PBO-blad

SER Sociaal-Economische Raad

Mededelingenblad en Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie

Inhoudsopgave

jaargang 59 **24 december 2009** nummer 85

Mededelingenblad Bedrijfsorganisatie

BEDRIJFSLICHAMEN 2
Hoofdproductschap Akkerbouw 2
Productschap Vee en Vlees 25

Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie

SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD 29
Verordening vergoeding voorzitter 2010 (RE 7) 29

BEDRIJFSLICHAMEN 32
Productschap Pluimvee en Eieren (PPE 54) 32
Productschap Vee en Vlees (PVV 60) 34

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.

BEDRIJFSLICHAMEN

Hoofdproductschap Akkerbouw

Openbare kennisgevingen

Gelet op artikel 3 van de Landbouwkwaliteitsregeling geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en specificiteitscertificering, maakt het HPA de navolgende publicaties in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen, nr. C 299 van 9 december 2009 en nr. C 300 van 10 december 2009, 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 30 april 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 BESLUITEN

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

(2009/C 299/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad 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

„PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY"

EG-nummer: PL-PDO-0005-0578-05.12.2006

BGA ( ) BOB (X)

1. **Naam:**

   „Podkarpacki miód spadziowy"

2. **Lidstaat of derde land:**

Polen

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

3.1. *Productcategorie (bijlage II):*

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong (honing)

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

„Podkarpacki miód spadziowy" is vloeibare of gekristalliseerde honing van honingdauw die door bijen uit de gewone zilverspar (*Abies alba*) wordt gehaald. De honing kan ook honingdauw bevatten van andere boomsoorten van de dennenfamilie (*Pinaceae*), met name de *Picea* (spar) en de *Pinus* (den), hoofdzakelijk de *Pinus sylvestris* of grove den. Honingdauw van de gewone zilverspar overheerst evenwel in deze honing en zijn aandeel is nooit lager dan 70 %. „Podkarpacki miód spadziowy" kan sporen van stuifmeel afkomstig van nectarafscheidende planten of stuifmeelkorrels van anemofiele planten bevatten. Het aandeel stuifmeel en andere honingdauwsoorten in de honing mag de karakteristieke smaak of geur van de honing niet aantasten en mag er met name niet toe leiden dat bepaalde waarden van de honing niet meer overeenstemmen met de desbetreffende karakteristieke waarden die in deze beschrijving zijn vermeld.

Voor de productie van „Podkarpacki miód spadziowy" staan de volgende bijenrassen garant: *Apis mellifera mellifera* (Europese zwarte honingbij), *Apis mellifera carnica* (de grijze of Carnische honingbij), *Apis mellifera caucasica* (Kaukasische bij).

Organoleptische kenmerken

Vóór de kristallisatie varieert de kleur van de honing van donkerbruin, met oplichtende groenige tinten, tot bijna zwart, met een intensiteit van minstens 82 mm volgens de index van Pfund. De honing heeft een dikvloeibare consistentie. De kristallisatie — een proces dat traag verloopt en de honing een fijnkorrelige structuur verleent — zorgt ervoor dat de kleur wat lichter wordt. De honing heeft een mild-zoete smaak met een typische harsachtige toets waarbij de herinnering aan de naalden van de coniferen nooit ver weg is.

Fysisch-chemische eigenschappen

— vochtgehalte — ten hoogste 19 %;

— monosachariden (glucose en fructose) — niet minder dan 50 %;

— sucrosegehalte — ten hoogste 4 %;

— melezitosegehalte — ongeveer 3,5 %;

— Hydroxymethylfurfuralgehalte (HMF) — ten hoogste 30 mg/kg;

— diastase-index (Schade schaal) — niet minder dan 10;

— vrije zuren — 20-40 meq/kg;

— soortelijke elektrische geleiding — niet minder dan 1,0 mS/cm;

— niet in water oplosbare stoffen — ten hoogste 0,1 g/100 g;

— de honing gaat niet gisten ook al blijft hij jaren onaangeroerd en dankzij de hoge osmotische druk komen geen micro-organismen tot ontwikkeling;

— het overwicht van de reducerende fructosesuiker in verhouding tot de glucose zorgt voor een tragere kristallisatie van de honing en tevens voor een betere smaak;

— de honing bevat in vergelijking met nectarhoning tweemaal zoveel disachariden (maltose, trehalose, turanose) die als antioxidantia bekend staan.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

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

De bijen mogen uitsluitend vóór de winter, nadat hun honing is geëxtraheerd, worden gevoerd. Dit voer mag alleen bestaan uit witbietsuiker of kant en klare stroop (bijenvoeding) die minstens 73 % suiker (glucose, fructose, sucrose) bevat. De witbietsuiker en de stroop hoeven niet afkomstig te zijn uit het gebied waar de „Podkarpacki miód spadziowy" wordt gewonnen. Dit heeft geen gevolgen voor de kwaliteit van de honing. Indien de bijen, ten gevolge van externe factoren, ook op andere ogenblikken moeten worden gevoerd, dient de imkerorganisatie in Rzeszów het controleorgaan hiervan van te voren in kennis te stellen. In dat geval moet het voeren uiterlijk 14 dagen vóór de start van het honingdauw-verzamelseizoen, tijdens hetwelk extra voederen verboden is, worden stopgezet.

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

Alle fasen van het productieproces, van het plaatsen van de bijenkasten tot de uiteindelijke verpakking van de honing, moeten in het afgebakende geografische gebied worden doorlopen.

„Podkarpacki miód spadziowy" mag uitsluitend worden verzameld van begin juni tot eind september. De honing wordt koud gewonnen met behulp van een slingermachine en met gebruikmaking van centrifugale kracht. Hij wordt geklaard in reservoirs en vervolgens gedecanteerd in diverse voor de kleinhandel bestemde verpakkingen. Het betreft hier potten van glas of van steengoed met een inhoud van maximaal 1 400 g. De honing mag niet aan het licht worden blootgesteld en moet bij een temperatuur van 10-18 °C en een maximale vochtigheidsgraad van 65 % worden bewaard. Filteren (om de pollen te verwijderen), afschuimen, pasteuriseren, of kunstmatig opwarmen van de honing zijn uit den boze. De temperatuur van de honing mag in geen enkel stadium van de productie meer bedragen dan 42 °C. Chemische of andere, vaste, vloeibare of gasvormige producten waarmee bijen worden verjaagd, mogen tijdens het verzamelen van de honing niet worden ingezet. Farmaceutische producten zijn tijdens de verzamelperiode van de honingdauw eveneens uit den boze.

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

De verpakking van de „Podkarpacki miód spadziowy" moet plaatsvinden in het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied. Deze eis zorgt ervoor dat het product de juiste kwaliteit heeft en dat de oorsprong ervan kan worden getraceerd en gecontroleerd. Zo wordt vermeden dat er — door het vervoer van de honing over grote afstanden — wijzigingen optreden in de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen van het product. De eis dat het product in het afgebakende geografische gebied moet worden verpakt moet ook het risico beperken dat „Podkarpacki miód spadziowy" wordt gemengd met andere soorten honing en dat andere soorten honing onder deze beschermde benaming worden verkocht.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Alle imkers en andere entiteiten die betrokken zijn bij de aankoop en verwerking van de honing met de beschermde benaming wordt verzocht van één enkele soort etiketten gebruik te maken. Op ieder etiket moet de inhoud van de pot zijn vermeld evenals het adres van de producent, het veterinair registratienummer en het serienummer van het etiket. Op het etiket moeten ook het communautaire symbool of het communautaire symbool samen met de tekst *„Chroniona Nazwa Pochodzenia"* (Beschermde Oorsprongsbenaming) zijn vermeld. De etiketten worden verdeeld door de Imkerorganisatie in Rzeszów. De organisatie zendt gedetailleerde voorschriften omtrent de verdeling van de etiketten aan het controleorgaan. Deze voorschriften mogen in geen geval de producenten die de „Podkarpacki miód spadziowy" volgens de specificatie in het productdossier vervaardigen maar geen lid zijn van de organisatie, discrimineren.

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

„Podkarpacki miód spadziowy" wordt verzameld in 17 bosgebieden die eigendom zijn van de overheid (Nadleśnictwo Rymanów, Nadleśnictwo Komańcza, Nadleśnictwo Lesko, Nadleśnictwo Baligród, Nadleśnictwo Cisna, Nadleśnictwo Wetlina, Nadleśnictwo Stuposiany, Nadleśnictwo Lutowiska, Nadleśnictwo Brzegi Dolne, Nadleśnictwo Strzyżów, Nadleśnictwo Bircza, Nadleśnictwo Dukla, Nadleśnictwo Brzozów, Nadleśnictwo Dynów, Nadleśnictwo Kańczuga, Nadleśnictwo Radymno en Nadleśnictwo Krasiczyn) en in twee nationale parken (Bieszczadzki Park Narodowy en Magurski Park Narodowy).

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Omgevingsfactoren

„Podkarpacki miód spadziowy" wordt verzameld in het in punt 4 beschreven afgebakende geografische gebied. Op enkele uitzonderingen na zijn de gronden in dit gebied arm en worden ze ingedeeld in de categorieën IV en V. Het zijn hoofdzakelijk bruine, meestal uitgeloogde gronden, en podsols die zowel rul als kleiig zijn. Heidegronden en alluviale gronden komen in het zuidelijke gedeelte van het beschreven gebied in kleine oppervlakten voor. Deze gronden en de topografie (de uitlopers van de Karpaten bevinden zich op een hoogte van 350-600 m boven de zeespiegel en in de lagere Beskieden en het Bieszczady-gebergte worden hoogten van 850 m boven de zeespiegel bereikt) lenen zich uitstekend als habitats voor coniferen, vooral dan voor de gewone zilverspar (*Abies alba*).

De spar is een uiterst gevoelige boomsoort en gedijt dus slechts in een zeer aangepast en schoon milieu. De variëteit die in het vermelde gebied groeit — de gewone zilverspar (*Abies alba*) — is historisch gezien de meest verspreide variëteit in de Subkarpaten. Een zeer groot gedeelte van de wouden in deze regio — volgens de cijfers 16,5 % — bestaat uit sparren van gemiddeld 87 jaar oud. In 2006 waren sparren goed voor 67 784 ha bosareaal. Behalve de twee nationale parken omvat het beschreven gebied 15 natuurreservaten — Jedlina, Rebece, Wilcze, Minokąt, Nad Trzciańcem, Mójka, Góra Chełm, Jażwiana Góra, Turnica, Krępak, Na Opalonym, Dybek, Chwaniów, Polanki en Hulskie — waar de bescherming van de sparren hoog in het vaandel staat. Van alle Poolse bosgebieden bevat Nadleśnictwo Stuposiany ook de spar met de grootste omtrek, namelijk 505 cm.
De hoge neerslag (met name in de winter), de luchtvochtigheid die daarvan het gevolg is en de stabiele temperaturen in het vegetatieseizoen zorgen voor optimale omstandigheden voor insecten die honingdauw produceren, namelijk bladluizen (*Lachnidae*familie) en schildluizen (*Margarodidae*familie). In de wouden van de Subkarpaten is honingdauw dus een jaarlijks, met variërende intensiteit weerkerend fenomeen.

Historische en menselijke factoren

Het werken met wilde bijen in de Subkarpaten is gebaseerd op zeer oude tradities en gaat ver terug in de tijd. Dankzij de goede natuurlijke omstandigheden in de regio kwam de imkerij hier zeer vlug tot ontwikkeling. De eerste bronnen die verwijzingen bevatten naar de imkerij met wilde bijen dateren van de 15de eeuw. In 1464 was er bij de belastingen die door de inwoners van Dębowiec — een kleine stad in de buurt van Jasło — werden betaald al sprake van een honingbelasting. Bijendecreten — die tot de oudste Poolse decreten behoren — leveren verder het bewijs dat het houden van wilde bijen in de Subkarpaten toen al een hoge vlucht nam. In een decreet van 1478 voor de imkers van Łańcut, Kańczuga en Tyczyn en in het imkersdecreet van Biecz van 1538 werden gedetailleerde voorschriften voor het houden van wilde bijen vastgesteld die in de loop der eeuwen steeds verder werden uitgewerkt. De bijenhoning- en bijenwasproductie overstegen ruimschoots de lokale behoeften en namen naast andere goederen een belangrijke plaats in in de uitvoer uit deze regio via Kraków naar het noorden. Als exportartikel maakte de „Podkarpacki miód spadziowy" in het midden van de 20ste eeuw opgang. In de jaren vijftig was honingdauwhoning van coniferen, die twee tot drie maal meer opbracht dan nectarhoning, in de West-Europese landen en in de VS zeer gegeerd. 1967 was een topjaar voor deze honing: 1 000 ton honingdauw werd er verzameld in Subkarpaten. De belangstelling voor de wouden als „weilanden" waar de bijen zich aan de zoete honingdauw te goed konden doen, groeide. In 1970 werd een onderzoeksinstituut voor de apicultuur opgezet in het regionale centrum voor experimentele landbouw in Boguchwała, nabij Rzeszów. Het instituut moest onder meer de beschikbaarheid van honingdauw voorspellen. Het was het eerste instituut van die aard in Polen en de oprichting ervan was het gevolg van een decreet van de Nationale Raad in Rzeszów. De keuze van de vestigingsplaats was bepaald door de overvloedige aanwezigheid van honingdauw van topkwaliteit in de wouden van de regio. Sedert 1980 wordt het onderzoek ter zake voortgezet door de afdeling bijenonderzoek van de landbouwuniversiteit van Kraków onder de leiding van Prof. H. Gałuszkowa.

Een opvallend kenmerk van de imkerij in de Subkarpaten is het grote aantal (meer dan 3 000) kleinschalige bijenhouders die bovendien op traditionele wijze te werk gaan. De populariteit van de imkerij in deze regio en het feit dat de imkers alles in het werk stellen om de kwaliteit van de honing te garanderen, blijkt uit het feit dat de imkerorganisatie in Rzeszów, waarin 54 lokale imkerverenigingen zich hebben verenigd, al meer dan 40 jaar actief is. Regionale imkercoöperaties in Przemyśl, Jarosław en Jaśło zijn eveneens actief in de gebieden waar de „Podkarpacki miód spadziowy" wordt gewonnen.

De plaatselijke imkers hebben de traditionele wijze waarop het bijenvolk wordt beheerd — die zo eigen is aan deze regio — gehandhaafd en dat heeft hen een uitzonderlijke vaardigheid opgeleverd. Hun vaardigheid blijkt ook bij het kiezen van de juiste locatie voor de bijenkasten — waarbij met name rekening wordt gehouden met de verschillen in de aanwezigheid van honingdauw en de topografie — uit de wijze waarop een zo unieke honing als de „Podkarpacki miód spadziowy" wordt verzameld, bij-het (koud) winnen van de honing en uit de wijze waarop de honing wordt bewaard en gedecanteerd.

De strikte en karakteristieke waarden die voor de „Podkarpacki miód spadziowy" gelden, met name om de zuiverheid van deze honingvariëteit te garanderen en te voorkomen dat zij met andere honingvariëteiten wordt gemengd, zijn slechts haalbaar wanneer de grootste zorg wordt besteed aan het beheer van het bijenvolk en aan het verzamelen en bewaren van de honing.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De karakteristieke kenmerkende eigenschappen van de „Podkarpacki miód spadziowy" zijn:
— glucose- en fructosegehalte — niet minder dan 50 %;

— gemiddeld trisacharidegehalte (melezitose) — 3,5 %;

— soortelijke elektrische geleiding — niet minder dan 1,0 mS/cm;

— kleurintensiteit — niet minder dan 82 volgens de index van Pfund.

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 faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

„Podkarpacki miód spadziowy" is een uniek product dat nauw verbonden is met zijn regio van oorsprong. Het dankt zijn specifieke kenmerken aan zijn geografische oorsprongsregio, die bezaaid is met natuurlijke coniferenwouden waarin de gewone zilverspar (*Abies alba*) zeer goed is vertegenwoordigd. De kwaliteit van het product wordt ook bepaald door het optimale klimaat (langere perioden van stabiele hoge temperaturen van 25-30 C°) en de hoge luchtvochtigheid die zorgen voor de gunstige specifieke omstandigheden voor de massale voortplanting van de insecten die de honingdauw produceren, namelijk de bladluizen van de *Lachnidae*familie en de schildluizen van de *Margarodidae*familie. Tezelfdertijd hebben deze omstandigheden ook een gunstige invloed op de honingdauwproductie van deze insecten.

De veel hogere dan normale soortelijke elektrische geleiding van de „Podkarpacki miód spadziowy" levert het bewijs van zijn hoge gehalte aan micro-elementen zoals magnesium, mangaan, ijzer, koper, kobalt, calcium, fosfor en andere, die van belang zijn voor onze gezondheid. Dit karakteristike kenmerk dankt het product eveneens aan zijn oorsprong omdat de gronden waarop de sparren groeien rijk zijn aan minerale zouten die door de bomen samen met het water worden opgenomen en die, nadat ze door de honingdauw producerende insecten zijn uitgescheiden, hun weg vinden naar de honing. Zijn karakteristieke donkere kleur dankt de „Podkarpacki miód spadziowy" aan groene algen die op de sparren in het beschreven gebied voorkomen.

„Podkarpacki miód spadziowy" heeft een hoger dan normaal reducerend monosacharide-gehalte dat, gekoppeld aan een matige zuurheid, ervoor zorgt dat de honing een betere, niet al te zoete smaak krijgt.

Er wordt in deze regio reeds lang, zonder onderbreking, honing gehaald uit sparren. De wijze waarop deze „Podkarpacki miód spadziowy" wordt verzameld is nauw verbonden met de vaardigheden van de plaatselijke imkers. Hoe enorm vaardig de plaatselijke imkers zijn, blijkt onder meer uit de vele voor-

waarden waaraan bij het verzamelen van de honing moet worden voldaan. Deze vaardigheden, gekoppeld aan de unieke omstandigheden in de regio, laten toe een honing te produceren die de in punt 5.2. beschreven specifieke kenmerken bezit.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1326&LangId=0

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 voedingsmiddelen

(2009/C 300/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van de Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad 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

„FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA"

EG-nummer: IT-PDO-0005-0681-25.02.2008

BGA ( ) BOB (X)

1. **Naam:**

   „Fagiolo Cannellino di Atina"

2. **Lidstaat of derde land:**

   Italië

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

3.1. *Productcategorie (Bijlage II):*

Categorie 1.6. Vruchten, groenten en granen, vers en bewerkt

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

De BOB „Fagiolo Cannellino di Atina" verwijst naar het product dat wordt verkregen uit de teelt van Phaseulus vulgaris L, plaatselijk ecotype „Cannellino di Atina". Bij het in het verkeer brengen moet de „Fagiolo Cannellino di Atina" de volgende kenmerken vertonen:

Vorm:	niervormig, lichtjes elliptisch en afgeplat
Afmeting:	lengte van 0,9 cm tot 1,4 cm en breedte van 0,5 cm tot 0,6 cm
Kleur:	wit ondoorzichtig
Zaadhuid:	fijngebouwd
Gemiddeld gewicht voor 100 zaden:	van 38 g minimum tot 50 g maximum.
Buitenste vruchtwand:	zacht en smeltend op de tong na het koken.
Vochtgehalte van de gedroogde witte boon op het tijdstip van de verkoop:	≤ 13%.

In tegenstelling tot de andere bonen moet de „Fagiolo Cannellino di Atina" niet worden geweekt vóór het koken.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor de verwerkte producten):*

—

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

—

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

Alle fasen van de teeltwerkzaamheden moeten plaatsvinden binnen het in punt 4 omschreven gebied.

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

De verpakking van de beschermde oorsprongsbenaming „Fagiolo Cannellino di Atina" moet plaatsvinden binnen het in punt 4 bedoelde geografische gebied: vermits het product niet met enig conserveermiddel wordt behandeld, bestaat het gevaar dat, wanneer het buiten het teeltgebied wordt vervoerd, het aanzienlijke temperatuur- en vochtwisselingen ondergaat die, benevens het wijzigen van zijn organoleptische kenmerken, gunstige voorwaarden kunnen scheppen voor aantasting door snuitkevers, waardoor het product onbruikbaar zou worden.
De toegestane soorten verpakkingen zijn: zakken voor 250 g tot 5 kg; vacuümzakken voor 250 g tot 5 kg; vaatjes voor 250 g tot 3 kg; vacuümvaatjes voor 250 g tot 3 kg; de voormelde verpakkingen met diepgevroren producten.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Bovenop het communautaire grafische symbool en de wettelijk voorgeschreven informatie, moet op het etiket, in duidelijke en leesbare drukletters, de volgende vermelding worden aangebracht: „Fagiolo Cannellino di Atina", gevolgd door de afkorting „DOP": de naam, de handelsnaam, het adres van het productie- en verpakkingsbedrijf. De vermelding van elke andere niet uitdrukkelijk vastgestelde aanduiding is verboden. Worden echter toegestaan: het gebruik van aanduidingen die verwijzen naar particuliere merken, voor zover ze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld en de verbruiker niet kunnen misleiden, de vermelding van de naam van het bedrijf waarvan het product afkomstig is, en andere betrouwbare en controleerbare vermeldingen die op grond van de communautaire, nationale of regionale wetgeving zijn toegestaan. De naam „Fagiolo Cannellino di Atina" mag niet worden vertaald. Het logo van de naam „Fagiolo Cannellino di Atina" bestaat uit twee concentrische cirkels: op de binnencirkel komt op de oranje achtergrond een boon van de soort „Fagiolo Cannellino di Atina" van geelbruine kleur voor. Onder de boon wordt een slinger afgebeeld, bestaande uit groene bladeren, in het midden aan elkaar geknoopt met een rood lint. Boven de boon wordt een kroon afgebeeld, volledig in zwarte lijnen; de kroon is groen aan de binnenzijde en geel aan de buitenzijde. Boven de kroon staat de afkorting D.O.P. in het lettertype Times New Roman, 100 % zwart. De buiten- en de binnencirkel worden elk afgebakend door een bruine strook. Tussen die twee stroken wordt de vermelding „Fagiolo Cannellino di Atina" gedrukt in het lettertype Times New Roman, vet en 100 % zwart. In het bovenste gedeelte staan drie gele sterren op blauwe achtergrond en daarnaast de driekleurige Italiaanse vlag. Het logo mag verhoudingsgewijs worden aangepast naar gelang van de verscheidene gebruiksvarianten ervan.

