



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Registratieaanvraag BGA „Patata Rossa di Colfiorito” en BGA „Vlaamse laurier”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicaties in Publicatieblad C 432 van 2 december 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaande productdossiers, kan tot uiterlijk 27 januari 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 432/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

„PATATA ROSSA DI COLFIORITO”

EG-nummer: IT-PGI-0005-01236-2.6.2014

BGA (X) BOB ()

1. **Naam**

„Patata Rossa di Colfiorito”

2. **lidstaat of derde land**

Italië

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 benaming „Patata Rossa di Colfiorito” verwijst naar de rijpe knollen van de soort *Solanum tuberosum* (*Solanum tuberosum* L.; $2n = 4x = 48$) van de familie *Solanaceae*, die geteeld worden met basispootgoed van de rassen die in de nationale rassenlijst van de lidstaten van de Europese Unie gecatalogiseerd zijn. Zij hebben een karakteristieke rode schil en het binnenste is lichtgeel.

De knollen hebben de volgende kenmerkende eigenschappen waaraan zij te herkennen zijn:

- de knollen zijn geheel bedekt door een schil en hebben geen vlekken;
- een langwerpige ovale en onregelmatige vorm;
- gezond; d.w.z. de producten mogen niet zijn aangetast door rot en de kwaliteit ervan mag niet zo sterk verminderd zijn dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie;
- vrij van vorstschade;
- geen geur en/of smaak die afwijkt van de normale eigenschappen;
- karakteristieke rode schil;
- eventuele ogen zijn oppervlakkig en kunnen gemakkelijk worden verwijderd.

De referentiewaarden van de kenmerken van het product zijn als volgt:

- groottesortering: minimumdiameter 35 mm,
- hardheid: drukproef (schuifspanning) $> 1,2 \text{ kgf/cm}^2$,
- totaal gehalte aan fenolverbindingen $> 300 \text{ mg/kg}$,
- karakteristieke rode schil – kleur (x, y, z) dimensieloos:
 - x > 13 dimensieloos;

- $y > 12$ dimensieloos;
 - $z > 6$ dimensieloos.
- 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 het productieproces van de „Patata Rossa di Colfiorito”, vanaf het zaaien tot het oogsten, moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.
- 3.6. **Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.**
De geogste aardappelen worden opgeslagen in opslagruimten die geschikt zijn om passende opslagomstandigheden voor de knollen te waarborgen door ervoor te zorgen dat de buitenkant van de knollen bij aankomst kan drogen, dat eventueel bij de oogst ontstane beschadigingen worden hersteld en dat zich geen condens op de knollen vormt. In de opslagruimten kunnen de aardappelen in grote luchtdoorlatende nylon zakken of in kratten worden bewaard. Zij kunnen echter ook worden opgeslagen met behulp van moderne opslagtechnologie voor zover deze voldoet aan de geldende regelgeving. Het gebruik van producten om het kiemen van de knollen te voorkomen, is tijdens de opslag niet toegestaan. De knollen worden verpakt in een verpakking die herkenbaar is aan haar rode kleur.
- 3.7. **Specifieke voorschriften betreffende de etikettering**
Etiketten en dozen of kratten moeten in drukletters van gelijke afmetingen zijn voorzien van het opschrift „Patata Rossa di Colfiorito I.G.P.” en van het EU-logo. Op het etiket mag geen andere tekst in grotere letters worden aangebracht.
Om ervoor te zorgen dat het product gemakkelijk door de consumenten kan worden herkend, moet de hierboven vermelde tekst volgens de onderstaande typografische specificaties worden aangebracht:
- a) **tekst:** Patata Rossa di Colfiorito IGP;
 - b) **lettertype:** Bodoni MT Black;
 - c) **voor het logo te gebruiken Pantone-kleur:** Rood 032.

Patata Rossa di Colfiorito IGP

Verpakkingsetiketten moeten de volgende informatie bevatten:

- a) de naam en het adres, of de bedrijfsnaam en hoofdvestiging, van de individuele producent of vereniging van producenten en van de verpakker;
 - b) passende kenmerking voor producten die bestemd zijn voor verkoop in het buitenland;
 - c) eventuele aanvullende vermeldingen die niet lovend van aard zijn en die de consument niet misleiden omtrent de aard en de kenmerken van het product.
4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied**
De teelt van „Patata Rossa di Colfiorito” is toegestaan op een minimumhoogte van 470 m boven de zeespiegel en vindt plaats in een gebied in de Apennijnen op de grens tussen de regio's Umbrië en Marche dat zich uitstrekt tussen het oosten van de provincie Perugia en het westen van de provincie Macerata. Dit gebied omvat (gedeelten van) de gemeenten Foligno, Nocera Umbra, Valtopina en Sellano (Umbrië) en Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso en Montecavallo (Marche).
5. **Verband met het geografische gebied**
- 5.1. **Specificiteit van het geografische gebied**
Het geografische gebied waar de „Patata Rossa di Colfiorito” wordt geteeld bestrijkt een groot deel van de Apennijnen in Umbrië en Marche. Een van de meest kenmerkende factoren is de hoge ligging. Het teeltgebied ligt op minstens 470 m boven de zeespiegel. Wat de bodemstructuur betreft wordt het gebied gekenmerkt door grond die ertoe bijdraagt dat dit gewas zich van andere onderscheidt, namelijk door kiezelhoudende, licht zure, losse, doorlaatbare en diepe grond met veel keien en stenen.
In het gebied heerst een bergklimaat met koude winters met veel sneeuw en koele zomers. Op grotere hoogten is er sprake van overvloedige neerslag (meer dan 1.500 mm per jaar), die echter op lagere hoogten afneemt. In de winters doet zich hevige sneeuwval voor, waarbij het sneeuwdek alleen op hoogten van meer dan 1000 m blijft liggen. Er waait relatief vaak een wind, zoals de grecale (NO) of de sirocco (ZO).
- 5.2. **Specificiteit van het product**
De „Patata Rossa di Colfiorito” wordt gekenmerkt door:
- o een hoog polyfenolgehalte;
 - o een rode kleur;
 - o een karakteristieke consistentie en hardheid;
 - o een onregelmatige vorm.



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 factoren die bepalend zijn voor de goede naam en de bijzonderheid van de „Patata Rossa di Colfiorito” houden verband met de specifieke bodem- en klimaateigenschappen van het referentiegebied, de toegepaste teelttechnieken en opslagmethoden, maar ook met de herkenbaarheid van de fysieke vorm, de rode kleur en de benaming die betrekking heeft op het teeltgebied. De samenstelling van de bodem is van bijzonder belang en draagt op doorslaggevende wijze bij tot de groei, de vorm en de chemische en organoleptische eigenschappen van de knollen.

De vorm van de „Patata Rossa di Colfiorito” varieert als gevolg van het milieu, dat wordt gekenmerkt door harde en wisselvallige weersomstandigheden, waaraan het gewas tijdens de groei is blootgesteld. De stevige structuur en de onregelmatige vorm zijn te danken aan de rotsachtige bodem die kenmerkend is voor het gebied, maar ook aan het klimaat en geringe irrigatie.

De „extreme” omstandigheden die in het gebied heersen, hebben een grote impact op het hoge polyfenolgehalte aangezien het enzympatroon, dat verantwoordelijk is voor de biosynthese van polyfenol, in bijzondere mate wordt beïnvloed door de milieukenmerken van het gebied.

Er zijn tal van mondelinge en schriftelijke bronnen waaruit de sterke historische, culturele en sociale banden tussen het product en het gebied blijken.

Gespecialiseerde tijdschriften, foto's en audiovisuele documenten getuigen van de goede reputatie van de „Patata Rossa di Colfiorito”, die tevens wordt bevestigd door het festival „Sagra della Patata Rossa di Colfiorito”, dat dit jaar voor de 36e keer wordt gehouden. De regio Umbrië heeft aan de „Patata Rossa di Colfiorito” een officiële status verleend en de aardappel opgenomen in de lijst van traditionele producten die op een meer dan 25 jaar oude historie kunnen bogen.

De „Patata Rossa di Colfiorito” wordt ook gebruikt als ingrediënt in verschillende lokale gerechten, zowel gekookt als gebakken, geroosterd of gefrituurd, in salades of in brood, focaccia en puree. Tevens is de aardappel uitstekend geschikt voor het maken van gnocchi, die veel worden gegeten als bestanddeel van lokale gerechten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (3))

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het verzoek tot erkenning van de beschermde oorsprongsbenaming „Patata Rossa di Colfiorito” in de *Gazette Ufficiale van Italië* nr. 93 van 22 april 2014.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internet-site: <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 (<http://www.politicheagricole.it>) op te roepen en te klikken op „Prodotti DOP IGP” (rechtsboven in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en daarna op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(3) Vgl. voetnoot 2.



Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 432/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

„VLAAMSE LAURIER”

EG-nummer: BE-PGI-0005-01125-2.7.2013

BGA (X) BOB ()

1. **Naam**

„Vlaamse laurier”

2. **lidstaat of derde land**

België

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

3.1. **Productcategorie**

Klasse 3.5: Bloemen en sierplanten.

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

De Vlaamse laurier is de verkoopklare laurierboom of -struik van het geslacht *Laurus nobilis* fam. *Lauracea* en zijn cultivars. De Vlaamse laurier is minimaal vijf jaar oud en is symmetrisch gesnoeid in diverse geometrische vormen.

