

Publicatieblad van de Europese Unie

C 110



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

63e jaargang

2 april 2020

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2020/C 110/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9709 — Eni/CDP Equity/GreenIT) ⁽¹⁾	1
2020/C 110/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) ⁽¹⁾	2

IV Informatie

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

Europese Commissie

2020/C 110/03	Door de Europese Centrale Bank toegepaste rentevoet voor de basisherfinancieringstransacties: 0,00 % per 1 april 2020 — Wisselkoersen van de euro	3
2020/C 110/04	Besluit van de Commissie van 1 april 2020 tot wijziging van Besluit 2017/C 287/03 tot benoeming van de leden van de groep voor technisch advies inzake de biologische productie, en tot opstelling van de reservelijst	4

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2020/C 110/05	Liquidatieprocedure Besluit tot inleiding van een liquidatieprocedure ten aanzien van CBL Insurance Europe Designated Activity Company (de "onderneming") (Bekendmaking overeenkomstig artikel 280 van Richtlijn 2009/138/EG van het Europees Parlement en de Raad van 25 november 2009 betreffende de toegang tot en uitoefening van het verzekerings- en het herverzekeringsbedrijf (Solvabiliteit II))	6
---------------	---	---

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

Toeziethoudende Autoriteit van de EVA

2020/C 110/06	Bekendmaking van de Toeziethoudende Autoriteit van de EVA betreffende de bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en referentie- en disconteringspercentages voor de EVA-staten, zoals die met ingang van 1 januari 2020 gelden (<i>Bekendgemaakt overeenkomstig de voorschriften betreffende de referentie- en disconteringspercentages in deel VII van de richtsnoeren staatssteun van de Autoriteit en artikel 10 van Besluit nr. 195/04/COL van de Autoriteit van 14 juli 2004</i>)	7
---------------	--	---

V Bekendmakingen

GERECHTELIIKE PROCEDURES

EVA-Hof

2020/C 110/07	Verzoek om een advies van het EVA-Hof door de Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten van 18 december 2019 in de zaak Adpublisher AG tegen J (Zaak E-11/19)	8
2020/C 110/08	Verzoek om een advies van het EVA-Hof door het Fürstliches Obergericht van 3 december 2019 in de zaak Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel tegen Meleda Anstalt (Zaak E-10/19)	9
2020/C 110/09	Verzoek om een advies van het EVA-Hof door de Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten van 18 december 2019 in de zaak Adpublisher AG tegen K (Zaak E-12/19)	10
2020/C 110/10	Verzoek om een advies van het EVA-Hof door het Comité Klachten over Overheidsopdrachten van 18 december 2019 in de zaak Hraðbraut ehf. tegen menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf., en Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. (Zaak E-13/19)	11

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2020/C 110/11	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	12
---------------	--	----

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.9709 — Eni/CDP Equity/GreenIT)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2020/C 110/01)

Op 13 februari 2020 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 Italiaans 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. 32020M9709. 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.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)

(Voor de EER relevante tekst)

(2020/C 110/02)

Op 30 maart 2020 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. 32020M9742. 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

Door de Europese Centrale Bank toegepaste rentevoet voor de basisherfinancieringstransacties ⁽¹⁾:**0,00 % per 1 april 2020****Wisselkoersen van de euro ⁽²⁾****1 april 2020**

(2020/C 110/03)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,0936	CAD	Canadese dollar	1,5601
JPY	Japanse yen	117,55	HKD	Hongkongse dollar	8,4781
DKK	Deense kroon	7,4642	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,8547
GBP	Pond sterling	0,88460	SGD	Singaporese dollar	1,5689
SEK	Zweedse kroon	10,9368	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 346,48
CHF	Zwitserse frank	1,0564	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	19,6619
ISK	IJslandse kroon	156,10	CNY	Chinese yuan renminbi	7,7653
NOK	Noorse kroon	11,2685	HRK	Kroatische kuna	7,6285
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	18 239,61
CZK	Tsjechische koruna	27,369	MYR	Maleisische ringgit	4,7654
HUF	Hongaarse forint	369,36	PHP	Filipijnse peso	55,709
PLN	Poolse zloty	4,5815	RUB	Russische roebel	86,4750
RON	Roemeense leu	4,8340	THB	Thaise baht	36,111
TRY	Turkse lira	7,2925	BRL	Braziliaanse real	5,7349
AUD	Australische dollar	1,8053	MXN	Mexicaanse peso	26,4097
			INR	Indiase roepie	83,6004

⁽¹⁾ Rentevoet die is toegepast op de laatst uitgevoerde transactie voor de opgegeven dag. In geval van een tender met variabele rente, verwijst deze rentevoet naar de marginale interestvoet.

⁽²⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

BESLUIT VAN DE COMMISSIE**van 1 april 2020****tot wijziging van Besluit 2017/C 287/03 tot benoeming van de leden van de groep voor technisch advies inzake de biologische productie, en tot opstelling van de reservelijst**

(2020/C 110/04)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Besluit 2009/427/EG van de Commissie van 3 juni 2009 tot oprichting van een deskundigengroep voor technisch advies inzake de biologische productie ⁽¹⁾, en met name artikel 4, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Besluit 2009/427/EG heeft de Commissie de deskundigengroep voor technisch advies inzake de biologische productie (hierna “de groep” genoemd) opgericht.
- (2) Bij Besluit 2017/C 287/03 van de Commissie ⁽²⁾ is krachtens artikel 4, lid 2, van Besluit 2009/427/EG en in aansluiting op het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad van 28 juni 2007 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 2092/91 ⁽³⁾, de lijst opgesteld van deskundigen die deel uitmaken van de reservelijst van kandidaten voor de groep.
- (3) Verordening (EG) nr. 834/2007 is ingetrokken bij Verordening (EU) 2018/848 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁴⁾. Die laatste verordening is onder meer van toepassing op zeezout en andere zouten voor levensmiddelen en diervoeders, die niet onder het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 834/2007 vielen.
- (4) Op grond van artikel 21, lid 1, van Verordening (EU) 2018/848 is de Commissie bevoegd om gedelegeerde handelingen vast te stellen om gedetailleerde productievoorschriften toe te voegen voor zeezout en andere zouten voor levensmiddelen en diervoeders. Op grond van artikel 2, onder b), van Besluit 2009/427/EG staat de deskundigengroep de Commissie bij bij de vaststelling van nieuwe productievoorschriften.
- (5) Om de Commissie bij te staan bij de vaststelling van productievoorschriften voor zeezout en andere zouten voor levensmiddelen en diervoeders, moet overeenkomstig artikel 5, lid 2, van Besluit 2009/427/EG een subgroep met expertise op het gebied van de zoutproductie worden opgericht. Deskundigen op het gebied van de zoutproductie moeten worden opgenomen in de bij Besluit 2017/C 287/03 opgestelde reservelijst.
- (6) Op grond van artikel 4, lid 2, van Besluit 2009/427/EG en in overeenstemming met het beleid van de Commissie inzake transparantie werd in het register van deskundigengroepen en andere adviesorganen van de Commissie een sollicitatieoproep voor deskundigen gepubliceerd. De door de aanvragers ingediende dossiers werden geëvalueerd en op basis van de evaluatie is een selectie gemaakt, zodat vier deskundigen op het gebied van de zoutproductie kunnen worden toegevoegd aan de lijst van deskundigen die deel uitmaken van de reservelijst van kandidaten.
- (7) Om de selectieprocedure af te ronden, moet de Commissie die deskundigen aan de reservelijst van kandidaten toevoegen,

⁽¹⁾ PB L 139 van 5.6.2009, blz. 29.⁽²⁾ Besluit 2017/C 287/03 van de Commissie tot benoeming van de leden van de groep voor technisch advies inzake de biologische productie, en tot opstelling van de reservelijst (PB C 287 van 31.8.2017, blz. 3).⁽³⁾ PB L 189 van 20.7.2007, blz. 1.⁽⁴⁾ Verordening (EU) 2018/848 van het Europees Parlement en de Raad van 30 mei 2018 inzake de biologische productie en de etikettering van biologische producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 834/2007 van de Raad (PB L 150 van 14.6.2018, blz. 1).

BESLUIT:

Artikel 1

In deel B van de bijlage bij Besluit 2017/C 287/03 van de Commissie worden in de alfabetische lijst van deskundigen die deel uitmaken van de reservelijst van kandidaten, de volgende namen ingevoegd:

ALDEGUER MORALES Lidia

GÖTZFRIED Franz

MERLIN Louis

SIEBERT Andrea

Artikel 2

Dit besluit treedt in werking op de dag waarop het wordt vastgesteld.

Gedaan te Brussel, 1 april 2020.

Voor de Commissie
Janusz WOJCIECHOWSKI
Lid van de Commissie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Liquidatieprocedure**Besluit tot inleiding van een liquidatieprocedure ten aanzien van CBL Insurance Europe Designated Activity Company (de “onderneming”)**

(Bekendmaking overeenkomstig artikel 280 van Richtlijn 2009/138/EG van het Europees Parlement en de Raad van 25 november 2009 betreffende de toegang tot en uitoefening van het verzekerings- en het herverzekeringsbedrijf (Solvabiliteit II))

(2020/C 110/05)

Verzekeringsondernemingen	CBL Insurance Europe Designated Activity Company 13 Fitzwilliam Street Upper Dublin 2 D02 V045 IERLAND
Datum, inwerkingtreding en aard van de beslissing	Datum: 12 maart 2020 Datum van inwerkingtreding: 20 februari 2020 Aard van het besluit: de benoeming van Kieran Wallace en Cormac O'Connor van KPMG tot gezamenlijke vereffenaars van de onderneming.
Bevoegde autoriteiten	The High Court Four Courts Inns Quay Dublin 7 IERLAND
Toezichhoudende autoriteit	Central Bank of Ireland New Wapping Street North Wall Quay Dublin 1 D01 F7X3 IERLAND
Aangewezen bewindvoerder	Gezamenlijke vereffenaars Kieran Wallace en Cormac O'Connor van KPMG. KPMG 1 Stokes Place St Stephen's Green Dublin 2 IERLAND kieran.wallace@kpmg.ie cormac.oconnor@kpmg.ie
Toepasselijk recht	Ierland Companies Act 2014 Insurance ACTS 1909 to 2009 European Union (Insurance and Reinsurance) Regulations 2015 (S.I. No. 485 of 2015)

INFORMATIE OVER DE EUROPESE ECONOMISCHE RUIMTE

TOEZICHTHOUDENDE AUTORITEIT VAN DE EVA

Bekendmaking van de Toezichthoudende Autoriteit van de EVA betreffende de bij terugvordering van staatssteun toe te passen rentepercentages en referentie- en disconteringspercentages voor de EVA-staten, zoals die met ingang van 1 januari 2020 gelden

(Bekendgemaakt overeenkomstig de voorschriften betreffende de referentie- en disconteringspercentages in deel VII van de richtsnoeren staatssteun van de Autoriteit en artikel 10 van Besluit nr. 195/04/COL van de Autoriteit van 14 juli 2004 ⁽¹⁾)

(2020/C 110/06)

De basispercentages worden berekend overeenkomstig het hoofdstuk over de methode waarmee de referentie- en disconteringspercentages worden vastgesteld in de richtsnoeren staatssteun van de Autoriteit, gewijzigd bij Besluit nr. 788/08/COL van de Autoriteit van 17 december 2008. Om de toepasselijke referentiepercentages te verkrijgen, worden overeenkomstig de richtsnoeren staatssteun passende marges toegevoegd aan het basispercentage.

De basispercentages zijn als volgt vastgesteld:

	IJsland	Liechtenstein	Noorwegen
01.01.2020 —	4,26	-0,56	1,79

⁽¹⁾ PB L 139 van 25.5.2006, blz. 37, en EER-supplement nr. 26 van 25.5.2006, blz. 1.

V

(Bekendmakingen)

GERECHTELIJKE PROCEDURES

EVA-HOF

**Verzoek om een advies van het EVA-Hof door de Beschwerdekommision für
Verwaltungsangelegenheiten van 18 december 2019 in de zaak Adpublisher AG tegen J****(Zaak E-11/19)**

(2020/C 110/07)

Op 18 december 2019 is bij het EVA-Hof een verzoek ingediend door de Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten, dat ter griffie van het Hof is ontvangen op 23 december 2019, om een advies in de zaak Adpublisher AG tegen J over de volgende vragen:

1. Volgt uit Verordening (EU) 2016/679 van het Europees Parlement en de Raad van 27 april 2016 betreffende de bescherming van natuurlijke personen in verband met de verwerking van persoonsgegevens en betreffende het vrije verkeer van die gegevens en tot intrekking van Richtlijn 95/46/EG (algemene verordening gegevensbescherming), of uit een andere bepaling van het EER-recht dat een algemene procedure op tegenspraak om een klacht te behandelen in het kader van de algemene verordening gegevensbescherming, kan worden gevoerd zonder dat de naam en het adres van de klager in de klachtenprocedure worden bekendgemaakt?