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

Het productiegebied van de beschermde oorsprongsbenaming „Fagiolo Cannellino di Atina" bestaat uit de hierna genoemde gemeenten van de provincie Frosinone: Gemeente Atina: gehuchten Settignano, Oboca, Sacco, Sabina, S. Marciano en Case di Melfa — Gemeente Villa Latina: gehucht Saccoccia — Gemeente Picinisco: gehuchten Di Vito en Immoglie — Gemeente Casalvieri: gehuchten Guagno, Casal Delle Mole en Plauto — Gemeente Casalattico: gehuchten S. Nazzario en S. Gennaro — Gemeente Gallinaro: gehucht Rosanisco. Het aldus afgebakende gebied omvat de gronden die worden bevloeid door de Melfa, de Mollarino en de bijrivieren daarvan.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

In het teeltgebied van de „Fagiolo Cannellino di Atina" bestaat de bodem uit alluviale afzettingsgronden die hun oorsprong vinden in het holoceen. De ondergrond is doorlatend en rust op grind of op steenlagen. Uit morfologisch en lithologisch oogpunt bestaat het gebied uit heuvelachtige reliëfs en ingesloten valleien, vulkanische vormen, lava en afbraakproducten daarvan. De gronden worden plaatselijk als „focaleti" aangeduid omdat ze donker zijn en rijk aan mangaan. De temperatuur wisselt naar gelang van de hoogte; hij daalt zelden onder – 2° C in de winter en stijgt niet boven 25° C in de zomer. De wind komt uit het zuiden en de bergen ten noorden van het gebied remmen de koude wind af. De neerslag valt vooral in de herfst-winterperiode, maar de zomerregens voorkomen dat de grond in de maanden juli en augustus uitdroogt.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De bijzondere kenmerken van de „Fagiolo Cannellino di Atina" zijn de zoete smaak, de witte ondoorzichtige kleur, de typische niervormige vorm en vooral de uiterste zachtheid en het smelten van de buitenste vruchtwand op de tong. In tegenstelling tot de andere bonen moet de „Fagiolo Cannellino di Atina" inderdaad niet worden geweekt vóór het koken.

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 faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De „Fagiolo Cannellino di Atina" BOB wordt beschouwd als een symbool van de cultuur en de traditie van het in punt 4 afgebakende productiegebied. Zijn benaming verwijst naar het geografische gebied dat historisch gezien het meest geschikt is voor de teelt, de specifieke kenmerken van het product volledig tot hun recht laat komen en het product direct herkenbaar en uniek maakt. De kenmerkende kwaliteiten van de „Fagiolo Cannellino di Atina" zijn de zoete smaak, de witte ondoorzichtige kleur, de typische niervorm en vooral de zachte buitenste vruchtwand die smelt op de tong na het koken. In tegenstelling tot de andere bonen moet de „Fagiolo Cannellino di Atina" inderdaad niet worden geweekt vóór het koken. Die kenmerken zijn te danken zowel aan de specificiteit van het ecotype als aan de samenstelling en de structuur van de bodem. Deze laatste, plaatselijk „focaleto" genoemd, is inderdaad van alluviale oorsprong, rijk aan mangaan, zeer doorlatend en donkerkleurig. Het irrigatiewater heeft een zeer gering fosfor- en stikstofgehalte dat duidelijk onder de toegestane maxima ligt. Daaruit blijkt ook dat het water nog niet door de mens is vervuild. Het in zeer grote hoeveelheid aanwezige calcium beïnvloedt de in het product aanwezige hoeveelheid pectines. Ook uit klimatologisch oogpunt is het productiegebied zeer geschikt voor de teelt van de „Fagiolo Cannellino di Atina". Die teelt wordt inderdaad gekenmerkt door een uitsluitend zomerse en veeleer korte teeltcyclus, die voor de groei veeleer hoge dagtemperaturen en betrekkelijk lage nachttemperaturen nodig heeft. De verschillen tussen dag- en nachttemperatuur, typisch voor het teeltgebied, beïnvloeden de groei van de plant en dus ook de kenmerken van het eindproduct. De neerslag, die voornamelijk valt in de herfst-winterperiode, ontbreekt tijdens de zomermaanden evenmin, zodat droogteperiodes, die schadelijk zouden zijn voor de teelt, weinig voorkomen. De menselijke factor is in grote mate bepalend voor het verkrijgen van een goed product. Een groot gedeelte van de plaatselijke bevolking teelt met passie en kennis van zaken de „Fagiolo Cannellino di Atina", aan de het van methodes die sedert generaties worden overgeleverd van vader op zoon. Het elk jaar op he bedrijf zelf gekweekte zaad wordt zorgvuldig bewaard. In een streek die op het vlak van economie en werkgelegenheid bijzonder achterop hinkt en waar emigratie nog sterk aanwezig is, is de herontdekking van de „Fagiolo Cannellino di Atina" een duidelijk pluspunt voor de werkgelegenheid. De historische gegevens omtrent de „Fagiolo Cannellino di Atina" BOB ontbreken natuurlijk niet. Talrijk zijn de getuigenissen waaruit blijkt dat dit peulgewas deel is gaan uitmaken van het plaatselijke reilen en zeilen. Reeds in 1811 schrijft Demarco aan de „Fagiolo Cannellino di Atina" een optimale kwaliteit toe, terwijl Cirelli in „Il Regno delle due Sicilie" zeer belangrijke historische gegevens verstrekt inzake de landbouwproductie van 1853, waarbij hij de teelt vermeldt van de „Fagiolo Cannellino di Atina" van Agro di Atina, ter grootte van 2 500 „tomoli" (de tomolo is een oude maat die gelijk is aan ± 40 kg) per jaar. De „Fagiolo Cannellino di Atina" is altijd het voornaamste voedingsbiddel geweest van de landbouwers, die het klaarmaakten in de typische kookketel („pignata") en het toebereidden met een scheutje olijfolie; vroeger vormde dit het enige middagmaal. De inschrijvingen in de grootboeken leren ons dat de bonen, benevens hun bestemming voor het gezinsverbruik en de verkoop, ook werden aangeboden aan kennissen en familieleden, precies omdat ze kwalitatief zeer op prijs werden gesteld. Op economisch vlak is de teelt van de „Fagiolo Cannellino di Atina" een der meest winstgevende in de vallei en zijn benaming is, via congressen en persartikelen, voortaan opgenomen in de omgangstaal en in de handelstaal.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

De bevoegde dienst heeft de nationale procedure voor het indienen van bezwaarschriften ingeleid door de bekendmaking van de registratieaanvraag voor de BOB „Fagiolo Cannellino di Atina" in de *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 185 van 10 augustus 2007.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de website:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

of

rechtstreeks via de hompage van het ministerie van Landbouw-, levensmiddelen- en bosbouwbeleid (http://www.politicheagricole.it); klikken op „Prodotti di Qualità" (links op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

Gelet op artikel 3 van de Landbouwkwaliteitsregeling geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en specificiteitscertificering, maakt het HPA de navolgende publicaties in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen, nr. C 299 van 9 december 2009 en nr. C 300 van 10 december 2009, bekend.
Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een wettig economisch belang te hebben in verband met de door de Commissie voorgenomen annulering van hieronder genoemde productdossiers, kan tot uiterlijk 30 april 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 verzoek tot annulering overeenkomstig artikel 12, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 299/09)

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

VERZOEK TOT ANNULERING

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

Verzoek tot annulering overeenkomstig artikel 12, lid 2, en artikel 17, lid 2

„HÖLLEN SPRUDEL"

EG-nummer: DE-PDO-0117-0860-21.02.2008

BGA ( ) BOB (X)

1. **Geregistreerde naam waarvan de annulering wordt voorgesteld:**

   Höllen Sprudel

2. **Lidstaat of derde land:**

   Duitsland

3. **Productcategorie:**

Categorie 2.2. Natuurlijk mineraalwater en bronwater

4. **Persoon of instantie die het verzoek tot annulering doet:**

Naam: Brunnenverwaltung Höllensprudel
Adres: Dr.-Fritz-Wiede-Straße 36
95119 Naila
DEUTSCHLAND

Aard van het rechtmatige belang bij het doen van het verzoek:

De verzoekende partij handelt in opdracht van de hieronder genoemde partij die de geneeskrachtige bron van Höllen Sprudel bezit en gebruikt, en beschikt op grond daarvan een rechtmatig belang bij het doen van dit annuleringsverzoek.

5. **Redenen voor de annulering:**

Kohlensäurewerk Hölle, Dr. Fritz Wiede GmbH & Co., de eigenaar en enige gebruiker van de officieel erkende geneeskrachtige Höllen Sprudel-bron heeft vanwege de hoge controlekosten geen belangstelling meer voor de bescherming van deze oorsprongsbenaming op grond van Verordening (EG) nr. 510/2006 (vroeger: Verordening (EEG) nr. 2081/92), temeer daar dit water wettelijk voldoende beschermd is uit hoofde van de verordening inzake mineraal- en tafelwater.

V

(Bekendmakingen)

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een verzoek tot annulering overeenkomstig artikel 12, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 300/08)

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

VERZOEK TOT ANNULERING

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

Verzoek tot annulering overeenkomstig artikel 12, lid 2, en artikel 17, lid 2

„RIESER WEIZENBIER"

EG-nummer: DE-PGI-0117-1329-03.07.2007

BGA (X) BOB ( )

1. **Geregistreerde naam waarvan de annulering wordt voorgesteld:**

Rieser Weizenbier

2. **Lidstaat of derde land:**

Duitsland

3. **Productcategorie:**

Categorie 2.1 Bier

4. **Persoon of instantie die het verzoek tot annulering doet:**

Naam: Ankerbrauerei GmbH & Co. KG
Adres: Ankergasse 4
86720 Nördlingen
DEUTSCHLAND

Aard van het rechtmatige belang bij het doen van het verzoek:

Ankerbräu Nördlingen GmbH & Co. KG is de rechtsopvolger van de oorspronkelijke verzoekende partij, Rieser Weizenbier GmbH, waarmee de eerstbedoelde partij in 1997 is gefuseerd.

5. **Redenen voor de annulering:**

De verzoekende partij heeft verduidelijkt geen commercieel belang meer te stellen in de bescherming van de geografische aanduiding „Rieser Weizenbier". De aanduiding heeft voor de verkoop van het product ter plaatse geen belang aangezien de benaming daar sowieso bekend is en de naam „Ries" met het oog op afzet buiten de regio te weinig bekendheid geniet.

Er bestaan geen gerechtvaardigde belangen die haaks staan op de annulering van deze beschermde geografische aanduiding.
Naast de verzoekende partij en de Rieser Weizenbier GmbH heeft tot dusverre niemand gebruik gemaakt van de aanduiding „Rieser Weizenbier".

Uit peilingen door de Zwaabse Kamer voor Ambachten en de Beierse vereniging van middelgrote particuliere brouwerijen is evenmin gebleken dat andere in het gebied Nördlinger Ries gevestigde brouwerijen belangstelling hebben voor het gebruik van deze geografische aanduiding. Deze instanties hebben dan ook geen bezwaar aangetekend tegen de annulering van de bescherming van de geografische aanduiding „Rieser Weizenbier". Hetzelfde geldt voor het Beierse ministerie voor land- en bosbouw, de Zwaabse Kamer van Koophandel en de Beierse Brouwersbond, die eveneens voor de merkafdeling zijn gepolst over dit dossier.

De annulering is terug te voeren op het feit dat het gebied Nördlinger Ries, waarvan de benaming „Rieser" is afgeleid, relatief klein in omvang is en de betrokken geografische aanduiding buiten de grenzen van deze regio blijkbaar geen bekendheid geniet.

Gelet op artikel 3 van de Landbouwkwaliteitsregeling geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en specificiteitscertificering, maakt het HPA de navolgende publicaties in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen, nr. C 305 van 16 december 2009, 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 30 april 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.

V

(Bekendmakingen)

ANDERE BESLUITEN

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

(2009/C 305/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad 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

„LÜNEBURGER HEIDEKARTOFFELN"

EG-nummer: DE-PGI-0005-0614-03.07.2007

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam:**

   „Lüneburger Heidekartoffeln"

2. **Lidstaat of derde land:**

   Duitsland

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

3.1. *Productcategorie:*

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

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

Op de Lüneburger Heide geteelde, voor consumptie bestemde bewaaraardappelen en vroege aardappelen van de klasse „Extra". Lüneburger Heidekartoffeln hebben een lichte, gladde schil met vlakke ogen en een gele vrucht. Op het vlak van de bereiding worden ze ingedeeld als „vorwiegend festkochend" (vf) (overwegend vastkokend) of als „festkochend" (f) (vastkokend) en wat hun kenmerken betreft, behoren ze tot de klasse „Extra". Het zijn dus gezonde, hele, vaste en bijna helemaal schone aardappelen. Voor lange soorten ligt de ondergrens bij het sorteren op 30 mm, voor ronde soorten op 35 mm. Het grootste verschil tussen de grootste en de kleinste aardappel in een partij of een verpakkingseenheid mag niet meer bedragen dan 30 mm.

Het aandeel aardappelen in een bepaalde hoeveelheid dat niet aan de kwaliteitseisen voldoet, mag in totaal maximaal 5 % bedragen; met het aandeel aardappelen dat niet voldoet, wordt bedoeld: rotte aardappelen, eigenaardig ruikende aardappelen, aardappelen met kiemen van meer dan 2 mm, aardappelen met een abnormaal vochtgehalte, zwartbenige aardappelen, sterk glazige of door vorst of hitte beschadigde aardappelen en ook elementen die geen aardappelen zijn (zoals aardekluiten of losse kiemen). Het aandeel knollen met bruinrot, aardappelrot en droogrot en met vorstschade, zoutschade of schade door hitte mag maximaal 1 % bedragen. Schurft mag in het algemeen 25 % van het oppervlak van de knol niet overschrijden en het aandeel vreemde knollen mag maximaal 2 % van het gewicht van een verpakkingseenheid bedragen.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

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

—

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

Bij de teelt van deze aardappelen dient de teler zich verplicht te houden aan de op dat ogenblik geldende versie van de „Richtlinien der guten fachlichen Praxis der landwirtschaftlichen Bodennutzung" en van de „Orientierung an den aktuellen Empfehlungen der Landwirtschaftskammer Niedersachsen zum Pflanzenbau und Pflanzenschutz". Beide richtlijnen gaan veel verder dan hetgeen wettelijk is voorgeschreven. Zo wordt bijvoorbeeld de bemesting met nitraatmeststoffen in het gebied beperkt tot 160 kg N/hectare - verminderd bovendien met de in de bodem voor de planten beschikbare stikstof - om de smaak van de aardappelen niet ongunstig te beïnvloeden.

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

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

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

De kantons Celle, Gifhorn, Harburg, Lüchow-Dannenberg, Lüneburg (met uitzondering van het ten noorden van de Elbe gelegen Amt Neuhaus), Soltau-Fallingbostel en Uelzen en de gemeente Visselhövede in het kanton Rotenburg (Wümme).

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De Lüneburger Heide ligt vanuit klimatologisch oogpunt grotendeels in een sub-Atlantische gematigde zone met milde winters, koele zomers en over het ganse jaar verspreide neerslag. Een dergelijk klimaat levert de optimale omstandigheden voor de aardappelteelt. Het gebied wordt vooral gekenmerkt door de afwezigheid van wouden en door humusarme, zanderige bodems waarop zich ook stuifzand ontwikkelt. De verklaring hiervoor moet worden gezocht in een eeuwenlange overexploitatie van de bodem door de toepassing van traditionele teeltwijzen die tot het ontstaan van heidelandschappen hebben geleid (te intensieve exploitatie van de wouden zodat ze niet meer konden regenereren en vervolgens — nadat het woudareaal reeds was geslonken — nog meer overexploitatie door ontzoding, m.a.w. door verwijdering van de bovengrond met hak of spade om hem als strooisel voor de stallen te gebruiken). De stikstofmineralisatie van de bodem is gering.

De aardappelteelt op de Lüneburger Heide kan op een lange traditie bogen. De Lüneburger Heide is sedert de tweede helft van de negentiende eeuw een van de bekendste en grootste aardappelteeltgebieden van Duitsland. Omdat het een traditioneel aardappelteeltgebied is, beschikken de landbouwers voor deze teelt over ervaring die van generatie op generatie wordt overgeleverd.

Dat het ook heden ten dage nog een regio betreft die prat kan gaan op een bijzondere aardappelteelt, blijkt bijvoorbeeld uit de traditie waarbij jaarlijks in veel heidedorpen aardappelfeesten worden georganiseerd en een heideaardappelkoningin wordt verkozen en uit het feit dat een eerste Duits aardappelhotel in het oostelijk deel van de heide het licht zag.
Aardappelen van de Lüneburger Heide worden door de landbouwers zelf en voorts in grote hoeveelheden via de handel verkocht met vermelding van de geografische oorsprong; dat gebeurt ook buiten de regio in heel Duitsland.

De plaatselijke gastronomie heeft de aardappelen als een bijzonder smakelijke regionale specialiteit op de kaart gezet. Hierbij komen verschillende bereidingswijzen aan bod en worden er zelfs speciale heideaardappelmenu's aangeboden.

5.2. *Specificiteit van het product:*

Lüneburger Heidekartoffeln hebben binnen en buiten de regio een enorme bekendheid en een stevige reputatie verworven.

Van oudsher worden in de Lüneburger Heide variëteiten verbouwd die „overwegend vastkokend" en „vastkokend" zijn. Derhalve is er dus uitsluitend sprake van deze variëteiten. Typisch voor de aardappelen uit dit gebied is dat ze een lichte schil hebben en dat de vrucht geel van kleur is.

Ze belanden gaaf en schoon op de markt en dat zijn de belangrijke kwaliteitskenmerken.

Hun smaak is niet beïnvloed door een hoge stikstofmineralisatie van de bodem.

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 faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De lange traditie van de aardappelteelt die gunstig werd beïnvloed door het optimale klimaat en de optimale bodemgesteldheid in het afgebakende geografische gebied en de in de Lüneburger Heide rond deze aardappelteelt opgezette bijzondere cultuur hebben ertoe geleid dat de aardappelen uit dit gebied bij de consument als regionale specialiteit bijzonder aanzien genieten.

Dankzij de humusarme, zanderige bodem kunnen de aardappelen met de lichte schil die typisch zijn voor dit gebied, hier worden geteeld. Dankzij de bodemstructuur kunnen zij zeer gemakkelijk worden gerooid zodat zij gaaf en schoon op de markt belanden wat op het gebied van kwaliteit een zeer sterke troef is. Dankzij de geringe stikstofmineralisatie van de bodem wordt de smaak van deze aardappelen niet beïnvloed door het vrijkomen van een te grote hoeveelheid stikstof. Integendeel, juist door gericht en beheerst met stikstof te bemesten, kan de aardappelteler een goede en smaakvolle aardappel telen.

De hoge kwaliteit van de aardappelen en de lange traditie van deze teelt hebben ervoor gezorgd dat de Lüneburger Heidekartoffeln een uitstekende faam genieten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

Het volledige productdossier is te vinden in het:

Markenblatt Heft 2 vom 13.1.2006, Teil 7, S. 981

(http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=15)

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 8, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 305/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD

„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR"

EG-nummer: SK-TSG-0007-0045-20.10.2006

1. **Naam en adres van de aanvragende groepering:**

Naam: Družstvo – „Cech výrobcov ovčieho syra v Turci"
Adres: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 4343085213
Fax +421 434308523
E-mail: tas_sro@stonline.sk

2. **Lidstaat of derde land:**

Slowakije

3. **Productdossier:**

3.1. *Benaming waarvoor de registratie wordt aangevraagd:*

„Ovčí salašnícky údený syr"

3.2. *Geef aan of de naam:*

☐ zelf specifiek is

☒ de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking brengt.

Zijn specifieke karakter dankt deze kaas aan de aard van de grondstof, namelijk rauwe schapenmelk, aan de traditionele bereidingsmethode in de hutten van de schaapherders en aan het feit dat hij wordt gerookt. De term „salašnícky" in de benaming drukt de specifieke aard van het product uit en is afgeleid van het woord „*salaš*" („herdershut"), de plaats waar de kaas wordt bereid; de term bevat dus ook een verwijzing naar de productieplaats.

3.3. *Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006:*

☐ Registratie met reservering van de benaming

☒ Registratie zonder reservering van de benaming

3.4. *Productcategorie:*

1.3. Kaas

3.5. *Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt:*

De uit verse schapenmelk bereide „Ovčí salašnícky údený syr" wordt vervaardigd in herdershutten, gerookt en vaak een specifieke vorm gegeven (van een hart, van een jonge haan of van andere dieren of van een halve bol).

Fysische kenmerken:

— er zijn verschillende vormen mogelijk; meestal wordt de kaas als klompkaas aangeboden maar indien gebruik werd gemaakt van een vorm, wordt hij in de desbetreffende vorm aangeboden: een halve bol, een dier of een hart;

— gewicht: varieert van 0,1 kg tot 1 kg.

Chemische kenmerken:

— droge stof: ten minste 40 gewichtspercenten;

— vetgehalte in de droge stof: ten minste 50 %;

— NaCl: max. 25 000 mg/kg.

Microbiologische criteria:

Bevat een aantal micro-organismen waaronder met name:

Acidogene micro-organismen — *Streptococcus lactis, Leuconostos mesenteroides, Lactobacillus casei, Lactobacillus plantarum*; gisten en schimmels — *Torulopsis candida, Geotrichum candidum, Geotrichum casei.*

Organoleptische kenmerken:

— uiterlijk aspect: droog, vast, intact oppervlak, met korst, mogelijk met kleine rookvlekken, vrij van teerresten;

— kleur: geelachtig tot geel snijvlak; bruinachtige tot licht hazelnootkleurige buitenkant;

— geur en smaak: rokerig aroma met een milde, lichtjes zurige smaak;

— consistentie: vast en stevig bij het snijden, met hier en daar kleine gaten en barsten.

3.6. *Beschrijving van de productiemethode van het landbouwproduct of levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt:*

Ophaling van de schapenmelk:

— de melk voor de bereiding van de kaas wordt verkregen van gezonde schapen (van schapenrassen die in berggebieden of aan de voet van gebergten worden gehouden en op de weide hebben kunnen grazen) die manueel worden gemolken in een melkhok *(strunga)* dat in de vrije natuur staat. De melk wordt opgevangen in een roestvrije melkemmer met filter (de melk werd vroeger in houten melkemmers opgevangen). Wanneer de emmer *(geleta)* vol is, wordt de inhoud in een melkbus overgebracht met een zeef die met een kapoenenwollen filter is uitgerust (de melk kan ook mechanisch worden opgevangen in een mobiele of vaste melkruimte);

— de in de melkbussen verzamelde melk wordt overgebracht naar de productieplaats — een herdershut *(salaš)*.

Verwerking van de melk tot kaas – bereiding van de „ovčí salašnícky údený syr”:

— de verzamelde, verse melk wordt meteen na het melken, nadat ze is overgebracht naar de herdershut waar ze wordt verwerkt, uit de melkbus in een „*putera*” — een kaasbak — gegoten; hierbij wordt opnieuw gebruik gemaakt van een kapoenenwollen filter. Voor de bereiding van de kaas wordt gebruik gemaakt van een houten kaasbak (putera) of van een edelstalen kaasbak met dubbele bodem.

— De melk wordt verwarmd tot 30 à 32 °C door twee à drie liter heet drinkwater (met een temperatuur van 50 °C) per 50 liter melk rechtstreeks aan de melk toe te voegen, of door de melk met heet drinkwater en een bain-mariesysteem in een *putera* te verwarmen of door ze met behulp van gekookte, zure schapenmelkwei te verwarmen.

— Wanneer de temperatuur van 30 à 32 °C is bereikt, wordt per 100 l melk 40 ml vloeibaar, microbieel stremsel (op basis van de met zout gestabiliseerde schimmel *Rhizomucor miehei*) onder voortdurend roeren toegevoegd. De gebruikte hoeveelheid stremsel is ook afhankelijk van de lactatieperiode (de kwaliteit van de melk verandert in de loop van een lactatieperiode). De melk stremt ongeveer 30 à 45 minuten nadat het stremsel is toegevoegd (de hoeveelheid stremsel wordt door de kaasmaker bepaald).

— De wrongel die op deze wijze ontstaat, wordt omgeroerd en gesneden met een wrongelmes tot een korrelgrootte van 0,5 à 1 cm is bereikt.

— Gekookt drinkwater dat tot 65 °C is afgekoeld, wordt aan de gesneden wrongel toegevoegd zodat deze tot 32 à 35° wordt verwarmd, een temperatuur die bevorderlijk is voor het uitlekken van de wei. De wrongel wordt flink omgeroerd en mag nadien rusten. Tijdens de productie van de klompkaas van schapenmelk mag de temperatuur van de melk en de wei niet onder 29 °C dalen.

— De traditionele wijze om de kaas vorm te geven bestaat erin de wrongel, ongeveer tien minuten nadat de klompkaas is verkregen, met de hand samen te drukken en tot een bol te persen; deze bol wordt vervolgens in een kaasdoek aan een haak gehangen en tot een klomp gevormd; de geperste wrongel kan ook met de hand in vormen worden gelegd om hem zo de gewenste vorm te geven. De manuele bewerking van de kaas verleent hem zijn karakteristieke elasticiteit.

— Vormgeven van de kaas in vormen: kleine stukken (afhankelijk van de afmetingen van de vorm) worden van de bereide klompkaas afgesneden. Deze stukken worden met de hand samengeperst, overgebracht in de gekozen vorm (hart, jonge haan of een ander dier, halve bol) en lichtjes aangedrukt zodat ze de desbetreffende vorm aannemen. Indien gebruik wordt gemaakt van tweedelige vormen, wordt op dezelfde wijze te werk gegaan: de kaas wordt met de hand samengeperst en in de vorm aangedrukt zodat hij de beide vormhelften volledig vult. Vervolgens wordt de vorm gesloten.

— De kaasklomp of de kaas in de vormen mag vervolgens gedurende twee uur uitlekken. Om uit te lekken worden de kaasklompen aan haken gehangen terwijl de kaas in de vormen op rekken wordt geplaatst.

— Na het uitlekken wordt de kaas overgebracht naar een warme opslagplaats, het rijpingslokaal, waar het gistingsproces plaatsgrijpt. De kaas in een kaasdoek wordt aan een haak opgehangen terwijl de kleinere „vormkaasjes" uit hun vorm worden gehaald en verder rijpen op houten rekken die zodanig zijn ontworpen dat de wei kan weglekken.

— De temperatuur in het rijpingslokaal mag tijdens de gisting niet lager zijn dan 18 à 22 °C. Onder die omstandigheden gist de kaas gedurende twee à drie dagen. Tijdens de gisting wordt de temperatuur gecontroleerd.

— De kaasklompen worden dan in stukken gesneden die vervolgens gedurende 1 à 10 uren (al naargelang het gewicht) in een koude pekeloplossing worden gelegd. Zodra hij gepekeld is, wordt de kaas vast en hard. De pekeloplossing (10 à 15 % zoutconcentratie) bestaat uit gekookt drinkwater waaraan zout is toegevoegd. De kaas uit de kaasvormen wordt op een soortgelijke wijze gezouten.

— Nadat hij is gezouten, wordt de kaas uit de pekeloplossing gehaald en op houten rekken geplaatst om te drogen en resten van de pekeloplossing te laten weglekken.

— Vervolgens wordt de kaas gerookt: hij wordt op houten of edelstalen roosters gelegd (of opgehangen in basten houders) en koudgerookt met de rook van hardhout die as noch stof mag bevatten. De kaas wordt gerookt tot hij lichtbruin ziet met een zweem van hazelnootbruin; dat proces neemt 12 tot 16 of zelfs 24 uur in beslag.

— Na afloop van het rookproces, wordt de kaas in een kaaspakhuis, waar een temperatuur heerst van 13 à 15 °C, op houten rekken opgeslagen.

— Vervolgens wordt hij verpakt en is hij klaar om te worden verzonden voor de verkoop.

3.7. *Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel:*

1. Dit product wordt al decennialang, ja zelfs eeuwenlang vervaardigd en de kaas werd gerookt omdat hij houdbaar moest blijven gedurende de winter, wanneer er niet werd gekaasd.

2. Zijn specifieke karakter dankt de kaas aan de kwaliteit van de melk die afkomstig is van schapenrassen die in berggebieden of aan de voet van gebergten worden gehouden en daar op de weide hebben kunnen grazen.

3. De kaas heeft een typische geur en smaak (een rokerig aroma en een milde lichtjes zurige smaak).

4. Hij wordt manueel bereid met gebruikmaking van traditionele technieken (de wrongel wordt met de hand bewerkt).

5. Om de kaas een specifieke vorm te geven wordt van diverse (soms houten) vormen gebruik gemaakt (hart, jonge haan en andere dieren, halve bol).

6. Het product wordt in herdershutten *(salaš)* en niet industrieel bereid zodat het mogelijk is om ook van houten voorwerpen, toestellen en apparaten gebruik te maken (bijvoorbeeld een houten kaasbak *(putera)*, houten mengers en houten vormen).

7. De kaas wordt gerookt met rook van hardhout die door een vuur wordt geproduceerd.

3.8. *Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel:*

De term „salašnícky" in de benaming van de kaas is afgeleid van de traditionele productieplaats, namelijk een herdershut *(salaš)*. Zijn traditionele karakter dankt de kaas aan zijn traditionele samenstelling, productiemethode en verwerkingswijze.

Volgens het relaas van P. Huba in zijn boek *Zázrivá*, was de kleinschalige schapenhouderij in het hoogland van Zázrivá toegespitst op de productie van schapenmelk die steeds in de herdershut *(salaš)* werd verwerkt tot klompkaas die door de herder als delicatesse werd aangeboden aan zijn bezoekers. (Martin: Osveta. 1988).

De traditionele „ovčí hrudkový syr salašnícky" werd bereid door verse schapenmelk in een kaasvat *(putera)* met behulp van natuurlijk stremsel *(kľag)* bij een gemiddelde temperatuur van 32 °C gedurende 10 à 30 minuten te laten stremmen. De gestremde melk werd eerst geschud; vervolgens liet men ze rusten en tenslotte werd de wrongel op een kaasdoek gelegd en tot een compacte klomp geperst. De kaasdoek met de wrongel werd ergens aan opgehangen zodat de wei kon uitlekken.

Nadat de wei was uitgelekt werd de kaas uit de kaasdoek gehaald en ondersteboven op een houten rek *(podišiar)* geplaatst om gedurende verschillende dagen te drogen en te rijpen. Eens de rijping voltooid, werd de kaas overgebracht van de herdershut naar het huis van de schapenhouder (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

In de 20ste eeuw verspreidde de productie van de „ovčí hrudkový syr salašnícky" en de „ovčí salašnícky údený syr" zich in alle Slowaakse berggebieden waar schapen werden gehouden.

Klompkaas van schapenmelk was een van de zuivelproducten die door de traditionele Walachijse schapenhouderij werden voortgebracht en de productie van deze kaas was de belangrijkste reden voor het houden van schapen in de Slowaakse berggebieden. Als culinaire specialiteit werd de kaas in verse (vochtrijk — zoet), gefermenteerde, gedroogde of door roken verduurzaamde vorm gebruikt. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

In een artikel met als titel *Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku* schrijft Prokop: Dankzij de houtsnijkunst van onze herders, kon de Walachijse cultuur in deze gebieden overleven; van de invloeden van deze cultuur getuigen de schalen *(črpáky)* van bijzonder fijn houtsnijwerk en de vormen (harten, eenden, enz.) voor de oštiepok-kaas en soortgelijke producten, die door de herders werden gebruikt. (*Čítanie o správnej výžive* 1970, *Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratislava, 1969). De uit hout gesneden harten of eenden worden gebruikt om de „ovčí salašnícky údený syr" vorm te geven.

