

Product dossier “Cranberry van Terschelling en Vlieland”

Bijlageverklaring

De bijlagen bij dit productdossier dienen uitsluitend ter onderbouwing van de in dit productdossier vastgelegde productspecificatie. Zij maken geen zelfstandig normerend onderdeel uit van de productspecificatie.

1. Naam van het product “Cranberry van Terschelling en Vlieland”

De naam “Cranberry van Terschelling en Vlieland” verwijst naar de vruchten van de soort *Vaccinium macrocarpon* Aiton, die algemeen bekendstaan onder de benaming ‘cranberry’. In Nederland is deze soort historisch eveneens bekend onder de naam ‘grote veenbes’. Hoewel in wetenschappelijke literatuur incidenteel de synonieme naam *Oxycoccus macrocarpus* wordt aangetroffen, wordt in dit dossier de soort aangeduid als *Vaccinium macrocarpon* Aiton. De commerciële en gebruikelijke naam ‘cranberry’ is nationaal en internationaal ingeburgerd bij consumenten, producenten en verwerkers en wordt als standaardbenaming gehanteerd.

Toepassing van de beschermde naam

De naam “Cranberry van Terschelling en Vlieland” wordt uitsluitend gebruikt voor verse of bevroren cranberry’s die zijn geoogst binnen het geografisch afgebakende gebied zoals omschreven in hoofdstuk 3 van dit productdossier. De voorwaarden voor het gebruik van de geregistreerde naam op verwerkte producten zijn uitsluitend en limitatief vastgelegd in hoofdstuk 7 van dit productdossier. In alle andere gevallen is het gebruik van de geregistreerde naam als productbenaming niet toegestaan.

Geografische afbakening van de naam

De beschermde naam “Cranberry van Terschelling en Vlieland” is uitsluitend van toepassing op cranberry’s die zijn geoogst binnen het geografisch afgebakende gebied zoals omschreven in hoofdstuk 3 van dit productdossier, ongeacht welke botanische, historische of commerciële benaming daarbij wordt gebruikt. De geografische afbakening betreft uitsluitend de in hoofdstuk 3 normatief omschreven gebieden en omvat uitdrukkelijk niet de eilanden als geheel.

De botanische aanduiding van de cranberry als *Vaccinium macrocarpon* Aiton, evenals gangbare synoniemen in historische literatuur, is in dit productdossier vastgelegd. Ter onderbouwing van de botanische aanduiding en gebruikte synoniemen is Bijlage II-A toegevoegd.

2. Beschrijving van het product

Productdefinitie

De “Cranberry van Terschelling en Vlieland” betreft de vrucht van de plantensoort *Vaccinium macrocarpon* Aiton, die in het wild voorkomt binnen het geografisch afgebakende gebied van Terschelling en Vlieland, zoals normatief omschreven in hoofdstuk 3, en onder ecologisch beheer wordt geoogst. Het product wordt geclassificeerd als een landbouwproduct onder GN-code 0810 4050 (Vruchten van de *Vaccinium macrocarpon* en *Vaccinium corymbosum*) en wordt in de handel gebracht als vers product of in diepgevroren toestand als primair product voor directe consumptie of als hoogwaardige grondstof voor verwerking. Conservering door invriezen vindt plaats zonder toevoegingen bij een temperatuur van minimaal -18°C . De voorwaarden voor het gebruik van de geregistreerde naam op verwerkte producten zijn uitsluitend en limitatief vastgelegd in hoofdstuk 7 van dit productdossier.

Uiterlijke kenmerken

De vruchten van de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” kenmerken zich door een morfologie die varieert van bolvormig tot ovaal en daarnaast licht afgeplat, peerachtig of appelachtig kan zijn. Bij volledige rijpheid hebben de vruchten een diameter van circa 7 mm tot 25 mm. De natuurlijke variatie in omvang en vorm is inherent aan de autonome groei in de wilde habitat van de duinvalleien. Bij volledige rijpheid vertoont de vrucht een intense, dieprode tot nagenoeg zwartrode kleur. De vruchtwand is voorzien van een karakteristieke epicuticulaire waslaag die de bes beschermt tegen zilte neerslag en uitdroging door de wind. De bes beschikt over 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; deze anatomische eigenschap faciliteert het drijfvermogen van de vrucht en draagt bij aan de fysiologische robuustheid tijdens het transport en de verwerking.

Ter onderbouwing van de botanische identiteit en analytische gegevens zijn Bijlage II-A en Bijlage II-B-1 tot en met II-B-4 toegevoegd.

Chemische en fysische eigenschappen

De “Cranberry van Terschelling en Vlieland” wordt gekenmerkt door de volgende fysisch-chemische parameters. Het gehalte aan oplosbare vaste stoffen bedraagt $7,5^{\circ}$ tot $9,5^{\circ}$ Brix. De pH-waarde ligt tussen 2,3 en 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).

Deze kwantitatieve parameters beschrijven de belangrijkste fysisch-chemische kenmerken van het product. Zij kunnen door de bevoegde autoriteit worden betrokken bij de verificatie, in samenhang met traceerbaarheid, partijcodering en massabalansadministratie. Variatie in chemische samenstelling kan optreden per oogstjaar en per partij als gevolg van natuurlijke groeiomstandigheden binnen het geografisch afgebakende gebied.

Sensorische kenmerken

De vruchten worden organoleptisch en sensorisch gekenmerkt door een uitgesproken fris-zure smaak, met duidelijke adstringentie en licht bittere tonen. Deze sensorische eigenschappen hangen samen met de natuurlijke samenstelling van de vrucht en de groeiomstandigheden binnen het geografisch afgebakende gebied. Variatie in sensorische eigenschappen kan optreden per oogstjaar en per partij als gevolg van natuurlijke seizoensinvloeden en weersomstandigheden. Het sensorisch profiel dient derhalve uitsluitend als een aanvullende, beschrijvende aanwijzing voor de herkenbaarheid van het product.

De controleerbaarheid van de herkomst en de naleving van deze productspecificatie berusten primair op de vastgelegde traceerbaarheid, partijcodering en massabalansadministratie, aangevuld met fysieke productcontrole binnen het wettelijk mandaat van de bevoegde autoriteiten.

Oogst- en productie-eigenschappen

De bloeiperiode vindt plaats van eind mei tot juni. De oogstperiode strekt zich jaarlijks uit van september tot en met november, waarbij het exacte startmoment wordt gedicteerd door de natuurlijke fysiologische rijpheid en de weersomstandigheden binnen het geografisch afgebakende gebied. De oogstmethoden zijn strikt beperkt tot handmatige pluk of het gebruik van specifiek licht materieel. Conform de ter plaatse geldende beheerregels voor de duinvalleien is dit materieel uitsluitend handgedragen en niet-mechanisch aangedreven, teneinde de kwetsbare bodemstructuur en de aanwezige vegetatie te ontzien. De jaarlijkse oogstvolumes vertonen een aanzienlijke variabiliteit; deze fluctuaties zijn inherent aan de groei binnen een natuurlijk ecologisch systeem en worden uitsluitend bepaald door natuurlijke variabelen zoals de hydrologische status van de valleien en seizoensgebonden weersinvloeden.

Gedurende de gehele productiecyclus is het gebruik van kunstmest, chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmatige irrigatie uitgesloten. Na de oogst kunnen de bessen in verse toestand worden verhandeld of geconserveerd door middel van invriezen bij een temperatuur van minimaal -18°C .

Markttoepassingen

De “Cranberry van Terschelling en Vlieland” wordt primair in de handel gebracht als vers product of in diepgevroren toestand, bestemd voor directe consumptie. Daarnaast fungeren de vruchten als grondstof voor verwerking tot levensmiddelen. Het gebruik van de geregistreerde naam op verwerkte producten is uitsluitend en limitatief toegestaan onder de voorwaarden zoals vastgelegd in hoofdstuk 7 van dit productdossier, in toepassing van artikel 27 van Verordening (EU) 2024/1143.

De controleerbaarheid van deze markttoepassingen wordt gewaarborgd door een sluitend administratief systeem van innamebewijzen, partijcodering, pachtregistraties en leverings- en verwerkingsdocumentatie, in samenhang met massabalansadministratie. Hierdoor blijft de herkomst van de cranberry's in de gehele handelsketen, van oogst tot en met verhandeling en verwerking, te allen tijde verifieerbaar voor de bevoegde autoriteiten.

3. Afgebakend geografisch gebied

Geografische omschrijving

Het geografisch afgebakende gebied betreft de vochtige, zure duinvalleien op Terschelling en Vlieland (provincie Friesland) waar cranberry's van nature voorkomen of zich ontwikkelen onder ecologisch beheer. Deze duinvalleien staan onder invloed van het maritieme klimaat van Noordzee en Waddenzee, met een ziltige atmosfeer, een relatief gematigd temperatuurverloop en een hoge luchtvochtigheid, hetgeen bepalend is voor de lokale groeiomstandigheden.

Juridische afbakening

Het geografisch afgebakende gebied omvat uitsluitend de vochtige, zure duinvalleien op Terschelling en Vlieland waar de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” van nature voorkomt of zich ontwikkelt onder ecologisch beheer. De eilanden als geheel vallen uitdrukkelijk niet onder de afbakening; uitsluitend de percelen en valleien binnen de in dit hoofdstuk bedoelde vochtige, zure duinvalleien behoren tot het geografisch afgebakende gebied.

Onder de wilde status van de cranberry wordt verstaan dat de planten uitsluitend voortkomen uit spontane natuurlijke verspreiding en vermeerdering, zonder enige vorm van menselijke aanplanting, veredeling of commerciële cultivatie. Onder ecologisch beheer wordt verstaan dat menselijke tussenkomst strikt beperkt blijft tot regulier natuurbeheer gericht op het behoud van de habitat, zoals het maaien van concurrerende vegetatie of het reguleren van waterstanden, met een expliciet verbod op kunstmest, chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmatige irrigatie.

Op Vlieland omvat het geografisch afgebakende gebied de ecologisch waardevolle duinvalleien binnen het Natura 2000-gebied ‘Duinen Vlieland’, waar de bessen onder identieke natuurlijke omstandigheden groeien als op Terschelling.

Ecologische en landschappelijke kenmerken

De bodem in het geografisch afgebakende gebied bestaat uit kalkarme, zure zandgronden met een hoge mate van natuurlijke vochtigheid in de lagergelegen duinvalleien. Deze bodemchemie, in combinatie met natuurlijke fluctuaties van de grondwaterstand, vormt de biotoop voor de cranberry. De cranberryvelden zijn volledig afhankelijk van natuurlijke waterstanden. Het bestaande watersysteem wordt beheerd binnen de kaders van natuur- en waterbeheer om extreme verdroging of wateroverlast te beperken, zonder toepassing van kunstmest, chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmatige irrigatie.

Deze natuurlijke omstandigheden bieden de condities voor de groei van cranberry's binnen een natuurlijke productiecycclus in de duinvalleien van het geografisch afgebakende gebied.

Natuurlijke verspreiding en veldbeheer

De aanwezigheid van de cranberry op Terschelling en Vlieland is het resultaat van natuurlijke verspreiding die begon in de negentiende eeuw. Sindsdien heeft de soort zich op beide eilanden ontwikkeld tot een bestendige ecologische factor in de primaire en secundaire duinvalleien.

De verspreiding binnen het geografisch afgebakende gebied is een autonoom proces dat wordt ondersteund door extensief en ecologisch verantwoord veldbeheer. Dit beheer is op beide eilanden gelijkwaardig en gericht op het behoud van de natuurlijke diversiteit in de valleien. Door gerichte maatregelen, zoals het beperkt maaien van overwoekerende vegetatie, wordt voorkomen dat cranberryvelden worden verdrongen, waardoor de vitaliteit van de wilde populaties behouden blijft en de karakteristieke groeiomstandigheden in de duinvalleien in stand worden gehouden.

De combinatie van natuurlijke groei en beperkt menselijk ingrijpen waarborgt dat de cranberry op Terschelling en Vlieland duurzaam onderdeel blijft van het lokale ecosysteem.

Plukrechten, beheer en samenwerking

Plukrechten binnen het geografisch afgebakende gebied worden toegekend aan een beperkt aantal geautoriseerde marktdeelnemers die hiervoor meerjarige pachtovereenkomsten sluiten met de betrokken terreinbeheerders of grondeigenaren, waarbij Staatsbosbeheer als voornaamste verpachter kan optreden. Hoewel de pachtovereenkomsten een meerjarig karakter hebben, worden de persoonlijke plukpassen jaarlijks uitgereikt aan een geselecteerde groep plukkers, in afstemming tussen verpachter en pachter. De specifieke vakkennis betreffende het cranberryplukken en de herkenning van de juiste rijpheid wordt binnen de eilandgemeenschappen overgedragen, waarbij plukkers met aantoonbare kennis van de kwetsbare duinvegetatie voorrang kunnen krijgen bij de toekenning van plukpassen.

De locaties binnen het geografisch afgebakende gebied worden aangemerkt als natuurterreinen onder beheer van de terreinbeheerder. Plukrechten worden verleend op basis van overeenkomsten met geautoriseerde marktdeelnemers, of de velden worden als

pachtvelden uitgegeven waarbij de pacht het beheer van de gepachte velden en het exclusieve recht tot oogst van de wilde cranberry's omvat.

