

Dziennik Urzędowy C 150

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Tom 55

26 maja 2012

| <u>Powiadomienie nr</u> | Spis treści | Strona |
|-------------------------|-------------|--------|
|-------------------------|-------------|--------|

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

| | | |
|---------------|---|---|
| 2012/C 150/01 | Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.6524 – Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok) ⁽¹⁾ | 1 |
| 2012/C 150/02 | Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa COMP/M.6470 – TE/Deutsch) ⁽¹⁾ | 1 |

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

| | | |
|---------------|---------------------------|---|
| 2012/C 150/03 | Kursy walutowe euro | 2 |
|---------------|---------------------------|---|

PL

Cena:
3 EUR

(¹) Tekst mający znaczenie dla EOG

(Ciąg dalszy na następnej stronie)

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

Komisja Europejska

| | | |
|---------------|---|---|
| 2012/C 150/04 | MEDIA 2007 – Rozwój, dystrybucja, promocja i szkolenia – Zaproszenie do składania wniosków – EACEA/14/12 – Wsparcie dla cyfryzacji kina europejskiego | 3 |
|---------------|---|---|

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

| | | |
|---------------|--|---|
| 2012/C 150/05 | Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾ | 7 |
| 2012/C 150/06 | Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business) ⁽¹⁾ | 8 |

INNE AKTY

Komisja Europejska

| | | |
|---------------|--|----|
| 2012/C 150/07 | Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych | 9 |
| 2012/C 150/08 | Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych | 13 |



⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.6524 – Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2012/C 150/01)

W dniu 3 maja 2012 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32012M6524 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa COMP/M.6470 – TE/Deutsch)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2012/C 150/02)

W dniu 2 kwietnia 2012 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną ze wspólnym rynkiem. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji: (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
 - w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex jako numerem dokumentu 32012M6470 Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa. (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>).
-

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

25 maja 2012 r.

(2012/C 150/03)

1 euro =

| Waluta | Kurs wymiany | Waluta | Kurs wymiany | | |
|--------|-------------------|---------|--------------|---------------------|-----------|
| USD | Dolar amerykański | 1,2546 | AUD | Dolar australijski | 1,2815 |
| JPY | Jen | 99,80 | CAD | Dolar kanadyjski | 1,2890 |
| DKK | Korona duńska | 7,4310 | HKD | Dolar Hongkongu | 9,7395 |
| GBP | Funt szterling | 0,80030 | NZD | Dolar nowozelandzki | 1,6563 |
| SEK | Korona szwedzka | 8,9930 | SGD | Dolar singapurski | 1,6039 |
| CHF | Frank szwajcarski | 1,2014 | KRW | Won | 1 486,23 |
| ISK | Korona islandzka | | ZAR | Rand | 10,4739 |
| NOK | Korona norweska | 7,5510 | CNY | Yuan renminbi | 7,9470 |
| BGN | Lew | 1,9558 | HRK | Kuna chorwacka | 7,5815 |
| CZK | Korona czeska | 25,423 | IDR | Rupia indonezyjska | 11 947,18 |
| HUF | Forint węgierski | 300,77 | MYR | Ringgit malezyjski | 3,9564 |
| LTL | Lit litewski | 3,4528 | PHP | Peso filipińskie | 54,962 |
| LVL | Łat łotewski | 0,6983 | RUB | Rubel rosyjski | 40,0510 |
| PLN | Złoty polski | 4,3530 | THB | Bat tajlandzki | 39,758 |
| RON | Lej rumuński | 4,4685 | BRL | Real | 2,5435 |
| TRY | Lir turecki | 2,3106 | MXN | Peso meksykańskie | 17,5657 |
| | | | INR | Rupia indyjska | 69,5160 |

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ADMINISTRACYJNE

KOMISJA EUROPEJSKA

MEDIA 2007 – ROZWÓJ, DYSTRYBUCJA, PROMOCJA I SZKOLENIA

Zaproszenie do składania wniosków – EACEA/14/12

Wsparcie dla cyfryzacji kina europejskiego

(2012/C 150/04)

1. Cele i opis

Niniejsze zawiadomienie o zaproszeniu do składania wniosków zostało wydane na podstawie decyzji nr 1718/2006/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2006 r. w sprawie wprowadzenia w życie programu wspierającego europejski sektor audiowizualny (MEDIA 2007).