Als het antwoord op de vraag bevestigend luidt, is het in dit geval noodzakelijk dat een legitieme reden voor de anonimisering op zijn minst op het eerste gezicht blijkt of zijn geen redenen vereist voor de anonimisering?

2. Moet een lidstaat er in zijn nationale procesrecht voor zorgen dat in een procedure voor de behandeling van een klacht overeenkomstig artikel 77 van de algemene verordening gegevensbescherming alle andere nationale beroepsinstanties gratis zijn voor de betrokkene en dat de betrokkene ook niet kan worden veroordeeld tot vergoeding van de kosten?
3. Als vraag 1 bevestigend en vraag 2 ontkennend wordt beantwoord, d.w.z. dat een algemene procedure op tegenspraak om een klacht te behandelen in het kader van de algemene verordening gegevensbescherming kan worden gevoerd zonder dat de naam en het adres van de klager in de klachtenprocedure worden vermeld en dat in het nationale procesrecht niet hoeft te worden gewaarborgd dat in een procedure om een klacht te behandelen overeenkomstig artikel 77 van de algemene verordening gegevensbescherming alle andere nationale beroepsinstanties gratis zijn voor de betrokkene, rijst de vraag hoe een besluit dat voortvloeit uit een klachtenprocedure en waarbij de betrokkene — die echter anoniem blijft — wordt veroordeeld tot vergoeding van de kosten, kan worden uitgevoerd?

Verzoek om een advies van het EVA-Hof door het Fürstliches Obergericht van 3 december 2019 in de zaak Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel tegen Meleda Anstalt

(Zaak E-10/19)

(2020/C 110/08)

Op 3 december 2019 is bij het EVA-Hof een verzoek ingediend door het Fürstliches Obergericht, dat ter griffie van het Hof is ontvangen op 5 december 2019, om een advies in de zaak Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel tegen Meleda Anstalt over de volgende vragen:

Hoe moet artikel 30, lid 1, van Richtlijn (EU) 2015/849 worden geïnterpreteerd?

I.

1. Hoe moet de bepaling dat rechtspersonen en andere juridische entiteiten verplicht zijn om toereikende informatie over hun uiteindelijke begunstigten te verkrijgen, worden geïnterpreteerd? Is het in de regel voldoende dat de meldingsplichtige entiteit in kennis wordt gesteld van wie de uiteindelijke begunstigde is of moeten daarnaast ook de onderliggende documenten met bewijskracht (statuten enz.) worden overgelegd?
2. Als enkel het verstrekken van informatie niet voldoende is, maar in de regel ook de onderliggende documenten (statuten enz.) moeten worden overlegd, wordt deze situatie op enigerlei wijze gewijzigd indien de uiteindelijk begunstigde een rechtspersoon is met een statutaire zetel in een EER-staat en aldus ook onderworpen is aan de bepalingen van Richtlijn (EU) 2015/849? Volstaat het louter verstrekken van informatie in ieder geval in dit geval?
3. Als vraag 2 ontkennend moet worden beantwoord, wordt deze situatie op enigerlei wijze gewijzigd indien de raad van bestuur van de uiteindelijk begunstigde een advocaat, notaris of (bedrijfs)trustee is, die volgens het nationale recht verplicht is om, onder dreiging van een zware straf of, mogelijk, intrekking van de bevoegdheid om zijn beroep uit te oefenen in geval van niet-naleving, volledige en nauwkeurige informatie te verstrekken en die op grond van de nationale rechtsorde bijzonder vertrouwen geniet?
4. Als vraag 3 ook ontkennend wordt beantwoord en dus in ieder geval een verplichting bestaat om de onderliggende documenten (statuten enz.) over te leggen:
 - a) Wat is de minimale omvang van de over te leggen documenten in het licht van het in artikel 5, lid 1, onder c), van Verordening (EU) 2016/679 betreffende de bescherming van natuurlijke personen in verband met de verwerking van persoonsgegevens en betreffende het vrije verkeer van die gegevens, en tot intrekking van Richtlijn 95/46/EG (algemene verordening gegevensbescherming) vastgestelde beginsel van minimalisering van de omvang van de gegevens?
 - b) Hoe moet worden aangetoond dat er geen sprake is van indirecte eigendom of van uiteindelijke zeggenschap door een natuurlijke persoon in de zin van artikel 3, lid 6, onder b), v), en artikel 3, lid 6, onder c), van Richtlijn (EU) 2015/849 (in het licht van de stelregel dat er geen verplichting bestaat om negatieve omstandigheden te bewijzen — “negativa non sunt probanda”)?

II. Ongeacht de antwoorden op de vragen in deel I:

1. Hoe moet de entiteit die krachtens artikel 30, lid 1, van Richtlijn 2015/849 verplicht is passende informatie te verkrijgen, te werk gaan wanneer de uiteindelijk begunstigde weigert informatie te verstrekken en/of — afhankelijk van de antwoorden op de vragen in deel I — de onderliggende documenten over te leggen of geen accurate en actuele informatie verstrekt? Is de meldingsplichtige entiteit dan verplicht om op eigen risico en kosten een rechtsvordering in te stellen tegen de uiteindelijk begunstigde voor het verstrekken van informatie of, indien beschikbaar, een soortgelijke rechtsvordering in te stellen waarin het nationale recht voorziet, of kan zij genoegen nemen met de informatie die haar door de uiteindelijk begunstigde is verstrekt of met de weigering om informatie te verstrekken? Moet in dit geval desnoods artikel 3, lid 6, onder a), ii), van Richtlijn (EU) 2015/849 van overeenkomstige toepassing zijn, waarin sprake is van “uitputting van alle mogelijke middelen”? Met andere woorden, moet de noodzakelijke uitputting van alle mogelijke middelen worden opgevat als het instellen van een rechtsvordering op eigen risico en kosten?
2. Als de vorige vraag bevestigend wordt beantwoord (d.w.z. dat een verplichting tot het instellen van een rechtsvordering bestaat), moet dan, indien nodig, artikel 3, lid 6, onder a), ii), van deze richtlijn van overeenkomstige toepassing zijn, zodat een verplichting bestaat om voor eigen risico en op eigen kosten een rechtsvordering in te stellen wanneer gronden voor verdenking bestaan of indien enige twijfel bestaat (al is het maar de geringste twijfel) met betrekking tot de verstrekte informatie?

**Verzoek om een advies van het EVA-Hof door de Beschwerdekommision für
Verwaltungsangelegenheiten van 18 december 2019 in de zaak Adpublisher AG tegen J**

(Zaak E-12/19)

(2020/C 110/09)

Op 18 december 2019 is bij het EVA-Hof een verzoek ingediend door de Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten, dat ter griffie van het Hof is ontvangen op 23 december 2019, om een advies in de zaak Adpublisher AG tegen J over de volgende vragen:

1. Volgt uit Verordening (EU) 2016/679 van het Europees Parlement en de Raad van 27 april 2016 betreffende de bescherming van natuurlijke personen in verband met de verwerking van persoonsgegevens en betreffende het vrije verkeer van die gegevens en tot intrekking van Richtlijn 95/46/EG (algemene verordening gegevensbescherming), of uit een andere bepaling van het EER-recht dat een algemene procedure op tegenspraak om een klacht te behandelen in het kader van de algemene verordening gegevensbescherming, kan worden gevoerd zonder dat de naam en het adres van de klager in de klachtenprocedure worden bekendgemaakt?

Als het antwoord op de vraag bevestigend luidt, is het in dit geval noodzakelijk dat een legitieme reden voor de anonimisering op zijn minst op het eerste gezicht blijkt of zijn geen redenen vereist voor de anonimisering?

2. Moet een lidstaat er in zijn nationale procesrecht voor zorgen dat in een procedure voor de behandeling van een klacht overeenkomstig artikel 77 van de algemene verordening gegevensbescherming alle andere nationale beroepsinstanties gratis zijn voor de betrokkene en dat de betrokkene ook niet kan worden veroordeeld tot vergoeding van de kosten?
3. Als vraag 1 bevestigend en vraag 2 ontkennend wordt beantwoord, d.w.z. dat een algemene procedure op tegenspraak om een klacht te behandelen in het kader van de algemene verordening gegevensbescherming kan worden gevoerd zonder dat de naam en het adres van de klager in de klachtenprocedure worden vermeld en dat in het nationale procesrecht niet hoeft te worden gewaarborgd dat in een procedure om een klacht te behandelen overeenkomstig artikel 77 van de algemene verordening gegevensbescherming alle andere nationale beroepsinstanties gratis zijn voor de betrokkene, rijst de vraag hoe een besluit dat voortvloeit uit een klachtenprocedure en waarbij de betrokkene — die echter anoniem blijft — wordt veroordeeld tot vergoeding van de kosten, kan worden uitgevoerd.

Verzoek om een advies van het EVA-Hof door het Comité Klachten over Overheidsopdrachten van 18 december 2019 in de zaak Hraðbraut ehf. tegen menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf., en Menntaskóli Borgarfjarðar ehf.

(Zaak E-13/19)

(2020/C 110/10)

Op 18 december 2019 is bij het EVA-Hof een verzoek ingediend door het Comité Klachten over Overheidsopdrachten (kærunefnd útboðsmála), dat ter griffie van het Hof is ontvangen op 23 december 2019, om een advies in de zaak Hraðbraut ehf. tegen mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses, Tækniskólinn ehf., en Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. over de volgende vragen:

1. Moet een overeenkomst die een ministerie sluit met een entiteit die een vergunning heeft om als instelling voor hoger secundair onderwijs te werken, waarbij de betrokken entiteit zich ertoe verbindt om aan leerlingen en leerkrachten diensten en faciliteiten te verstrekken die op het niveau van het hoger secundair onderwijs gebruikelijk zijn, en waarin wordt voorzien in financiële bijdragen, worden beschouwd als een overheidsopdracht voor diensten in de zin van Richtlijn 2014/24/EU (zie in het bijzonder artikel 2, lid 9)?
2. Vormen diensten van het in vraag 1 beschreven type sociale diensten of andere specifieke diensten in de zin van artikel 74 van Richtlijn 2014/24/EU, en zo ja, moeten de bepalingen van hoofdstuk I van titel III van de richtlijn dan van toepassing zijn met betrekking tot het aanbestedingsregime?
3. Is het voor de oplossing van de vragen 1 en 2 van belang of de tegenprestatie voor de betrokken diensten wordt bepaald door de begrotingswetgeving van het IJslandse parlement of overeenkomstig een besluit van een minister op basis van het toepasselijke nationale recht en de toepasselijke nationale regels?
4. Is de minister van Onderwijs, Wetenschap en Cultuur verplicht een aanbestedingsprocedure op basis van Richtlijn 2014/24/EU toe te passen met betrekking tot de aanbesteding van diensten betreffende de werking van scholen en onderwijs op het niveau van het hoger secundair onderwijs in ruil voor financiële bijdragen?

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

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

(2020/C 110/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking 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.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“SLOVENSKA POTICA”

EU-nr.: TSG-SI-02396 — 30.3.2018

Lidstaat of derde land: Slovenië

1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

“Slovenska potica”

2. Productcategorie (zie bijlage XI)

Categorie 2.24 Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3. Grond voor registratie

3.1. Het product is

- ☒ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
- ☐ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

“Slovenska potica” is een rol van gistdeeg met een vulling die doorgaans bestaat uit walnoten, dragon of rozijnen. Het product heeft van oudsher de vorm van een ring, omdat het wordt gebakken in een traditionele ronde vorm die “potičnik” wordt genoemd, met een platte bodem, egale of geribde zijanten en in het midden een taps toelopende buis.

3.2. De naam

- ☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;
- ☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De term “potica” als verwijzing naar de specifieke vorm van de rol deeg wordt gebruikt in het eerste kookboek in het Sloveens, geschreven door de eerste Sloveense dichter, Valentin Vodnik, in 1799. Recepten voor “potica” zijn te vinden in boeken van de hand van Andrej Zamejic (1850), Magdalena Knafelj Pleiweis (1868), Sr Felicita Kalinšek (1923) en anderen. Na de Eerste Wereldoorlog nam het aantal verschillende recepten voor “potica” snel toe en tegenwoordig zijn er meer dan 105 typen “potica” bekend, naargelang de vulling, die zoet of hartig kan zijn. “Potica” wordt in alle Sloveense regio's en ook buiten de landgrenzen gebakken.

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

De naam “potica” is afgeleid van eerdere Sloveense vormen, zoals “povitica”, “povtica” en “potvica”. Dit is een weerslag van de verschillende bereidingswijzen vanaf de middeleeuwen (vóór de 15e eeuw) tot de vroege 20e eeuw, toen er meer eenvormigheid in het recept ontstond. De enkele naam “potica” is vanaf de 18e eeuw in zwang gekomen. De naam “slovenska potica” werd voor het eerst gebruikt in de tweede helft van de 19e eeuw.

4. Beschrijving

- 4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

“Slovenska potica” is een rol van gistdeeg met een zoete of hartige vulling, die de vorm heeft van een ring doordat het product is gebakken in een “potičnik”, d.w.z. een ronde schaal van klei, porselein of metaal met een platte bodem, egale of geribde zijanten en in het midden een taps toelopende buis. De traditionele of meestgebruikte vullingen in “Slovenska potica” zijn walnoot, walnoot en rozijn, rozijn, dragon, en dragon en cottage cheese.

“Slovenska potica” kan vers ingevroren (ongebakken) of gebakken zijn. In beide gevallen moet de korst van een gebakken “Slovenska potica” gelijkmatig, stevig en glad zijn. Een gebakken “Slovenska potica” heeft de typische kleur van gebakken suikerwaren, namelijk goudbruin. “Slovenska potica” voelt zacht en elastisch aan. Het gebak kan worden bestoven met poedersuiker.

Een doorsnede van “Slovenska potica”: de korst raakt niet los van de rest van de “potica”, de vulling is gelijkmatig verdeeld en loopt in een ononderbroken lijn, en er is een voorgeschreven aantal slagen, afhankelijk van de diameter van de “potičnik”.

- 4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

Bereiding van “Slovenska potica”

1. Meel: wit tarwemeel
2. Melk: koemelk
3. Cottage cheese: volvet, brokkelig of egaal
4. Gedopte walnoten: gemalen
5. Vanille: natuurlijke suiker met vanillesmaak, vanille in de vorm van een stokje, poeder of vloeistof. Rozijnvulling moet een vanillestokje in enige vorm (gemalen, gewreven enz.) bevatten.
6. Dragon — vers of gedroogd (fijngehakte blaadjes) of bevroren
7. Rum (38-40 % vol.)
8. Eieren: rauwe kippeneieren
9. Boter van koemelk: rauw
10. Suiker: kristalsuiker of poedersuiker/gemalen suiker
11. Rozijnen
12. Room
13. Zure room (volvet)
14. Kaneel
15. Zout
16. Gist

In de regel moet de vulling vers of uiterlijk twee dagen van tevoren worden bereid en in de koelkast worden bewaard.

Ingrediënten voor en bereiding van gistdeeg

Recept op basis van deeg gemaakt van 1 kg wit tarwemeel	Recept op basis van de verhouding van andere ingrediënten ten opzichte van meel (%)	Toegestane toleranties
1 000 g wit tarwemeel		
30 g gist	3	max. 50 g
100 g rauwe boter	10	max. 150 g
120 g suiker	12	min. 80 g
10 g zout	1	max. 12 g
3 dooiers of 60 g eigeel	6	max. 6 dooiers (120 g)
10 g vanillesuiker	1-2	max. 30 g
10 ml rum	1	max. 20 ml
max. 500 ml melk	max. 50	voor zover nodig (om de gewenste consistentie van het deeg te verkrijgen)

De bereiding van het deeg

Voor de bereiding van het deeg kan eventueel een starter worden gebruikt. Het deeg moet worden gemengd en gekneet totdat het een geheel vormt, egaal is en niet plakt. Nadat het deeg is gekneet, moet het ten minste 15 minuten rusten.

Nadat het deeg heeft gerust:

- wordt het uitgerold in een rechthoek van 0,4-1,5 cm dik, bedekt met vulling en strak opgerold, of
- moet het eerst enige tijd rijzen en wordt het pas dan uitgerold in een rechthoek van 0,4-1,5 cm dik, bedekt met vulling en strak opgerold.

De rol wordt in een ingevette "potičnik" geplaatst, enige malen vanaf de bovenkant ingeprikt en moet enige tijd rijzen totdat de rol zichtbaar groter is geworden en het oppervlak is gezwollen maar zacht aanvoelt.

De gerezen rol kan kort voor het bakken opnieuw worden ingeprikt.

"Slovenska potica" met vulling van walnoten

Ingrediënten voor de vulling van walnoten	Toegestane toleranties
1 000 g gedopte en gemalen walnoten	
375 g suiker	min. 250 g
100 g rauwe boter	max. 125 g
wit van 3 eieren of 90 g eiwit	wit van max. 4 eieren (120 g)
20 g vanillesuiker	max. 30 g
1-2 mespunten of min. 3 mg kaneel	max. 5 mg
max. 600 ml melk	voor zover nodig (om de gewenste consistentie van de vulling te verkrijgen)

Bereiding van de walnotenvulling en "potica"

- De gemalen walnoten worden geweekt in warme melk en moeten enige tijd afkoelen.
- Eerst worden de vanillesuiker, de suiker, de kaneel en de zachte boter en vervolgens het geklopte eiwit aan het mengsel van melk en walnoten toegevoegd. Het eiwit mag worden geklopt met suiker. De vulling moet gemakkelijk uit te smeren zijn om te voorkomen dat het deeg scheurt.

3. Het deeg wordt een pink dik, d.w.z. 0,4-1,5 cm, uitgerold.
4. Voor elke kilogram deeg moet ten minste één kilogram walnotenvulling worden gebruikt. In een vorm met een diameter tot 29 cm moet een "potica" ten minste drie tot vier slagen hebben; in een grotere schaal mogen er een tot twee slagen meer zijn.
5. De vulling wordt over het deeg gesmeerd en mag worden bestrooid met gemalen droge walnoten.
6. Het deeg wordt vervolgens strak opgerold en in een "potičnik" geplaatst, eventueel nadat deze is ingevet en bestrooid met bloem. De twee uiteinden van de rol moeten zonder tussenruimte aan elkaar vastzitten.
7. De "potica" moet enige tijd in de "potičnik" rijzen.
8. Vóór het bakken kan de "potica" worden geglaazuurd met een mengsel van boter, melk en eierdooiers of met een van deze ingrediënten. Ook moet de "potica" voordat deze in de oven wordt geplaatst op enkele plaatsen worden ingeprikt. Het wordt aangeraden de "potica" ten minste 40 minuten op 160-180 °C te bakken. Zowel de temperatuur als de tijdsduur kan worden aangepast afhankelijk van het type oven en het formaat van de "potica".
9. Als de "potica" gaar is, wordt deze omgekeerd uit de "potičnik" gelicht, waarna de "potica" enige tijd moet afkoelen.
10. De "potica" wordt in plakken gesneden geserveerd, eventueel na te zijn bestoven met poedersuiker.

"Slovenska potica" met vulling van walnoten en rozijnen

Ingrediënten voor de vulling van walnoten en rozijnen	Toegestane toleranties
1 000 g gedopte en gemalen walnoten	
200 g suiker	min. 100 g
100 g rauwe boter	max. 125 g
wit van 3 eieren of 90 g eiwit	wit van max. 4 eieren (120 g)
20 g vanillesuiker	max. 30 g
1-2 mespunten of min. 3 mg kaneel	max. 5 mg
max. 600 ml melk	voor zover nodig (om de gewenste consistentie van de vulling te verkrijgen)
100 g rozijnen	max. 250 g rozijnen
max. 50 ml rum (om de rozijnen te weken)	rum is geen vereist ingrediënt

Bereiding van de walnoten- en rozijnenvulling en "potica"

1. De gemalen walnoten worden geweekt in warme melk en moeten enige tijd afkoelen.
2. Eerst worden de vanillesuiker, de suiker, de kaneel en de zachte boter en vervolgens het met suiker geklopte eiwit aan het mengsel van melk en walnoten toegevoegd. De vulling moet gemakkelijk uit te smeren zijn om te voorkomen dat het deeg scheurt.
3. Het deeg wordt een pink dik, d.w.z. 0,4-1,5 cm, uitgerold.
4. De vulling wordt over het deeg uitgesmeerd en mag worden bestrooid met gemalen droge walnoten en rozijnen (gesorteerd en gewassen) die in rum zijn geweekt (het weken in rum is facultatief).
5. Voor elke kilogram deeg moet ten minste 900 g walnotenvulling en 100 g droge rozijnen worden gebruikt.
6. In een vorm met een diameter tot 29 cm moet een "potica" ten minste drie tot vier slagen hebben; in een grotere schaal mogen er een tot twee slagen meer zijn.

Het deeg wordt vervolgens strak opgerold en in een "potičnik" geplaatst, eventueel nadat deze is ingevet en bestrooid met bloem. De twee uiteinden van de rol moeten zonder tussenruimte aan elkaar vastzitten.
7. De "potica" moet enige tijd in de "potičnik" rijzen.
8. Vóór het bakken kan de "potica" worden geglaazuurd met een mengsel van boter, melk en eierdooiers of met een van deze ingrediënten. Ook moet de "potica" voordat deze in de oven wordt geplaatst op enkele plaatsen worden ingeprikt. Het wordt aangeraden de "potica" ten minste 40 minuten op 160-180 °C te bakken. Zowel de temperatuur als de tijdsduur kan worden aangepast afhankelijk van het type oven en het formaat van de "potica".

9. Als de “potica” gaar is, wordt deze omgekeerd uit de “potičnik” gelicht, waarna de “potica” enige tijd moet afkoelen.

10. De “potica” wordt in plakken gesneden geserveerd, eventueel na te zijn bestoven met poedersuiker.

“Slovenska potica” met vulling van rozijnen

Ingrediënten voor de vulling van rozijnen	Toegestane toleranties
3 dooiers of min. 60 g eigeel	max. 4 dooiers (80 g)
50 g griessuiker	max. 100 g
wit van 1 ei	
30 ml room	max. 50 ml
1 theelepel gewreven of gemalen vanillestokje	max. 0,6 g
500 g rozijnen	max. 800 g
50 ml rum	max. 80 ml

Bereiding van de vulling en “potica”

1. De rozijnen worden gesorteerd en geweekt in rum.
2. De eierdooiers worden geklopt totdat deze luchtig zijn, waarna de suiker, de vanille, de room en het geklopte eiwit worden toegevoegd.
3. Het deeg wordt een pink dik, d.w.z. 0,4-1,5 cm, uitgerold.
4. Het deeg wordt vervolgens bedekt met de vulling en bestrooid met in rum geweekte rozijnen. Voor elke kilogram deeg moet de vulling ten minste 500 g droge rozijnen bevatten.
5. In een vorm met een diameter tot 29 cm moet een “potica” ten minste drie tot vier slagen hebben; in een grotere schaal mogen er een tot twee slagen meer zijn. Het deeg wordt vervolgens strak opgerold en in een “potičnik” geplaatst, eventueel nadat deze is ingevet en bestrooid met bloem. De twee uiteinden van de rol moeten zonder tussenruimte aan elkaar vastzitten.
6. De “potica” moet enige tijd in de “potičnik” rijzen.
7. Vóór het bakken kan de “potica” worden geglaazuurd met een mengsel van boter, melk en eierdooiers of met een van deze ingrediënten. Ook moet de “potica” voordat deze in de oven wordt geplaatst op enkele plaatsen worden ingeprikt. Het wordt aangeraden de “potica” ten minste 30 minuten op 160-180 °C te bakken. Zowel de temperatuur als de tijdsduur kan worden aangepast afhankelijk van het type oven en het formaat van de “potica”.
8. Als de “potica” gaar is, wordt deze omgekeerd uit de “potičnik” gelicht, waarna de “potica” enige tijd moet afkoelen.
9. De “potica” wordt in plakken gesneden geserveerd, eventueel na te zijn bestoven met poedersuiker.

“Slovenska potica” met vulling van dragon

Ingrediënten voor de vulling van dragon	Toegestane toleranties
150 g rauwe boter	max. 200 g
100 g poedersuiker	min. 50 g
4 dooiers of min. 80 g eigeel	min. 3 dooiers (60 g)
75 g verse of bevroren dragon of 15 g gedroogde dragon	min. 30 g verse of bevroren dragon of 8 g gedroogde dragon

Bereiding van de vulling en “potica”

1. De boter wordt opgeklopt en gemengd met de suiker en eierdooiers.
2. Hieraan worden fijngehakte dragonblaadjes of gedroogde dragon toegevoegd.

3. Het deeg wordt een pink dik, d.w.z. 0,4-1,5 cm, uitgerold. Voor elke kilogram deeg moet 300-400 g boter-en-dragonvulling worden gebruikt.
4. In een vorm met een diameter tot 29 cm moet een “potica” ten minste drie tot vier slagen hebben; in een grotere schaal mogen er een tot twee slagen meer zijn. Het deeg wordt vervolgens strak opgerold en in een “potičnik” geplaatst, eventueel nadat deze is ingevet en bestrooid met bloem. De twee uiteinden van de rol moeten zonder tussenruimte aan elkaar vastzitten.
5. De “potica” moet enige tijd in de “potičnik” rijzen.
6. Vóór het bakken kan de “potica” worden geglaazuurd met een mengsel van boter, melk en eierdooiers of met een van deze ingrediënten. Ook moet de “potica” voordat deze in de oven wordt geplaatst op enkele plaatsen worden ingeprikt. Het wordt aangeraden de “potica” ten minste 30 minuten op 160-180 °C te bakken. Zowel de temperatuur als de tijdsduur kan worden aangepast afhankelijk van het type oven en het formaat van de “potica”.
7. Als de “potica” gaar is, wordt deze omgekeerd uit de “potičnik” gelicht, waarna de “potica” enige tijd moet afkoelen.
8. De “potica” wordt in plakken gesneden geserveerd, eventueel na te zijn bestoven met poedersuiker.

“Slovenska potica” met vulling van dragon en cottage cheese

Ingrediënten voor de vulling van dragon, cottage cheese en zure room	Toegestane toleranties
125 g cottage cheese	max. 160 g cottage cheese
125 g zure room	max. 130 g room
20 g suiker	max. 30 g
3 dooiers of 60 g eigeel	min. 3 dooiers (60 g)
wit van 3 eieren of 90 g eiwit	min. wit van 3 eieren (90 g)
75 g verse of bevroren dragon of 15 g gedroogde dragon	min. 30 g verse of bevroren dragon of 8 g gedroogde dragon

Bereiding van de vulling en “potica”

1. De cottage cheese wordt door een zeef gedrukt en gemengd met de eierdooiers en fijngehakte dragon of gedroogde dragon, en het met suiker geklopte eiwit.
2. Het deeg wordt een pink dik, d.w.z. 0,4-1,5 cm, uitgerold en bedekt met de vulling. Voor elke kilogram deeg moet 300-500 g vulling van dragon en cottage cheese worden gebruikt.
3. In een vorm met een diameter tot 29 cm moet een “potica” ten minste drie tot vier slagen hebben; in een grotere schaal mogen er een tot twee slagen meer zijn. Het deeg wordt vervolgens strak opgerold en in een “potičnik” geplaatst, eventueel nadat deze is ingevet en bestrooid met bloem. De twee uiteinden van de rol moeten zonder tussenruimte aan elkaar vastzitten.
4. De “potica” moet enige tijd in de “potičnik” rijzen.
5. Vóór het bakken kan de “potica” worden geglaazuurd met een mengsel van boter, melk en eierdooiers of met een van deze ingrediënten. Ook moet de “potica” voordat deze in de oven wordt geplaatst op enkele plaatsen worden ingeprikt. Het wordt aangeraden de “potica” ten minste 30 minuten op 160-180 °C te bakken. Zowel de temperatuur als de tijdsduur kan worden aangepast afhankelijk van het type oven en het formaat van de “potica”.
6. Als de “potica” gaar is, wordt deze omgekeerd uit de “potičnik” gelicht, waarna de “potica” enige tijd moet afkoelen.
7. De “potica” wordt in plakken gesneden geserveerd, eventueel na te zijn bestoven met poedersuiker.

“Slovenska potica” kan rauw ingevroren (ongebakken) of gebakken zijn.

Houdbaarheid van “Slovenska potica”

Teneinde de optimale kwaliteit en smaak te garanderen, moet op elke “Slovenska potica” een uiterste consumptiedatum worden vermeld.

Een versgebakken “Slovenska potica” heeft een minimale houdbaarheidsperiode van tien dagen, met als enige uitzondering “Slovenska potica” met dragonvulling, die een minimale houdbaarheidsperiode van zeven dagen heeft. “Slovenska potica” moet worden bewaard volgens de aanwijzingen van de producent.

Een “Slovenska potica” die na te zijn gebakken is ingevroren, moet worden gebruikt binnen drie maanden na de datum van invriezen. Na te zijn ontdooid, moet “Slovenska potica” binnen drie dagen worden gebruikt.

“Slovenska potica” die rauw is ingevroren, heeft een maximale houdbaarheidsperiode van zes maanden na de datum van invriezen.

“POTIČNIK”, de traditionele bakschaal voor “Slovenska potica”

Een “potičnik” kan zijn gemaakt van gebakken klei, porselein, geëmailleerd metaal, metaal met een antiaanbaklaag of ander materiaal.

De schaal is rond, is bij de rand iets breder dan bij de bodem, en heeft een egale of geribde zijkant. Eventuele ribbels lopen in verticale richting. De bodem is plat. In het midden van de “potičnik” zit een taps toelopende buis, waaraan de “potica” zijn basisvorm en enige mogelijke vorm te danken heeft, d.w.z. ringvormig met in het midden een gat dat naar beneden toe taps toeloopt. De bodem van een “potičnik” is minimaal 14 cm in diameter. Een “potičnik” van klei kan zijn omwikkeld met draad om de schaal duurzamer te maken.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

De naam “potica” is onmiskenbaar Sloveens en is afgeleid van eerdere Sloveense vormen, zoals “povitica”, “povtica” en “potvica”. De enkele naam “potica” is vanaf de 18e eeuw in zwang gekomen. De oudste schriftelijke vindplaats van “potica” — in de historische vorm “povitica” — gaat terug tot twee boekwerken (uit 1575 en 1577) van de hand van Primož Trubar, de auteur van de eerste gedrukte boeken in het Sloveens.

Het oudste recept voor “potica” is gepubliceerd in “De glorie van het hertogdom Carniola” (1689) door Janez Vajkard Valvasor, de eerste Sloveense encyclopedist. In het eerste Sloveenstalige kookboek, in 1799 geschreven door Valentin Vodnik, verwijst de term “potica” naar de wijze waarop de rol deeg wordt gevormd. Naargelang het aantal nieuw uitgebrachte kookboeken (door Andrej Zamejic, Magdalena Knafelj Pleiweis, Sr Felicita Kalinšek en anderen) kwamen er steeds meer recepten voor “potica”. Sommige hiervan zijn zelfs te vinden in kookboeken in andere talen, bv. Die süddeutsche Küche (1897) door Katharina Prato en een kookboek van Marie von Rokitsky uit 1897, waarin uitdrukkelijk wordt vermeld dat het gebak afkomstig is uit Carniola*.

De huidige kenmerkende vorm van “Slovenska potica”, gevolg van het bakken in een speciale vorm van aardewerk of metaal die “potičnik” of “potičnica” heet, stamt van ruim 200 jaar geleden.

Er is nauwelijks een traditioneel Sloveens gerecht te bedenken dat kenmerkender is voor een feestmenu dan “potica”. Bij een feest, in het bijzonder Kerstmis, Pasen en familiegelegenheden, mag “potica” niet ontbreken. Dragon is de vulling die de “potica” bij uitstek Sloveens maakt. Honing is een van de oudst bekende soorten vulling.

De vulling van “Slovenska potica” is meestal walnoot, omdat walnoten gemakkelijk voor mensen van alle rangen en standen verkrijgbaar waren en een feestelijke en overvloedige indruk gaven. Ook een vulling van walnoot en rozijn komt veel voor. Gedroogde druiven of rozijnen waren met name kenmerkend voor de delen van Slovenië waar de wijnstok als basisvoedsel wordt verbouwd. Van de werkwijze om rozijnen aan een walnotenvulling toe te voegen werd al voor het eerst melding gemaakt door Janez Vajkard Valvasor in 1689 en door Valentin Vodnik in 1799. Hetzelfde geldt voor rozijnenvulling. De dragonvulling is het meest kenmerkend Sloveens, omdat het kruid altijd is geassocieerd met zoete gerechten. “Potica” met cottage cheese is vochtiger dan de andere soorten. In het verleden werd cottage cheese aan dragonvulling toegevoegd in plaats van duurdere ingrediënten als eieren en boter, die niet voor iedereen betaalbaar waren. Cottage cheese is het enige ingrediënt dat met een dragonvulling samengaat.

Tegenwoordig is “Slovenska potica” bekend in alle Sloveense regio's en bij Slovenen die in het buitenland wonen. Ook talloze auteurs uit andere landen beschouwen “potica” als een origineel Sloveens dessert.

De naam “slovenska potica” werd voor het eerst gebruikt in de tweede helft van de 19e eeuw. De naam is in verschillende historische bronnen gedocumenteerd:

- “[...] onze koks zullen voor hun zuurverdiende loon naar Hamburg, Berlijn en München reizen om de Duitsers les te geven in het fatsoenlijk larderen van žganci en het maken van Carniolaanse “potica” [...]” (nieuwsblad Slovenija, 1849, nr. 19, blz. 74)
- “Honing- of walnoten-“potica”, evenals gezouten en gedroogde worst, zijn de originele oude Carniolaanse** gerechten, die ook bij niet-Carniolanen in de smaak vallen.” (nieuwsblad Kmetijske in rokodelske novice, 35/1877, nr. 11, blz. 83)
- “De Unesco heeft een handleiding over onderwijs en opleiding [voorzetsel ontbreekt] wereldcultuurbezit gepubliceerd, waarin ook Sloveense “potica” wordt genoemd.”
- ““Potica” is voor Slovenië wat apple pie is voor Amerika.” (Betsy Oppenneer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions, New York 2003, blz. 117)
- “Maar we kennen een groot aantal andere aardewerk vormen en potten. Traditioneel worden hierin drie Sloveense culinaire specialiteiten gebakken: prekmurska gibanica, belokranjska povitica en “Slovenska potica.” (bijlage bij nieuwsblad Delo in Dom, juli-december 2007)

- “Het volgende dat aan bod komt, is de onmisbare Sloveense “potica” en ideeën voor een feestmenu [...]” (tijdschrift Mag, december 2007)
- “Bepaalde soorten “potica” spelen een onmisbare rol bij het promoten van Slovenië als reisbestemming en in het algemeen. Hierbij dient apart te worden vernoemd “potica” met dragonvulling, de meest kenmerkend Sloveense “potica”.” (nieuwsblad Slovenske Novice, januari-juni 2008)
- “Een originele Sloveense “potica” is drie tot vier keer omgeslagen. Dit is alleen klaar te krijgen door kwistig met de vulling om te gaan.” (nieuwsblad Slovenske Novice, januari-juni 2008)
- “Het lijkt erop dat het VK bekend raakt met de zoete en gevarieerde smaken die Sloveense “potica” te bieden heeft. Onlangs stond in The Daily Telegraph een recept voor “potica”, ook wel bekend als “Sloveens zoet brood” [...]” (nieuwsblad Nedelo, 19/2013, 3 maart, nr. 9, blz. 11)
- Teddybeer bakt een Sloveense lekkernij: “Potica” (Tina Orter, 2014), een prentenboek voor kinderen en ouders, met een recept voor “Slovenska potica”; vertaald in acht talen (Engels, Duits, Italiaans, Frans, Spaans, Russisch, Zweeds en Pools)
- Gek op potica (The Slovenia Times, 3 april 2015)
- ““Potica”, een feestmaaltijd is niet compleet zonder” (website van de organisatie voor vreemdelingenverkeer van Slovenië)

Opmerking bij * en **: Vanaf de 15e eeuw was Carniola (SL: *Kranjska*) de centrale historische regio in het Sloveense etnische gebied, en de enige regio die in zijn geheel Sloveens was. Vandaar dat de benaming Carniolaans (SL: *Kranjec*) werd gebruikt als synoniem voor Sloveens. In 1364 werd Carniola een hertogdom, en van 1846 tot 1918 was het een kroondomein onder de Habsburgse monarchie. Het huidige Slovenië is daarmee de opvolger van het vroegere Carniola.

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



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL