



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

58. årgang

30. oktober 2015

Indhold

IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Rådet

2015/C 358/01	Rådets afgørelse af 30. oktober 2015 om udnævnelse af nye medlemmer af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse	1
2015/C 358/02	Bekendtgørelse til de personer og enheder, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2012/642/FUSP og i Rådets forordning (EF) nr. 765/2006 om restriktive foranstaltninger over for Hviderusland	2
2015/C 358/03	Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets forordning (EF) nr. 765/2006 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) 2015/1949 om restriktive foranstaltninger over for Hviderusland	3

Europa-Kommissionen

2015/C 358/04	Euroens vekselkurs	4
---------------	--------------------------	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2015/C 358/05	Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri	5
---------------	---	---

V Øvrige meddelelser

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

Europa-Kommissionen

2015/C 358/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7736 — Magna/Stadco) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	6
2015/C 358/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag M.7808 — Bain Capital Investors/Autodistribution Group) — Behandles eventuelt efter den forenklede procedure ⁽¹⁾	7

ANDET

Europa-Kommissionen

2015/C 358/08	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	8
2015/C 358/09	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	11

⁽¹⁾ EØS-relevant tekst

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

RÅDET

RÅDETS AFGØRELSE

af 30. oktober 2015

**om udnævnelse af nye medlemmer af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af
Erhvervsuddannelse**

(2015/C 358/01)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 337/75 af 10. februar 1975 om oprettelse af et europæisk center for udvikling af erhvervsuddannelse, særlig artikel 4 ⁽¹⁾,

under henvisning til den kandidat, der er indstillet til Rådet af Kommissionen som arbejdstagerrepræsentant, og
ud fra følgende betragtninger:

- (1) Rådet har ved afgørelse af 14. juli 2015 ⁽²⁾ og 14. september 2015 ⁽³⁾ udnævnt medlemmerne af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse for perioden fra den 18. september 2015 til den 17. september 2018. Disse afgørelser indeholdt imidlertid ikke alle de medlemmer, der skulle udnævnes —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Artikel 1

Til medlem af bestyrelsen for Det Europæiske Center for Udvikling af Erhvervsuddannelse udnævnes hermed for den resterende del af mandatperioden, dvs. indtil den 17. september 2018:

ARBEJDSSTAGERREPRÆSENTANTER

UNGARN	László KOZÁK
--------	--------------

Artikel 2

Denne afgørelse offentliggøres til orientering i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Luxembourg, den 30. oktober 2015.

På Rådets vegne

F. ETGEN

Formand

⁽¹⁾ EFT L 39 af 13.2.1975, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 232 af 16.7.2015, s. 2.

⁽³⁾ EUT C 305 af 16.9.2015, s. 2.

Bekendtgørelse til de personer og enheder, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets afgørelse 2012/642/FUSP og i Rådets forordning (EF) nr. 765/2006 om restriktive foranstaltninger over for Hviderusland

(2015/C 358/02)

Følgende oplysninger bekendtgøres hermed for de personer og enheder, der er anført i bilaget til Rådets afgørelse 2012/642/FUSP ⁽¹⁾ som ændret ved Rådets afgørelse (FUSP) 2015/1957 ⁽²⁾ og i bilag I til Rådets forordning (EF) nr. 765/2006 ⁽³⁾ som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) 2015/1949 ⁽⁴⁾ om restriktive foranstaltninger over for Hviderusland.

Efter at have gennemgået listen over personer og enheder i ovennævnte bilag har Rådet for Den Europæiske Union besluttet, at de restriktive foranstaltninger, der er fastsat i afgørelse 2012/642/FUSP og forordning (EF) nr. 765/2006, fortsat bør finde anvendelse på de pågældende personer og enheder. Begrundelsen for opførelsen af disse personer og enheder på listen gives i de relevante afsnit i disse bilag.

De berørte personer og enheder gøres opmærksom på muligheden for at indgive en anmodning til de kompetente myndigheder i den eller de relevante medlemsstater, jf. de websteder, der er anført i bilag II til forordning (EF) nr. 765/2006, med henblik på at opnå tilladelse til at anvende indefrosne pengemidler i forbindelse med basale behov eller specifikke betalinger (jf. artikel 3 i forordningen).

Det bekendtgøres dog hermed for de personer og enheder, der er opført i bilag II til afgørelse 2012/642/FUSP som ændret ved afgørelse (FUSP) 2015/1957 og i bilag IV til forordning (EF) nr. 765/2006 som ændret forordning (EU) 2015/1949, at de foranstaltninger, der er omhandlet i artikel 3, stk. 1, og artikel 4 i afgørelse 2012/642/FUSP samt artikel 2, stk. 1 og 2, i forordning (EF) nr. 765/2006, er blevet suspenderet, for så vidt de gælder for dem.

De berørte personer og enheder kan inden den 31. december 2015 indgive en anmodning med tilhørende dokumentation til Rådet om, at afgørelsen om at opføre dem på ovennævnte liste tages op til fornyet overvejelse. Sådanne anmodninger stiles til følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

I overensstemmelse med artikel 8, stk. 2, i afgørelse 2012/642/FUSP og artikel 8a, stk. 4, i forordning (EF) nr. 765/2006 tages eventuelle modtagne bemærkninger i betragtning i forbindelse med Rådets regelmæssige revision af listen over personer og enheder.

⁽¹⁾ EUT L 285 af 17.10.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 284 af 30.10.2015, s. 149.

⁽³⁾ EUT L 134 af 20.5.2006, s. 1.

⁽⁴⁾ EUT L 284 af 30.10.2015, s. 71.

Bekendtgørelse til de registrerede, der er omfattet af de restriktive foranstaltninger i Rådets forordning (EF) nr. 765/2006 som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) 2015/1949 om restriktive foranstaltninger over for Hviderusland

(2015/C 358/03)

De registreredes opmærksomhed henledes på følgende oplysninger i henhold til artikel 12 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 45/2001 ⁽¹⁾:

Retsgrundlaget for denne behandling er Rådets forordning (EF) nr. 765/2006 ⁽²⁾ som gennemført ved Rådets gennemførelsesforordning (EU) 2015/1949 ⁽³⁾.

Den registeransvarlige for behandlingen er Rådet for Den Europæiske Union repræsenteret ved generaldirektøren for GD C (Udenrigsanliggender, udvidelse og civilbeskyttelse) i Generalsekretariatet for Rådet, og den afdeling, der har til opgave at behandle personoplysninger, er afdeling 1C i GD C, som kan kontaktes på følgende adresse:

Rådet for Den Europæiske Union
Generalsekretariatet
GD C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Formålet med behandlingen er at opstille og ajourføre listen over personer, der er omfattet af restriktive foranstaltninger i henhold til forordning (EF) nr. 765/2006 som gennemført ved gennemførelsesforordning (EU) 2015/1949.

De registrerede er de fysiske personer, der opfylder kriterierne for opførelse på listen som fastsat i den pågældende forordning.

De indsamlede personoplysninger er oplysninger, der er nødvendige for en korrekt identificering af den pågældende person, begrundelsen og alle andre oplysninger i tilknytning hertil.

De indsamlede personoplysninger kan om nødvendigt deles med EU-Udenrigstjenesten og Kommissionen.

Med forbehold af begrænsningerne i artikel 20, stk. 1, litra a) og d), i forordning (EF) nr. 45/2001 vil anmodninger om indsigt samt anmodninger om berigtigelse eller indsigelse blive besvaret i overensstemmelse med afdeling 5 i Rådets afgørelse 2004/644/EF ⁽⁴⁾.

Personoplysninger opbevares i fem år fra det tidspunkt, hvor den registrerede er fjernet fra listen over personer, der er omfattet af indefrysning af aktiver, eller gyldigheden af foranstaltningen er udløbet, eller hvis retssagen er indledt, så længe den varer.

De registrerede kan henvende sig til Den Europæiske Tilsynsførende for Databeskyttelse i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 45/2001.

⁽¹⁾ EFT L 8 af 12.1.2001, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 134 af 20.5.2006, s. 1.

⁽³⁾ EUT L 284 af 30.10.2015, s. 71.

⁽⁴⁾ EUT L 296 af 21.9.2004, s. 16.

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

29. oktober 2015

(2015/C 358/04)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	amerikanske dollar		1,0930	CAD	canadiske dollar		1,4411
JPY	japanske yen		132,30	HKD	hongkongske dollar		8,4709
DKK	danske kroner		7,4576	NZD	newzealandske dollar		1,6360
GBP	pund sterling		0,71670	SGD	singaporeanske dollar		1,5374
SEK	svenske kroner		9,3574	KRW	sydkoreanske won		1 251,76
CHF	schweiziske franc		1,0851	ZAR	sydafrikanske rand		15,1247
ISK	islandske kroner			CNY	kinesiske renminbi yuan		6,9460
NOK	norske kroner		9,3670	HRK	kroatiske kuna		7,6050
BGN	bulgarske lev		1,9558	IDR	indonesiske rupiah		14 953,22
CZK	tjekkiske koruna		27,113	MYR	malaysiske ringgit		4,7414
HUF	ungarske forint		311,45	PHP	filippinske pesos		51,420
PLN	polske zloty		4,2699	RUB	russiske rubler		70,0745
RON	rumænske leu		4,4343	THB	thailandske bath		38,991
TRY	tyrkiske lira		3,2100	BRL	brasilianske real		4,3022
AUD	australske dollar		1,5446	MXN	mexicanske pesos		18,1941
				INR	indiske rupee		71,4429

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Oplysninger fra medlemsstaterne om lukning af fiskeri

(2015/C 358/05)

I overensstemmelse med artikel 35, stk. 3, i Rådets forordning (EF) nr. 1224/2009 af 20. november 2009 om oprettelse af en EF-kontrolordning med henblik på at sikre overholdelse af reglerne i den fælles fiskeripolitik ⁽¹⁾ er der truffet beslutning om et fiskestop, jf. nedenstående skema:

Dato og klokkeslæt for lukning	1.10.2015
Varighed	1.10.-31.12.2015
Medlemsstat	Irland
Bestand eller bestandsgruppe	WHG/56-14.
Art	Hvilling (<i>Merlangius merlangus</i>)
Område	VI, EU-farvande og internationale farvande i Vb samt internationale farvande i XII og XIV
Fiskerfartøjstype(r)	—
Løbenummer	52/TQ104

⁽¹⁾ EUT L 343 af 22.12.2009, s. 1.

V

(Øvrige meddelelser)

PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF
KONKURRENCEPOLITIKKEN

EUROPA-KOMMISSIONEN

Anmeldelse af en planlagt fusion**(Sag M.7736 — Magna/Stadco)****Behandles eventuelt efter den forenklede procedure****(EØS-relevant tekst)**

(2015/C 358/06)

1. Den 23. oktober 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Magna International Inc. (»Magna«, Canada) gennem opkøb af aktier erhverver enekontrol, jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b), over Stadco Automotive Limited (»Stadco«, Det Forenede Kongerige).
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
 - Magna: design, udvikling og fremstilling af systemer, samlinger, moduler og komponenter til bilindustrien samt konstruktion og samling af færdigopbyggede køretøjer, der hovedsageligt sælges til originaludstyrfabrikanter af biler og varevogne
 - Stadco: fremstilling af bilkomponenter af stål og aluminium til karosseri-strukturer, f.eks. indvendige dele til døre, samlinger til motorhjelme, gulve.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Europa-Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.
4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7736 — Magna/Stadco sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»fusionsforordningen«).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

Anmeldelse af en planlagt fusion
(Sag M.7808 — Bain Capital Investors/Autodistribution Group)
Behandles eventuelt efter den forenklede procedure
(EØS-relevant tekst)
(2015/C 358/07)

1. Den 21. oktober 2015 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved Bain Capital Investors, LLC («Bain Capital», USA) gennem opkøb af aktier erhverver kontrol over hele Autodis Group SAS («Autodis», Frankrig), jf. fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Bain Capital er et kapitalforvaltningsselskab, der via sine forskellige fonde investerer i virksomheder inden for næsten alle brancher, bl.a. informationsteknologi, sundhed, detail- og forbrugerprodukter, kommunikation og finans- og industrisektoren.
- Autodis forhandler reservedele på eftermarkedet for lette køretøjer og lastbiler til det uafhængige eftermarkedssegment, særligt i Frankrig og i Polen.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med meddelelse fra Kommissionen om en forenklet procedure for behandling af bestemte fusioner efter Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽²⁾.

4. Europa-Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Alle bemærkninger skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 10 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer M.7808 — Bain Capital/Autodistribution Group sendes til Europa-Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

⁽²⁾ EUT C 366 af 14.12.2013, s. 5.

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 358/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»POLJIČKI SOPARNIK«/»POLJIČKI ZELJANIK«/»POLJIČKI ULJENJAK«

EU-nr.: HR-PGI-0005-01224-8.5.2014

BOB () BGB (X)

1. Betegnelser

»Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Kroatien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

3.2. Beskrivelse af produktet

»Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« er et bagværk, der fremstilles af fintmalet hvedemel, bladbede, røde løg, olivenolie og blandet olie (olivenolie og solsikkeolie i forholdet 1:1), hvidløg, salt og vand. Det endelige produkt er en udrullet dej i form af et rundt brød, der er fyldt med bladbede og røde løg og er kendt som »kapula« (et udtryk, der anvendes i dagligdags tale i det afgrænsede geografiske område). Det bages på en glohed åben herd, »komin« (et udtryk, der anvendes i dagligdags tale i det afgrænsede geografiske område) på et leje af kul dækket med aske.

Produktet har en rund form og en diameter på 90-110 cm. Overfladen pensles med olivenolie og presset eller finthakket hvidløg. Efter bagning og pensling skæres produktet i mindre stykker, »fete« (et udtryk, der anvendes i dagligdags tale i det afgrænsede geografiske område), der er rombeformede, »pašajice« (et udtryk, der anvendes i dagligdags tale på det afgrænsede geografiske område).

Organoleptiske egenskaber:

Lugt: den bagte dej har en lugt af træ, der er brændt på et åbent ildsted, og af hvidløg.

Smag: produktet smager af bladbede, olivenolie og hvidløg.

Farve: lysegul til lysegrøn.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Råvarerne til fremstillingen af »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« er fintmalet hvedemel, bladbede, røde løg, olivenolie og blandet olie (olivenolie og solsikkeolie i forholdet 1:1), hvidløg, salt og vand.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Samtlige trin i fremstillingen af »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak«, fra forberedelse af dejen og tilsætning af fyld til bagning, skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.5. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

»Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« skal skæres med en særlig, afrundet kniv (midten af knivæggen er afrundet). Produktet skæres i mindre stykker kaldet »fete«, der er rombeformede, kaldet »pašajica«.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til

Ved markedsføring skal »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« bære det fælles mærke »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak«. Enhver, der markedsfører produktet i overensstemmelse med specifikationen, har ret til at anvende det fælles logo på de samme betingelser.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Mod nordøst afgrænses det geografiske område Poljica ved floden Cetina, mod vest ved floden Žrnovnica, og mod syd ved Adriaterhavet.

Poljica består af Donja, Srednja og Gornja Poljica. Til Donja Poljica hører: Podstrana, Jesenice og Zakučac. Til Srednja Poljica hører: Žrnovnica, Tugare, Dubrava, Gata, Čišla, Naklice, Zvečanje, Ostrvica, Kostanje, Podgrađe, Sitno Donje, Sitno Gornje, Srinjine og Seoca. Til Gornja Poljica hører: Donji Dolac, Gornji Dolac, Srijane og Trnbusi.

5. Tilknytning til det geografiske område

Beskyttelsen af produktet »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« er baseret på en lang tradition for fremstilling af produktet, der har bibeholdt sit særlige ry helt frem til i dag. »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« er et bagværk, som serveres til festdage, og som kommer fra den region, der engang udgjorde Poljička Republika. Produktionen kan føres tilbage til perioden, hvor tyrkerne angreb området ned til kysten og det dalmatinske Zagoraområde (Z. Šimunović-Petrić. 1992, Ethnologica Dalmatica s. 95-99). Ifølge de historier, som overleveres fra generation til generation, og tilgængelige gamle skrifter var »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« et produkt, som var bestemt for de fattige.

Området Poljica er et udtalt karstområde, der er kendetegnet ved jorder med overvejende ringe dybde, ekstrem varme og tørke, mangel på nedbør, og meget få arealer, der egner sig til landbrug. Derfor har befolkningen, når det gælder landbrugsproduktion, altid dyrket korn og grøntsager, som var deres hovedernæringsmiddel.

Fattigdom og de barske vilkår i det stenede område Poljica, som betød, at der blev dyrket meget få afgrøder, førte til, at kvinderne fra Poljica, der også kaldes »stopanjice«, med deres opfindsomhed og kunnen begyndte at lave »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« af de enkle grøntsager, som de havde adgang til (bladbede, røde løg og hvidløg) samt olivenolie og mel.

Hele processen med tilberedelse og fremstilling af »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« er resultatet af lokalbefolkningens særlige færdigheder og kunnen ved tilberedelse og fremstilling af produktet og af den tradition, der er blevet overleveret fra generation til generation, og som plejes i det afgrænsede geografiske område.

Alle faser af produktionen af »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« udføres udelukkende med håndkraft. De faser og de særlige færdigheder, som afviger fra den sædvanlige fremgangsmåde, og hvor lokalbefolkningens viden er væsentlig, er følgende: ved forberedelsen af dejen til »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« folder kvinderne dejens øverste og nederste kanter med håndkraft, så fylDET forbliver mellem de to lag. Før selve bagningen flytter kvinderne med hænderne meget forsigtigt »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« fra træpladen »sinije« til herden, »komin«. Da »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« er meget tynd, kan den, hvis den flyttes for hurtigt eller med mangel på omhu, ændre form og miste sit karakteristiske udseende.

Måden, hvorpå »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« tilberedes i dag, ingredienserne og de traditionelle værktøjer, der anvendes til at tilberede den, er de samme som tidligere, sådan som Ivanišević beskrev dem i sin bog fra 1906 (F. Ivanišević, *Poljica narodni život i običaji*, 2006, genoptryk af udgaven fra 1906, s. 72 og 93-94).

Det ry, som »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« nyder, skyldes til dels den kunnen, der kræves for at skære produktet i formen i mindre stykker, »fete« i rombeformede »pašajica«, der kendetegner produktet, når det serveres. Den særlige måde, hvorpå produktet skæres i mindre stykker, overleveres fra generation til generation, hvorved metoden bevares og er yderligere en faktor, der gør produktet genkendeligt.

Det særlige ry, som produktets navn og dets lange tradition nyder, viser sig dels ved, at »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« i 2007 blev opført på den liste over Republikken Kroatiens immaterielle kulturskatte, som det kroatiske kulturministerium fører, og dels ved at det anses for at være en del af den kroatiske kulturarv (jf. en beslutning fra det kroatiske kulturministerium, 2007).

»Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« er gået fra at være mad for fattigfolk til at være et produkt, som er stadig mere eftertragtet blandt forbrugerne, navnlig ved højtiderne juleaften og fasten, hvor man traditionelt spiser fastemad (Poljica, *List Poljičkog dekanata*, 1975, s. 41-43).

Den betegnelse, der oftest anvendes på markedet og i daglig tale, er »Poljički soparnik«, som derfor er den mest kendte betegnelse, mens betegnelserne »Poljički zeljanik« og »Poljički uljenjak« også anvendes, dog mest blandt beboerne på Poljicaegnen. At »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« stadig nyder et højt ry i dag, ses også ved, at produktets navn og tilberedningsmåde er nævnt i det specialiserede gastronomiske tidsskrift *Dobra hrana*, hvor opskrifter på traditionelle produkter er nævnt (*Dobra hrana*, tillæg til *Jutarnji list* nr. 37, 2014).

»Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« har desuden været tema i det populære madprogram »Tri, dva, jedan- kuhaj!« (Tre, to, én, lav mad!), som vises på TV-kanalen RTL (<http://www.rtl.hr/tri-dva-jedan-kuhaj/recepti/1155655/soparnik-prastaro-jelo-jos-iz-vremena-turaka/>), hvilket yderligere vidner om den anseelse, produktet nyder i Kroatien.

»Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« fik særlig opmærksomhed i 1990'erne, da der på Poljicaegnen blev organiseret kultur- og kunstrelaterede begivenheder samt erhvervsbegivenheder. En af disse begivenheder er sommerfestivalen i Omiš kaldet »Kultura i običaji Poljica« (kultur og skikke på Poljicaegnen), og hvor »Poljički soparnik«/»Poljički zeljanik«/»Poljički uljenjak« fremstilles på traditionel vis. Et særligt dommerpanel bedømmer dens udseende og smag og tildeler præmier for de bedste produkter (*Ljetni festival XXIV Omiško ljeto, Kultura i običaji Poljica »Poljičkog soparnika«/»Poljičkog zeljanika«/»Poljičkog uljenjaka«*, 2013).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOPARNIK/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-soparnik.pdf>

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2015/C 358/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR BESKYTTEDE OPRINDELSESBETEGNELSER OG BESKYTTEDE GEOGRAFISKE BETEGNELSER

Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

»OLIVE DE NÎMES«

EU-nr.: FR-PDO-0105-01284 — 21.11.2014

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture — 1120 Route de Saint Gilles
30900 Nîmes
FRANKRIG

Tlf.: +33 466045034
Fax nr.: +33 466045031
E-mail: olive.nîmes@orange.fr

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes er en sammenslutning bestående af producenter og forarbejdningsevirsomheder, der arbejder med Olive de Nîmes, og som har en legitim interesse i ændringsansøgningen.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets navn
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet: Kontrol

4. Type ændring(er)

- ☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, som ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller lignende), og som ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet

Beskrivelsen er færdiggjort på baggrund af bestemmelserne i den oprindelige beslutning om anerkendelse af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, hvilket indebærer en præcisering af Olive de Nîmes' glatte overflade og faste konsistens.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

For at give en bedre karakteristik af produktet er værdien af Olive de Nîmes' spredthed (udtrykt i værdien 3 på Det Internationale Olivenråds (IOC) skala) blevet indført i beskrivelsen.

Geografisk område

Vilkårene for identifikation af parcellerne er blevet indført i varespecifikationen. De etaper af produktionen, der finder steder i det geografiske område, og som er forblevet uændret siden den nationale anerkendelse, er ligeledes anført.

Bevis for oprindelse

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning er afsnittet »Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique« (bevis for varens oprindelse i det geografiske område) blevet konsolideret og omfatter navnlig forpligtelser med hensyn til indberetning og registrering med henblik på at kunne spore produktet og overvåge produktionsvilkårene.

