



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag productdossier BGA „Jajca izpod Kamniških planin” (eieren)

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 C 296 van 7 september 2017.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 7 november 2017 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

(2017/C 296/05)

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

ENIG DOCUMENT

„JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN”

EU-nr.: PGI-SI-02112 – 4.11.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Jajca izpod Kamniških planin”

2. Lidstaat of derde land

Slovenië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, honing, diverse zuivelproducten met uitzondering van boter enz.)

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

„Jajca izpod Kamniških planin” hebben een gladde schaal met een uniforme dikte en een matte glans die de indruk van blijvende versheid geeft. De eierschalen zijn hard. Om de eierschaal te vervormen, is een gemiddelde kracht van ten minste 32 N nodig. De dooier heeft een uniforme, kenmerkende gele kleur, met een pigmentwaarde van ten minste 11 op de DSM La Roche-schaal. Wat het gewicht betreft, kunnen de eieren worden verkocht in verschillende maten, met vermelding van het minimale nettokartongewicht of de gewichtsklasse (S, M, L of XL). „Jajca izpod Kamniških planin” onderscheiden zich door hun hoge gehalte aan meervoudig onverzadigde vetzuren, in het bijzonder alfa-linoleenzuur. Ze bevatten minstens 2,5 gewichtsprocent aan totale omega 3-vetzuren, en de hoogste verhouding van omega 6-vetzuren tot omega 3-vetzuren is 8:1. Deze verhouding is zeer gunstig vanuit nutritioneel en gezondheidsoogpunt en is in lijn met de aanbevelingen van de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO).



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

Calciumcarbonaat gewonnen in Stahovica, nabij de stad Kamnik, wordt gebruikt als mineraalsupplement in voer voor legkippen. Alleen water dat is opgepompt uit de twee aquifers van de bovenloop van de rivieren Kamniška Bistrica en Savinja mag als drinkwater voor de legkippen worden gebruikt. Lijnzaad zorgt na juiste behandeling voor een bron van omega 3-vetzuren.

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

Het fokken en houden van de hennen en de productie van de eieren moeten in het geografische gebied plaatsvinden.

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

–

4. Beknopte beschrijving van het geografische gebied

Het geografische gebied strekt zich uit rond de Kamnik-Savinja Alpen en wordt afgebakend door een lijn die langs de Sloveens-Oostenrijkse grens loopt en de volgende transportroutes:

- de snelweg van Šentrupert naar Domžale,
- de lokale weg van Domžale naar Zaboršt pri Dobu,
- de hoofdweg van Zaboršt pri Dobu naar Brod,
- de snelweg van Brod naar Kranj vzhod,
- de regionale weg van Kranj naar Zgornje Jezersko,
- de grens met Oostenrijk,
- de regionale weg van Pavličovo sedlo naar Šentrupert.

Alle steden/woongebieden die door de bovengenoemde wegen met elkaar worden verbonden, bevinden zich in het geografische gebied.

5. Verband met het geografische gebied

„Jajca izpod Kamniških planin” werden bekend in de late 19e eeuw, toen veel vrouwen van boeren uit de streek rond Kamnik dit kostbare product leverden aan de keukens van Ljubljana en de markt van de stad. Destijds bleek het geografische gebied van de Kamnische Alpen (Kamniške planine) al een uitstekende basis voor de productie van consumptie-eieren, aangezien het drinkwater in deze grotendeels onbewoonde en anderszins overwegend ongerepte regio van topkwaliteit is. Bovendien heeft de kalksteengroeve in Stahovica nad Kamnikom altijd een gunstig effect gehad op de productie van eieren (het hier gewonnen carbonaatgesteente is van sedimentaire oorsprong, dateert van meer dan 200 miljoen jaar geleden en heeft een uitzonderlijke chemische zuiverheid als gevolg van thermische metamorfose). Het karakteristieke subalpiene microklimaat en de gematigde temperaturen hebben ook een belangrijke rol gespeeld bij de ontwikkeling van de eierproductie in het geografische gebied in het verleden.

