

# Publicatieblad van de Europese Unie

# C 312



Uitgave  
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

65e jaargang  
17 augustus 2022

## Inhoud

### II Mededelingen

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

#### Europese Commissie

2022/C 312/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 312/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10718 — KINGSPAN / ONDURA) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 312/03	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER) <sup>(1)</sup> .....	3

### IV Informatie

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

#### Europese Commissie

2022/C 312/04	Wisselkoersen van de euro — 16 augustus 2022 .....	4
---------------	--	---

### V Bekendmakingen

ANDERE HANDELINGEN

#### Europese Commissie

2022/C 312/05	Bekendmaking van een enig document dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 .....	5
---------------	---	---

NL

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....

## II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN  
DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak M.10835 — ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2022/C 312/01)

Op 10 augustus 2022 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32022M10835. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak M.10718 — KINGSPAN / ONDURA)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2022/C 312/02)

Op 8 augustus 2022 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32022M10718. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.



**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**  
**(Zaak M.10836 — EQUINOR / SSE / TRITON POWER)**

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2022/C 312/03)

Op 11 augustus 2022 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32022M10836. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

## IV

(Informatie)

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

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

16 augustus 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,0131	CAD	Canadese dollar	1,3076
JPY	Japanse yen	136,11	HKD	Hongkongse dollar	7,9449
DKK	Deense kroon	7,4368	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6012
GBP	Pond sterling	0,84218	SGD	Singaporese dollar	1,3980
SEK	Zweedse kroon	10,5365	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 329,66
CHF	Zwitserse frank	0,9625	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	16,6556
ISK	IJslandse kroon	140,30	CNY	Chinese yuan renminbi	6,8767
NOK	Noorse kroon	9,8428	HRK	Kroatische kuna	7,5100
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	14 968,68
CZK	Tsjechische koruna	24,540	MYR	Maleisische ringgit	4,5245
HUF	Hongaarse forint	406,20	PHP	Filipijnse peso	56,602
PLN	Poolse zloty	4,7043	RUB	Russische roebel	
RON	Roemeense leu	4,8820	THB	Thaise baht	35,930
TRY	Turkse lira	18,1994	BRL	Braziliaanse real	5,1835
AUD	Australische dollar	1,4463	MXN	Mexicaanse peso	20,1595
			INR	Indiase roepie	80,3745

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

## V

(Bekendmakingen)

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

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

(2022/C 312/05)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

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

ENIG DOCUMENT

**“RIGOTTE DE CONDRIEU”**

**EU-nr.: PDO-FR-0782-AM02 — 11.5.2022**

**BOB (X) BGA ( )**

**1. Naam/Namen**

“Rigotte de Condrieu”

**2. Lidstaat of derde land**

Frankrijk

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

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.3 Kaas

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

“Rigotte de Condrieu” is een kleine kaas van rauwe, volle, niet-gestandaardiseerde geitenmelk. Hij wordt verkregen uit wrongel waaraan zuursel is toegevoegd. Het is een zachte, ongeperste kaas.

Na de minimale rijpingsperiode (acht dagen na het moment waarop de kaas uit de vorm wordt gehaald) heeft de kaas de vorm van een klein rond schijfje met een diameter van 4,2 tot 5 cm en is hij 1,9 tot 2,4 cm hoog. In een vergevorderd rijpingsstadium mag het gewicht niet minder dan 30 gram bedragen.

De kaas heeft een oppervlakteflora bestaande uit ivoorkleurige, witte of blauwe schimmels. Het is een ivoorkleurige, harde en gladde kaas. Hij bevat na volledige droging ten minste 40 g vet op 100 g kaas en het gehalte droge stof mag niet lager zijn dan 40 g op 100 g kaas.

<sup>(1)</sup> PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

Bij het proeven van de kaas komen er hazelnoot-, bosgrond- en melkweiachtige aroma's vrij. Hij heeft een matig zoute smaak.

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

Het jaarlijkse basisvoer van de geiten bestaat hoofdzakelijk uit ruwvoer uit het geografische gebied.

