# PBO-blad

SER Sociaal-Economische Raad

Mededelingenblad en Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie

## Inhoudsopgave

jaargang 55 **1 juli 2005** nummer 36

### Mededelingenblad Bedrijfsorganisatie

SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD 2
Openbare kennisgevingen 2
Verordeningen en besluiten 3

BEDRIJFSLICHAMEN 3
Hoofdproductschap Akkerbouw 3
Hoofdbedrijfschap Afbouw en Onderhoud 18

### Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie

BEDRIJFSLICHAMEN 19
Hoofdproductschap Akkerbouw (HPA 15) 19

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

SOCIAAL-ECONOMISCHE RAAD

**Openbare kennisgevingen**

*Benoemingsrechten voor besturen en commissies van bedrijfslichamen*

De secretaris van de Bestuurskamer van de Sociaal-Economische Raad maakt ingevolge artikel 68, tweede lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie het volgende bekend over besturen en commissies van bedrijfslichamen waarvan de zittingsperiode loopt van 1 januari 2006 tot en met 31 december 2007.

De Bestuurskamer heeft het voornemen voor de volgende besturen en commissies van bedrijfslichamen over te gaan tot aanwijzing van de benoemingsgerechtigde organisaties van ondernemers en van werknemers onder bepaling van het aantal leden dat per organisatie benoemd kan worden:

- het bestuur,
- de Commissie Aardappelen,
- de Commissie Vlas

van het Hoofdproductschap Akkerbouw;

- het bestuur,
- de Commissie Brood en Banket

van het Productschap Granen, Zaden en Peulvruchten;

- het bestuur,
- de Commissie voor bollen, knollen en wortelstokken van bloemgewassen,
- de Commissie voor bloemkwekerijproducten,
- de Commissie voor boomkwekerijproducten,
- de Commissie voor groenten en fruit,
- de Commissie voor hovenierswerkzaamheden,
- de Commissie voor energie

van het Productschap Tuinbouw;

- het bestuur,
- de Commissie Varkenshouderij,
- de Commissie Vleeswarenindustrie,
- de Commissie Veehandel,
- de Commissie Vleesindustrie

van het Productschap Vee en Vlees;

- het bestuur van het Productschap Diervoeder;
- het bestuur van het Productschap Wijn;
- het bestuur van het Productschap Margarine, Vetten en Oliën;
- het bestuur van het Productschap Pluimvee en Eieren;
- het bestuur van het Productschap Vis;
- het bestuur van het Productschap Zuivel.

Belanghebbenden, die in verband met dit voornemen commentaar wensen te leveren, wordt verzocht hun opmerkingen uiterlijk 29 juli 2005 schriftelijk in te dienen bij de heer mr. D.B. Modderman, secretaris van de Bestuurskamer, Postbus 90405, 2509 LK Den Haag.

**Verordeningen en besluiten**

De Bestuurskamer heeft op 23 juni ingestemd met:
- Besluit rekening baten en lasten 2004 van het Bosschap;
- Besluit rekening baten en lasten Bedrijfschap voor de Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie 2000 van het Productschap Pluimvee en Eieren;
- Besluit vaststelling boedelbeschrijving Bedrijfschap Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie (PPE) 2003 van het Productschap Pluimvee en Eieren;
- Besluit vereffeningsrekening en vereffeningsverslag Bedrijfschap Groothandel in Eieren en Eiproducten en Eiproductenindustrie (PPE) van het Productschap Pluimvee en Eieren;
- Besluit rekening baten en lasten Bedrijfschap Pluimveehandel en -Industrie 2001 van het Productschap Pluimvee en Eieren;
- Besluit vaststelling boedelbeschrijving Bedrijfschap Pluimveehandel en -Industrie (PPE) 2003 van het Productschap Pluimvee en Eieren;
- Besluit vereffeningsrekening en vereffeningsverslag Bedrijfschap Pluimveehandel en – industrie (PPE) van het Productschap Pluimvee en Eieren.

Tegen deze besluiten kunnen belanghebbenden binnen zes weken na de dag waarop deze besluiten zijn bekendgemaakt een gemotiveerd bezwaarschrift indienen bij de Bestuurskamer van de Sociaal-Economische Raad, Postbus 90405, 2509 LK Den Haag

BEDRIJFSLICHAMEN

**Hoofdproductschap Akkerbouw**

*Openbare kennisgevingen*

Gelet op artikel 3 van de Landbouwkwaliteitsregeling geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en specificiteitscertificering, maakt het Hoofdproductschap Akkerbouw de navolgende publicaties in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen, nr C 137 van 4 juni 2005, nr C 138 van 7 juni 2005 en nr. C 151 van 22 juni 2005 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 24 oktober 2005 en voor de publicatie nr. C. 151 van 22 juni 2005 tot uiterlijk 1 november 2005, zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan het Hoofdproductschap Akkerbouw, secretariaat AGOS, Postbus 29739, 2502 LS Den Haag.

**Bekendmaking van een registratieaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2005/C 137/11)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 of artikel 12 quinquies van de genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet binnen zes maanden na deze bekendmaking worden ingediend via de bevoegde autoriteit van een lidstaat, van een staat die lid van de WTO is, of van een overeenkomstig artikel 12, lid 3, erkend derde land. Geoordeeld wordt dat de hiernavolgende gegevens, met name die in punt 4.6, de registratieaanvraag rechtvaardigen in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92; zij zijn het motief voor deze bekendmaking.

SAMENVATTING

**VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD**

**„FICO BIANCO DEL CILENTO"**

**EG-nummer: IT/00282/14.3.2003**

**BOB (X ) BGA ( )**

Deze samenvatting is opgesteld voor informatieve doeleinden. Voor volledige informatie, met name ten behoeve van de producenten van het product met de betrokken BOB of BGA, dient de volledige versie van het productdossier te worden geraadpleegd hetzij op nationaal niveau, hetzij bij de bevoegde diensten van de Europese Commissie ([1]).

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre n. 20 — 00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 42 01 3 126
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Groepering:*

2.1. Naam: Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Fico Bianco del Cilento
2.2. Adres: Via S. Marco, 118 — 84043 Agropoli (Sa)
Tel. (39) 08 28 72 27 99
2.3. Samenstelling: producenten/verwerkers (X), andere samenstelling ( )

3. *Productcategorie:*

Klasse 1.6: groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

4. *Overzicht van het productdossier:*

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens):

4.1. Naam: „Fico bianco del Cilento"

4.2. Beschrijving:

Met de beschermde oorsprongsbenaming „Fico Bianco del Cilento" worden gedroogde vruchten van de soort *Ficus carica domestica* L. — van biotypes van de cultivar Dottato aangeduid.

([1]) Europese Commissie — Directoraat-generaal Landbouw — Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten — B-1049 Brussel.

Het product kan worden aangeboden met of zonder schil (geschilde vijgen), en vertoont de volgende kenmerken:

— vijgen met schil: uniforme lichtgele tot gele kleur,

— vijgen met schil die een kookproces hebben ondergaan: bruingele kleur,

— geschilde vijgen: heel licht (bijna wit) van kleur,

— vruchtvlees: deegachtig van consistentie met hoofdzakelijk lege deelvruchtjes en een bijna volledig gevulde ambergele vruchtbodem,

— groottesortering: aantal gedroogde vijgen met schil niet meer dan 70 per kg, aantal geschilde vijgen niet meer dan 85 per kg,

— vochtigheid: maximaal 26 %,

— suikergehalte — minimumwaarde/100g droge stof:

  — glucose: 21,8 g

  — fructose: 23,2 g

  — sacharose: 0,1 g.

— Onvolkomenheden: het product mag niet beschadigd zijn door insecten, schimmels of andere agentia; aanwezigheid van kurkstip is toegestaan voor maximaal 5 % van het oppervlak van de vrucht.

De vruchten mogen worden gevuld met andere ingrediënten, zoals amandelen, noten, hazelnoten, venkelzaad, schillen van citrusvruchten. De vulling mag niet meer bedragen dan 10 % van het totale te koop aangeboden product en er moet worden aangetoond dat deze ingrediënten uit het in punt 4.3 omschreven productiegebied komen.

De gedroogde vijgen mogen in eigen nat worden verpakt in diverse verpakkingen (cilindrisch, kroonvormig, bolvormig, in zakjes) met een gewicht van 125 g tot 1 kg. Ze mogen ook los worden verpakt, in mandjes uit een stof van plantaardige oorsprong, met een gewicht van 1 tot 20 kg. De vijgen mogen geopend met de kant van het vruchtvlees op elkaar liggen, in verpakkingen van 125 g tot 1 kg; voorts mogen ze op houten spiezen worden geregen en worden gevuld met de bovengenoemde ingrediënten. De verpakkingen mogen worden versierd met laurierbladeren.

4.3. Geografisch gebied:

Cilento is het geografisch gebied van Campanië dat aan de Tyrrheense zee ligt, tussen de monding van de Sele in de golf van Salerno en de monding van de Bussento in de golf van Policastro; in het noorden wordt het gebied begrensd door het massief van de Monte Alburno en de Monte Cervati. De bij de productie betrokken gemeenten staan vermeld in het productdossier.

4.4. Bewijs van oorsprong:

Elk stadium van het productieproces moet worden gecontroleerd, en per stadium moeten de inputs (ingeslagen producten) en de outputs (uitgeslagen producten) worden genoteerd. Op deze wijze, en via de inschrijving van de producenten, de percelen waarop het product wordt geteeld, de verwerkers en de verpakkers in speciale lijsten die door het controleorgaan worden beheerd, wordt de traceerbaarheid van het product (over het hele productieproces) gegarandeerd.

Alle natuurlijke of rechtspersonen die in deze lijsten zijn ingeschreven, worden door het controleorgaan gecontroleerd overeenkomstig het productdossier en het betrokken controleplan. Stelt het controleorgaan vast dat een product niet in overeenstemming is met het productdossier, ook al is het slechts in één stadium van het productieproces, dan mag het niet worden verkocht met de beschermde oorsprongsbenaming „Fico Bianco del Cilento".

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

In het productdossier is onder andere bepaald dat de plantdichtheid niet meer dan 700 planten per hectare mag bedragen. De vruchten moeten worden gedroogd in de zon en/of met behulp van technieken zoals het beschermen van de aan de zon blootgestelde producten met plastic tunnels van minimaal twee meter hoog en/of het onderdompelen van de vruchten in een oplossing van warm water en 2 % zout.

Productie, verwerking en verpakking moeten in het in punt 4.3 omschreven productiegebied plaatsvinden.

4.6. Verband: Bodem en klimaat (het matigende effect van de zee, de door de Apennijnen gevormde barrière tegen koude winterse luchtstromen uit het noordoosten, de vruchtbaarheid van de bodem en een optimale regenval), tezamen met de eenvoud van de teelt, de eeuwenlange ervaring en de volledige aangepastheid van de soort en de variëteit aan bodem en klimaat in het gebied, verlenen de gedroogde vijgen van Cilento organoleptische kenmerken die door de consument bijzonder worden geapprecieerd. De plant is bovendien kenmerkend voor het rurale landschap van Cilento.

De teelt van de witte vijg in Cilento is zeer oud en gaat vermoedelijk terug tot vóór het Griekse tijdperk, toen het in Italië werd geïntroduceerd als gevolg van de eerste handelsreizen door de beschavingen uit het Nabije Oosten. Catone, en later ook Varrone, schreven dat de gedroogde vijgen in Cilento en Lucania veel werden gebruikt als basisvoedingsmiddel voor de arbeiders op de velden.

4.7. Controlestructuur:

Naam: IS.ME.CERT.

Adres: Via G. Porzio Centro Direzionale Isola G1 scala C — 80143 Napoli

4.8. Etikettering:

Op de verpakkingen moeten etiketten worden aangebracht met de vermeldingen „FICO BIANCO DEL CILENTO" en „DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA" of de afkorting „D.O.P.", in drukletters die minstens dubbel zo groot zijn als de andere vermeldingen. Voorts moeten de volgende elementen worden vermeld:

— naam, firmanaam en adres van het verpakkingsbedrijf;

— productiejaar van de vijgen;

— oorspronkelijk nettogewicht;

— het logo, waarvan de details in het productdossier te vinden zijn en waarvan de beschermde oorsprongsbenaming altijd vergezeld moet gaan. Het is een gestileerde afbeelding van drie rijpe vijgen met de typische kleurschakeringen van een drogende vrucht, op een groen vlak dat een weide voorstelt. Naast de vruchten, in de rechterhoek, staat een stuk van een Griekse (Dorische) zuil afgebeeld. Op de achtergrond is een stuk blauwe hemel te zien met links bovenaan een stralende zon.