Cele globalne programu są następujące:

- a) ochrona oraz podkreślanie wartości różnorodności kulturowej i językowej oraz kinematograficznego i audiowizualnego dziedzictwa europejskiego, zapewnianie społeczeństwu dostępu do niego, a także promowanie dialogu pomiędzy kulturami;
- b) zapewnienie intensywniejszego obiegu i większego kręgu widzów europejskim utworom audiowizualnym na terenie Unii Europejskiej i poza nią, także poprzez bliższą współpracę zainteresowanych podmiotów;
- c) wzmocnienie konkurencyjności europejskiego sektora audiowizualnego w ramach otwartego i konkurencyjnego europejskiego rynku sprzyjającego zatrudnieniu, także poprzez promowanie powiązań pomiędzy specjalistami z sektora audiowizualnego.

Celem programu „cyfryzacji kin” jest zachęcenie kin wyświetlających znaczną część zagranicznych filmów europejskich do wykorzystywania możliwości związanych z dystrybucją utworów w postaci cyfrowej.

Niniejsze zaproszenie do składania wniosków ma ułatwić cyfryzację kin wyświetlających filmy europejskie poprzez wsparcie kosztów pośrednich związanych z zakupem projektora cyfrowego.

2. Kwalifikujący się wnioskodawcy

Niniejsze zaproszenie jest skierowane do europejskich niezależnych operatorów kin, których działalność podstawowa polega na wyświetlaniu filmów.

Wnioskodawcy muszą mieć siedzibę w jednym z następujących krajów:

- 27 krajów Unii Europejskiej,
- kraje EOG, Szwajcaria i Chorwacja,
- Bośnia i Hercegowina (pod warunkiem sfinalizowania procesu negocjacji i sformalizowania udziału tego kraju w programie MEDIA).

Kandydujące organizacje muszą:

- być kinami organizującymi pokazy premierowe (wyświetlającymi premiery filmów europejskich maksymalnie 12 miesięcy po premierze krajowej),
- organizować pokazy otwarte od co najmniej 3 lat,
- posiadać system sprzedaży biletów i rejestracji zgłoszeń,
- posiadać co najmniej jeden ekran i widownię na 70 miejsc,
- organizować 520 pokazów rocznie w przypadku stale funkcjonujących kin (tj. kin funkcjonujących przez co najmniej 6 miesięcy rocznie), 300 pokazów rocznie w przypadku kin z jednym ekranem (30 pokazów miesięcznie) oraz co najmniej 30 pokazów miesięcznie w przypadku kin letnich/na wolnym powietrzu (kina funkcjonujące przez mniej niż 6 miesięcy rocznie),
- sprzedać w poprzednim roku co najmniej 20 000 biletów po cenie normalnej.

Wnioskodawcy, którzy otrzymali lub otrzymają projektor od osoby trzeciej będącej tzw. integratorem rynku w wyniku podpisania umowy VPF, nie będą się kwalifikowali do wsparcia.

Aby kwalifikować się do wsparcia, kina muszą wykazać, że co najmniej 50 % filmów wyświetlonych w 2011 r. stanowiły filmy europejskie, w tym co najmniej 30 % – zagraniczne filmy europejskie.

Film uznaje się za film europejski, jeśli spełnia warunki definicji filmu europejskiego programu MEDIA w ramach programów wsparcia *Cinema Selective* i *Cinema Automatic*.

Zaklasyfikowane już filmy znajdują się w Europejskiej Bazie Filmów (*European Movie Database*):

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

Film uznaje się za film europejski, jeśli spełnia warunki następującej definicji:

każdy niedawno wyprodukowany utwór fabularny (w tym film animowany) lub dokumentalny o długości co najmniej 60 minut, spełniający następujące warunki:

- utwór został wyprodukowany w większości przez producenta lub producentów z siedzibą w krajach uczestniczących w programie MEDIA. Za producentów uznaje się wyłącznie przedsiębiorstwa produkcyjne wskazane w napisach końcowych jako producenci. Celem ustalenia tożsamości producenta filmu możliwe jest również wykorzystanie innych elementów, takich jak kontrola kreatywna, własność praw do wykorzystania i udział w zyskach

oraz

- utwór musi zostać wyprodukowany przy znaczącym udziale specjalistów, którzy są obywatelami krajów uczestniczących w programie MEDIA lub zamieszkują w tych krajach. „Znaczący udział” definiuje się jako ponad 50 % punktów w oparciu o poniżej przedstawioną tabelę (np. co najmniej 10 punktów w przypadku utworu fabularnego lub największy udział punktów, jeśli suma wynosi mniej niż 19, co zdarza się zazwyczaj w przypadku filmów dokumentalnych lub animowanych, gdzie do napisów końcowych włącza się zazwyczaj tylko część z poniższych kategorii):

| Funkcje | Punkty |
|----------------------------------|--------|
| Reżyseria | 3 |
| Scenariusz | 3 |
| Muzyka | 1 |
| Aktor 1 | 2 |
| Aktor 2 | 2 |
| Aktor 3 | 2 |
| Dyrekcja artystyczna/Scenografia | 1 |

| Funkcje | Punkty |
|-------------------------------|--------|
| Kierownictwo zdjęć | 1 |
| Montaż | 1 |
| Dźwięk | 1 |
| Lokalizacja planu zdjęciowego | 1 |
| Laboratorium | 1 |
| OGÓŁEM | 19 |

Nie kwalifikują się filmy zawierające materiały reklamowe, pornograficzne i rasistowskie oraz promujące przemoc.

3. Kwalifikujące się działania

Wsparcie na koszty dodatkowe powiązane z nabyciem projektorów cyfrowych spełniających wymogi bezpieczeństwa treści na potrzeby *Digital Cinema Initiative* (DCI), przeznaczonych do instalacji w kinie spełniającym wszystkie kryteria kwalifikowalności.

Wnioski o wsparcie można kierować tylko w odniesieniu do jednego projektora na jeden ekran i maksymalnie trzech ekranów na jedno kino.

Projektor musi zostać zakupiony pomiędzy datą złożenia wniosku a dniem 31 grudnia 2013 r.

4. Kryteria przyznawania dotacji

Kwalifikujące się wnioski/działania zostaną ocenione w oparciu o następujące kryteria:

| Kryteria | Punkty |
|---|-----------------------------|
| Wymiar europejski (odsetek zagranicznych filmów europejskich) | 65 |
| Liczba kwalifikujących się projektorów objętych wnioskiem: | |
| 1 projektor | <input type="checkbox"/> 7 |
| 2 projektory | <input type="checkbox"/> 13 |
| 3 projektory | <input type="checkbox"/> 25 |
| Istnienie krajowego mechanizmu wsparcia | |
| Nie | <input type="checkbox"/> 10 |
| Tak | <input type="checkbox"/> 0 |

5. Budżet

Wysokość rocznego budżetu przeznaczonego na współfinansowanie projektów wynosi 2 000 000 EUR.

Przyznawany wkład finansowy jest dotacją i ma postać kwoty ryczałtowej w maksymalnej wysokości 20 000 EUR na ekran.

Dotacja ta obejmuje wszelkie koszty związane z cyfryzacją kin europejskich, z wyłączeniem kosztów projektorów cyfrowych i serwera.

Agencja zastrzega sobie prawo do nieprzyznania wszystkich dostępnych środków.

6. Termin składania wniosków

Wnioski muszą zostać wysłane do dnia **31 lipca 2012 r.** (decyduje data stempla pocztowego).

Wnioski należy przesyłać na poniższy adres:

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

Rozpatrywane będą wyłącznie wnioski złożone na oficjalnym formularzu zgłoszeniowym, należycie podpisane przez osobę uprawnioną do zaciągania prawnych zobowiązań w imieniu organizacji składającej wniosek. Na kopercie należy umieścić w widoczny sposób następujący napis:

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

Wnioski nadesłane faksem lub pocztą elektroniczną zostaną odrzucone.

7. Szczegółowe informacje

Przewodnik wraz z formularzem zgłoszeniowym znajduje się na stronie internetowej pod następującym adresem:

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

Wnioski należy złożyć na udostępnionych formularzach; muszą one zawierać wszystkie wymagane informacje i załączniki.

