

**Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische
aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU)
2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad.**

**Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten
van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een
rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie
bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van
het Europees Parlement en de Raad*.**

(*) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

‘-’

EU-referentienummer: DRAFT-NL-027094 - -

1. Naam/namen

“Cranberry van Terschelling en Vlieland”

2. Type geografische aanduiding

☐ BOB

☒ BGA

☐ GA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Nederland

4. Beschrijving van het landbouwproduct

Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

08 – Fruit; Schillen van citroenvruchten en van meloenen

0810 – Ander fruit, vers

0810 40 – Veenbessen, bosbessen en andere vruchten van het geslacht Vaccinium

0810 4050 – Vruchten van de Vaccinium macrocarpon en van de Vaccinium corymbosum

4.1. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

De “Cranberry van Terschelling en Vlieland” betreft de vruchten van Vaccinium macrocarpon Aiton die van nature voorkomen en zich onder

ecologisch beheer ontwikkelen binnen het geografisch afgebakende gebied van Terschelling en Vlieland. De vruchten zijn bestemd voor menselijke consumptie en worden in de handel gebracht als vers product of in diepgevroren toestand. Conservering door invriezen vindt plaats zonder toevoegingen bij een temperatuur van minimaal -18°C en met een maximale bewaartermijn van 24 maanden, controleerbaar via partijregistratie en toepassing van FIFO.

De vruchten worden gekenmerkt door de volgende belangrijkste fysische kenmerken: een morfologie die varieert van bolvormig tot ovaal en daarnaast licht afgeplat, peerachtig of appelachtig kan zijn; bij volledige rijpheid een diameter van circa 7 mm tot 25 mm; een intense dieprode tot nagenoeg zwartrode kleur; een epicuticulaire waslaag; en een stevige mechanische structuur met vast, wit tot lichtroze vruchtvlees en een relatief dunne maar taaie schil. Intern is de vrucht verdeeld in vier duidelijk geprononceerde luchtkamers.

De vruchten worden gekenmerkt door de volgende belangrijkste chemische kenmerken: een gehalte aan oplosbare vaste stoffen van $7,5^{\circ}$ tot $9,5^{\circ}$ Brix en een pH-waarde van 2,3 tot 2,5. Het suikerprofiel wordt gekenmerkt door glucose circa 2,38 g/100 g en fructose circa 1,39 g/100 g, met sucrose $< 0,20$ g/100 g. Het totale voedingsvezelgehalte bedraagt circa 3,86 g/100 g. Het natriumgehalte bedraagt circa 40 mg/kg, overeenkomend met een zoutgehalte (als NaCl) van circa 87,6 mg/kg. Het totale vetgehalte bedraagt minder dan 0,5%, met circa 53,6% verzadigde vetzuren, circa 6,85% enkelvoudig onverzadigde vetzuren en circa 29,6% meervoudig onverzadigde vetzuren. Residuen van bestrijdingsmiddelen zijn niet aangetoond boven de geldende detectielimieten ($< 0,01$ mg/kg).

De vruchten worden organoleptisch en sensorisch gekenmerkt door een uitgesproken fris-zure smaak, met duidelijke adstringentie en licht bittere tonen.

De bloeiperiode vindt plaats van eind mei tot juni. De oogstperiode strekt zich jaarlijks uit van september tot en met november. Variatie in vorm, grootte, chemische samenstelling en sensorische eigenschappen kan optreden per oogstjaar en per partij als gevolg van natuurlijke groeiomstandigheden binnen het geografisch afgebakende gebied.

4.2. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

Niet van toepassing.

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

De specifieke onderdelen van het productieproces die verplicht binnen het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden, omvatten de volledige natuurlijke groei en ontwikkeling van de cranberryplanten binnen ecologisch beheerde duinvalleien. Daarnaast moeten ook de daadwerkelijke oogst van de bessen en de daaropvolgende inname, selectie en eerste registratie van de geoogste partijen per eiland binnen het geografisch afgebakende gebied van Terschelling en Vlieland worden uitgevoerd. Voor de oogst wordt uitsluitend gebruikgemaakt van handbediend licht materieel, te weten de traditionele cranberry-plukbak (“plukkam”). Dit materieel is volledig handgedragen en beschikt niet over een mechanische, hydraulische of elektrische aandrijving.

4.4. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Na de oogst vindt de formele inname en eerste registratie per eiland afzonderlijk plaats binnen het geografisch afgebakende gebied op de in het productdossier beschreven innamevoorzieningen. De inname vormt het formele overdrachtsmoment waarbij per partij een unieke partijcode wordt toegekend (met ten minste eiland van herkomst en oogstjaar) en waarmee de partijregistratie aanvangt. Op Terschelling vindt de formele inname plaats bij een vast innamepunt binnen het geografisch afgebakende gebied, waar weging, visuele controle, registratie en partijcodering plaatsvinden. Op Vlieland vindt de formele inname plaats op een per oogstjaar vooraf vastgelegd seizoensinnamepunt binnen het geografisch afgebakende gebied; het seizoensinnamepunt en de innameperiode worden vóór aanvang van de oogst vastgelegd. Na oogst, inname, selectie en eerste registratie mogen verdere verwerkings- en verpakkingshandelingen binnen of buiten het geografisch afgebakende gebied plaatsvinden, mits de traceerbaarheid volledig behouden blijft en de herkomst eenduidig kan worden geverifieerd op basis van partijcodering en administratieve vastlegging.

4.5. Specifieke regels met betrekking tot de etikettering van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam betrekking heeft

Indien de geregistreerde naam “Cranberry van Terschelling en Vlieland” op het etiket wordt gebruikt, wordt de volledige naam “Cranberry van Terschelling en Vlieland” onveranderd weergegeven en wordt het officiële EU-symbool voor Beschermde Geografische Aanduidingen (BGA) gebruikt overeenkomstig de geldende voorschriften. Het etiket bevat herkomstinformatie, waaronder het eiland van herkomst, het oogstjaar en de partijcodering. De geregistreerde naam “Cranberry van Terschelling en Vlieland” wordt volledig en onveranderd op het etiket vermeld. Het is niet toegestaan de naam af te korten, te wijzigen of te vertalen. Indien de fysieke afmetingen van de primaire verpakking aantoonbaar onvoldoende ruimte bieden voor alle etiketteringsvermeldingen, worden de volledige geregistreerde naam en het EU-logo in ieder geval op de omverpakking of een direct bijbehorende drager weergegeven, zodanig dat zij

ondubbelzinnig aan het betreffende product zijn gekoppeld. In geen geval wordt een verkorte variant van de geregistreerde naam gebruikt. Het gebruik van de geregistreerde naam op verwerkte levensmiddelen is uitsluitend toegestaan onder de voorwaarden zoals vastgelegd in artikel 27 van Verordening (EU) 2024/1143 en nader uitgewerkt in het productdossier.

4.6. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografisch afgebakende gebied omvat uitsluitend de vochtige en zure duinvalleien op de Nederlandse Waddeneilanden Terschelling en Vlieland. De eilanden als geheel vallen uitdrukkelijk niet onder deze afbakening. De geografische begrenzing is specifiek gebaseerd op de ligging van deze duinvalleien binnen de Natura 2000-gebieden van beide eilanden, waar de cranberry's van nature voorkomen of zich onder ecologisch beheer ontwikkelen.

5. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☒ faam

☒ bepaalde kwaliteit

☐ andere kenmerken van het product

Samenvatting van het verband

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op (i) faam en (ii) bepaalde kwaliteit. De bepaalde kwaliteit van de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” hangt samen met de natuurlijke omstandigheden van de vochtige, zure duinvalleien binnen het geografisch afgebakende gebied en met het ecologische beheer. De combinatie van kalkarme, zure zandgronden, natuurlijke fluctuaties van de grondwaterstand en maritieme invloeden beïnvloedt de groei en rijping van de bessen en hangt samen met de in de productspecificatie vastgelegde productkenmerken. Deze bepaalde kwaliteit komt tot uitdrukking in vastgelegde fysisch-chemische en fysische parameters van de bessen, waaronder het gehalte aan oplosbare vaste stoffen (7,5° tot 9,5° Brix) en de uitgesproken zuurgraad (pH 2,3 tot 2,5), alsmede de beschreven stevige mechanische structuur (onder meer taaie schil en vast vruchtvlees en de interne indeling in vier duidelijk geprononceerde luchtkamers) en de kenmerkende organoleptische indruk (fris-zuur met adstringentie en licht bittere tonen). Variatie per oogstjaar en per partij is inherent aan de natuurlijke groeiomstandigheden binnen het geografisch afgebakende gebied.

De faam van de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” is gebaseerd op de langdurige associatie van cranberry's met de duinvalleien van Terschelling en Vlieland en de bestendige aanwezigheid van het product in publieke bronnen. Deze reputatie blijkt eruit dat cranberry als (streek)product van de eilanden door de

tijd heen herkenbaar terugkeert in reis- en destinationpublicaties, pers en tijdschriften en in receptpublicaties en menukaarten, waaronder bronnen die expliciet beide eilanden noemen. Toeristische bronnen leggen in de tijd een consistente koppeling met de eilanden: cranberry wordt beschreven als eilandproduct met verwerking/afzet, als benoemde en kaartwaardige groeiplaatsen (“cranberryplakken”) en als “cranberrycultuur”, en in recente jaren als belevings- en routethema met cranberryvelden. Onafhankelijke pers- en mediabronnen tonen een doorlopende lijn waarin cranberry’s worden verbonden aan het voorkomen in de duinvalleien, aan oogst en verwerking als eilandproduct en aan publieke beleving op Terschelling en Vlieland. Culinaire bronnen laten zien dat cranberry structureel als ingrediënt en bereiding terugkeert in publiek toegankelijke kook- en receptcontexten, en actuele menukaarten en horeca-vermeldingen tonen dat cranberry’s als herkenbaar eiland-ingrediënt in het consumptiedomein zichtbaar en benoemd worden aangeboden. Publieke bestuurlijke en institutionele communicatie maakt daarnaast zichtbaar dat cranberry(pluk) op Vlieland een publiek relevant en gereguleerd fenomeen is waarover overheden publieksinformatie publiceren.

Deze combinatie van productkenmerken die samenhangen met de natuurlijke omstandigheden en het ecologische beheer in de vochtige, zure duinvalleien en een bestendige, publiek traceerbare reputatie die cranberry’s aan Terschelling en Vlieland verbindt, onderbouwt het vereiste verband tussen product en geografische oorsprong voor de BGA “Cranberry van Terschelling en Vlieland”.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier