

Publicatieblad van de Europese Unie

C 89



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

64e jaargang

16 maart 2021

Inhoud

II Mededelingen

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

Europese Commissie

2021/C 89/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion) ⁽¹⁾	1
2021/C 89/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10190 — OTTP/KKR/Caruna Group) ⁽¹⁾	2
2021/C 89/03	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10111 — CVC/Vivartia Holdings) ⁽¹⁾	3

IV Informatie

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

Europese Commissie

2021/C 89/04	Wisselkoersen van de euro — 15 maart 2021	4
2021/C 89/05	Mededeling over markeringsspecificaties voor kunststofproducten voor eenmalig gebruik	5
2021/C 89/06	Administratieve Commissie voor de coördinatie van de socialezekerheidsstelsels Besluit Nr. H10 van 21 oktober 2020 betreffende de werkmethode en de samenstelling van de Technische Commissie voor de gegevensverwerking van de Administratieve Commissie voor de coördinatie van de socialezekerheidsstelsels ⁽¹⁾	6

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2021/C 89/07	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie	11
2021/C 89/08	Bekendmaking van een enig document dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012	19
2021/C 89/09	Bekendmaking van een enig document dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012	23

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.10028 — Black Diamond Capital Management/Investindustrial Group/Phenolic Specialty Resins Business of Hexion)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2021/C 89/01)

Op 19 januari 2021 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. 32021M10028. 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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2021/C 89/02)

Op 10 maart 2021 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. 32021M10190. 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.10111 — CVC/Vivartia Holdings)

(Voor de EER relevante tekst)

(2021/C 89/03)

Op 8 maart 2021 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. 32021M10111. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

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

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

15 maart 2021

(2021/C 89/04)

1 euro =

Munteenheid			Koers		
Munteenheid			Koers		
USD	US-dollar	1,1920	CAD	Canadese dollar	1,4874
JPY	Japanse yen	130,17	HKD	Hongkongse dollar	9,2553
DKK	Deense kroon	7,4362	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6588
GBP	Pond sterling	0,85670	SGD	Singaporese dollar	1,6040
SEK	Zweedse kroon	10,1850	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 351,97
CHF	Zwitserse frank	1,1084	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	17,7316
ISK	IJslandse kroon	153,50	CNY	Chinese yuan renminbi	7,7508
NOK	Noorse kroon	10,0988	HRK	Kroatische kuna	7,5798
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	17 165,81
CZK	Tsjechische koruna	26,193	MYR	Maleisische ringgit	4,9021
HUF	Hongaarse forint	367,63	PHP	Filipijnse peso	57,868
PLN	Poolse zloty	4,5914	RUB	Russische roebel	87,1471
RON	Roemeense leu	4,8845	THB	Thaise baht	36,630
TRY	Turkse lira	8,9852	BRL	Braziliaanse real	6,6896
AUD	Australische dollar	1,5419	MXN	Mexicaanse peso	24,6610
			INR	Indiase roepie	86,4925

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

Mededeling over markeringsspecificaties voor kunststofproducten voor eenmalig gebruik

(2021/C 89/05)

De Commissie wenst de betrokken marktdeelnemers en de autoriteiten van de lidstaten ervan in kennis te stellen dat de Commissie, ter ondersteuning van de uitvoering van de verplichting uit hoofde van Richtlijn (EU) 2019/904 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ betreffende de markering van bepaalde kunststofproducten voor eenmalig gebruik, met ingang van 3 juli 2021 en zoals vereist uit hoofde van artikel 7, lid 2, van die richtlijn, Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2151 ⁽²⁾ heeft vastgesteld tot vaststelling van regels inzake geharmoniseerde markeringsspecificaties voor kunststofproducten voor eenmalig gebruik die zijn opgenomen in deel D van de bijlage bij Richtlijn (EU) 2019/904 en de rectificaties daarvan.

De markering betreft kunststofproducten voor eenmalig gebruik die zijn opgenomen in deel D van de bijlage bij Richtlijn (EU) 2019/904. Deze producten zijn:

1. maandverbanden, tampons en inbrenghulzen voor tampons;
2. vochtige doekjes, m.a.w. vooraf bevochtigde doekjes voor persoonlijke hygiëne, en huishoudelijke doekjes;
3. tabaksproducten met filters, en filters die verkocht worden voor gebruik in combinatie met tabaksproducten;
4. drinkbekers.

Pictogrammen in vectorformaat

Wat betreft de geharmoniseerde markeringsvoorschriften in de bijlage bij Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2151 als gerectificeerd vindt u hieronder de weblink naar de pictogrammen in vectorformaat, in de volgorde waarin zij in de bijlagen I tot en met IV van de uitvoeringsverordening zijn opgenomen, in alle officiële talen van de EU-lidstaten (waaronder het Iers, dat niet in de uitvoeringsverordening staat).

https://ec.europa.eu/environment/topics/plastics/single-use-plastics/sups-marking-specifications_en

⁽¹⁾ PB L 155 van 12.6.2019, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 428 van 18.12.2020, blz. 57.

**ADMINISTRATIEVE COMMISSIE VOOR DE COÖRDINATIE VAN DE
SOCIALEZEKERHEIDSSTELSELS**

Besluit Nr. H10

van 21 oktober 2020

**betreffende de werkmethoden en de samenstelling van de Technische Commissie voor de
gegevensverwerking van de Administratieve Commissie voor de coördinatie van de
socialezekerheidsstelsels**

(Voor de EER en voor de overeenkomst EG/Zwitserland relevante tekst)

(2021/C 89/06)

DE ADMINISTRATIEVE COMMISSIE VOOR DE COÖRDINATIE VAN DE SOCIALEZEKERHEIDSSTELSELS,

Gezien artikel 72 van Verordening (EG) nr. 883/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 betreffende de coördinatie van de socialezekerheidsstelsels ⁽¹⁾, op grond waarvan de Administratieve Commissie tot taak heeft de samenwerking tussen de lidstaten te bevorderen en verder te ontwikkelen door de procedures voor de gegevensuitwisseling te moderniseren, met name door de informatiestroom tussen de organen geschikt te maken voor elektronische uitwisseling, rekening houdend met de stand van de ontwikkeling van de gegevensverwerking in elke lidstaat; en de gemeenschappelijke voorschriften voor de infrastructuur van de elektronische gegevensverwerking vast te stellen, in het bijzonder de voorschriften in verband met de beveiliging en het gebruik van de standaarden, evenals de voorschriften voor de werking van het gemeenschappelijke gedeelte van die voorzieningen,

Gezien artikel 73 van Verordening (EG) nr. 883/2004, op grond waarvan de Administratieve Commissie de samenstelling en de regels voor de werkwijze vaststelt van een Technische Commissie voor de gegevensverwerking, die verslagen opstelt en een met redenen omkleed advies uitbrengt op basis waarvan de Administratieve Commissie de in artikel 72, onder d), bedoelde beslissingen neemt,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Artikel 1

1. De Administratieve Commissie richt de in artikel 73, lid 1, van Verordening (EG) nr. 883/2004 bedoelde Technische Commissie voor de gegevensverwerking op. Deze wordt "de Technische Commissie" genoemd.
2. De taken van de Technische Commissie zijn vastgesteld in artikel 73, lid 2, van Verordening (EG) nr. 883/2004.
3. Het mandaat voor de specifieke taken van de Technische Commissie wordt vastgesteld door de Administratieve Commissie, die deze taken naar behoefte kan wijzigen.

Artikel 2

1. De Technische Commissie bestaat uit twee leden uit elke lidstaat, waarvan het ene is benoemd als gewoon lid en het andere is aangewezen als plaatsvervanger.
2. De benoemingen worden door iedere regeringsvertegenwoordiger in de Administratieve Commissie voor zijn/haar land aan het secretariaat van de Administratieve Commissie doorgegeven.
3. De leden mogen zich op de vergaderingen van de Technische Commissie door een of meer aanvullende deskundigen laten vergezellen indien de te behandelen zaken dat vereisen.
4. Elke delegatie mag normaal uit niet meer dan vier personen bestaan.

⁽¹⁾ PB L 166 van 30.4.2004, blz. 1.

5. De vertegenwoordiger van de Europese Commissie in de Administratieve Commissie of een door deze vertegenwoordiger aangewezen persoon heeft een raadgevende stem in de vergaderingen van de Technische Commissie.
6. De vertegenwoordiger van de Europese Commissie, zijn/haar plaatsvervanger of enige andere door het secretariaat van de Administratieve Commissie aangewezen persoon mag alle vergaderingen van de Technische Commissie en van de ad-hocwerkgroepen van de Technische Commissie bijwonen. De vergaderingen mogen eveneens worden bijgewoond door een of meer vertegenwoordigers van de relevante diensten van de Europese Commissie, indien dit in het belang is van een te behandelen vraagstuk.
7. Een lid van het secretariaat van de Administratieve Commissie woont alle vergaderingen van de Technische Commissie en de ad-hocwerkgroepen van de Technische Commissie bij.

