

PBO-blad

Mededelingenblad en Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie

Inhoudsopgave

Mededelingenblad Bedrijfsorganisatie

SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD 2

Bestuurssamenstellingen 2

BEDRIJFSLICHAMEN 3

Hoofdproductschap Akkerbouw 3

Productschap Wijn 30

Productschap Dranken 31

Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie

BEDRIJFSLICHAMEN 32

Productschap Diervoeder (PDV 1) 32

Mededelingenblad Bedrijfsorganisatie

Natuurlijke en rechtspersonen tot wie een ontwerpverordening van de Sociaal-Economische Raad of een bedrijfslichaam zich uitstrekt, kunnen gedurende vier weken bij de betreffende organisatie schriftelijk bedenkingen aanvoeren tegen de in dit Mededelingenblad gepubliceerde ontwerpverordening.

SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD

Bestuurssamenstellingen

Productschap Vis

Voor de zittingsperiode van 1 januari 2010 tot en met 31 december 2011 van het bestuur van het Productschap Vis zijn benoemd tot lid of plaatsvervangend lid voor ondernemingen op het gebied van:

DE VISSERIJ

door Nederlandse Vissersbond
Ing. J.K. Nooitgedagt (plv. H. Romkes)
A.H. Dekker (plv. H. Tanis)

door Nederlandse Vereniging van Viskwekers, Redersvereniging voor de Zeevisserij, Vereniging van Schippers–Eigenaren, Federatie van Visserijverenigingen, Combinatie van Beroepsvissers en Productenorganisatie van de Nederlandse Mosselcultuur (gezamenlijk)

Ir. J.C.M. van Rijsingen (plv. ir. W. Swinkels)
D. Parlevliet (plv. G. Zwijnenburg)
C. Haasnoot (plv. M. van Duijn)
B. Daalder (plv. G. Meun)
Ing. D.C. Visser (plv. P.A. Kooistra)
Mr. H.J. van Geesbergen (plv. J.A. van Damme)

DE VISAFSLAGEN

door Nationaal Overleg Visafslagen
J.A. van Nieuwenhuijzen (plv. P.A. Louwerse)

DE BE- OF VERWERKING VAN VIS EN DE GROOTHANDEL IN VIS EN MET DIE HANDEL VERWANTE BEDRIJVEN EN DE GROOTHANDEL EN DE WERKZAAMHEID VAN TUSSENPERSONEN IN VISCONSERVEN

door Federatie van Organisaties op het gebied van de Groothandel in en Be- en Verwerking van Vis

C.J.A. Machielsen (plv. E.C.M. Mooijer)
R.W. van Asch (plv. vacature)
Drs. G. Pastoor (plv. W. van der Zwan)
M.J. Pronk (plv. H. van Wijk)
C. Koffeman (plv. P. Buter)
N. de Jong (plv. M.J.M. van der Drift)
Drs. R.C.E. Barbé (plv. vacature)

DE DETAILHANDEL IN VIS EN VISPRODUCTEN

door Verbond van de Nederlandse Visdetailhandel
P.E. van de Laar (plv. J.A. Koning)

door Centrale Vereniging voor de Ambulante Handel
H. de Graaf (plv. H. Achterhuis)

DE VISSERIJ; DE VISAFSLAGEN; DE BE- OF VERWERKING VAN VIS EN DE
GROOTHANDEL IN VIS EN MET DIE HANDEL VERWANTE BEDRIJVEN EN DE
GROOTHANDEL EN DE WERKZAAMHEID VAN TUSSENPERSONEN IN VISCONSERVEN; DE
DETAILHANDEL IN VIS EN VISPRODUCTEN

door CNV BedrijvenBond

Mr. Th. De Jong (plv. A. Bruggeman)

A. Visser (plv. R.J. Gijssen)

F. Kuijt (plv. vacature)

C. Admiraal (plv. W. Groen)

N.A. Bogaard (plv. vacature)

door FNV Bondgenoten

A. Steijaert (plv. vacature)

A.L. Moerman (plv. vacature)

Hoofdbedrijfschap Detailhandel

Voor het resterende deel van de zittingsperiode die loopt tot en met 31 december 2010 van het bestuur van het Hoofdbedrijfschap Detailhandel is de heer R.R.J.B. Peters als plaatsvervangend lid benoemd door FNV Bondgenoten.

BEDRIJFSLICHAMEN

Hoofdproductschap Akkerbouw

Openbare kennisgevingen

Gelet op artikel 3 van de Landbouwkwaliteitsregeling geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en specificiteitscertificering, maakt het HPA de volgende publicaties in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen, nr. C 122 van 11 mei 2010 en C 125 van 13 mei 2010, bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een wettig economisch belang te hebben in verband met de door de Commissie voorgenomen registratie van betreffende productdossiers, kan tot uiterlijk 28 september 2010 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan het HPA, secretariaat AGOS, Postbus 29739, 2502 LS Den Haag.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 122/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„CAROTA NOVELLA DI ISPICA”

EG-nummer: IT-PGI-0005-0522-26.01.2006

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Naam: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. **Groepering:**

Naam: Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della «Carota Novella di Ispica»
Adres: c/o Agriconsult — Viale dei Platani 34/b
97100 Ragusa RG
ITALIA
Tel. +39 0932643569
Fax +39 0932254479
E-mail: info@studioagricosult.it
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) andere ()

3. **Productcategorie:**

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

4. **Overzicht van het productdossier:**

(samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:*

„Carota Novella di Ispica”

4.2. *Beschrijving:*

De „Carota Novella di Ispica” met beschermde geografische aanduiding is een product van de soort *Daucus carota* L.. De gebruikte variëteiten behoren tot de rassengroep van half lange wortelen „Nantes” en hybriden daarvan zoals: Exelso, Dordogne, Nancò, Concerto, Romance, Naval, Chambor, Selene. Ook andere hybriden kunnen worden toegevoegd, mits zij behoren tot de rassengroep van half lange wortelen „Nantes” en de producenten aan de hand van gedocumenteerde tests hebben aangetoond dat zij voldoen aan de kwaliteitscriteria van de „Carota Novella di Ispica”. Het gebruik van nieuwe hybriden voor de productie van de „Carota Novella di Ispica” is toegestaan na een positieve beoordeling van de tests door het Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, dat hiertoe technisch advies kan inwinnen bij de controle instantie of een andere instantie.

Bij het op de markt brengen heeft de „Carota di Ispica” een cilindrische kegelvorm met een diameter tussen 15 en 40 mm en een gewicht tussen 50 en 150 g, zonder secundaire kiemwortels of apicale wortel en zonder barsten in de penwortel.

De „Carota Novella di Ispica” bereikt de commerciële rijpheid reeds eind februari (20 februari), tot begin juni (15 juni). De „Carota Novella di Ispica” wordt bijgevolg in de winter en het voorjaar op de markt aangeboden en heeft de organoleptische kenmerken van een vers product. De chemische en nutritionele parameters zijn de volgende:

- een hoog koolhydratengehalte: > 5 % van het verse gewicht;
- een betacaroteengehalte dat varieert naar gelang van de productieperiode: > 4 mg/100 g vers product;
- een gehalte aan minerale zouten: tussen 0,5 % en 0,9 %.

De sensorische kenmerken zijn beoordeeld aan de hand van de UNI 10957-methode van 2003. De descriptoren zijn gekwantificeerd aan de hand van een intensiteitsschaal van 1 (laagste intensiteit) tot 5 (hoogste intensiteit), volgens het UNI ISO 4121-model van 1989.

Voor de belangrijkste descriptoren heeft de jury de volgende minimumscore gegeven:

- kleurintensiteit 2,5
- knapperigheid 2,5
- typische wortelgeur 2,5
- kruidenaroma 2,5.

Voorts heeft de „Carota Novella di Ispica” een glanzende schil, mals vruchtvlees en een weinig vezelig hart.

Alleen de „Carota Novella di Ispica” van de klassen extra en I, zoals omschreven in de UN/ECE-norm betreffende de handel in en de controle op de handelskwaliteit van wortelen, kan als zodanig worden erkend.

De „Carota Novella di Ispica” met BGA wordt verpakt in verzegelde verpakkingen, op zodanige wijze dat het zegel breekt wanneer de verpakking wordt geopend. De volgende verpakkingen zijn toegestaan:

- schaal tot 2 kg, bedekt met een beschermingsfilm;
- zak van 1 tot 6 kg, van polyethyleen of polypropyleen;
- vershoudzak van 6 tot 12 kg.

4.3. *Geografisch gebied:*

Het productiegebied van de „Carota Novella di Ispica” omvat de gemeenten van de volgende provincies tot een hoogte van 550 m boven de zeespiegel:

- Ragusa: de gemeenten Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria;
- provincie Siracusa: de gemeenten Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini;
- provincie Catania: de gemeente Caltagirone;
- provincie Caltanissetta: de gemeente Niscemi.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

Iedere fase van het productieproces wordt bewaakt door telkens input en output te registreren. Daardoor, en door de registratie in speciale, door de controlestructuur bijgehouden registers van de kadastrale percelen waarop de teelt plaatsvindt, van de producenten en van de verpakkers, alsmede door de tijdige aanmelding bij de controlestructuur van de geproduceerde hoeveelheden (vóór december), wordt de traceerbaarheid van het product gegarandeerd. Elke producent moet registers bijhouden waarin hij alle teeltverrichtingen noteert; elke ingezaaide partij krijgt een code, waarvan de partij in alle stadia (teelt, oogst, transport naar de opslagplaats, verwerking en afzet) vergezeld gaat om op ieder tijdstip de traceerbaarheid en de volledige transparantie te garanderen teneinde de consument te beschermen.

Zowel fysieke als rechtspersonen die op de desbetreffende lijsten staan vermeld, worden gecontroleerd door de controlestructuur.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

In de productiemethode is bepaald dat de grond vóór de inzaai moet worden gediepploegd (40-50 cm).

De vruchtwisseling moet om de drie jaar plaatsvinden; eenzelfde perceel mag dus gedurende twee opeenvolgende verkoopseizoenen niet opnieuw met wortelen worden beplant. Alleen op gronden die nooit met wortelen zijn beplant, mogen op eenzelfde perceel gedurende twee opeenvolgende verkoopseizoenen wortelen worden geteeld. Het is een „open” vruchtwisseling, d.w.z. dat de wortelteelt mag worden afgewisseld met groenten in volle grond, granen en peulvruchten. Gecombineerde teelten moeten worden uitgesloten.

De inzaai vindt plaats in het najaar met behulp van pneumatische zaaimachines met vooraf ingestelde plantafstand, waarbij het zaad gemiddeld 1 cm diep in de grond wordt ingebracht. Naar gelang van de teeltwijze worden 1 500 000 tot 2 000 000 zaden per hectare ingebracht.

De gebruikte meststofeenheden mogen niet in grotere hoeveelheden worden toegediend dan hieronder aangeven (eenheden per hectare): N: 150; P₂O₅: 80; K₂O: 240; MgO: 40; hierbij wordt steeds de voorkeur gegeven aan gemengde organische meststoffen. Het gebruik van meststoffen op basis van meso- en micro-elementen is toegestaan. De grond mag worden gewied om onkruid te verwijderen, de grond zachter te maken en de meststoffen te verspreiden. De bestrijding van plagen is gebaseerd op de beginselen van de geïntegreerde bestrijding met agronomische en biologische ingrepen. Van chemicaliën wordt uitsluitend gebruik gemaakt wanneer de interventiedrempel is bereikt of wanneer gunstige voorwaarden voor de ontwikkeling van ziekteverwekkers heersen.

Van 20 februari tot 15 juni wordt er dagelijks geoogst. Hierbij wordt gebruik gemaakt van multifunctionele oogstmachines waarmee het hele veld in 1 keer kan worden geoogst.

Het vers geoogste product wordt dagelijks verwerkt in de verwerkingsinstallaties van de bedrijven. De belangrijkste verwerkingsstadia zijn de volgende: wassen, verwijderen van afval, groottesortering, verpakken. De einddatum voor het op de markt brengen wordt vastgesteld op 15 juni.

Om de kwaliteit, de controle en de traceerbaarheid van het product te garanderen, moeten de productie en de eerste verpakking in het in punt 4.3 vastgestelde productiegebied plaatsvinden. Verdere verpakking mag wel buiten het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

4.6. Verband:

De erkenning van de „Carota Novella di Ispica” als beschermde geografische aanduiding wordt gerechtvaardigd door de vroege oogst ervan.

De gunstige bodem- en klimaatomstandigheden zijn kenmerkend voor de periode waarin de „Carota Novella di Ispica” wordt geteeld. Wortelen van Ispica zijn „nieuwe” wortelen, d.w.z. dat zij de commerciële rijpheid reeds eind februari (20 februari) bereiken, tot begin juni (15 juni). Zo wordt een nieuw, typisch Siciliaans product verkregen dat nauw verbonden is met het productiegebied. Bovendien wordt de „Carota Novella di Ispica” op de markt aangeboden in de winter en in het voorjaar, met de typische organoleptische kenmerken van een vers product: knapperigheid, intense geur en kruidenaroma.

Het productiegebied van de „Carota Novella di Ispica” wordt gekenmerkt door hoge gemiddelde wintertemperaturen, veel zonlicht en vruchtbare gronden. De kwaliteitsparameters en de bijzondere productiecycli zijn nauw verbonden met de fysieke en biochemische kenmerken die door hun interactie het gebied tot een harmonisch geheel maken dat deze parameters valoriseert.

Dankzij de geschiktheid van het gebied voor de teelt van wortelen, met name de optimale omgevingsfactoren en het milde en droge klimaat van de kuststrook, kan de plant een perfecte algemene sanitaire toestand handhaven.

Het productiegebied van de „Carota Novella di Ispica” kent noch extreme temperatuurdalingen, noch extreme regenval of droogte. Het is bewezen dat de temperaturen in het gebied bevorderlijk zijn voor een intense kleuring, mede dankzij de hoeveelheid licht waaraan de gronden van september tot maart zijn blootgesteld, een regelmatige structuur en een optimaal gehalte aan suiker, betacaroteen en minerale zouten die, gelet op de oogstperiode, de „Carota Novella di Ispica” extra karakteriseren. Ook de gronden voldoen aan de eisen van de teelt waarvoor middelzware, eerder losse bodems zonder grof skelet geschikt zijn, die rijk zijn aan voedingsstoffen en goede diepte- en versheidskenmerken vertonen, hoewel ook zandachtige bodems geschikt zijn mits zij goed bemest en geïrrigeerd worden.

Dit alles heeft bijgedragen tot het succes van de „Carota di Ispica”. Volgens de oude producenten beweerden Europese importeurs een lading „Carota Novella di Ispica” meteen na opening van de deuren van de transportwagon te herkennen aan de bijzondere en intense geur.

De eerste documenten over de teelt van de „Carota di Ispica” dateren van 1955 en de eerste gegevens over de uitvoer ervan van enkele jaren later. Eind jaren vijftig heeft de teelt van de „Carota di Ispica” zich geleidelijk aan uitgebreid tot het in punt 4 afgebakende gebied, zowel als gevolg van bodemvermoeidheid als van het grote succes op de nationale en buitenlandse markten. Belangrijke getuigenissen zijn terug te vinden in „La Coltivazione della Carota ad Ispica” (1972) van Pina Avveduto. Over de snelle uitbreiding van de teelt van de „Carota di Ispica” schrijft zij het volgende: „De snelle verspreiding van de nieuwe teelt is duidelijk te danken aan de grote verhandelbaarheid van het product, dat vanwege zijn intrinsieke eigenschappen op alle nationale en internationale markten wordt geaccepteerd en zelfs zeer gevraagd is [...]. Onze wortelen worden namelijk gewaardeerd om hun vroegrijpheid, vorm (groottesortering), organoleptische kenmerken (kleur, smaak), chemische eigenschappen (hoog gehalte aan carotenen en glucose).”.

4.7. Controlestructuur:

De controlestructuur voldoet aan de in de EN-norm 45011 vastgestelde voorwaarden.

Naam: Suolo e Salute s.r.l
Adres: Via Paolo Borsellino 12/B
61032 Fano PU
ITALIA

Tel. +39 0721860543
Fax +39 0721860543
E-mail: info@suoloesalute.it

4.8. Etikettering:

Bovenop het communautaire grafische symbool en de wettelijk voorgeschreven informatie, moeten op het etiket, in duidelijke en leesbare drukletters, de volgende vermeldingen worden aangebracht:

- het logo van de benaming „Carota Novella di Ispica” IGP;
- de naam, de handelsnaam, het adres van het productie- en verpakkingsbedrijf;
- de handelsklasse („Extra” of „1”).

Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden. Het gebruik van aanduidingen die verwijzen naar privé-merken is echter toegestaan, mits zij niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden.

Het logo van de „Carota Novella di Ispica” bestaat uit een grafische afbeelding van een wortel, met daarboven een onregelmatige driehoek en met de punt naar beneden. De grafische afbeelding staat links van de vermelding „Carota Novella di Ispica”. De hoofdletter „N” van „Novella” doorkruist de wortel ongeveer ter halve hoogte terwijl de vermelding „di Ispica” onder „Novella” is aangebracht; alle letters zijn groen. De lettertekens hebben afgeronde uiteinden.



ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 125/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„MONTORO-ADAMUZ”

EG-Nr.: ES-PDO-0005-0658-08.11.2007

BGA () BOB (X)

1. **Naam:**

„Montoro-Adamuz”

2. **Lidstaat of derde land:**

Spanje

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

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.5 Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

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

Extra olijfolie van eerste persing verkregen uit de vrucht van de olijfboom (*Olea Europaea* L.) van de volgende variëteiten: *Nevadillo Negro*, *Picual*, *Lechín de Sevilla*, *Picudo* en *Carrasqueño de la Sierra*. De inheemse variëteit *Nevadillo Negro* — voor meer dan 10 % — en de *Picual*variëteit, die samen meer dan 98 % van de coupage (mengeling van verschillende variëteiten) vertegenwoordigen, worden als belangrijkste variëteiten beschouwd.

De extractie gebeurt uitsluitend door middel van mechanische of fysieke procedés die geen wijziging teweegbrengen in de olie zodat de smaak, het aroma en de kenmerken van de gebruikte vrucht bewaard blijven.

De oliën vertonen de volgende fysisch-chemische kenmerken:

Zuurgraad	maximum 0,5 %
Vochtigheid	maximum 0,1 %
Peroxidegetal	maximum 20 meq. O ₂ /kg

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

K270 (absorptiefactor 270 nm)	maximum 0,18
Totale polyfenolen (¹) (ppm)	minimum 700 ppm
K225 (bitterheid)	minimum 0,3
Was	maximum 150 mg/kg vet
Stabiliteit	minimum 80 (uur bij 100 °C)

(¹) Methode van volledige extractie van polyfenolen en hun kwantificering door middel van het kleurmetingsdetectiesysteem via een reeks elektroden.

Vetzuursamenstelling

Myristinezuur C14:0	≤ 0,05 %	Linolzuur C18:2	3,5-7,5 %
Palmitinezuur C16:0	9,5-12,5 %	Linoleenzuur C18:3	≤ 1 %
Palmitoleïnezuur C16:1	0,3-3,5 %	Arachidonzuur C20:0	≤ 0,6 %
Heptadecaanzuur C17:0	≤ 0,1 %	Gadoleïnezuur C20:0	≤ 0,4 %
Heptadeceenzuur C17:1	≤ 0,1 %	Beheenzuur C22:0	≤ 0,1 %
Stearinezuur C18:0	2,2-4,0 %	Lignocereenzuur C24:0	≤ 0,1 %
Oleïnezuur C18:1	> 78 %		

De extra olijfolie van eerste persing „Montoro-Adamuz” kan uit sensorieel oogpunt worden beschouwd als een olie van een grote aromatische complexiteit. Hij wordt gekenmerkt door een mediaan voor de fruitigheid > 4, waarbij zijn positieve eigenschappen „fruitigheid”, „groene bladeren” en „andere rijpe vruchten” zijn.

Organoleptische kenmerken

Mediaan voor de fruitigheid	meer dan 4
Mediaan voor de bitterheid	2,0-6,5
Mediaan voor de pikantheid	1,5-6,5
Mediaan voor de gebreken	gelijk aan 0

De specifieke eigenschappen van de Montoro-Adamuzolie zijn toe te schrijven aan het hoge gehalte aan totale polyfenolen (meer dan 700 ppm), die de olie zijn kenmerkende bitterheid geven, en de grote chemische stabiliteit in geval van oxidatie waarvoor deze olie sinds mensenheugenis wordt gewaardeerd.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Niet van toepassing.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

Niet van toepassing.

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

De productie van de olijven en de verwerking van het product vinden plaats binnen het onder punt 4 beschreven geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:

Het verpakken dient te geschieden in voor gebruik in de voedingssector geschikte glazen, metalen of keramische recipiënten. De „Consejo Regulador” (Raad van Toezicht) kan elk ander verpakkingsmateriaal goedkeuren op voorwaarde dat het inert is en de kleur en het uitzicht van de inhoud niet doet achteruitgaan, of om te voldoen aan de commerciële en/of normatieve eisen van derde landen.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

Zowel op de handelsetiketten als op de genummerde contra-etiketten moet de vermelding „Denominación de Origen Protegida Montoro-Adamuz” zijn aangebracht. Het logo van de beschermde oorsprongsbenaming Montoro-Adamuz moet op de etikettering van de verpakking staan.



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

Het geografische gebied waarop de benaming „Montoro-Adamuz” betrekking heeft, komt overeen met de landelijke regio van de Sierra in de provincie Córdoba. Het grenst in het zuiden aan het bekken van de Guadalquivir, in het noorden aan de Valle de los Pedroches, in het oosten aan de Sierra de Andújar in de provincie Jaén en in het westen aan de Sierra Norte de Sevilla.

Het afgebakende geografische gebied omvat de volgende gemeenten in de provincie Córdoba: Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey en Villaviciosa de Córdoba.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het afgebakende geografische gebied herbergt de enige Andalusische olijfbom die groeit op bodems uit het paleozoïcum, bestaande uit graniet, leisteen, kwartsiet en dioriet; de bodems zijn ondiep en zuur van aard met een pH-waarde tussen 5 en 5,6. De overige olijfbomen uit het zuiden van Spanje groeien daarentegen op kalkhoudende grond met een basische samenstelling.

Het gebied bevindt zich in het massief van de Sierra Morena, een morfologisch-structurele eenheid uit het paleozoïcum. Het grenst in het zuiden aan het bekken van de Guadalquivir, een tektonische breuk die de Betische Cordillera van het Iberisch schiereiland afbakent.

De temperatuur wordt gekenmerkt door een sterk contrast tussen het warme zomerseizoen en de winterse koude, met een gemiddelde maximumtemperatuur van ongeveer 13 °C in januari en 35 °C in juli en een gemiddelde minimumtemperatuur van ongeveer 3 °C in januari en 18 °C in juli, waardoor de jaarlijkse temperatuurschommeling zo'n 19 °C bedraagt; de gemiddelde neerslag bedraagt slechts 600 à 700 mm per jaar, vooral in de winter en de lente. Het gebied is een hellend gebied met een steile topografie, een gemiddelde hoogte van 425 m, een zuidelijke oriëntatie en een groot aantal uren zon (2 800 à 3 000 per jaar).

Deze agrologische omstandigheden veroorzaken, samen met een hoge jaarlijkse evapotranspiratie (800 à 900 mm) en de sterke gemiddelde hellingsgraden over de hele regio (bijna 23 %), een sterke erosie en als gevolg daarvan onvoldoende diepe bodems die het watertekort voor de landbouw in de winter en de herfst doen toenemen.

De typische kenmerken van het geografische gebied hebben geleid tot de ontwikkeling van de inheemse variëteit „Nevadillo Negro” die met haar hoge resistentie tegen droogte en ondiepe bodems perfect is aangepast aan deze extreme omgeving (landelijke variëteit). De variëteit is te vinden tussen de andere beplantingen van het gebied in de vorm van honderdjarige olijfbomen, die bijna 20 % van het voor de olijventeelt benutte areaal innemen.

5.2. Specificiteit van het product:

De specifieke eigenschappen die kenmerkend zijn voor de „Montoro-Adamuz”-olie zijn toe te schrijven aan zijn hoge gehalte aan totale polyfenolen (meer dan 700 ppm), dat verantwoordelijk is voor de kenmerkende bitterheid van de olie (K 225, minimum 0,3) en zijn grote chemische stabiliteit in geval van oxidatie (minstens 80 uur bij 100 °C).

Anderzijds manifesteren sensorielle kenmerken zoals „fruitigheid” en „groene bladeren” zich met een grotere intensiteit, met een gemiddelde fruitigheid van meer dan 4.

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

Het hoge fenolgehalte (meer dan 700 ppm) van de oliën met de benaming „Montoro-Adamuz” houdt rechtstreeks verband met de aanwezigheid van de variëteit „Nevadillo Negro”, met de extreme klimaatomstandigheden voor de teelt waardoor de olijf onder fysiologische stress komt te staan, en met de vroege oogst.

De mengeling met de *Picual* en *Nevadillo Negro* in variabele hoeveelheden is uniek en uitsluitend bij de Montoro-Adamuz-oliën te vinden; de olie verschilt van andere oliën door zijn hoge gehalte aan polyfenolen, die de olijfolie zijn kenmerkende bitterheid en pikantheid verlenen, alsmede de uitstekende bewaring waarvoor deze olie sinds mensenheugenis wordt gewaardeerd.

De extreme klimatologische omstandigheden van het Middellandse Zeegebied, de hoge gemiddelde temperatuur en uren zon, en de gematigde en opmerkelijk seizoensgebonden neerslag veroorzaken samen met een hoge jaarlijkse evapotranspiratie (800 à 900 mm) een aanzienlijk watergebrek voor de olijventeelt, dat nog wordt verergerd door de bodemomstandigheden in de regio (i.e. sterke hellinggraden en zure, ondiepe bodems vol stenen en met een geringe vruchtbaarheid). Hierdoor komt de olijf onder fysiologische stress te staan, waardoor het polyfenolgehalte stijgt.

De steile topografie met olijfbomen op steile hellingen heeft ertoe geleid dat de vroege oogst van de olijf een diepewortelde culturele traditie is geworden. Deze traditie brengt met zich mee dat de olijven uitsluitend worden geplukt en dus niet afvallen. Het rapen van de olijven zou immers te duur uitvallen omdat mechanisatie onmogelijk is. Daarnaast verhoogt deze traditie de kwaliteit van het product.