Deze natuurlijke omstandigheden boden een uitstekende basis voor de ontwikkeling van de productie van consumptie-eieren op veel boerderijen. Aangezien de vlaseelt in het geografische gebied werd ontwikkeld om aan de vraag van producenten van vlasvezeldoek te voldoen, ontwikkelde zich een spinnerij-industrie in Mengeš. Hoewel het vlas voor zijn vezels werd geteeld, was lijnzaad een bijproduct dat werd gebruikt als voer voor dieren, met name pluimvee. Er bestaat uitgebreide literatuur die gewijd is aan de vlaseelt in het gebied waar „Jajca izpod Kamniških planin” wordt geproduceerd. Het begint met een vermelding in het kadaster voor 1493 van de leenheer Jablje waarin vlas wordt vermeld onder de tienden die zijn onderdanen moesten betalen, en eindigt met een kroniek van de ontwikkeling van de fabriek Induplati Jarše (1953).

Aangezien lijnzaad voor 40% uit vet bestaat, en de helft daarvan omega 3-vetzuren (alfa-linoleenzuur) zijn, waren de eieren van zeer hoge kwaliteit en gezond. De traditie om lijnzaad toe te voegen aan voer voor legkippen, wordt dus voortgezet met „Jajca izpod Kamniških planin”. Bijgevolg verschillen „Jajca izpod Kamniških planin” van de eieren van veel andere producenten, die minder traditionele grondstoffen zoals gedenatureerde visolie en algen gebruiken om hun eieren met omega 3-vetzuren te verrijken.



„Jajca izpod Kamniških planin“ bevatten ten minste twee keer meer omega 3-vetzuren dan andere met omega 3 verrijkte eieren en onderscheiden zich door hun hoge gehalte aan alfa-linoleenzuur. Boerenvrouwen uit Kamnik en zijn achterland waren als eierproducenten betrokken bij de bevoorrading van Ljubljana met consumptie-eieren tot aan de Tweede Wereldoorlog, toen de ooit levendige handel werd belemmerd door een grens en een dubbele prikkeldraadafrastering waarmee de bezetters de hoofdstad insloten. Het volkslied Katarina Barbara, dat in 1895 door dr. Karel Štrelj, slavist en verzamelaar van volksliederen, werd opgetekend, gaat over een gestolen kip die bedoeld was om Ljubljana te voeden. Na de oorlog duurde het een tijdje voordat de traditie van kippenfokkerij terugkeerde in de uitlopers van de Kamnische Alpen. Sindsdien is de kippenfokkerij echter geconsolideerd en gegroeid. Jarenlang werd de goede reputatie van de eieren die in de uitlopers van het Kamnikgebergte waren geproduceerd als vanzelfsprekend beschouwd. Het was pas in de late jaren negentig dat de producenten actief reclame begonnen te maken voor de eieren. De huidige reputatie van „Jajca izpod Kamniških planin“ blijkt uit diverse krantenartikelen, uit artikelen in culinaire recensies en op websites, en uit tv-uitzendingen, commerciële documenten en diverse folders. Bijvoorbeeld in zijn boek *Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava* (2005), noemt Boštjan Šaver „Jajca izpod Kamniških planin“ als een voorbeeld van een productnaam die de band tussen de inwoners van Slovenië en zijn Alpen en bergen aangeeft. In *Okusiti Slovenijo*, een door de Sloveense toeristische dienst uitgegeven brochure die is ontworpen om het rijke gastronomische erfgoed van Slovenië onder de aandacht te brengen, wordt een artikel gewijd aan „Jajca izpod Kamniških planin“. Ze worden genoemd in tal van andere publicaties (recensies, jaarboeken) zoals *Gorenjska hrana* (2011) en *Slovenska kulinarika*, in artikelen van bijvoorbeeld de Sloveense consumentenvereniging (ZPS), die onder andere over „Jajca izpod Kamniških planin“ schrijft in haar brochure *Slovenska tradicionalna živila*, in een artikel met de titel „*To so dobra jajca*“ enz.

Verwijzing naar de bekendmaking van het dossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.