Voor de in punt 4.1 genoemde beschermde oorsprongsbenaming mogen geen andere kwalificaties worden gebruikt dan de aanduidingen die zijn vastgesteld in het productdossier, hierbij inbegrepen de adjectieven „tipo" (type), „gusto" (smaak), „uso" (gebruik), „selezionato" (geselecteerd) en „scelto" (uitgelezen).

Verwerkte producten, waarvoor als grondstof de „Fico Bianco Del Cilento" BOB is gebruikt, mogen ook na de verwerkingsprocessen in de handel worden gebracht in verpakkingen waarop een verwijzing naar de benaming zonder het communautaire logo voorkomt, mits:

— de „Fico Bianco Del Cilento" met beschermde oorsprongsbenaming, zoals gecertificeerd, het enige bestanddeel is uit de betrokken handelscategorie;

— de gebruikers van de beschermde oorsprongsbenaming „Fico Bianco Del Cilento" daartoe toestemming hebben gekregen van de eigenaren van het intellectuele eigendomsrecht voortvloeiende uit de registratie van de beschermde oorsprongsbenaming, die zijn aangesloten bij het aangewezen consortium onder toezicht van het ministerie van Landbouw- en Bosbouwbeleid. Dit consortium draagt tevens zorg voor de inschrijving van haar leden in speciale registers en het toezicht op een correct gebruik van de beschermde benaming. Indien niet is voorzien in een toezichthoudend consortium, zullen voornoemde taken worden uitgevoerd door het MIPAF (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali), in de hoedanigheid van aangewezen nationale autoriteit voor de uitvoering van Verordening (EG) nr. 2081/92.

Indien niet uitsluitend „Fico Bianco Del Cilento" BOB is gebruikt, mag overeenkomstig de geldende wetgeving alleen naar de oorsprongsbenaming worden verwezen in het overzicht van de ingrediënten van het product die het product bevatten of waarin deze is verwerkt.

4.9. Nationale eisen: —

**Bekendmaking van een registratieaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2005/C 138/04)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 of artikel 12 quinquies van de genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet binnen zes maanden na deze bekendmaking worden ingediend via de bevoegde autoriteit van een lidstaat, van een staat die lid van de WTO is, of van een overeenkomstig artikel 12, lid 3, erkend derde land. Geoordeeld wordt dat de hiernavolgende gegevens, met name die in punt 4.6, de registratieaanvraag rechtvaardigen in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92; zij zijn het motief voor deze bekendmaking.

SAMENVATTING

**VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD**

**„MELANNURCA CAMPANA"**

**EG-nr.: IT/00193/27.4.2001**

**BOB ( ) BGA (X)**

Deze samenvatting is opgesteld voor informatieve doeleinden. Voor volledige informatie dienen belanghebbenden, en met name producenten van het product met de betrokken BOB en BGA, de volledige versie van het productdossier te raadplegen hetzij bij de nationale diensten of groeperingen, hetzij bij de bevoegde diensten van de Europese Commissie ([1]).

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat*

Naam: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre n. 20 — 00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Groepering*

2.1. Naam: a) Associazione Produttori Ortofrutticoli e Mela Annurca (A.P.O.M.A.)
b) Associazione Produttori Ortofrutticoli Irpino-Sanniti (A.P.O.I.S.)

2.2 Adres: a) Via G. Pica, 62 — 80142 Napoli — tel. (081) 26 62 44
b) Via XXIV Maggio, 22 — 84100 Benevento — tel. (0824) 31 65 56

2.3 Samenstelling: producenten/verwerkers (x) andere samenstelling ( )

3. *Productcategorie*

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

4. *Overzicht van het productdossier*

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Melannurca Campana"

([1]) Europese Commissie, Directoraat-generaal Landbouw — Eenheid kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten, B-1049 Brussel

4.2. Beschrijving:

Om in aanmerking te komen voor bescherming moet het product (in verse staat) de volgende eigenschappen hebben

— voor de variëteit Annurca

— vorm: afgeplat-afgerond of korte, afgeplatte kegelvorm, symmetrisch of licht asymmetrisch;

— afmetingen: 60 mm diameter en een gewicht van 100 g per vrucht (toegestane minimumwaarden); voor vruchten waarvoor „Franco" als onderstam is gebruikt, geldt een diameter van 55 mm en een gewicht van 80 g per vrucht (toegestane minimumwaarden);

— schil: middeldik of dik, met bij de oogst een geel-groenige kleur met rode strepen over 50-80 % van het oppervlak en een rode dekkleur over 90-100 % van het oppervlak na roodkleuring op de grond; voor vruchten waarvoor „Franco" als onderstam is gebruikt, wordt een middeldikke of dikke schil toegestaan, met bij de oogst een geel-groenige kleur met rode strepen over 40-70 % van het oppervlak en een rode dekkleur over 85-95 % van het oppervlak na roodkleuring op de grond;

— oppervlak: glad, wasachtig, met veel kleine lenticellen (weliswaar weinig uitgesproken) en lichte ruwschilligheid, vooral in de steelholte;

— vruchtvlees: wit, zeer compact, knapperig, licht zoetzuur, vrij sappig, aromatisch en geparfumeerd en met een voortreffelijke smaak;

— stevigheid: uitstekend;

— hardheid: (gemeten met een penetrometer met een naald van 11 mm) bij de oogst niet minder dan 8,5 kg en aan het eind van de bewaarperiode niet minder dan 5 kg; bij vruchten waarvoor „Franco" als onderstam is gebruikt, wordt een hardheid (gemeten met een penetrometer) van 9 kg bij de oogst en 5 kg aan het eind van de bewaarperiode toegestaan (toegestane minimumwaarden);

— met refractometer gemeten residu: 11,5° Bx bij de oogst en 12° Bx aan het eind van de bewaarperiode (minimumwaarden);

— titreerbare zuurtegraad: niet minder dan 9,0 meq/100 ml sap bij de oogst en niet minder dan 5,6 meq/100 ml sap aan het eind van de bewaarperiode.

