

# Amtsblatt

## der Europäischen Union

# C 150



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

55. Jahrgang  
26. Mai 2012

---

<u>Informationsnummer</u>	Inhalt	Seite
---------------------------	--------	-------

### II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### **Europäische Kommission**

2012/C 150/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6524 — Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok) <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 150/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.6470 — TE/Deutsch) <sup>(1)</sup> .....	1

---

### IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### **Europäische Kommission**

2012/C 150/03	Euro-Wechselkurs .....	2
---------------	------------------------	---

---

DE

Preis:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

(Fortsetzung umseitig)

V *Bekanntmachungen*

VERWALTUNGSVERFAHREN

**Europäische Kommission**

2012/C 150/04	MEDIA 2007 — Entwicklung, Vertrieb, Öffentlichkeitsarbeit und Fortbildung — Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen — EACEA/14/12 — Unterstützung der Digitalisierung europäischer Kinos	3
---------------	---	---

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

**Europäische Kommission**

2012/C 150/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida) — Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	7
2012/C 150/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business) <sup>(1)</sup> .....	8

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

**Europäische Kommission**

2012/C 150/07	Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	9
2012/C 150/08	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	13



<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR

## II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.6524 — Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2012/C 150/01)

Am 3. Mai 2012 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32012M6524 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss****(Sache COMP/M.6470 — TE/Deutsch)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2012/C 150/02)

Am 2. April 2012 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Gemeinsamen Markt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
  - der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32012M6470 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.
-

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

25. Mai 2012

(2012/C 150/03)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,2546	AUD	Australischer Dollar	1,2815
JPY	Japanischer Yen	99,80	CAD	Kanadischer Dollar	1,2890
DKK	Dänische Krone	7,4310	HKD	Hongkong-Dollar	9,7395
GBP	Pfund Sterling	0,80030	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6563
SEK	Schwedische Krone	8,9930	SGD	Singapur-Dollar	1,6039
CHF	Schweizer Franken	1,2014	KRW	Südkoreanischer Won	1 486,23
ISK	Isländische Krone		ZAR	Südafrikanischer Rand	10,4739
NOK	Norwegische Krone	7,5510	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9470
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	HRK	Kroatische Kuna	7,5815
CZK	Tschechische Krone	25,423	IDR	Indonesische Rupiah	11 947,18
HUF	Ungarischer Forint	300,77	MYR	Malaysischer Ringgit	3,9564
LTL	Litauischer Litas	3,4528	PHP	Philippinischer Peso	54,962
LVL	Lettischer Lat	0,6983	RUB	Russischer Rubel	40,0510
PLN	Polnischer Zloty	4,3530	THB	Thailändischer Baht	39,758
RON	Rumänischer Leu	4,4685	BRL	Brasilianischer Real	2,5435
TRY	Türkische Lira	2,3106	MXN	Mexikanischer Peso	17,5657
			INR	Indische Rupie	69,5160

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

## VERWALTUNGSVERFAHREN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**MEDIA 2007 — ENTWICKLUNG, VERTRIEB, ÖFFENTLICHKEITSARBEIT UND FORTBILDUNG**

**Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen — EACEA/14/12**

**Unterstützung der Digitalisierung europäischer Kinos**

(2012/C 150/04)

### 1. Ziele und Beschreibung

Grundlage der vorliegenden Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen ist der Beschluss Nr. 1718/2006/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. November 2006 zur Umsetzung eines Förderprogramms für den europäischen audiovisuellen Sektor (MEDIA 2007).

Die allgemeinen Ziele des Programms sind:

- a) die kulturelle und sprachliche Vielfalt und das europäische kinematografische und audiovisuelle Erbe zu wahren und zu stärken, der Öffentlichkeit den Zugang zu diesem Erbe zu gewährleisten und den Dialog zwischen den Kulturen zu fördern;
- b) die Verbreitung europäischer audiovisueller Werke und die Zahl ihrer Zuschauer innerhalb und außerhalb der Europäischen Union zu erhöhen, unter anderem durch eine intensivere Zusammenarbeit mit den Akteuren;
- c) die Wettbewerbsfähigkeit der europäischen audiovisuellen Branche im Rahmen eines offenen, wettbewerbsfähigen und beschäftigungsfördernden europäischen Markts zu stärken, unter anderem durch die Förderung von Verbindungen zwischen Fachleuten des audiovisuellen Bereichs.

Das Ziel der Fördermaßnahme zur „Digitalisierung von Kinos“ besteht darin, Kinos, die zu einem erheblichen Prozentsatz nicht nationale, europäische Werke zeigen, zu ermutigen, die Möglichkeiten der Digitaltechnik zu nutzen.

Diese Aufforderung zur Einreichung von Vorschlägen soll Kinos, die europäische Filme zeigen, den Umstieg auf die Digitaltechnik erleichtern, indem indirekte Kosten, die beim Erwerb eines Digitalprojektors anfallen, bezuschusst werden.

### 2. Förderfähige Antragsteller

Diese Aufforderung richtet sich an unabhängige europäische Kinobetreiber, deren Haupttätigkeit in der Vorführung von Filmen besteht.

Die Antragsteller müssen ihren Sitz in einem der folgenden Länder haben:

- den 27 Mitgliedstaaten der Europäischen Union
- EWR-Länder, die Schweiz und Kroatien
- Bosnien und Herzegowina (unter der Voraussetzung, dass der Verhandlungsprozess abgeschlossen ist und das Land offiziell zum Teilnehmerland des Programms MEDIA erklärt wird).