Het beheer van de velden en de uiteindelijke toestemming voor de jaarlijkse oogst vinden plaats binnen structurele samenwerkingsverbanden tussen terreinbeheerders en waterbeheerders. De koppeling van de jaarlijkse plukpassen aan de pacht- en plukrechtovereenkomsten vormt een administratief systeem waardoor de herkomst van iedere partij bessen direct bij de bron controleerbaar is voor de toezichthoudende autoriteiten.

Cultuurhistorische en toeristische context

De cranberry maakt sinds de negentiende eeuw deel uit van de cultuurgeschiedenis van Terschelling en Vlieland en is verbonden met het landschap en het gebruik van de duinvalleien. Deze context ondersteunt de associatie van de cranberry met deze eilanden.

Normatieve afbakening en onderbouwing

De geografische afbakening is in dit hoofdstuk normatief omschreven. Ter onderbouwing zijn kaarten opgenomen in Bijlage I-A en I-B en zijn relevante passages met betrekking tot de ligging binnen Natura 2000-duingebieden opgenomen in Bijlage I-C1 en I-C2.

4. Bewijs van herkomst

Historisch bewijs van herkomst

De cranberry heeft zich in de negentiende eeuw op Terschelling gevestigd en zich vervolgens op natuurlijke wijze verspreid over de duinvalleien van Terschelling en later ook over die van Vlieland. Sinds het begin van de twintigste eeuw worden de cranberryvelden op beide eilanden beheerd en benut voor de oogst, waarmee een langdurige en continue relatie tussen de cranberry en deze eilanden is ontstaan. De historische aanwezigheid van de bessen en de structurele oogst en afzet over meerdere generaties tonen aan dat de cranberry's reeds lange tijd met Terschelling en Vlieland worden geassocieerd. De oogst is daarbij altijd sterk afhankelijk geweest van natuurlijke omstandigheden, zoals weersinvloeden en de mate van rijping, hetgeen een kenmerk is gebleven voor de cranberry's uit dit geografisch afgebakende gebied.

Historische bronnen met betrekking tot de cranberryteelt op Terschelling zijn ter onderbouwing opgenomen in Bijlage III-A en III-B.

Oogstregistratie en traceerbaarheid

De cranberry's die onder de naam "Cranberry van Terschelling en Vlieland" worden verhandeld, worden jaarlijks geoogst en geregistreerd binnen een sluitend oogst- en

administratiesysteem dat traceerbaarheid waarborgt. Dit systeem omvat een per eiland gescheiden registratie van de geoogste volumes per oogstjaar, waarbij aan iedere partij bij inname een unieke partijcode wordt toegekend die minimaal het eiland van herkomst en het oogstjaar vastlegt. Tevens wordt de bestemming van de bessen geregistreerd, waarbij onderscheid wordt gemaakt tussen afzet als vers product en bestemming voor verdere verwerking.

Dit systeem biedt direct inzage in de massabalans, zodat kan worden gecontroleerd dat er geen bessen van elders aan partijen worden toegevoegd. Voor verwerkte producten wordt de herkomstzuiverheid geborgd door massabalansadministratie, waarbij de geregistreerde ingaande hoeveelheden cranberry's per partij en per oogstjaar in verhouding staan tot de uitgaande hoeveelheden verwerkte producten, rekening houdend met verifieerbare omzettingfactoren en gebruikelijke procesverliezen. Marktdelnemers bewaren partijcodes en leverings- en verwerkingsregistraties, zodat de bevoegde autoriteit de keten kan verifiëren.

Verplichte herkomstaanduiding

Cranberry's die niet aantoonbaar afkomstig zijn uit het geografisch afgebakende gebied van Terschelling of Vlieland, mogen onder geen beding onder de geregistreerde naam worden verhandeld. De herkomstaanduiding en de bijbehorende partijcodes worden vastgelegd in de administratie van alle marktdelnemers die de bessen onder de geregistreerde naam in de handel brengen, hetgeen een essentieel onderdeel vormt van het controlesysteem.

De administratieve vastlegging van herkomst, partijcodering en massabalans is in dit hoofdstuk beschreven; ter onderbouwing zijn voorbeeldregistraties opgenomen in Bijlage V-A en V-B.

Controle en certificering

Het toezicht op de herkomst en de traceerbaarheid van de "Cranberry van Terschelling en Vlieland" wordt uitgevoerd door het Kwaliteits-Controle-Bureau (KCB), zijnde de door Nederland aangewezen en erkende bevoegde autoriteit overeenkomstig Verordening (EU) 2024/1143. Het toezicht op de uitvoering van de oogst binnen de natuurgebieden berust bij de betrokken terreinbeheerders (of diens gemachtigde) en is gekoppeld aan het systeem van pacht-/plukrechtovereenkomsten en jaarlijkse plukpassen. Alleen plukkers met een geldige, voor het betreffende oogstjaar uitgegeven plukpas mogen oogsten binnen het geografisch afgebakende gebied. De terreinbeheerder kan bij overtreding plukpassen intrekken en partijen kunnen bij inname worden geweigerd.

Publieke herkenbaarheid en culturele verankering

De langdurige aanwezigheid van cranberry's op Terschelling en Vlieland heeft bijgedragen aan een bestendige associatie van het product met deze eilanden. Deze publieke herkenbaarheid sluit aan bij de administratieve en fysieke traceerbaarheid van de bessen die onder de naam "Cranberry van Terschelling en Vlieland" worden verhandeld.

5. Omschrijving van het productieproces

Natuurlijke groei en veldbeheer

De “Cranberry van Terschelling en Vlieland” groeit binnen het in hoofdstuk 3 afgebakende gebied onder natuurlijke omstandigheden in ecologisch beheerde duinvalleien. Deze velden worden beheerd conform de geldende natuurwetgeving, waarbij het gebruik van kunstmest, chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmatige irrigatie is uitgesloten. Het waterbeheer is erop gericht de natuurlijke waterbalans te behouden door bestaande sloten en greppels te onderhouden om extreme verdroging of wateroverlast te beperken. Het beheer van de gebieden richt zich op het behoud van de natuurlijke vegetatie en de ecologische balans, waarbij de planning en uitvoering van de oogst zijn afgestemd op de ecologische draagkracht van de duinvalleien.

Oogstcyclus en pluk

De oogstperiode strekt zich uit van september tot en met november. Het exacte startmoment per perceel wordt bepaald door de natuurlijke fysiologische rijpheid van de vruchten en de weersomstandigheden. 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, waardoor bodemverdichting en mechanische belasting van de kwetsbare duinvalleien worden voorkomen.

