

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 150



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

55e jaargang

26 mei 2012

<u>Nummer</u>	Inhoud	Bladzijde
---------------	--------	-----------

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2012/C 150/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6524 — Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok) ⁽¹⁾	1
2012/C 150/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak COMP/M.6470 — TE/Deutsch) ⁽¹⁾	1

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2012/C 150/03	Wisselkoersen van de euro	2
---------------	---------------------------------	---

NL

Prijs:
3 EUR

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

(Vervolg z.o.z.)

V Adviezen

BESTUURLIJKE PROCEDURES

Europese Commissie

2012/C 150/04	MEDIA 2007 — Ontwikkeling, distributie, promotie en opleiding — Oproep tot het indienen van voorstellen — EACEA/14/12 — Ondersteuning voor de digitalisering van Europese bioscopen	3
---------------	---	---

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2012/C 150/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida) — Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	7
2012/C 150/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business) ⁽¹⁾	8

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2012/C 150/07	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	9
2012/C 150/08	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen	13



⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.6524 — Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2012/C 150/01)

Op 3 mei 2012 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32012M6524. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.

Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**(Zaak COMP/M.6470 — TE/Deutsch)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2012/C 150/02)

Op 2 april 2012 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de gemeenschappelijke markt te verklaren. Deze beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad. De volledige tekst van de beschikking is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebeschikkingen op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
 - in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) onder documentnummer 32012M6470. EUR-Lex biedt online-toegang tot de communautaire wetgeving.
-

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

25 mei 2012

(2012/C 150/03)

1 euro =

Munteenheid	Koers	Munteenheid	Koers		
USD	US-dollar	1,2546	AUD	Australische dollar	1,2815
JPY	Japanse yen	99,80	CAD	Canadese dollar	1,2890
DKK	Deense kroon	7,4310	HKD	Hongkongse dollar	9,7395
GBP	Pond sterling	0,80030	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6563
SEK	Zweedse kroon	8,9930	SGD	Singaporese dollar	1,6039
CHF	Zwitserse frank	1,2014	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 486,23
ISK	IJslandse kroon		ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	10,4739
NOK	Noorse kroon	7,5510	CNY	Chinese yuan renminbi	7,9470
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	HRK	Kroatische kuna	7,5815
CZK	Tsjechische koruna	25,423	IDR	Indonesische roepia	11 947,18
HUF	Hongaarse forint	300,77	MYR	Maleisische ringgit	3,9564
LTL	Litouwse litas	3,4528	PHP	Filipijnse peso	54,962
LVL	Letlandse lat	0,6983	RUB	Russische roebel	40,0510
PLN	Poolse zloty	4,3530	THB	Thaise baht	39,758
RON	Roemeense leu	4,4685	BRL	Braziliaanse real	2,5435
TRY	Turkse lira	2,3106	MXN	Mexicaanse peso	17,5657
			INR	Indiase roepie	69,5160

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

V

(Adviezen)

BESTUURLIJKE PROCEDURES

EUROPESE COMMISSIE

MEDIA 2007 — ONTWIKKELING, DISTRIBUTIE, PROMOTIE EN OPLEIDING

Oproep tot het indienen van voorstellen — EACEA/14/12

Ondersteuning voor de digitalisering van Europese bioscopen

(2012/C 150/04)

1. Doelstellingen en beschrijving

Deze kennisgeving van een oproep tot het indienen van voorstellen is gebaseerd op Besluit nr. 1718/2006/EG van het Europees Parlement en de Raad van 15 november 2006 betreffende de uitvoering van een programma ter ondersteuning van de Europese audiovisuele sector (MEDIA 2007).

De algemene doelstellingen van het programma zijn:

- a) de verscheidenheid van cultuur en taal en het cinematografische en audiovisuele erfgoed in Europa behouden en tot hun recht laten komen, het publiek toegang tot dit erfgoed geven en de interculturele dialoog bevorderen;
- b) ervoor zorgen dat Europese audiovisuele werken binnen en buiten de Europese Unie beter circuleren en meer publiek trekken, onder andere door een grotere samenwerking tussen de actoren;
- c) het concurrentievermogen van de Europese audiovisuele sector versterken op een open, concurrerende en werkgelegenheidsbevorderende Europese markt, onder andere door de betrekkingen tussen de professionele actoren in de audiovisuele sector te bevorderen.

Het doel van de regeling voor de „digitalisering van bioscopen” is bioscopen die een aanzienlijk percentage niet-nationale Europese werken vertonen, aan te moedigen om de mogelijkheden van digitale distributie te benutten.

Deze oproep tot het indienen van voorstellen wil voor bioscopen die Europese films vertonen, de overstap naar digitale technologie vergemakkelijken door de indirecte kosten van de aankoop van een digitale projector te ondersteunen.

2. In aanmerking komende aanvragers

Deze kennisgeving richt zich tot onafhankelijke Europese exploitanten van bioscopen die het vertonen van films als hoofdactiviteit hebben.

Aanvragers moeten zijn gevestigd in een van de volgende landen:

- de 27 landen van de Europese Unie,
- de EER-landen, Zwitserland en Kroatië,
- Bosnië en Herzegovina (op voorwaarde dat het onderhandelingsproces afgerond is en dat het land officieel tot deelnemer van het MEDIA-programma verklaard wordt).

Organisaties die een voorstel indienen, moeten:

- first-runbioscopen zijn (die Europese films in de eerste run vertonen binnen een periode van maximaal twaalf maanden nadat deze in het betrokken land zijn uitgebracht);
- sinds minimaal 3 jaar open zijn voor het publiek;
- beschikken over een systeem voor de aangifte van kaartverkoop en bezoekersaantallen;
- ten minste beschikken over één scherm en 70 zitplaatsen;
- ten minste 520 filmvertoningen per jaar hebben gehad indien het om een permanente bioscoop gaat (d.w.z. een bioscoop die ten minste 6 maanden per jaar in bedrijf is), 300 filmvertoningen per jaar als het gaat om een bioscoop met één scherm (30 vertoningen per maand) en ten minste 30 filmvertoningen per maand als het gaat om een zomer-/openluchtbioscoop (een bioscoop die minder dan 6 maanden per jaar in bedrijf is);
- ten minste 20 000 bezoekers hebben gehad in het voorgaande jaar, die de normale prijs van een kaartje daadwerkelijk hebben betaald.

Aanvragers die een projector hebben of krijgen van een third party integrator als gevolg van de ondertekening van een VPF-overeenkomst, komen niet in aanmerking voor steun.

Om in aanmerking te komen moeten de bioscopen in 2011 minimaal 50 % Europese films hebben vertoond, waarvan ten minste 30 % niet-nationale Europese films.

Een film wordt als Europees beschouwd indien deze valt binnen de definitie die het MEDIA-programma hiervan geeft binnen de regelingen voor selectieve en automatische steun.

Films die al zijn ingedeeld zijn opgenomen in de European Movie Database:

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

Een film wordt als Europees beschouwd wanneer deze onder de volgende definitie valt:

Ieder recent fictie- (waaronder animatie-) of documentair werk met een minimale duur van 60 minuten dat aan de volgende voorwaarden voldoet:

- Het werk is voor het grootste deel geproduceerd door een of meer producenten die zijn gevestigd in de landen die deelnemen aan het MEDIA-programma. Om als de werkelijke producenten te worden beschouwd, moeten de productiebedrijven als zodanig in de credits zijn vermeld. Voor het bepalen wie de feitelijke producent is, kan ook rekening worden gehouden met andere aspecten, zoals creatieve zeggenschap, eigendom van de exploitatierechten en aandeel in de winst.

en

- Het werk moet zijn geproduceerd met aanzienlijke deelname van professionals die staatsburger/ingezetene zijn van landen die deelnemen aan het MEDIA-programma. „Aanzienlijke deelname” wordt gedefinieerd als meer dan 50 % van de punten volgens de volgende tabel (bijv. 10 of meer punten in het geval van fictie of het grootste deel van de punten indien het totaal minder dan 19 is, zoals gewoonlijk het geval is bij documentaires of animatiefilms, waar meestal niet alle categorieën in de credits worden vermeld

Funcies	Punten
Directeur	3
Scriptschrijver	3
Componist	1
Acteur 1	2
Acteur 2	2
Acteur 3	2
Artistiek directeur /Productieontwerp	1

Functies	Punten
Director of Photography	1
Editor	1
Geluid	1
Filmlocatie	1
Laboratorium	1
TOTAAL	19

Films die reclame of pornografisch of racistisch materiaal bevatten of waarin wordt aangezet tot geweld, komen niet in aanmerking.

3. In aanmerking komende acties

Ondersteuning van de indirecte kosten van de aankoop van digitale projectoren die voldoen aan de eisen ten aanzien van contentbeveiliging van het Digital Cinema Initiative (DCI) voor installatie in een bioscoop die voldoet aan alle criteria om in aanmerking te komen.

Er kan slechts steun worden aangevraagd voor 1 projector per scherm en maximaal 3 schermen per bioscoop.

De projector moet worden aangeschaft tussen de datum van indiening en 31 december 2013.

4. Gunningscriteria

Aanvragen/acties die in aanmerking komen, zullen worden beoordeeld op basis van de volgende criteria:

Criteria	Punten
Europese dimensie (percentage Europese, niet-nationale films)	65
Aantal aanmerking komende aangevraagde projectors:	
1 projector <input type="checkbox"/>	7
2 projectors <input type="checkbox"/>	13
3 projectors <input type="checkbox"/>	25
Aanwezigheid van een nationale steunregeling	
Nee <input type="checkbox"/>	10
Ja <input type="checkbox"/>	0

5. Begroting

De jaarlijkse begroting voor de medefinanciering van projecten wordt geraamd op 2 000 000 EUR.

De verleende financiële bijdrage is een subsidie, die wordt verstrekt in de vorm van een eenmalig bedrag van maximaal 20 000 EUR per scherm.

Deze subsidie heeft betrekking op alle kosten in verband met de overstap van Europese bioscopen naar digitale weergave, met uitsluiting van de kosten van de digitale projector en server.

Het Agentschap behoudt zich het recht voor niet alle beschikbare financiële middelen toe te kennen.

6. Uiterste termijn voor het indienen van aanvragen

Voorstellen moeten uiterlijk op **31 juli 2012** worden toegezonden (datum poststempel)

Voorstellen moeten naar het volgende adres worden gezonden:

Uitvoerend Agentschap onderwijs, audiovisuele media en cultuur (EACEA)
Constantin DASKALAKIS
BOUR 3/66
Bourgetlaan 1
1140 Brussel
BELGIË

Alleen aanvragen die zijn ingediend op het officiële aanvraagformulier en naar behoren zijn ondertekend door de persoon die bevoegd is wettelijk bindende verplichtingen aan te gaan namens de aanvragende organisatie, worden aanvaard. Op de envelop moet duidelijk worden vermeld:

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

Aanvragen die per fax of per e-mail worden verzonden, worden niet in behandeling genomen.

7. Volledige gegevens

De richtsnoeren en de aanvraagformulieren zijn te vinden op het volgende internetadres:

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

Aanvragen moeten worden ingediend op de verstrekte formulieren en moeten alle gevraagde gegevens en bijlagen bevatten.

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

(Zaak COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida)

Voor een vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2012/C 150/05)

1. Op 15 mei 2012 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Aegon Spanje Holding B.V. (Spanje), die deel uitmaakt van de Aegon Group (Nederland), en Liberbank SA (Spanje) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de EG-concentratieverordening de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA (Spanje) door de verwerving van aandelen.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

- Aegon Spanje Holding B.V.: aanbieder van verzekerings- en pensioenproducten in Spanje,
- Liberbank SA: aanbieder van bankdiensten en van verzekerings- en pensioenproducten in Spanje,
- Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA: aanbieder van levensverzekerings- en pensioenproducten in Spanje.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde concentratie binnen het toepassingsgebied van de EG-concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens de EG-concentratieverordening⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
J-70
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (de „EG-concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 56 van 5.3.2005, blz. 32 („mededeling betreffende een vereenvoudigde procedure”).

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business)
(Voor de EER relevante tekst)
(2012/C 150/06)

1. Op 21 mei 2012 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Robert Bosch GmbH („Bosch”, Duitsland) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de EG-concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over de divisie werkplaatsmaterieel van SPX Corporation, die is opgericht onder de naam SPX Service Solutions („Divisie SPX Service Solutions”, Verenigde Staten), door de verwerving van aandelen en activa.

2. De bedrijfswerkzaamheden van de betrokken ondernemingen zijn:

- Bosch: aanbieder van producten en diensten op het gebied van autotechnologie, industriële technologie, bouwtechnologie en consumentengoederen, meer bepaald werkplaatsmaterieel voor de automobielsector via haar afdeling service en onderhoud voor motorvoertuigen,
- Divisie SPX Service Solutions: leverancier van werkplaatsmaterieel voor de automobielsector, alsook van materieel voor de sector klimaatregeling en koeling.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de EG-concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per faxbericht (+32 22964301), per e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
J-70
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 (de „EG-concentratieverordening”).

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 150/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„FICODINDIA DI SAN CONO”****EG-nummer: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007****BGA () BOB (X)****1. Naam:**

„Ficodindia di San Cono”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6. Groente, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De BOB „Ficodindia di San Cono” is voorbehouden aan vruchten afkomstig van de volgende cultivars van de soort „Opuntia Ficus Indica” die wordt geteeld in het in punt 4 afgebakende gebied: „Surfarina”, ook genoemd „Gialla” of „Nostrale”; „Sanguigna” ook genoemd „Rossa”; „Muscaredda” of „Sciannarina”, ook genoemd „Bianca”. Ook een percentage van niet meer dan 5 % van de plaatselijke ecotypen van de selectie „Trunzara” is toegestaan. De vruchten van de cactusvijg worden als volgt onderscheiden:

— kwaliteit: Kwaliteit A (Agostani) als ze uit de eerste bloei zijn verkregen; Kwaliteit B (Tardivi of scozzolati) als ze uit de tweede bloei zijn verkregen;

— categorie: EXTRA en I zoals gedefinieerd door de Codex Alimentarius

— gewicht: van 105 g tot 140 g, van 140 g tot 190 g, van 190 g tot 270 g (tolerantie 5 %), respectievelijk de categorieën B, C, D van de Codex Alimentarius.

Bij het op de markt brengen van vruchten van de „Ficodindia di San Cono” moeten deze aan de volgende kenmerken voldoen: gewicht vrucht > 105 g. (tolerantie 5 %); refractometergraad niet minder dan 14 %; hardheid van het vruchtvlees niet minder dan 5 kg/cm²; kleur met nuances van groen naar geeloranje voor de gele cultivar, en met nuances van groen naar robijnrood voor de rode cultivar; nuances van groen naar strowit voor de witte cultivar.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De oogst wordt, afhankelijk van de weersomstandigheden in het betrokken seizoen, uitgevoerd tussen 20 augustus en 30 september voor de vruchten van de eerste bloei (agostani) en tussen 10 september tot 31 december voor de vruchten van de tweede bloei (tardivi of scozzolati). De geoogste vruchten moeten worden ontdoord en bij het op de markt brengen als volgt worden gekwalificeerd: ontdoornde vruchten.

De productie en de verpakking van de „Ficodindia di San Cono” moeten noodzakelijkerwijs worden verricht in het volgens punt 4 afgebakende gebied om te vermijden dat het transport en excessieve bewerkingen schade of beurse plekken van de vruchten of de schil kunnen veroorzaken waardoor de kenmerkende kleur en glans verandert.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

Het bewerkte en ontdoornde product moet in nieuwe verpakkingen op de markt worden gebracht: houten, plastic en kartonnen kistjes en plastic en kartonnen bakjes. In de kistjes mogen openingen zitten. Het toegelaten gewicht van de verpakking is: 0,5 kg — 1 kg — 2 kg — 2,5 kg — 3 kg — 3,5 kg — 5 kg met een maximale afwijking van 10 %. De verpakking moet via thermisch lassen worden verzegeld of, in het geval van netten, met metalen punten om te verhinderen dat de inhoud kan worden bewerkt zonder de verpakking te vernielen. Het is toegestaan om, overeenkomstig de traditie, de drie verschillende cultivars van de Fico d'India (Surfarina of Nostrale of Gialla; Sanguigna of Rossa; Muscaredda of Sciannarina of Bianca) in dezelfde verpakking te doen. Ook een percentage niet hoger dan 5 % van de plaatselijke ecotypen van de selecties „Trunzara” zijn toegestaan.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Op de verpakkingen moet het logo van de naam, zoals hieronder is vermeld, en het symbool van de EU worden weergegeven. Verder zijn de volgende vermeldingen toegestaan: „Cactus Pear”, „Fiorone” (alleen op verpakkingen met vruchten met een gewicht tussen de 105 en 130 g), de oogstdatum van het product en het logo, samen met de woorden „D.O.P. Denominazione di Origine Protetta” (B.O.B. — Beschermd oorsprongsbenaming) met drie cactusvijgen met kroon in een stralenkrans boven de kaart van Sicilië met vijf sterren en het onderschrift „Ficodindia di San Cono”.



4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het productiegebied van de „Ficodindia di San Cono” omvat het grondgebied op een hoogte van tussen de 200 en 600 meter boven de zeespiegel in de volgende gemeenten: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN), Mazzarino (CL).

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het kenmerkende karakter van het productiegebied van de „Ficodindia di San Cono” is dat het teeltgebied op een hoogte tussen de 200 en 600 m boven de zeespiegel ligt, waar zacht glooiende heuvels worden afgewisseld door kleine valleien met bodems die voor het grootste deel van alluviale oorsprong zijn, met een gemiddelde samenstelling, luchtig en diep, en met een uitstekende natuurlijke afwatering waarvan de zandige component de andere overheerst (percentage zand niet minder dan

50 %) en met een gemiddeld neutrale en subalkalische pH-waarde (pH 6,9-8,1). Het grootste deel van de grond wordt geïrrigeerd. Voor deze gronden wordt het juiste beheer van de waterbehoefte van de plant overgelaten aan de ervaring van de plaatselijke boeren die rekening houden met de seizoenontwikkeling van de omgevingsomstandigheden. Ook factoren die verband houden met de ouderdom van de planten, met de hoeveelheid aanwezige vruchten en met de hoogte van het cactusvijgenveld bepalen de irrigatie-interventies. Het resterende deel van de bebouwbare grond is hoger gelegen en heeft het voordeel van de aan de hoogte verbonden klimaatomstandigheden en van de pedologische omstandigheden van het geografische gebied, wat zelfs zonder irrigatie de teelt van vruchten van hoge kwaliteit mogelijk maakt.

5.2. Specificiteit van het product:

Onder de onderscheidende kenmerken van de „Ficodindia di San Cono” worden de grote afmeting van de vruchten, de intense en levendige kleuren van de schil, een zeer delicate geur en een zeer zoete smaak gerekend. De zoetheid en de afmetingen van de „Ficodindia di San Cono” ten opzichte van andere productiegebieden op Sicilië blijken belangrijke onderscheidende parameters, aangezien ze een onderlinge samenhang vertonen met het geografische gebied.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De bijzondere kenmerken van de „Ficodindia di San Cono”, d.w.z. de grote omvang van de vrucht, de intense kleur van de schil en de zoete geur van het vruchtvlees, ontwikkelen zich dankzij de perfecte combinatie van de omgevings- en menselijke factoren die het productiegebied kenmerken.

De bijzondere kenmerken van het gebied, zoals de hoge ligging in heuvelachtig gebied, zijn de essentiële elementen in de bepaling van de bijzondere omstandigheden van intensiteit en kwaliteit van de zonnestraling, van de afwisseling van de cycli van bevochtigen en drogen van de schil van de vruchten en van de temperatuurverschillen tussen dag en nacht, vooral in de rijpingsperiode van de vruchten. Het gebied wordt dan ook gekenmerkt door de aanwezigheid van zacht glooiende heuvels, afgewisseld met kleine valleien, ver van de kust en met niet al te strenge winters. Deze valleien zijn helemaal open van oost naar west, hetgeen een goede zonnestraling op de gronden en doorstroming van wind uit het oosten mogelijk maakt, wat op zijn beurt vooral in de zomer en de herfst, wanneer de vruchten rijpen, een zacht klimaat bevordert. De warme lucht in de zomer en herfst wordt getemperd, ook tijdens de warmste uren van de dag, door het regelmatig in de late ochtend opsteken van een bries uit het westen en noordwesten, zodat de temperatuur nooit te hoge waarden bereikt.

De hierboven beschreven fysische fenomenen zijn samen met de zonnestraling verantwoordelijk voor de vorming en de ontwikkeling van anthocyanen, die de schil en het vruchtvlees van de cactusvijgen hun kleur geven.

De aanwezigheid van aanplantingen op het genoemde hoogte-interval, gecombineerd met het efficiënte beheer van de watervoorziening van de geïrrigeerde gronden door de lokale telers, maakt het verder mogelijk om in dit gebied een cactusvijg te telen met een groter gewicht en een hoger suikergehalte dan die van aanplantingen in andere geografische gebieden op lagere hoogten. De bodems in het gebied hebben een grote capaciteit om het vocht gedurende lange tijd vast te houden, waardoor de vochtigheid in de grond constant blijft en de plant in staat is om zijn productiviteitscyclus onder de best mogelijke omstandigheden te voltooien, zonder stress en beperkingen.

Het geheel van omgevingsfactoren houdt exclusief verband met de kwaliteit van de „ficodindia di San Cono”. Deze bijzondere factoren, samen met de menselijke activiteit, met diens teeltcapaciteit en met de aandacht voor de praktijk van de milieubescherming en van de sociaalproductieve traditie (met inbegrip van het behoud van de teelttechnieken van de cactusvijg met respect voor en bescherming van de valleien en de heuvels) dragen bij aan de toekenning van kenmerken van de „ficodindia di San Cono”, die in de technisch-wetenschappelijke literatuur wordt erkend en die tevens blijkt uit de inmiddels gevestigde commerciële waarde die het product is geworden. Dankzij de sterke worteling van de plattelandsbevolking in het betrokken productiegebied, met alle traditionele ervaring, met de van generatie op generatie doorgegeven culturele capaciteiten, met het voortdurende onderzoek naar en de verwezenlijking van traditionele en specifieke teelttechnieken zijn de omstandigheden zodanig dat de teelt van de „ficodindia di San Cono” tot op heden door de tijd is bestendig als een historisch-traditioneel en cultureel erfgoed van het hele grondgebied, en daarnaast als een fundamentele economische hulpbron.

Hiervan getuigt de Sagra del Ficodindia in ruime mate. Dit dorpsfeest is reeds toe aan zijn 25^{ste} editie en is een mengsel van cultuur, tradities, commerciële promotie en een technisch-wetenschappelijke „update” in de vorm van een congres dat elk jaar over de cactusvijg worden gehouden. Deze resultaten zijn te danken aan de algehele betrokkenheid van de inwoners van het gebied bij het productieproces

van de „ficodindia di San Cono” in cultureel, professioneel en economisch opzicht; zij hebben bijgedragen aan de totstandbrenging van een sterke band met de omgeving en in het bijzonder aan de geleidelijke ontwikkeling van een diepe gevoelsmatige band tussen de bevolking van het gebied en de vrucht in kwestie. Het is dan ook de mens, die behalve dat hij de teelttechnieken door de tijd onveranderd laat, door zijn grote ervaring weet wat het juiste moment is om te oogsten. Hij oogst niet te vroeg, wat de kwaliteit van de suikers zou verlagen en aan de vrucht de voor de consument typisch onaangename smaak van bladschijven geeft; hij oogst ook niet te laat, wat een vermindering van de organoleptische kenmerken van de bessen zou veroorzaken, waardoor zij een onaangename maffe smaak krijgen, maar hij oogst op het juiste moment, dat wil zeggen wanneer de vruchten het minimumniveau van verkleuring van de schil hebben bereikt, wat een uitstekende indicator is van het rijpingsstadium, zodat aan de consument een product met perfecte smaak en geur wordt aangeboden. De teelt kent een rijke geschiedenis. In 1840 beschreef de Fransman De Gasparin tijdens zijn bezoek aan Sicilië de cactusvijg als volgt: „...het manna, de voorzienigheid van Sicilië, zij vertegenwoordigt voor Sicilië wat de bananenplant voor de equatoriale landen en de broodboom voor de eilanden van de Grote Oceaan is ...”. Het definitieve succes van de cactusvijg, die inmiddels een intensieve teelt is geworden, gaat terug op het midden van de jaren zeventig van de twintigste eeuw: met name in die jaren is de naam van het gebied rond San Cono als vijgencactusteeltgebied gevestigd. Het betrokken gebied ligt tussen drie grote centra: Enna, Caltagirone en Caltanissetta; het is tegenwoordig het belangrijkste productiegebied van deze vrucht en het wordt door experts van de branche gekwalificeerd als „de Italiaanse hoofdstad van de cactusvijgproductie”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

De bevoegde dienst heeft de nationale procedure voor het indienen van bezwaarschriften ingeleid door de bekendmaking van de registratieaanvraag voor de BOB „Ficodindia di San Cono” in de *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 185 van 10 augustus 2007.

De geconsolideerde tekst van het productiedossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:

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

Ofwel:

rechtstreeks via de homepage van het ministerie van Landbouw-, levensmiddelen- en bosbouwbeleid (<http://www.politicheagricole.it>); klikken op „Qualità e sicurezza” (bovenaan rechts op het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 150/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„DANABLU”

EG-nummer: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering:
- Nationale eisen
- Overige (nader aan te geven)

2. Aard van de wijziging(en):

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en):

3.1. Beschrijving van het product:

3.1.1. Watergehalte in Danablu 60+

Om te garanderen dat Danablu 60+ in productietermen verder kan worden aangemerkt als „kaas die in het algemeen zacht, goed te snijden en goed smeerbaar, maar naar de buitenzijden toe ietwat vaster en brokkeliger is”, wordt de hoeveelheid droge stof verlaagd van een minimumgehalte van 58 % (maximaal 42 % water) tot een minimumgehalte van 56 % (maximaal 44% water).

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Er werd vastgesteld dat sommige zuivelfabrieken, om het risico te vermijden dat ze de 42 %-grens zouden overschrijden, Danablu 60+ produceren met een lager watergehalte dan in het productdossier wordt geëist om de BGA op de kaas te mogen toepassen. Dat heeft tot gevolg dat soms Danablu 60+ wordt geproduceerd die enigszins vaster en niet zo romig van consistentie is dan in het productdossier wordt geëist. Derhalve is de producentenvereniging drie jaar lang nagegaan welke gevolgen de verhouding droge stof/watergehalte heeft voor de algemene beoordeling van het product. Een technische commissie onderzocht welk verband er bestaat tussen het watergehalte van Danablu 60+ en factoren die van belang zijn voor de consistentie, de geur en de smaak van de kaas alsook hoe de Danablu 60+ op basis van de standaard tests van het Steins Laboratorium A/S in het algemeen wordt beoordeeld. Nader onderzoek van de resultaten bracht aan het licht dat kwaliteitsvolle Danablu 60+ kan worden geproduceerd met een watergehalte van meer dan 42 % en dat de vaststelling van het maximale watergehalte op 44 % voorkomt dat door sommige zuivelfabrieken, in een poging de 42 %-grens niet te overschrijden, een Danablu 60+ wordt geproduceerd die vaster en minder romig van consistentie is dan in het productdossier wordt geëist.

3.1.2. Gewichtsbeperking voor Danablu

Om de productie te optimaliseren en onnodige verspilling te vermijden, wenst de producentenvereniging het gewicht van een platte, cilindrische Danablu, dat momenteel is vastgesteld op 2,75 kg tot 3,25 kg, te wijzigen en te vervangen door een indicatief gewicht van ongeveer 3 kg. Deze wijziging wordt om technische redenen ingevoerd en heeft geen gevolgen voor de kwaliteit van Danablu. Er werd vastgesteld dat er heel wat verlies is wanneer een platte, cilindrische Danablu met de huidige afmetingen, in porties wordt verdeeld. Wanneer de afmetingen lichtjes worden gewijzigd, gaat er, wanneer de Danablu op de juiste wijze — met gebruikmaking van moderne methoden — wordt gesneden, minder kaas verloren.

3.1.3. Etikettering

De wijziging behelst dat de woorden „Danish Blue Cheese” of vertalingen daarvan in alle officiële talen ook op het etiket mogen worden vermeld aangezien „Danish Blue Cheese” en „Danablu” geregistreerde handelsmerken zijn. De term „Danish Blue Cheese” was in de verschillende officiële talen steeds van toepassing en wordt op de diverse markten gebruikt, telkens vertaald in de desbetreffende taal.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD „DANABLU”

EG-nummer: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

BGA (X) BOB ()

1. **Naam:**

„Danablu”

2. **Lidstaat of derde land:**

Denemarken

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

Blauwgeaderde kaas, 50+ of 60+ kaas, halfvast tot zacht, gerijpt met blauwe schimmel, vervaardigd van melk van Deense koeien

Samenstelling:

Danablu 50+: Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 50, Minimaal drogestofgehalte (%): 52

Danablu 60+: Minimaal vetgehalte in de droge stof (%): 60, Minimaal drogestofgehalte (%): 56

Vorm en gewicht (hele kaas):

— plat, cilindrisch, diameter ca. 20 cm, gewicht 3 kg

— Rechthoekig, lengte ca. 30 cm, breedte ca. 12 cm, gewicht ca. 4 kg.

Oppervlak:

Witte tot lichtgele of lichtbruine kleur. Geen zichtbare laag bacteriesmeer of schimmelkweek. Mogelijk in het centrum lichtjes ingezakt. Zichtbare gaten als gevolg van perforaties zijn toegestaan. Niet bedekt met paraffine of met een plastic emulsie.

Korst:

Geen korst als zodanig maar een vaste en ietwat stevige buitenlaag. Zichtbare gaten als gevolg van perforaties zijn toegestaan. Het oppervlak en de zijden moeten heel, glad en regelmatig zijn.

Kleur:

Wit tot lichtgeel, niet grizig; niet te schimmelig; doorheen de hele kaas vrij regelmatig verspreide, zuivere, blauw-groene schimmeladers in de perforaties, gaten en barsten. De dooradering kan naar de buitenzijde toe afnemen. De perforaties moeten vrij zijn van bacteriesmeer of vreemde schimmels.

Structuur:

Gelijkmatig verspreide natuurlijke openingen, barsten (door de wrongelvorming) en perforaties. De kaasmassa kan naar de buitenzijde van de kaas toe dichter zijn. Geen holten ten gevolge van gisting.

Textuur:

Los maar niet bros, in het algemeen zacht, goed te snijden en goed smeerbaar, ietwat vaster en brokkeliger naar de buitenzijden toe.

Geur en smaak:

Zuivere, pikante smaak die sterk is beïnvloed door de groei van uitsluitend blauwe schimmel. De smaak kan scherp zijn, ietwat zoutig en wrang, en ietwat neigend naar het bittere.

Rijpen:

Minimaal 5 weken.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Danablu wordt uitsluitend vervaardigd van melk van oorsprong uit het afgebakende geografische gebied.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):

Er gelden geen specifieke eisen met betrekking tot de kwaliteit en de oorsprong van het voeder.

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

Het gehele productieproces moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:

Er gelden geen specifieke bepalingen met betrekking tot het in plakken snijden, het raspen of het verpakken.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

Danablu (50+ of 60+).

„Danish Blue Cheese” of andere vertalingen daarvan in alle officiële talen mogen worden toegevoegd.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

Denemarken

5. Verband met het geografische gebied:**5.1. Specificiteit van het geografische gebied:**

Danablu wordt uitsluitend met melk van Deense koeien vervaardigd, overeenkomstig het oorspronkelijke recept.

Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De essentiële elementen van de productie van Danablu die het geografische productiegebied tot het Deense grondgebied beperken, zijn de traditionele deskundigheid en knowhow van de Deense producenten. Deze unieke vaardigheden zorgen ervoor dat de traditionele kenmerken van de geproduceerde Danablu in de kaas bewaard blijven.

5.2. Specificiteit van het product:

Danablu is een blauwgeaderde 50+ of 60+ kaas, halfhard tot zacht, gerijpt met blauwe schimmel en vervaardigd van melk van Deense koeien. De melk wordt gehomogeniseerd/gepasteuriseerd waardoor de kaas een scherpe, pikante smaak heeft, goed slijdbaar is en een ietwat brosse textuur heeft. De smaak van Danablu is krachtig in vergelijking met die van andere blauwgeaderde kazen. De korst is wit en vrij van zichtbare schimmel en andere micro-organismen.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de naam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Danablu staat in de EU en daarbuiten bekend als een Deense specialiteit die met Deense grondstoffen wordt vervaardigd. De kaas dankt zijn reputatie aan wetgevingsinitiatieven en aan de bij het streven naar kwaliteit door de producenten 60 jaar lang geleverde inspanningen die ervoor gezorgd hebben dat het product zijn traditionele en karakteristieke kenmerken kon behouden.

Historische achtergrond:

Tijdens de tweede wereldoorlog nam een Amerikaanse universiteit een octrooi op het proces waarbij melk die voor de kaasbereiding is bestemd, wordt gehomogeniseerd. Zij probeerde rechten te laten heffen op Deense kaas die met gebruikmaking van gehomogeniseerde melk werd geproduceerd. Deze pogingen mislukten evenwel omdat kon worden aangetoond dat dit homogeniseringsproces reeds 20 jaar eerder door Marius Boel in Denemarken was ingevoerd. Deze man blijkt reeds als kind door kaas geboeid te zijn geweest want hij was nog zeer jong toen hij thuis, in Salling, in het familiale landbouwbedrijf waar boter en kaas werden geproduceerd, een aantal hoogst interessante experimenten met blauwe schimmel uitvoerde. Hij had opgemerkt dat de kazen soms gingen schimmelen en uit pure nieuwsgierigheid had hij het toch aangedurfd om van de beschimmelde kaas te proeven. De kaas had een „duidelijk pikante smaak”, om het met Marius Boel's eigen woorden te zeggen. Hij nam daarop wat van de schimmel die op de kaas zat en kweekte deze op brood. Vervolgens droogde en maalde hij dat brood en voegde het verkregen poeder toe aan verse wrongel. Op deze wijze zag de Danablu-kaas het licht.

In 1927 voerde Marius Boel experimenten uit waarbij hij kaas probeerde te maken met gehomogeniseerde melk die hem door een zuivelfabriek in Odense was geleverd. Zijn inspiratiebron was koffieroom met een vetgehalte van 9 % die niettegenstaande dat betrekkelijk lage vetgehalte dankzij het homogeniseringsproces een romige consistentie kreeg. Deze experimenten leidden tot een aanzienlijke verbetering van de kwaliteit van de kaas die hierdoor uitgroeide tot een rijkere kaas, met een pikantere smaak, een blekere kleur en betere absorptiemogelijkheden. Het duurde daarna niet lang meer vooraleer het homogeniseren van melk voor de bereiding van kaas in de zuivelfabrieken schering en inslag werd. In de jaren dertig zag in de Deense kaasmakerijen ook een ander gebruik het licht: melk die tot kaas werd verwerkt, werd op lage temperatuur gepasteuriseerd.

Deze verschillende factoren leidden rond 1930 tot een aanzienlijke stijging van de vraag naar blauwgeaderde Deense kaas zodat ook het aantal producenten ging stijgen. Met het oog op het behoud van de kwaliteit werd besloten onderhandelingen op te starten met de hoofdinspecteur van de diensten van de overheidsinspectie, de heer Lohse, met als doel met regelmatige controles van voor uitvoer bestemde kaas van start te gaan. Als resultaat van die onderhandelingen werd besloten eerst een producentenorganisatie op te richten om de details van het controlesysteem te bespreken. Hiertoe werd op 23 juni 1934 een vergadering bijeengeroepen. Tijdens deze vergadering werd besloten een producentenorganisatie op te richten.

Op dezelfde dag dat de organisatie werd opgericht, werd samen met hoofdinspecteur Lohse besloten, op 16 juli 1934 in Odense kazen op te vragen voor een eerste proefbeoordeling. Na drie proefbeoordelingen werden beoordelingscriteria vastgesteld voor de korst, de structuur, de kleur, de geur en de smaak alsook criteria voor een algemene beoordeling met betrekking tot de geschiktheid van de kazen voor uitvoer. In september 1934 startte de producentenorganisatie onderhandelingen met het ministerie van Landbouw en met de diensten van de overheidsinspectie om de kenmerken vast te stellen waaraan de kaas moet voldoen alsook de criteria waaraan zuivelfabrieken moeten voldoen om als producent van voor uitvoer bestemde kazen te worden erkend. De onderhandelingen leidden tot de publicatie door het ministerie van Landbouw van „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser” (regels voor de beoordeling van kaas van het roquefort-type bij kaasbeoordelingen door de overheid). Deze regels traden op 1 januari 1936 in werking.

In 1952 werd de naam van de kaas, Danablu, officieel vastgesteld bij decreet nr. 80 van het ministerie van Landbouw van 13 maart 1952 met betrekking tot de namen van Deense kazen. Wet nr. 214 met betrekking tot de productie en de verkoop, enz. van kaas werd op 16 juni 1958 uitgevaardigd. Deze wet bevat richtsnoeren voor de productie en de controle. Deze wetgeving werd later aangevuld met decreten met betrekking tot de kenmerken van kaas, die werden uitgevaardigd in 1963 en 1969.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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

Abonnementsprijzen 2012 (excl. btw, incl. verzendkosten voor normale verzending)

<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	1 200 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, papieren versie + dvd (jaarlijks)	22 officiële talen van de Europese Unie	1 310 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L-serie, uitsluitend papieren versie	22 officiële talen van de Europese Unie	840 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , L- en C-serie, dvd (maandelijks) (cumulatief)	22 officiële talen van de Europese Unie	100 EUR per jaar
<i>Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie</i> (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen), dvd, verschijnt één keer per week	Meertalig: 23 officiële talen van de Europese Unie	200 EUR per jaar
<i>Publicatieblad van de Europese Unie</i> , C-serie „Vergelijkende onderzoeken”	Taal (talen) van het (de) vergelijkende onderzoek(en)	50 EUR per jaar

Het abonnement op het *Publicatieblad van de Europese Unie*, dat in de officiële talen van de Europese Unie verschijnt, is verkrijgbaar in 22 verschillende taalversies. Het abonnement omvat de L-serie (Wetgeving) en de C-serie (Mededelingen en bekendmakingen).

Ieder abonnement geldt slechts voor één enkele taalversie.

Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 920/2005 van de Raad, bekendgemaakt in *Publicatieblad L 156* van 18 juni 2005, waarin is bepaald dat de instellingen van de Europese Unie tijdelijk niet verplicht zijn om alle rechtsbesluiten in het lers te redigeren en in die taal bekend te maken, worden de in het lers opgestelde nummers van het *Publicatieblad* apart verkocht.

Het abonnement op het *Supplement op het Publicatieblad van de Europese Unie* (S-serie: Overheidsopdrachten en aanbestedingen) omvat alle 23 officiële taalversies op één meertalige dvd.

Op verzoek kunnen de abonnees op het *Publicatieblad van de Europese Unie* eveneens de verschillende bijlagen van het *Publicatieblad* ontvangen. De abonnees worden op de hoogte gebracht van het verschijnen van bijlagen door middel van een „Bericht aan de lezer” in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Verkoop en abonnementen

Abonnementen op verscheidene niet-kosteloze publicaties, zoals het abonnement op het *Publicatieblad van de Europese Unie*, zijn verkrijgbaar bij onze verkoopkantoren. Een lijst met verkoopkantoren is te vinden op het volgende internetadres:

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

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) heeft u direct en gratis toegang tot het recht van de Europese Unie. Op deze website kunt u het *Publicatieblad van de Europese Unie* raadplegen. U vindt er eveneens de Verdragen, de wetgeving, de jurisprudentie en de voorbereidende wetgevende besluiten.

Meer informatie over de Europese Unie is te vinden op de volgende website: <http://europa.eu>



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL