



Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad L 234 van de Europese Unie van 7 augustus 2014 bekend.

Met onderstaande verordeningen wordt de wijziging van twee bestaande productdossiers in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 855/2014 VAN DE COMMISSIE van 4 augustus 2014 houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Robiola di Roccaverano (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen¹, en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie zich gebogen over de aanvraag van Italië tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Robiola di Roccaverano”, die is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie², zoals gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1263/96 van de Commissie³ en bij Verordening (EU) nr. 217/2011 van de Commissie⁴.
- (2) De aanvraag betreft een wijziging van het productdossier met betrekking tot de temperatuur van de rijpingsruimten.
- (3) De Commissie heeft de betrokken wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder een beroep te doen op de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Robiola di Roccaverano” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document, dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan 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, 4 augustus 2014.

Voor de Commissie,

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

² PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.

³ PB L 163 van 2.7.1996, blz. 19.

⁴ PB L 59 van 4.3.2011, blz. 19.



*namens de voorzitter,
Ferdinando NELLI FEROCI
Lid van de Commissie*

BIJLAGE I

De volgende wijziging in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Robiola di Roccaverano” wordt goedgekeurd:

In het onderdeel over de werkwijze voor het verkrijgen van het product wordt de volgende zin geschrapt: „De natuurlijke rijping vindt plaats in daarvoor geschikte ruimten bij een temperatuur tussen 15 en 20° gedurende een periode van ten minste drie maanden na het vormen.”. Deze wijziging is gewenst om de producenten tevreden te stellen, omdat zij vaak dezelfde ruimten gebruiken voor de productie – die temperaturen tussen 20 en 24° vereist – en de eerste droging. Aangezien het zeer moeilijk is verschillende temperaturen in eenzelfde ruimte te handhaven, kan dit voorschrift de kleinere kaasproducenten benadelen. De aanvraag tot wijziging stoelt op bevindingen in de loop de jaren, waaruit is gebleken dat het te schrappen voorschrift geen invloed heeft op de kenmerken van de kaas.

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁵

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

EG-nummer: IT-PDO-0317-01185 – 11.12.2013

BGA () BOB (X)

1. Naam
„Robiola di Roccaverano”
2. Lidstaat of derde land
Italië
3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel
 - 3.1. Productcategorie
Categorie 1.3 – Kaas
 - 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is
De met de BOB beschermde „Robiola di Roccaverano” is een gerijpte kaas op basis van verse wrongel, die het hele jaar door wordt geproduceerd.
De met de BOB beschermde „Robiola di Roccaverano” is cilindervormig, met een licht geprononceerd kantige boven- en onderkant en een licht bollende zijkant. De doormeter bedraagt tussen 10 en 14 cm, de hoogte 2,5 tot 4 cm en het gewicht tussen 250 en 400 g. Deze parameters zijn van toepassing op het product aan het einde van de minimale rijpingstijd.
Referentieparameters inzake vetgehalte, proteïnestoffen en as op de derde dag van de rijping:
Vetgehalte: minimaal 40% van de droge stof;
Proteïnestoffen: minimaal 34% van de droge stof;
As: minimaal 3% van de droge stof.
De smaakkenmerken van „Robiola di Roccaverano” hangen af van de rijpingsgraad:
het verse product: vier tot tien dagen rijping; de buitenkant kan al dan niet bedekt zijn met een natuurlijke schimmellaag; de buitenkant is melkwit of strokleurig; het kaasdeeg is melkwit van kleur; de structuur is romig en zacht; smaak en aroma zijn delicaat, smeuïg en/of licht zurig;
het gerijpte product: minimaal elf dagen rijping; de buitenkant is bedekt met een natuurlijke schimmellaag; de buitenkant is melkwit, strokleurig of rossig van kleur; het kaasdeeg is melkwit van kleur; de structuur is zacht, enigszins compact afhankelijk van de rijpingsgraad en kan romig zijn in de smakelijke laag net onder de buitenkant.
„Robiola di Roccaverano” heeft een uitgesproken aroma en smaak, die naargelang van de rijping zelfs scherp kan worden.
 - 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)
Voor de productie van „Robiola di Roccaverano” moet gebruik worden gemaakt van rauwe volle melk van geiten van de rassen Roccaverano en Camosciata Alpina, of kruisingen