De selectiviteit van de oogst berust op de vakkennis van de plukker in combinatie met de eigenschappen van de plukbak. De tandenstructuur spaart ranken en onvolgroeide vruchten, terwijl rijpe bessen door een gerichte opwaartse beweging loslaten en worden opgevangen. Onrijpe bessen blijven aan de plant gehecht en blijven achter voor verdere rijping. Op Vlieland vindt de oogst plaats volgens dezelfde werkwijze als op Terschelling. De oogst wordt uitgevoerd door geautoriseerde plukkers binnen de ecologisch beheerde duinvalleien van het Natura 2000-gebied ‘Duinen Vlieland’, onder verantwoordelijkheid van de terreinbeheerder.

Inname en voorbereiding

Direct na de oogst worden de bessen per eiland afzonderlijk verzameld op de aangewezen innamepunten binnen het geografisch afgebakende gebied. Dit voorkomt vermenging en waarborgt de herkomstzuiverheid per eiland, welke wordt geborgd door partijcodering.

De innamepunten per eiland vormen het eerste officiële overdrachtsmoment binnen de keten. De innamepunten worden operationeel beheerd door geautoriseerde marktdeelnemers onder verantwoordelijkheid van de terreinbeheerder (of diens gemachtigde). Bij inname worden de bessen geregistreerd en wordt aan iedere partij een unieke partijcode toegekend, waarbij ten minste het eiland van herkomst en het oogstjaar worden vastgelegd.

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.. Het seizoensinnamepunt (locatieomschrijving) en de innameperiode worden vóór aanvang van de oogst schriftelijk vastgelegd. Alleen geautoriseerde plukkers leveren hier aan. Bij inname worden de bessen visueel gecontroleerd, gewogen en geregistreerd en wordt per partij een unieke partijcode toegekend (met ten minste eiland van herkomst en oogstjaar). Na primaire inname en registratie kunnen de cranberry's van Vlieland worden vervoerd voor verdere voorbewerking en verwerking; de herkomstzuiverheid blijft daarbij behouden door de partijcodering. Op Terschelling vindt de formele inname plaats een vast innamepunt bij de loods gelegen aan Nieuw Dijk 5, 8881HC West-Terschelling. Dit innamepunt wordt operationeel beheerd door Cranberry Terschelling BV. Alleen geautoriseerde plukkers leveren hier aan. Bij inname worden de bessen visueel gecontroleerd, gewogen en geregistreerd en wordt per partij een unieke partijcode toegekend (met ten minste eiland van herkomst en oogstjaar). De inname vormt het formele overdrachtsmoment naar de geautoriseerde marktdeelnemer..

Na inname start de voorbewerking met een mechanische filtering waarbij veldresten (zoals takjes en bladeren) worden verwijderd. De daaropvolgende dag passeren de vruchten een strotkoker waar middels een gecontroleerde luchtstroom (luchtzifting) resterende onzuiverheden en onvoldoende ontwikkelde bessen op basis van hun lagere dichtheid worden gescheiden van de kwalitatieve partij. Na deze initiële reiniging worden de bessen tijdelijk opgeslagen in daarvoor geschikte faciliteiten, waarbij de verblijftijd tot een minimum wordt beperkt. Voor de versmarkt worden koelfaciliteiten gebruikt om turgor en mechanische stevigheid te behouden.

Daarna vindt de definitieve kwaliteitselectie plaats. Bessen voor de versmarkt worden alleen goedgekeurd bij een uniforme dieprode kleur en een intacte waslaag. Bessen bestemd voor verwerking worden na reiniging klaargezet voor transport naar het vrieshuis. De administratieve borging van herkomst, partijcodering en massabalans is beschreven in hoofdstuk 4 “Bewijs van herkomst” en hoofdstuk 8 “Controle en certificering”.

De handmatige oogstmethoden en het eilandgebonden inname- en procesverloop zijn in dit hoofdstuk beschreven; ter onderbouwing zijn visuele schema's opgenomen in Bijlage IV-A en IV-B. Ter onderbouwing is een voorbeeld van temperatuurregistratie tijdens het vriesproces opgenomen in Bijlage IV-C.

Conservering en verdere verwerking

Cranberry's die niet direct na de oogst voor de versmarkt worden aangewend, worden na transport aan de wal geconserveerd in een erkend vrieshuis door middel van invriezen bij een temperatuur van minimaal -18°C . De datum van invriezen, de partijaanduiding, het eiland van herkomst en het oogstjaar worden hierbij administratief vastgelegd en gekoppeld aan de bestaande partijcodering, zodat traceerbaarheid en massabalanscontrole behouden blijven.

Door de vorming van ijskristallen kan een gedeeltelijke disruptie van de celwanden optreden, waardoor de celstructuur wordt ontsloten. Dit kan bijdragen aan het rendement bij latere extractieprocessen, zoals persing of vacuümverdamping, zonder dat daarmee de vastgelegde productkenmerken als bedoeld in hoofdstuk 2 worden aangetast. De cranberry's worden in bevroren toestand opgeslagen om beschikbaarheid gedurende de jaarcyclus mogelijk te

maken. De opslag vindt plaats onder bewaakte temperatuurcondities ($\geq -18\text{ °C}$), waarbij temperatuurregistraties beschikbaar zijn voor controle door de bevoegde autoriteiten. Partijrotatie geschiedt volgens het first-in-first-out-principe (FIFO).

De maximale bewaartermijn van ingevroren cranberry's bedraagt 24 maanden bij een ononderbroken vriesketen van minimaal -18 °C . De bewaartermijn is voor alle marktdeelnemers gelijk en controleerbaar via partijregistratie, opslagdocumentatie en uitgifteadministratie; partijrotatie geschiedt volgens het first-in-first-out-principe (FIFO), zodat de relatie tussen oogstjaar, partij en uiteindelijke verwerking controleerbaar blijft. Na initiële registratie en primaire reiniging op de eilanden mogen verdere verwerkingsstappen buiten het geografisch afgebakende gebied plaatsvinden, onder handhaving van partijcodes en administratieve waarborgen zoals beschreven in hoofdstuk 4 "Bewijs van herkomst".

Producten en toepassingen

De "Cranberry van Terschelling en Vlieland" wordt primair als vers of diepgevroren landbouwproduct voor directe consumptie aangeboden. Daarnaast dienen de vruchten als grondstof voor verwerking tot levensmiddelen. De toepassing van de geregistreerde naam in de handel en op de etikettering van verwerkte levensmiddelen is uitsluitend toegestaan onder de voorwaarden zoals vastgelegd in hoofdstuk 7 van dit productdossier, in toepassing van artikel 27 van Verordening (EU) 2024/1143.

Verpakking en distributie

De verpakking en etikettering vinden plaats ter waarborging van herkenbaarheid en traceerbaarheid van de herkomst. Indien de geregistreerde naam wordt gebruikt, wordt de volledige naam "Cranberry van Terschelling en Vlieland" onveranderd weergegeven en wordt het officiële EU-symbool voor Beschermd Geografische Aanduidingen (BGA) gebruikt overeenkomstig de geldende voorschriften. Ter ondersteuning van **administratieve verificatie en massabalanscontrole** bevat het **etiket** herkomstinformatie, waaronder het eiland van herkomst, het oogstjaar en de partijcodering, conform hoofdstuk 7 en hoofdstuk 4.

Verse bessen worden getransporteerd binnen een gecontroleerde koelketen om turgor en fysiologische versheid te behouden. Voor bessen bestemd voor verdere verwerking geldt een ononderbroken vriesketen met een temperatuur van minimaal -18 °C .

Behoud van producteigenschappen tijdens verwerking (niet-normatief)

Onder het respecteren van de producteigenschappen tijdens verwerkings- en verpakkingshandelingen wordt verstaan dat de mechanische belasting tijdens sorteren, verpakken en transport wordt beperkt om beschadiging van de vruchten zoveel mogelijk te voorkomen en dat gedurende conditionering en opslag van onbewerkte vruchten geen additieven, glansmiddelen of conserveringsmiddelen worden toegepast. Hierdoor blijven de in hoofdstuk 2 vastgelegde productkenmerken, waaronder de suiker-zuurverhouding (Brix en pH), behouden tot het moment van verdere verwerking.

Voor verwerkte levensmiddelen geldt dat de geregistreerde naam uitsluitend wordt toegepast onder de voorwaarden van hoofdstuk 7 en in toepassing van artikel 27 van Verordening (EU) 2024/1143, waaronder de eis dat uitsluitend cranberry's uit het geografisch afgebakende gebied worden gebruikt wanneer de geregistreerde naam wordt toegepast.

6. Verband tussen product en gebied

Juridisch kader

Dit hoofdstuk beschrijft het verband tussen de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” en het geografisch afgebakende gebied, zoals vereist onder Verordening (EU) 2024/1143. Het verband is gebaseerd op **bepaalde kwaliteit** en **faam**.

Verband op basis van 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 (hoofdstuk 3) en met het ecologische beheer zoals omschreven in hoofdstuk 5. 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 hoofdstuk 2 vastgelegde productkenmerken.

Deze bepaalde kwaliteit komt tot uitdrukking in de in hoofdstuk 2 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 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.

Onderbouwing (bepaalde kwaliteit): ter onderbouwing worden analytische productgegevens opgenomen in Bijlage II-B-1 t/m II-B-4 en relevante gebiedsfactoren in Bijlage II-D en II-E.

Verband op basis van faam

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 (toeristisch, cultureel, culinair en media). Deze reputatie komt tot uitdrukking in het feit dat de cranberry als (streek)product van de eilanden door de tijd heen herkenbaar terugkeert in reis- en destinationpublicaties, pers en tijdschriften, receptpublicaties en menukaarten, waaronder bronnen die expliciet beide eilanden noemen.

Reeds in de vroege twintigste eeuw wordt cranberry in algemene toeristische literatuur over de Waddeneilanden gekoppeld aan Terschelling. In een ANWB-uitgave wordt op Terschelling expliciet de “Amerikaansche veenbes (cranberry)” genoemd, met verwijzing naar het voorkomen in grote hoeveelheid en de verwerking/afzet (onder meer als jam voor export). Daarmee wordt cranberry in een brede, landelijke toeristische context neergezet als eilandproduct met economische en culinaire betekenis.

In het midden van de jaren dertig wordt de publieke herkenbaarheid verder verdiept doordat cranberry niet alleen als product, maar ook als concreet benoemd landschapsonderdeel verschijnt. Een reisgids over Noord-Holland vermeldt “cranberryplakken” in relatie tot het eiland (in de context van verpachting), wat laat zien dat de groeiplaatsen als zodanig publiek herkenbaar en benoembaar waren.

In dezelfde periode noemt een reisgids over Terschelling cranberry in de lopende tekst en worden de cranberryplakken bovendien cartografisch weergegeven op een kaart. Het feit dat cranberryvelden in toeristische kaarten en beschrijvingen worden opgenomen, wijst erop dat zij voor bezoekers een herkenbaar element van het eiland vormden.

Kort daarna wordt in lokale destinationpromotie door de VVV cranberry expliciet aangeduid als “cranberrycultuur” op Terschelling, waarmee cranberry als onderdeel van het eilandprofiel wordt gecommuniceerd.

Ook voor Vlieland is cranberry opgenomen in toeristische eilandbeschrijvingen. In een publicatie uit 1941 wordt cranberry behandeld in de context van de beschrijving van Vlieland, waarmee de cranberry ook daar als eilandkenmerk in het publieke beeld wordt geplaatst.

Na de oorlog blijft de cranberry structureel terugkeren in toeristische bronnen en wordt daarbij ook het productverhaal (verwerking en afzet) expliciet gemaakt. In een VVV-wandelgids over Terschelling wordt cranberry genoemd met verwijzing naar verwerking tot sap en jam en export, wat bevestigt dat cranberry in de publieke toeristische communicatie niet enkel als natuurverschijnsel, maar als product met verwerkingstraditie werd weergegeven.

In de jaren vijftig verschijnt cranberry opnieuw in een algemene ANWB-gids over de Waddeneilanden, met vermelding van verwerking tot jam, wat de continuïteit van het publieke beeld onderstreept.

In recente destinationcommunicatie wordt deze reputatie voortgezet en geactualiseerd in vormen die direct op bezoekers zijn gericht. VVV Vlieland publiceert in 2018 een destinationpagina waarin cranberry als bijzonder eilandfenomeen wordt toegelicht.

In 2026 worden cranberryvelden en cranberrycultuur expliciet onderdeel gemaakt van routebeleving: een Vlieland-wandelroute beschrijft een tocht door duin en bos met verwijzing naar cranberryvelden, en VVV Terschelling presenteert een fietsroute (“Route van het Rode Goud”) die bezoekers langs plekken en verhalen rond de cranberrycultuur leidt.