Dr. Ján Balko, de auteur van *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*, dat door Osveta in 1968 werd gepubliceerd, schreef: „Het is niet precies geweten wie hier de eerste klompkaas van schapenmelk bereidde en wanneer dat gebeurde. We kunnen er evenwel vrij zeker van zijn dat het vele eeuwen geleden was aangezien de wijze waarop schapen voor hun melk werden gehouden tot 1914 weinig afweek van de houderijpraktijken ten tijde van de volksverhuizingen".

Een passage uit *Druhy najznámejších slovenských syrov* luidt als volgt: De grootste faam hier te lande en in het buitenland genieten onze kaasspecialiteiten van schapenmelk waartoe ook „ovčí salašnícky údený syr" behoort. (1992).

Van de benaming en van de traditionele bereidingsmethode van de „ovčí hrudkový syr salašnícky" en de „ovčí salašnícky údený syr" werd ook gebruik gemaakt door schaapherders van de gemeente Priechod die in de jaren 60 en 70 in de regio van Turiec in herdershutten werkten (Lamper en Ivanič, Herders van Priechod).

P.Jasenský, een herder van Dolná Jaseň herinnert zich: „Ovčí hrudkový syr — salašnícky" en „ovčí salašnícky údený syr" worden al sinds mensenheugenis bereid maar slechts in kleine hoeveelheden en deze waren voor rechtstreekse consumptie in de herdershut bestemd of werden — en worden nog steeds — verkocht aan lui die de herdershut bezoeken. Het zijn traditionele delicatessen voor die Slowaken die in berggebieden en aan de voet van gebergten leven. (*Prehlásenie pána Jasenského*, 1999).

3.9. *Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit:*

De controles hebben betrekking op:

— de gebruikte grondstoffen — verse, rauwe melk van grazende schapen en van schapen die worden gevoederd met voer dat afkomstig is van in berggebieden of aan de voet van gebergten gelegen weidelanden. De controle is een visuele controle tijdens het melken en een controle op basis van geregistreerde melkgiften;

— de productie in de herdershutten en op het seizoengebonden karakter van de productie (van april tot september);

— tijdens het productieproces: de temperatuur van de melk vóór deze gaat stremmen en de manuele verwerking van de wrongel. De vorm van de kaas wordt visueel gecontroleerd nadat de klomp is gevormd. De omgevingstemperatuur in het rijpingslokaal wordt gecontroleerd tijdens de fermentatie. De tijdens de fermentatie geregistreerde temperatuur wordt gecontroleerd.

— het gebruik van hardhout voor het roken van de kaas (beuk, eik, enz.). De tijdens het rookproces geregistreerde temperatuur wordt gecontroleerd.

— de fysieke kenmerken van het eindproduct: vorm en gewicht. De controles vinden op visuele wijze of door weging plaats;

— de chemische kenmerken van het eindproduct: drogestofgehalte, vetgehalte in de droge stof, NaCl-gehalte. De waarden moeten overeenstemmen met de waarden in punt 3.5 van het productdossier. De controles vinden in het laboratorium plaats;

— de organoleptische kenmerken van het eindproduct: uiterlijk aspect en kleur aan de buitenkant, uiterlijk aspect en kleur van het snijvlak bij dwarsdoorsnede, geur en smaak, consistentie. De organoleptische kenmerken worden gecontroleerd nadat het technologische kaasbereidingproces is voltooid. De controle is in de vorm van een sensorisch onderzoek van het eindproduct;

— het gebruik van gereedschap, waarvoor elke herdershut toestemming moet zijn verleend (houten gereedschap en apparaten).

De controles door de controleautoriteit of het controleorgaan om na te gaan of het product voldoet aan de bepalingen in het productdossier, vinden eens per jaar plaats.

3.10. *Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren:*

—

3.11. *Naam en adres:*

Naam: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Adres: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427
E-mail: buchlerova@svssr.sk

☒ Openbaar ☐ Particulier

3.12. *Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan:*

Het vorengenoemde controleorgaan is belast met de controle van de naleving van de voorschriften van het productdossier in zijn geheel.

4. **Bijlagen:**

—

Gelet op het bepaalde in de Landbouwkwaliteitsregeling geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en specificiteitscertificering, maakt het HPA de navolgende publicaties in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen, nr. L 330 van 16 december 2009 en nr. L 332 van 17 december 2009, bekend.

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

VERORDENING (EU) Nr. 1232/2009 VAN DE COMMISSIE

van 15 december 2009

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Wiśnia nadwiślanka (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, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Polen ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Wiśnia nadwiślanka" 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, 15 december 2009.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB C 104 van 6.5.2009, blz. 21.

BIJLAGE

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

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

POLEN

Wiśnia nadwiślanka (BOB)

VERORDENING (EU) Nr. 1237/2009 VAN DE COMMISSIE

van 11 december 2009

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Marrone di Caprese Michelangelo (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 Italië ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Marrone di Caprese Michelangelo" 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 december 2009.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB C 112 van 16.5.2009, blz. 17.

BIJLAGE

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

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

ITALIË

Marrone di Caprese Michelangelo (BOB)

VERORDENING (EU) Nr. 1238/2009 VAN DE COMMISSIE

van 11 december 2009

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Pomodorino del Piennolo del Vesuvio (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,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 is de door Italië ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" 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 december 2009.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB C 111 van 15.5.2009, blz. 21.

BIJLAGE

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

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

ITALIË

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio (BOB)

VERORDENING (EU) Nr. 1239/2009 VAN DE COMMISSIE

van 15 december 2009

houdende inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Crudo di Cuneo (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 Italië ingediende aanvraag tot registratie van de benaming „Crudo di Cuneo" 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, 15 december 2009.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB C 112 van 16.5.2009, blz. 12.

BIJLAGE

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

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

ITALIË

Crudo di Cuneo (BOB)

Productschap Vee en Vlees

Ontwerp- Verordening tot wijziging van de Verordening slachting, weging en classificatie slachtrunderen (PVV) 2008 (2010-I)

Verordening van het Productschap Vee en Vlees van ……., tot wijziging van de Verordening slachting, weging en classificatie van slachtrunderen (PVV) 2008.

Het bestuur van het Productschap Vee en Vlees,

Gelet op de artikelen 93, eerste lid, 95, 102 en 104 van de Wet op de bedrijfsorganisatie en de artikelen 10 en 11 van het Instellingsbesluit Productschap Vee en Vlees,

Besluit:

Artikel I

De Verordening slachting, weging en classificatie slachtrunderen (PVV) 2008 wordt als volgt gewijzigd:

A

Artikel 1, onderdeel j, komt te luiden:

j. be- of verwerker : de ondernemer die slachtrunderen slacht of doet slachten;

B

Artikel 2, eerste lid, komt te luiden:

1. Deze verordening, daarvan uitgezonderd artikel 26, eerste lid, is niet van toepassing op de be- of verwerker die in het voorafgaande kalenderjaar gemiddeld op jaarbasis niet meer dan 75 slachtingen per week heeft verricht.

Artikel II

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

Zoetermeer,

voorzitter

secretaris

TOELICHTING BIJ DE ONTWERP-VERORDENING TOT WIJZIGING VAN DE VERORDENING SLACHTING, WEGING EN CLASSIFICATIE SLACHTRUNDEREN (PVV) 2008 (2010-I)

In de Verordening slachting, weging en classificatie slachtrunderen (PVV) 2008 (hierna: de verordening), is in artikel 26, eerste lid, geregeld dat uitingen waaruit valt op te maken dat de slachtrunderen of het vlees daarvan ingedeeld is in kwaliteitsklassen, slechts zijn toegestaan indien de vereiste classificatie heeft plaatsgevonden.
Artikel 2, eerste lid, van de verordening bepaalt dat de verordening van toepassing is op de be- of verwerker die gemiddeld meer dan 75 slachtingen per week verricht. Gebleken is dat met het in artikel 2 geformuleerde toepassingsbereik, een be- of verwerker die de grens van 75 slachtingen per week niet overschrijdt, niet aan het bepaalde in artikel 26, eerste lid, van de verordening kan worden gehouden. Aan deze overtreding zouden dan geen tuchtrechtelijke consequenties kunnen worden verbonden.
Middels onderhavige verordening is artikel 26, eerste lid, op elke be- of verwerker van toepassing, zodat de tuchtrechtelijke handhaving ervan ten opzichte van elke be- of verwerker kan worden ingeroepen.

Zoetermeer,

voorzitter

secretaris

Ontwerp- Verordening tot wijziging van de Verordening bestemmingsheffingen veeziektenfonds (PVV) 2010 (2010-I)

Verordening van het Productschap Vee en Vlees van ……., houdende wijziging van de Verordening bestemmingsheffingen veeziektenfonds (PVV) 2010.

Het bestuur van het Productschap Vee en Vlees;

Gelet op artikel 126 van de Wet op de bedrijfsorganisatie, artikel 101b, vierde lid, van de Regeling preventie, bestrijding en monitoring van besmettelijke dierziekten en zoönosen en TSE's en de artikelen 10 en 12 van het Instellingsbesluit Productschap Vee en Vlees;

Gezien de Verordening algemene bepalingen heffingen (PVV) 2005;

Besluit:

Artikel I

De Verordening bestemmingsheffingen veeziektenfonds (PVV) 2010 wordt gewijzigd als volgt:

Aan artikel 2 wordt een nieuw onderdeel toegevoegd, luidende:

d. € 0,02 per varken ten behoeve van de rekening-IV-Ziekte van Aujeszky.

Artikel II

Deze verordening treedt in werking met ingang van 1 januari 2010. Indien het Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie waarin deze verordening wordt geplaatst, wordt uitgegeven na 1 januari 2010, dan treedt zij in werking op de tweede dag na publicatie in het Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie en werkt zij terug tot en met 1 januari 2010.

Zoetermeer,

voorzitter

secretaris

TOELICHTING BIJ DE ONTWERP-VERORDENING TOT WIJZIGING VAN DE VERORDENING BESTEMMINGSHEFFINGEN VEEZIEKTENFONDS (PVV) 2010 (2010-I)

In de Verordening bestemmingsheffingen veeziektenfonds (PVV) 2010, zijn heffingen opgenomen waarvan de opbrengsten dienen ter (mede)financiering van maatregelen ter bestrijding van besmettelijke veeziekten. Het belangrijkste deel hiervan betreft financieringsverplichtingen die voor het productschap voortvloeien uit het Convenant financiering bestrijding besmettelijke dierziekten LNV – PVV – PPE – PZ, zoals gewijzigd bij convenant d.d. 2 februari 2005, TRCJZ/2005/367 (hierna: het Convenant). De kosten die zijn gemoeid met het bewaken en bestrijden van de ziekte van Aujeszky worden in het Convenant echter expliciet uitgesloten. De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit heeft ter zake van de ziekte van Aujeszky in artikel 101a, eerste lid, van de Regeling preventie, bestrijding en monitoring van besmettelijke dierziekten en zoönosen en TSE's, de medewerking van het Productschap Vee en Vlees gevorderd. Vervolgens wordt in artikel 101b, vierde lid, van diezelfde regeling het productschap de bevoegdheid gegeven om een heffing in te stellen ter zake van de, met de gevorderde medewerking, gemoeide kosten. Onderhavige verordening dient hiertoe.