Het ruwvoer bestaat uit vers gras en droog hooi van blijvend of tijdelijk grasland, en meer in het algemeen uit planten die op de uitloopweiden gegeten worden, uit gedroogde luzerne met een eiwitgehalte van minder dan 20 % en andere niet-gefermenteerde voedergewassen die de melk geen onaangename smaak geven: onrijpe granen, eiwithoudende gewassen, oliehoudende gewassen, knolgewassen en peulvruchten, die als voer worden gedistribueerd.

Verder is het gebruik van verpakt gras in het voer van de geiten toegestaan, op voorwaarde dat het voer minimaal 55 % droge stof bevat en wordt verzameld nadat elk weiland in één keer is gemaaid.

De geiten grazen in groene weilanden in het geografische gebied of worden met groenvoer uit dat gebied gevoerd, wanneer de weersomstandigheden dat toestaan, en wel gedurende ten minste 120 dagen per jaar.

De geiten mogen jaarlijks per dier niet meer dan 350 kg bruto aan aanvullend voer krijgen. Er is een vaste lijst met goedgekeurde aanvullende voeders. Het voeder van de dieren mag uitsluitend bestaan uit gewassen, bijproducten en aanvullende diervoeders die afkomstig zijn van niet-transgene producten.

De voedergewassen en het aanvullende voer zijn bij voorkeur afkomstig uit het geografische gebied.

Voedergewassen en aanvullend voer van buiten het geografisch gebied mogen niet meer dan 20 % van de door de dieren geconsumeerde droge stof vormen.

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

De melkproductie, de verwerking en de rijping van de kazen moeten plaatsvinden in het geografische gebied.

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

—

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

Naast de verplichte vermeldingen die zijn vastgesteld in de voorschriften inzake de etikettering en de aanbiedingsvorm van levensmiddelen wordt elke kaas met de oorsprongsbenaming "Rigotte de Condrieu" of ten minste elke verkoopseenheid voor de consument in de handel gebracht met een etiket met daarop de oorsprongsbenaming in letters ter grootte van minimaal twee derde van de grootste letters op het etiket, alsmede het BOB-logo van de Europese Unie, in hetzelfde gezichtsveld.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De "Rigotte de Condrieu" wordt geproduceerd op het massief van Pilat, ten zuidwesten van Lyon. Dit massief ligt in twee departementen, Rhône en Loire. Het bevindt zich in de regio Rhône-Alpes. De melkproductie, de verwerking tot kaas en de rijping daarvan moeten plaatsvinden op het grondgebied van de volgende gemeenten: Gemeenten in het departement Rhône:

Volledige gemeenten: Ampuis, Condrieu, Echaldas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Gemeenten exclusief het stedelijke gebied: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Gemeenten in het departement Loire:

Volledige gemeenten: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Malleval, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Apollinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne.

Gemeenten exclusief het stedelijke gebied: Saint-Chamond, Saint-Étienne.

## 5. Verband met het geografische gebied

De natuurlijke eigenschappen van het massief van Pilat zijn, in combinatie met het belangrijke aandeel van lokale voedergewassen in het voer van de dieren en met de traditionele verwerkingsmethoden, van invloed op de specificiteit en de kenmerkende aroma's van dit geitenkaasje, de "Rigotte de Condrieu", dat al meer dan een eeuw faam geniet.

Het geografische productiegebied van de "Rigotte de Condrieu" wordt gekenmerkt door beslissende natuurlijke en menselijke factoren. Vanwege het massieflandschap kent het gebied uiteenlopende klimaatinvloeden, een geomorfologie die wordt gekarakteriseerd door hellingen en ondiepe zure bruine bodems, en een grote biodiversiteit.

Dit zorgt voor een gemengde landbouwproductie waarin het houden van geiten van oudsher een belangrijke plaats inneemt en nog altijd een opmerkelijk dynamische bedrijfstak vormt.

Het massief van Pilat is een middelhoog massief dat wordt begrensd door de dalen in het noordwesten en het oosten (Gier-, Ondaine- en Rhône-dal) en door een heuvel bij Eteize in het zuiden. Het vormt binnen het geheel van het Centraal Massief een zeer atypisch massief, met een complexe geologische structuur, zure en lichte bodems, een bij uitstek bergachtig landschap en bijzonder opvallende hellingen. Dit massief wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van oude stollingsgesteenten en metamorfe gesteenten. Er bevinden zich *chirats*, zeldzame geologische formaties gevormd uit hopen karakteristieke gecementeerde gesteenten. De chemische samenstelling van deze bodems is tamelijk homogeen: ze zijn rijk aan kiezelzand en bevatten weinig ijzer. Deze parameters bevorderen het ontstaan van zure bodems.