Gezamenlijk laten deze toeristische bronnen een chronologisch consistente lijn zien (1931–2026) waarin cranberry’s herhaaldelijk en publiek herkenbaar aan Terschelling en Vlieland worden gekoppeld: eerst als eilandproduct met verwerking/afzet, vervolgens als benoemde en kaartwaardige “cranberryplakken” en “cranberrycultuur”, en in recente jaren als expliciet belevings- en routethema met cranberryvelden. Daarmee wordt onderbouwd dat de

“Cranberry van Terschelling en Vlieland” faam geniet als typisch product dat is verankerd in de toeristische representatie en publieke beleving van beide eilanden.

Onderbouwing (toeristische bronnen): ter onderbouwing zijn de betreffende toeristische bronnen opgenomen in Bijlage VI-A-01 t/m VI-A-10.

De faam van de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” blijkt ook uit een lange, doorlopende lijn van onafhankelijke publicaties in pers, tijdschriften en online/audiovisuele media waarin cranberry’s expliciet worden verbonden aan (i) het voorkomen in de duinvalleien, (ii) het oogsten en verwerken als eilandproduct, en (iii) de publieke beleving (toerisme/activiteiten) op Terschelling en Vlieland. Deze bronnen laten zien dat cranberry’s al sinds de late 19e en vroege 20e eeuw in het publieke domein worden beschreven als een herkenbaar fenomeen op de eilanden en dat die herkenbaarheid in de tijd wordt bestendigd via uiteenlopende media (vakpers, cultuurpublicaties, vrouwen-/publieksbladen, landelijke dagbladen en recente online berichtgeving).

In de 19e eeuw wordt de cranberry op Terschelling al in gezaghebbende gedrukte publicaties opgenomen als soort die op het eiland voorkomt. In Flora Batava (1872) wordt *Vaccinium macrocarpum* (Amerikaansche veenbes / Groote veenbes) beschreven, waarbij Terschelling expliciet als Nederlandse groeiplaats wordt genoemd en de vondst op Terschelling wordt gekoppeld aan een ontdekking in 1868. Daarmee verschijnt het voorkomen op Terschelling vroeg in een breed toegankelijke, publiek-culturele kennisbron.

In Onkruid – Botanische wandelingen (1886) wordt cranberry opnieuw in relatie tot Terschelling behandeld, met verwijzing naar een concrete groeiplaats (“Studentenplak”) en een beschrijving die het eiland als specifieke standplaats in het publieke geschreven domein vastlegt.

In de vroege 20e eeuw verschuift de publieke aandacht van “voorkomen” naar “product en oogst”. Een artikel in De Zuivelcourant (1914) bespreekt cranberry op Terschelling in een tijdschriftcontext. In Terschellinger volksleven (1915) wordt cranberry expliciet genoemd in relatie tot gebruiken en het plukken/oogsten (vermelding in de tekst), waarmee cranberry onderdeel wordt van de beschreven eilandpraktijk en cultuur.

Het inter-eiland karakter van de reputatie blijkt vervolgens uit publicaties die beide eilanden expliciet samen noemen. In De Katholieke Vrouw (1935) verschijnt een artikel dat cranberry koppelt aan Vlieland én Terschelling, waarmee de cranberry als eilandfenomeen in een landelijke publiekscontext wordt gepositioneerd.

Rond 1940 is cranberry bovendien zichtbaar in publiek-advertentiële context. In de Vegetarische Bode (1940) staat een advertentie die cranberry en cranberryproducten (waaronder verwerking) onder de aandacht brengt, wat laat zien dat cranberry ook als consumptie-/handelsproduct in het publieke domein wordt gecommuniceerd.

In de naoorlogse periode blijft cranberry in publieksmedia terugkeren. Een voorbeeld is het weekblad Margriet (1968), waar cranberry’s worden opgenomen in een bredere publiekscontext rond fruit/fruitseizoenen, wat bijdraagt aan herkenbaarheid bij een breed consumentenpubliek.

In de jaren negentig wordt de cranberry bovendien expliciet verbonden aan lokale (eiland)producten. In het Algemeen Dagblad (1997) worden “typische Terschellinger

dranken” genoemd, waaronder cranberrylikeur, wat de cranberry koppelt aan het culinaire eilandprofiel zoals dat in landelijke dagbladmedia wordt weergegeven.

Vanaf de jaren 2000 blijft de associatie zichtbaar via (landelijke) krantenitems en commerciële/regionale publicaties die cranberry's expliciet met Vlieland en/of Terschelling verbinden. In het AD (2005) wordt Vlieland in relatie tot cranberry genoemd. In 2010 verschijnt in de Provinciale Zeeuwse Courant een advertentie voor een verblijf op Vlieland met een “cranberry wellness pakket”, wat laat zien dat cranberry's in publieke communicatie ook als belevingselement van Vlieland worden ingezet.

In recente jaren (2021–2022) wordt de actuele publieke aandacht zichtbaar in online media en audiovisuele berichtgeving rond de oogst en de publieke beleving daarvan. Seasons publiceert in 2021 een online artikel over cranberries plukken op Terschelling, waarin het plukken als herkenbare activiteit/ervaring wordt neergezet. In 2022 bericht TerschellingTV audiovisueel over de start van de cranberryoogst. Ook landelijke en vakgerichte online media besteden in 2022 aandacht aan de oogst en het product: het AD publiceert een online artikel over de cranberryoogst op Terschelling (met expliciete duiding van smaakprofiel en oogstpraktijk), en BioJournaal bericht online over het begin van de cranberryoogst op Terschelling.

Gezien deze aaneengesloten publicatielijn (1872–2022) ontstaat een consistent beeld: cranberry's worden in uiteenlopende onafhankelijke media en publieke publicaties herhaaldelijk verbonden aan Terschelling en Vlieland, aan concrete groeiplaatsen in het duinlandschap, en aan oogst/verwerking en beleving. Dit voortdurende, publiek traceerbare gebruik in pers-, tijdschrift- en online/audiovisuele bronnen onderbouwt dat de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” faam geniet als typisch eilandproduct.

Onderbouwing (media- en publicitaire bronnen): ter onderbouwing zijn de betreffende media- en publicitaire bronnen opgenomen in Bijlage VI-B-01 t/m VI-B-14.

De faam van de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” blijkt naast toeristische en media-bronnen ook uit een duurzame culinaire verankering. Cranberry verschijnt door de tijd heen in kook- en opleidingsliteratuur als ingrediënt en bereiding, en wordt in recente jaren bovendien expliciet in regionale (Wadden) receptcommunicatie gepositioneerd. Dit laat zien dat cranberry's niet alleen als natuur- of streekfenomeen bekend zijn, maar ook als publiek herkenbaar culinair product dat structureel terugkeert in recepten en bereidingen die voor een breed publiek (koks/onderwijs/consumenten) toegankelijk zijn.

Al vóór de naoorlogse periode is cranberry opgenomen in professionele kookboekliteratuur. In het handboek *De hedendaagsche keuken* (C.H. Boukamp, Kluwer, 1939) wordt cranberry expliciet als gerechtcomponent verwerkt, waaronder een vermelding van “compote cranberry” (onderdeel van menu-opbouw/keukenpraktijk). Daarmee staat cranberry in een gezaghebbend kookhandboek als culinaire toepassing, wat wijst op bekendheid en gebruik in het publieke culinaire domein.

Die culinaire toepassing wordt na de oorlog voortgezet en geïnstitutionaliseerd via onderwijsliteratuur voor menu- en serveerkunde. In het *Leerboek voor menu- en serveerkunde* (W.H.N. van Eijkern, Misset, 1947) is een recept voor cranberrysaus opgenomen (p. 331), wat aantoont dat cranberry deel uitmaakt van gestandaardiseerde receptenkennis binnen opleiding en praktijk van menu- en serveerleer. Daarmee wordt cranberry als culinaire grondstof en

bereiding onderdeel van het formele repertoire dat aan een breed (vak)publiek wordt overgedragen.

In recente jaren krijgt cranberry daarnaast een expliciete regionale inbedding in hedendaagse receptpublicaties die het Waddengebied profileren. In 2026 publiceert visitwadden.nl onder de noemer “Recept uit de Wadden” een recept voor speltpannenkoek met cranberrycompote, waarbij cranberry als ingrediënt binnen de Waddencontext wordt gepresenteerd. Dit soort actuele destination-culinaire communicatie laat zien dat cranberry ook nu publiek wordt ingezet als herkenbaar culinair element dat met de (Wadden)regio wordt geassocieerd.

Gezamenlijk tonen deze culinaire bronnen een chronologische lijn (1939–1947–2026) waarin cranberry structureel terugkeert in (i) professionele kookboekliteratuur, (ii) formele opleidings-/leermiddelen en (iii) actuele regionale receptpublicaties. Deze continuïteit onderbouwt dat cranberry’s niet uitsluitend lokaal worden geoogst, maar ook publiek en duurzaam culinair bekend zijn en als zodanig bijdragen aan de faam van de “Cranberry van Terschelling en Vlieland”.

Onderbouwing (culinaire bronnen): ter onderbouwing zijn de betreffende culinaire bronnen opgenomen in Bijlage VI-C-01 t/m VI-C-03.

Cranberry’s zijn niet alleen historisch en toeristisch bekend; zij functioneren ook actueel als herkenbaar culinair eiland-ingrediënt in de horeca. Menukaarten en online kaartvermeldingen op Terschelling laten zien dat cranberry in 2026 expliciet wordt gebruikt in zowel zoete als hartige bereidingen en daarbij als zodanig op de kaart wordt gecommuniceerd richting bezoekers. Dit ondersteunt de faam als publiek herkenbaar (streek)product: het ingrediënt is ingeburgerd en wordt als menu-element aangeboden en als smaakcomponent in lokale keukenconcepten ingezet.

Zo voert Gastrobar Onder de Pannen op Terschelling een nagerecht onder de naam “Ode aan de Cranberry”, omschreven als drie verschillende bereidingen van cranberry. Daarmee wordt cranberry als centraal element van het gerecht aan gasten gepresenteerd.

Daarnaast blijkt uit een menukaart van restaurant De Heeren van Der Schelling dat cranberry ook in laagdrempelige, breed geconsumeerde horeca-items is verankerd: op de kleine kaart staan onder “Huisgemaakt gebak” expliciet cranberrygebak en bij de pannenkoeken cranberrycompôte. Daarmee is cranberry zichtbaar onderdeel van het reguliere aanbod dat direct op bezoekers/consumenten is gericht.

Ten slotte laat de menukaart van Gasterij d’Drie Grapen zien dat cranberry ook in de hartige keuken als smaakcomponent wordt gebruikt: bij de voorgerechten staat “Gebakken brie met cranberry-saus”. Dit toont dat cranberry in de lokale cuisine op Terschelling herkenbaar aanwezig is in zowel desserts als hartige combinaties.

Gezamenlijk tonen deze horeca-vermeldingen dat cranberry’s op Terschelling in het actuele publieke consumptiedomein (restaurants/kaarten) zichtbaar en benoemd als eiland-ingrediënt worden aangeboden. Dit draagt bij aan de faam van de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” als publiek herkenbaar product uit de eilandencontext.

Onderbouwing (menukaarten en horeca-vermeldingen): ter onderbouwing zijn de betreffende menukaarten en horeca-vermeldingen opgenomen in Bijlage VI-D-01 t/m VI-D-03.

Publieke bestuurlijke en institutionele communicatie kan de faam onderbouwen doordat zij laat zien dat cranberry(pluk) op het eiland een publiek bekend en maatschappelijk relevant onderwerp is waarover de overheid publieksinformatie publiceert. Dergelijke publicaties maken zichtbaar dat cranberry(pluk) een terugkerend fenomeen is waarvoor regulering en communicatie naar bewoners en bezoekers wordt ingericht.

Een concreet voorbeeld hiervan is een online publicatie van Gemeente Vlieland van 5 september 2024 met als onderwerp “Cranberry’s plukken op Vlieland”. In deze publicatie communiceert de gemeente dat cranberry’s plukken op Vlieland in beginsel verboden is, maar dat gedurende een afgebakende periode een ontheffing wordt verleend (in 2024: 15 september t/m 30 november) en onder welke voorwaarden pluk is toegestaan. De publicatie bevat praktische regels (onder meer plukken met kambak, specifieke tijdvakken, maximale hoeveelheden en locatie-/toegangsbepalingen) en maakt onderscheid tussen niet-commerciële en commerciële pluk. Daarmee bevestigt de gemeente in een openbare bron dat cranberry(pluk) op Vlieland een publiek relevant onderwerp is waarvoor expliciete publiekrechtelijke kaders en actieve informatievoorziening worden toegepast.

Onderbouwing (publieke bestuurlijke/institutionele publicaties): ter onderbouwing is de relevante publicatie opgenomen in Bijlage VI-E-01.

Controleerbaarheid van het verband

De controleerbaarheid van herkomst en naleving van deze productspecificatie berust primair op de in hoofdstuk 4 beschreven traceerbaarheid, partijcodering en massabalansadministratie, aangevuld met de controle- en toezichtstructuur zoals beschreven in hoofdstuk 8. De in hoofdstuk 2 vastgelegde productkenmerken kunnen door de bevoegde autoriteit worden betrokken bij verificatie in samenhang met de administratieve borging. Sensorische kenmerken hebben uitsluitend een beschrijvend karakter en vormen geen zelfstandig toetsingscriterium.

Afgrenzing

De geregistreerde naam is uitsluitend van toepassing op bessen die binnen het geografisch afgebakende gebied zoals omschreven in hoofdstuk 3 zijn geoogst en waarvan de herkomst controleerbaar is overeenkomstig hoofdstuk 4. Om die reden is de bescherming van de naam gekoppeld aan het afgebakende gebied en de daarbij horende herkomstborging.

Conclusie

Het verband tussen product en gebied berust op de bepaalde kwaliteit die samenhangt met de natuurlijke omstandigheden en het ecologische beheer in de vochtige, zure duinvalleien van Terschelling en Vlieland en tot uitdrukking komt in de in hoofdstuk 2 vastgelegde productkenmerken, en op de faam die blijkt uit de bestendige associatie met beide eilanden en

die met publieke bronnen in Bijlage VI wordt onderbouwd. In combinatie met de beschreven traceerbaarheid en controleerbaarheid vormt dit de basis voor bescherming van de naam “Cranberry van Terschelling en Vlieland” als Beschermd Geografische Aanduiding.

7. Etiketteringseisen

Juridisch kader

Dit hoofdstuk beschrijft de etiketteringseisen voor producten die de geregistreerde naam “Cranberry van Terschelling en Vlieland” voeren, in overeenstemming met Verordening (EU) 2024/1143. Dit omvat het gebruik van de geregistreerde naam en het bijbehorende EU-logo voor Beschermd Geografische Aanduidingen (BGA). Voor het gebruik van de geregistreerde naam op verwerkte producten gelden uitsluitend de voorwaarden zoals in dit hoofdstuk vastgelegd, in toepassing van artikel 27 van Verordening (EU) 2024/1143.

Eisen aan naamgebruik

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. De naam wordt duidelijk leesbaar en zichtbaar weergegeven.

Gebruik van het EU-logo

Indien de geregistreerde naam op het etiket wordt gebruikt, wordt het officiële EU-logo voor Beschermd Geografische Aanduidingen (BGA) overeenkomstig de geldende voorschriften gebruikt.

Verplichte herkomstvermeldingen op het etiket

Ter waarborging van traceerbaarheid bevat het etiket herkomstinformatie bestaande uit het eiland van herkomst (Terschelling of Vlieland), het oogstjaar en de unieke partijcode.

Verpakkingen met beperkte ruimte

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.

Gebruik in verwerkte levensmiddelen (artikel 27)

De geregistreerde naam “Cranberry van Terschelling en Vlieland” mag uitsluitend worden gebruikt voor verwerkte levensmiddelen indien aan de voorwaarden in toepassing van artikel 27 van Verordening (EU) 2024/1143 is voldaan en overeenkomstig de bepalingen in dit productdossier. Het gebruik van de geregistreerde naam is niet toegestaan in situaties waarin cranberry’s uit het geografisch afgebakende gebied worden gecombineerd met cranberry’s van andere herkomst.

Digitale en commerciële communicatie

De eisen met betrekking tot naamgebruik en het gebruik van het EU-logo zijn onverkort van toepassing op online verkoopkanalen en overige commerciële communicatie. De geregistreerde naam wordt in digitale uitingen eveneens volledig en onveranderd weergegeven.

8. Controle en certificering

Juridisch kader

Dit hoofdstuk beschrijft de controle- en toezichtstructuur die de naleving van deze productspecificatie voor de “Cranberry van Terschelling en Vlieland” ondersteunt, overeenkomstig Verordening (EU) 2024/1143.

Bevoegde controle instanties

Het toezicht op de naleving van deze productspecificatie wordt uitgevoerd door het Kwaliteits-Controle-Bureau (KCB). Het KCB is door Nederland aangewezen en erkend als bevoegde autoriteit voor de uitvoering van controles in het kader van Verordening (EU) 2024/1143. De controle is van toepassing op alle huidige en toekomstige marktdeelnemers die cranberry’s onder de geregistreerde naam oogsten, verhandelen, verwerken, verpakken of op de markt brengen.

Controlemechanismen

Het KCB voert controles uit in overeenstemming met de aan deze instantie toegekende wettelijke taken en bevoegdheden. De controles kunnen administratieve en fysieke onderdelen omvatten en zien op naleving van de productspecificatie, waaronder traceerbaarheid en partijcodering, massabalansadministratie en het juiste gebruik van de geregistreerde naam op het etiket overeenkomstig hoofdstuk 7.

9. Vermelding van de aanvrager(s)

Naam van de aanvrager

De aanvraag wordt ingediend door Cranberry Terschelling B.V., gevestigd aan de Mersakkersweg 5, 8894 KX Formerum, Nederland, ingeschreven bij de Kamer van Koophandel onder nummer 01065951.

Juridische status

Cranberry Terschelling B.V. is een besloten vennootschap die als marktdeelnemer actief is in de productie, verwerking en verhandeling van cranberry's afkomstig uit het geografisch afgebakende gebied van Terschelling en Vlieland.

Rechtsgrond van de aanvraag

Deze aanvraag wordt ingediend ter bescherming van de naam "Cranberry van Terschelling en Vlieland" als geografische aanduiding overeenkomstig Verordening (EU) 2024/1143. De aanvraag wordt ingediend namens het product en het geografisch afgebakende gebied als geheel en is niet exclusief verbonden aan één onderneming. De registratie beoogt de naam te beschermen als geografische aanduiding die openstaat voor alle marktdeelnemers die voldoen aan de in dit productdossier vastgelegde productspecificatie. Het doel is het gebruik van de geregistreerde naam te reguleren om herkomst, traceerbaarheid en een correcte toepassing in de handel te waarborgen. Na registratie kunnen ook andere producenten, verwerkers en marktdeelnemers die cranberry's uit het geografisch afgebakende gebied betrekken, onder de voorwaarden van deze productspecificatie gebruikmaken van de geregistreerde naam.

Motivering van de positie van de aanvrager

Cranberry Terschelling B.V. is als marktdeelnemer betrokken bij de oogst, verwerking en afzet van cranberry's afkomstig uit het geografisch afgebakende gebied. In de hoedanigheid van initiatiefnemer beoogt de aanvrager bij te dragen aan het vastleggen van een productspecificatie die de herkomstborging en controleerbaarheid van het product ondersteunt. De positie van de aanvrager doet geen afbreuk aan het open karakter van de geregistreerde naam. Het recht op gebruik van de naam is uitsluitend afhankelijk van naleving van de in dit productdossier vastgelegde productspecificatie door de betreffende marktdeelnemer.

Contactpersoon voor deze aanvraag

[REDACTED]

[REDACTED]

Cranberry Terschelling B.V.

Mersakkersweg 5

8894 KX Formerum

Nederland

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]