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji

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

Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2012/C 150/05)

1. W dniu 15 maja 2012 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Aegon Spanje Holding B.V. (Hiszpania), należące do grupy Aegon (Niderlandy), oraz przedsiębiorstwo Liberbank SA (Hiszpania) przejmują w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA (Hiszpania) w drodze zakupu akcji.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku przedsiębiorstwa Aegon Spanje Holding B.V.: opracowywanie oraz dystrybucja produktów ubezpieczeniowych i emerytalnych w Hiszpanii,
- w przypadku przedsiębiorstwa Liberbank SA: opracowywanie oraz dystrybucja usług bankowych, produktów ubezpieczeniowych i emerytalnych w Hiszpanii,
- w przypadku przedsiębiorstwa Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA: opracowywanie oraz dystrybucja produktów ubezpieczeniowych i emerytalnych w Hiszpanii.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii. Należy zauważyć, iż zgodnie z obwieszczeniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury stosowanej do niektórych koncentracji na mocy rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw⁽²⁾, sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym obwieszczeniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 56 z 5.3.2005, s. 32 („obwieszczenie Komisji w sprawie uproszczonej procedury”).

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2012/C 150/06)

1. W dniu 21 maja 2012 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji, w wyniku której przedsiębiorstwo Robert Bosch GmbH („Bosch”, Niemcy) przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, całość działalności przedsiębiorstwa SPX Corporation w zakresie wyposażenia warsztatów samochodowych, zorganizowanej pod nazwą SPX Service Solutions („SPX Service Solutions Business”, Stany Zjednoczone), w drodze zakupu udziałów/akcji i aktywów.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:
- w przypadku przedsiębiorstwa Bosch: dostawca produktów i usług w sektorze samochodowym, przemysłowym, towarów konsumpcyjnych i technologii budowlanej, szczególnie wyposażenia warsztatów samochodowych poprzez swój oddział samochodowego rynku wtórnego,
 - w przypadku przedsiębiorstwa SPX Service Solutions: dostawca wyposażenia warsztatów samochodowych oraz sprzętu dla sektora urządzeń klimatyzacyjnych i chłodzących.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona koncentracja może wchodzić w zakres rozporządzenia WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Można je przesyłać do Komisji faksem (+32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, podając numer referencyjny: COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business, na poniższy adres Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji Komisji Europejskiej:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie WE w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 150/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„FICODINDIA DI SAN CONO”

NR WE: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Ficodindia di San Cono”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

ChNP „Ficodindia di San Cono” jest zastrzeżona dla owoców następujących odmian (kultywarów) gatunku *Opuntia Ficus Indica*, uprawianych na obszarze wyznaczonym w pkt 4: *Surfarina*, zwanej także *Gialla* lub *Nostrale*; *Sanguigna*, zwanej również *Rossa*; *Muscaredda* lub *Sciannarina*, zwanej także *Bianca*. Dopuszcza się także do 5 % lokalnych ekotypów odmian *Trunzara*. Owoce opuncji figowej dzieli się według:

- jakości: jakość A (*agostani*) w przypadku owoców z pierwszego kwitnienia, jakość B (*tardivi* lub *scozzolati*) w przypadku owoców z drugiego kwitnienia,
- kategorii: kategorie EXTRA i I określone w Kodeksie Żywnościowym,
- masy: 105–140 g, 140–190 g, 190–270 g (margines tolerancji wynosi 5 %) – odpowiednio klasy B, C i D określone w Kodeksie Żywnościowym.

W chwili wprowadzenia do obrotu owoce „Ficodindia di San Cono” muszą posiadać następujące cechy charakterystyczne: masa owocu > 105 g (margines tolerancji wynosi 5 %), minimalny współczynnik załamania światła wynosi 14 %, twardość miąższu wynosi co najmniej 5 kg/cm², barwa jest niejednolita, przechodząca od zielonego do pomarańczowożółtego w przypadku odmiany żółtej (*Gialla*), od zielonego do rubinowego w przypadku odmiany czerwonej (*Rossa*) i od zielonej do jasnoślomkowej w przypadku odmiany białej (*Bianca*).

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

W zależności od warunków klimatycznych panujących o danej porze roku zbiory prowadzi się w okresie między dniem 20 sierpnia a dniem 30 września w przypadku owoców z pierwszego kwitnienia (*agostani*) oraz w okresie między dniem 10 września a dniem 31 grudnia w przypadku owoców z drugiego kwitnienia (*tardivi* lub *scozzolati*). Zebrane owoce muszą być pozbawione kolców i wprowadzane do obrotu z określeniem: *frutti despinati* (owoce bez kolców).

Produkcja i pakowanie „Ficodindia di San Cono” muszą odbywać się na obszarze wyznaczonym w pkt 4, aby transport i zbędne manipulacje nie spowodowały rozcięcia skórki bądź uszkodzenia lub obtłuczenia owoców, co wpłynęłoby na zmianę ich charakterystycznej barwy i pozbawiłoby je typowego połysku.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Produkt poddany obróbce i pozbawiony kolców wprowadza się do obrotu w nowych opakowaniach: w skrzynkach z drewna, tworzywa sztucznego lub tektury oraz na tackach z tworzywa sztucznego lub tektury. W przypadku pakowania owoców w skrzynki dozwolone jest zastosowanie przegródek. Masa opakowania musi wynosić 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 3,5 kg lub 5 kg, przy czym maksymalny margines tolerancji wynosi 10 %. Opakowania muszą być zabezpieczone metodą termiczną lub, jeżeli do pakowania używa się siatek, metalowymi zszywkami w taki sposób, aby manipulowanie zawartością było niemożliwe bez otwarcia opakowania. Zgodnie z tradycją dopuszcza się umieszczanie w jednym opakowaniu owoców trzech różnych odmian (*Surfarina*, *Nostrale* lub *Gialla*; *Sanguigna* lub *Rossa*; *Muscaredda*, *Sciannarina* lub *Bianca*). Dopuszcza się także do 5 % lokalnych ekotypów odmian *Trunzara*.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniach należy umieścić przedstawione poniżej logo nazwy oraz symbol UE. Dozwolone jest również: umieszczanie na opakowaniach dodatkowej wzmianki *Cactus Pear*, umieszczanie napisu *Fiorone* wyłącznie na opakowaniach zawierających owoce o masie 105–130 kg oraz umieszczanie na opakowaniach daty zbioru produktu. Na logo składa się napis *D.O.P. Denominazione di Origine Protetta*, trzy owoce opuncji figowej w koronie rozmieszczone w formie wachlarza nad zarysem wyspy Sycylii i pięcioma gwiazdkami, pod którymi znajduje się wzmianka *Ficodindia di San Cono*.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Ficodindia di San Cono” obejmuje teren położony na wysokości 200–600 metrów n.p.m., w skład którego wchodzi terytoria następujących gmin: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN) i Mazzarino (CL).

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji „Ficodindia di San Cono” cechuje się tym, że tereny upraw rozmieszczone są w pasie na wysokości 200–600 m n.p.m., na którym łagodne wzniesienia są przecinane niewielkimi dolinami charakteryzującymi się występowaniem gleb w większości pochodzenia aluwialnego, o średnio lekkim uwarstwieniu, głębokich i chłodnych, o doskonałej zdolności do naturalnego odprowadzania wody, w swoim składzie zawierających w przeważającej części elementy piaszczyste (zawartość piasku

wynosi co najmniej 50 %) oraz o średnio neutralnym i zasadowym pH (6,9–8,1). Gleba w większości jest nawadniana. Jeżeli chodzi o glebę występującą na tym obszarze, odpowiednie nawadnianie roślin zapewnia się poprzez wykorzystanie doświadczeń miejscowych podmiotów gospodarczych, które uwzględniają warunki środowiskowe właściwe dla danej pory roku, czynniki związane z wiekiem rośliny, z ilością otrzymywanych owoców oraz z wysokością, na której rosną opuncje figowe, aby proces nawadniania był lepiej dostosowany do potrzeb. Pozostała część ziem uprawnych rozciąga się wzdłuż pasa położonego wyżej, i zasadniczo panują tu warunki mające związek z wysokością oraz z właściwościami gleby występującej na przedmiotowym obszarze geograficznym, które umożliwiają uprawę wysokiej jakości owoców nawet bez konieczności nawadniania.