De Pilat vormt qua klimaat een kruispunt waar Atlantische, mediterrane en continentale invloeden samenkomen. De temperatuur en de neerslag worden in sterke mate bepaald door het opvallende reliëf van het gebied. Over het hele jaar genomen is de neerslag gematigd tussen 580 en 1000 mm, maar hij valt wel onregelmatig: de zomer is een droog seizoen. Het klimaat van de Pilat wordt eveneens gekenmerkt door de krachtige wind die veelvuldig voorkomt.

De natuurlijke plantengroei in het gebied vindt plaats in de heuvel- en bergzones. Ondanks de bescheiden hoogte en een continentale en zuidelijke ligging groeien er vooral bergplanten in de Pilat.

De landschappen in het gebied zijn rondom de top geordend. De dorpen liggen gegroepeerd op de vooruitstekende hoogten tussen de toppen die bedekt zijn met heide en naaldbossen, en de ingesloten valleien.

De helft van het gebied is bedekt met bossen en de oppervlakte cultuurgrond, die slechts 36 % van het gebied vertegenwoordigt, bestaat voor bijna 80 % uit voedergewassen waarvan twee derde wordt gevormd door natuurlijke weilanden.

Dankzij de opmerkelijke diversiteit van flora in het massief van Pilat (40-60 soorten per type weiland) is aan een flink aantal graslandhabitats het predicaat "communautair belang" toegekend op basis van de habitatrictlijn.

De flora bestaat voor het overgrote deel uit (licht) zuurminnende planten. De meest typerende soorten zijn grassen als Frans raaigras, peulvruchten als rolklaver of andere soorten als blauwe knoop of beemdkruid.

Het massief van Pilat vormt een eenheid wat betreft de traditie op het gebied van het fokken van geiten binnen gemengde bedrijven. Het houden van geiten, dat oorspronkelijk aan vrouwen was voorbehouden, heeft diversificatie mogelijk gemaakt.

Het fokken van geiten heeft zich vanaf de achttiende eeuw vooral ontwikkeld in de droogste gebieden van het massief van Pilat, die het minst geschikt zijn voor de runderteelt. De bedrijven in het gebied maakten vanouds zowel koeien- als geitenkaas. De koeienkaas gebruikte men in eerste instantie voor eigen consumptie, terwijl de geitenkaas, die meer waarde had, werd verkocht.

In deze bedrijven met een beperkte productiviteit zorgden de geiten voor extra economische efficiëntie, door de middelmatige percelen voor de runderen te gebruiken. Op die manier kon meer melk op dezelfde oppervlakte worden geproduceerd.

Dat de kaas zo klein is, komt doordat hij dicht bij huis (Lyon en Saint-Étienne) werd geconsumeerd. De afmetingen van deze kaas werden afgestemd op een snelle droging en rijping. Dankzij de kleine geperforeerde vormen met een diameter van ongeveer 7 cm kon de geitenkaas worden onderscheiden van de koeienkaas, die in grotere vormen werd geplaatst. Deze keuze hield tevens verband met de geringe hoeveelheden geitenmelk die de kleine kuddes per bedrijf produceerden.

Conform de traditie wordt er rauwe, volle, niet-gestandaardiseerde geitenmelk gebruikt. De verwerkingsprocedés zijn aangepast aan de productie van wrongel waaraan zuursel is toegevoegd, waarbij rijping en verzuring van de melk plaatsvindt. Het aanzuren met melkzuurbacteriën gebeurt bij voorkeur op basis van wei afkomstig van een eerdere stremming. De wijze waarop de wrongel in de vorm wordt gegoten, mag geen veranderingen in de structuur daarvan aanbrengen en evenmin mag de wrongel worden gesneden, te vroeg uitlekken of worden omgeroerd. Twaalf uur nadat de wrongel in de vorm is gegoten, moet hij worden gekeerd en aan beide zijden drooggezouten.

Acht dagen nadat de Rigotte de Condrieu uit de vorm is gehaald, vertoont hij zijn specifieke kenmerken.

De “Rigotte de Condrieu” wordt gekenmerkt door:

- zijn geringe afmetingen (klein schijfje van iets meer dan 30 g);
- zijn fijne, witte, ivoorkleurige of blauwe oppervlakteflora;
- de textuur van de kaas, die stevig, glad en zonder gaten is en soepel in de mond moet aanvoelen;
- zijn hazelnoot-, bosgrond- en weiachtige aroma's en matig zoute smaak.

Dankzij de zure ondiepe zandbodems die kenmerkend zijn voor het gebied, de specifieke lokale weersomstandigheden en de bestaande teeltwijzen konden er weilanden worden gevormd en onderhouden met een zeer gediversifieerde flora die specifiek is voor een zuur milieu.

De verscheidenheid van de flora in de weilanden van het geografische gebied en de botanische samenstelling daarvan hebben invloed op het gehalte en de samenstelling van de in vet oplosbare melkverbindingen. Bovendien kan daardoor een microbiële flora ontstaan die men vervolgens terugvindt in serums die gebruikt worden voor het aanzuren van de melk vóór de stremming en die de rijping van de kazen en de ontwikkeling van aroma's mogelijk maken.

Dankzij de teeltmethoden die in het kader van de bereiding van de “Rigotte de Condrieu” gehanteerd worden en waar bij voorkeur lokale hulpbronnen worden gebruikt, lokale voedergewassen worden geproduceerd en de dieren kunnen grazen of groenvoer krijgen en naar buiten gaan, komen de specifieke kenmerken van het gebied dus optimaal tot hun recht.

Deze melkflora blijft behouden door de verwerking van rauwe, volle melk en, bij voorkeur, het aanzuren op basis van wei van een eerdere stremming.

Doordat er bij de verwerking zuursel wordt gebruikt en de wrongel in een passende vorm wordt gegoten die de structuur ervan ongemoeid laat, wordt de homogene en gladde textuur van de “Rigotte de Condrieu” verkregen. Nadat de kaas in de vorm is geplaatst, wordt hij gekeerd en aan beide zijden drooggezouten. Dit zorgt voor een goede verdeling van het zout. Dankzij deze verwerkingstechnieken wordt een stevige, homogene kaas verkregen die soepel in de mond aanvoelt.

De geografische ligging van de Pilat bij plekken waar de kaas veel wordt geconsumeerd, het winderige karakter van het gebied (vroeger werd de “Rigotte de Condrieu” te drogen gelegd in een *chasière*, een soort rasterkast, in de open lucht) en de organisatie van de productiebedrijven hebben geleid tot de ontwikkeling van kleine geitenkazen. Door zijn geringe afmetingen droogt de kaas tamelijk snel, waarna het rijpingsproces plaatsvindt.

De eigenschappen van het natuurlijk milieu, in combinatie met het belangrijke aandeel van lokale voedergewassen in het voer van de dieren en met de kennis op het gebied van verwerking, die uitlekken bevorderen en de melkflora in stand houden, geven deze kleine kazen (met een diameter van 4,2 tot 5 cm) een fijne en veelkleurige oppervlakteflora, conform de verkooptraditie van dit type kazen in diverse rijpingsstadia, en hazelnoot-, bosgrond- en weiachtige aroma's en een matig zoute smaak.

Vanwege zijn specifieke kenmerken heeft deze kleine kaas, die sinds het eind van de achttiende eeuw op het massief van Pilat wordt gefabriceerd, geleidelijk steeds meer regionale bekendheid gekregen. Hij werd eerst “Rigotte” genoemd en vervolgens “Rigotte de Condrieu”, naar de naam van het kanton Condrieu, dat tot de ontwikkeling van stoomboten in het midden van de negentiende eeuw een zeer bedrijvig, op de Rhône gericht, handelscentrum was. In de studie van Guicherd en Ponsart, “L'Agriculture du Rhône en 1926”, van 1927 werd de “Rigotte de Condrieu” reeds genoemd als een van de twee bijzondere geitenkazen in het departement Rhône.

### Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2)

**Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2022/C 312/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

**Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.**

“Pitina”

EU-nr.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

BOB ( ) BGA (X)

**1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Associazione Produttori Pitina  
Via Roma, 1 - 33092 Meduno — PN  
ITALIA

Tel. +39 3356987484

E-mail: info@pitina-igp.it

De Associazione Produttori Pitina heeft op grond van artikel 13, lid 1, van decreet nr. 12511 van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013 het recht een wijziging in te dienen.

**2. Lidstaat of derde land**

Italië

**3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige [nader aan te geven]

**4. Aard van de wijziging(en)**

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

## 5. Wijziging(en)

### 5.1. *Wijziging van essentiële elementen: Beschrijving van het product*

Het maximale zout- en het maximale eiwitgehalte als vermeld in artikel 2, lid 4, van het productdossier (beschrijving van het product) en in punt 3.2 van het enig document (beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is), zijn als volgt gewijzigd.

De bovengrens voor het zoutgehalte is gewijzigd van < 3,5 % in < 5,3 %.

Het gaat om een correctie van een tyfout in de zoutparameter. De huidige waarde is het gevolg van een tyfout waarbij de twee cijfers zijn omgewisseld. Dit kan duidelijk worden opgemaakt uit een vergelijking met de cijfers in artikel 5, paragraaf 2, punt 5, van het productdossier, waar staat dat het kruidenmengsel minimaal 15 g en maximaal 32 g zout per kilogram vleespasta mag bevatten: aangezien het gewicht tijdens de rijping met 30-35 % afneemt, wordt de 32 gram zout die met het kruidenmengsel per kilogram vers vlees wordt toegevoegd, 47,5-49,2 gram zout in het gerijpte vlees, hetgeen dicht bij de correcte bovengrens van 5,3 % ligt en niet strookt met de thans geldende onjuiste bovengrens. Ondanks de opwaartse correctie is de zoutdosering nog steeds laag omdat natriumchloride van oudsher in combinatie met roken als conserveermiddel fungeert.

De grenswaarde voor het eiwitgehalte is gewijzigd van < 28 % in < 38 %.

Het betreft een wijziging van de eiwitparameter. Voorheen werd het vlees van oude, niet meer bruikbare schapen en geiten gebruikt voor de productie van "Pitina". Later werden, met het veranderen van de opvattingen over wanneer een dier oud en niet meer bruikbaar was, geleidelijk jongere dieren gebruikt, met als gevolg dat het eiwitgehalte van het vlees thans hoger is.

Ten tijde van de eerste fysisch-chemische beoordelingen van rationele monsters van producten die gemaakt waren van het vlees van oude dieren met een laag eiwitgehalte, bevatte "Pitina" in de regel minder dan 28 % eiwit. Door de uitbreiding van de productie als gevolg van de opkomst van de moderne voedingsgewoonten en door het gebruik van dieren uit de melk- en vleesveehouderij is de kwaliteit van het gebruikte vlees verbeterd en is het eiwitgehalte derhalve gestandaardiseerd op basis van de kenmerken van het meest gebruikte vlees, waarvoor nog wel de traditionele verwerkingsmethoden moeten worden gevolgd.

De "Pitina"-traditie en de oorspronkelijke kenmerken ervan zijn bestendig dankzij regelgeving waarin een maximumeiwitgehalte is vastgelegd en niet, zoals in de meeste regelgeving voor vleeswaren of andere vleesproducten, een minimumwaarde.

### 5.2. *Wijziging van niet-essentiële elementen: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

Artikel 5, paragraaf 2, punt 5, van het productdossier (verwerkingsfasen en -methoden) en punt 3.3 van het enig document (diervoeders en grondstoffen) zijn gewijzigd op het vlak van het gebruik van nitraten en nitrieten in het kruidenmengsel: het gebruik van deze twee additieven is voortaan facultatief en niet meer verplicht.

In het productdossier is wat betreft het gebruik van nitraten en nitrieten in het kruidenmengsel het woord "mag" toegevoegd.

Met de wijziging wordt uitdrukkelijk toegestaan dat geen gebruik wordt gemaakt van nitrieten en nitraten als conserveermiddel en/of stabilisator. Een aantal producenten acht deze werkwijze namelijk niet van essentieel belang voor de productie van "Pitina". De productbeschrijving zelf hoeft niet te worden gewijzigd omdat in de beschrijving van het eindproduct al staat dat deze additieven aanwezig zijn in hoeveelheden van minder dan 100 mg/kg nitraat en minder dan 25 mg/kg nitriet, met andere woorden deze additieven mogen ook volledig ontbreken.