Antragstellende Einrichtungen müssen:

- Erstaufführungskinos sein (Kinos, die europäische Filme innerhalb eines Zeitraums von höchstens 12 Monaten nach ihrer nationalen Kinopremiere in Erstaufführung zeigen);
- seit mindestens drei Jahren für die Öffentlichkeit geöffnet sein;
- mit einem System für den Eintrittskartenverkauf und die Einnahmenerklärung ausgestattet sein;
- über mindestens eine Leinwand und 70 Kinositzeplätze verfügen;
- 520 Aufführungen pro Jahr durchführen, sofern es sich um ständige Kinos handelt (d. h., Kinos die mindestens sechs Monate im Jahr geöffnet sind), 300 Aufführungen pro Jahr durchführen, sofern es sich um Kinos mit nur einer Leinwand handelt (30 Aufführungen pro Monat) und mindestens 30 Aufführungen pro Monat durchführen, sofern es sich um Sommer- bzw. Freiluftkinos handelt (Kinos, die weniger als sechs Monate im Jahr geöffnet sind);
- im Vorjahr mindestens 20 000 Eintrittskarten verkauft haben, für die tatsächlich der reguläre Ticketpreis gezahlt wurde.

Antragsteller, denen auf der Grundlage einer VPF-Vereinbarung von einer dritten, zwischengeschalteten Stelle (einem Integrator) ein Projektor zur Verfügung gestellt worden ist oder werden wird, sind nicht förderfähig.

Als förderfähig gelten ausschließlich Kinos, die im Jahr 2011 mindestens 50 % europäische Filme gezeigt haben, von denen mindestens 30 % nicht nationale, europäische Filme sein müssen.

Ein Film gilt als europäisch, wenn er der Definition des MEDIA-Programms für solche Filme im Rahmen der Maßnahme „Selektive Verleihförderung“ und „Automatische Verleihförderung“ entspricht.

Filme, die diesbezüglich bereits klassifiziert wurden, werden in der „European Movie Database“ aufgeführt:

[http://ec.europa.eu/culture/media/programme/distrib/filmbase/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/culture/media/programme/distrib/filmbase/index_en.htm)

Ein Film gilt als europäisch, wenn er der folgenden Definition entspricht:

Jeder neuere Spielfilm (einschließlich Animationsfilme) oder Dokumentarfilm von mindestens 60 Minuten Länge, der folgende Voraussetzungen erfüllt:

- Der Film wurde überwiegend von einem oder mehreren Produzenten mit Sitz in einem der am MEDIA-Programm teilnehmenden Länder produziert. Um als tatsächliche Produzenten zu gelten, müssen die Produktionsfirmen als solche anerkannt sein. Andere Aspekte, wie die kreative Leitung, das Eigentum an Nutzungs- und Verwertungsrechten und die Höhe der Gewinnbeteiligung können ebenfalls herangezogen werden, um den tatsächlichen Produzenten zu bestimmen.

und

- Der Film muss in bedeutendem Umfang unter Beteiligung von Fachkräften produziert worden sein, die Staatsbürger der am MEDIA-Programm teilnehmenden Länder sind bzw. dort ihren Wohnsitz haben. Unter „bedeutendem Umfang“ ist zu verstehen, dass mehr als 50 % der in der unten stehenden Tabelle aufgeführten Punkte erreicht werden (z. B. 10 oder mehr Punkte im Falle eines Spielfilms, oder die Mehrheit der Punkte, wenn die Gesamtzahl der zu vergebenden Punkte unter 19 liegt, was normalerweise bei Dokumentar- oder Animationsfilmen der Fall ist, wo in der Regel nicht alle Punktekategorien von Belang sind):

Aufgaben	Punkte
Regisseur	3
Drehbuchautor	3
Komponist	1
Darsteller 1	2
Darsteller 2	2
Darsteller 3	2
Künstlerische Gesamtl./Produktionsdesign	1

Aufgaben	Punkte
Kamera	1
Schnitt	1
Ton	1
Drehort	1
Kopierwerk	1
INSGESAMT	19

Filme mit Werbe-, pornografischen oder rassistischen Inhalten sowie Filme, die Gewalt verherrlichen, sind nicht förderfähig.

### 3. Förderfähige Maßnahmen:

Zuschüsse zu den indirekten Kosten, die beim Erwerb von Digitalprojektoren anfallen, welche den von der Digital Cinema Initiative (DCI) festgelegten technischen und urheberrechtsrelevanten Anforderungen (*content security requirements*) entsprechen, zur Installation in einem Kino, das alle Förderkriterien erfüllt.

Zuschüsse können nur für einen Projektor pro Leinwand und für maximal drei Leinwände pro Kino beantragt werden.

Der Projektor muss zwischen dem Zeitpunkt der Einreichung des Förderantrags und dem 31. Dezember 2013 erworben werden.

### 4. Gewährungskriterien

Förderfähige Anträge/Maßnahmen werden anhand folgender Kriterien bewertet:

Kriterien	Punkte
Europäische Dimension (Prozentsatz der europäischen nicht nationalen Filme)	65
Anzahl der förderfähigen beantragten Projektoren	
1 Projektor	<input type="checkbox"/> 7
2 Projektoren	<input type="checkbox"/> 13
3 Projektoren	<input type="checkbox"/> 25
Vorhandensein eines nationalen Fördermechanismus	
Nein	<input type="checkbox"/> 10
Ja	<input type="checkbox"/> 0

### 5. Mittelausstattung

Das Jahresbudget für die Kofinanzierung von Projekten wird auf 2 000 000 EUR geschätzt.

Die Finanzhilfe wird in Form eines Zuschusses gewährt und als Pauschalbetrag in Höhe von maximal 20 000 EUR pro Leinwand ausgezahlt.

Der Zuschuss deckt Kosten ab, die in Zusammenhang mit dem Umstieg europäischer Filmtheater auf die Digitaltechnik entstehen; davon ausgenommen sind die Kosten für den Digitalprojektor und den Server.

Die Agentur behält sich vor, nicht alle verfügbaren Mittel zu vergeben.

### 6. Stichtag für die Einreichung von Anträgen

Die Vorschläge sind bis zum **31. Juli 2012** (Datum des Poststempels) einzureichen.

Die Vorschläge sind an die folgende Adresse zu senden:

Education, Audiovisual and culture Executive Agency (EACEA)  
Constantin DASKALAKIS  
BOUR 3/66  
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1  
1140 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Berücksichtigt werden ausschließlich Anträge, die auf dem offiziellen Antragsformular eingereicht werden und von dem bevollmächtigten Vertreter der antragstellenden Einrichtung ordnungsgemäß unterzeichnet sind. Auf den Umschlägen muss deutlich lesbar angegeben sein:

**MEDIA programme — Distribution EACEA/14/12 — Digitisation of cinemas**

Per Fax oder E-Mail übermittelte Anträge werden nicht berücksichtigt.

**7. Weitere Informationen**

Die Richtlinien und die Antragsformulare sind unter folgender Internetadresse abrufbar:

[http://ec.europa.eu/culture/media/programme/exhibit/schemes/digitisation/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/culture/media/programme/exhibit/schemes/digitisation/index_en.htm)

Die Anträge müssen auf den hierfür vorgesehenen Formularen eingereicht werden und alle geforderten Informationen und Anlagen enthalten.

---



## VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

### EUROPÄISCHE KOMMISSION

#### **Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida)**

#### **Für das vereinfachte Verfahren in Frage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 150/05)

1. Am 15. Mai 2012 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates<sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Die Unternehmen Aegon Spanje Holding B.V. (Spanien), das der Aegon-Gruppe (Niederlande) angehört, und Liberbank SA (Spanien) erwerben im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen die gemeinsame Kontrolle über das Unternehmen Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA (Spanien).

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Aegon Spanje Holding B.V.: Angebot und Vertrieb von Versicherungs- und Rentenprodukten in Spanien,
- Liberbank SA: Angebot und Vertrieb von Bankdienstleistungen, Versicherungs- und Rentenprodukten in Spanien,
- Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA: Angebot und Vertrieb von Lebensversicherungs- und Rentenprodukten in Spanien.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor. Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte<sup>(2)</sup> in Frage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 (nachstehend „EG-Fusionskontrollverordnung“ genannt).

<sup>(2)</sup> ABl. C 56 vom 5.3.2005, S. 32 („Bekanntmachung über ein vereinfachtes Verfahren“).

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2012/C 150/06)

1. Am 21. Mai 2012 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen. Danach ist Folgendes beabsichtigt: Das Unternehmen Robert Bosch GmbH („Bosch“, Deutschland) erwirbt im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung durch Erwerb von Anteilen und Vermögenswerten die Kontrolle über die gesamte Werkstattausrüstungssparte von SPX Corporation, die unter dem Namen SPX Service Solutions („SPX' Service Solutions“, USA) geführt wird.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Bosch: Angebot von Produkten und Dienstleistungen in den Bereichen Kraftfahrzeugtechnik, Industrietechnik, Gebrauchsgüter und Gebäudetechnik, insbesondere Kfz-Werkstattausrüstung über den Geschäftsbereich Automotive Aftermarket,
- SPX' Service Solutions: Angebot von Kfz-Werkstattausrüstung sowie von Ausrüstungsteilen für Dienstleistungen der Klima- und Kältetechnik.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die EG-Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach Veröffentlichung dieser Anmeldung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business per Fax (+32 22964301), per E-Mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registrierung Fusionskontrolle  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 (nachstehend „EG-Fusionskontrollverordnung“ genannt).

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2012/C 150/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****„FICODINDIA DI SAN CONO“****EG-Nr.: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007****g.g.A. ( ) g.U. ( X )****1. Name:**

„Ficodindia di San Cono“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Italien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:****3.1 Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.6. — Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

**3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:**

Die g. U. „Ficodindia di San Cono“ ist Früchten folgender Sorten der Art „Opunzia Ficus Indica“ vorbehalten, die im unter Punkt 4 eingegrenzten Gebiet angebaut werden: „Surfarina“, auch „Gialla“ oder „Nostrale“ genannt; „Sanguigna“, auch „Rossa“ genannt; „Muscaredda“ oder „Sciannarina“, auch „Bianca“ genannt. Zulässig ist auch ein Anteil von bis zu 5 % der ortstypischen Sorte „Trunzara“. Die „Ficodindia“-Früchte weisen folgende Merkmale auf:

— Qualität: Qualität A („Agostani“), aus erster Blüte und Qualität B aus zweiter Blüte („Tardivi“ oder „Scozzolati“);

— die Handelsklassen EXTRA und I entsprechen denen des Codex Alimentarius

— Gewicht: 105-140 g, 140-190 g bzw. 190-270 g (Abweichung höchstens 5 %), in den Handelsklassen B, C bzw. D des Codex Alimentarius.

Beim Inverkehrbringen muss „Ficodindia di San Cono“ folgende Merkmale aufweisen: Fruchtgewicht über 105 g (Abweichung höchstens 5 %); Refraktionsgrad mindestens 14 %; Festigkeit des Fruchtfleischs mindestens 5 kg/cm<sup>2</sup>; Farbe: von grün nach gelb-orange verlaufend (gelbe Sorte), von grün nach rubinrot verlaufend (rote Sorte) und von grün nach hellstrohgelb verlaufend (weiße Sorte).

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

### 3.4 Tierfutter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

### 3.5 Besondere Erzeugungsschritte, in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die Ernte erfolgt entsprechend den jahreszeitlichen Klimabedingungen zwischen dem 20. August und dem 30. September bei den Früchten der ersten Blüte („Agostani“) und vom 10. September bis zum 31. Dezember bei den Früchten der zweiten Blüte („Tardivi“ oder „Scozzolati“). Die geernteten Früchte müssen von den Stacheln befreit werden und unter der Bezeichnung „von den Stacheln befreit“ in den Verkehr gebracht werden.

Erzeugung und Aufmachung von „Ficodindia di San Cono“ müssen in dem unter Punkt 4 eingegrenzten Gebiet erfolgen, damit vermieden wird, dass der Transport und übermäßige Handhabung zu Beschädigungen bzw. anderen Beeinträchtigungen der Früchte oder zu Druckstellen an der Schale führen, die die Farbe oder den Schimmer, durch welche sich die Früchte auszeichnen, verändern.

### 3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Das bearbeitete und von den Stacheln befreite Erzeugnis wird in neuen Verpackungen (Kisten aus Holz, Plastik oder Pappe oder Plastik- bzw. Pappschalen) in den Verkehr gebracht. In Kisten ist die Verwendung von Alveolarschalen gestattet. Zulässige Packungsgrößen sind: 0,500 kg; 1,00 kg; 2,00 kg; 2,50 kg; 3,00 kg; 3,50 kg und 5,00 kg, die zulässige Abweichung beträgt höchstens 10 %. Die Verpackungen müssen mit einem Kunststoffsiegel oder, im Falle von Netzen, mit einer Metallplombe verschlossen sein, damit verhindert der Inhalt nicht ohne Beschädigung des Behältnisses verändert werden kann. Zulässig ist traditionsgemäß die Mischung der drei Sorten Kaktusfeigen (Surfarina, Nostrale oder Gialla; Sanguigna oder Rossa; Muscaredda, Sciannarina oder Bianca) in einem Behälter. Ebenfalls zulässig ist die Beimischung eines Anteils von bis zu 5 % der ortstypischen Sorte „Trunzara“.

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Auf den Verpackungen müssen das nachstehend abgebildete Logo der Ursprungsbezeichnung und das EU-Symbol erscheinen. Zulässig sind außerdem die Aufschriften „Cactus Pear“ und „Fiorone“, letzteres jedoch nur bei Verpackungen mit Früchten von 105-130 g Gewicht, sowie die Angabe des Erntedatums. Das Logo setzt sich wie folgt zusammen: Unter der Aufschrift „Denominazione d'Origine Protetta D.O.P.“ sind drei fächerförmig angeordnete Feigen mit jeweils einer Krone am oberen Ende zu sehen, darunter ist der Umriss Siziliens wiedergegeben, über dem fünf Sterne im Halbkreis abgebildet sind; am unteren Rand ist der Name „Ficodindia di San Cono“ zu lesen.



## 4. Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungsgelände von „Ficoindia di San Cono“ umfasst das Gelände in einer Höhe von 200-600 m ü. M. in folgenden Gemeinden: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN) und Mazzarino (CL).

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Besonderheit des Erzeugungsgeländes von „Ficoindia di San Cono“ ist die Lage der Anbauflächen auf einer Höhe zwischen 200 und 600 m ü. M., wo sich sanfte Hügel und kleine Täler abwechseln und die Böden hauptsächlich aus tiefen und frischen, natürlich durchlässigen Schwemmlandböden mittlerer Dichte bestehen, bei denen der Sandanteil vorherrschend ist (Sandanteil mindestens 50 %) und die einen neutralen bis leicht alkalischen pH-Wert von 6,9-8,1 aufweisen. Der größte Teil dieser Flächen wird künstlich bewässert. Auf diesen Flächen sorgen die Landwirte vor Ort mit ihrer Erfahrung für die

richtige Verwaltung des Wasserhaushalts der Pflanze, wobei die jahreszeitlichen Gegebenheiten der Umgebung, das Alter der Bäume, die Menge der vorhandenen Früchte und die Höhe der Anbaufläche bei der Bestimmung der optimalen Bewässerung berücksichtigt werden. Der restliche Teil der Anbauflächen befindet sich in höheren Lagen und weist alle Klimabedingungen der Höhenlagen und die Bodenbedingungen des geografischen Gebiets auf, so dass der Anbau von hochwertigen Früchten auch ohne Bewässerung möglich ist.

### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Als Merkmale von „Ficodindia di San Cono“ zu nennen sind die Größe der Früchte, die starken und leuchtenden Farben der Schale, der äußerst angenehme Duft und der sehr süße Geschmack. Der süße Geschmack und die Größe der Früchte, die „Ficodindia di San Cono“ gegenüber den Früchten aus anderen Erzeugungsgebieten Siziliens auszeichnen, sind wichtige Kennzeichen, weil sie mit der Besonderheit des geografischen Gebiets zusammenhängen.

### 5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die besonderen Merkmale von „Ficodindia di San Cono“, also die sehr ausgeprägte Größe, die intensive Farbe der Schale und der angenehme Duft des Fruchtfleischs entwickeln sich dank des hervorragenden Zusammenwirkens von Umgebungs- und menschlichen Faktoren, welche das Erzeugungsgebiet kennzeichnen.

Das Gebiet weist spezielle Merkmale auf, so z. B. die Höhenlage und die Geländebeschaffenheit, die entscheidende Voraussetzungen für die Intensität und Art der Sonneneinstrahlung, den Wechsel von Benetzung und Trocknung des Epikarps der Früchte und die Temperaturveränderungen im Tagesverlauf, insbesondere während der Reifung der Früchte, bilden. Denn das Gebiet ist durch den Wechsel von sanften Hügeln und kleinen Tälern gekennzeichnet, weitab von der Küste gelegen und weist milde Winter auf. Diese Täler sind nach Osten und Westen hin vollständig offen. Dies ermöglicht eine gute Sonneneinstrahlung auf die Böden und das Eindringen der Ostwinde, die insbesondere in der Sommer- und Herbstzeit, also während der Reifung der Früchte, für ein milderes Klima sorgen. Die heiße Sommer- und Herbstluft wird auch während der wärmeren Tageszeiten dadurch abgekühlt, dass am späten Vormittag ein leichter Wind aus West- bis Nordwest weht, der dafür sorgt, dass die Temperaturen niemals zu hoch werden.

Diese physikalischen Vorgänge in Verbindung mit der Sonneneinstrahlung führen zur Entstehung und Ausprägung der Anthozyane, die für die Farbe des Epikarps und des Fruchtfleischs der Feigenkaktusfrüchte verantwortlich sind.

Außerdem führt die Lage der Anbaubetriebe auf dieser Höhe zusammen mit der effizienten Bewirtschaftung des Wasserhaushalts der Böden durch die örtlichen Bauern dazu, dass die Kaktusfeigen ein höheres Gewicht und einen höheren Zuckergehalt erreichen als auf Anbauflächen in anderen, tiefer gelegenen geografischen Gebieten. Die Böden in dem Gebiet können die Feuchtigkeit länger halten, so dass der Feuchtigkeitsgehalt konstant bleibt und die Pflanze ihren Vegetationszyklus unter bestmöglichen Bedingungen und ohne Stress oder Mangelversorgung abschließen kann.

Alle diese Gegebenheiten tragen dazu bei, dass „Ficodindia di San Cono“ eine außerordentliche Qualität aufweist. Diese speziellen Faktoren in Verbindung mit der Tätigkeit des Menschen, seinen Anbaukenntnissen und der Entwicklung von Verfahren zum Schutz der Umwelt sowie der traditionellen Erzeugungsverfahren (einschließlich der Beibehaltung von Feigenkaktus-Anbauverfahren, die im Einklang mit der Pflege der Hügel- und Tallandschaften stehen) führen dazu, dass „Ficodindia di San Cono“ Merkmale erhält, die durch die technisch-wissenschaftliche Literatur und die mittlerweile eingeführte kommerzielle Verwertung bestätigt werden. Dank der starken Verwurzelung der ländlichen Bevölkerung mit ihren traditionellen Erfahrungen, ihren von Generation zu Generation weitergegebenen Anbaukenntnissen und der ständigen Erforschung und Umsetzung traditioneller und spezieller Anbauverfahren in dem betreffenden Erzeugungsgebiet haben sich die Bedingungen entwickelt, durch die sich der Anbau von „Ficodindia di San Cono“ im Laufe der Zeit und bis heute im gesamten Gebiet als historisch-traditionelles und kulturelles Erbe und als wichtige Einkommensquelle herausgebildet hat.

Ein wichtiger Beleg dafür ist die inzwischen zum 25. Mal veranstaltete traditionelle „Sagra del Ficodindia“ - eine Mischung aus Kultur, Tradition, Absatzförderung und Information über neueste wissenschaftliche Entwicklungen und traditionellen Zusammenkünften - die alljährlich zum Thema „Kaktusfeige“ stattfindet. Dieser Erfolg ist dem vollen kulturellen, arbeitsmäßigen und wirtschaftlichen Einsatz der Bewohner des Erzeugungsgebiets von „Ficodindia di San Cono“ zu verdanken, die dazu beigetragen haben, einen engen Zusammenhang zwischen dem Produkt und der Umgebung zu schaffen und insbesondere im Laufe der Zeit eine starke gefühlsmäßige Verbundenheit der Bevölkerung des Gebiets zu dieser Frucht herzustellen. Es sind die Menschen, die dafür gesorgt haben, dass die Anbauverfahren unverändert erhalten blieben, und die dank ihrer großen Erfahrung wissen, zu welchem

Zeitpunkt die Früchte geerntet werden müssen. Denn die Ernte erfolgt weder zu früh, weil dadurch die Qualität des enthaltenen Zuckers beeinträchtigt wird und die Frucht dann noch den unangenehmen Cladodiengeschmack aufweist, noch zu spät, weil dann die organoleptischen Eigenschaften der Beeren beeinträchtigt werden und diese einen störenden, abgestandenen Geschmack erhalten, sondern zum günstigsten Zeitpunkt, an dem das Mindestmaß an Färbung der Schale erreicht ist, der optimale Indikator für die Reife, bei der das Produkt den besten Geschmack und Geruch aufweist. Zu diesem Anbau gibt es auch folgende Geschichte: Im Jahr 1840 beschrieb der französische Landwirtschaftskundler De Gasparin anlässlich einer Reise nach Sizilien die Kaktusfeige als „das Manna, das Himmelsgeschenk Siziliens, wie es die Banane für die Äquatorländer und der Brotfruchtbaum für die Inseln des Pazifischen Ozeans darstellen...“ Der endgültige Durchbruch für diese Kaktusfeige und die Umstellung auf den Intensivanbau fand Mitte der 70er Jahre des 20. Jahrhunderts statt. In diesen Jahren setzt sich das Gebiet von San Cono, das zwischen den drei großen Zentren Enna, Caltagirone und Caltanissetta liegt, als wichtigstes Erzeugungsgebiet für den spezialisierten Anbau durch und wird seitdem von Sachverständigen des Sektors als „Zentrum für den Anbau von Feigenkaktus in Italien“ bezeichnet.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Ficodindia di San Cono“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* Nr. 185 vom 10. August 2007 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation ist unter folgendem Link abrufbar:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt auf der Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>) unter „Qualità e sicurezza“ (oben rechts auf dem Bildschirm) und dann unter „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.

---

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2012/C 150/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9**

**„DANABLU“**

**EG-Nr.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011**

**g.g.A. ( X ) g.U. ( )**

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

**2. Art der Änderung(en):**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).

**3. Änderung(en):**

**3.1 Beschreibung des Erzeugnisses:**

**3.1.1 Wassergehalt von „Danablu 60+“**

Zur besseren produktionstechnischen Gewährleistung der charakteristischen Eigenschaften der Käsesorte „Danablu 60+“, welche eine „durchgängig weiche, schnittfeste und streichfähige, zur Außenseite hin etwas festere und kürzere Teigkonsistenz“ aufweisen soll, wird der Mindesttrockenmassegehalt von 58 % (= Höchstwassergehalt 42 %) auf 56 % (= Höchstwassergehalt 44 %) geändert.

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Es hat sich nämlich gezeigt, dass einige Molkereibetriebe aus Furcht vor einer Überschreitung des zulässigen Höchstwassergehalts von 42 % „Danablu 60+“ mit einem niedrigeren Wassergehalt herstellen als in der Produktspezifikation vorgesehen. Dies kann dazu führen, dass ein „Danablu 60+“ eine etwas festere und weniger cremige Konsistenz erhält als gewünscht. Aus diesem Grunde untersuchte der Erzeugerverband über einen Zeitraum von drei Jahren, wie sich das Verhältnis von Trockenmasse- und Wassergehalt auf die allgemeine Beurteilung des Erzeugnisses auswirkte. Dabei wurde von einem Fachausschuss geprüft, welcher Zusammenhang zwischen dem Wassergehalt von „Danablu 60+“ und den für Konsistenz, Geruch und Geschmack vergebenen Punktzahlen sowie der Gesamtbewertung des Käses im Rahmen einer von der Analysefirma Steins Laboratorium A/S an Proben von handelsüblichem „Danablu 60+“ vorgenommenen Beurteilung besteht. Eine eingehende Auswertung der Untersuchungsergebnisse belegte, dass es durchaus möglich ist, „Danablu 60+“ von hoher Qualität mit einem Wassergehalt über 42 % herzustellen. Ferner könnte der Auswertung zufolge durch eine Anhebung des zulässigen Höchstwassergehalts auf 44 % vermieden werden, dass einige Molkereibetriebe aus Furcht vor einer Überschreitung der bisher geltenden Höchstgrenze von 42 % „Danablu 60+“ von festerer und weniger cremiger Konsistenz herstellen als in der Spezifikation vorgesehen.

### 3.1.2 Gewichtsgrenze für „Danablu“

Zur Optimierung der Produktion und zur Vermeidung von unnötigen Produktionsverlusten möchte der Erzeugerverband die gegenwärtigen Gewichtsanforderungen an flach zylindrische Danablu-Laibe von „2,75 bis 3,25 kg“ auf die Gewichtsangabe „ca. 3 kg“ ändern. Diese Änderung ist technisch bedingt und hat keinerlei Auswirkungen auf die Qualität von „Danablu“. Es hat sich mittlerweile herausgestellt, dass es bei der Portionierung von flach zylindrischen „Danablu“-Laiben der gegenwärtigen Größe zu erheblichen Produktionsverlusten kommt. Im Falle einer geringfügigen Änderung der Größe würden die Produktionsverluste bei Anwendung optimaler moderner Schneidverfahren verringert.

### 3.1.3 Etikettierung

Die Änderung besagt explizit, dass dem Namen des Erzeugnisses auf dem Etikett der Begriff „Danish Blue Cheese“ oder auch Übersetzungen hiervon in allen Amtssprachen hinzugefügt werden können, zumal es sich bei „Danish Blue Cheese“ und „Danablu“ um eingetragene Marken handelt. „Danish Blue Cheese“ ist seit jeher in allen Amtssprachen etabliert und wird auf den verschiedenen Absatzmärkten auch in der Übersetzung in die jeweilige Landessprache angegeben.

EINZIGES DOKUMENT

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„DANABLU“

EG-Nr.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

g.g.A. ( X ) g.U. ( )

#### 1. Name:

„Danablu“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Dänemark

#### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

##### 3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.3 — Käse

##### 3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Edelpilzkäse, Rahmstufe oder Doppelrahmstufe, halbfest bis weich, unter Blauschimmelbildung gereift, hergestellt aus dänischer Kuhmilch.

Zusammensetzung:

„Danablu 50+“: Fett in der Trockenmasse mindestens 50 %, Trockenmasse mindestens 52 %.

„Danablu 60+“: Fett in der Trockenmasse mindestens 60 %, Trockenmasse mindestens 56 %.

Form und Gewicht (ungeschnitten):

— Flach zylindrische Laibe, Durchmesser ca. 20 cm, Gewicht ca. 3 kg.

— Rechteckige Blöcke, Länge ca. 30 cm, Breite ca. 12 cm, Gewicht ca. 4 kg.



**Oberfläche:**

Weiß bis leicht gelblich oder schwach bräunlich, weitgehend frei von Schmiere oder Schimmelbelag. Darf in der Mitte nur geringfügig eingesunken sein. An den Flächen können sichtbare Stichkanalöffnungen auftreten. Darf nicht mit Paraffin oder einer Kunststoffemulsion beschichtet sein.

**Rinde:**

Keine eigentliche Rindenbildung, sondern eine dichte, etwas festere Außenschicht. An den Flächen können Stichkanalöffnungen auftreten. Flächen und Seite müssen ganz, eben und gleichmäßig sein.

**Farbe:**

Weiß bis leicht gelblich, nicht gräulich, nicht von Schimmel überzogen, durchsetzt mit einer relativ gleichmäßig verteilten sauberen Marmorierung von blaugrünen Schimmelpilzadern in Stichkanälen und natürlichen Löchern und Spalten. Die Marmorierung des Käses kann zur Außenseite hin abnehmen. Die Stichkanäle dürfen keine Schmiere- oder fremde Schimmelpilzbildung aufweisen.

**Struktur:**

Gleichmäßig verteilte Streuung natürlicher Öffnungen und Spalten (Käsebruchöffnungen) sowie Stichkanäle. Der Käseteig kann zur Außenseite hin dichter sein. Keine Gärlöcher.

**Konsistenz:**

Lockere, jedoch nicht krümelige, durchgängig weiche, schnittfeste und streichfähige, zur Außenseite hin etwas festere und kürzere Teigkonsistenz.

**Geruch und Geschmack:**

Reiner, pikanter Geschmack, stark geprägt von einer sauberen Blauschimmelbildung. Der Geschmack kann scharf und etwas salzig und säuerlich sein und leicht ins Bittere tendieren.

**Reifedauer:**

Mindestens 5 Wochen.

**3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):**

Die Käsesorte „Danablu“ darf ausschließlich aus in dem betreffenden geografischen Gebiet erzeugter Milch hergestellt werden.

**3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):**

Es bestehen keine speziellen Anforderungen in Bezug auf die Qualität oder den Ursprung des Futters.

**3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:**

Die Herstellung muss vollständig in dem angegebenen geografischen Gebiet erfolgen.

**3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:**

Es bestehen keine speziellen Anforderungen in Bezug auf Schneid-, Reib- oder Verpackungsvorgänge.

**3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:**

Danablu (50+ oder 60+).

Hinzugefügt werden können der Begriff „Danish Blue Cheese“ oder auch Übersetzungen hiervon in allen Amtssprachen.

**4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Dänemark

**5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:****5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:**

Entsprechend dem ursprünglichen Rezept wird „Danablu“ ausschließlich aus dänischer Kuhmilch hergestellt.

Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets:

Entscheidend für die Begrenzung der Herstellung von „Danablu“ auf das geografische Gebiet Dänemarks ist der historisch gewachsene Produktionssachverstand und das Know-how der dänischen Käseproduzenten. Diese einzigartige Kompetenz gewährleistet, dass der produzierte „Danablu“ den mit der Käsesorte verknüpften historischen Qualitätsmerkmalen gerecht wird.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

„Danablu“ ist ein halbfester bis weicher, unter Blauschimmelbildung gereifter Edelpilzkäse der Rahmstufe oder Doppelrahmstufe, der aus dänischer Kuhmilch hergestellt wird. Die Milch wird homogenisiert und thermisiert bzw. pasteurisiert, wodurch der Käse einen scharfen, pikanten Geschmack und eine schnittfeste, leicht krümelige Konsistenz erhält. Im Vergleich zu anderen Blauschimmelkäsesorten zeichnet sich „Danablu“ durch einen kräftigen Geschmack aus. Die Rinde ist weiß und ohne einen sichtbaren Belag von Schimmelpilzen oder anderen Mikroorganismen.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

„Danablu“ genießt sowohl innerhalb wie auch außerhalb der EU den Ruf einer Käsespezialität aus Dänemark, die aus dänischen Rohstoffen erzeugt wird. Erworben wurde dieser Ruf durch gesetzliche Regelungen und die sechzigjährige Qualitätsarbeit der Erzeuger, die die Bewahrung der traditionellen und sorteneigenen Merkmale des Erzeugnisses gewährleistet haben.

Geschichtlicher Hintergrund:

Eine amerikanische Universität, die im 2. Weltkrieg ein Verfahren zur Homogenisierung von Käsereimilch patentieren ließ, wollte die Erhebung einer Gebühr auf dänischen Käse, der aus homogenisierter Milch hergestellt wurde, erreichen. Ihr Antrag wurde jedoch abgelehnt, da nachgewiesen werden konnte, dass das Verfahren in Dänemark bereits 20 Jahre zuvor von Marius Boel eingeführt worden war. Boel schwebte vermutlich schon in frühester Jugend mehr oder weniger bewusst die Erzeugung der besagten Käsesorte vor, als er in jungen Jahren begann, auf dem heimischen Hof in Nordjütland (Halbinsel Salling), auf dem Butter und Käse erzeugt wurden, mit Blauschimmelkulturen zu experimentieren. Er hatte bemerkt, dass die Käselaike bisweilen Schimmel ansetzten, und beschloss aus reiner Neugierde, davon zu kosten. Dabei stellte er fest, dass der Käse — in Boels eigenen Worten — „einen zugleich eigenartigen und pikanten Geschmack“ besaß. Er entnahm daraufhin den Käselaike etwas Schimmel und legte davon eine Kultur auf Brot an. Anschließend trocknete und mahlte er das Brot und mengte das daraus entstandene Pulver der frischen Käsemasse bei. Damit hatte er die Vorstufe zur Käsesorte „Danablu“ geschaffen.

Im Jahre 1927 versuchte Boel den Käse aus homogenisierter Milch herzustellen, die er von einer Molkerei in Odense bezog. Die Idee hierzu lieferte ihm die 9-prozentige Kaffeesahne, die aufgrund der Homogenisierung trotz ihres relativ niedrigen Fettgehalts eine cremige Konsistenz aufwies. Boels Versuche führten eine beträchtliche Qualitätsverbesserung herbei: Der Käse wurde fetter, erhielt einen pikanteren Geschmack, eine weißere Farbe und ein besseres Wasserbindevermögen. In der Folge setzte sich die Homogenisierung der Käsereimilch in den Molkereibetrieben, die die Käsesorte herstellten, rasch allgemein durch. Ebenso wurde es in den 1930er Jahren in dänischen Käsereien allgemein üblich, Käsereimilch bei niedrigen Temperaturen zu pasteurisieren.

Aufgrund verschiedener Umstände stieg die Nachfrage nach dänischem Blauschimmelkäse um das Jahr 1930 herum kräftig an, und die Zahl der Erzeuger nahm entsprechend zu. Zur Aufrechterhaltung der Qualität wurden deshalb mit dem Leiter der staatlichen Aufsichtsbehörde für Molkereierzeugnisse (damaliger Chefinspektor Lohse) Verhandlungen eingeleitet, die die Einführung einer regelmäßigen Kontrolle der für den Export vorgesehenen Käseproduktion zum Ziel hatten. Bei den Verhandlungen gelangte man zu dem Schluss, dass es zunächst erforderlich war, einen Erzeugerverband zu schaffen, in dem die näheren Einzelheiten des geplanten Kontrollsystems erörtert werden konnten. Daraufhin wurde am 23. Juni 1934 eine Versammlung einberufen, auf der die Gründung eines Erzeugerverbands vollzogen wurde.

Noch am Tage der Gründung des Verbands wurde im Einvernehmen mit dem Leiter der staatlichen Aufsichtsbehörde beschlossen, Käseproben für die erste Probenbeurteilung anzufordern, die am 16. Juli 1934 in Odense vorgenommen werden sollte. Nach drei Probenbeurteilungen wurden Beurteilungskriterien für Rinde, Struktur, Farbe, Geruch und Geschmack der Käsesorte sowie für die Gesamtbewertung im Hinblick auf die Eignung als Exportware angenommen. Im September 1934 nahm der Erzeugerverband mit dem Landwirtschaftsministerium und der staatlichen Aufsichtsbehörde Verhandlungen auf, in denen Bestimmungen über die charakteristischen Eigenschaften der Käsesorte und Vorschriften für die Zulassung von Molkereibetrieben zur Erzeugung von für den Export bestimmtem Käse festgelegt werden sollten. Infolge dieser Verhandlungen erließ das Landwirtschaftsministerium schließlich ein „Regulativ für Beurteilungen von Käse des Roqueforttyps durch die staatliche Käsebeurteilungsstelle“, das am 1. Januar 1936 in Kraft trat.

1952 wurde die Bezeichnung „Danablu“ in der vom Landwirtschaftsministerium erlassenen Rechtsverordnung Nr. 80 vom 13. März 1952 über die Bezeichnungen für dänische Käsesorten amtlich festgelegt. 1958 wurde das Gesetz Nr. 214 vom 16. Juni 1958 über die Herstellung und die Vermarktung usw. von Käse verabschiedet, in dem Richtlinien für die Produktion und die Kontrolle vorgegeben wurden. Das Gesetz wurde später durch Rechtsverordnungen aus den Jahren 1963 und 1969 ergänzt, in denen die charakteristischen Merkmale des Käses beschrieben wurden.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation\\_DANABLU\\_September%20201\\_2.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf)

---









## Abonnementpreise 2012 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche DVD	22 EU-Amtssprachen	1 310 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	840 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) DVD	22 EU-Amtssprachen	100 EUR pro Jahr
Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, DVD, eine Ausgabe pro Woche	mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen	200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren	Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren	50 EUR pro Jahr

Das *Amtsblatt der Europäischen Union* erscheint in allen EU-Amtssprachen und kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsakte) und C (Mitteilungen und Bekanntmachungen).

Ein Abonnement gilt jeweils für eine Sprachfassung.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 920/2005 des Rates (veröffentlicht im Amtsblatt L 156 vom 18. Juni 2005), die besagt, dass die Organe der Europäischen Union ausnahmsweise und vorübergehend von der Verpflichtung entbunden sind, alle Rechtsakte in irischer Sprache abzufassen und zu veröffentlichen, werden die Amtsblätter in irischer Sprache getrennt verkauft.

Das Abonnement des Supplements zum Amtsblatt (Reihe S — Bekanntmachungen der Ausschreibungen öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen DVD.

Das Abonnement des *Amtsblatts der Europäischen Union* berechtigt auf einfache Anfrage hin zum Bezug der verschiedenen Anhänge des Amtsblatts. Die Abonnenten werden durch einen im Amtsblatt veröffentlichten „Hinweis für den Leser“ über das Erscheinen der Anhänge informiert.

## Verkauf und Abonnements

Abonnements von Periodika unterschiedlicher Preisgruppen, darunter auch Abonnements des *Amtsblatts der Europäischen Union*, können über die Vertriebsstellen abgeschlossen werden. Die Liste der Vertriebsstellen findet sich im Internet unter:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_de.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_de.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Website ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.**

**Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>**