De plant heeft een gave stam en mooie groene bladeren vrij van zichtbare residu's. De planten hebben een compacte groei en korte internodiën (d.i. het stuk tussen twee bladknoppen).

De plant bevindt zich in het midden van een propere pot, zonder zichtbare onkruiden, met een voldoende gietrand en is bij Vlaamse laurieren op stam vrij van grondscheuten.

Na vijf jaar hebben de planten minimaal de volgende afmetingen:

- piramiden en piramiden op stam: minimaal 80 cm hoog
- bollen en bollen op stam: minimale diameter van 30 cm
- zuilen en andere geometrische figuren: minimaal 80 cm hoog
- leivormen: minimaal 80 cm hoog
- *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*
bij spiralen en gevlochten stammen: minimale boldiameter van 30 cm

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

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

3.5. De volledige teelt van de Vlaamse laurier, van stekproductie tot en met het eindproduct gebeurt in het afgebakende geografische gebied.

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

3.7. **Specifieke voorschriften betreffende de etikettering**

Het etiket vermeldt de geregistreerde naam „Vlaamse laurier” en het BGA logo.

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

Het productiegebied van de Vlaamse laurier beperkt zich tot de bestuurlijke arrondissementen Brugge, Gent, Eeklo, Roeselare en Tielt in de Belgische provincies West-Vlaanderen en Oost-Vlaanderen.

5. **Verband met het geografische gebied**

De geografische oorsprong van de Vlaamse laurier heeft een significant effect op zijn specifieke kwaliteit. De knowhow van de plaatselijke tuinders, opgebouwd doorheen de eeuwen, en het lokale klimaat hebben geleid tot het specifieke karakter van de Vlaamse laurier. De faam van het product wordt bewezen door de exportcijfers, de hoge verkoopprijs en het feit dat de plant op heel veel evenementen met aanzien tentoongesteld wordt.

5.1. **Specificiteit van het geografische gebied**

Maritiem klimaat

Door de nabijheid van de Noordzee, die wordt opgewarmd door de warme Golfstroom uit de Atlantische oceaan, en door de overheersende westelijke tot zuidwestelijke winden geniet het geografische gebied van een mild maritiem klimaat. Dit gematigde zeeklimaat wordt normaal gekenmerkt door frisse (gemiddeld 20 °C) en vochtige zomers en relatief zachte en regenachtige winters.

De telers maken optimaal gebruik van de buitenteelt in lente, zomer en herfst die zorgt voor een evenwichtige en meer compacte groei dan in de meer zuidelijk gelegen landen waar de temperaturen hoger zijn en de groei overvloediger is. Vlaamse laurieren zijn beter bestand tegen koudere temperaturen (geen vriestemperaturen) dan laurieren die in het zuiden groeien.

In het najaar worden de Vlaamse laurieren binnengehaald en beschermt om vorstschade te vermijden. Tijdens de overwintering gaat de plant in rust. In meer zuidelijk gelegen landen gaat de groei van de plant echter nagenoeg onafgebroken door. Tijdens de hele groeiperiode (5 jaar) van de Vlaamse laurier, en ook nadien, worden in het milde maritieme klimaat te hoge en te lage temperaturen vermeden. Dit leidt tot een Vlaamse laurier van hoge kwaliteit. Reeds in de 16e eeuw meldden de botanici Dodoens en Lobelius dat in deze streek de laurier zeer goed groeit „Die Laurus boomen groeyen overvloedich in Spaengien/ende in dyerghe-lijcke heete landen. In dese Neerlanden wordt hy in die hoven gheplant ende met neersticheyt tswinters van die coude bewaert/utghenomen in Zeelant/ende ontrent den Zee cant daert souden”.

Lokale knowhow

De lokale knowhow waarmee de tuinders de Vlaamse laurier produceren, zorgt in belangrijke mate voor de specifieke kwaliteit van het eindproduct. Reeds meer dan 500 jaar wordt de laurier in Vlaanderen gestekt en niet gezaaid. Op deze wijze ontstaan nakomelingen die klonen zijn en die dus allemaal hetzelfde genotype en fenotype bezitten. Langdurige en zorgvuldige selectie op de bedrijven zelf heeft ervoor gezorgd dat de Vlaamse lauriertelers zeer uniforme planten afleveren. Elk jaar opnieuw selecteert de teler de meest groeizame, de best vertakte en meest donkergekleurde groene stekken die het best gedijen in het milde maritieme klimaat.

De Vlaamse laurier wordt geteeld in pot en heel regelmatig verpot in functie van de pot/plantverhouding, de gerealiseerde groei en de hoeveelheid beschikbaar substraat. Door de beperking van het wortelvolumen wordt de groei van de plant beperkt, wat de vormgeving van de plant ten goede komt.

Na één jaar bepaalt de teler, naargelang de groei en vertakkingen, welke planten voor welke snoeivorm in aanmerking komen.

De snoei is essentieel in de teelt van de Vlaamse laurier, zowel voor de vormgeving van de plant als voor het creëren van de kortere internodiën. Men maakt daarbij onderscheid tussen winter- en zomersnoei. Tijdens de wintersnoei wordt een symmetrische plant gevormd met een kenmerkende geometrische vorm. De zomersnoei gebeurt in functie van de groeikracht en de noodzaak tot kwaliteitsverbetering. De zomersnoei zorgt ervoor dat de takken zich goed vertakken en de planten zo hun mooi gevulde vorm krijgen.

Het feit dat 95% van de bedrijven die Vlaamse laurier telen, enkel deze plant produceren, is uniek in de wereld. Deze verregerende vorm van specialisatie is reeds ontstaan in de 17e eeuw, eerst in West-Vlaanderen, in de streek rond Brugge, later ook in Oost-Vlaanderen. In de rest van België werd nooit laurier geteeld.

Voor de Eerste Wereldoorlog waren er in het geografische gebied een 100-tal lauriertelers actief met de Vlaamse laurier als hoofdcultuur. In 1996 werd de Vlaamse Laurier Vereniging opgericht. Het aantal bedrijven nam af zodat er vandaag nog een 15-tal actief zijn met elk gemiddeld 15000 à 20000 planten in productie.

5.2. Specificiteit van het product

De lokale knowhow van de gespecialiseerde telers, in combinatie met het milde maritieme klimaat, maakt van de Vlaamse laurier een topproduct uit de Vlaamse sierteelt. De productiewijze zorgt ervoor dat de Vlaamse laurier voldoet aan de beschrijving onder punt 3.2.

De Vlaamse laurier kenmerkt zich door:

- de stekproductie die leidt tot grote uniformiteit,
- de evenwichtige en compacte groeiwijze,
- de goede vertakking en korte internodiën,
- de donkergroene bladeren,
- de symmetrische snoei met als gevolg een geometrische vorm (piramiden, bollen, zuilen...)
- de koudetolerantie.

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)

Verband tussen het geografische gebied en de specifieke kwaliteit van Vlaamse laurier

Het maritieme klimaat in het geografische gebied in combinatie met de lokale knowhow van de tuinders die al generaties lang wordt doorgegeven, garanderen de specifieke kwaliteit van het product. Door de milde temperaturen in de zomer én de winter in het geografische gebied zijn de planten compacter en evenwichtiger dan laurieren die in het zuiden groeien. Hun uniformiteit is opvallend als gevolg van de stekproductie. Door de intensieve en verzorgde snoeimethode krijgen de Vlaamse laurieren hun kenmerkende symmetrische



vorm (bollen, piramiden, zuilen...) met een goede vertakking en korte internodiën.

Verband tussen het geografische gebied en de faam van Vlaamse laurier

Het bewijs dat de Vlaamse laurier gekend is buiten het geografische gebied en dus een grote faam geniet, wordt geleverd door het feit dat momenteel jaarlijks 90% van de productie wordt geëxporteerd met een prijs die gemiddeld 30-40% hoger ligt dan die van de laurieren uit andere landen. De telers verhuren ook hun waardevolste (oudste) Vlaamse laurieren als decoratieve plant bij evenementen zoals het WK Voetbal in Duitsland (2006) of voor een doolhof gemaakt met Vlaamse laurieren voor Tommy Hilfiger in Amsterdam. De Vlaamse laurier vindt men ook terug in de koningshuizen van Denemarken en België, het huis Cartier in Sint-Petersburg, het Veilinghuis Christie's in Parijs en de privéwoning van zangeres Madonna in Engeland. Klanten uit noordelijk gelegen landen, verkiezen de Vlaamse laurier boven andere laurieren omwille van de koudetolerantie van deze Vlaamse sierplanten. In België komt de Vlaamse laurier regelmatig onder de aandacht zoals op de markt van Brugge in 2010 waar Daniël Ost, de bekendste Belgische bloembinder, een lauriertuin creëerde die door 80000 bezoekers werd bezocht. In 2013 werd de Brusselse Grote Markt opgeluisterd met Vlaamse laurieren.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (3))

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/Vlaamse%20laurier.pdf>

of

www.vlaanderen.be/landbouw → beleid → kwaliteitssystemen → Europese kwaliteitssystemen → Vlaamse dossiers

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(3) Zie voetnoot 2.