⁵ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).

daarvan, van oaien van het ras Pecora delle Langhe en van koeien van de rassen Piemontese en Bruna Alpina, of kruisingen daarvan. De melk moet afkomstig zijn uit het productiegebied. Het aandeel van de verschillende melksoorten moet aan de volgende eisen voldoen: minimaal 50% rauwe geitenmelk, puur of gemengd met maximaal 50% rauwe volle koe- of oaienmelk, die in een periode van 24 tot 48 uur is verzameld in opeenvolgende melkbeurten.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De schapen en geiten worden van 1 maart tot 30 november beweid en krijgen (al dan niet verwerkte) groen- en/of droogvoeders, graankorrels, graangewassen, peulvruchten en oliehoudende gewassen te eten. De weide-, begrazings- en bospercelen moeten in een door de controlestructuur bijgehouden lijst worden geregistreerd. De koeien worden beweid en krijgen (al dan niet verwerkte) groen- en/of droogvoeders, granen, peulvruchten en oliehoudende gewassen.

Het voedsel voor alle voor de productie van de kaas gebruikte dieren moet voor meer dan 80% afkomstig zijn uit de regio. Het is verboden kuilmaïs of ander kuilvoeder te gebruiken. Het voer voor de dieren mag in geen geval genetisch gewijzigde organismen bevatten. Het is niet toegestaan melk te gebruiken die afkomstig is van veehouderijen buiten het geografische gebied.

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

De veehouderijen waarvan de melk wordt gebruikt bij de bereiding van „Robiola di Roccaverano”, moeten zich in het afgebakende geografische gebied bevinden.

Hetzelfde geldt voor de productie van de melk, de verwerking en de rijping.

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

De kaas moet in het productiegebied worden verpakt, omdat hij vanwege het ontbreken van een korst, zonder verpakking zou kunnen uitdrogen of oxideren of zijn vetsamenstelling zou kunnen veranderen. Bovendien kan vanwege het ontbreken van een korst geen onuitwisbare vermelding op de kaas zelf worden aangebracht.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Bij het in de handel brengen moet de verpakking van de kaas afgesloten zijn met een kleefzegel waarop het logo van de benaming met een bijzonder vormgegeven letter „R” is aangegeven. Dit bruinegekleurde, R-vormige symbool bestaat uit een toren met kantelen (die verwijst naar de historische toren van Roccaverano), een vorm van de „Robiola di Roccaverano”-kaas en een in lichtgeel en lichtgroen uitgevoerd symbool dat de weiden en de typische golvende heuvels van Langa in herinnering roept. Daaromheen zit een donkergroene cirkel met, in witte hoofdletters, de vermelding „ROBIOLA DI ROCCAVERANO” en op het laagste punt van de cirkel een gestileerde witte bloem. Het logo steekt af tegen een witte achtergrond. Onder het logo van de benaming staan de identificatiecode van het productiebedrijf en het etiketnummer. Voor uitsluitend met geitenmelk geproduceerde „Robiola di Roccaverano” staan deze gegevens tegen een okerkleurige achtergrond; voor met melkmengsels geproduceerde kaas tegen een witte achtergrond. Op het etiket moeten de percentages in de kaas verwerkte melk worden aangegeven. Elke kaas wordt in zijn geheel, verpakt en met zegel in de handel gebracht.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De volgende gemeenten in de provincie Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole en Vesime. In de provincie



Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato en het op de linkeroever van de Erro gelegen deel van Cartosio.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De bodem is mergelachtig en de ondergrond bestaat uit klei. In bepaalde gebieden zijn als gevolg van bodemcompactering colluviale bodems ontstaan met een zeer diepe kleilaag, een hoog watervasthoudend vermogen en een zeer hoge fertiliteitsindex. Het klimaat is uitgesproken continentaal, met intense koude, veel sneeuwval, frequente vries- en dooiperiodes in de winter en een bruuske overgang naar hoge zomertemperaturen tegen eind juni. De schommelingen in de neerslaghoeveelheid zijn beperkt. Jaarlijks valt gemiddeld 300 mm regen. In de lente en zomer kan het neerslagpeil tot zeer lage niveaus dalen, met ingrijpende droogtes tot gevolg. Deze bodemgesteldheid geeft aanleiding tot een diverse plantengroei in de weiden en de beweidingsgebieden, met vooral grassen (ca. 75%), peulgewassen (25%) en talrijke aromatisch en geneeskrachtige planten. De belangrijkste grassoorten zijn: raaigras (*Lolium* spp.), kropbaar (*Dactylis glomerata*), zwenkgras (*Festuca* spp.), beemdgras (*Poa* spp.) en gewoon reukgras (*Anthoxanthum odoratum*). De voornaamste peulgewassen zijn: bergklaver (*Trifolium montanum*), rolklaver (*Lotus corniculatus*) en duizendblad (*Achillea* spp.). Wat de aromatische planten betreft, vallen naast het reeds genoemde duizendblad de volgende soorten op: schermbloemigen, zoals peen (*Daucus carota carota*), akkerdistel (*Cirsium arvense*), salie (*Salvia officinalis*) en lavendel (*Lavandula latifolia*), verschillende tijmsoorten (*Thymus* spp.), wijnruit (*Ruta graveolens*) en hondstroos (*Rosa canina canina*). Met zijn van nature evenwichtig gedoseerde voedingsstoffen, zoals koolhydraten, proteïnen en vitamines, voorziet deze vegetatie de schapen, geiten en koeien van een kwalitatief hoogstaand dieet. Bovendien grazen de schapen en geiten in bossen die niet alleen de bodem beschermen, maar het vee tijdens de zomer ook afschermen tegen te hoge temperaturen.

5.2. Specificiteit van het product

Kleine, zachte kaas zonder korst, die zich onderscheidt door zijn witte kaasdeeg zonder gaten. De textuur varieert van romig en halfvloeibaar tot compact en vast. De kaas smelt in de mond en geeft een aangename smaak en een nasmaak die varieert van groen gras en geneeskrachtige planten tot een meer uitgesproken en scherpe smaak met een vleugje gegrilde hazelnoot en geitenkaas.

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 bijzondere smaak- en geurkenmerken van de „Robiola di Roccaverano” zijn te danken aan de kwaliteit van de rauwe melk die wordt gebruikt. De kwaliteit van de melk is op haar beurt toe te schrijven aan het kwaliteitsvolle voer van het vee.

De geuren en aroma's van de flora laten bovendien een onvergelijkelijk spoor achter in de melk die voor de productie van „Robiola di Roccaverano” wordt gebruikt.

In een manuscript van de priester Pistone uit 1899 wordt de geschiedenis van de parochie Roccaverano en de bijbehorende gehuchten van 960 tot 1860 uit de doeken gedaan. De historisch-politieke informatie bevat ook economische gegevens waaruit het belang van „Robiola” blijkt: Roccaverano fungeerde als gastheer van maar liefst vijf jaarmarkten waarop de „uitmuntende Robiola-kaas” voor export werd verkocht. Het woord export is niet toevallig gekozen: in die tijd strekte de bekendheid van deze kaas zich over de grenzen van Italië uit tot in Frankrijk. „Robiola” werd dus niet als zomaar een kaas beschouwd: hij had al een zekere reputatie die hem onderscheidde van andere kazen. Traditioneel bereide „Robiola” kan tot zes maanden worden bewaard, in olie, in glazen potten of op stro.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

De bevoegde dienst heeft de nationale procedure voor het indienen van bezwaarschriften ingeleid door de bekendmaking van de aanvraag tot wijziging van de BOB „Robiola di Roccaverano” in de Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr. 160 van 10.7.2013.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link op het internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (rechtsboven in het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.



UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 856/2014 VAN DE COMMISSIE van 4 augustus 2014 houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Lammefjordsgulerod (BGA))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen⁶, en met name de tweede alinea van artikel 53, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie de door Denemarken ingediende aanvraag beoordeeld tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de beschermde geografische aanduiding „Lammefjordsgulerod”, die bij Verordening (EG) nr. 2400/96 van de Commissie⁷ zoals gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 564/2002 is geregistreerd⁸.
- (2) De aanvraag betreft een wijziging van het productdossier waarbij het product, het bewijs van de oorsprong, de werkwijze voor het verkrijgen van het product en overige zaken (de bevoegde instantie die voor de controles verantwoordelijk is) nader worden omschreven.
- (3) De Commissie heeft de voorgestelde wijziging onderzocht en acht deze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder een beroep te doen op de in de artikelen 50, 51 en 52 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Lammefjordsgulerod” wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het geconsolideerde enig document dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan 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, 4 augustus 2014.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Ferdinando NELLI FEROCI
Lid van de Commissie

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen van het productdossier voor de beschermde geografische aanduiding „Lammefjordsgulerod” worden goedgekeurd:

a) Beschrijving van het product

- | | |
|----------------|---|
| in plaats van: | „De Lammefjord-wortel is zeer glad, erg knapperig en heeft een geringe neiging tot grijskleuring na wassen. Deze wortel wordt gekenmerkt door een relatief hoog gehalte aan droge stof en een zeer hoog caroteengehalte. Het suikergehalte is relatief hoog.”, |
| te lezen: | „De „Lammefjordsgulerod” is zeer glad, erg knapperig en heeft een geringe neiging tot grijskleuring na wassen. Deze wortel wordt gekenmerkt door een relatief hoog gehalte aan droge stof en een zeer hoog caroteengehalte. Het suikergehalte is relatief hoog. |

⁶ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁷ PB L 327 van 18.12.1996, blz. 11.

⁸ PB L 86 van 3.4.2002, blz. 7.



De „Lammefjordsgulerod“ moet voldoen aan de eisen die gelden voor de in de VN/ECE-norm voor wortelen beschreven „klasse I“ (FFV-10).“;

b) Geografisch gebied

- in plaats van: „De Lammefjord-wortel is afkomstig uit het ingedijkte gebied van de Lammefjord, dat fysiek wordt begrensd door het Ringkanaal en de Audebodijk. De Lammefjord is gelegen in Odsherred op Seeland, Denemarken. Svinning Vejle is het deel van de drooggelegde Lammefjord dat het meeste landinwaarts ligt. Dit gebied van de Lammefjord is drooggelegd, omdat het in hoofdzaak om grasland en ondiep water ging. Ook Sidingefjord is een ingedijkt gebied van de Isefjord, dat ietwat noordelijk van de Lammefjord ligt. Klintsø is het noordelijkste gebied. Oorspronkelijk was dit een fjord, waarvan de uitgang door natuurlijke afzettingen afgesloten werd. Ook dit gebied is door afwateringskanalen omgeven. Uitsluitend door de slibachtige zeebodem van de ingedijkte Lammefjord, zoals beschreven onder „Verband“, is de teelt van dit product mogelijk. De teelt vindt plaats in overeenstemming met de regels van de geïntegreerde productie van koudegrond-groenten, en wordt gecontroleerd door het directoraat Plantaardige productie.“,
- te lezen: „De streek Lammefjord bestaat uit vier gekanaliseerde zones in Odsherred, op Seeland (Denemarken):
- het ingedijkte deel van de Lammefjord dat fysiek wordt begrensd door het Ringkanaal en de Audebodijk;
 - Svinninge Vejle, dat in het zuiden, westen en noorden fysiek wordt begrensd door het Ringkanaal en in het oosten door de spoorlijn tussen Svinninge en Hørve;
 - Sidinge Fjord, die fysiek wordt begrensd door de Sidingedijk en een afwateringskanaal;
 - Klintsø, dat door afwateringskanalen is omgeven.“;

c) Bewijs van de oorsprong

- in plaats van: De Lammefjord-wortelen dienen te worden gewassen en verpakt in plaatselijke erkende inrichtingen. Een van de voorwaarden om te worden erkend is dat er controlejournals worden bijgehouden waarin de dagelijkse aanvoer van wortelen vanaf de teeltplaats wordt genoteerd en dat de Lammefjord-wortelen fysiek gescheiden worden gehouden van de eventuele andere wortelen die op gewone zandgrond buiten de genoemde gebieden geteeld worden. De IP-controle door het directoraat Plantaardige productie vormt een extra controle.“,
- te lezen: „De Lammefjord-wortelen dienen te worden gewassen en verpakt in plaatselijke erkende inrichtingen, waar de bewijzen van de oorsprong worden bewaard. Een van de voorwaarden om te worden erkend is dat er controlejournals worden bijgehouden waarin de dagelijkse aanvoer van wortelen vanaf de teeltplaats wordt genoteerd en dat de Lammefjord-wortelen fysiek gescheiden worden gehouden van de eventuele andere wortelen die op gewone zandgrond buiten de genoemde gebieden geteeld worden.“;

d) Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- in plaats van: „De Lammefjord-wortel wordt geteeld volgens de regels voor geïntegreerde productie van koudegrondgroenten/Deense Milieugroenten, waarbij gestreefd wordt naar zowel een hoge opbrengst als een goede kwaliteit. Bij de bescherming van het gewas dient bijvoorbeeld, waar dat mogelijk is, de voorkeur te worden gegeven aan cultuurtechnische voorzieningen en biologische bestrijdingsmiddelen boven chemische bestrijdingsmiddelen. Enkele van de belangrijkste punten, waarvoor richtsnoeren of eisen zijn vastgesteld, zijn:
- cultuurtechniek
 - bemesting
 - irrigatie
 - plantenbescherming (alarmering, bestrijding van ongedierte en schimmels)
 - oogst en opslag en verpakking
 - bedrijfsleiding/scholing
 - voorlichting, documentatie en controle.“,
- te lezen: „De „Lammefjordsgulerod“ moet worden geteeld volgens de Global GAP-norm (The Global Partnership for Good Agricultural Practices), waarin is vastgesteld wat goede landbouwpraktijken zijn. In deze norm is vastgelegd aan welke eisen kwaliteitsbeheer, milieubeheer, traceerbaarheid en voedselveiligheid moeten voldoen. Verder worden er beperkingen gesteld aan het gebruik van bestrijdingsmiddelen en wordt de beoordeling van risico's in verband met de werkomgeving en de levensmiddelenhygiëne gereguleerd. De verpakkingsbedrijven in de streek Lammefjord die de wortelen schoonmaken, sorteren en inpakken, zijn eveneens aan de Global GAP-norm onderworpen.“;

e) Controlestructuur

- in plaats van: „Naam: directoraat Plantaardige productie
Adres: Skovbrynet 18, 1250 København, DENEMARKEN.“,
- te lezen: „Naam: AgroManagement v/Inge Bodil Jochumsen
Adres: Kirketoften 5, 5610 Assens, tel. 51 24 49 89, web: agromanagement.dk.“;

f) Etikettering „De bepalingen van het directoraat voor Gewassen inzake etikettering moeten worden nageleefd:

- in plaats van:
- als de wortelen verpakt worden aangeboden, dient iedere grootverpakking te zijn voorzien van de volgende gegevens, die leesbaar en van buitenaf zichtbaar en niet afwasbaar dienen te zijn:
 - identificatie:
 - verpakker en/of afzender: naam en adres of een door een officiële instantie afgegeven of erkend etiket: „Lammefjordsgulerod“
 - aard van het product;
 - naam van de soort voor klasse „Extra“ en (als de inhoud niet van buitenaf zichtbaar is): „bospeen“ of „wortelen“
 - „vroegte wortelen“ of „late wortelen“
 - oorsprong van het product:
 - Denemarken



- Lammefjord
 - d) verkoopinformatie:
 - categorie
 - grootte, uitgedrukt in
 - grootste en kleinste diameter of gewicht, als er een groottesortering is vastgesteld
 - aantal bossen (voor wortelen die in bossen worden aangeboden)
 - e) officieel keurmerk (facultatief)
2. voor los vervoerde wortelen (direct geladen in het transportmiddel of in een ruimte in het transportmiddel) dienen bovenstaande gegevens in een document te zijn opgenomen dat het artikel vergezelt of op een etiket dat zichtbaar op het transportmiddel is aangebracht.”,
- te lezen: „Zowel bij voorverpakte wortelen als bij open verpakkingen moet op de verpakking een etiket worden aangebracht met de volgende informatie:
- a) naam en adres van de verpakker
 - b) logo van „Lammefjordens Grøntsagslaug“
 - c) categorie.”.

BIJLAGE II

GECONSOLIDEERD ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake beschermde geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen⁹

„LAMMEFJORDSGULEROD“

EG-nr.: DK-PGI-0205-01118 – 04.06.2013

BGA (X) BOB ()

1. Naam
„Lammefjordsgulerod“
2. Lidstaat of derde land
Denemarken
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
De „Lammefjordsgulerod“ is zeer glad, erg knapperig en heeft een geringe neiging tot grijskleuring na wassen. Deze wortel wordt gekenmerkt door een relatief hoog gehalte aan droge stof en een zeer hoog caroteengehalte. Het suikergehalte is relatief hoog.
De „Lammefjordsgulerod“ moet voldoen aan de eisen die gelden voor de in de VN/ECE-norm voor wortelen beschreven „klasse I“ (FFV-10).
De „Lammefjordsgulerod“ moet worden geteeld volgens de Global GAP-norm (The Global Partnership for Good Agricultural Practices), waarin is vastgesteld wat goede landbouwpraktijken zijn.
 - 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
Alle fasen van de productie moeten in het afgebakende gebied plaatsvinden.
 - 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.
De wortelen worden uitsluitend in lokale inrichtingen gewassen en verpakt.
 - 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering
 - a) Naam en adres van de verpakker.
 - b) Logo van „Lammefjordens Grøntsagslaug“.
 - c) Categorie.
4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied
De streek Lammefjord bestaat uit vier gekanaliseerde zones in Odsherred, in Seeland (Denemarken):
 - het ingedijkte deel van de Lammefjord dat fysiek wordt begrensd door het Ringkanaal en de Audebodijk;
 - Svinninge Vejle, dat in het zuiden, westen en noorden fysiek wordt begrensd door het

⁹ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).



- Ringkanaal en in het oosten door de spoorlijn tussen Svinninge en Hørve;
- Sidinge Fjord, die fysiek wordt begrensd door de Sidingedijk en een afwateringskanaal;
 - Klintsø, dat door afwateringskanalen is omgeven.
5. Verband met het geografische gebied
- 5.1. Specificiteit van het geografische gebied
- De wortelen worden geteeld op de slibachtige ingedijkte zeebodem (fjordbodem). De Sidinge Fjord is de eerste drooggelegde zone in de streek van Lammefjord (sinds 1841). Daarna werd Svinninge Vejle drooggelegd, en in 1873 is men begonnen met het indijken van het grootste gebied, de Lammefjord. Ten slotte werd ook Klintsø drooggelegd. De onderlaag van de bodem bestaat uit leem en mergel of uit leem en met slib vermengd zand. De bovenlaag bevat een sliblaag van meerdere meters, die is samengesteld uit plantaardige en dierlijke materie. Grote delen van de Lammefjord zijn nagenoeg vrij van stenen maar de vele schelpen van weekdieren en oesters zorgen voor een hoog natuurlijk kalkgehalte.
- Het klimaat van de Lammefjord is ideaal voor het telen van wortelen: zachte winters en koele zomers met gelijkmatig over het jaar verdeelde neerslag.
- 5.2. Specificiteit van het product
- De wortelen uit de streek Lammefjord hebben een zeer glad oppervlak en behouden hun kleur wanneer ze worden gewassen en bewaard. Zij behouden hun kleur omdat het zand van de zandbodem glad is en bestaat uit een veel zachtere en meer afgeronde korrel dan in andere soortgelijke bodems. Daardoor worden de wortelen niet geschaafd tijdens de inzameling. De wortelen uit de streek Lammefjord kunnen dan ook gedurende het hele jaar in koelkamers worden bewaard en worden gehanteerd zonder risico dat hun kleur verandert.
- 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)
- Door de teeltomstandigheden in de oude bodem van de fjord heeft de Lammefjordsgulerod een uniek karakter. Deze specifieke bodem maakt het mogelijk de wortelen voorzichtig te hanteren en hun typische gladde buitenkant te behouden.
- De naam „Lammefjordsgulerod” is bekend in heel Denemarken.
- De Lammefjordsgulerod zorgt er tevens voor dat de Lammefjord wordt geassocieerd met groenten van hoge kwaliteit, vooral wortelen. De Lammefjord wordt als volgt beschreven in de grote Deense encyclopedie (Den store danske Encyklopædi): „De bodem van de drooggelegde fjord biedt plaats aan een rijke plantaardige productie: granen, zaden en groenten. De Lammefjord staat bekend om zijn wortelen en aardappelen. Vóór 1980 stond de Lammefjord tevens bekend om zijn bloembollen en asperges.”
- Deense en buitenlandse media hebben het vaak over Lammefjord als zij praten over het succes dat Deense restaurants de laatste jaren hebben door menu's voor te stellen op basis van Scandinavische ingrediënten.
- Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- <http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerodder%20konsolideret.pdf>