### 5.3. *Wijziging van niet-essentiële elementen: Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De punten 6 en 7 van artikel 5, paragraaf 2, van het productdossier (verwerkingsfasen en -methoden) zijn gewijzigd: deze bevatten nu een gedetailleerde beschrijving van de rook- en de droogfase.

Met name is in het gewijzigde punt 6 aangegeven dat roken voortaan mag worden afgewisseld met drogen, en is de omgevingstemperatuur voor het roken gewijzigd van 18-30 °C in ten hoogste 30 °C.



In punt 7 is de begintijd voor de berekening van de duur van het drogen gewijzigd. Dit was 24 uur na de dag waarop het drogen begint, en is nu: vanaf het uur waarop het drogen begint.

Met deze twee wijzigingen tezamen wordt uitdrukkelijk toegestaan dat de droog- en de rookfase elkaar afwisselen, onverminderd de al vermelde eisen ter zake. Voor het licht roken van "Pitina" en gelet op het delicate karakter van het droogproces is niet zozeer een strikte opeenvolging van de twee processen vereist als wel een combinatie van effecten die nodig zijn voor de rijpingsfase. In het productieproces van "Pitina" is het soms nodig dat het roken en het drogen elkaar afwisselen, waarbij wel de oorspronkelijke minimale, maximale en totale duur en verbrandingstijden moeten worden aangehouden. Deze twee fasen moeten in elk geval aan de rijpingsfase voorafgaan.

De minimumtemperatuur in de rookruimte is geschrapt omdat het geen technologische parameter is die van invloed is op de resultaten van het productieproces. Aldus wordt ook rekening gehouden met het feit dat de temperaturen aan het einde van het proces, en met name in de koude wintermaanden, onder 18 °C kunnen liggen. Om ervoor te zorgen dat het product op de juiste wijze wordt gerookt en geconserveerd, is de enige belangrijke, in acht te nemen temperatuurgrens de maximumtemperatuur van 30 °C.

Tot slot is een redactionele fout in de beschrijving van de wijze van berekening van het beginpunt van de droogfase gecorrigeerd: in het oude productdossier staat dat het beginpunt voor de berekening van de droogfase 24 uur na het drogen ligt.

Een en ander is niet van invloed op de samenstelling of beschrijving van het product.

ENIG DOCUMENT

"PITINA"

EU-nr.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen**

"Pitina"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

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

3.1. *Productcategorie*

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

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

"Pitina" wordt gemaakt van een pasta die de volgende ingrediënten bevat:

- een hoofdzakelijk mager deel dat bestaat uit vlees van een van de volgende diersoorten: schaap, geit, ree, damhert, edelhert of gems;
- een hoofdzakelijk vet deel dat bestaat uit varkensbuik of -schouder.

Het product heeft de vorm van een half rond en de kleur aan de buitenkant varieert van goudgeel tot geelbruin.

De kleur van het snijvlak varieert van helderrood tot diep bordeauxrood, waarbij de kleur naar de buitenrand toe donkerder wordt. Gesneden is de pasta mager en heeft ze een fijne structuur. De smaak is vol en aromatisch, met een karakteristieke, rookachtige geur.

Wanneer "Pitina" in de handel wordt gebracht, moet het de volgende chemische en fysieke kenmerken bezitten:

Vochtgehalte: < 55 %

Zout: < 5,3 %

Eiwit: < 38 %

Nitraten < 100 mg/kg

Nitrieten < 25 mg/kg

Het product weegt tussen 100 g en 300 g.

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

— Grondstof (vlees)

De grondstof waarvan “Pitina” wordt gemaakt, bestaat voor het voornamelijk magere deel uit vlees van schapen of geiten of niet-gedomesticeerde hoefdieren, waarbij uitsluitend reeën, damherten, edelherten of gemzen mogen worden gebruikt, en voor het voornamelijk vette deel uit varkensbuik en/of -schouder.

Het magere deel moet bestaan uit vlees van één enkele soort uit de bovenstaande lijst.

Kruiderijen

Dit is een mengsel van zee- of rotszout of een combinatie ervan met peper, knoflook, wijn en aromatische kruiden. Ook mag gebruik worden gemaakt van nitrieten en nitraten.

De volgende aromatische kruiden zijn toegestaan: jeneverbes, karwij of wilde venkel, venkelzaad, muskusduizendblad.

Korst

Maismeel

De grondstof moet aan de volgende eisen voldoen:

- a) kleur en kenmerken van het vlees: mager, rood vlees, geen vetlaagje, geen microbloedingen of bloeduitstortingen;
- b) kleur en kenmerken van de varkensbuik en/of -schouder: rozerood, mager vlees en sneeuw wit vet.

Mechanisch gescheiden vlees is niet toegestaan.

De grondstof moet aan de volgende percentages voldoen:

	Minimaal	Maximaal
Mager deel	70 %	90 %
Vet deel	10 %	30 %

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

Alle fasen van de productie van “Pitina”, van de verwijdering van het buitenste vet van de grondstof tot het rijpen van het product, vinden plaats in het geografische productiegebied.

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

“Pitina” wordt in zijn geheel verkocht, hetzij vacuüm, hetzij onder gemodificeerde atmosfeer verpakt. Het product mag uitsluitend worden verpakt in het productiegebied en in het kader van hetzelfde productieproces. Deze beperking van het verpakkingsproces is noodzakelijk om de specifieke kenmerken van het product te waarborgen. In tegenstelling tot andere gerijpte producten wordt de pasta voor “Pitina” niet omhuld door een worstvel. Het enige omhulsel en beschermende laagje is het maismeel op het oppervlak van de halfronde pastabal. Door de “Pitina” tijdens het productieproces te verpakken, wordt dus voorkomen dat het product zijn vorm verliest en dat het extreem hard wordt als gevolg van blootstelling aan vocht en niet-gecontroleerde temperaturen.

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

Alle verpakkingen moeten het productlogo en het EU-symbool bevatten. De beschermde geografische aanduiding “Pitina” moet in duidelijke en onuitwisbare belettering op het etiket staan en duidelijk te onderscheiden zijn van alle andere tekst op het etiket. Deze moet onmiddellijk worden gevolgd door de woorden “Beschermde Geografische Aanduiding” en/of de afkorting “BGA”.

Het productlogo is hieronder afgebeeld:



#### 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

“Pitina” wordt uitsluitend geproduceerd in de provincie Pordenone, in de gemeenten Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra en Tramonti di Sotto.