— voor de variëteit „Rossa del sud":

— vorm: afgeplat-afgerond of korte, afgeplatte kegelvorm, symmetrisch of licht asymmetrisch;

— afmetingen: niet minder dan 60 mm diameter, en een gewicht van 100 g per vrucht;

— schil: middeldik, geel met een rode dekkleur over 90-100 % van het oppervlak;

— oppervlak: glad, wasachtig, met talrijke kleine lenticellen (weliswaar weinig uitgesproken), met sporen van ruwschilligheid, vooral in de steelholte;

— vruchtvlees: wit, compact, knapperig, licht zoetzuur, vrij sappig, aromatisch en geparfumeerd, met een voortreffelijke smaak;

— stevigheid: uitstekend;

— hardheid: (gemeten met een penetrometer met een naald van 11 mm) bij de oogst niet minder dan 8,5 kg en aan het eind van de bewaarperiode niet minder dan 5 kg;

— met refractometer gemeten residu: 12° Bx bij de oogst en 12,5° Bx aan het eind van de bewaarperiode (minimumwaarden);

— titreerbare zuurtegraad: niet minder dan 9,0 meq/100 ml sap bij de oogst en niet minder dan 5,6 meq/100 ml sap aan het eind van de bewaarperiode.

4.3. Geografisch gebied:

Het productiegebied van de BGA „Melannurca Campana" omvat een aantal gemeenten in de provincies Avellino, Benevento, Caserta, Napoli en Salerno, zoals aangegeven in het productdossier.

4.4. Bewijs van de oorsprong:

Elk stadium van het productieproces moet worden gecontroleerd, en per stadium moeten de inputs (ingeslagen producten) en de outputs (uitgeslagen producten) worden genoteerd. Op deze wijze, en via de inschrijving van de producenten, de percelen waarop het product wordt geteeld, de verwerkers en de verpakkers in speciale lijsten die door het controleorgaan worden beheerd, wordt de traceerbaarheid van het product (over het hele productieproces) gegarandeerd.

Alle natuurlijke of rechtspersonen die in deze lijsten zijn ingeschreven, worden door het controleorgaan gecontroleerd overeenkomstig het productdossier en het betrokken controleplan. Stelt het controleorgaan vast dat een product niet in overeenstemming is met het productdossier, ook al is het slechts in één stadium van het productieproces, dan mag het niet worden verkocht met de beschermde geografische aanduiding „Melannurca Campana".

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

In het productdossier is onder andere bepaald dat de bomen vol in de wind worden geteeld (met vaasvormige kroon), hoewel nieuwe snoeitechnieken ook zijn toegestaan, voor zover ze de bijzondere kenmerken van het product niet veranderen. De meest voorkomende onderstam is nog steeds de „franco", maar ook gekloonde onderstammen worden geschikt geacht. De boomdichtheid bedraagt maximaal 1 200 bomen per ha. De maximaal toegestane productie is vastgesteld op 35 ton/hectare, hoewel rekening wordt gehouden met seizoenschommelingen. Het zoutgehalte van het irrigatiewater mag niet meer dan 1,1 E.C.W. bedragen. De vruchten worden met de hand geplukt. De roodkleuring gebeurt van oudsher op de grond, op zogenoemde „melai". De appelen worden op kleine percelen gelegd („opgeploegde bedden", zodat het water kan doorstromen), waarop een aantal lagen van diverse zachte materialen zijn aangebracht. De vruchten worden op één of twee rijen gelegd, en regelmatig omgedraaid om vooral het minst gekleurde deel aan het licht bloot te stellen.

Met het oog op traceerbaarheid van en controle op het product, moeten teelt, productie en verpakking in het in punt 4.3 vastgestelde gebied gebeuren.

4.6. Verband:

De teelt van de „Annurca"-appel drukt van oudsher haar stempel op het landschap van Campanië, dank zij de geschiktheid van bodem en klimaat. De appel gedijt overal waar de samenstelling van de bodem (minimale worteldiepte van 80 cm, kalkgehalte van minder dan 10 en zoutgehalte, uitgedrukt in mS/cm, van minder dan 2) of de regenval (6 000-7 000 $m^3$/ha van de lente tot de herfst) gunstig zijn. De „Annurca"-appel begint laat te bloeien en uit te botten, en heeft dus geen last van vorst. Het productiegebied van de BGA wordt gekenmerkt door een goede drainage; de grond onderscheidt zich door een doorsnee textuur (doorlatende slibgrond) en een Ph van 6,5 tot 7,5. De menselijke factor is essentieel in de hele productiecyclus van de „Annurca"-appel, van de teelt tot de oogst, de aanleg van de „melai" en de roodkleuringstechniek. Het verband tussen de „Annurca" en Campanië gaat terug tot het Romeinse tijdperk; de teelt heeft zich dan geleidelijk aan uitgebreid van het gebied Flegrea tot tal van andere gebieden in de regio, die werden geselecteerd op basis van milieuoverwegingen, wat van de plaatselijke landbouwers jaren geduldig werk heeft gevergd. Sinds mensenheugenis en in alle relevante teksten zijn „Annurca" en Campanië onlosmakelijk met elkaar verbonden.

In Campanië, dat door de Romeinen „Campania felix" werd genoemd vanwege de buitengewone geografische ligging, bestaat reeds eeuwenlang een bijzonder gevarieerde en rijke fruitteelt, waarin de „Annurca"-appel een heel belangrijke plaats inneemt. Hij wordt terecht de koning der appelen genoemd. De oorsprong van de „Annurca" is een stukje Italiaanse geschiedenis, waarvan meerdere schilderijen in Pompei, met name die in het „Casa dei Cervi" in Ercolano, getuigen. Dit doet veronderstellen dat deze appel reeds bekend was bij de inwoners van deze gebieden. Plinius de Oudere heeft er voor het eerst over geschreven in zijn monumentale encyclopedie „Naturalis Historia".

4.7. Controlestructuur:

Naam: IS.ME.CERT.

Adres: via G. Porzio centro Direzionale Isola G1 scala C- 80143 Napoli

4.8. Etikettering:

Op het etiket moeten de volgende vermeldingen zijn aangebracht, in duidelijke, onuitwisbare lettertekens:

— de vermelding „I.G.P. MELANNURCA CAMPANA", gevolgd door de aanduiding van de variëteit „ANNURCA" of „ROSSA del SUD";

— naam, firmanaam en adres van de producent;

— hoeveelheid product in de verpakking;

— het logo van de B.G.A. (een gestileerde appel op een witte achtergrond, met rode rand onderaan en bovenaan links, en een groene bovenaan rechts).

Producten waarvoor de B.G.A. „Melannurca" is gebruikt, mogen ook na de verwerkingsprocessen in de handel worden gebracht in verpakkingen waarop een verwijzing naar de benaming zonder het communautaire logo voorkomt, mits:

— uitsluitend vruchten worden gebruikt die in overeenstemming zijn met het productdossier, behalve wat betreft de waarden inzake groottesortering en refractometerresidu, die lager mogen uitvallen dan in artikel 6, maar nooit minder mogen bedragen dan 50 mm voor de groottesortering en 10,5° Bx voor het residu;

— de exacte gewichtsverhouding tussen de gebruikte hoeveelheid BGA „Melannurca Campana" en de verkregen hoeveelheid verwerkt product wordt vermeld;

— het gebruik van de BGA „Melannurca Campana" wordt aangetoond aan de hand van door de bevoegde instanties afgegeven bewijzen.

— de gebruikers van de beschermde geografische aanduiding daartoe toestemming hebben gekregen van de eigenaren van het uit de registratie van de beschermde geografische aanduiding voortvloeiende intellectuele eigendomsrecht, die zijn aangesloten bij het aangewezen consortium onder toezicht van het ministerie van Landbouwbeleid. Dit consortium draagt tevens zorg voor de inschrijving van haar leden in speciale registers en het toezicht op een correct gebruik van de beschermde geografische aanduiding. Indien niet is voorzien in een toezichthoudend consortium, zullen voornoemde taken worden uitgevoerd door het MIPAF (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali), in de hoedanigheid van aangewezen nationale autoriteit voor de uitvoering van Verordening (EG) nr. 2081/92.

4.9. Nationale eisen: —

**Bekendmaking van een registratieaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2005/C 151/04)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 of artikel 12 quinquies van de genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet binnen zes maanden na deze bekendmaking worden ingediend via de bevoegde autoriteit van een lidstaat, van een staat die lid van de WTO is, of van een overeenkomstig artikel 12, lid 3, erkend derde land. Geoordeeld wordt dat de hiernavolgende gegevens, met name die in punt 4.6, de registratieaanvraag rechtvaardigen in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92; zij zijn het motief voor deze bekendmaking.

SAMENVATTING

**VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD**

**„MONTES DE GRANADA"**

**Nr. EG: ES/00169/8.11.2000**

**BOB ( X ) BGA ( )**

Deze samenvatting is opgesteld voor informatieve doeleinden. Voor volledige informatie, met name ten behoeve van de producenten van het product met de betrokken BOB, dient de volledige versie van het productdossier te worden geraadpleegd hetzij op nationaal niveau, hetzij bij de bevoegde diensten van de Europese Commissie ([1]).

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adres: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. 34-91 347 53 94

Fax 34-91 347 54 10

2. *Groepering:*

2.1. Naam: ASOCIACIÓN PARA LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE LOS MONTES DE GRANADA

2.2. Adres: c/Doctor López Font, Bajo 7, E-18004 Granada

Tel. 958 — 52 26 16

Fax 958 — 53 52 45

2.3. Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Anderen ( )

3. *Productcategorie:*

EXTRA OLIJFOLIE VAN DE EERSTE PERSING. Categorie 1.5. Oliën en vetten

([1]) Europese Commissie, Directoraat-generaal Landbouw, Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten, B-1049 Brussel.

4. *Overzicht van het productdossier:*

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam: „Montes de Granada"

4.2. Beschrijving:

Extra olijfolie van de eerste persing die wordt gewonnen uit gave, rijpe olijven (Olea europea) van bepaalde variëteiten (hoofdvariëteiten: Picual, Lucio en Loaime; nevenvariëteiten: Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Hojiblanca en Gordal de Granada), die in het bovenvermelde geografische gebied worden geteeld.

De olie is het resultaat van het samen verwerken van hoofd- en nevenvariëteiten, zodat de olie verrijkt is met de eigen kenmerken van de verschillende variëteiten. De olie valt op door zijn krachtige geur en smaak, die toe te schrijven is aan de overheersende variëteit Picual (groene kleur, matig tot intens bitter en fruitig aroma), maar die verzacht wordt door de andere hoofdvariëteiten Lucio en Loaime en de nevenvariëteiten, die frisse, naar verschillende vruchten zwemende aroma's en een milde smaak hebben, en veeleer goudkleurig zijn.

Alles bijeengenomen, heeft de extra olijfolie van de eerste persing van het gebied een fruitige geur en smaak die doet denken aan vers gemalen verse of rijpe olijven. De olie heeft een licht bittere en pittige smaak waarvan de intensiteit varieert naargelang van de rijpheid van de verwerkte olijven. De olie heeft een lage zuurtegraad en de kleur varieert van diepgroen tot groengeel.

Wat de lipidensamenstelling betreft, valt het hoge oliezuurgehalte op, dat meestal meer dan 80 % bedraagt en soms zelfs 83 % bereikt. Ook de verhouding tussen enkelvoudig en meervoudig onverzadigde vetzuren is gunstig (12 tot 20), zodat de olie uit dieetoogpunt zeer waardevol is. De olie bezit een hoge chemische stabiliteit die grotendeels terug te voeren is op de bestanddelen die de bittere smaak veroorzaken; daardoor is de olie beter bestand tegen oxidatie dan andere bij de eerste persing verkregen olijfolie.

4.3. Geografisch gebied:

Het productiegebied ligt in het natuurlijk begrensde gebied Montes de Granada in de provincie Granada en omvat de volgende gemeenten: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Benalúa de las Villas, Calicasas, Campotéjar, Cogollos Vega, Colomera, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Gobernador, Guadahortuna, Güevéjar, Huélago, Iznalloz, het noordelijke deel van La Peza tot de río Fardes, Montejícar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Torrecardela, Villanueva de las Torres, het oostelijke deel van Moclin dat begrensd wordt door de rio Velillos, en het noordelijke deel van Albolote en Atarfe dat gelegen is tussen de Cubillas en de Colomera tot waar deze rivieren samenvloeien.

4.4. Bewijs van oorsprong:

Inschrijving in het register van de Raad van Toezicht

De olijven zijn afkomstig van in het desbetreffende register van de Raad van Toezicht („registro del Consejo Regulador") ingeschreven olijfgaarden in het bovenvermelde geografische gebied. De olie wordt gewonnen in oliefabrieken die in het desbetreffende register van oorsprongsbenamingen zijn ingeschreven en in het bovenvermelde geografische gebied gevestigd zijn. Ook de verpakkings- en afzetbedrijven zijn in dat gebied gelegen en ingeschreven in het desbetreffende register van oorsprongsbenamingen.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon, wiens aanplantingen, oliefabrieken of verpakkingsinrichtingen in het bovengenoemde geografische gebied gelegen zijn, kan een registratieaanvraag indienen. De Raad van Toezicht stelt de gegadigden in kennis van hun rechten en verplichtingen en bezorgt hen een uitvoerige beschrijving van de voorschriften en technische voorwaarden waaraan zij moeten voldoen.

Na de formele aanvraag wordt een eerste inspectie van de aanplantingen of inrichtingen van de aanvrager uitgevoerd om na te gaan of hij aan de inschrijvingsvoorwaarden (Pliego de Condiciones) en aan de voorschriften van het desbetreffende reglement (Reglamento) voldoet. De Raad van Toezicht keurt de definitieve inschrijving in het betreffende register goed zodra hij in het bezit is van de aanvraag, het verslag van de eerste inspectie en alle andere vereiste documenten.

Certificering

De in de registers van oorsprongsbenamingen ingeschreven olijfgaarden, oliefabrieken en verpakkingsbedrijven worden op gezette tijden gecontroleerd om na te gaan of zij nog steeds voldoen aan de technische voorwaarden en het reglement.

Geregistreerde oliefabrieken of verpakkingsbedrijven dienen een aanvraag tot certificering van een partij in, waarna de Raad van Toezicht er monsters van neemt en de opslagplaatsen worden verzegeld totdat de olie wordt verpakt of de onverpakte olie wordt verkocht.

Een partij wordt pas gecertificeerd wanneer zij aan de in de technische voorschriften, het reglement en de kwaliteitsrichtsnoeren (Manual de Calidad) vastgestelde administratieve, technische en juridische voorschriften voldoet. De Raad van Toezicht besluit een partij al dan niet te certificeren op basis van het ingediende dossier met de inspectiegegevens, de uitkomsten van de analyses en andere documenten.

Nadat een partij olie gecertificeerd is, wordt deze uitsluitend in bedrijven die in het betrokken register zijn ingeschreven en die in het productiegebied gelegen zijn, onder toezicht van de Raad van Toezicht verpakt. Op de verpakking wordt het tegenetiket met de oorsprongsbenaming aangebracht, waarop naast de benaming „Montes de Granada" en het logo ook een uniek volgnummer gedrukt wordt.

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Overzicht van de bereidingsfasen van de olie van de eerste persing vanaf de teelt van de olijven in de olijfgaarden:

Productie van olijven

Olijfbomen worden gewoonlijk in de regentijd (herfst-winter) aangeplant in plantgaten die ongeveer 50 cm diep zijn. Het plantverband hangt af van de ouderdom van de aanplant. Oude boomgaarden zijn in een kwadraatsverband van 12 m of in een driehoeksverband van 8 m met 2, 3 of 4 stammen per plant aangelegd. Recentere olijfgaarden zijn in een kwadraatverband van 5 m en met slechts één stam per plant aangeplant.

In de loop van het jaar worden de volgende teeltwerkzaamheden verricht:

— *grondbewerking*: namelijk verwijdering van onkruid en het wegwerken van scheuren en verkorstingen waardoor wordt voorkomen dat de bodem vocht verliest en dichtslaat. Olijfgaarden met onderbeplanting, ook teelt zonder grondbewerking geheten, komen ook voor, maar in mindere mate;

— *bemesting en gebruik van gewasbeschermingsmiddelen*: deze werkzaamheden hangen af van de grondsoort en het optreden van plagen en/of ziekten, die dan weer het gevolg zijn van de weersomstandigheden;

— *irrigatie*: 95 % van de wijngaarden in het gebied wordt niet bevloeid. Na de droogte in de laatste jaren (met name in 1995) is in een aantal aanplantingen een druppelbevloeiingssysteem geïnstalleerd om de productie te reguleren. Het systeem is naargelang van de hoeveelheid neerslag in de periode maart-september in bedrijf;

— *snoei:* onproductieve takken en twijgen worden weggesnoeid om de groei van de olijfbomen te regelen;

— *oogst en transport*: met het oogsten van de olijven wordt begonnen wanneer zij een optimale rijpheid hebben bereikt, d.w.z. begin of midden december. Olijven aan de boom worden hetzij traditioneel met een stok van de boom geslagen, hetzij met behulp van een mechanische schudder geoogst waardoor de vruchten niet beschadigd worden. Ook de afgevallen olijven worden verzameld en afzonderlijk vervoerd en verwerkt, omdat de daaruit gewonnen olie de oorsprongsbenaming niet mag dragen. De olijven worden steeds op de dag waarop ze worden geoogst, met bijzondere zorg naar de oliefabriek vervoerd.

Productie van de olijfolie van de eerste persing

De van de boom geoogste olijven en de afgevallen olijven worden in alle fasen van het productieproces afzonderlijk behandeld:

— *ontvangst, reiniging, wegen en wassen van de olijven*: hierbij worden de olijven ingedeeld en de resten van bladeren, twijgen, stof of andere ongerechtigheden verwijderd;

— *vermalen en pletten*: hierbij worden de olijven fijngemaakt om zo gemakkelijker de olie eraan te onttrekken;

— *scheiding van de vaste en de vloeibare fase en scheiding van de verschillende vloeibare fasen*: hierbij wordt de olie gescheiden van de overige bestanddelen van de olijven;

— *opslag van de olie in kelders*: na de extractie van de olie wordt deze in kelders met licht- en temperatuurregeling in roestvrijstalen vaten opgeslagen tot ze wordt verpakt;

— *verpakking*: De olie moet in het gebied van oorsprong worden verpakt om de kwaliteit en de echtheid van het product, en derhalve van de oorsprongsbenaming, beter te beschermen. De verantwoordelijkheid hiervoor berust volledig bij de begunstigden; de in het productiegebied, onder de verantwoordelijkheid van de begunstigden van de oorsprongsbenaming, verrichte controles worden zeer nauwgezet en systematisch uitgevoerd door beroepskeurders met een gespecialiseerde kennis van de kenmerken van het product. Deze controles, die een garantie zijn voor de kwaliteit van het product, kunnen moeilijk buiten het productiegebied worden uitgevoerd.

4.6. Verband:

Historisch

Archeologische vondsten en documenten waarin de naam, de streek en het product worden vermeld, tonen aan dat reeds lang olijfolie in het gebied wordt geproduceerd.

De eerste aangetroffen verwijzing waarin sprake is van een „sterk hellend terrein" en „olijventeelt" in Montes de Granada, dateert van de 16e eeuw en komt met name voor in een document over de toebedeling van gronden; een van de zinsneden luidt als volgt: „... aan iedere gemeenschap komt ook een deel van de olijfgaarden toe ..." (PEINADO SANTAELLA, 1989; La repoblación de la tierra de Granada: Los Montes, Universidad de Granada).

Volgens de analen van Granada van HENRIQUEZ DE JORQUERA nam de verbouw van graan in de 17e eeuw af ten gevolge van verscheidene factoren, maar vooral door de vermindering van het aantal plattelandsbewoners na de verdrijving van de Moren, en kwamen wijnbouw- en olijventeelt daarvoor in de plaats. Nog in die eeuw is in een ander document van 1634 sprake van *„Olivas de Marca"*, waarbij verwezen wordt naar olijfbomen die een rijke oogst van hoge kwaliteit opleverden (LIBRO DE APEOS DE COGOLLOS VEGA, Real Chancilleria de Granada). Nu nog zijn er meer dan 500 jaar oude bomen van de variëteit *Loaime*, een naam van Arabische oorsprong (MARTINEZ ROBLES, 1833; COLMEIRO, 1865; PATAC et al., 1954; MINISTERIO DE AGRICULTURA, 1976 b; BARRANCO y RALLO, 1984).

Blijkens documenten uit de 18e eeuw heeft de provincie Granada bij de Raad van Kastilië een aanvraag ingediend om in totaal 5 749 ha land te ontginnen. Daarnaast vonden ook een groot aantal illegale ontginningen plaats, zodat de in totaal ontginde oppervlakte 14 103 ha bereikte. Een groot deel van de nieuwe aanplantingen op deze gronden bestond uit olijfbomen, met name in het district Los Montes, zodat Granada in 1799 met een olijfolieproductie van 120 600 quintaal de negende plaats innam (LICERAS RUIZ, 1993).

Een belangrijk historisch document dateert van het midden van de 19e eeuw (DICCIONARIO GEOGRAFICO ESTADISTICO E HISTORICO, PASCUAL MADOZ, 1845. Heruitgegeven door BOSQUE MAUREL, 1987) waarin de olijfgaarden van dit gebied en de uitstekende kwaliteit van de olijfolie ervan geprezen worden. Woordelijk luidt het: „MONTES DE GRANADA ... en, ook al is het drinkwater er schaars, wordt het water van de Cubillas, Benalúa en Moclín gebruikt voor de bevloeiing van aan hun oevers gelegen gronden waarop allerlei granen, heldere en kostbare olijfolie, wijn en allerlei zaden geproduceerd worden".

Uit deze verwijzingen naar de Benalúa en de Moclín en die naar het naburige gebied Colomera blijkt dat de olijventeelt in dit gebied het meest ontwikkeld was. Hetzelfde geldt voor de bereiding van olijfolie van de eerste persing, te oordelen naar de nog bestaande oude molens in het gebied, die in de 18e en de 19e eeuw werden gebouwd. In Colomera is de Molino de Galenos bewaard, waarin de olijven in een door mankracht voortbewogen tredmolen geperst werden, terwijl de Molino de La Puente door waterkracht aangedreven werd. De op de Ruta del Legado Andalusí gelegen Molino de Las Niñas werd door dieren aangedreven.

Ten slotte kwam in de periode 1913-1933 de zgn. „gouden tijd van de Spaanse olijventeelt". In die periode breidde het olijfbomenareaal zich het meest uit en werd de teelt verbeterd zodat hoogwaardige extra olijfolie van de eerste persing werd verkregen. In de twintigste eeuw was de gestage uitbreiding van van het olijfbomenareaal in de Montes de Granada veel groter dan gemiddeld in de overige provincies van Andalusië. Gedurende de Spaanse burgeroorlog bijvoorbeeld werd het olijfbomenareaal in het gebied met de helft vergroot, zodat vele olijfgaarden er nu 40-50 jaar oud zijn. In 1957 werd een besluit uitgevaardigd waarin bepaald is dat de instandhouding van de olijfgaarden een nationaal belang is, omdat zo wordt bijgedragen tot de bescherming van de cultuurgrond. In de zestiger jaren is het olijfbomenareaal in de provincie Granada meer dan verdubbeld, namelijk van 62 202 tot 118 365 ha. In de Montes de Granada beslaan de olijfgaarden 77,5 % van de totale oppervlakte cultuurgrond.

Natuurlijk

De bijzondere, extreme kenmerken van terrein, bodem, klimaat en waterhuishouding in het gebied, die hieronder nader beschreven worden, maken dat olijfbomen het meest geschikt zijn om in deze ruwe omstandigheden te gedijen.

Het grootste deel van het gebied wordt ingenomen door middelgebergte waarin laagten van 750 tot 900 m afwisselen met in oostwestelijke richting gelegen hoogten tussen 1 400 en 2 000 meter. De dorpen liggen op gemiddeld 900 m boven de zeespiegel. Meestal is het reliëf steil in de kalksteenmassieven. Daarnaast komen sterk hellende heuvels van kalk-, kalkmergel- en mergelsteen voor. Meer naar het oosten worden de glooiingen zachter en vormen zij een soort hoogvlakte (1 200 m), die helemaal in het oosten van het gebied natuurlijk begrensd wordt door het Fardes-dal. Nog verder gaat het terrein over in het typisch dorre landschap van Zuid-Oost-Spanje.

De bodemgesteldheid van de Montes de Granada is nogal complex. Daardoor zijn bodemtypen in hun zuivere vorm zeldzaam en komen meestal verscheidene typen tegelijk voor. Bodems die ontstaan zijn door verwering van één van de verschillende soorten kalksteen, komen het meeste voor. Dit verweringsmateriaal is rijk aan kalkmergel en heeft derhalve een hoog calciumcarbonaatgehalte (meer dan 40 %). Later is de structuur ervan door de bodembewerking voor landbouwdoeleinden gewijzigd.

In het gebied heerst een continentaal Middellandse-Zeeklimaat, d.w.z. dat de temperatuurverschillen tussen dag en nacht en tussen winter en zomer er zeer groot zijn. De gemiddelde jaarlijkse neerslag varieert van 400 tot 600 mm of nog minder in jaren van droogte. Op lange, koude winters met veel sneeuwbuien en vorstperioden volgen lange, warme zomers, waarin de temperatuur soms 40 °C bereikt.

4.7. Controlestructuur:

Naam: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN „MONTES DE GRANADA".

Adres: Plaza de la Constitución, 4, — 18550 IZNALLOZ, — GRANADA

Tel. 958 — 39 70 07

Fax 958 — 39 70 07

De controlestructuur voldoet aan voorschrift EN 45011.

4.8. Etikettering:

De vermelding „Denominación de Origen Montes de Granada" is verplicht. Het etiket is goedgekeurd door de Consejo Regulador. Op iedere verpakking wordt een door de Consejo Regulador verstrekt genummerd contra-etiket aangebracht.

4.9. Nationale eisen:

— Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. (Wet 25/1970 van 2 december 1970 betreffende de regeling voor de wijnbouw, wijn en alcohol)

— Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970. (Besluit 835/1972 van 23 maart 1972 houdende goedkeuring van Wet 25/1970)

— Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/ 92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios. (Besluit van 25 januari 1994 betreffende de overeenstemming tussen de Spaanse wetgeving en Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen)

— Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas. (Koninklijk besluit 1643/1999 van 22 oktober 1999 houdende vaststelling van de procedure voor de behandeling van aanvragen tot inschrijving in het communautaire register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen).

**Hoofdbedrijfschap Afbouw en Onderhoud**

*Tervisielegging en verkrijgbaarstelling ontwerpjaarrekening 2004*

Het dagelijks bestuur maakt, gelet op artikel 124, tweede lid van de Wet op de bedrijfsorganisatie, bekend dat de ontwerpjaarrekening voor 2004, met toelichting bij het secretariaat, Burgemeester Elsenlaan 321 te Rijswijk, voor een ieder ter lezing is neergelegd en aldaar verkrijgbaar is. De behandeling van de ontwerpjaarrekening vindt plaats in de openbare vergadering van 15 september 2005.

Tegen een besluit tot goedkeuring van een begroting of een herziene begroting van een bedrijfslichaam kunnen belanghebbenden binnen zes weken na de dag waarop dit besluit is bekendgemaakt een gemotiveerd bezwaarschrift indienen bij de Bestuurskamer van de Sociaal-Economische Raad, Postbus 90405, 2509 LK Den Haag.

BEDRIJFSLICHAMEN

**Hoofdproductschap Akkerbouw**

*HPA 15* *Besluit HPA toezichthouders tuchtrecht 2005*

Besluit van het bestuur van het Hoofdproductschap Akkerbouw van 10 maart 2005 tot aanwijzing van toezichthouders (Besluit HPA toezichthouders tuchtrecht 2005)

Het bestuur van het Hoofdproductschap Akkerbouw;
Gelet op artikel 104, derde lid, Wet op de bedrijfsorganisatie en afdeling 5.2 Algemene wet bestuursrecht;

Besluit:

Artikel 1

NAK AGRO B.V. en de Plantenziektekundige Dienst worden ten behoeve van het toezicht op de naleving van de Verordening HPA bestrijding valse meeldauw bij uien 2004 aangewezen.

Artikel 2

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

Den Haag, 10 maart 2005

Th.A.M. Meijer
voorzitter

R.J.M. ten Berge
secretaris

Goedgekeurd door de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit mede namens de Minister van Justitie bij beschikking van 20 juni 2005, nr. TRCJZ/2005/975.

TOELICHTING

Met het oog op een effectieve rechtshandhaving van het tuchtrechtsysteem is in artikel 104, derde lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie aan besturen van bedrijfslichamen de bevoegdheid gegeven personen aan te wijzen die belast zijn met het toezicht op de naleving van PBO-regelgeving.

De bevoegdheden van de toezichthouders zijn neergelegd in afdeling 5.2 van de Algemene wet bestuursrecht.
De toezichthouder speelt een rol in de fase voorafgaand aan het aanbrengen van een zaak bij het tuchtgerecht. De toezichthouder is degene die de overtreding constateert van het voorschrift waarop tuchtrechtelijke handhaving staat en daarvan rapport opmaakt.

Ten behoeve van het toezicht op de naleving van de Verordening HPA bestrijding valse meeldauw 2004 (gepubliceerd in het Verordeningenblad Bedrijfsorganisatie van 11 februari 2005 onder nummer HPA 2) wordt bij dit besluit de toezichthouder aangewezen.

NAK AGRO B.V. is een dochteronderneming van de Nederlandse Algemene Keuringsdienst voor zaaizaad en pootgoed van landbouwgewassen (NAK) en de Plantenziektekundige dienst is een uitvoerende Dienst van het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.
Beide organisaties houden zich al langere tijd bezig met controleactiviteiten in de teeltsector. Daardoor hebben de personen werkzaam voor deze organisaties de nodige kennis en ervaring om thans toezichthoudende taken uit te voeren. Aan de hand van interne regelgeving wijzen genoemde organisaties concreet een aantal personen aan die als toezichthouders fungeren. Onafhankelijkheid en objectiviteit zijn gewaarborgd doordat het hoofdproductschap geen financiële belangen heeft in NAK AGRO B.V. en de PD. Evenmin is sprake van bestuurlijke verbondenheid tussen de organisaties en het hoofdproductschap.

Het besluit behoeft ministeriële goedkeuring.

Den Haag, 10 maart 2005

Th.A.M. Meijer
voorzitter

R.J.M. ten Berge
secretaris

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

Opgave abonnementen, opzeggingen en adreswijzigingen uitsluitend schriftelijk bij de abonnementenadministratie van de SER. Abonnementsprijs € 136,13 per jaar, losse nummers € 3,40.