Het betreft een heffing ter hoogte van € 0,02 per varken, zeug of big ten behoeve van de "rekening-IV-Ziekte van Aujeszky". De opbrengsten hiervan zullen worden aangewend ter financiering van vaste kosten die verband houden met de beschikbaarheid van vaccins en de consignatie van de GD (Gezondheidsdienst voor Dieren) en het CVI (Centraal Veterinair Instituut). Daarnaast betreft het de financiering van variabele kosten van het specialistenteam en het CVI, met betrekking tot te verrichten onderzoek in geval van verdenkingen van besmetting met de ziekte van Aujeszky. Tenslotte dienen de opbrengsten de bekostiging van de Commissie van Deskundigen en de periodieke trainingen van het bestrijdingsteam gericht op het functioneren ingeval van een uitbraak van de ziekte van Aujeszky.

De becijfering van de opbrengst en vindplaats in de begroting

Omschrijving	Bestemming	Begroting 2010 €
Varkens	rekening-IV-Ziekte van Aujeszky	470.000,-
Totaal		470.000,-

(zie pagina 57 van de begroting)

Terugwerkende kracht

Aan de verordening wordt terugwerkende kracht verleend. Aangezien de verordening alvorens in werking te kunnen treden de goedkeuringsprocedure heeft te doorlopen, waarna publicatie kan plaatsvinden, zou de inwerkingtreding in de praktijk na 1 januari 2010 kunnen plaatsvinden. Van de betrokken ondernemers kan redelijkerwijs worden gevraagd dat zij vanaf 1 januari 2010

rekening moeten houden met deze heffingsverordening, mede gelet op het feit dat het een doorlopende heffing betreft die jaarlijks wordt vastgesteld en over de opgelegde heffing vroegtijdig is gecommuniceerd.

Steunmelding
De bestemmingsheffing die op grond van onderhavige verordening geheven wordt, behoort ingevolge het EG-recht tot één van de categorieën steunmaatregelen van artikel 87, tweede lid EG-verdrag. Een steunmelding overeenkomstig het bepaalde in artikel 88, derde lid, van het EG-Verdrag ter zake heeft plaatsgevonden.

Zoetermeer,

voorzitter

secretaris

SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD

RE 7 *Verordening vergoeding voorzitter 2010*

Verordening van de Sociaal-Economische Raad van 18 december 2009, houdende regelen voor de vergoeding van zijn voorzitter (Verordening vergoeding voorzitter 2010)

De Sociaal-Economische Raad;

Gelet op artikel 13, juncto artikel 9 van de Wet op de bedrijfsorganisatie;

Besluit:

Artikel 1

De voorzitter van de Raad geniet een maandelijkse vergoeding alsmede een vakantie-uitkering en eindejaarsuitkering. De hoogte van deze beloningselementen is gelijk aan de bedragen respectievelijk percentages die van toepassing zijn op de vice-president van de Raad van State.

Artikel 2

Het voorzitterschap van de Raad is een voltijdsfunctie, onverlet de mogelijkheid voor het dagelijks bestuur van de Raad om, in overleg met de voorzitter, te bepalen dat de functie van voorzitter in deeltijd wordt vervuld. Alsdan worden de in het vorige artikel genoemde vergoeding en uitkeringen in evenredigheid vastgesteld.

Artikel 3

1. De voorzitter ontvangt een representatievergoeding die gelijk is aan die van de vice-president van de Raad van State.

2. De voorzitter heeft voor de duur van vervulling van zijn functie een dienstauto met chauffeur ter beschikking. Hetgeen hierover is bepaald voor de vice-president van de Raad van State is van overeenkomstige toepassing.

Artikel 4

1. De voorzitter kan een bedrag ter beschikking worden gesteld ten behoeve van de verzekering van een ouderdoms- en nabestaandenpensioen.

2. Het bedrag genoemd in het eerste lid bedraagt maximaal de gemiddelde pensioenbijdrage als bedoeld in artikel 2, derde lid, van de Regeling berekening gemiddelde belastbare loon ministers.

Artikel 5

1. De voorzitter heeft bij ziekte en langdurige arbeidsongeschiktheid aanspraak op doorbetaling van de vergoeding, respectievelijk op een arbeidsongeschiktheidsuitkering, op de voet van de regeling hieromtrent voor het personeel van de Raad.

2. In geval van overlijden van de voorzitter wordt een uitkering verstrekt op de voet van de regeling hieromtrent voor het personeel van de Raad.

Artikel 6

Bij ontslag of indien herbenoeming niet plaatsvindt zijn op de voorzitter de bepalingen van de tweede afdeling, derde hoofdstuk, van de Algemene pensioenwet politieke ambtsdragers van overeenkomstige toepassing.

Artikel 7

Voor zover nodig besluit het dagelijks bestuur van de Raad over de wijze van toepassing van deze verordening. Indien zich bijzondere omstandigheden voordoen kan het dagelijks bestuur op verzoek van de voorzitter besluiten een bepaling uit deze verordening afwijkend van het bepaalde in de verordening uit te voeren mits dit blijft binnen de financiële kaders van deze verordening. Bovengenoemde besluiten worden met inbegrip van hun financiële implicaties, kenbaar gemaakt in de externe verantwoordingsdocumenten van de Raad.

Artikel 8

De Verordening vergoeding voorzitter 1996 wordt ingetrokken.

Artikel 9

Deze verordening wordt geplaatst in het Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie.

Artikel 10

Deze verordening treedt in werking met ingang van 1 januari 2010.

Artikel 11

Deze verordening wordt aangehaald als: Verordening vergoeding voorzitter 2010.

Den Haag, 18 december 2009

B.E.M. Wientjes
vice-voorzitter

V.C.M. Timmerhuis
algemeen secretaris

Toelichting

Algemeen

In 1996 heeft de Sociaal-Economische Raad (SER) in zijn Verordening vergoeding voorzitter 1996 regels gesteld omtrent de vergoeding van zijn voorzitter. Daarbij is deels aangehaakt bij de bezoldiging van de vice-president van de Raad van State en deels bij de regelingen zoals die voor het personeel van de SER al dan niet op basis van sociale wetgeving en arbeidsvoorwaardenregeling, golden. Verschillende ontwikkelingen maken het wenselijk de verordening uit 1996 te actualiseren en aan te passen. Onderhavige verordening strekt daartoe en dient ter vervanging van de verordening uit 1996.

Belangrijkste aanleiding vormt de in februari 2009 in werking getreden Wet rechtspositie Raad van State, Algemene Rekenkamer en Nationale ombudsman (*Stb. 2008, 494*). In deze wet wordt de beloning van de top van de Hoge Colleges van Staat (vice-president van de Raad van State, de president van de Algemene Rekenkamer en de Nationale Ombudsman) gelijk gesteld aan het ministersalaris, welk salaris ook als (maximum) normsalaris geldt voor andere topfuncties in de publieke sector. In de onderhavige verordening wordt daar nu ook voor de SER-voorzitter eenduidig voor gekozen.

Ook wijzigingen in sociale wetgeving vormen aanleiding tot herziening van de verordening uit 1996. Zo is de arbeidsongeschiktheidswetgeving ingrijpend gewijzigd en heeft ook een herziening van het stelsel van zorgverzekeringen plaatsgevonden.
Verder ligt het voor de hand om in het verlengde van de primaire vergoedingsregeling, ook voor de wachtgeldaanspraken aansluiting te zoeken bij de desbetreffende regeling voor vergelijkbare bestuurlijke functies in de publieke sector. In casu gaat het om de wachtgeldregeling van de Algemene pensioenwet politieke ambtsdragers (APPA) die van overeenkomstige toepassing wordt verklaard.

De vergoeding van de voorzitter is geregeld in de onderhavige verordening. De Verordening vergoedingen aan leden van de raad, het dagelijks bestuur en de commissies is niet van toepassing op de voorzitter.

Artikelsgewijs

Artikel 1
De maandelijkse vergoeding van de voorzitter is gelijk aan de maandelijkse bezoldiging van de vice-president van de Raad van State. Voor de voorzitter geldt daarmee dezelfde salarisontwikkeling als voor de vice-president van de Raad van State. Eveneens zijn de percentages voor de eindejaarsuitkering en de vakantietoeslag gelijk aan die voor de vice-president van de Raad van State. Voor al deze beloningselementen is aansluiting gezocht bij de rechtspositie van het personeel van de sector Rijk.

Artikel 2
Hoewel het SER-voorzitterschap in beginsel wordt gezien als een voltijdsfunctie, wordt in dit artikel toch de mogelijkheid gecreëerd dat in voorkomende gevallen in overleg met de voorzitter een andere invulling wordt overeengekomen. Ter bevordering van de transparantie is in dit artikel expliciet bepaald dat het dagelijks bestuur het bevoegde orgaan is om te bepalen of de functie van voorzitter in deeltijd wordt vervuld.

Artikel 3
De dienstauto met chauffeur voor de vice-president Raad van State is geregeld in artikel 4 Besluit rechtspositie Raad van State, Algemene Rekenkamer en Nationale ombudsman (Besluit van 26 januari 2009). Daarin is onder meer bepaald '*De vice-president van de Raad van State heeft voor de duur van vervulling van zijn ambt een dienstauto met chauffeur ter beschikking*' en '*De vice-president van de Raad van State ontvangt een maandelijkse vergoeding voor de door hem verschuldigde loonbelasting over het gebruik van de dienstauto*'.

Artikel 4
De voorzitter is geen werknemer van de Raad en wordt (steeds) voor een periode van twee jaar benoemd, zodat het niet geëigend is dat hij deelneemt in de pensioenregeling en het pensioenfonds waar het personeel van de SER in deelneemt. Anderzijds werkt de voorzitter voltijds voor de Raad of, als aan artikel 2 van deze verordening toepassing gegeven wordt, ten minste een substantieel aantal uren. In ieder geval geldt dat het SER-voorzitterschap voor betrokkene de hoofdfunctie vormt. Om die reden dient wel de mogelijkheid te bestaan tot een voorziening voor pensioenopbouw voor de voorzitter. Daartoe kan een bedrag ter beschikking worden gesteld. De hoogte van dat bedrag gaat niet uit boven de hoogte van de pensioenbijdrage voor ministers op grond van artikel 2, derde lid, van de Regeling berekening gemiddelde

belastbare loon ministers, welke regeling is gebaseerd op de Wet openbaarheid uit publieke middelen gefinancierde topinkomens (Wopt).

Artikel 6
Onder verwijzing naar het algemene deel van deze toelichting zij opgemerkt dat de voorzitter van de SER - evenals ministers en staatssecretarissen - wordt benoemd door de Kroon bij koninklijk besluit. In lijn daarmee zijn voor wat betreft de wachtgeldregeling van de voorzitter de bepalingen van de APPA die voor ministers en staatssecretarissen gelden, van overeenkomstige toepassing verklaard.

Artikel 7
Ter bevordering van de transparantie is in dit artikel expliciet bepaald dat het dagelijks bestuur het bevoegde orgaan is om te besluiten over de wijze van toepassing van de onderhavige verordening indien dat nodig is. De eerste zin van dit artikel ziet op bepalingen uit de verordening waarbij het dagelijks bestuur beslissingsruimte heeft hoe het bepaalde in de praktijk gebracht wordt, bijvoorbeeld artikel 2 waarbij een keuze gemaakt wordt, of artikel 5 waarbij het dagelijks bestuur kan besluiten over het verzekeren van de aanspraken. De tweede zin ziet op bepalingen uit de verordening die aan het dagelijkse bestuur geen nadere beslissingsruimte laten, maar waarbij in bijzondere omstandigheden een afwijkende uitvoeringswijze gewenst is. Dergelijke besluiten dienen in ieder geval in het jaarverslag en de jaarrekening vermeld te worden. Daarnaast kunnen zij, indien daartoe aanleiding is, ook op de website van de Raad geplaatst worden.

Artikelen 9 en 10
Hoewel de Wbo daartoe niet verplicht wordt het uit een oogpunt van transparantie wenselijk geacht dat een verordening als de onderhavige wordt gepubliceerd. Om administratieve redenen is de inwerkingtreding bepaald op het begin van het eerstkomende kalenderjaar.

Den Haag, 18 december 2009

B.E.M. Wientjes
vice-voorzitter

V.C.M. Timmerhuis
algemeen secretaris

BEDRIJFSLICHAMEN

Productschap Pluimvee en Eieren

PPE 54 *Besluit vaststelling geslacht gewicht pluimveevlees (PPE) 2010*

Besluit van het bestuur van het Productschap Pluimvee en Eieren van 29 oktober 2009 tot vaststelling van het geslacht gewicht ter uitvoering van de Verordening bestemmingsheffingen pluimveevleessector (PPE) 2010 (Besluit vaststelling geslacht gewicht pluimveevlees (PPE) 2010).

Het bestuur van het Productschap Pluimvee en Eieren;

Gelet op artikel 8, derde lid, van de Verordening huishoudelijke heffingen pluimveesector (PPE) 2010 en artikel 10, derde lid, van de Verordening bestemmingsheffingen pluimveevleessector (PPE) 2010;

Besluit:

Artikel 1

Dit besluit neemt de begripsbepalingen over van de Verordening algemene bepalingen heffingen (PPE) 2005.

Artikel 2

Het geslacht gewicht is ten minste gelijk aan een percentage van het door de slachterij aan de leverancier van het geslachte pluimvee uitbetaalde aantal kilogrammen,
welk percentage voor

- vleeskuikens	73%
- kalkoenen	80%
- eenden	70%
- parelhoenders	70%
- legkippen en vermeerderingspluimvee legsector	64%
- vermeerderingspluimvee vleessector	73% en voor
- ganzen	70%

bedraagt.

Artikel 3

1. Dit besluit wordt aangehaald als: Besluit vaststelling geslacht gewicht pluimveevlees (PPE) 2010.

2. Dit besluit treedt in werking met ingang van 1 januari 2010. Indien het Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie waarin dit besluit wordt geplaatst, wordt uitgegeven na 1 januari 2010, treedt het in werking met ingang van de tweede dag na dagtekening van dat Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie en werkt het terug tot en met 1 januari 2010.

Zoetermeer, 29 oktober 2009

J.J. Ramekers
voorzitter

B.M. Dellaert
secretaris

TOELICHTING BIJ HET BESLUIT VASTSTELLING GESLACHT GEWICHT PLUIMVEEVLEES (PPE) 2010

Voor de ondernemer die pluimvee slacht voorzien de heffingsverordeningen Verordening huishoudelijke heffingen pluimveesector (PPE) 2010 en Verordening bestemmingsheffingen pluimveevleessector (PPE) 2010, in een stelsel van heffingen met als grondslag het geslacht gewicht in kilogrammen pluimveevlees. Ter uitvoering van deze verordeningen dienen, uit hoofde van artikel 8, derde lid, van de Verordening huishoudelijke heffingen pluimveesector (PPE) 2010 en artikel 10, derde lid, van de Verordening bestemmingsheffingen pluimveevleessector (PPE) 2010, nadere regels te worden vastgesteld ten aanzien van de vaststelling van het geslacht gewicht. Onderhavig besluit voorziet daarin. Met het besluit wordt voor de onderscheiden soorten pluimvee bepaald welk percentage van het aantal door de slachterij uitbetaalde kilogrammen het geslacht gewicht ten minste uitmaakt.
In vergelijking met het Besluit vaststelling geslacht gewicht pluimveevlees (PPE) 2009 is ten aanzien van het geslacht gewicht oude hennen en hanen een onderscheid gemaakt tussen het geslacht gewicht van over het algemeen lichte legkippen en licht vermeerderingspluimvee

legsector en het geslacht gewicht van over het algemeen zwaarder vermeerderingspluimvee vleessector.

Zoetermeer, 29 oktober 2009

J.J. Ramekers
voorzitter

B.M. Dellaert
secretaris

Productschap Vee en Vlees

PVV 60 *Besluit erkenningsvoorwaarden en analysemethoden laboratoria monitoring Vesiculaire varkensziekte (PVV) 2009*

Besluit van het bestuur van het Productschap Vee en Vlees van 28 oktober 2009 tot vaststelling van de erkenningsvoorwaarden voor laboratoria en de analysemethoden te hanteren bij het onderzoek naar Vesiculaire varkensziekte (Besluit erkenningsvoorwaarden en analysemethoden laboratoria monitoring Vesiculaire varkensziekte (PVV) 2009)

Het bestuur van het Productschap Vee en Vlees,

Gelet op artikel 2, derde en vierde lid, van de Verordening monitoring Vesiculaire varkensziekte (PVV) 2009;

Besluit:

Artikel 1

Dit besluit neemt de begripsbepalingen over van de Verordening monitoring Vesiculaire varkensziekte (PVV) 2009.

Artikel 2

1. Een laboratorium komt in aanmerking voor een erkenning van het productschap indien aan de volgende voorwaarden is voldaan:
   a. Het laboratorium is door de Raad voor Accreditatie geaccrediteerd volgens de norm NEN-EN-ISO-IEC-17025, met in de scope de in artikel 3 genoemde analysemethoden voor de bepaling van vesiculaire varkensziekte;
   b. Voor laboratoria die in het buitenland zijn gevestigd, is geen erkenning van de Raad voor Accreditatie vereist, maar een gelijkwaardig accreditaat, afgegeven door de bevoegde dienst in het land van vestiging.

2. De voorzitter erkent het laboratorium dat voldoet aan de in het vorige lid genoemde voorwaarden.

3. De voorzitter kan de erkenning intrekken indien blijkt dat het laboratorium niet meer aan de erkenningsvoorwaarden voldoet.

Artikel 3

1. De bloedmonsters worden geanalyseerd door middel van de Elisa-methode gericht op antistoffen tegen het SVD-virus.

2. In aanvulling op het bepaalde in het eerste lid kan gebruik worden gemaakt van een andere analysemethode mits aan de volgende voorwaarden is voldaan:
   a. de analysemethode is goedgekeurd door de voorzitter van het productschap;
   b. een validatierapport kan worden overgelegd waaruit blijkt dat de specificiteit en de sensitiviteit van de alternatieve analysemethode minimaal dezelfde is als die van de in het eerste lid bedoelde analysemethode;
   c. uit het validatierapport dient te blijken dat de resultaten via een vaste omrekeningsfactor vergelijkbaar gemaakt kunnen worden met de resultaten op basis van de in het eerste lid genoemde analysemethode.

Artikel 4

1. Dit besluit kan worden aangehaald als: Besluit erkenningsvoorwaarden en analysemethoden laboratoria monitoring Vesiculaire varkensziekte (PVV) 2009.

2. Dit besluit wordt gepubliceerd in het Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie en treedt in werking met ingang van de tweede dag na de dag van publicatie.

Zoetermeer, 28 oktober 2009

S.W.A. Lak
voorzitter

S.B.M. Jongerius
secretaris

TOELICHTING BIJ HET BESLUIT ERKENNINGSVOORWAARDEN EN ANALYSEMETHODEN LABORATORIA MONITORING VESICULAIRE VARKENSZIEKTE (PVV) 2009

Ieder laboratorium dat de in het Besluit erkenningsvoorwaarden en analysemethoden laboratoria monitoring Vesiculaire varkensziekte (PVV) 2009 genoemde analysemethode(n) wil toepassen, dient door de Raad voor Accreditatie (RvA) te zijn geaccrediteerd volgens de norm NEN-EN-ISO-IEC-17025. Een voorwaarde voor erkenning is dat het laboratorium met de betreffende analysemethode deel neemt aan de ringonderzoeken die één of twee keer per jaar geïnitieerd door het productschap. De kosten zijn voor rekening van de aanvrager.

De bloedmonsters worden geanalyseerd door middel van de Elisa-methode gericht op antistoffen tegen het SVD-virus. Deze methode toont met een minimale specificiteit van 99% en een minimale sensitiviteit van 95% een besmetting met het SVD-virus aan.
Indien voor een andere dan de hier genoemde analysemethode wordt gekozen, dient de aanvrager een volledige validatie voor de beoogde matrices uit te voeren. Het validatierapport en werkvoorschrift dienen te zijn voorgelegd aan de RvA. Daarnaast dient de methode te worden voorgelegd aan het productschap. De voorzitter van het productschap kan deze methode goedkeuren op basis van het ingediende validatierapport inclusief werkvoorschrift, voorzien van een positief advies van de RvA. Vervolgens kan de methode worden voorgeschreven voor het SVD monitoringsprogramma.

Zoetermeer, 28 oktober 2009

S.W.A. Lak
voorzitter

S.B.M. Jongerius
secretaris

Vbbo 2009, nr. 85

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

ISSN 0920-4865

SER

Redactie:
Bezuidenhoutseweg 60
Postbus 90405
2509 LK Den Haag
Telefoon: 070 - 3 499 499
Telefax: 070 - 3 832 535
E-mail: pboblad@ser.nl

De SER heeft een eigen website op het Internet. Deze is te vinden op www.ser.nl

Een jaarabonnement is gratis. Opgave jaarabonnementen, opzeggingen en adreswijzigingen uitsluitend via email: pboblad@ser.nl met als onderwerp abonnement.