Artikel 3

1. Het voorzitterschap van de Technische Commissie wordt gedurende een half jaar uitgeoefend door het gewone lid of een andere aangewezen ambtenaar die behoort tot de staat waarvan de vertegenwoordiger in de Administratieve Commissie gedurende dezelfde periode het voorzitterschap van die commissie bekleedt.
2. Wanneer de voorzitter een vergadering van de Technische Commissie niet kan bijwonen, wordt de vergadering voorgezeten door zijn/haar plaatsvervanger.
3. De voorzitter van de Technische Commissie kan het secretariaat aanwijzingen geven voor het houden van vergaderingen en de uitvoering van de tot de taken van de Technische Commissie behorende werkzaamheden.

Artikel 4

De Technische Commissie wordt in overleg met de voorzitter van de Technische Commissie bijeengeroepen door het secretariaat, dat hiertoe ten minste tien werkdagen vóór de vergadering een uitnodiging toezendt aan de leden en aan de vertegenwoordiger van de Europese Commissie.

Artikel 5

De Technische Commissie neemt haar verslagen en met redenen omklede adviezen indien nodig aan op basis van technische documentatie en studies. Bij de nationale overheidsdiensten kan zij alle inlichtingen opvragen die zij nodig acht voor de correcte uitvoering van haar taken.

Artikel 6

1. De Technische Commissie kan ad-hocwerkgroepen oprichten, bestaande uit een beperkt aantal personen, die zich over specifieke kwesties buigen en voorstellen doen aan de Technische Commissie.

De Technische Commissie beschrijft dan in een schriftelijk mandaat de door de werkgroep uit te voeren taken en het tijdschema voor het volbrengen van die taken.

2. De leiding van de ad-hocwerkgroepen berust bij een door de voorzitter van de Technische Commissie in overleg met de vertegenwoordiger van de Europese Commissie aangewezen persoon, of bij gebreke daarvan, een deskundige die dezelfde staat vertegenwoordigt als de voorzitter van de Administratieve Commissie.
3. De voorzitter van de ad-hocwerkgroep wordt opgeroepen om de vergadering van de Technische Commissie waarin het verslag van die ad-hocwerkgroep wordt behandeld, bij te wonen.

Artikel 7

Een aangewezen lid van het secretariaat van de Administratieve Commissie staat in voor de voorbereiding en organisatie van de vergaderingen van de Technische Commissie.

Artikel 8

1. Verslagen, met redenen omklede adviezen en alle andere kwesties die verband houden met de taken die de Administratieve Commissie overeenkomstig artikel 1, lid 3, aan de Technische Commissie heeft opgedragen, worden aangenomen met gekwalificeerde meerderheid van stemmen van alle leden van de Technische Commissie, overeenkomstig de stemregels van de Raad van de Europese Unie. Elke lidstaat heeft één stem, die wordt uitgebracht door het gewone lid of de plaatsvervanger. In de verslagen, met redenen omklede adviezen en alle andere beslissingen van de Technische Commissie moet worden vermeld of zij unaniem dan wel met gekwalificeerde meerderheid van stemmen zijn aangenomen. De conclusies of voorbehouden van de minderheid worden vermeld.

Wanneer de Technische Commissie een beslissing neemt over de in artikel 1, lid 3, bedoelde taken, kan de Administratieve Commissie — als vijf lidstaten dat wensen — uiterlijk vijf werkdagen nadat de beslissing van de Technische Commissie aan de Administratieve Commissie is meegedeeld, de definitieve beslissing ter zake nemen.

2. Wanneer een gewoon lid van de Technische Commissie het voorzitterschap uitoefent, stemt de plaatsvervanger namens die lidstaat.

Elk lid dat bij de stemming aanwezig is en zich van stemming onthoudt, wordt door de voorzitter verzocht de redenen voor zijn onthouding mee te delen.

3. Wanneer de meerderheid van de aanwezige leden zich van stemming onthouden, wordt het ter stemming gebrachte voorstel geacht niet in overweging te zijn genomen.

4. De Technische Commissie kan besluiten verslagen en met redenen omklede adviezen aan te nemen door middel van een schriftelijke procedure, als tijdens een voorafgaande vergadering van de Technische Commissie een dergelijke procedure is overeengekomen.

Daartoe zendt de voorzitter de leden van de Technische Commissie de aan te nemen tekst toe. De leden beschikken over een termijn van ten minste tien werkdagen om mee te delen of zij de voorgestelde tekst aannemen of verwerpen of zich van stemming onthouden. Als geen reactie binnen de vastgestelde termijn volgt, wordt ervan uitgegaan dat het lid de voorgestelde tekst aanneemt.

De voorzitter kan ook besluiten een schriftelijke procedure te starten als eerder op een vergadering van de Technische Commissie geen overeenstemming is bereikt. In dat geval tellen alleen schriftelijke instemmingen met de voorgestelde tekst als een positieve stem en krijgen de leden ten minste 15 werkdagen de tijd om te reageren.

De voorzitter brengt de leden na afloop van de vastgestelde termijn op de hoogte van het resultaat van de stemming. Wanneer een besluit het vereiste aantal positieve stemmen heeft verkregen, wordt het geacht te zijn goedgekeurd op de laatste dag van de periode waarbinnen de leden was verzocht te reageren.

5. Indien een lid van de Technische Commissie tijdens de schriftelijke procedure voorstelt de tekst te wijzigen:

- a) start de voorzitter de schriftelijke procedure opnieuw door de voorgestelde wijziging aan de leden mee te delen overeenkomstig de procedure van lid 4; afhankelijk van de aard van de wijziging kan de in lid 4 bedoelde termijn worden verkort tot vijf werkdagen, of
- b) annuleert de voorzitter de schriftelijke procedure zodat de kwestie tijdens de volgende vergadering kan worden besproken, al naargelang welke procedure de voorzitter geschikt acht voor de betrokken kwestie.

Artikel 9

1. Het secretariaat stelt in overleg met de voorzitter van de Technische Commissie de voorlopige agenda van elke vergadering van de Technische Commissie vast.

Alvorens voor te stellen een punt op de agenda te plaatsen kan het secretariaat de betrokken delegaties — zo nodig — verzoeken hun standpunt ter zake schriftelijk mee te delen.

De voorlopige agenda bevat in principe de punten waarvoor een lid of de vertegenwoordiger van de Europese Commissie een aanvraag tot opname heeft ingediend.

2. De voorlopige agenda wordt ten minste 15 werkdagen vóór het begin van de vergadering aan de leden van de Technische Commissie en aan de in artikel 2, lid 6, vermelde personen toegezonden. Een herziene versie van de agenda kan vijf werkdagen vóór de vergadering worden verzonden.

De documenten met betrekking tot de agendapunten waarover in de respectieve vergadering besluiten moeten worden genomen of adviezen moeten worden uitgebracht, moeten in principe uiterlijk tien werkdagen vóór de vergadering ter beschikking worden gesteld. Dit geldt niet voor documenten met algemene informatie die niet hoeven te worden goedgekeurd, uitzonderlijke omstandigheden en andere gevallen waarover de Technische Commissie overeenkomstig artikel 14 overeenstemming kan bereiken.

3. Bij aanvang van elke vergadering keurt de Technische Commissie de agenda goed.

Andere punten dan die in de voorlopige agenda worden vermeld, kunnen alleen op de agenda worden geplaatst als de Technische Commissie daartoe unaniem beslist.

Artikel 10

1. Het secretariaat van de Administratieve Commissie stelt de notulen van de vergaderingen van de Technische Commissie op. De Engelse versie van de notulen wordt door de Technische Commissie goedgekeurd.

2. De Engelse versie van de notulen wordt uiterlijk één maand vóór de volgende vergadering van de Technische Commissie ter nalezing aan de delegaties toegezonden.

Artikel 11

1. De Technische Commissie brengt na elke vergadering schriftelijk verslag uit aan de Administratieve Commissie over haar werkzaamheden en resultaten.

2. Als de voorzitter van de Administratieve Commissie daarom verzoekt, brengt de voorzitter van de Technische Commissie in de vergaderingen van de Administratieve Commissie verslag uit over de werkzaamheden van de Technische Commissie.

Artikel 12

Elke door de Technische Commissie voorgestelde maatregel die uitgaven ten laste van de Europese Commissie meebrengt, moet door de vertegenwoordiger van die instelling worden goedgekeurd.

Artikel 13

De verslagen, de met redenen omklede adviezen, de agenda, de notulen en alle andere documenten ter ondersteuning van de werkzaamheden van de Technische Commissie worden in het Engels opgesteld.

Artikel 14

Zo nodig kan de Technische Commissie er unaniem mee instemmen om de huidige procedureregels verder te specificeren en nader uit te werken.

Artikel 15

Dit besluit wordt bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*. Het is van toepassing vanaf de dag van de bekendmaking ervan.

Artikel 16

Dit besluit vervangt Besluit nr. H8 van 17 december 2015 (bijgewerkt met kleine technische verduidelijkingen op 9 maart 2016).

De voorzitter van de Administratieve Commissie
Maira KETTNER

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

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

(2021/C 89/07)

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

MEDEDELING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING DIE GEVOLGEN HEEFT VOOR HET ENIG DOCUMENT

“MARSANNAY”

PDO-FR-A0175-AM01

Datum van mededeling: 14 december 2020

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Geografisch gebied

In hoofdstuk I, deel IV, punt 1, worden na “Côte-d’Or” de woorden “op basis van de officiële geografische code van 2019” toegevoegd.

Deze redactionele wijziging maakt het mogelijk om voor het geografische gebied te verwijzen naar de in 2019 geldende, door het INSEE gepubliceerde versie van de officiële geografische code en de afbakening van het geografische gebied juridisch zeker te stellen.

De perimeter van het geografische gebied blijft volledig gelijk.

Er wordt bovendien een zin toegevoegd om de marktdeelnemers ervan op de hoogte te stellen dat de cartografische documenten voor het geografische gebied te vinden zijn op de website van het INAO (Institut national de l’origine et de la qualité).

Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

2. Afgebakend perceelgebied

Punt 2 wordt vervangen door de volgende bepalingen: “De wijnen worden bereid uit druiven van percelen die zijn gelegen in het productiegebied zoals goedgekeurd door het Institut national de l’origine et de la qualité tijdens de vergadering van het bevoegde nationale comité van 19 juni 2019.”.

Met deze wijziging wordt de datum aangegeven waarop de bevoegde nationale autoriteit het nieuwe afgebakende perceelgebied binnen het geografische productiegebied heeft goedgekeurd. Met de afbakening van het perceelgebied wordt bepaald welke percelen binnen het geografische productiegebied geschikt zijn voor de productie van de betrokken beschermde oorsprongsbenaming.

⁽¹⁾ PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Door deze wijziging wordt tevens de afzonderlijke afbakening voor de verschillende kleuren wijn uit het productdossier geschrapt, omdat het onderscheid al geregeld is in de algemene afbakening. Zo kan de tekst van het productdossier worden vereenvoudigd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. **Gebied in de onmiddellijke nabijheid**

In hoofdstuk I, deel IV, punt 3, worden de woorden “op basis van de officiële geografische code van 2019” toegevoegd na “de volgende gemeenten”.

Deze redactionele wijziging maakt het mogelijk om voor het gebied in de onmiddellijke nabijheid te verwijzen naar de in 2019 geldende, door het INSEE gepubliceerde versie van de officiële geografische code.

De perimeter van dit gebied blijft volledig gelijk.

De toevoeging van deze verwijzing maakt het mogelijk de afbakening van het gebied in de onmiddellijke nabijheid juridisch zeker te stellen, zodat deze in de toekomst niet wordt beïnvloed door fusies of splitsingen van gemeenten of delen van gemeenten, noch door naamswijzigingen.

De lijst van gemeenten die deel uitmaken van het gebied in de onmiddellijke nabijheid, is ook bijgewerkt, zonder dat de perimeter is gewijzigd, om rekening te houden met administratieve wijzigingen die vóór 2019 zijn doorgevoerd.

De rubriek “Andere essentiële voorwaarden” van het enig document wordt dienovereenkomstig gewijzigd.

4. **Wijziging van de naam van de controle-instantie**

Hoofdstuk III, deel II, van het productdossier van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Marsannay” over “Verwijzingen betreffende de controlestructuur” is bijgewerkt.

De rubriek “Overige informatie” van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Marsannay

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Analytische beschrijving

Het gaat om droge, niet-mousserende witte, rode of roséwijnen.

De witte wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %.

De rode en roséwijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10,5 %.

Het totale alcoholvolumegehalte van de roséwijnen mag na verrijking niet hoger liggen dan 13 %.

Het totale alcoholvolumegehalte van de witte en rode wijnen mag na verrijking niet hoger liggen dan 13,5 %.

Bij het bottelen hebben de rode wijnen een appelzuurgehalte van maximaal 0,4 gram per liter.

De eindproducten die klaar zijn om in de handel te worden gebracht, hebben een maximaal gehalte aan vergistbare suikers (glucose en fructose) van:

witte wijnen:

— 3 gram per liter,

- of 4 gram per liter, indien de totale zuurgraad gelijk is aan of groter is dan 55,10 milli-equivalent per liter, d.w.z. 4,13 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur (of 2,7 gram per liter, uitgedrukt in H_2SO_4);

roséwijnen:

- 3 gram per liter;

rode wijnen:

- 2 gram per liter.

Voor het maximale totale alcoholgehalte, het minimale effectieve alcoholgehalte, de minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide gelden de normen waarin de Europese regelgeving voorziet

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. Wijnbereidingsprocedés

a. Specifieke oenologische procedés

Beplantingsdichtheid

Teeltwijze

De wijngaarden hebben een minimale beplantingsdichtheid van 9 000 wijnstokken per hectare, met een afstand tussen de rijen van ten hoogste 1,25 meter en een afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij van ten minste 0,5 meter.

De wijnstokken mogen ongeordend worden aangeplant, op voorwaarde dat de minimale beplantingsdichtheid in acht wordt genomen en de afstand tussen de wijnstokken meer dan 0,50 meter bedraagt.

Snoeieregels

Teeltwijze

De wijnen worden verkregen van wijnstokken die worden gesnoeid volgens de volgende voorschriften:

Algemene bepalingen

Witte wijnen:

- hetzij in korte snoei (Royat- en tweezijdige cordonsnoei), met maximaal tien ogen per stok;
- hetzij in enkelvoudige hoge Guyot-snoei, met maximaal acht ogen per stok;
- hetzij in Chablis-snoei, uitsluitend voor het ras chardonnay B, met maximaal acht ogen per stok.

Rode en roséwijnen:

de wijnstokken worden gesnoeid met maximaal acht ogen per stok:

- hetzij in korte snoei (Royat-snoei, tweezijdige cordonsnoei, gobeletsnoei en palmetsnoei);
- hetzij in enkelvoudige hoge Guyot-snoei.

Bijzondere bepalingen

De periode voor de invoering van de cordonsnoei is beperkt tot twee jaar. Gedurende deze periode is een dubbele Guyot-snoei toegestaan, met maximaal vijf ogen op elke lange vruchttak.

De enkelvoudige Guyot-snoei kan worden aangepast:

- met een tweede vruchttak waardoor de positie van de legger elk jaar kan veranderen;
- met een verkorte legger met maximaal drie ogen en een vruchttak met maximaal twee ogen.

Ongeacht de snoeiwijze kunnen de wijnstokken zo worden gesnoeid dat ze extra ogen vertonen, op voorwaarde dat het aantal vruchtdragende takken van dat jaar tijdens het fenologische stadium dat overeenkomt met elf of twaalf bladeren, niet groter is dan het voor de snoeiregels vastgelegde aantal ogen per stok.

Oenologische procedés

Specifiek oenologisch procedé

Voor de rode wijnen zijn subtractieve verrijkingstechnieken toegestaan tot een maximale concentratie van 10 %.

Bij de bereiding van de roséwijnen is het gebruik van houtskool voor oenologische doeleinden, als afzonderlijk product en in mengsels, verboden.

Het gebruik van stukjes hout is verboden.

Na verrijking is het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen niet hoger dan 13,5 % voor de rode en witte wijnen en niet hoger dan 13 % voor de roséwijnen.

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op Europees niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

b. *Maximumopbrengsten*

Rode wijnen

58 hectoliter per hectare

Witte wijnen

64 hectoliter per hectare

Roséwijnen

65 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De oogst van de druiven en de vinificatie, de bereiding en de rijping van de wijn vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement Côte-d'Or: Chenôve, Couchey en Marsannay-la-Côte.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

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

Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

Het geografische gebied bevindt zich in het uiterste noorden van de wijnstreek "Côte de Nuits", een reliëf dat zich over ongeveer 25 kilometer uitstrekt in een rechte lijn in noord-zuidrichting. Dit tektonische reliëf vormt de grens tussen de kalksteenplateaus van de "Hautes Côtes" van 400 tot 500 meter hoog in het westen en de vlakte van Bresse, een tertiair slenkdaal met direct onderaan de "Côte" een hoogte van ongeveer 250 meter, in het oosten.

In het klimaat domineren de kenmerken van een koel zeeklimaat, maar deze krijgen tegenwicht van de continentale en zuidelijke invloeden die langs de Rhône-Saône-as worden aangevoerd. Het zeeklimaatkarakter van het gebied komt tot uiting in een gematigde en regelmatige neerslag (ongeveer 750 millimeter per jaar), zonder duidelijke zomerdroogte. Met een jaargemiddelde van 10,5 °C zijn de temperaturen enigszins koel te noemen.

Dankzij de beschutte ligging van de “Côte”, ten oosten van de Morvan en de plateaus van Bourgondië, is het mesoklimaat er warmer en valt er minder neerslag dan in de rest van de streek.

Het geografische gebied wordt begrensd door het grondgebied van de gemeenten Marsannay-la-Côte, Couchey en Chenove, ten zuiden van de stad Dijon, in het departement Côte-d'Or, in Bourgondië.

Het front van de “Côte”, met een hoogteverschil van ongeveer 150 meter, heeft een vrij regelmatige topografie. Het wordt onderbroken door een breed droog dal, dat wordt gevormd door de verbinding van twee “combes” die water afvoeren uit het achterland. Andere, kleinere “combes” gaan ook gepaard met kleine sedimentwaaiers.

Ten zuiden van het dal wordt de hellingwand gevormd door een serie van kalksteen en mergel (een mengsel van klei en kalk) uit de jura, waaronder de kalksteen “Comblanchien”, die bijzonder compact is en het geheel zijn stevigheid geeft. Door de intense verbrokkeling parallel aan het reliëf zijn lange stroken ontstaan waarin verschillende lagen bij elkaar komen. Zo zijn mergel uit het lias (vroeg jura), crinoïdekalk en mergel uit het bajocien (midden-jura), kalksteen met kiezels (“à chailles”), oölitische kalksteen of Comblanchien uit het bathonien (midden-jura) zichtbaar.

In het noorden is de verbrokkeling minder en liggen de kalksteenlagen uit het bathonien aan de oppervlakte.

Op en aan de voet van de helling wordt het kalksteensubstraat aan het oog onttrokken door afzettingen van puin vermengd met klei en leem, afkomstig van de verweering van de ondergrond en reliëfs erboven. De aard van de afzettingen hangt af van hun positie op de helling: op de hellingwand zijn ze ondiep en heel steenachtig, terwijl ze aan de voet dikker zijn (enkele decimeters tot 1 meter) en rijker aan fijn materiaal.

Aan de monding van het dal strekt een brede sedimentwaaier zich uit richting de vlakte, bestaande uit goed afwaterende alluviale formaties van grind en kalksteen.

De voor de druivenoogst afgebakende percelen bevinden zich op het onderste gedeelte van het front van de “Côte” en op de door de sedimentwaaiers gevormde grindbodems.

De zwak ontwikkelde bodems zijn meestal carbonaatrijk, van geringe dikte en goed afwaterend. Ze worden echter gekenmerkt door een hoog kleigehalte, met name aan de voet van de helling op mergellagen. De bodems van de grote sedimentwaaier zijn sterk doorlatend, laag kleihoudend en rijk aan kalksteenkeien.

Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband

De vroegste concrete vermelding van wijnbouw in het geografische gebied dateert van rond het jaar 530. In zijn “Geschiedenis van de Franken” schrijft Gregorius van Tours over de stad Dijon: “Aan de westkant zijn de zeer vruchtbare berghellingen beplant met wijnstokken die de bewoners een zo edele falernische wijn bezorgen dat zij de wijn uit Asjkelon versmeden”.

Vanaf de zevende eeuw getuigen veel archiefstukken van het bestaan van een wijnbouwgebied in “Marsannay”, zoals de schenkingen aan de abdij van Bèze in 658, aan de kerk Saint-Etienne van Dijon in 882, aan de priorij van Époisses in 1189 enz.

De hertogen van Bourgondië bezaten al in de elfde eeuw een landgoed in Chenôve, waar zij in 1238 een “cuverie” met twee persen bouwden. Sinds het landgoed eigendom is geworden van de koning van Frankrijk, draagt het de naam “Clos du roi”.

Tot in de negentiende eeuw produceerden de wijngaarden, beplant met “fijne druivenrassen”, te weten “pinots”, wijnen die hoog stonden aangeschreven. Vanaf 1850 zien historici de wijnproductie verschuiven naar gewone wijnen, die hoofdzakelijk worden geproduceerd op basis van het ras “gamay”. In die tijd groeide de stad Dijon zodanig dat het aantal inwoners verdubbelde, en groeide de vraag naar “gewone wijnen” navenant. De gemeenten Chenove, Marsannay en Couchey, gelegen onder de rook van Dijon, legden zich vanzelfsprekend toe op deze productie, wat ten koste ging van de “fijne wijnen”. De producenten organiseerden zich gezamenlijk rondom deze bloeiende economie met de oprichting van verenigingen voor onderlinge bijstand (in Marsannay in 1850, in Couchey in 1855) en de oprichting van het “Syndicat viticole de la Côte dijonnaise” in 1891. Vervolgens gingen de gezondheids- en economische crises aan het einde van de negentiende eeuw gepaard met een achteruitgang van de wijnbouw.

Vanaf de jaren 1930 zette langzaam het herstel in, met het accent op de productie van “fijne wijnen”. In de loop van de jaren 1960 is het ras “gamay” nagenoeg verdwenen en heeft het plaatsgemaakt voor wijngaarden beplant met het ras pinot noir N, dat zijn naam zal vestigen met de productie van roséwijnen. Deze wijnen worden sinds 1937 verkocht onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Bourgogne”. Vanaf dat moment zetten de wijnsyndicaten van Marsannay en Couchey zich in voor de ontwikkeling van deze heroplevende wijnstreek. De reputatie van de wijnen groeide en in 1961 verwierven zij de mogelijkheid om aan de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Bourgogne” de naam “Marsannay” toe te voegen, en voor roséwijnen “Rosé de Marsannay”.

In 1987 werd ten slotte de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Marsannay” bij decreet erkend. Deze kan worden gedragen door witte, rode en roséwijnen.

De wijnstokken worden geteeld volgens de gangbare praktijk in de hele “Côte de Nuits”: met een beplantingsdichtheid van meer dan 9 000 planten per hectare en een wijnstokrasenbestand op basis van de rassen chardonnay B en pinot noir N. Omdat de producenten zich ervan bewust zijn dat de bodems een waardevol erfgoed vormen, stellen de producenten alles in het werk om de integriteit ervan te behouden.

Het is gebruikelijk de wijnen gedurende meerdere maanden te laten rijpen.

In 2008 besloegen de wijngaarden ongeveer 230 hectare, met een gemiddelde jaarproductie van 17 000 hectoliter aan voornamelijk rode wijn. Witte en roséwijnen vertegenwoordigen elk 15 % van de productie.

Causaal verband

Dankzij het koele zeeklimaat, de topografie van de “Côte” met haar “combes” en dalen, en de mergel- en kalkhoudende bodems uit de jura kunnen de variëteiten pinot noir N en chardonnay B, de inheemse druivenrassen van Bourgondië, optimaal gedijen.

De voor de druivenoogst afgebakende percelen liggen aan de voet van het hoofdreliëf, waar de oppervlakteformaties voldoende ontwikkeld zijn om zowel een goede worteling als voldoende afwatering mogelijk te maken, of ze bevinden zich op de grindbodems beneden in het dal.

Deze topografische verscheidenheid geeft samen met de variëteit aan substraten – mergel- of kalkhoudende ondergronden, steen- of kleiachtige toplagen – een mozaïek aan omstandigheden waaraan de wijnen hun rijkdom en diversiteit ontleen.

De wijnen die afkomstig zijn van percelen op de doorlatende grindbodems van de sedimentwaaiers zijn vaak fruitig, met een elegante en soepele structuur, en winnen snel aan expressiviteit. De wijnen die afkomstig zijn van percelen op de hoofdhelling – met bodems die weliswaar ondiep zijn maar rijk aan klei en ijzeroxiden – zijn krachtig, diep gekleurd en langer bewaarbaar.

Deze rijkdom en diversiteit worden, naargelang van de gebruiken, geaccentueerd door de vermelding op het etiket van de naam van het “klimaat” waaruit de druiven afkomstig zijn. De rijping van de wijnen bevordert niet alleen de geschiktheid om te bewaren op fles, maar versterkt ook de expressie van deze diversiteit, die bij de degustatie tot uiting komt.

Komend uit de richting van Dijon is de “Marsannay” het eerste echte wijngebied van de “Côte d’Or” dat men tegenkomt. De stad maakt plaats voor een lang lint van wijngaarden, dat pas ophoudt in de buurt van het wijngebied “Maranges”, ruim 50 kilometer naar het zuiden.

Het wijngebied “Marsannay” is de voornaamste getuige van de historische wijnstreek “Côte dijonnaise”, die ooit bekend stond om haar uitstekende wijnen en nu grotendeels is opgegaan in de agglomeratie Dijon.

Het wijngebied “Marsannay” heeft een rijke en complexe geschiedenis, die getuigt van een eeuwenlang verleden en waarin de gebeurtenissen en ontwikkelingen in de omliggende gebieden hun weerslag hebben gehad. De nabijheid van de stad Dijon maakt het wijngebied kwetsbaar, maar geeft het een sterke symboolwaarde. Nadat het in de middeleeuwen was ontdekt door de hertogen van Bourgondië, werd het door de burgerlijke eigenaars uit Dijon onderhouden en paste het zich aan aan de ontwikkelingen die de verstedelijking meebracht, met het risico dat het zijn oude prestige zou verliezen. Dankzij een succesvolle wederopbloei is het nu een “Porte d’or” (gouden poort) van de “Côte de Nuits”

Informatie over de kwaliteit en de kenmerken van de producten

De rode wijnen hebben een sterke kleur. Zij combineren een krachtige tanninestructuur met een goede soepelheid. De aroma's van kleine donkere vruchten gaan vaak gepaard met toetsen van pruimen en muskus. Wijnen die afkomstig zijn van percelen met grindbodems, hebben meer elegantie en vet dan stevigheid.

De roséwijnen zijn zacht en fruitig, vaak met toetsen van perzik of rode vruchten die worden ondersteund door een aangename levendigheid.

De witte wijnen zijn breed en vet en hebben fruitige toetsen die soms doen denken aan exotische vruchten, of soms toetsen van menthol of citroengras.

Het aromatische potentieel van de wijnen komt volledig tot zijn recht na enkele jaren bewaring.

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

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie, de bereiding en de rijping van de wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten op basis van de officiële geografische code van 2019:

- departement Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny,antenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Massingy, Mavilly-Mandelot, Melese, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolat, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergeles, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée en Vougeot;
- departement Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogn, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légn, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux en Villié-Morgan;
- departement Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissey-la-Mâconnaise, Bissey-sous-Uxelles, Bissey-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burg, Burnand, Bussièes, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleuryville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère (enkel het grondgebied van de voormalige gemeente La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey,

Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennnes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse (enkel het grondgebied van de voormalige gemeenten Donzy-le-National, La Vineuse en Massy), Vinzelles en Viré;

- departement Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Évêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (enkel het grondgebied van de gemeenten Champvallon, Villiers-sur-Tholon en Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers en Yrouerre.

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- a) Op het etiket van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat:

- het gaat om de naam van een plaats die is opgenomen in het kadaster;

- deze staat vermeld op de oogstaangifte.

De in het kadaster opgenomen plaatsnaam wordt vermeld in tekens die niet groter of breder zijn dan de helft van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

- b) Op het etiket van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de grotere geografische eenheid "Vin de Bourgogne" of "Grand Vin de Bourgogne" worden vermeld.
- c) Wanneer de aanduiding van het druivenras op het etiket wordt vermeld, mag deze aanduiding niet in hetzelfde gezichtsveld staan als de verplichte aanduidingen en moet zij worden afgedrukt in lettertekens die niet groter zijn dan 2 mm.

Link naar het productdossier

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5

Bekendmaking van een enig document dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(2021/C 89/08)

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 ⁽¹⁾.

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de eAmbrosia-databank van de Commissie.

ENIG DOCUMENT

“REBLOCHON”/“REBLOCHON DE SAVOIE”

EU-nr.: PDO-FR-0130-AM01 — 3.9.2020

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen

“Reblochon”/“Reblochon de Savoie”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

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

De “Reblochon”/“Reblochon de Savoie” is een kaas die wordt gemaakt van volle rauwe koemelk. Het is een onverhitte, geperste kaas in de vorm van een platte cilinder, met een licht bollende zijkorst en een diameter van ongeveer 14 cm, een hoogte van ongeveer 3,5 cm en een gewicht tussen 450 en 550 g.

Hij bevat na volledige droging minimaal 45 g vet per 100 g en het drogestofgehalte mag niet lager zijn dan 45 g per 100 g kaas.

De korst, die tijdens de rijping is gewassen, is dun en gelijkmatig. De kleur varieert van geel tot oranjegeel en de kaas is geheel of gedeeltelijk bedekt met een fijne, witte, poederachtige laag.

De kaas zelf is zacht, homogeen, soepel en smeug. De kaas is crèmekleurig tot ivoorgeel, lichtgezouten en kan kleine gaatjes bevatten.

De BOB heeft op betrekking op het kleine model kaas, dat dezelfde organoleptische kenmerken heeft, maar een diameter van ongeveer 9 cm, een hoogte van ongeveer 3 cm en een gewicht tussen de 230 en 280 g.

“Reblochon”/“Reblochon de Savoie” wordt aangeboden in de vorm van een hele kaas of in porties.

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

De melk die wordt gebruikt voor de bereiding van de kaas “Reblochon”/“Reblochon de Savoie” mag uitsluitend afkomstig zijn van melkveestapels die bestaan uit melkkoeien van de rassen Abondance, Montbéliarde en Tarentaise (ook Tarine genoemd).

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

Om het verband met het productiegebied te waarborgen, moet de voeding van de kudde voornamelijk bestaan uit voedergrassen die afkomstig zijn uit het geografische gebied van de oorsprongsbenaming. Het basisvoeder is samengesteld uit:

- minimaal 50 % vers gras tijdens de zomerperiode en dagelijks hooi tijdens de winterperiode;
- groenvoer: groene maïs, gemaaid gras, voederbiet. Stro mag alleen in het basisvoeder van vaarzen worden opgenomen.

Tijdens de zomerperiode moeten de koeien minimaal 150 dagen worden beweid.

Het basisvoeder van lacterende koeien moet voor 100 %, uitgedrukt als droge stof, bestaan uit voedergrassen die uit het gebied afkomstig zijn. Voor bedrijven die zich op een hoogte van meer dan 600 m bevinden en bedrijven die de lacterende koeien hoger dan 600 m beweiden, geldt dat de voedergrassen die uit het gebied afkomstig zijn ten minste 75 %, uitgedrukt als droge stof, van het basisvoeder van lacterende koeien moeten uitmaken. Buiten het gebied van de oorsprongsbenaming mogen alleen voedergrassen in de vorm van hooi worden aangekocht.

Naast het basisvoeder kan aanvullend voeder worden gegeven: krachtvoer en gedroogde voedergrassen (jaarlijks maximaal 1 800 kg per melkkoe en 500 kg per vaars).

Gezien het gemiddelde productieniveau verbruiken de koeien in het gebied in totaal 6 000 à 7 000 kg droge stof. Met 1 800 kg krachtvoer met een drogestofgehalte van ongeveer 89 % wordt de vereiste dat minimaal 50 % van het rantsoen in droge stof in het geografische gebied moet worden geproduceerd, vervuld met gras, groenvoer en gedroogde voedergrassen. Dat minimumpercentage bedraagt meer dan 70 % voor de zones die op minder dan 600 m hoogte liggen.

Het is verboden in het voer van de melkkoeien kuilvoer te gebruiken, alsmede gefermenteerde voedingsmiddelen, balen verpakt in plasticfolie en voedingsmiddelen die de geur en/of de smaak van de melk en van de kaas negatief kunnen beïnvloeden of die een risico voor bacteriologische besmetting met zich brengen.

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

De melkproductie, het melken, en de bereiding en het rijpen van de kazen moeten in het geografische gebied plaatsvinden.

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

De eerste gereedmakingsfase van de kazen vindt plaats in het geografische gebied voordat ze het rijpingslokaal verlaten, aangezien de rijping de laatste stap van de bereiding van "Reblochon"/"Reblochon de Savoie" is. Deze bepaling maakt het mogelijk de kwaliteit van de korst van het product te behouden door uitdroging en de ontwikkeling van ongewenste schimmels te voorkomen. Deze eerste gereedmaking laat onverlet dat het product in een later stadium op een andere locatie wordt omgepakt.

Deze speciale verpakking omvat een valse bodem van sparrenhout aan ten minste een van de zijden van de kazen die als hele of halve kaas worden verkocht. De porties moeten aan drie zijden een korst hebben.

De producten die bestemd zijn voor de voedselverwerkende industrie hoeven niet individueel te worden verpakt, maar moeten wel worden verpakt voordat ze het geografische gebied verlaten.

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

Op het etiket moet de oorsprongsbenaming "Reblochon" of "Reblochon de Savoie" worden vermeld in een lettertype dat ten minste even groot is als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype. Daarnaast kan de oorsprongsbenaming op het etiket vergezeld gaan van de term "petit" (klein) bij kazen van geringe afmetingen die zijn gedefinieerd onder punt 3.2.

Afgezien van de voorgeschreven vermeldingen die op alle kazen van toepassing zijn en van de bovengenoemde term, mogen in de etikettering, reclame, facturen of handelsdocumenten geen termen of andere vermeldingen worden toegevoegd aan de benaming, met uitzondering van het fabrieks- of het handelsmerk.

Op het etiket moet het BOB-symbool van de Europese Unie zijn aangebracht in hetzelfde gezichtsveld als de naam van de oorsprongsbenaming "Reblochon" of "Reblochon de Savoie". Ook de vermelding "beschermde oorsprongsbenaming" mag erop zijn aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat twee derde van het departement Haute-Savoie (het hele gebied ten oosten van Annecy op meer dan 500 m hoogte) evenals enkele gemeenten of delen van gemeenten van het departement Savoie.

Departement Haute-Savoie:

Abondance; Alex; Allinges; Amancy; Andilly; Annecy enkel voor het grondgebied van de deelgemeente Annecy-le-Vieux; Arâches-la-Frasse; Arbusigny; Arenthon; Armoy; Arthaz-Pont-Notre-Dame; Ayse; Ballaison; Beaumont; Bellevaux; Bernex; Bluffy; Boège; Bogève; Bonne; Bonnevaux; Bonneville; Bons-en-Chablais; Brenthonne; Brizon; Burdignin; Cervens; Chamonix-Mont-Blanc; Charvonnex; Châtel; Châtillon-sur-Cluses; Chevaline; Chevenoz; Cluses; Collonges-sous-Salève; Combloux; Contamine-sur-Arve; Copponex; Cordon; Cornier; Cranves-Sales; Cruseilles; Demi-Quartier; Dingy-Saint-Clair; Domancy; Doussard; Draillant; Duingt; Entrevernes; Essert-Romand; Etaux; Faucigny; Faverges-Seythenex; Fessy; Féternes; Fillières; Fillinges; Giez; Glières-Val-de-Borne; Groisy; Habère-Lullin; Habère-Poche; Juvigny; La Balme-de-Thuy; La Baume; La Chapelle-d'Abondance; La Chapelle-Rambaud; La Chapelle-Saint-Maurice; La Clusaz; La Côte-d'Arbroz; La Forclaz; La Muraz; La Rivière-Enverse; La Roche-sur-Foron; Lathuile; La Tour; La Vernaz; Le Biot; Le Bouchet-Mont-Charvin; Le Lyaud; Le Grand-Bornand; Le Reposoir; Le Sappey; Leschaux; Les Clefs; Les Contamines-Montjoie; Les Gets; Les Houches; Les Villards-sur-Thônes; Lucinges; Lullin; Lully; Manigod; Marcellaz-en-Faucigny; Machilly; Magland; Margencel; Marignier; Marnaz; Megève; Mégevette; Menthonnex-en-Bornes; Menthon-Saint-Bernard; Mieussy; Monnetier-Mornex; Montriond; Mont-Saxon; Morillon; Morzine; Nancy-sur-Cluses; Nangy; Naves-Parmelan; Novel; Onnion; Orcier; Passy; Peillon; Perrignier; Pers-Jussy; Praz-sur-Arly; Présilly; Quintal; Reignier-Esery; Reyvroz; Saint-André-de-Boège; Saint-Blaise; Saint-Cergues; Saint-Eustache; Saint-Féréol; Saint-Gervais-les-Bains; Saint-Jean-d'Aulps; Saint-Jean-de-Sixt; Saint-Jean-de-Tholome; Saint-Jeoire; Saint-Jorioz; Saint-Laurent; Saint-Pierre-en-Faucigny; Saint-Sigismond; Saint-Sixt; Sallanches; Samoëns; Saxel; Scionzier; Scionzier; Serraval; Servoz; Sevrier; Seytroux; Sixt-Fer-à-Cheval; Talloires-Montmin; Taninges; Thônes; Thyez; Vailly; Vacheresse; Val de Chaise; Vallorcine; Verchaix; Vétraz-Monthoux; Veyrier-du-Lac; Villard; Villaz; Ville-en-Sallaz; Villy-le-Bouveret; Villy-le-Pelloux; Vinzier; Viuz-en-Sallaz; Vougy; Vovray-en-Bornes.

Departement Savoie:

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (delen G1 en G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (delen A1, A2 en A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Verband met het geografische gebied

De "Reblochon" of "Reblochon de Savoie" is een kaas die wordt gemaakt van volle rauwe melk die afkomstig is van plaatselijke koeienrassen die zich hebben aangepast aan de bergomgeving. Het kleine formaat en de smeùge, soepele massa van de kaas zijn het resultaat van de vakkennis die tot op de dag van vandaag bewaard gebleven is en haar oorsprong vindt in de bereiding uit kleine hoeveelheden melk met een hoog vetgehalte.

Het geografische gebied ligt in de noordelijke Alpen en omvat de bergregio's tussen het meer van Genève en het Mont Blancmassief. Het reliëf is bijzonder scherp, met massieven die van west naar oost steeds hoger worden (het westelijke voorbergte reikt tot 1 000 m hoogte, de toppen van de kalkmassieven tot meer dan 2 000 m, en die van het Mont Blancmassief tot ruim 4 000 m), met daartussenin grote valleien die hoger liggen dan 500 m, en er heerst een bergklimaat, dat direct wordt beïnvloed door de nabijheid van de oceaan in het westen, en zich kenmerkt door overvloedige regen.

Het grootste deel van het landbouwareaal is als weiland in gebruik. De regio kenmerkt zich door zeer veel blijvend hooggelegen grasland: de alpenweiden. Deze vertonen een grote verscheidenheid aan vegetatie die verband houdt met de diversiteit van de omgevingsomstandigheden (bodem, waterhuishouding, ligging, hoogte enz.) en met het gebruik (herderspraktijken). 90 % van het graasoppervlak bestaat uit blijvende weilanden met overwegend kropaar, die als een zeer goed voedergras wordt beschouwd, en met witte en rode klaver. Er zijn zowel vette maaiweiden als gemiddelde en magere droge maai- of graasweiden te vinden.

Een van de kenmerken van de melkveebedrijven in het geografische gebied is het gebruik van alpenweiden in de zomer. Het leven van de melkkoeien wordt sterk beïnvloed door de seizoenen.

De melkveehouders maken gebruik van melkveerassen die afkomstig zijn uit de bergregio's, en die dus zijn aangepast aan de fysieke en klimatologische beperkingen van dit leefklimaat (bouw is aangepast aan het grazen op steile weiden; warmtetolerantie; verdraagt weidegang in de zomer en droogvoer in de winter), terwijl ze regelmatig kwaliteitsmelk produceren.

De voeding van de melkkoeien bestaat in de zomer voornamelijk uit weidegras en in de winter uit droogvoer. De hoeveelheid aanvullende voeding wordt beperkt gehouden, zodat een weinig intensieve veehouderij in stand wordt gehouden.

De naam “Reblochon de Savoie” komt van het woord “reblâche”, dat “een tweede maal melken” betekent. Deze praktijk kwam sinds de 13e eeuw veel voor, wanneer de boer die een alpenweide huurde, daarvoor een bijdrage moest betalen aan de eigenaar. Met het oog op de berekening van die bijdrage werden koeien slechts gedeeltelijk gemolken. Bij de latere tweede melkbeurt gaven ze weinig maar heel romige melk, zoals gewoonlijk is aan het eind van het melken. Aangezien de kaasmakers dus over minder, maar wel vette melk beschikten, maakten zij kleine, romige kazen.

De kaasmaker, wiens werkzaamheden zijn gebaseerd op voorouderlijke kennis, speelt een belangrijke rol in het verkrijgen van het aroma van de “Reblochon”/“Reblochon de Savoie”. Dit aroma wordt het best tot stand gebracht wanneer de rauwe melk zonder voorafgaande bewerking en bij een lage temperatuur wordt bewerkt. Doordat dagelijks tweemaal wordt gemolken, moet de melk snel en nauwkeurig worden gebruikt. Bij de verwerking van de rauwe volle melk wordt gewerkt met open kuipen, zodat de kaasmaker de melk kan zien en zijn bewerking kan aanpassen aan de hoedanigheid van de melk.

De rijping van de kaas vond oorspronkelijk plaats in de alpenboerderij. Vervolgens verplaatste deze zich naar het dal, dat gemakkelijker bereikbaar was, waardoor het vak van kaasrijper kon ontstaan. De kaasrijper moet verschillende taken uitvoeren en dient vooral te letten op de vochtigheidsgraad en de rijpingstemperatuur, die een belangrijke rol speelt bij de ontwikkeling van schimmelflora (die de korst zijn kenmerkende uiterlijk verleent).

De handel in “Reblochon” breidde zich in de 19e eeuw uit, waarmee een specifieke handelsactiviteit op gang kwam die mede te danken was aan de uitbreiding van het netwerk van verbindingswegen.

De “Reblochon”/“Reblochon de Savoie” is een onverhitte, geperste kaas van volle rauwe koemelk, die voorafgaand aan de bereiding geen enkele behandeling ondergaat.

De kaas is ook in een kleiner formaat verkrijgbaar. Hij heeft de vorm van een platte cilinder, met een licht bollende zijkorst.

De kaasmassa is ivorekleurig, smeug, soepel en licht gezouten. Zijn gele tot oranjegele zachte, gewassen korst is bedekt met een fijne, witte, poederachtige laag.

Dankzij het zeer regenrijke bergklimaat dat in het hele geografische gebied heerst, groeit er veel gras in de lente en zomer. De verscheidenheid aan milieuomstandigheden, zoals de uiteenlopende hoogte en ligging van de alpenweiden en de aard van het gesteente, uit zich in weiden met een grote rijkdom aan planten, waarbij elke omgeving wordt gekenmerkt door een originele flora.

Talrijke soorten in deze rijke flora zijn sterk aromatisch, een eigenschap die bijdraagt aan het karakter van de “Reblochon”/“Reblochon de Savoie”.

Deze harde omgeving is zeer belastend voor de koeien en alleen bergrassen zijn in staat een levenswijze vol te houden waarbij ze het sedentaire leven dat ze “s winters in de stallen in het dal leiden, combineren met de grote afstanden die ze “s zomers elke dag in de alpenweiden moeten afleggen.

Deze rassen zijn onder deze omstandigheden in staat om een eiwitrijke melk te produceren die zeer geschikt is om kaas van te maken: de wrongel die wordt verkregen na toevoeging van stremsel is stevig en de kaasopbrengst is hoog.

De kaas “Reblochon”/“Reblochon de Savoie”, die aanvankelijk het product was van een bereiding uit kleine hoeveelheden vette melk, wordt tegenwoordig geproduceerd met een eenvoudige techniek (weinig verhitting, snelle kweek van bacteriën, geen droging in de kuip) die slechts een korte rijpingstijd met zich meebrengt. Tijdens die rijping wordt het kaasoppervlak ingenomen door verscheidene, gelijktijdig of na elkaar levende microbiële groepen. Deze opeenvolging laat zich hoofdzakelijk verklaren door de ontwikkeling van de pH-waarde en het zoutgehalte van de korst. Deze microflora en meer in het bijzonder *Geotrichum candidum*, verlenen de “Reblochon”/“Reblochon de Savoie” zijn kenmerkende fijne, witte, poederachtige laagje, maar zijn ook zeer bepalend voor de ontwikkeling van de textuur en het aroma van de kaas.

De organoleptische kenmerken van de “Reblochon”/“Reblochon de Savoie” houden dan ook verband met de voeding van de melkkoeien (weidegang, voedergewassen) en zijn het resultaat van een flora die zich heeft aangepast aan specifieke klimaatomstandigheden en van het bestendige vakmanschap van de kaasmakers en kaasrijpers.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2

Bekendmaking van een enig document dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(2021/C 89/09)

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 ⁽¹⁾.

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de eAmbrosia-databank van de Commissie.

ENIG DOCUMENT

“MIEL DE GALICIA”/“MEL DE GALICIA”

EU-nr.: PGI-ES-0278-AM01 — 16.9.2020

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

“Miel de Galicia”/“Mel de Galicia”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong

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

“Miel de Galicia” of “Mel de Galicia”, het product dat onder de beschermde geografische aanduiding (BGA) valt, wordt gedefinieerd als honing die alle kenmerken bezit die in het productdossier zijn vastgesteld. Hij voldoet aan alle eisen die in dat productdossier, in het handboek voor kwaliteit en in de geldende wetgeving ten aanzien van de productie, verwerking en verpakking worden gesteld. Deze honing wordt geproduceerd in bijenkasten met uitneembare ramen en wordt verkregen door uitlekken of centrifugatie. Hij is in vloeibare, gekristalliseerde of vaste vorm verkrijgbaar. Daarnaast wordt hij ook als stukjes honingraat verkocht.

“Miel de Galicia” wordt naargelang de botanische oorsprong ingedeeld in:

- bloemenhoning,
- eucalyptushoning,
- kastanjehoning,
- bramenhoning,
- heidehoning,
- honingdauwhoning.

Fysisch-chemische kenmerken:

- maximaal vochtgehalte: 18,5 %;
- diastatische activiteit: ten minste 9 op de schaal van Schade. Voor honingsoorten met een laag enzymgehalte geldt een minimum van 4 op die schaal, mits het gehalte aan hydroxymethylfurfural niet meer bedraagt dan 10 mg/kg;
- maximaal gehalte aan hydroxymethylfurfural: 28 mg/kg.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

Melissopalinologische kenmerken:

In het algemeen moet het pollenspectrum in zijn totaliteit overeenkomen met het spectrum dat kenmerkend is voor honing uit Galicië.

In elk geval mag de pollencombinatie *Helianthus annuus*-*Olea europaea*-*Cistus ladanifer* niet hoger zijn dan 5 % van het totale pollenspectrum.

Bovendien moeten de pollenspectra, afhankelijk van de bloem waarvan de verschillende genoemde honingsoorten afkomstig zijn, voldoen aan de volgende eisen:

- a) bloemenhoning: het merendeel van de pollen moet afkomstig zijn van de volgende soorten: *Castanea sativa*, *Eucalyptus* sp., *Ericaceae*, *Rubus* sp., *Rosaceae*, *Cytisus* sp.-*Ulex* sp., *Trifolium* sp., *Lotus* sp., *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus* sp., *Echium* sp., *Taraxacum* sp. en *Brassica* sp.;
- b) monoflorale honing:
 - eucalyptushoning: het percentage eucalyptuspollen (*Eucalyptus* sp.) moet ten minste 70 % bedragen,
 - kastanjehoning: het percentage kastanjepollen (*Castanea* sp.) moet ten minste 70 % bedragen,
 - bramenhoning: het percentage bramenpollen (*Rubus* sp.) moet ten minste 45 % bedragen,
 - heidehoning: het percentage heidepollen (*Erica* sp.) moet ten minste 30 % bedragen;
- c) honingdauwhoning: het pollenspectrum moet overeenkomen met de planten die kenmerkend zijn voor de vegetatie in Galicië, waaronder met name de taxa *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* en *Erica*.

Organoleptische kenmerken:

De honing moet in het algemeen wat kleur, aroma en smaak betreft, de organoleptische kwaliteiten bezitten die eigen zijn aan de desbetreffende bloem van herkomst. Afhankelijk van die herkomst zijn de te onderscheiden organoleptische kenmerken de volgende:

- bloemenhoning: de kleur varieert van licht of donker geelbruin tot donker. Het aroma is bloemig of plantaardig. De zoete smaak kan verschillende nuances hebben, afhankelijk van de overheersende flora. De honing kan ook wrang smaken;
- eucalyptushoning: licht geelbruine of geelbruine kleur, bloemenaroma met doorgaans een vleugje was. De overheersende smaak is zoet, meestal met een zurige toets en soms ook een vleugje zout;
- kastanjehoning: geelbruine tot donkere kleur, soms met rode tinten. Ruikt bij voorkeur plantaardig. De overheersende smaak is zoet, meestal met een vleugje zout. Ook bittere en/of zure smaken kunnen worden waargenomen. De honing kan wrang smaken;
- bramenhoning: licht tot donker geelbruine kleur. Deze honing heeft een bloemig en/of fruitig aroma. De basissmaak is zoet, hoewel zure, zoute en/of bittere toetsen kunnen worden waargenomen;
- heidehoning: de kleur varieert van licht of donker geelbruin tot donker, met rode tinten. De honing kan zowel een plantaardig als bloemig aroma hebben. De overheersende smaak is zoet, meestal met een bittere toets. Ook zoute en/of zure smaken kunnen worden waargenomen;
- honingdauwhoning: donker geelbruin of donker van kleur, vaak met een plantaardig aroma. Zoete smaak, met soms zoute en/of bittere toetsen.

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

—

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

Zowel de productie als vervolgens de winning, de opslag en de verpakking moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

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

De honing wordt verpakt in de bedrijven die in het desbetreffende register van het controleorgaan staan ingeschreven. De verpakkingen die bestemd zijn voor de directe consument, hebben meestal een inhoud van 500 g tot 1 000 g.

De verpakking moet zodanig zijn afgesloten dat er geen natuurlijke aroma's verloren gaan en er geen geuren of vochtigheid kunnen binnendringen, waardoor het product zou kunnen worden aangetast. De verpakkingen moeten van doorzichtig en kleurloos glas gemaakt zijn, maar andere materialen kunnen worden toegestaan als zij voldoen aan de verpakkingsnormen voor levensmiddelen. Honing die als stukjes honingraat wordt verkocht, moet in een toegestaan materiaal worden verpakt.

Bovendien mag de honing uitsluitend worden verpakt in verpakkingsbedrijven waar alleen honing aanwezig is die afkomstig is van in het register van de beschermde geografische aanduiding ingeschreven ondernemingen en waar de etikettering plaatsvindt onder toezicht van het controleorgaan. Al die maatregelen moeten de kwaliteit en de traceerbaarheid van het product garanderen.

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

Honing die onder de beschermde geografische aanduiding "Miel de Galicia" op de markt wordt gebracht, moet na certificering worden voorzien van het etiket dat behoort tot het eigen merk van het verpakkingsbedrijf in kwestie en dat uitsluitend wordt gebruikt voor de beschermde honing, en van een door het controleorgaan goedgekeurd en afgegeven rugetiket met een alfanumerieke code met opeenvolgende nummering en met het officiële logo van de BGA "Miel de Galicia".

De vermelding "beschermde geografische aanduiding" en een van de twee geregistreerde namen, namelijk "Miel de Galicia" of "Mel de Galicia", moeten op zowel het commerciële etiket als het rugetiket worden vermeld.

Op de etikettering van honingdauwhoning mag "Miel de forêt" worden vermeld.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productie-, verwerkings- en verpakkingsgebied van de honing die onder de beschermde geografische aanduiding "Miel de Galicia" valt, omvat het hele grondgebied van de autonome gemeenschap Galicië.

5. Verband met het geografische gebied

Deze geografische aanduiding wordt geregistreerd op basis van haar reputatie en van bepaalde specifieke kenmerken die eigen zijn aan de natuurlijke productieomgeving.

Reputatie

De bijenteelt in Galicië bereikte haar hoogtepunt voordat suiker zijn intrede deed. Honing werd beschouwd als een belangrijk levensmiddel dankzij zijn zoetmakend vermogen en zijn bijzondere medicinale eigenschappen. In het Catastro de Ensenada uit de jaren 1752-1753 staan voor Galicië in totaal 366 339 traditionele bijenkorven, "trobos" of "cortizos" genaamd, ingeschreven, die op vele plaatsen bewaard zijn gebleven. Daaruit blijkt duidelijk hoe belangrijk de bijenteelt in Galicië sinds de oudheid is, evenals uit de toponymie van Galicië.

De "cortín", "albar", "abellariza", "albiza" of "albariza" is een bouwwerk met open dak op het platteland, dat een ovale, ronde of soms vierhoekige vorm heeft, met hoge muren om de bijenkorven te beschermen en dieren (vooral beren) de toegang te beletten. Die bouwwerken herinneren aan de tijd van weleer en zijn nog steeds te zien. Soms zijn ze nog bruikbaar, vooral in de bergen en met name in de oostelijke bergketens Ancares en Caurel en in het Suidoogergebied.

In 1880 plaatste de pastoor van Argozón (Chantada, Lugo), Don Benigno Ledo, de eerste bijenkast met losse bouw en enkele jaren later bouwde hij de eerste bijenkast voor vermenigvuldiging door deling en voor koninginnenteelt, die hij kweekkast noemde. Een bewijs van zijn belang voor de bijenteelt, niet alleen in Galicië maar in heel Spanje, is het feit dat in het boek van Roma Fábrega wordt vermeld dat de eerste Spanjaard met bijenkasten met losse bouw Don Benigno Ledo was, "de bijenpastoor" uit Galicië.

Het eerste werk over bijenteelt dat in Galicië werd gepubliceerd, is waarschijnlijk dat van D. Ramón Pimentel Méndez (1893). Zijn handboek voor de bijenteelt is uitdrukkelijk voor bijenhouders in Galicië geschreven.

De honing van Galicië is beschreven in de *Inventario español de productos tradicionales*, die het Spaanse ministerie van Landbouw, Visserij en Voeding in 1996 heeft gepubliceerd (blz. 174 en 175). Het product is een van de belangrijkste commerciële attracties tijdens de najaarsfestiviteiten.

In 1998 heeft het ministerie van Landbouw en Visserij een studie verricht over de honinghandel in Spanje. Uit die studie blijkt dat in het noordwesten van het land (Galicië) meer honing wordt verbruikt dan in de andere Spaanse gemeenschappen en dat de prijs van de honing er bovendien hoger is. De consument apprecieert sinds de oudheid de honing die in Galicië wordt geproduceerd. Dat heeft de handelswaarde ervan doen stijgen, een fenomeen dat zich in de naburige autonome gemeenschappen niet voordoet.

Specifieke kenmerken die eigen zijn aan de natuurlijke omgeving

Galicië, dat zich in het uiterste noordwesten van het Iberische Schiereiland bevindt, is een van de oudste territoriale eenheden van Spanje. De naam is nagenoeg ongewijzigd gebleven sinds de Romeinse overheersing (de Romeinen noemden de streek "Gallaecia") en het gebied heeft sinds meer dan acht eeuwen vrijwel dezelfde grenzen. De bestuurlijke grenzen van de regio vallen samen met de geografische. Van noord naar zuid en van oost naar west hebben die geografische grenzen Galicië van oudsher gescheiden van de naburige regio's, wat ook verklaart hoe de eigen taal daar bewaard is gebleven.

De geografische verschillen bepalen het klimaat van Galicië. De invloed van de oceaan kan tot in het land doordringen via estuaria en rivierdalen, die zuidwest-noordoostelijk georiënteerd zijn (dat is nergens anders langs de Spaanse kust het geval), en de bergen houden de verschillende weerfronten tegen. Daardoor vertoont het klimaat van deze regio specifieke kenmerken wat temperatuur en neerslag betreft.

Voorts verschilt het grootste deel van het Galicische grondgebied geomorfologisch, lithologisch en pedologisch van de mediterrane gebieden waar traditioneel aan bijenteelt wordt gedaan. De bodem is er overwegend zuur, wat bepalend is voor de plaatselijke vegetatie, en bijgevolg ook voor de nectarproductie en de kenmerken van de honing.

Het gaat hier dan ook om een natuurlijke regio die helemaal anders is dan de rest van het Iberische Schiereiland. Dat verschil vloeit voort uit geomorfologische, klimatologische, biologische en pedologische factoren die bepalend zijn voor de lokale flora, die is aangepast aan de natuurlijke omstandigheden die het gevolg zijn van al die variabelen.

Qua drachtplanten is Galicië een tamelijk homogeen gebied. De grootste verschillen die de honingproductie in Galicië kenmerken, zijn het gevolg van de overvloedige aanwezigheid van de belangrijkste drachtplanten. In het merendeel van de honing die in Galicië wordt geproduceerd, zijn vijf hoofdtaxa aanwezig: *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus*, *Erica* en *Eucalyptus*. Naar de kust toe groeit overwegend eucalyptus. In het binnenland wordt honing hoofdzakelijk gewonnen uit drie veelvuldig voorkomende plantensoorten: *Castanea Sativa*, *Erica* en *Rubus*.

Kortom, de geografische ligging van Galicië en de daarmee gepaard gaande kenmerken zorgen ervoor dat de honing zijn typische eigenschappen krijgt, die bijgevolg verschillen van die van honing die in andere gebieden wordt geproduceerd.

Een van de nuttigste analysemethoden om de geografische eigenheid van de honing te bepalen, is de pollenanalyse. Daaruit blijkt dat de specifieke kenmerken van de Galicische honing, die deze honing onderscheiden van die uit andere streken, een gevolg zijn van:

- de aanwezigheid van typische en exclusieve pollencombinaties die deze honing onderscheiden van andere, ook van die uit naburige regio's;
- de afwezigheid of zeer beperkte aanwezigheid (minder dan 1 %) van pollen van lipbloemigen, met name *Lavandula*, *Rosmarinus*, *Thymus*, *Mentha* enz.;
- de afwezigheid of zeer beperkte aanwezigheid (minder dan 1 %) van pollen van *Helianthus annuus*, *Citrus* of *Olea europaea*;
- de afwezigheid of zeer beperkte aanwezigheid (minder dan 1 %) van pollen van *Cistus ladanifer*;
- de afwezigheid van *Hedysarum coronarium*, *Hypocoum procumbens* en *Diploaxis erucoides*.

Kortom, "Miel de Galicia" heeft tal van specifieke kenmerken die voortvloeien uit de natuurlijke omgeving.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_Miel_de_Galicia_ju-lio_2020_final.pdf

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



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

NL