

Euroopan unionin virallinen lehti

C 150



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

55. vuosikerta
26. toukokuuta 2012

| <u>Ilmoitusnumero</u> | Sisältö | Sivu |
|---|--|------|
| II <i>Tiedonannot</i> | | |
| EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT | | |
| Euroopan komissio | | |
| 2012/C 150/01 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.6524 – Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok) ⁽¹⁾ | 1 |
| 2012/C 150/02 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.6470 – TE/Deutsch) ⁽¹⁾ | 1 |
| IV <i>Tiedotteet</i> | | |
| EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET | | |
| Euroopan komissio | | |
| 2012/C 150/03 | Euron kurssi | 2 |

FI

Hinta:
3 EUR

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan komissio

| | | |
|---------------|--|---|
| 2012/C 150/04 | MEDIA 2007 – Kehittäminen, levitys, myynninedistäminen ja koulutus – Ehdotuspyyntö – EACEA/14/12 – Eurooppalaisten elokuvateatterien digitalisoinnin tukeminen | 3 |
|---------------|--|---|

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

| | | |
|---------------|--|---|
| 2012/C 150/05 | Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾ | 7 |
| 2012/C 150/06 | Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business) ⁽¹⁾ | 8 |

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

| | | |
|---------------|--|----|
| 2012/C 150/07 | Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen | 9 |
| 2012/C 150/08 | Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen | 13 |



⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.6524 – Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2012/C 150/01)

Komissio päätti 3 päivänä toukokuuta 2012 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32012M6524. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.6470 – TE/Deutsch)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2012/C 150/02)

Komissio päätti 2 päivänä huhtikuuta 2012 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32012M6470. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

25. toukokuuta 2012

(2012/C 150/03)

1 euro =

| Rahayksikkö | Kurssi | Rahayksikkö | Kurssi | | |
|-------------|-----------------------|-------------|--------|--------------------------|-----------|
| USD | Yhdysvaltain dollaria | 1,2546 | AUD | Australian dollaria | 1,2815 |
| JPY | Japanin jeniä | 99,80 | CAD | Kanadan dollaria | 1,2890 |
| DKK | Tanskan kruunua | 7,4310 | HKD | Hongkongin dollaria | 9,7395 |
| GBP | Englannin punttaa | 0,80030 | NZD | Uuden-Seelannin dollaria | 1,6563 |
| SEK | Ruotsin kruunua | 8,9930 | SGD | Singaporin dollaria | 1,6039 |
| CHF | Sveitsin frangia | 1,2014 | KRW | Etelä-Korean wonia | 1 486,23 |
| ISK | Islannin kruunua | | ZAR | Etelä-Afrikan randia | 10,4739 |
| NOK | Norjan kruunua | 7,5510 | CNY | Kiinan juan renminbiä | 7,9470 |
| BGN | Bulgarian leviä | 1,9558 | HRK | Kroatian kunaa | 7,5815 |
| CZK | Tšekin korunaa | 25,423 | IDR | Indonesian rupiaa | 11 947,18 |
| HUF | Unkarin forinttia | 300,77 | MYR | Malesian ringgitiä | 3,9564 |
| LTL | Liettuan litiä | 3,4528 | PHP | Filippiinien pesoa | 54,962 |
| LVL | Latvian latia | 0,6983 | RUB | Venäjän ruplaa | 40,0510 |
| PLN | Puolan zlotya | 4,3530 | THB | Thaimaan bahtia | 39,758 |
| RON | Romanian leuta | 4,4685 | BRL | Brasilian realia | 2,5435 |
| TRY | Turkin liiraa | 2,3106 | MXN | Meksikon pesoa | 17,5657 |
| | | | INR | Intian rupiaa | 69,5160 |

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

MEDIA 2007 – KEHITTÄMINEN, LEVITYS, MYYNNINEDISTÄMINEN JA KOULUTUS

Ehdotuspyyntö – EACEA/14/12

Eurooppalaisten elokuvateatterien digitalisoinnin tukeminen

(2012/C 150/04)

1. Tavoitteet ja kuvaus

Tämä ehdotuspyyntö perustuu Euroopan audiovisuaalialan tukiohjelman täytäntöönpanosta (MEDIA 2007) 15 päivänä marraskuuta 2006 tehtyyn Euroopan parlamentin ja neuvoston päätökseen N:o 1718/2006/EY.

Ohjelman kokonaistavoitteet ovat:

- a) Euroopan kulttuurisen ja kielellisen monimuotoisuuden sekä sen elokuva- ja audiovisuaaliperinnön säilyttäminen ja lujittaminen, sen takaaminen, että se on yleisön ulottuvilla, sekä kulttuurien välisen vuoropuhelun edistäminen
- b) eurooppalaisten audiovisuaaliteosten liikkuvuuden ja niiden yleisömäärän lisääminen Euroopan unionissa ja sen ulkopuolella muun muassa toimijoiden välistä yhteistyötä lisäämällä;
- c) Euroopan audiovisuaalialan kilpailukyvyyn tehostaminen avoimilla, kilpailukykyisillä ja työllisyyttä edistävillä Euroopan markkinoilla muun muassa audiovisuaalialan ammattilaisten välisiä yhteyksiä edistämällä.

Elokuvateattereiden digitalisointihankkeen tavoitteena on kannustaa sellaisia elokuvateattereita, joiden esittämistä teoksista huomattava osuus on muita kuin kotimaisia elokuvia, hyödyntämään digitaalitekniikan tarjoamia mahdollisuuksia.

Tämän ehdotuspyynnön tavoitteena on helpottaa eurooppalaisia elokuvia näyttävien elokuvateattereiden siirtymistä digitaalitekniikkaan antamalla tukea digitaaliprojektorin hankintaan liittyviin välillisiin kustannuksiin.

2. Tukikelpoiset hakijat

Tämä ilmoitus on suunnattu riippumattomille eurooppalaisille elokuvateatteritoiminnan harjoittajille, joiden päätoimiala on elokuvien näyttäminen.

Hakijoilla on oltava toimipaikka jossakin seuraavista maista:

- jokin Euroopan unionin 27 jäsenvaltiosta
- ETA:ssa, Sveitsi ja Kroatia
- Bosnia ja Hertsegovina (edellyttäen, että neuvotteluprosessi ja tämän maan MEDIA ohjelmaan osallistumisen virallistaminen on viety päätökseen).

Hakijaorganisaatioille asetettavat edellytykset:

- hakijoiden tulee olla ensiesitysteattereita (joiden ohjelmassa on eurooppalaisten elokuvien ensiesityksiä, viimeistään kahdentoista kuukauden kuluessa elokuvan kotimaisesta ensi-illasta);
- hakijoiden on täytynyt olla avoinna yleisölle vähintään kolmen vuoden ajan;
- hakijoilla tulee olla lipunmyynnin ja sisäänpääsyn seurantajärjestelmä;
- hakijoilla tulee olla vähintään yksi valkokangas ja 70 istumapaikkaa;
- hakijoilla tulee olla ollut 520 esitystä vuodessa, jos kyseessä on pysyvä elokuvateatteri (toisin sanoen elokuvateatteri, joka on toiminnassa vähintään 6 kuukautta vuodessa), 300 esitystä vuodessa, jos kyseessä on yhden valkokankaan teatteri (30 esitystä kuukaudessa), ja vähintään 30 esitystä kuukaudessa, jos kyseessä on vain kesäisin toimiva tai ulkoilmateatteri (elokuvateatteri, joka on toiminnassa alle 6 kuukautta vuodessa);
- vähintään 20 000 sellaista sisäänpääsyä elokuviin, joista edellisellä vuonna tosiasiallisesti maksettiin normaalin lipun hinta.

Tukea ei myönnetä hakijoille, jotka ovat saaneet tai saavat projektin välittäjältä (integroijalta) allekirjoitettuaan virtuaalisen kopiokorvaussopimuksen (VPF-sopimuksen).

Jotta elokuvateatteri olisi tukikelpoinen, sen vuonna 2010 näyttämistä elokuvista vähintään 50 prosenttia on täytynyt olla eurooppalaisia elokuvia; näistä vähintään 30 prosenttia on täytynyt olla eurooppalaisia, muita kuin kotimaisia elokuvia.

Elokuvan katsotaan olevan eurooppalainen, jos se vastaa MEDIA-ohjelmassa elokuva-alan valikoivan tuen ja automaattisen tuen järjestelmissä tällaisista elokuvista annettua määritelmää.

Elokuvat, jotka on jo luokiteltu, on sisällytetty eurooppalaiseen elokuvatietokantaan:

http://ec.europa.eu/culture/media/programme/distrib/filmbase/index_en.htm

Elokuvan katsotaan olevan eurooppalainen, jos se on seuraavan määritelmän mukainen:

Mikä tahansa viimeaikainen fiktiivinen teos (animaatioelokuvat mukaan luettuina) tai dokumentti, jonka kesto on vähintään 60 minuuttia ja joka täyttää seuraavat edellytykset:

- Teos on pääosin MEDIA-ohjelmaan osallistuviin maihin sijoittautuneen tuottajan tai sijoittautuneiden tuottajien tuottama. Tuotantoyhtiöiden katsotaan olevan tosiasiallisia tuottajia vain, jos ne mainitaan elokuvassa sen tuottajina. Tosiasiallisen tuottajan määrittämisessä voidaan ottaa huomioon myös muita seikkoja, kuten luovan työn johtaminen, hyödyntämisoikeuksien omistaminen ja osuus voitoista

ja

- teoksen tuottamisessa huomattava osuus on täytynyt olla sellaisilla ammattilaisilla, jotka ovat MEDIA-ohjelmaan osallistuvien maiden kansalaisia tai asuvat näissä maissa. "Huomattava osuus" edellyttää vähintään 50:tä prosenttia alla olevaan taulukkoon perustuvista pisteistä (esimerkiksi 10 pistettä tai enemmän, jos kyseessä on fiktiivinen teos, tai suurin pisteosuus, jos kokonaispistemäärä on alle 19, kuten tavallisesti dokumenttien tai animaatioelokuvien osalta, joissa kaikkia mainittuja ryhmiä ei yleensä sisällytetä alku- tai lopputeksteihin).

| Tehtävät | Pisteet |
|--|---------|
| Ohjaaja | 3 |
| Käsikirjoittaja | 3 |
| Säveltäjä | 1 |
| Näyttelijä 1 | 2 |
| Näyttelijä 2 | 2 |
| Näyttelijä 3 | 2 |
| Taiteellinen johtaja/Tuotannosuunnittelija | 1 |

| Tehtävät | Pisteet |
|-----------------|---------|
| Kuvauspäällikkö | 1 |
| Leikkaaja | 1 |
| Äänittäjä | 1 |
| Kuvauspaikka | 1 |
| Laboratorio | 1 |
| YHTEENSÄ | 19 |

Tukikelpoisia eivät ole mainosmateriaalista tai pornografisesta tai rasistisesta aineistosta koostuvat elokuvat eivätkä elokuvat, joissa ihannoidaan väkivaltaa.

3. Tukikelpoiset toimet

Digital Cinema Initiative (DCI) -hankkeen mukaisten sisällön turvallisuusvaatimusten mukaisen, kaikki tukikelpoisuuden edellytykset täyttävään elokuvateatteriin asennettavan digitaaliprojektorin hankintaan liittyvien välillisten kustannusten tukeminen.

Tukea voidaan hakea vain yhdelle projektorille valkokangasta kohti ja enintään kolmelle valkokankaalle elokuvateatteria kohti.

Projektori on ostettava hakemuksen toimittamispäivän ja joulukuun 31. päivän 2013 välisenä aikana.

4. Myöntämisperusteet

Tukikelpoiset hakemukset/toimet arvioidaan seuraavin perustein:

| Perusteet | Pisteet |
|--|---------|
| Eurooppalainen ulottuvuus (eurooppalaisten ei-kansallisten elokuvien prosenttiosuus) | 65 |
| Haettujen tukikelpoisten projektorien lukumäärä | |
| 1 projektori <input type="checkbox"/> | 7 |
| 2 projektorina <input type="checkbox"/> | 13 |
| 3 projektorina <input type="checkbox"/> | 25 |
| Kansallisten tukimekanismien olemassaolo | |
| Ei <input type="checkbox"/> | 10 |
| Kyllä <input type="checkbox"/> | 0 |

5. Budjetti

Hankkeiden yhteisrahoittamiseen varatun vuosittaisen budjetin arvioidaan olevan 2 000 000 EUR.

Myönnetty taloudellinen tuki on avustus, joka maksetaan kertakorvauksena, enintään 20 000 EUR valkokangasta kohti.

Tämä avustus kattaa kaikki eurooppalaisten teatterien digitaalitekniikkaan siirtymiseen liittyvät kustannukset digitaaliprojektorin ja palvelimen kustannuksia lukuun ottamatta.

Virasto varaa itselleen mahdollisuuden olla jakamatta kaikkia käytettävissä olevia varoja.

6. Hakemusten jättämisen määräaika

Ehdotukset on lähetettävä (postileiman päiväys) viimeistään **31 päivänä heinäkuuta 2012**.

Ehdotukset on lähetettävä seuraavaan osoitteeseen:

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

Hakemukset otetaan käsiteltäviksi ainoastaan, jos ne on esitetty virallisella hakulomakkeella ja niissä on sen henkilön nimi, jolla on valtuudet tehdä hakijaa koskevia oikeudellisia sitoumuksia. Kuoressa on selvästi mainittava:

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

Faksilla tai sähköpostilla lähetettyjä hakemuksia ei hyväksytä.

7. Lisätiedot

Ehdotuspyyntö ja hakulomakkeet löytyvät seuraavalta Internet-sivulta:

http://ec.europa.eu/culture/media/index_en.htm

Hakemukset on tehtävä tähän tarkoitetuilla lomakkeilla, ja niihin on sisällytettävä kaikki pyydetyt tiedot ja liitteet.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2012/C 150/05)

1. Komissio vastaanotti 15 päivänä toukokuuta 2012 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla alankomaalaiseen Aegon-konserniin kuuluva espanjalainen yritys Aegon Spanje Holding B.V. ja espanjalainen yritys Liberbank SA hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan espanjalaisessa yrityksessä Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Aegon Spanje Holding B.V: vakuutus- ja eläketuotteiden tarjonta ja jakelu Espanjassa,
 - Liberbank SA: pankkipalvelujen sekä vakuutus- ja eläketuotteiden tarjonta ja jakelu Espanjassa,
 - Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA: henkivakuutus- ja eläketuotteiden tarjonta ja jakelu Espanjassa.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen⁽²⁾ nojalla.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2012/C 150/06)

1. Komissio vastaanotti 21 päivänä toukokuuta 2012 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla saksalainen yritys Robert Bosch GmbH (Bosch) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan yrityksen SPX Corporation koko yhdysvaltalaisessa korjaamovarusteliiketoiminnassa, joka on järjestetty toiminimellä SPX Service Solutions (SPX' Service Solutions Business), ostemalla osakkeita ja omaisuutta.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Bosch: tuotteiden ja palvelujen toimitus ajoneuvo-, teollisuustuote- ja kulutushyödykealoilla sekä rakennustekniikan alalla, myös ajoneuvokorjaamojen varusteet (Boschin jaosto, joka vastaa ajoneuvojen myynnin jälkeisistä markkinoista),
- SPX' Service Solutions Business: ajoneuvokorjaamojen varusteiden toimitus sekä huoltolaitteiden toimitus ilmastointi- ja jäädytyshuoltoalalla.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 150/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"FICODINDIA DI SAN CONO"

EY-N:o: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007

SMM () SAN (X)

1. **Nimi:**

"Ficodindia di San Cono"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotelaji:*

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Suojattu alkuperänimitys "Ficodindia di San Cono" on varattu seuraavista *Opuntia Ficus Indica* -lajin 4 kohdassa yksilöidyllä alueella viljeltyistä lajikkeista saaduille kaktusviikunan hedelmille: "Surfarina", tunnettu myös nimellä "Gialla" tai "Nostrale" (keltainen lajike), "Sanguigna", tunnettu myös nimellä "Rossa" (punainen lajike), "Muscaredda" ja "Sciannarina", tunnettu myös nimellä "Bianca" (valkoinen lajike). Lisäksi sallitaan enintään 5 % paikallisesti valikoituun ekotyypin "Trunzara" kuuluvia hedelmiä. Kaktusviikunan ominaisuudet ovat seuraavat:

— laatu: laatu A (Agostani), jos hedelmät on saatu ensimmäisestä kukinnasta; laatu B (Tardivi/Scozzolari), jos hedelmät on saatu toisesta kukinnasta;

— laatuiluokka: ekstra tai I Codex Alimentarius -kokoelman määritelmän mukaisesti;

— paino: 105–140 g, 140–190 g, 190–270 g (sallittu poikkeama 5 %), Codex Alimentarius -kokoelman luokkien B, C ja D mukaisesti.

Kulutukseen saatettaessa Ficodindia di San Cono -kaktusviikunalla on oltava seuraavat ominaisuudet: hedelmän paino > 105 g (sallittu poikkeama 5 %); refraktometriluku vähintään 14 %; hedelmälihan kovuus vähintään 5 kg/cm²; väri keltaisella lajikkeella vihreästä oranssinkeltaiseen vivahtava, punaisella lajikkeella vihreästä rubiinipunaiseen vivahtava ja valkoisella lajikkeella vihreästä oljenvalkoiseen vivahtava.

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantoaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Sadonkorjuu tapahtuu vuodenajan ilmasto-olosuhteiden mukaan 20. elokuuta ja 30. syyskuuta välisenä aikana, kun on kyse ensimmäisestä kukinnasta saaduista hedelmistä (Agostani), ja 10. syyskuuta ja 31. joulukuuta välisenä aikana, kun on kyse toisesta kukinnasta saaduista hedelmistä (Tardivi/Scozzolati). Sadonkorjuun jälkeen hedelmistä on ehdottomasti poistettava väkäskimput, ja ne on saatettava kulu-tukseen piikittömänä laatuna.

Ficodindia di San Cono -kaktusviikunan tuotannon ja pakkaamisen on ehdottomasti tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä alueella, jotta voidaan välttää kuljetuksesta ja ylimääräisistä käsittelyvaiheista aiheutuva hedelmien vahingoittuminen ja kuoren ruhjoutuminen, joka vaikuttaa haitallisesti tuotteelle ominaiseen väriin ja kiiltoon.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Kauppakunnostettu piikitön hedelmä saatetaan kulutukseen uusissa pakkauksissa, jotka voivat olla puusta, muovista tai pahvista valmistettuja laatikoita taikka muovista tai pahvista valmistettuja kehik-koja; viimeksi mainitussa tapauksessa sallitaan kennopakkausten käyttö. Sallitut pakkauskooot ovat 0,500 kg, 1,00 kg, 2,00 kg, 2,50 kg, 3,00 kg, 3,50 kg ja 5,00 kg; poikkeama saa olla enintään 10 %. Pakkaukset on suljettava kuumasauamalla tai käytettäessä verkkopakkauksia metallisulkimilla siten, että pakkauksen sisältöön ei voida kajota rikkomatta itse pakkausta. Perinteiden mukaisesti sallitaan, että samassa pakkauksessa on kolmeen eri lajikkeeseen kuuluvia kaktusviikunoita (Surfarina/Nostrale/Gialla, Sanguigna/Rossa, Muscaredda/Sciannarina/Bianca). Lisäksi sallitaan enintään 5 % paikallisesti valikoituun ekotyypin ”Trunzara” kuuluvia hedelmiä.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Pakkauksissa on oltava jäljempänä esitetty nimityksen tunnus ja EU:n tunnus. Lisäksi sallitaan teksti ”Cactus Pear” sekä (ainoastaan 105–130 g:n painoisia hedelmiä sisältävissä pakkauksissa) teksti ”Fiorone” ja maininta sadonkorjuuajankohdasta. Nimityksen tunnus muodostuu tekstistä ”D.O.P. Denomina-zione di Origine Protetta” (SAN – suojattu alkuperänimitys), kolmesta kaaren muotoon viiden tähden ympäröimän Sisilian saaren yläpuolelle asetetusta kruunupäisestä kaktusviikunasta ja kuvan alapuolella olevasta tekstistä ”Ficodindia di San Cono”.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Ficodindia di San Cono -kaktusviikunan tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien alueet 200–600 metrin korkeudessa merenpinnasta: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN), Mazzarino (CL).

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Ficodindia di San Cono -kaktusviikunan tuotantoalueen erityispiirre on viljelyalojen jakaantuminen 200–600 metrin korkeudella merenpinnasta sijaitsevalle korkeusvyöhykkeelle, jolla loivat kukkulat vuorottelevat matalien laaksojen kanssa. Maaperä on useimmiten tulvaperäistä, rakenteeltaan puolike-veää, syvää ja tuoretta, luonnollisella tavalla vettä läpäisevää, pääasiassa hiekkapitoista (hiekan osuus

vähintään 50 %) ja pH-arvoltaan keskimääräisen neutraalia tai subalkalista (pH 6,9–8,1). Suurin osa viljelymaista on kasteltuja. Tällaisessa maassa asianmukainen kasvien vedentarpeesta riippuu paikallisten toimijoiden kokemuksesta. Oikeat kastelutoimenpiteet valitaan ympäristöolojen kausittaisten vaihtelujen sekä kasvien iän, niiden kantamien hedelmien lukumäärän ja tarhojen sijaintikorkeuden perusteella. Loppuosa viljelykelpoisesta maasta sijaitsee korkeammalla, ja siellä vallitsevat maantieteellisen alueen korkeusvyöhykkeestä johtuen sellaiset ilmasto- ja maaperäolosuhteet, joiden ansiosta korkealaatuisten hedelmien viljely on täysin mahdollista myös ilman keinokastelua.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Ficodindia di San Cono -kaktusviikunan erityisominaisuuksia muihin lajikkeisiin verrattuna ovat hedelmien suuri koko, kuoren voimakas ja kirkas väri, hienostunut maku ja makeus. Makeus ja koko ovat tärkeitä tekijöitä, jotka erottavat tuotteen muista Sisiliassa viljellyistä lajikkeista, ja ne liittyvät maantieteellisen alueen erityisyyteen.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Ficodindia di San Cono -kaktusviikunan erityisominaisuudet, ts. hedelmien suuri koko, kuoren voimakas väri ja hedelmälihan aromaattisuus, ovat kehittyneet tuotantoalueen ympäristöllisten ja inhimillisten tekijöiden täydellisen yhdistelmän ansiosta.

Alueen erityisominaisuudet, kuten korkeus merenpinnasta ja pinnanmuodostus, ovat olennaisia tekijöitä, jotka vaikuttavat ratkaisevasti erityisen voimakkaaseen auringonvaloon, epikarpin kostumisen ja kuivumisen vaihteluihin sekä yö- ja päivälämpötilojen vaihteluun erityisesti hedelmien kypsymisvaiheessa. Alueen erityispiirteitä ovat matalien laaksojen kanssa vuorottelevat loivat kukkulat, etäisyys rannikosta ja lauhat talvet. Laaksot ovat avoimia itä-länsisuunnassa, mikä edistää auringon säteilyä ja idästä puhaltavien tuulten leudontavaa vaikutusta ilmastoon erityisesti kesäisin ja syksyisin ajankohtana, jona hedelmät kypsyvät. Aamupäivän lopulla yleensä lännestä ja luoteesta nousevat tuulenhenkäykset lieventävät kesän ja syksyn kuumuutta päivän helteisimpinäkin tunteina niin, ettei lämpötila koskaan nouse liian korkeaksi.

Edellä kuvatut fysikaaliset ilmiöt yhdessä valon kanssa vaikuttavat kaktusviikunoiden epikarpin ja hedelmälihan värin aiheuttavien antosyaanien syntymiseen ja kehittymiseen.

Lisäksi viljelyalojen sijainti korkeusvyöhykkeen eri osissa sekä paikallisten viljelijöiden tehokas huolehtiminen niiden kastelutarpeista mahdollistavat sen, että tällä alueella tuotetut kaktusviikunat ovat painavampia ja sokeripitoisempia kuin muilla, alempana sijaitsevilla maantieteellisillä alueilla tuotetut hedelmät. Koska alueen maaperä kykenee pidättämään kosteutta pitkään, maa pysyy jatkuvasti kosteana ja kasvi pystyy saattamaan tuotantokiertonsa päätökseen mahdollisimman suotuisissa olosuhteissa ilman stressiä ja rajoituksia.

Kaikkien ympäristötekijöiden ansiosta Ficodindia di San Cono -kaktusviikunan tuotantoalueen ja laadun välinen suhde on ainutlaatuinen. Yhdessä ihmisen toiminnan, viljelyyn liittyvän osaamisen, pitkälle kehitettyjen ympäristönhoitotoimenpiteiden ja yhteiskunnallis-tuotannollisen perinteen (ml. laaksojen ja rinteiden ympäristöolot huomioivien viljelykäytänteiden säilyminen) kanssa nämä erityistekijät antavat Ficodindia di San Cono -kaktusviikunalle teknillis-tieteellisessä kirjallisuudessa tunnustetut ominaisuudet, joista on osoituksena myös tuotteen vakiintunut kaupallinen arvostus. Maaseutuväestö on voimakkaasti sidoksissa tuotantoalueeseen. Perinteisen kokemuksensa, sukupolvelta toiselle siirtyneiden viljelyperinteidensä ja jatkuvasti kehittyvien perinteisten erityismenetteliensä ansiosta se on luonut puitteet, joissa Ficodindia di San Cono -kaktusviikunan viljelystä on aikojen kuluessa tullut paitsi talouselämän peruspilari, myös osa koko alueen historiallista kulttuuriperintöä.

Hyvä osoitus tästä on jo 25 vuoden ajan joka vuosi järjestettävä perinteinen Sagra del Ficodindia -kongressi, jossa yhdistyvät kaktusviikunaan liittyvä kulttuuri, perinteet, menekinedistäminen ja teknis-tieteellinen kehittämistoiminta. Tämä on sen ansiota, että tuotantoalueen väestö on kulttuuriperinteidensä, työpanoksensa ja taloudellisen osallistumisensa kautta täysin sidoksissa kaktusviikunan tuotantoon. Näin tuotteella on vahva yhteys tuotantoympäristöönsä, ja aikojen kuluessa alueen väestön ja tämän ainutlaatuisen hedelmän välille onkin kehittynyt erityisen luja tunneside. Väestö on aikojen kuluessa säilyttänyt viljelymenetelmät muuttumattomina ja osaa kokemuksensa perusteella valita oikean sadonkorjuuajankohdan. Liian varhaisessa vaiheessa tapahtuva sadonkorjuu alentaisi hedelmien sokeripitoisuuden laatua ja antaisi niille laakaverson tyypillisen maun, josta kuluttajat eivät pidä. Vastaavasti liian myöhään tapahtuva sadonkorjuu heikentäisi hedelmien aistinvaraisia ominaisuuksia aiheuttamalla epämiellyttävän vanhentuneen maun. Sadonkorjuu oikeassa vaiheessa, kun hedelmien kuoren väritys on alkanut kehittyä, mikä on paras osoitus tuotteen kypsyydestä, kuluttajille voidaan tarjota maultaan ja aromiltaan täydellinen tuote. Viljelyllä on myös rikas historia. Vuonna 1840 Sisiliassa vierailut ranskalainen agronomi De Gasparin kuvasi kaktusviikunaa tähän tapaan: "... se on kuin taivaan mannaa,

suuri siunaus Sisilialle, yhtä tärkeä kuin banaani päiväntasaajan maille tai leipäpuu Tyynenmeren saarille ...”. Kaktusviikunan lopullinen läpimurto ja sen tehoviljelyn alku ajoittuvat 1970-luvun puoliväliin: Silloin alkoi vahvistua kolmen suuren kaupungin – Ennan, Caltagironen ja Caltanissettan välissä sijaitsevan San Conon alueen maine tärkeimpänä tuotantoalueena, ja nykyisin se on merkittävin kaktusviikunan viljelyyn erikoistunut alue, jota alan asiantuntijat pitävät Italian kaktusviikunantuotannon keskuksena.

Eritelmän julkaisutiedot:

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 10 päivänä elokuuta 2007 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 185 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen ”Ficodindia di San Cono” hyväksymiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internet-osoitteessa:

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

tai

menemällä suoraan maatalous-, metsätalous- ja elintarvikeministeriön kotisivulle (<http://www.politicheagricole.it>), valitsemalla ensin ”Qualità e sicurezza” (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen ”Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2012/C 150/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

"DANABLU"

EY-N:o: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

SMM (X) SAN ()

1. **Eritelmän kohta/kohdat, jota/joita muutos koskee:**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta (täsmennettävä)

2. **Muutoksen/muutosten tyyppi:**

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. **Muutos/muutokset:**

3.1 *Tuotteen kuvaus:*

3.1.1 Danablu 60+:n vesipitoisuus

Jotta voidaan tuotantoteknisesti varmistaa, että Danablu 60+:n ominaisuudet "pääosin pehmeänä, leikattavana ja levittyvänä, pinnalta hieman kiinteämpänä ja kovempänä juustona" säilyvät, kuiva-aineen vähimmäispitoisuutta alennetaan 58 %:sta (enintään 42 % vettä) 56 %:iin (enintään 44 % vettä).

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

On osoittautunut, että eräät meijerit tuottavat Danablu 60+ -juustoa, jonka vesipitoisuus on eritelmässä edellytettyä alhaisempi, jotta 42 %:n raja-arvo ei ylittyisi. Tämä voi merkitä sitä, että Danablu 60+ on kiinteämpää eikä ole rakenteeltaan yhtä kermamaista kuin eritelmässä edellytetään. Tästä syystä tuottajayhdistys tutki kolmen vuoden ajan kuiva-ainepitoisuuden ja vesipitoisuuden välisen suhteen vaikutusta tuotteen yleisarviointiin. Tekninen komitea selvitti Danablu 60+:n vesipitoisuuden vaikutusta juuston rakenteeseen, tuoksuun ja makuun sekä sen ominaisuuksien yleisarviointiin Steins Laboratorium A/S:n Danablu 60+:n arviointiin käyttämien tavanomaisten testien mukaisesti. Tulosten tarkempi tarkastelu osoitti, että on mahdollista valmistaa hyvälaatuisia Danablu 60+ -juustoa, jonka vesipitoisuus on yli 42 %, ja että vahvistamalla enimmäisvesipitoisuudeksi 44 % voidaan estää se, että pyrkimään välttämään tähänastisen 42 %:n raja-arvon ylittymisen eräät meijerit valmistavat Danablu 60+ -juustoa, joka on kiinteämpää eikä ole rakenteeltaan yhtä kermamaista kuin eritelmässä edellytetään.

3.1.2 Danablu-juuston painoa koskeva rajoitus

Tuotannon optimoimiseksi ja turhan hävikin estämiseksi tuottajayhdistys haluaa muuttaa litteän lieriön muotoisen Danablu-juuston nykyisen painovaatimuksen 2,75–3,25 kg ohjeelliseksi noin 3 kg:n painoksi. Muutos on teknisesti perusteltu, eikä se vaikuta Danablu-juuston laatuun. On osoittautunut, että syntyy runsaasti hävikkiä, kun nykyisen kokoinen litteän lieriön muotoinen Danablu-juusto leikataan paloiksi. Jos kokoa muutetaan hieman, hävikki vähenee, kun juusto paloittellaan asianmukaisesti nykyaikaisia leikkausmenetelmiä käyttäen.

3.1.3 Merkinnät

Muutoksella halutaan lisätä päällyksmerkintöihin ilmaisu ”Danish Blue Cheese” tai sen käännös kaikilla muilla virallisilla kielillä, koska ”Danish Blue Cheese” ja ”Danablu” ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä. ”Danish Blue Cheese” on aina ollut käypä ilmaisu kaikilla virallisilla kielillä, ja siihen viitataan aina markkinoilla, joilla käytetään kulloisenkin maan omankielistä käännöstä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”DANABLU”

EY-N:o: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Danablu”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Tanska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotetyyppi:

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Tanskalaisesta lehmänmaidosta valmistettu täysrasvainen tai ekstra-täysrasvainen puolikova tai pehmeä sinihomejuusto.

Koostumus:

Danablu 50+: Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 50 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään 52 %

Danablu 60+: Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 60 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään 56 %

Muoto ja paino (kokonainen juusto):

— Litteän lieriön muotoinen, halkaisija noin 20 cm, paino noin 3 kg

— Suorakaiteen muotoinen, pituus noin 30 cm, leveys noin 12 cm, paino noin 4 kg.

Pinta:

Väri valkoisesta hieman kellertävään tai ruskehtavaan, vailla varsinaista kittikuorta tai homekasvustoa, keskiosastaan mahdollisesti hieman sisäänpainunut. Pinnoissa saa olla näkyvissä pistämisestä aiheutuneita reikiä. Ei parafiinikuorta tai muovikalvoa.

Kuori:

Ei varsinaista kuorta; sitä vastoin uloin kerros on melko tiivis ja kiinteä. Pinnoissa saa olla näkyvissä pistämisestä aiheutuneita reikiä. Pintojen ja kylkien on oltava yhtenäiset, tasaiset ja säännölliset.

Väri:

Valkoisesta hieman kellertävään, ei harmahtava tai kauttaaltaan homekasvuston peitossa, tasaisesti jakautunut pistorei'istä, luonnollisista koloista ja halkeamista lähtevä sinivihreä homemarmorointi; marmorointi voi olla vähäisempää juuston pinnalla. Pistorei'issä ei saa esiintyä kittimäisyyttä eikä vierasta homekasvustoa.

Rakenne:

Säännöllisesti jakaantuneita koloja ja halkeamia (juustomassassa) sekä pistoreikiä. Juustomassan uloin kerros voi olla tiiviimpi. Ei käymisen aiheuttamia reikiä.

Kiinteys:

Notkea mutta murenematon, yleensä pehmeä, helposti leikattava ja levittyvä, ulompi kerros voi olla hieman kiinteämpi ja kovempi.

Tuoksu ja maku:

Puhdas, luonnollisen sinihomekasvuston aiheuttama selvästi kirpeä maku, joka voi olla terävä, jonkin verran suolainen, hapan ja hieman katkeraan vivahtava.

Kypsytysaika:

Vähintään 5 viikkoa.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Danablu valmistetaan yksinomaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta maidosta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Rehun laadulle tai alkuperälle ei ole asetettu erityisvaatimuksia.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevia erityisiä sääntöjä ei ole vahvistettu.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Danablu (50+ tai 60+).

Päällysmarkkintöihin voidaan lisätä ilmaisu ”Danish Blue Cheese” tai sen käännös millä tahansa muulla virallisella kielellä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Tanska

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:**5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:**

Alkuperäisen ohjeen mukaisesti Danablu valmistetaan yksinomaan tanskalaisesta lehmänmaidosta.

Maantieteellisen alueen tarkka raja

Danablu-juuston valmistuksessa olennainen tekijä, joka rajoittaa sen Tanskan maantieteelliseen alueeseen, on maan juustomestareiden hallussa oleva perinteinen osaaminen ja taitotieto. Niiden ansiosta Danablu-juusto on edelleen säilyttänyt perinteiset laatuominaisuutensa.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Danablu on tanskalaisesta lehmänmaidosta valmistettu täysrasvainen tai ekstra-täysrasvainen puolikova tai pehmeä sinihomejuusto. Maito homogenisoidaan ja lämpökäsitellään/pastöroidaan, mikä antaa juustolle terävän kirpeän maun ja helposti leikattavan mutta vain hieman murenevan rakenteen. Muihin sinihomejuustoihin verrattuna Danablu-juuston maku on voimakas. Kuori on valkoinen, vailla näkyviä home- ja muita mikrobikasvustoja.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Danablu tunnetaan EU:ssa ja sen ulkopuolisissa maissa tanskalaisista raaka-aineista valmistettuna tanskalaisena erityistuotteena. Maine on kehittynyt 60 vuoden aikana lainsäädännöllisten toimenpiteiden ja tuottajien arvokkaan työpanoksen tuloksena. Niiden ansiosta on voitu varmistaa tuotteen perinteisten erityisominaisuuksien säilyminen.

Historia

Toisen maailmansodan aikana eräs yhdysvaltalainen yliopisto patentoi juuston valmistukseen käytettävän maidon homogenisointimenetelmän ja yritti ottaa käyttöön homogenisoidusta maidosta tuotetusta tanskalaisesta juustosta perittävän maksun. Tämä ei onnistunut, koska voitiin osoittaa, että Marius Boel otti kyseisen menetelmän käyttöön Tanskassa jo 20 vuotta aikaisemmin. Jo poikasena hän oli kiinnostunut juustoista ja teki jo varhaisessa iässä vanhempiensa maatilalla Sallingissa, jolla tuotettiin voita ja juustoa, mielenkiintoisia kokeita sinihomekasvustoilla. Boel oli todennut, että toisinaan juustot alkoivat homehtua, ja halusi pelkämästä uteliaisuudesta maistaa niitä. Marius Boelin omin sanoin ”ne maistuivat erikoisella tavalla kirpeiltä”. Niinpä hän siirsi hieman hometta juustosta leivänpalalle ja antoi kasvuston kehittyä. Sen jälkeen hän jauhoi kuivuneen leivän ja lisäsi jauheen tuoreeseen juustomassaan. Näin syntyi Danablu-juuston esiaste.

Vuonna 1927 Marius Boel koetti valmistaa juustoa odensalaisesta meijeristä saamastaan homogenisoidusta maidosta. Ajatus syntyi kahvikermasta, jonka rasvapitoisuus oli 9 %, mutta joka homogenisoinnin ansiosta oli koostumukseltaan kermamaista huolimatta suhteellisen alhaisesta rasvapitoisuudesta. Kokeilujen tuloksena juuston laatu parani suunnattomasti: siitä tuli täyteläisempää, maultaan kirpeämpää, väriltään valkoisempaa, ja sen vedenpidätyskyky kasvoi. Tämentyyppistä juustoa valmistavissa meijereissä ryhdyttiinkin pian käyttämään yhä enemmän homogenisoitua maitoa, ja 1930-luvulla Tanskan juustoloissa yleisty juuston valmistukseen käytettävän maidon pastörointi alhaisessa lämpötilassa.

Useammat tekijät vaikuttivat siihen, että tanskalaisen sinihomejuuston kysyntä lisääntyi voimakkaasti vuoden 1930 paikkeilla ja tuottajien määrä kasvoi. Laadun ylläpitämiseksi aloitettiin valtion tarkastuslaitoksen ylitarkastajan Lohsen johdolla neuvottelut vientiin tarkoitettujen juuston säännöllisen valvonnan käyttöönottamiseksi. Niiden tuloksena katsottiin aluksi tarpeelliseksi perustaa tuottajajhdistys keskustelemaan valvontajärjestelmän yksityiskohdista. Ensimmäinen kokous kutsuttiin koolle 23. kesäkuuta 1934, ja siinä päätettiin tuottajajhdistyksen perustamisesta.

Samana päivänä kuin yhdistys perustettiin, päätettiin yhdessä ylitarkastaja Lohsen kanssa kerätä juustot ensimmäiseen koearviointiin Odensessa 16. heinäkuuta 1934. Kolmen arviointikokeen tuloksena vahvistettiin kuorta, rakennetta, väriä, tuoksua ja makua koskevat arviointiperusteet sekä juuston soveltuvuutta vientiin koskevat yleiset arviointiperusteet. Syyskuussa 1934 yhdistys aloitti maatalousministeriön ja valtion tarkastuslaitoksen kanssa neuvottelut juuston ominaisuuksista sekä meijereiden hyväksymistä vientiin tarkoitettujen juustojen valmistukseen koskevien sääntöjen vahvistamiseksi. Neuvottelujen tuloksena maatalousministeriö vahvisti Roquefort-tyyppisten juustojen arviointia koskevan valtion säännösten (regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser), joka tuli voimaan 1. tammikuuta 1936.

Vuonna 1952 nimi "Danablu" vahvistettiin virallisesti tanskalaisten juustojen nimistä 13. maaliskuuta 1952 annetulla maatalousministeriön asetuksella nro 80, ja 16. kesäkuuta 1958 annettiin juuston valmistusta, myyntiä jne. koskeva laki nro 214. Siinä vahvistetaan tuotantoa ja valvontaa koskevat ohjeet. Lainsäädäntöä on myöhemmin täydennetty vuosina 1963 ja 1969 annetuilla asetuksilla, joissa määritellään juustojen ominaisuudet.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf

TILAUSHINNAT 2012 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

| | | |
|---|---|-------------------|
| Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos | 22 EU:n virallista kieltä | 1 200 euroa/vuosi |
| Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen DVD | 22 EU:n virallista kieltä | 1 310 euroa/vuosi |
| Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos | 22 EU:n virallista kieltä | 840 euroa/vuosi |
| Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) DVD | 22 EU:n virallista kieltä | 100 euroa/vuosi |
| Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, DVD, ilmestyy kerran viikossa | Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä | 200 euroa/vuosi |
| Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut | Kilpailua koskevilla kielillä | 50 euroa/vuosi |

Euroopan unionin virallisilla kielillä ilmestyvästä *Euroopan unionin virallisesta lehdestä* on tilattavissa 22 eri kieliversiota. Tilaus käsittää L-sarjan (Lainsäädäntö) ja C-sarjan (Tiedonantoja ja ilmoituksia).

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

Virallisessa lehdessä L 156 18. kesäkuuta 2005 julkaistun neuvoston asetuksen (EY) N:o 920/2005 mukaan velvollisuus laatia kaikki säädökset iirin kielellä ja julkaista ne tällä kielellä ei väliaikaisesti sido Euroopan unionin toimielimiä, joten iirin kielellä julkaistavat viralliset lehdet ovat myynnissä erikseen.

Virallisen lehden täydennysosan (S-sarja – tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat) tilaukseen sisältyvät kaikki 23 virallista kieliversiota yhdellä monikielisellä DVD-levyllä.

Euroopan unionin virallisen lehden tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa ”Huomautus lukijalle”.

Myynti ja tilaukset

Maksulliset julkaisut, kuten *Euroopan unionin virallinen lehti*, ovat tilattavissa jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internetosoitteesta:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fi.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä* ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.

Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>