De vroege oogst van de vruchten (van 15 oktober tot en met 15 januari) als sterk verankerde culturele praktijk in de regio komt anderzijds tot uiting in een maximumgehalte aan polyfenolen en uitzonderlijke organoleptische eigenschappen van de oliën, die worden gekenmerkt door een gemiddelde fruitigheid van meer dan 4, waardoor de sensorielle kenmerken zoals „fruitigheid” en „groene bladeren” zich met maximale intensiteit manifesteren.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

<http://juntadeandalucia.es/boja/boletines/2007/202/d/updf/d24.pdf>

Gelet op artikel 3 van de Landbouwkwaliteitsregeling geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en specificiteitscertificering, maakt het HPA de volgende publicaties in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen, nr. C 122 van 11 mei 2010 en C 123 van 12 mei 2010, bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een wettig economisch belang te hebben in verband met de door de Commissie voorgenomen wijziging van bestaande productdossiers, kan tot uiterlijk 28 september 2010 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan het HPA, secretariaat AGOS, Postbus 29739, 2502 LS Den Haag.

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 122/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 9

„SALAME PIACENTINO”

EG-nummer: IT-PDO-0117-1499-31.10.2001

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Andere — Controlesysteem

2. Aard van de wijziging(en):

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fyto-sanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en):

1. Artikel 2, lid 1,

„De „Salame Piacentino” wordt bereid van varkensvlees dat afkomstig is van varkenshouderijen die in de regio's Lombardia en Emilia Romagna gevestigd zijn.”,

wordt vervangen door:

„De varkenshouderijen die het vlees leveren voor de bereiding van de „Salame Piacentino” moeten op het grondgebied van de regio's Lombardia en Emilia Romagna gevestigd zijn.”. (1)

2. Artikel 2, lid 4,

„De varkens moeten minstens 160 kg wegen; een marge van 10 % is toegestaan.”;

wordt vervangen door:

„De varkens moeten 160 kg wegen; een marge van 10 % is toegestaan.”. (2)

3. Artikel 2, lid 6,

„het certificaat van het slachthuis,”,

wordt vervangen door:

„het document van het slachthuis”. (3)

4. Artikel 3, lid 1,

„De „Salame Piacentino” wordt bereid van mager vlees van varkens die voldoen aan de voorwaarden van artikel 2. Aan dit vlees wordt 15 à 20 % varkensvet toegevoegd. Het magere vlees is nooit borstvlees; voor het varkensvet daarentegen mag wel spek, borstvlees zonder zacht vet en wangvlees worden gebruikt.”,

wordt vervangen door:

„De „Salame Piacentino” wordt bereid van grondstoffen die worden geleverd door varkens die voldoen aan de voorwaarden van artikel 2. Het percentage vet dat mag worden gebruikt, varieert van 10 % tot 30 %, afhankelijk van het gebruikte magere vlees. Voor het magere vlees wordt nooit varkenskop gebruikt; voor het varkensvet daarentegen mag spek, halskarbonade en borstvlees zonder zacht vet worden gebruikt.”. (4)

5. Artikel 4, lid 1,

„... met een vleesmolen met openingen van 14 à 18 mm”,

wordt vervangen door:

„... met een vleesmolen met openingen van meer dan 10 mm.”. (5)

6. Artikel 4, lid 2,

„zeezout: 27 à 30 %

Natriumnitrat en/of kaliumnitrat: 150 ppm.

zwarte peperkorrels: 30 g/q-40 g/q

Gefilterd aftreksel van knoflook en wijn: 0,5 %

suiker: 1,5 %

E301 natriumascorbaat: 0,2 %.”,

wordt vervangen door:

„Doses voor 100 kg vers vlees

— Natriumchloride: min. 1,5 kg; max. 3,5 kg

— Kaliumnitrat (E252): max. 15 g

— Zwarte of witte peper in korrels en/of gemalen: min. 30 g; max. 50 g

— aftreksel van knoflook en wijn: max. 500 g knoflook (5 à 20 g), wijn (0,1 à 0,5 liter)

— suiker: max. 1,5 kg

— L- natriumascorbaat (E301): max. 200 g” (6).

7. Artikel 4, lid 4,

„Tot slot wordt de „Salame”, waarrond een touwtje met dichte mazen is gewikkeld, doorgeprikt.”,

wordt vervangen door:

„Tot slot wordt de „Salame”, waarrond een touwtje is gewikkeld, doorgeprikt en gedroogd in droogcellen bij een temperatuur van 15 °C à 25 °C en een relatieve vochtigheidsgraad van 40 à 90 %.”. (7)

8. Artikel 5, lid 1,

„De „Salami Piacentini” rijpen in rijpingscellen bij een temperatuur van 15 °C à 19 °C en een relatieve vochtigheidsgraad van 40 à 90 %.”,

wordt vervangen door:

„De „Salami Piacentini” rijpen in rijpingscellen bij een temperatuur van 12 °C à 19 °C en een relatieve vochtigheidsgraad van 70 à 90 % gedurende ten minste 45 dagen te rekenen vanaf de datum van het zouten.”. (8)

9. Artikel 6, lid 1,

„... fysische, fysisch-chemische en microbiologische kenmerken”,

wordt vervangen door:

„... organoleptische en fysisch-chemische kenmerken.”. (9)

10. Artikel 6, lid 1, eerste alinea,

„Uiterlijk voorkomen: cilindrische vorm, variabel gewicht van maximaal 1 kg en minimaal 400 g, rijpingsperiode afhankelijk van het gewicht maar minstens 45 dagen. Kleur: felrood met kleine witroze vetdeeltjes.”,

wordt vervangen door:

„Uiterlijk voorkomen: cilindrische vorm met een variabel gewicht van maximaal 1 kg en minimaal 400 g.

Voorkomen van het snijvlak: felrood met kleine witroze vetdeeltjes.”. (10)

11. Artikel 6, lid 1: de volgende alinea wordt geschrapt:

„Microbiologische kenmerken

	Minimum	maximum
Microbiële lading	= $2,1 \times 10^8$	$6,6 \times 10^8$
Micrococcaceæ	= $3,0 \times 10^5$	$2,1 \times 10^5$
Coagulasepositieve Stafylokokken	= < 30	< 30
Melkzuurbacteriën	= $1,5 \times 10^8$	$6,6 \times 10^8$
Enterobacteriën	= 18	213
Salmonella in 25 g	= geen (gemiddeld monster).”. (11)	

12. Artikel 6, lid 1, derde alinea,

„Fysisch-chemische kenmerken

	Minimum	Maximum
Vochtgehalte %	= 39,59	41,64
Eiwitgehalte (N \times 6,25)	= 29,68	28,15
Vetgehalte %	= 25,99	25,49
Asgehalte %	= 4,98	4,71
Lactose (enzymatische methode)	= 0,07	0,02

Cholesterol, mg/100 g = 92
pH = 5,90",

wordt vervangen door:

„Fysisch-chemische kenmerken

	MIN.	MAX.
Vochtgehalte %	27	50
Eiwitgehalte %	23,5	33,5
Vetgehalte %	16	35
Zout:	3	5
Asgehalte (%)	4	6,5
Collageen (%)	0,5	4
pH	5,4	6,5". (12)

13. Artikel 7, lid 2,

„Zonder afbreuk te doen aan de bevoegdheden die bij wet zijn toegekend aan de officiële veearts (USL) van het consortium die, in de zin van hoofdstuk IV, „Controle van de productie”, van decreet nr. 537 van 30 december 1992 verifieert, en door middel van een geschikte inspectie controleert, of de vleesproducten aan de door de producent vastgelegde productievoorwaarden voldoen en met name of de samenstelling van het product in werkelijkheid ook strookt met de vermeldingen op het etiket — een opdracht die hij met name moet vervullen wanneer gebruik wordt gemaakt van de gereguleerde handelsbenaming zoals bedoeld in hoofdstuk V, punt 4 van vorengenoemd decreet (de handelsbenaming gevolgd door een verwijzing naar het desbetreffende voorschrift of naar de nationale wetgeving die het gebruik ervan toestaat) — wordt de toepassing van de in het productdossier vastgestelde voorschriften gecontroleerd door het ministerie van Landbouw, bosbouw en voeding dat voor het toezicht op en de controle van de productie en de verkoop van de „Salame Piacentino” een beroep kan doen op de producentenorganisatie of op ieder ander hiertoe door de producenten in het leven geroepen orgaan, overeenkomstig de bepalingen van artikel 10 van Verordening (EG) nr. 2081/92.”,

wordt vervangen door:

„De toepassing van de bepalingen van dit productdossier wordt gecontroleerd door een erkend particulier controleorgaan, overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van 20 maart 2006.”. (13)

14. Artikel 8, lid 1,

„... Denominazione di Origine Controllata”,

wordt vervangen door:

„... Denominazione di Origine Protetta”. (14)

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„SALAME PIACENTINO”

EG-nummer: IT-PDO-0117-1499-31.10.2001

BOB (X) BGA ()

In deze samenvatting zijn de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie overgenomen.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Naam: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646455104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. **Groepering:**

Naam: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta
Adres: Via Colombo 35
29100 Piacenza PC
ITALIA
Tel. +39 0523591260
Fax +39 0523608714
E-mail: salumi.piacentini@libero.it
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) andere ()

3. **Productcategorie:**

Categorie 1.2 — Vleesproducten

4. **Productdossier:**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:*

„Salame Piacentino”

4.2. *Beschrijving:*

De „Salame Piacentino” is een gezouten en op natuurlijke wijze gerijpt product dat in varkensdarm (*diritto* genaamd) wordt gestopt en rauw wordt gegeten. De „Salame Piacentino” wordt bereid van mager varkensvlees waaraan 10 % à 30 % varkensvet wordt toegevoegd.

Het eindproduct heeft een cilindrische vorm, weegt maximaal 1 kg en minimaal 400 g; het snijvlak is felrood met kleine witroze vetdeeltjes; het aroma is typisch, zeer intens, eerder zacht, met een karakteristieke saucijzengeur.

Voor de bereiding wordt gebruik gemaakt van verse hammen van varkens die geboren, gehouden en geslacht worden in Emilia-Romagna en in Lombardije.

4.3. *Geografisch gebied:*

Het productiegebied van de „Salame Piacentina” omvat heel het grondgebied van de provincie Piacenza. Wegens de vereiste bijzondere klimaatomstandigheden geldt evenwel een beperking tot de gedeelten die zich op minder dan 900 m boven de zeespiegel bevinden.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

Ieder stadium van het productieproces wordt aan een controle onderworpen; voor elk stadium worden input en output geregistreerd. Deze werkwijze samen met, enerzijds de inschrijving van de varkenshouderijen, slachthuizen, salameproducenten en rijpingsinstallaties in door het controleorgaan ingestelde registers — die tevens door dat orgaan worden beheerd— en anderzijds de tijdige aangifte van de geproduceerde hoeveelheden aan dat controleorgaan garanderen de traceerbaarheid van het product. Alle fysieke en rechtspersonen die in de desbetreffende registers zijn ingeschreven, worden door het controleorgaan gecontroleerd.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De bereiding van „Salame Piacentino” verloopt in de volgende fasen: het hakken van het vlees, het kruiden met zout en aromaten, het kneden, het vullen van de darm en het omwikkelen van de worst met touw, het rijpen van de worst.

De rijping vangt aan bij het zouten en de rijpingsperiode moet ten minste 45 dagen bedragen.

4.6. Verband:

Zijn kenmerken ontleent de „Salame Piacentino” aan omgevingsomstandigheden en aan natuurlijke en menselijke factoren. Met name de kenmerken van de grondstof hangen nauw samen met het afgebakende geografische gebied. In het in punt 4.2 bedoelde gebied dat de grondstof levert, is er een verband tussen enerzijds de ontwikkeling van de veeteeltkunde en anderzijds de omvangrijke graanteelt en de verwerkingstechnologieën van de — uiterst gespecialiseerde — zuivelindustrie die beide bepalend waren voor de productieve bestemming van de varkens van de plaatselijke houderijen. De plaatselijke productie van „Salame Piacentino” wordt verklaard door de omstandigheden in de in punt 4.3 afgebakende microzone. De milieuomstandigheden bepalen in sterke mate de kenmerken van het productiegebied dat vooral koele, waterrijke valleien en beboste heuvels telt die zeer bepalend zijn voor het klimaat dat op zijn beurt op cruciale wijze bijdraagt aan de kenmerken van het eindproduct.

Het geheel „grondstof — product — benaming” is verbonden met de specifieke socio-economische evolutie van de betrokken regio waar bijzondere omstandigheden heersen die elders niet kunnen worden geïmiteerd.

4.7. Controlestructuur:

Naam: E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari

Adres: Strada dell'Anselma 5

29100 Piacenza PC

ITALIA

Tel. +39 0523609662

Fax +39 0523644447

E-mail: amministrazione@ecepta.it

4.8. Etikettering:

Op het product dat in de handel wordt gebracht, moet de vermelding „Salame Piacentino” zijn aangebracht.

De benaming „Salame Piacentino” moet op het etiket zijn vermeld in duidelijke en onuitwisbare lettertekens die ook duidelijk te onderscheiden moeten zijn van iedere andere op het etiket aangebrachte vermelding.

Geen enkele kwalificatie waarin niet uitdrukkelijk is voorzien, mag worden toegevoegd en dat geldt ook voor de volgende en soortgelijke kwalificaties: *tipo, gusto, uso, selezionato, scelto* (type, smaak, gebruik, geselecteerd).

Vermeldingen die verwijzen naar namen, firmanamen of particuliere handelsmerken zijn wel toegestaan, op voorwaarde dat ze niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden. Ook de naam van de varkenshouderij waar het product vandaan komt, mag eventueel worden vermeld.

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 123/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 ⁽¹⁾ van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

⁽¹⁾ PB L 93 vom 31.3.2006, blz. 12.

WIJZIGINGSAANVRAAG
VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD
Wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 9
„FONTINA”
EG-Nr.: IT-PDO-0117-0008-17.02.2005
BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- Naam van het product

- Beschrijving van het product

- Geografisch gebied

- Bewijs van de oorsprong

- Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- Verband

- Etikettering

- Nationale eisen

- Overige (Voedingsmiddelen)

2. Aard van de wijziging(en):

- Wijziging van het enige document of de samenvatting

- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt

- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijzigingen:

3.1. Beschrijving van het product:

De kenmerken van het eindproduct worden nauwkeuriger omschreven, en dan met name de volgende elementen:

- de diameter van de kazen wordt met 5 cm vergroot, zodat de automatische verdeling in porties wordt vergemakkelijkt. Gebleken is dat de verschillende diameters van de vorm geen invloed hebben op de bijzondere kenmerken en de commerciële herkenbaarheid van het eindproduct;
- de informatie dat de dikte van de korst minder dan 2 mm moet bedragen wordt geschrapt, aangezien de dikte van de korst moeilijk precies te meten is.
- de vermelding „van rauwe melk” wordt om zuiver tekstuele redenen aan het vorige productdossier toegevoegd. Die wijziging heeft namelijk geen enkel effect op de kenmerken van het eindproduct. Fontina is altijd al een rauwmelkse kaas geweest, zoals blijkt uit de beschrijving van de productie-techniek, namelijk dat geen warmtebehandelingen als pasteurisatie of thermisatie worden toegepast. Daardoor wordt een product verkregen met dezelfde kenmerken als de melk die als grondstof diende, hetgeen mede bepalend is voor de organoleptische eigenschappen van Fontina.

3.2. Bewijs van de oorsprong:

In het productdossier blijven de elementen ongewijzigd waaruit blijkt dat Fontina van oorsprong uit de regio Valle d'Aosta komt, zoals aangegeven in de in 1993 opgestuurde documentatie, maar zijn de volgende nieuwe elementen betreffende het bewijs van oorsprong toegevoegd:

- a) op elke geproduceerde kaas wordt een plaatje van caseïne aangebracht met daarop een alfanumerieke code en een gestileerde afbeelding van een berg, waarmee elke afzonderlijke Fontina-kaas eenduidig wordt geïdentificeerd;
- b) er wordt een stempel aangebracht met de afkorting „CTF” (Consorzio Tutela Fontina) en een cijfercode waarmee de producent wordt geïdentificeerd. Deze worden tijdens de persfase op iedere kaas aangebracht op een van de vlakke zijden. De bovengenoemde stempels worden door het „Consorzio” uitgedeeld aan alle partijen die het productdossier van Fontina BOB naleven.

3.3. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product wordt uitgebreid, en wel als volgt:

- In het productdossier wordt het gebruik van culturen van inheemse fermenten toegestaan. Het gebruik van inheemse fermenten wordt tegenwoordig namelijk beschouwd als een vaste praktijk die noodzakelijk is geworden als gevolg van de voortschrijdende verarming van de melk wat betreft het totaal aan microbiologische flora, en derhalve ook van de microbiologische melkflora. Dat dit probleem zich voordoet, wordt ook op Europees niveau breed erkend. De afname van het totaalgehalte aan kiemen is een gevolg van de technologische en hygiënisch-sanitaire modernisering van de gebouwen (stallen, kaasmakerijen), die er weliswaar enerzijds voor heeft gezorgd dat de hygiënestandaard van melk aanzienlijk is verbeterd, maar er anderzijds ook toe heeft geleid dat de voor de kaasbereiding nuttige microbiologische flora is verarmd. De gebruikte fermenten bestaan uit speciaal geselecteerde inheemse culturen van melkzuurbacteriën die reeds van nature in de melk in Valle d'Aosta en in Fontina voorkomen. In de jaren 70 is begonnen met het oogsten, selecteren en toepassen van deze fermenten, waarna het onderzoek in 1992 en in 2003 is voortgezet en verbeterd met moderne selectie- en vriesdroogtechnieken. Het gebruik van dergelijke inheemse melkfermenten (het gaat daarbij niet om starters die het stremmingsproces van de melk in aanzienlijke mate beïnvloeden) kan helpen bij het kaasmaken, zonder dat de typische kenmerken van het product daardoor worden beïnvloed.
- Men is tot de ontdekking gekomen dat het pekelen in de tekst van 1993 niet correct is beschreven. Daarom moeten enkele details van het pekelen duidelijker worden omschreven. De kazen mogen tot 24 uur nadat ze uit de pers zijn gehaald, gedurende maximaal 12 uur worden gepekeld. Door de toepassing van deze techniek, waarmee de verwerkingsfase wordt afgesloten, ondergaan de kazen een eerste microbiologische stabilisatie. De uiteindelijke kenmerken van het product worden op geen enkele manier door deze praktijk beïnvloed, aangezien de kazen slechts zeer korte tijd in de pekelen worden ondergedompeld, en aangezien de kazen in de volgende rijpingsfase het kenmerkende „droog zouten” ondergaan. In artikel 4, onder e), van de tekst van 1993 staat dat het droog

zouten „binnen enkele dagen na de verwerking” moet beginnen, waarbij de hierboven beschreven praktijk van het pekelen is opgevat als onderdeel van de verwerking.

- Punt f) van het document, op grond waarvan het product destijds geregistreerd, is nu opnieuw is geformuleerd. De paragraaf die begint met „Andere elementen waardoor het product Fontina met het geografische gebied is verbonden”, was bedoeld om verdere informatie te geven over het gebied, aan de hand waarvan een beeld kon worden opgeroepen dat de kaas duidelijk verband hield met de cultuur van de mensen die de kaas maken en de streek waar die mensen wonen, compleet met historische, en in veel gevallen nog steeds geldende verwijzingen naar de productiemethode. Ook werd een beeld geschetst waaruit zou kunnen worden afgeleid dat de rijping van Fontina uitsluitend zou plaatsvinden in ruimten die in de granieten rotsen zijn uitgehouwen, maar in werkelijkheid klopt dat niet. In werkelijkheid werden reeds vóór de registratie van de benaming ook rijpingsruimten gebruikt die, omdat zij binnenin dezelfde temperatuur en vochtigheidsgraad hadden als de oorspronkelijke grotten, nooit van invloed zijn geweest op de traditionele productiemethoden, noch op de kenmerken van het eindproduct.
- Deze ruimten, waarin technologieën zijn toegepast die voor de rijping ideale omstandigheden scheppen, vormen een onvermijdelijke modernisering en zijn derhalve een vast onderdeel van de productiemethoden en –technologieën geworden, zodat de andere elementen die van oudsher de band tussen de streek, het milieu en het gebied kenmerken, zoals de melk en de overige productiemethoden, geenszins door het gebruik van die ruimten worden ontkracht. De melk wordt namelijk uitsluitend in Valle d’Aosta geproduceerd en komt van koeien van het ras „Valdostana”. Deze melk draagt de geuren en aroma’s van de weidegronden en de veevoerders die uit het geografische gebied afkomstig zijn, en wordt vervolgens in Fontina verwerkt, waarbij strikt de hand wordt gehouden aan de mettertijd ontstane en vastgelegde methoden en verwerkingsparameters.
- Bepaald is dat het in stukken snijden en het verpakken van het product in het productiegebied moeten plaatsvinden, om ervoor te zorgen dat de kenmerken van het product behouden blijven tot bij de uiteindelijke consument. Fontina heeft een vochtige korst en het vochtgehalte van de kaas-massa is ook van dien aard dat de rijping, de opslag en de verpakking bijzonder delicate fasen in de productie zijn, die snel moeten plaatsvinden bij ideale omgevingsomstandigheden qua temperatuur en vochtigheid, waarbij bijzondere aandacht moet worden geschonken aan de behandeling van de kaas door de marktdeelnemers. Door de snelheid waarmee deze verschillende productiefasen worden doorlopen, wordt het risico op de ontwikkeling van schimmels op de korst en in de kaasmassa tot een minimum beperkt. De ontwikkeling van schimmels veroorzaakt namelijk niet alleen abnormale verkleuring van de korst als gevolg van de ontwikkeling van mycelium, maar schaadt ook gemakkelijk de integriteit van de dunne korst, waardoor de eigenschappen van de kaasmassa veranderen, de kaas abnormaal verkleurt en een sterke en onaangename smaak krijgt, hetgeen de uiteindelijke consument niet waardeert.

3.4. Etikettering:

- Aan het productdossier is toegevoegd dat op het etiket van het verpakte product de vermeldingen „Prodotto di montagna” en „Produit de montagne” mogen worden aangebracht, zodat het betrokken berggebied waar de kaas wordt geproduceerd, ook beter tot zijn recht komt.

3.5. Overige:

Voeder

Aan het productdossier is een nieuw artikel met de bepalingen betreffende het voeder van de runderen toegevoegd. In dat artikel wordt aangegeven dat de basis daarvan bestaat uit hooi en groen gras dat in Valle d’Aosta is geproduceerd. Met de toevoeging van dit specifieke artikel heeft men in het productdossier op dit punt meer in detail willen regelen wat in de vorige versie nog te veel in algemene termen werd aangeduid.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„FONTINA”

EG-Nr.: IT-PDO-0117-0008-17.02.2005

BOB (X) BGA ()

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat:**

Naam: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. **Groepering:**

Naam: Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
Adres: Reg. Borgnalle 10/l
11100 Aosta AO
ITALIA
Tel. +39 016544091
Fax +39 0165262159
E-mail: info@consorzioproduttorifontina
Samenstelling: Van het consortium maken zowel producenten als verwerkers van Fontina deel uit.

3. **Productcategorie:**

Categorie 1.3. — Kazen

4. **Productdossier:**

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:*

„Fontina”

4.2. *Beschrijving:*

Bij het in het vrije verkeer brengen moet Fontina de volgende fysische, chemische, microbiologische en organoleptische eigenschappen bezitten:

1. Fysische kenmerken:

Vorm

- a) typisch afgeplatte cilindervorm;
- b) platte boven- en onderkant;
- c) zijkant oorspronkelijk holrond, hetgeen na rijping niet altijd meer zichtbaar is.

Grootte

- a) diameter van 35 tot 45 cm;
- b) hoogte variërend van 7 tot 10 cm;
- c) gewicht variërend van 7,5 tot 12 kg.

Korst

- a) compact, licht- tot donkerbruin van kleur, afhankelijk van de omstandigheden waaronder de rijping heeft plaatsgevonden en de duur daarvan;
- b) zacht tot halfhard, naarmate de kaas langer rijpt;
- c) dun.

Kaasmassa

- a) elastisch en zacht, afhankelijk van de productieperiode;
- b) de kenmerkende gaatjes zijn over de hele kaas verspreid;
- c) kleur variërend van ivoorwit tot min of meer duidelijk strogeel.

- 2. Chemische kenmerken: het vetpercentage moet ten minste 45 % bedragen, berekend op de droge stof.
- 3. Microbiologische kenmerken: hoog gehalte aan levende melkzuurbacteriën.
- 4. Organoleptische kenmerken: de kaasmassa smelt in de mond en is zacht en delicaat van smaak, en intenser naarmate de kaas verder gerijpt is.

4.3. *Geografisch gebied:*

Het gebied waar Fontina wordt geproduceerd, rijpt en in porties wordt versneden, omvat het hele grondgebied van Valle d'Aosta.

4.4. *Bewijs van de oorsprong:*

Het bewijs van oorsprong bestaat uit de volgende elementen:

- a) op elke geproduceerde kaas wordt een plaatje van caseïne aangebracht met daarop een alfanumerieke code en een schets van een berg, die eenduidig elke afzonderlijke Fontina-kaas identificeert;
- b) er wordt een stempel aangebracht met de afkorting „CTF” (Consorzio Tutela Fontina) en een cijfercode waarmee de producent wordt geïdentificeerd. Deze worden tijdens de persfase op iedere kaas aangebracht op een van de vlakke zijden.

De bovengenoemde stempels worden door het „Consorzio” uitgedeeld aan alle partijen die het productdossier van Fontina BOB naleven.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

De melk die bestemd is voor het maken van Fontina moet in Valle d'Aosta geproduceerd zijn en aan de volgende eisen voldoen: het moet rauwe, volle koemelk zijn die van één enkele melkbeurt afkomstig is, van runderen die behoren tot het ras Valdostana (roodbont, zwartbont en kastanjebruin vee).

Die koeien moeten worden gevoederd met hooi en groen gras dat in Valle d'Aosta is geproduceerd. Naast dat voeder (gras en hooi) mag krachtvoer worden gebruikt. Dat krachtvoer bestaat voornamelijk uit granen en eiwitrijk voeder. Het gebruik van ingekuuld of gefermenteerd gras en van ander voeder dat kenmerken heeft die de melk ongeschikt maken voor de productie van Fontina, is verboden. Het gaat daarbij om meel en eiwit van dierlijke oorsprong, meel en olie van dierlijke en plantaardige oorsprong, zaden, wortels van tuinbouwproducten en vruchten, industriële nevenproducten, stikstofbronnen, antibiotica, hormonen en/of stimulerende middelen, voedingsbodems voor fermenten, kwarts, chemisch behandeld hooi, droog en vers brood.

De melk mag voorafgaand aan de toevoeging van stremsel niet tot meer dan 36 °C worden verwarmd. Aan de melk mogen melkzuurbacterieculturen (fermenten) worden toegevoegd; deze culturen worden

bewaard onder de verantwoordelijkheid van het Consorzio Produttori e Tutela dalla DOP Fontina, dat deze vrij verstrekt aan alle producenten van Fontina BOB.

Het stremmen van de melk vindt plaats in koperen of stalen ketels, door toevoeging van kalfsleb. Dit stremmen moet bij een temperatuur van 34 °C tot 36 °C plaatsvinden en moet ten minste 40 minuten duren. Daarna wordt de wrongel gebroken, en vervolgens gesneden op een vuur, waarbij deze tot een temperatuur van 46 °C tot 48 °C wordt verwarmd. Na een rustfase die echter ten minste 10 minuten moet duren, wordt de wrongel van de wei gescheiden en wordt de kaasmassa in doeken gewikkeld. Vervolgens wordt de kaasmassa in de typische vormen met holronde zijkant gestopt waarna deze vormen worden opgestapeld en onder een pers worden gezet. Wanneer de kazen voor het eerst worden gekeerd, moet er een plaatje van caseïne op worden aangebracht waarop de identificatiecode van de kaas en het logo van het product worden aangebracht, zodat de traceerbaarheid van het product en de controle van de oorsprong is gegarandeerd. Voorafgaand aan de laatste fase van het persen moet het plaatje met het door het Consorzio aan de producent toegekende identificatienummer worden aangebracht. De kazen blijven onder de pers totdat het tijd is om de volgende bewerking uit te voeren. Ondertussen moeten de kazen van tijd tot tijd worden gekeerd om het uitlekken van de kaasmassa te bevorderen. Na afloop van het persen mogen de kazen binnen 24 uur en voor een periode van niet meer dan 12 uur worden gepekeld door onderdompeling in grote kuipen met een zoutoplossing.

Tijdens de rijping wordt de kaas uit het rek genomen en gekeerd om de zijde die op de plank lag met een dun laagje zout te bestrooien. Wanneer het zout eenmaal is opgelost, wordt de kaas nogmaals uit het rek gehaald om de eerder ingezouten zijde en de zijkant met een borstel en met een oplossing van zout in water af te wassen; daarna wordt de kaas weer op zijn oorspronkelijke plaats gelegd.

De rijping moet plaatsvinden in magazijnen met een vochtigheidsgraad van ten minste 90 % en een temperatuur van 5 tot 12 °C.

Tot slot is het belangrijk dat het in porties verdelen en de verpakking in het in punt 4.3 bedoelde gebied plaatsvinden, om te garanderen dat de kenmerken van het product tot het stadium van de uiteindelijke consument bewaard blijven. Fontina heeft een vochtige korst en het vochtgehalte van de kaasmassa is ook van dien aard dat de rijping, de opslag en de verpakking bijzonder delicate fasen in de productie zijn, die snel moeten plaatsvinden bij ideale omgevingsomstandigheden qua temperatuur en vochtigheid, waarbij bijzondere aandacht moet worden geschonken aan de behandeling van de kaas door de marktdeelnemers. Door de snelheid waarmee deze verschillende productiefasen worden doorlopen, wordt het risico op de ontwikkeling van schimmels op de korst en in de kaasmassa tot een minimum beperkt. De ontwikkeling van schimmels veroorzaakt namelijk niet alleen abnormale verkleuring van de korst als gevolg van de ontwikkeling van mycelium, maar schaadt ook gemakkelijk de integriteit van de dunne korst waardoor de eigenschappen van de kaasmassa veranderen, de kaas abnormaal verkleurt en een sterke en onaangename smaak krijgt, hetgeen de uiteindelijke consument niet waardeert.

4.6. *Verband:*

Het geografische gebied, waar Fontina zijn oorsprong vindt en waar deze wordt geproduceerd, is het zeer bijzondere berggebied van Valle d'Aosta: een alpenvallei met een bijzonder klimaat en een bijzondere flora en fauna. In die regio wordt een inheems runderras, Valdostana, gehouden. Kenmerkend voor dat runderras zijn de volgende drie aspecten: de gespierde en compacte morfologische structuur, waardoor de dieren zich op alpenweiden kunnen verplaatsen om zo rechtstreeks toegang te hebben tot hun voeder; het vermogen om het plaatselijke voeder met onder meer hooi zo efficiënt mogelijk te gebruiken; de productie van specifieke melk die geschikt is voor de productie van deze typische kaas. Het inheemse runderras Valdostana maakt het op die manier mogelijk om gras, de hulpbron bij uitstek van het gebergte, om te zetten in een oorspronkelijk type kaas. Deze onderlinge afhankelijkheid van ras en gebied wordt nog eens versterkt door het feit dat alle koeien in de zomer naar de alpenweiden gaan en ook in de herfst worden geweid. Het Valdostana-ras en de Fontina-kaas zijn uitdrukkingvormen van het milieu waar ze uit voortkomen: het verband tussen de drie elementen milieu-ras-kaas is niet-hiërarchisch, maar deze drie zijn wel nauw met elkaar verbonden in een uniek geheel. Het ras Valdostana en Fontina zijn in feite belangrijke ambassadeurs voor de streek. De botanische samenstelling van de weiden (die wordt bepaald door het droge klimaat van het alpendal in de zomer) en de biochemische bijzonderheid van de melk die door het ras Valdostana wordt verkregen, staan derhalve aan de basis van Fontina als oorsprongsbenaming.

Behalve door de eenvoud van de inheemse rassen en het gebruik van plaatselijk voeder, wordt de band met de regio ook nog eens door de volgende factoren bepaald:

- de techniek van de kaasmakerij die onderdeel uitmaakt van de plaatselijke traditie;
- het gebruik van rauwe volle melk van één enkele melkbeurt (er wordt tweemaal per dag kaas gemaakt) die zo snel mogelijk moet worden verzameld;

- de natuurlijke aanwezigheid van de benodigde bacterieflora en van de specifieke aroma's (daarom wordt de melk bij het begin van de kaasproductie niet gethermiseerd);
- de bijzonderheid van de rijping die plaatsvindt bij temperaturen tussen 5 en 12 °C en bij een vochtigheid van ten minste 90 % tot volledig verzadigde lucht.

4.7. Controlestructuur:

Naam: CSQA Certificazioni Srl
Adres: Via s. Gaetano 74
36016 Thiene VI
ITALIA
Tel. +39 0445366094
Fax +39 0445382672
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etikettering:

Het logo van Fontina bestaat uit een cirkel met in het midden een gestileerde afbeelding van een berg, met daarop de vermelding Fontina; onderaan staan de letters „D.O.P.” (BOB) in een ellips; langs de rand van de cirkel is te lezen „Zona di produzione — Regione Autonoma Valle d'Aosta” (Productiegebied: Autonome Regio Valle d'Aosta).

Op het etiket op verpakkingen met porties Fontina moet het volgende staan:

- het logo van Fontina, zoals hierboven beschreven;
- het communautaire logo;
- de vermeldingen „Prodotto di montagna” en „Produit de montagne”.

Gelet op artikel 3 van de Landbouwkwaliteitsregeling geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en specificiteitscertificering, maakt het HPA de volgende publicaties in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen, nr. L117 van 11 mei 2010, L 118 van 12 mei 2010 en L 119 van 13 mei 2010, bekend.

Met onderstaande verordeningen worden een aantal benamingen opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen.

VERORDENING (EU) Nr. 402/2010 VAN DE COMMISSIE

van 10 mei 2010

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Pintadeau de la Drôme (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name op artikel 7, lid 4, eerste alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, eerste alinea, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Frankrijk ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Pintadeau de la Drôme” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽²⁾.

- (2) Aangezien bij de Commissie geen bezwaren zijn ingediend overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006, moet deze benaming worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in de bijlage vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 10 mei 2010.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB C 222 van 15.9.2009, blz. 12.

BIJLAGE

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

FRANKRIJK

Pintadeau de la Drôme (BGA)

VERORDENING (EU) Nr. 403/2010 VAN DE COMMISSIE

van 10 mei 2010

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Tarta de Santiago (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁽¹⁾, en met name op artikel 7, lid 4, eerste alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Spanje ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Tarta de Santiago” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽²⁾.

- (2) Aangezien bij de Commissie geen bezwaren zijn ingediend overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006, moet deze benaming worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in de bijlage vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 10 mei 2010.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB C 223 van 16.9.2009, blz. 23.

BIJLAGE

In bijlage I bij Verordening (EG) nr. 510/2006 genoemde levensmiddelen:

Categorie 2.4. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

SPANJE

Tarta de Santiago (BGA)

VERORDENING (EU) Nr. 409/2010 VAN DE COMMISSIE

van 11 mei 2010

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Castaña de Galicia (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁽¹⁾, en met name op artikel 7, lid 4, eerste alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Spanje ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Castaña de Galicia” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽²⁾.

- (2) Aangezien bij de Commissie geen bezwaren zijn ingediend overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006, moet deze benaming worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in de bijlage vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 11 mei 2010.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB C 232 van 26.9.2009, blz. 22.

BIJLAGE

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

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

SPANJE

Castaña de Galicia (BGA)

VERORDENING (EU) Nr. 410/2010 VAN DE COMMISSIE

van 11 mei 2010

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης (Exeretiko partheno eleolado Selino Kritis) (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁽¹⁾, en met name op artikel 7, lid 4, eerste alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, eerste alinea, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Griekenland ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης” (Exeretiko partheno eleolado Selino Kritis) bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽²⁾.

- (2) Aangezien bij de Commissie geen bezwaren zijn ingediend overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006, moet deze benaming worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in de bijlage vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 11 mei 2010.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB C 232 van 26.9.2009, blz. 27.

BIJLAGE

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

GRIEKENLAND

Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης (Exeretiko partheno eleolado Selino Kritis) (BOB)

VERORDENING (EU) Nr. 414/2010 VAN DE COMMISSIE

van 12 mei 2010

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Nieheimer Käse (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name op artikel 7, lid 4, eerste alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, eerste alinea, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Duitsland ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Nieheimer Käse” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽²⁾.

- (2) Aangezien bij de Commissie geen bezwaren zijn ingediend overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006, moet deze benaming worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in de bijlage vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 12 mei 2010.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB C 234 van 29.9.2009, blz. 15.

BIJLAGE

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

Categorie 1.3. Kaas

DUITSLAND

Nieheimer Käse (BGA)

VERORDENING (EU) Nr. 415/2010 VAN DE COMMISSIE

van 12 mei 2010

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Tettnanger Hopfen (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁽¹⁾, en met name op artikel 7, lid 4, eerste alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, eerste alinea, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Duitsland ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Tettnanger Hopfen” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*⁽²⁾.

- (2) Aangezien bij de Commissie geen bezwaren zijn ingediend overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006, moet deze benaming worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in de bijlage vermelde benaming wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 12 mei 2010.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

⁽²⁾ PB C 222 van 15.9.2009, blz. 8.

BIJLAGE

In bijlage I bij het Verdrag genoemde landbouwproducten voor menselijke consumptie:

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

DUITSLAND

Tettnanger Hopfen (BGA)

Productschap Wijn

Tervisielegging en verkrijgbaarstelling ontwerp herziene begroting 2009

Het dagelijks bestuur maakt, gelet op artikel 118, derde lid van de Wet op de bedrijfsorganisatie, bekend dat de ontwerp herziene begroting voor 2009, met toelichting bij het secretariaat, Stadhoudersplantsoen 12 te Den Haag, voor een ieder ter lezing is neergelegd en aldaar verkrijgbaar is.

De behandeling van de ontwerp-begroting vindt plaats in de openbare vergadering van 22 september 2010.

Productschap Dranken

Kennisgeving van procedure tot benoeming voorzitter van het Productschap Dranken

De wet op de Bedrijfsorganisatie bepaalt in artikel 78 Wet Bedrijfsorganisatie dat de voorzitter van een productschap, al dan niet uit het bestuur, bij Koninklijk Besluit wordt benoemd. Het bestuur van het productschap krijgt de gelegenheid zijn oordeel hierover te geven. De benoeming geschiedt voor de duur van de zittingsperiode van 2 jaar.

Het Productschap Dranken heeft sedert 2008 geen voorzitter. De huidige vice-voorzitters nemen afwisselend de taken waar. De reden om niet over te gaan tot voordracht van een voorzitter is geweest dat het productschap de werkingssfeer alsmede de bestuurlijke opzet wenst te wijzigen. De werkingssfeer met betrekking tot bier en slijters zal aangepast worden en de 4 onderliggende commissies ex artikel 88a voor de afzonderlijke sectoren bier, slijters, gedistilleerd en frisdranken & waters zullen opgeheven worden. De wijziging van het Productschap Dranken is tot stand gekomen na een uitvoerige en langdurige discussie. Nu de koers is uitgezet zal dit ook bestuurlijk moeten worden geïmplementeerd.

Bij schrijven d.d. 22 februari 2010 heeft de Minister van Sociale Zaken en Werkgelegenheid het bestuur van het Productschap Dranken verzocht te komen met een voordracht tot benoeming van een voorzitter, nu de procedure voor de wijziging van de werkingssfeer in gang is gezet.

Het bestuur van Productschap Dranken is voornemens voor te dragen de heer J.A. Snijder, uit het midden van het bestuur. Gezien de overgangsfase waarin het productschap verkeert, heeft het bestuur (werknemers en werkgevers) een duidelijke voorkeur om een persoon als voorzitter voor te dragen die bekend is met de specifieke kenmerken van de dragende organisaties, de onderliggende sectoren en de bestuurlijke omgeving. Als kandidaat uit het bestuur is de heer Snijder ook bekend met de uitgestippelde strategische koers van het schap en zal deze ook implementeren. De heer Snijder is thans vice-voorzitter van het Productschap namens de Vereniging Frisdranken, Waters en Sappen en hij is bereid om vanaf 1 juli 2010 het voorzitterschap van het Productschap Dranken te bekleden. De heer Snijder is sinds 2002 bestuurslid in het bestuur van dit productschap. Hij is een zeer ervaren bestuurder en bekend bij en vertrouwd met de betrokken dragende organisaties die thans en in de toekomst onder het productschap vallen. Een bruggenbouwer die bovendien beschikt over de kwaliteiten om partijen te binden. Met de ervaring als bestuurder van het Productschap Dranken en daarvoor bij het bedrijf frisdranken en waters beschikt de heer Snijder ook over de vereiste kennis met betrekking tot publiekrechtelijke bedrijfsorganisaties en de bestuurlijk juridische omgeving waarin deze opereren.

Er doen zich geen wettelijke incomptabiliteiten voor ten aanzien van de heer Snijder die een voordracht in de weg zouden staan.

Op 30 juni 2010 vergadert het bestuur van het Productschap Dranken en is voornemens een besluit te nemen om de heer Snijder voor te dragen aan de Minister van Sociale Zaken en Werkgelegenheid als kandidaat voorzitter. Indien partijen een afwijkende zienswijze ten aanzien van deze kandidaatstelling kenbaar willen maken dan kan men dat schriftelijk en gemotiveerd doen, tot uiterlijk 23 juni 2010 bij het secretariaat van het productschap, Stadhoudersplantsoen 12, 2517JL te Den Haag, t.a.v. de secretaris de heer J.W.N.M. Stassen of per email: stassen@pdcg.nl.

Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie

BEDRIJFSLICHAMEN

Productschap Diervoeder

PDV 1 Wijziging I Verordening PDV toezicht diervoedersector 2005

Verordening van het Productschap Diervoeder van 2 december 2009 houdende wijziging van de bepalingen met betrekking tot het toezicht op verordeningen in de sector diervoeder (Wijziging I Verordening PDV toezicht diervoedersector 2005)

Het bestuur van het Productschap Diervoeder;

Gelet op de artikelen 93, 95 en 104 van de Wet op de bedrijfsorganisatie, artikel 12 van het Instellingsbesluit Akkerbouwproductieschappen en artikel 2 van de Verordening PDV algemene bepalingen 2003;

Besluit:

Artikel I

De Verordening PDV toezicht diervoedersector 2005 wordt als volgt gewijzigd:

A

In artikel 2, eerste lid, vervalt de verordening:

- Verordening PDV erkenningsregeling MINAS leveranciers diervoedersector 2003.

Artikel II

Deze verordening treedt in werking met ingang van de tweede dag na dagtekening van het Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie waarin zij wordt geplaatst.

Den Haag, 2 december 2009

Th.A.M. Meijer
voorzitter

J. den Hartog
secretaris

Goedgekeurd door de Toezichtkamer van de Sociaal-Economische Raad bij besluit van 14 januari 2010 en door de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit mede namens de Minister van Justitie bij beschikking van 20 mei 2010, nr. 132207.

TOELICHTING

De Verordening PDV erkenningsregeling MINAS leveranciers diervoedersector 2003 is sinds 1 januari 2006 vervallen. Daarmee is ook het toezicht op de MINAS-verordening, dat in onderhavige verordening is geregeld, vervallen.

In het kader van de vierjaarlijkse heroverweging van verordeningen, op grond van artikel 106, tweede lid van de Wet op de bedrijfsorganisatie, kwam dit punt naar voren. Reden voor wijziging van onderhavige verordening.

Den Haag, 2 december 2009

Th.A.M. Meijer
voorzitter

J. den Hartog
secretaris

Wettelijk voorgeschreven
uitgave van de Sociaal-
Economische Raad met
mededelingen, verordeningen
en besluiten van de publiek-
rechtelijke bedrijfsorganisatie
(PBO). Verschijnt wekelijks.

ISSN 0920-4865

SER

SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD
Redactie PBO-blad
Bezuidenhoutseweg 60
Postbus 90405
2509 LK Den Haag

T 070 3499 499
E pboblad@ser.nl
www.ser.nl

Een jaarabonnement is gratis.
Opgave jaarabonnementen,
opzeggingen en adres-
wijzigingen uitsluitend via
e-mail met als onderwerp
'abonnement'.