Der indføres desuden tilføjelser til dette afsnit, og det suppleres af flere bestemmelser om registre og indberetningsdokumenter, som skal sikre sporbarheden og kontrollen med, at produkterne opfylder kravene i varespecifikationen.

Produktionsmetode

Ud over de rent formelle ændringer er varespecifikationen blevet ændret på følgende punkter:

Beplantningstæthed: Der indføres bestemmelser vedrørende beplantningstæthed på mindst 24 m² pr. træ (»dette areal udregnes ved at gange afstanden mellem rækkerne og afstanden mellem træerne«) af hensyn til klarheden og kontrollen med fordelingen af træer. Der er indføjet en præcisering for træer, som var udsat for frosten i 1956. Der tages her højde for de nye skud eller den rodhugning, der fulgte efter frosten, og som har betydet, at nogle træer har flere stammer. I disse tilfælde kan afstanden mellem træerne være under 4 meter.

Beskæring: Bestemmelsen om bortskaffelse af det afskårne materiale slettes, fordi det med de anvendte beskærings-teknikker kan findeles på stedet uden at skulle fjernes fra parcellen.

Udbytte: Bestemmelsen om overskridelse og formindskelse af udbyttet fjernes. En sådan undtagelse er ikke passende.

Høst: Med henblik på administrativ forenkling vil høstens startdato fremover blive fastsat af direktøren for INAO frem for ved en interministeriel afgørelse. Samtidig præciseres den alder, hvor træerne bliver produktionsdygtige. Af kontrollensyn skal træerne nu »være plantet på stedet i fem år« frem for at »være fem år gamle«.

Bestemmelsen om oliven, der samles op fra jorden, skal opbevares adskilt for at kunne bære den beskyttede betegnelse, fjernes. Dette ændrer dog ikke på høstbetingelserne, idet varespecifikationen fastsætter, at olivenerne høstes på træet.

Opbevaring af olivenerne: Varespecifikationen suppleres med en bestemmelse om, at olivenerne skal leveres til forarbejdningsvirksomheden senest 48 timer efter høsten, og at der maksimalt må gå 48 timer fra ankomsten til forarbejdningsvirksomheden og selve forarbejdningen. Denne bestemmelse er mere præcis end den nuværende bestemmelse i varespecifikationen (fire dage, hvoraf der maksimalt må gå to dage mellem høsten og leveringen til forarbejdningsvirksomheden) og gør det nemmere at føre kontrol. Bestemmelse om brug af åbne tremmekasser til høsten erstattes af »kasser med huller«, hvilket er mere eksplicit.

Forarbejdningsbetingelser: Beskrivelsen suppleres med en definition af stødt oliven: »unormal farve, fejl på ydersiden uden betydning for kødet«. Omtalen af rynkede oliven fjernes, da den optræder to gange.

Opbevaring og behandling af olivenerne: Maksimumindholdet på 8 kg (afdryppet nettovægt) ændres ikke men der suppleres med en angivelse af den tilsvarende bruttovægt (12,5 kg).

Mærkning

Oplysningerne om mærkning af de produkter, der bærer oprindelsesbetegnelsen, er bragt i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012. Der er tilføjet en forpligtelse til at påføre Den Europæiske Unions BOB-symbol og påskriften »appellation d'origine protégée« (»beskyttet oprindelsesbetegnelse«) eller »AOP« (»BOB«) i stedet for de nationale betegnelser.

Andet: Kontrol

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning præsenteres afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« i form af en tabel, hvoraf de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, deres referenceværdier og evalueringsmetode fremgår.

Den kompetente kontrolmyndigheds kontaktoplysninger anføres. De erstatter kontrolinstansens kontaktoplysninger for således at undgå en ændring af varespecifikationen i fald, der sker ændringer i kontrolinstansen.

ENHEDSDOKUMENT

»OLIVE DE NÎMES«

EU-nr.: FR-PDO-0105-01284 — 21.11.2014

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse(r)**

»Olive de Nîmes«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Olive de Nîmes« er en hel grøn oliven uden stilk, som er kendetegnet ved et glat ydre og en fast konsistens, og som udelukkende er af sorten Picholine. Olive de Nîmes er hverken knuste eller opslidsede.

Bitterheden fjernes ved, at oliverne lægges i blød i en alkalisk opløsning med kaliumchlorid eller natriumcarbonat, der i massefylde ikke overstiger 1 032. Efter at oliverne har ligget i blød, og en del af bitterheden således er fjernet, erstattes den alkaliske opløsning af klart drikkevand for at skylle oliverne. Derefter lægges oliverne i en saltlage med havsalt.

Der er tale om en oliven med en karakteristisk sprødhed, der scorer over 3 på Det Internationale Olivenråds (IOC) skala. Det er en sprød og saftig oliven, der har en typisk salt smag af smør og nødder.

Oliverne er af en størrelse, så der højst er 34 oliven per 100 gram.

Partierne skal være ensartede både med hensyn til farve og størrelse.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal foregå i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige bestemmelser for skiveskæring, rivning, emballering osv. vedrørende det produkt, som betegnelsen henviser til*

Emballeringen foregår obligatorisk i det geografiske område, hvor oliverne pakkes i beholdere, der kan indeholde op til 8 kg (afdryppet nettovægt) oliven.

Det er nødvendigt at indpakke produktet i området, da det er skrøbeligt. Olive de Nîmes er en skrøbelig olivenfrugt og skal behandles varsomt. Den er modtagelig over for stød (den får let mærker) og over for de temperatursvingninger, der kan forekomme under transport.

Denne foranstaltning bidrager til at bevare olivenfrugtens udseende og sikrer desuden en bedre sporbarhed.

Olive de Nîmes konserveres ved enten at blive kølet ned, ved at øge saltkoncentrationen i saltlagen, ved pasteurisering, ved tilsætning af inert gas eller ved pakning i beskyttende atmosfære.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til

Foruden de obligatoriske oplysninger, som mærknings- og fødevarerlovgivningen foreskriver, omfatter mærkningen af oliven med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Olive de Nîmes« følgende oplysninger:

- navnet på betegnelsen »Olive de Nîmes«
- angivelsen »appellation d'origine protégée« (beskyttet oprindelsesbetegnelse).

Disse oplysninger skal samles inden for samme synsfelt og på samme etiket.

De skal trykkes med synlige, læselige, uudslettelige bogstaver, som træder klart frem fra den baggrund, de trykkes på, og er tilstrækkeligt store til, at oplysningerne tydeligt kan skelnes fra alle de øvrige skrevne angivelser og tegninger.

- EU's BOB-symbol.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område for produktionen af Olive de Nîmes omfatter det område i Gard, hvor der dyrkes oliven, og den østlige del af departementet Hérault med undtagelse af de områder, der er dækket af Causses-området, Cevennerbjergene og Camargue-området.

De naturlige grænser er Rhône-floden mod øst og Camargue-området mod syd. Mod nord er grænsen klimatisk, idet den svarer til den naturlige grænse for dyrkningen af sorten Picholine. Mod nordøst følger grænsen departementet Gard's grænser (der går igennem buskhederne — »les garrigues« — beliggende i en højde af mere end 300 meter). Mod vest går grænsen længere end Vidourle-dalen og følger en linje Ganges-Pic St Loup-le Lez med træbevoksede bjergrygge.

Produktionsområdet omfatter 223 kommuner, hvoraf de 183 er beliggende i departementet Gard og 40 er beliggende i departementet Hérault.

Olivenerne høstes og behandles i det geografiske område, der dækker følgende kantoner og kommuner:

Departementet Gard:

Alle kommuner i kantonerne Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

Kommunerne i kantonerne Anduze (med undtagelse af kommunerne Géderargues og Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (med undtagelse af kommunerne Pouzilhac og Valliguières), Rhône-Vidourle (med undtagelse af kommunerne Aimargues og le Cailar), Sauve (med undtagelse af kommunen Fresac), Uzès (med undtagelse af kommunen La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (med undtagelse af kommunen Brouzet-les-Alès).

Følgende kommuner: Alès, dele af Allègre-les-Fumades, Aubord, dele af Beaucaire, dele af Bellegarde, Belvezet, Bernis, Bouquet, Conqueyrac, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Géderac, dele af Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bruguière, La Cadière-et-Cambo, Lussan, Méjannes-les-Alès, Mons, Rochefort-du-Gard, Saint-Christol-Les-Alès, dele af Saint-Gilles, Saint-Hilaire-de-Brethmas, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Privat-des-Vieux, Saze, Vallérargues, dele af Vauvert og dele af Verfeuil.

Departementet Hérault:

Kommunerne i kantonerne Castries (med undtagelse af kommunen Jacou), Claret (med undtagelse af kommunen Ferrières-les-Verreries), Lunel (med undtagelse af kommunerne Marsillargues, Saint-Just og Saint-Nazaire-de-Pézan).

Følgende kommuner: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Der er indgivet et kort med en klar afgrænsning af det geografiske område til kommunekontorerne i hver kommune. Disse kommuner kan også finde kortet på den kompetente nationale myndigheds websted, i overensstemmelse med Inspire-direktivet.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Dyrkningsområdet er et bakke- og skræntområde, der generelt ligger lavere end 350 m over havets overflade. Jorden består hovedsagelig af kalk og er meget lidt frugtbar. Klimaet er et Middelhavsklima med udpræget tørke om sommeren og kraftig regn om efteråret. Området er udsat for megen blæst, særlig udbredt er nordenvindene fra mistralen, og vintrene kan være strenge.

Olive de Nîmes stammer fra kommunen Collias, der ligger i det geografiske område, og har været produceret som spiseoliven siden det 18. århundrede.

Betegnelsen »Picholine« er kommet til at betegne en type oliven af sorten »Plant de Collias«, hvor bitterheden er fjernet med brødrene Piccolinis metode. Man udvalgte de bedste faste olivenfrugter, der var velegnet til at blive behandlet efter denne metode.

I anden halvdel af det 19. århundrede udviklede kemikerne sodalud, der viste sig at være velegnet til at fjerne bitterheden fra store mængder oliven, hvilket førte til udviklingen af mere industrielle former for produktionen af spiseoliven.

De smagsmæssige egenskaber ved olivenfrugten og træets botaniske egenskaber har ført til, at Picholine-sorten er blevet udbredt langt ud over dens oprindelsesområde.

Det er dog i departementet Gard, at produktionen af den grønne oliven Picholine er størst. Det skyldes uden tvivl, at sorten Picholine er så robust, og den klarer sig fremragende i jordbunds- og klimaforholdene i betegnelsens produktionsområde. Sorten Picholine dominerer området omkring Nîmes, hvor den også stammer fra, mens der ved Cevennerbjergene findes andre lokale sorter. I Collias og i de nærmeste landsbyer kan man finde Picholine-træer, der er over 200 år gamle.

Olive de Nîmes er traditionelt blevet høstet og tilberedt i det historiske område for Picholine-sorten. Træerne holdes lave, og olivenerne høstes ved håndkraft, når de stadig er grønne. De tilberedes derefter i henhold til den traditionelle metode »fermentation lactique réduite« (begrænset mælkesyrefermentering). De hele oliven lægges i blød i en alkalisk opløsning med kaliumchlorid eller natriumcarbonat, der i massefylde ikke overstiger 1 032.

Efter at olivenerne har ligget i blød, og en del af bitterheden derved er fjernet, erstattes den alkaliske opløsning af klart drikkevand.

Derefter lægges olivenerne i en saltlage med havsalt, der i massefylde ikke overstiger 1 060. Opløsningen kan tilføres citronsyre og mælkesyre for at sænke opløsningens pH til omkring 4,7.

5.2. *Produktets egenart*

Olive de Nîmes er karakteriseret ved:

- en klar grøn farve
- en karakteristisk sprødhed
- en duft af smør og nødder
- en kraftigt salt smag, som dog ikke overdøver aromaerne.

Produktet sælges til forbrugeren i saltlage eller vakuumpakket og altid i partier, hvor olivenerne er ensartede i farve og størrelse.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Sagkundskaben bag dyrkning af oliventræerne og fremstillingen af spiseolivenerne er blevet videreført i den lange tradition for olivendyrkning i det geografiske område.

Olive de Nîmes af sorten Picholine er ret modstandsdygtig over for vinterkulde, og dens frugter er modstandsdygtige over for den kraftige blæst om efteråret.

På grund af de naturlige forhold er dyrkningsmetoden karakteristisk. Således holdes træerne traditionelt lave for at lette høsten af grønne oliven beregnet til spiseoliven, men også for at beskytte træerne mod den stærke vind.

Høsten foretages ved håndkraft. Det skyldes, at Picholine-oliverne sidder godt fast på stilken, og de kan dårligt høstes med maskine, da de kan lide skade herved. Desuden er plantagerne traditionelt ret små med små mure omkring og ofte vanskeligt tilgængelige, og de egner sig derfor ikke til maskinhøst.

Oliverne tilberedes efter den traditionelle metode med begrænset mælkesyrefermentering, hvor metoden stoppes, før opløsningen når ind til olivenens kerne. Derved fjernes en del af bitterheden.

Denne fermentering er traditionel i området og gør det muligt at fjerne syrligheden og bevare olivenfrugtens farve, særlige smag og sprødhed.

Denne produktion har i tidernes løb oplevet fremgang og tilbagegang. Men da området er så velegnet for denne olivenfrugt, da indbyggerne lægger stor vægt på det oprindelige produkt, og da de lokale konfektfremstillere besidder den nødvendige sagkundskab, er produktionen af Olives de Nîmes fortsat uafbrudt indtil i dag, hvor den endda oplever en vis fremgang og er et yndet produkt både hos produktørerne og forbrugerne.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOliveDeNimes2015.pdf>

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA