sup>.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. Ze kunnen, met vermelding van zaaknummer M.8568 — Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS, worden toegezonden per fax (+32 22964301), per e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) of per post aan onderstaand adres:

Europese Commissie  
Directoraat-generaal Concurrentie  
Griffie Concentraties  
1049 Brussel  
BELGIË

---

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

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

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**  
**(Zaak M.8579 — HgCapital/Visma)**  
**Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak**  
**(Voor de EER relevante tekst)**  
(2017/C 247/05)

1. Op 20 juli 2017 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen. Hierin is meegedeeld dat HgCapital (Verenigd Koninkrijk) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening uitsluitende zeggenschap verkrijgt over de hele onderneming Visma AS („Visma”, Noorwegen) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
  - HgCapital: private-equitybeleggingen;
  - Visma: aanbieder van softwareoplossingen.
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 <sup>(2)</sup>.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. Ze kunnen, onder vermelding van zaaknummer M.8579 — HgCapital/Visma, per fax (+32 22964301), per e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) of per post aan onderstaand adres worden toegezonden:

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

---

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

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

**Voorafgaande aanmelding van een concentratie**  
**(Zaak M.8577 — Norsk Hydro/Sapa)**  
**Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak**  
**(Voor de EER relevante tekst)**  
(2017/C 247/06)

1. Op 24 juli 2017 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup> ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Norsk Hydro ASA (Noorwegen) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening zeggenschap verkrijgt over de hele onderneming Sapa AS (Noorwegen) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
  - Norsk Hydro: mondiale leverancier van aluminium met activiteiten in de hele waardeketen, met inbegrip van de productie en verkoop van primair aluminium, extrusies van zachte legeringen, bouwsystemen en gewalste platte producten;
  - Sapa: mondiale producent van aluminiumproducten met drie kernactiviteiten: i) aluminiumextrusies van zachte legeringen, ii) bouwsystemen en iii) gelaste precisiebuizen. Sapa is een gemeenschappelijke onderneming die momenteel onder gezamenlijke zeggenschap staat van Norsk Hydro en Orkla ASA.
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 <sup>(2)</sup>.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. Ze kunnen, onder vermelding van zaaknummer M.8577 — Norsk Hydro/Sapa, worden toegezonden per fax (+32 22964301), per e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) of per post aan onderstaand adres:

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

---

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

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



## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

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

(2017/C 247/07)

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

## AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

**Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(2)</sup>****„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/„HOLSTEINER SCHINKEN”/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”****EU-nr.: PGI-DE-0713-AM01 — 30.3.2017****BOB ( ) BGA (X) GTS ( )****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Naam: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.  
Adres: c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/Abteilung Gütezeichen,  
Grüner Kamp 15-17,  
24768 Rendsburg  
DUITSLAND

Telefoon: +49 43319453401  
Fax: +49 43319453409  
E-mail: mheid@lksh.de

Rechtmatig belang

De belangenvereniging bestaat uit producenten van het desbetreffende product. Deze vereniging, de Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V, heeft ook de oorspronkelijke beschermingsaanvraag ingediend en heeft derhalve een rechtmatig belang ten aanzien van de voorliggende wijzigingsaanvraag.

**2. Lidstaat of derde land**

Duitsland

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

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

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

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

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

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

#### 5. Wijziging(en)

(zijn onderstreept)

##### b) Beschrijving:

- In het midden van de eerste alinea wordt „(...) volgens een koud rookproces langzaam boven beukenhout gerookt” gewijzigd in: „volgens een koud rookproces langzaam boven overwegend beukenhout gerookt”.
- In de derde alinea wordt „(...) voor het langzaam koud roken uitsluitend beukenhout gebruikt” gewijzigd in: „voor het langzaam koud roken overwegend beukenhout (ten minste 75 %) gebruikt”.

##### Motivering

De reden van de wijziging is dat het rookhout wordt ingekocht en de zagerijen en houtleveranciers niet kunnen garanderen dat het beukenhout geheel zuiver is. Het kan namelijk ook elzen- en hazelaarshout (hout van zogenaamde „Knicks”) bevatten. De formulering „overwegend” sluit dus aan bij de feitelijke situatie. Omdat ten minste 75 % beukenhout voor het roken wordt gebruikt, blijft de door het roken met beukenhout verkregen kenmerkende smaak van de Holsteiner Katenschinken gewaarborgd.

##### e) Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

- Aan het eind van de eerste alinea wordt „(...) het langzaam koud roken met beukenhout” gewijzigd in: „het langzaam koud roken met overwegend beukenhout”.
- In punt 7. Roken wordt „(...) doordat men volgens de traditie beukenhout als brandhout gebruikt” gewijzigd in: „(...) doordat men volgens de traditie overwegend beukenhout (ten minste 75 %) als brandhout gebruikt”.

##### Motivering

Zie de motivering onder b) Beschrijving.

##### f) Verband met het geografische gebied

###### 2. Specificiteit van het product

- Aan het eind van de derde alinea wordt „(...) doordat men volgens de traditie beukenhout gebruikt” gewijzigd in: „(...) doordat men volgens de traditie overwegend beukenhout gebruikt”.

###### 3. Causaal verband

- In het midden van de eerste alinea wordt „(...) volgens een koud rookproces boven beukenhout gerookt” gewijzigd in: „volgens een koud rookproces boven overwegend beukenhout gerookt”.

##### Motivering

Zie de motivering onder b) Beschrijving.

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

[Uitsluitend in de gevallen als bedoeld in artikel 6, lid 2, vijfde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014]

Verwijzing naar de bekendmaking van het gewijzigde productdossier <https://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/41497>

## ENIG DOCUMENT

**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/„HOLSTEINER SCHINKEN”/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/  
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”**

EU-nr.: PGI-DE-0713-AM01 — 30.3.2017

BOB ( ) BGA ( X )

**1. Naam/namen**

„Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”

**2. Lidstaat of derde land**

Duitsland

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

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

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

Voor de Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken, hierna samengevat als „Holsteiner Katenschinken”, wordt een varkensham gebruikt waarbij het bot in de bout en het pijpbeen niet worden verwijderd. De ham wordt rond gesneden (Hamburger Rundschnitt), met de hand gezouten en volgens een koud rookproces langzaam boven overwegend beukenhout gerookt. Het hele productieproces, van de aanlevering van het vlees tot de rijping van de hele ham, vindt plaats in het geografische gebied en neemt ten minste vier maanden in beslag. Na de rijpingsperiode is het snijvlak van de ham dieprood van kleur en licht doorregen. De ham heeft de aangename geur en smaak van natuurlijke rook, voornamelijk van beukenhout. Het vet heeft een lichte notensmaak. Holsteiner Katenschinken heeft een smeuge en stevige (vaste) textuur.

Afhankelijk van het varkensras weegt een gerijpte ham tussen ca. 7,5 en ca. 19 kg. Het maximale vochtgehalte bedraagt 68 %.

De basisingrediënten zijn: varkensham, rook, zout, salpeter, nitrietpekkel en kruiden. Daarnaast wordt voor het langzaam koud roken overwegend beukenhout (ten minste 75 %) gebruikt.

De Holsteiner Katenschinken wordt in zijn geheel verkocht of op verzoek van de klant in stukken of plakken gesneden. Ook worden stukken in vacuümverpakking gerijpt en na rijping verkocht (middenstuk, kop, spierstuk of in plakken).

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

Voor de productie van Holsteiner Katenschinken worden achterbouten van varkens gebruikt die uit verschillende gebieden afkomstig zijn.

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

Alle onderdelen van het productieproces, van de aanlevering van de grondstof tot de rijping van de hele ham, moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

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

Het product (hele ham, stukken ervan of plakken) wordt als Holsteiner Katenschinken op de desbetreffende verpakking geëtiketteerd. De belangenvereniging Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. stelt aan de aangesloten bedrijven een verenigingsembleem beschikbaar, waarmee de Holsteiner Katenschinken (als hele ham of in stukken of plakken gesneden) kan worden gemerkt. Ook bedrijven die niet bij de vereniging zijn aangesloten, kunnen Holsteiner Katenschinken produceren en op de markt brengen, zolang zij voldoen aan de voorwaarden van het productdossier.

**4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**

Het geografische gebied omvat de gehele deelstaat Sleeswijk-Holstein.

**5. Verband met het geografische gebied****5.1. Specificiteit van het geografische gebied**

De Holsteiner Katenschinken kan in de regio Sleeswijk-Holstein op een lange traditie bogen en is diepgeworteld in de regionale cultuur.

De historische ontwikkeling van de Holsteiner Katenschinken is het resultaat van een samenspel van verschillende factoren. Deze factoren zijn in Sleeswijk-Holstein bepalend voor het speciale productieproces en de daaruit resulterende bijzondere kwaliteit van de Holsteiner Katenschinken:

- De klimatologische omstandigheden in Sleeswijk-Holstein leidden tot het ontstaan van bossen, waarvan grote delen uit eiken en beuken bestonden. De vruchten daarvan, eikels en beukennoten, werden gebruikt voor het vetmesten van varkens. Varkensmesterij en bosbouw waren vroeger belangrijke pijlers van de landbouw.
- Het beukenhout werd niet alleen gebruikt als bouwhout voor huizen, maar vanwege de lange brandduur ook als brandhout voor de open stookplaatsen in de huizen. Door de overvloed aan hout en de aard van de lokale economie ontstond er in Sleeswijk-Holstein een bijzonder huistype, het zogenaamde „Hallenhaus”, dat geen schoorsteen had. In de rook van de open stookplaats werden hammen en andere vleeswaren gerookt — een van de weinige conserveringsmethoden waarover men destijds beschikte. Het „Hallenhaus” was vanaf de vroegste bewoning van de regio en gedurende de hele middeleeuwen het meest voorkomende huistype en bleef dat tot in de periode van de industrialisatie, met de grootste concentratie in Sleeswijk-Holstein.
- Het „Hallenhaus”, dat ook model heeft gestaan voor de „Räucherkatzen” (rookhutten), is onlosmakelijk verbonden met de traditie en ontwikkeling van het koud rookproces voor Holsteiner Katenschinken en wordt door de consumenten op een positieve manier met deze hamspecialiteit geassocieerd.
- Vanwege de snelle schimmelvorming als gevolg van de constante hoge luchtvochtigheid was en is het in Sleeswijk-Holstein niet mogelijk de ham aan de lucht te drogen. Door die omstandigheden ontstond het speciale rookprocedé dat voor de Holsteiner Katenschinken wordt gebruikt.
- Voordat de ham wordt gerookt, wordt deze gepekeld. In Sleeswijk-Holstein was ook zout al vanaf de vroegste tijden beschikbaar. Het werd gewonnen uit zeewater of verkregen door verbranding van zouthoudende planten. Aan de toenemende vraag kon worden voldaan door zout aan te voeren via de handelsroutes „Ochsenweg” en „Salzstrasse”.
- Toen halverwege de negentiende eeuw de industrialisatie begon en de vraag naar vlees toenam, werd ham in Sleeswijk-Holstein behalve voor eigen gebruik steeds meer voor commerciële doeleinden gerookt.
- Het speciale rookprocedé is een diepgewortelde traditie in Sleeswijk-Holstein. Van oudsher waren het slachten van varkens en het roken van ham activiteiten die in de koude periode van het jaar plaatsvonden.

## 5.2. Specificiteit van het product

De voor de Holsteiner Katenschinken gebruikte rauwe ham wordt uitsluitend met de hand gezouten. Het gaat daarbij om een proces van droogzouten. De hammen worden bij een constant lage temperatuur gedurende drie tot acht weken in de pekeldruimte gerijpt en wekelijks met de hand opnieuw ingezouten. In de pekeldruimte worden de hammen op tafels met het pekelmengsel ingewreven en in pekeldaden of op schappen gerijpt. Tijdens het pekelen trekken zout en kruiden geleidelijk van buiten naar binnen in de ham.

Na het inzouten worden de hammen afgeborsteld of afgespoeld en nogmaals in een gekoelde ruimte gelegd om verder te rijpen.

Voordat de ham in de rookruimte wordt gehangen, laat men de ham licht drogen. Het rookprocedé kan verscheidene weken in beslag nemen. Het roken vindt zowel in traditionele „Räucherkatzen” als in moderne rookruimten plaats. De typische smaak van Holsteiner Katenschinken wordt verkregen doordat men voor het roken volgens de traditie beukenhout als brandhout gebruikt, dat in de vorm van blokken of spaanders langzaam, licht smeulend en rokend opbrandt.

Na de rijpingsperiode is het snijvlak van Holsteiner Katenschinken dieprood van kleur en licht doorregen. De ham heeft een aangename natuurlijke rookgeur en -smaak. Het vet heeft een lichte notensmaak. De Holsteiner Katenschinken heeft een smeuge en stevige textuur.

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

De hierboven toegelichte specifieke factoren in Sleeswijk-Holstein — klimatologische omstandigheden, het bijzondere huistype met open stookplaats, beschikbaarheid van de noodzakelijke grondstoffen en economische ontwikkeling — zijn bevorderlijk geweest voor de lange traditie van de productie van Holsteiner Katenschinken volgens het specifieke koud rookproces boven rook van beukenhout en hebben ertoe bijgedragen dat het product een bijzondere plaats heeft in de cultuur van Sleeswijk-Holstein. Zo heeft Holsteiner Katenschinken zich kunnen ontwikkelen tot een regionale specialiteit, waarvan de reputatie in belangrijke mate berust op de nauwe relatie met het oorsprongsgebied.

Holsteiner Katenschinken is een typische specialiteit van Sleeswijk-Holstein die kan bogen op een lange traditie. De ham geniet ook bekendheid buiten de grenzen van de deelstaat en heeft met name in de regio zelf een zeer goede reputatie.

Holsteiner Katenschinken heeft al eeuwenlang een uitstekende reputatie. Het oudste schriftelijke bewijs daarvan dateert uit 1608 en betreft de levering van ham uit de regio aan de Deense koning Christiaan IV, de toenmalige landsheer van Sleeswijk-Holstein. Ook Zedlers' Universallexikon, een encyclopedie uit 1742, legde een bijzondere nadruk op de kwaliteit en de hoge marktwaarde van ham en spek uit de regio in vergelijking met gerookte producten uit Westfalen, Pommeren en Denemarken.

Ham en spek uit de regio behoorden ten tijde van de vaart op West-Indië in de achttiende eeuw tot de meest gewilde exportproducten, die werden geruild tegen suiker en rum uit het Caribisch gebied.

Holsteiner Katenschinken geldt in de lokale horeca van oudsher als een bijzonder smakelijke regionale specialiteit. Holsteiner Katenschinken staat al decennialang het hele jaar door op vrijwel iedere menukaart van restaurants en hotels die regionale gerechten serveren. In de lokale keuken is de combinatie van asperges uit de streek met Holsteiner Katenschinken het traditionele en meest gevraagde aspergegerecht.

Ook in de promotie van het toerisme en in berichten in een breed scala aan media wordt Holsteiner Katenschinken gepresenteerd als een gewilde delicatessen. De traditionele boerenhutten met hamrokerij zijn een vast onderdeel van busexcursies en trekken veel dagtoeristen. Talloze seizoensgebonden Hamfeesten dragen bij aan de grote bekendheid van de Holsteiner Katenschinken.

Daarnaast presenteert de deelstaat Sleeswijk-Holstein de Holsteiner Katenschinken al tientallen jaren als een van de belangrijkste regionale specialiteiten op de „Internationale Grüne Woche“ in Berlijn, de consumentenbeurs voor landbouw, tuinbouw en voedsel.

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

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

Het volledige productdossier is te vinden in het:

Markenblatt Heft 11 van 17 maart 2017, deel 7e, blz. 6962.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41497>

---

**Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 6, lid 2, vijfde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de vaststelling van de symbolen van de Unie voor beschermde oorsprongsbenamingen, beschermde geografische aanduidingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten en betreffende bepaalde voorschriften inzake het betrekken, bepaalde procedurebepalingen en bepaalde aanvullende overgangsregels**

(2017/C 247/08)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van die verordening<sup>(1)</sup>.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

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

**„QUESO DE LA SERENA”**

**EU-nr.: PDO-ES-2152 — 14.7.2016**

**BOB ( X ) BGA ( ) GTS ( )**

**1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Raad van toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming „Queso de la Serena”  
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)  
06420 Castuera (Badajoz)  
SPANJE

Tel. +34 924772114  
E-mail: info@quesoserena.com

De Raad van toezicht werd erkend bij het besluit van het ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening van 14 april 1993 houdende bekrachtiging van de Verordening betreffende de oorsprongsbenaming „Queso de la Serena” en de desbetreffende Raad van toezicht (Spaans Staatsblad nr. 100 van 27.4.1993). Voor de toepassing van artikel 6, lid 2, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie is het derhalve dezelfde groepering die de aanvraag tot registratie van de naam waarop het productdossier betrekking heeft, oorspronkelijk heeft ingediend. Wet 4/2010 van 28 april 2010 inzake raden van toezicht voor oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van kwalitatief hoogwaardige agrovoedingsmiddelen van Extremadura definieert raden van toezicht momenteel als BOB/BGA-beheersorganen die hun eigen rechtspersoonlijkheid en financiële autonomie hebben, als ook volledige handelingsbekwaamheid bij het nastreven van hun doeleinden. Zij werken volgens democratische beginselen en vertegenwoordigen de bij de BOB/BGA betrokken economische en sectorale belangen, met speciale aandacht voor minderheidsbelangen, aangezien zij alle verschillende belangen die op het spel staan in gelijke mate moeten vertegenwoordigen, terwijl het ontbreken van een winstoogmerk hun basisbeginsel blijft. Hun taken omvatten onder meer „het voorstellen van wijzigingen van het productdossier en het deelnemen aan een daartoe ingestelde procedure”, zoals neergelegd in artikel 16, lid 2, onder g), van Wet 4/2010.

Deze aanvraag voor een minimale wijziging van het productdossier is door de Raad van toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming „Queso de la Serena” goedgekeurd in overeenstemming met zijn toebedeelde rol. Het belang van de Raad van toezicht is derhalve geheel rechtmatig.

**2. Lidstaat of derde land**

Spanje

**3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

- Beschrijving van het product
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product

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

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

- Verband
- Etikettering
- Overige: Controle-instantie en nationale wettelijke eisen

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

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

#### 5. Wijziging(en)

##### 5.1. In de volgende alinea in punt B („Beschrijving van het product”) van het productdossier zijn de „fysieke kenmerken van de kaas na rijping” gewijzigd:

- „Diameter: 18-24 cm” is vervangen door „Diameter: 10-24 cm”.

De voorgestelde wijziging heeft geen enkel effect op de kenmerken van de melk of de kenmerken van de dieren die de melk produceren. De fysisch-chemische kenmerken van het product zelf zijn evenmin gewijzigd (ze blijven ongewijzigd, met dezelfde drempels als in het oorspronkelijke productdossier), en wat de fysieke kenmerken van de kaas betreft, blijven zijn „vorm”, „hoogte”, „gewicht”, „korst”, „massa” en „aroma en smaak” ook precies hetzelfde. De enige voorgestelde wijziging is die van de ondergrens van het diameterbereik. Bij de opstelling van het oorspronkelijke productdossier (meer dan twintig jaar geleden) waren kazen met een gewicht onderaan het in het productdossier toegestane bereik (750 — 2 000 g) ongewoon. Destijds was er derhalve weinig technische kennis over de diameters die de kleinste kazen zouden kunnen hebben. Daarbij kwam nog het feit dat het in een traditioneel productiesysteem zoals dit moeilijk is om bepaalde afmetingen exact op te geven.

In ieder geval is de diameter van de kaas niet van cruciaal belang bij het bepalen van het formaat van het product, in tegenstelling tot het gewicht van de kaas. In dit verband omvatte zowel de samenvatting als de geconsolideerde samenvatting in het oorspronkelijke aanvraagdossier voor de registratie van „Queso de la Serena” alleen de volgende tekst onder de rubriek met betrekking tot de beschrijving van het product: „*Vette tot volvette kaas; gerijpt, van zacht tot halfhard; wielvormig met platte vlakken en bolle zijde; halfharde korst en zachte tot halfharde massa; gewicht van 750 g tot 2 kg*”. Bijgevolg zijn geen van de in de samenvatting of geconsolideerde samenvatting opgenomen elementen gewijzigd, en uiteindelijk is geen van de essentiële kenmerken van het product gewijzigd. Derhalve is voldaan aan de vereiste met betrekking tot minimale wijzigingen die is vastgesteld in artikel 53, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

##### 5.2. Gelet op artikel 7, lid 1, onder g), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is het gehele punt G („Controle-instantie”) van het productdossier vervangen door de gegevens van de huidige controle-instantie die verantwoordelijk is voor de controle op de naleving van het productdossier op grond van artikel 37, lid 1, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Het komt er derhalve gewoon op aan dit punt bij te werken met de gegevens van de productcertificatie-instantie waaraan de bevoegde instantie de controle op de naleving van het productdossier voor BOB „Queso de la Serena” heeft gedelegeerd overeenkomstig artikel 39 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 en artikel 59 en hoofdstuk III van titel III van Wet 6/2015 van 24 maart 2015 inzake de landbouw van Extremadura.

Met de voorgestelde wijziging luidt punt G van het productdossier als volgt:

„Naam: AGROCOLOR, S.L.  
Adres: Ctra. de Ronda, n.º 11, bajo 04004 Almería (Spanje)

Tel. +34 950280380  
E-mail: [agrocolor@agrocolor.es](mailto:agrocolor@agrocolor.es)”

5.3. Artikel 7, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 maakt het ook onnodig om punt I („Nationale wettelijke eisen”) op te nemen, en dus is het hele punt uit het productdossier verwijderd.

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

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP\\_Queso\\_Serena\\_Pliego\\_Condiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf)

ENIG DOCUMENT

**„QUESO DE LA SERENA”**

**EU-nr.: PDO-ES-02152 — 14.7.2016**

**BOB ( X ) BGA ( )**

**1. Naam**

„Queso de la Serena”

**2. Lidstaat of derde land**

Spanje

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

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.3. Kaas

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

„Queso de la Serena” is een zachte tot halfharde kaas gemaakt van de melk van het merinoschaap. Het is een vette tot volvette, gerijpte, wielvormige kaas, met platte vlakken en bolle zijden, een halfharde korst en een zachte tot halfharde massa. Hij weegt 750 g tot 2 kg, is 4 cm tot 8 cm hoog en heeft een diameter tussen 10 cm en 24 cm.

Zijn fysisch-chemische kenmerken zijn:

- vetgehalte: ten minste 50 % van de droge stof;
- drogestofgehalte: ten minste 50 %;
- pH: tussen 5,2 en 5,9;
- totaal eiwitgehalte in de droge stof: ten minste 35 %.

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

Het geografische gebied is niet rijk aan weilanden, maar ze zijn wel van hoge kwaliteit, wat de melk die er wordt geproduceerd, onderscheidende kenmerken geeft. In bepaalde perioden van het jaar verlaten de schapen het bedrijf om te grazen op de stoppelvelden van graangewassen en soms de resten van geïrrigeerde gewassen. Wanneer diervoeder wordt toegediend, worden de geldende voorschriften nageleefd, met inbegrip van de specifieke voorschriften met betrekking tot het betrekken van diervoeder en grondstoffen voor producten met een beschermde oorsprongsbenaming.

De melk die voor de productie van „Queso de la Serena” wordt gebruikt, is afkomstig van schapenhouderijen binnen het productiegebied die merinoschapen houden. De melk moet worden verkregen van gezonde oaien en moet natuurlijke volle melk zijn die schoon is en vrij van onzuiverheden, colostrum en medicinale conserveermiddelen die een nadelige invloed kunnen hebben op de productie, rijping en conservering van de kaas of op de hygiënische toestand ervan.

De analytische kenmerken van de melk zijn:

- eiwitgehalte: ten minste 5 %;
- vetgehalte: ten minste 7 %;
- totaal droge stof: ten minste 18 %.

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

De fasen van het productieproces die binnen het in punt 4 omschreven geografische gebied moeten plaatsvinden, zijn:

- Productie van de melk, met de in punt 3.3 genoemde kenmerken en volgens de daar vermelde omstandigheden, met inbegrip van het melken van de schapen en de koeling, de opslag, de ophaling en het vervoer van de melk.



- Productie van de kaas, met inbegrip van de stremming van de melk, die plaatsvindt bij een temperatuur tussen 25 °C en 32 °C en 50 tot 75 minuten duurt (met gebruik van een natuurlijk plantaardig stremmingsmiddel verkregen uit gedroogde bloemen van de *Cynara cardunculus*), alsmede het versnijden, in vormen gieten, zouten en rijpen.

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*

De commerciële etiketten van elk geregistreerd bedrijf moeten door de Raad van toezicht voor de BOB zijn goedgekeurd. Op het etiket moet de volgende vermelding staan: „Denominación de Origen „Queso de La Serena””.

Het op de markt gebrachte product moet voorzien zijn van een genummerd secundair etiket dat is afgegeven door de Raad van toezicht voor de BOB en dat in de kaasfabriek op een zodanige wijze is aangebracht dat het niet kan worden hergebruikt.

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

Het gebied waar „Queso de la Serena” wordt vervaardigd, gerijpt en geproduceerd, bestaat uit de volgende 21 gemeenten in het uiterste zuidoosten van de provincie Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena en Benquerencia de la Serena.

**5. Verband met het geografische gebied**

5.1. *Historisch*

Verwijzingen naar „Queso de la Serena” zijn te vinden in een aantal literaire werken:

Het boek *Viaje a La Serena*, dat Antonio Agúndez Fernández in 1791 schreef over het district La Serena op basis van een aantal manuscripten van de magistraat Agustín Cubeles, bevat de volgende verwijzing: „Beroemd om zijn smaak en goed vakmanschap is zijn schapenmelkkaas, waarvan een arroba voor 60 real wordt verkocht”.

De 16e- en 17e-eeuwse verordeningen van Cabeza del Buey bevatten verwijzingen naar de betaling van tienden van de kaas en het eerste fruit aan de parochiekerk, omdat de boer alle kaas gemaakt van de eerste partij die voor het maken van kaas werd gemolken aan de parochiepriesters van de stad moest geven.

5.2. *Natuurlijk*

a) *Reliëf*

De provincie Badajoz met zijn overwegend zacht glooiend landschap is globaal genomen een peneplain (schier-vlakte). Het is een gebied met weilanden van hoge kwaliteit — op skeletschalie en granietbodems die zich uitstrekken over een gebied van ongeveer 300 000 ha — waar het merinoschaap graast; in feite zijn deze kruidachtige weilanden de belangrijkste energiebron voor het ecosysteem van deze regio en worden ze gekenmerkt door een gevarieerde flora (zie het deel over flora). De gemiddelde hoogte bedraagt 430 meter.

b) *Bodem*

Wat de geologische structuur betreft, is de provincie Badajoz een paleozoïsche schier-vlakte met enkele latere afzettingen en veel rotspartijen bestaande uit stollingsgesteente.

Er zijn ondiepe, matig doorlatende cambrische, silurische en granietachtige bodems waar het onderliggende vaste gesteente vaak aan de oppervlakte ligt. De hellingen zijn niet steil, de topografie is zacht glooiend en de heuvelflanken zijn op het zuiden gericht. De bodems zijn over het algemeen skeletschaliebodems en granietachtige, zure bodems met een pH van 5 tot 5,5 en een laag fosforgehalte. Er groeien weinig en op bepaalde plaatsen helemaal geen bomen, waardoor het gebied er ontbost uitziet.

c) *Klimaat*

Het district La Serena heeft een mediterraan klimaat, beïnvloed door de Atlantische Oceaan, met hete, droge zomers en zachte, regenachtige winters. In dit gebied zijn de winters over het algemeen zacht, al kan het er tussen 1 november en 10 maart vriezen. De zomers zijn heet en droog, en het belangrijkste kenmerk van het gebied is zijn droogte. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 498 mm.

d) *Hydrografie*

De rivieren Guadiana Menor en Zújar stromen door het district La Serena.

## e) Flora

De plantensoorten van het gebied omvatten:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* en *Agrostis spp.* behorend tot de grassenfamilie;
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* en *T. glomeratum*);
- *Ornithopus compressus* behorend tot de vlinderbloemenfamilie; *Helianthemum*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* en *Hypochoeris*.

## 5.3. Productie- en verwerkingssystemen

## a) Productie

Het schapenras merino is een zeer sterk ras dat heel geschikt is voor het harde klimaat en het ruwe terrein. Zijn voornaamste kenmerk is zijn wolproductie, maar het heeft ook vlees- en melkproducerende kwaliteiten die het, rekening houdend met de moeilijke habitat waarin het leeft, rendabel genoeg maken. Het merinoschaap produceert weinig melk, maar de melk is wel eiwit- en vetrijk.

Het is een klein schaap: ooien wegen 40 kg tot 45 kg, rammen 55 kg tot 65 kg. Zijn lange poten zijn ideaal om lange afstanden af te leggen op zoek naar voedsel (tegenwoordig verlaat het schaap de schapenhouderij alleen in bepaalde perioden van het jaar, maar vroeger werd het jaarlijks verweid). De productiviteit en fertiliteit van het ras bedraagt respectievelijk 85 % en 80 %. Het merinoschaap lammert meestal één keer per jaar, en gewoonlijk drie keer over een periode van twee jaar.

## b) Verwerking

De kaas wordt verkregen door middel van enzymatische stremming van de melk met behulp van een plantaardig stremmingsmiddel (*Cynara cardunculus*), meestal bij een temperatuur van minder dan 30 °C.

Als gevolg van deze twee factoren, d.w.z. de matige temperatuur en het gebruik van een stremmingsmiddel met een laag stremmingsvermogen, is een lange stremmingstijd nodig en is de wrongel vrij zacht. Daardoor is de proteolytische activiteit hoger, wat resulteert in een kaas met een minder consistente textuur.

Twintig dagen na het gieten ondergaat de kaas gewoonlijk een fenomeen dat „atortado” wordt genoemd, waarbij de massa vloeibaar wordt en de kaas voorzichtig moet worden gehanteerd om te voorkomen dat de korst breekt en in de massa loopt.

## 5.4. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit en de kenmerken van het product

Ten eerste strekken de weilanden in het district La Serena zich uit over een gebied van meer dan 300 000 ha met nauwelijks bomen, zodat ze zonder concurrentie van planten kunnen groeien. Dit betekent dat de weilanden alle voedingsstoffen in de bodem voor zich alleen hebben, waardoor ze hoge voedingswaarden hebben en dus ideaal zijn voor het weiden van vee. Ten tweede produceert het merinoschaap, dat perfect is aangepast aan het extreme klimaat en reliëf van La Serena, weinig melk, die echter wel rijk is aan vet en eiwit.

Deze eeuwenoude en onvervangbare combinatie maakt de melk van merinoschappen die op weilanden van La Serena grazen, ideaal voor de productie van „Queso de la Serena” en geeft de kaas zijn bijzondere en authentieke kenmerken.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

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

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP\\_Queso\\_Serena\\_Pliego\\_Condiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf)

---



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



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

**NL**