#### 5. Verband met het geografische gebied

Samengevat komen die neer op het ongewone gebruik van het vlees van niet-gedomesticeerde hoefdieren, schapen of geiten, dat nergens anders in de Alpen voorkomt, en op de toegepaste conserveringsmethoden, waarbij in tegenstelling tot andere op vlees gebaseerde bereidingen geen gebruik wordt gemaakt van worstvellen of een zwoerd, maar van een dunne laag maismeel. In combinatie met het vakkundig roken van het product zorgt deze meellaag ervoor dat de “Pitina” kan rijpen en niet uitdroogt. “Pitina” wordt geproduceerd in een gebied met kenmerkende ecologische en milieuomstandigheden, die het regionaal meteorologisch observatorium (Osmer, 2011) heeft omschreven als “een prealpiene enclave met een eigen klimaatprofiel dat getypeerd wordt door een extreem hoog neerslaggemiddelde per jaar en het frequent mengen van luchtmassa’s, en met het specifieke karakter van het berglandschap dat het “laagst gelegen permanente sneeuwdek in de Alpen” herbergt”. Op geografisch vlak is het productiegebied van “Pitina” gelegen in drie valleien — Valcellina, Val Colvera en Val Tramontina — in de bergregio ten noorden van de westelijke hoogvlakten van Friuli, tussen de rivieren de Tagliamento en de Piave. Een deel van het gebied is gelegen in het natuurpark Dolomiti Friulane. In de loop van haar geschiedenis had de regio te kampen met armoede en emigratie en was de economie gericht op zelfvoorziening. Vlees was een kostbare grondstof en varkenshouderij was uitermate zeldzaam. Dierlijke eiwitten werden geleverd door schapen en geiten. Deze werden geslacht wanneer ze de vereiste leeftijd hadden bereikt, en mogelijk werden ook schapen en geiten die gewond waren of in een ravijn waren gevallen, als eiwitbron gebruikt. Nu en dan waren de dierlijke eiwitten afkomstig van hoefdieren waarop gejaagd werd door, in de meeste gevallen, stropers. Doordat het weinige vlees dat er was, zo lang mogelijk geconserveerd moest worden, met name tijdens de winter, werden er conserveringstechnieken ontwikkeld die overigens in de hele Alpenregio en in Noord-Europa gebruikt worden, zoals het roken van vlees en het stabiliseren van vlees met varkensvet. Bij “Pitina” werd het overgebleven vlees — in de meeste gevallen de stukken die het minst gewild waren — in grove stukken gesneden, waarbij het vet en de pezen werden verwijderd. Vervolgens werd het fijngesneden op een plank, die “pestadoria” wordt genoemd, met een zwaar mes, een zogeheten “manarin”. De massa werd tot vleesballen gevormd, waaraan zout, specerijen (die soms in wijn waren geweekt) en wilde venkel werden toegevoegd. De vleesballen (“pitine”) werden vervolgens door maismeel gerold en in de haard (“fogher” of “fogolar”) gerookt. Dankzij een reeks mondelinge getuigenissen die vanaf 1978 door lokale historici zijn verzameld (in de doctoraalscriptie van Renata Ventorelli, getiteld “La cultura popolare di Andreis e la sua valle” (De volkscultuur van de gemeente Andreis en zijn vallei), Universiteit van Urbino, academisch jaar 1981-1982) kunnen we met zekerheid stellen dat “Pitina” in het begin van de 19e eeuw in brede kring werd bereid en gegeten in Val Tramontina en de daaraan grenzende valleien. Ook van belang zijn de verwijzing naar “Pitina” en zijn specifieke kenmerken in het boek “La valle del Colvera” (Mazzoli, Maniago, 1973): “... Pitina werd gemaakt van schapen- en geitenvlees ...”, en de meer gedetailleerde beschrijving in het boek “Civiltà contadina del Friuli — architettura spontanea e lavoro a Navarons” (Het boerenleven in Friuli — spontane architectuur en arbeid in Navarons), dat in 1979 gepubliceerd werd: “Pitina is een opgerolde bal (met een diameter van acht centimeter en een dikte van drie centimeter) gemaakt van het vlees van ooiën, rammen, geiten, bokken of gemzen. Het vlees wordt, nadat het buitenste vet is verwijderd, uitgebeend en in een machine of met de hand gemalen, waarna het op smaak wordt gebracht met zout, peper en knoflook en er nog wat vet wordt toegevoegd. De pasta wordt goed gemengd en door maismeel gerold. De ballen worden gerookt boven de as van jeneverbeshout. De “pitini” kunnen op een droge plaats meer dan een jaar worden bewaard” (“pitini” is het door de auteur gebruikte onjuiste meervoud van de naam).

De traditie van “Pitina” in Val Tramontina wordt in 1989 genoemd in de toeristische gids van V Comunità Montana (een netwerk van berggemeenschappen): “... bijzondere vermelding verdient “pitina” ... gemaakt van het vlees van een ram dat wordt gerookt met zeldzame kruiden en specerijen, die vakkundig worden toegevoegd volgens een oud, zorgvuldig bewaard familie-recept”. De naam “Pitina” is afkomstig uit de Val Tramontina. Volgens historische bronnen werd het product voor het eerst door de bewoners van de dorpen Inglnagna en Frasanet in de gemeente Tramonti di

Sopra gemaakt. De vereniging Pro Loco heeft in deze gemeente in 1969 de lokale traditie nieuw leven ingeblazen met de organisatie van het Pitina Festival, dat sindsdien elk jaar in juli wordt gehouden. Tussen 1997 en 2000 werd "Pitina" opgenomen in de eerste lijst van bedreigde producten die werd gepubliceerd door Arcigola Slow Food, werd er een video gemaakt (Pieffe immagini, Maniago, 1999) en werd een "comité" opgericht om de traditie en het recept veilig te stellen. Bijna tegelijkertijd werd het product opgenomen in de eerste lijst van traditionele producten die door de regio Friuli-Venezia Giulia werd opgesteld in overeenstemming met ministerieel decreet nr. 350/99.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

De volledige tekst van het productdossier is te vinden op de volgende website: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of:

door naar de startpagina van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te gaan en te klikken op "Qualità" (rechtsboven in het scherm), vervolgens op "Prodotti DOP, IGP e STG" (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---



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



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

NL