5.2. Specyfika produktu:

Wśród charakterystycznych cech, które odróżniają „Ficodindia di San Cono” od innych gatunków, można wymienić: wielkość owoców, intensywną i żywą barwę oraz subtelny aromat i delikatny smak. Delikatność i rozmiar owoców „Ficodindia di San Cono” stanowią dwie istotne cechy odróżniające przedmiotowy produkt od owoców produkowanych w innych częściach Sycylii, ponieważ mają one związek ze specyfiką omawianego obszaru geograficznego.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Swoje szczególne właściwości, tj. duży rozmiar owocu, intensywną barwę skórki i delikatny zapach miąższu, „Ficodindia di San Cono” zawdzięcza doskonałemu połączeniu czynników ludzkich oraz czynników związanych ze środowiskiem charakterystycznych dla przedmiotowego obszaru geograficznego.

Obszar ten posiada szczególne cechy, do których zalicza się wysokość i ukształtowanie orograficzne, dwa kluczowe elementy mające wpływ na szczególne warunki związane ze stopniem i intensywnością nasłonecznienia, z naprzemiennymi cyklami zwilżania i wysychania skórki owoców oraz z dziennymi różnicami temperatury, w szczególności w okresie dojrzewania owoców. Obszar cechuje występowanie łagodnych wzniesień poprzecinanych niewielkimi dolinami położonymi z dala od morza i charakteryzującymi się dość łagodną zimą. Doliny te są obszarami całkowicie otwartymi od wschodu i od zachodu, co zapewnia dobre nasłonecznienie terenów oraz dostęp wiatrów ze wschodu, które wpływają na złagodzenie klimatu, w szczególności w okresach letnim i jesiennym, tj. w okresie dojrzewania owoców. Latem i jesienią wysoka temperatura powietrza jest złagodzona, nawet w najcieplejszych momentach dnia, dzięki regularnemu występowaniu późnym przedpołudniem bryzy z zachodu i z północnego zachodu. Bryza ta zapobiega nadmiernemu wzrostowi temperatur.

Wraz z nasłonecznieniem powyższe zjawiska fizyczne umożliwiają formowanie się i rozwój antocyanów odpowiedzialnych za kolor skórki owoców opuncji figowej oraz ich miąższu.

Ponadto położenie pól uprawnych na znacznej wysokości oraz zapewnianie przez miejscowych rolników odpowiedniej gospodarki wodnej nawadnianych terenów umożliwiają prowadzenie na przedmiotowym obszarze produkcji owoców opuncji figowej o większej masie i większej zawartości cukru w porównaniu z owocami produkowanymi na innych obszarach geograficznych, położonych niżej. Gleby występujące na przedmiotowym obszarze mają wysoką zdolność zatrzymywania wilgoci na długie okresy, co umożliwia zachowanie stałego poziomu wilgotności, i tym samym pełny przebieg procesu produkcyjnego rośliny w jak najkorzystniejszych warunkach, bez obciążeń ani ograniczeń.

Dzięki połączeniu czynników środowiskowych produkt „Ficodindia di San Cono” ma niepowtarzalną jakość. Dzięki tym szczególnym czynnikom w połączeniu z działalnością człowieka, z jego umiejętnościami w zakresie prowadzenia upraw w połączeniu z praktykami dotyczącymi ochrony środowiska i tradycją społeczno-produkcyjną (w tym utrzymaniem technik uprawy opuncji figowej z poszanowaniem zasad ochrony środowiska zarówno w dolinach jak i na wzgórzach) „Ficodindia di San Cono” posiada cechy charakterystyczne uznane w literaturze naukowo-technicznej i znajdujące odzwierciedlenie w stabilnych obecnie wynikach handlowych. Silne zakorzenienie ludności wiejskiej na przedmiotowym obszarze produkcji, wraz z jej tradycyjnym doświadczeniem, kapitałem kulturowym przekazywanym z pokolenia na pokolenie, nieustannym dążeniem do ulepszeń i praktyką polegającą na stosowaniu szczególnych i tradycyjnych technik uprawy, wpłynęło na stworzenie warunków niezbędnych, aby uprawa „Ficodindia di San Cono” zachowała się do dziś, nie tylko jako główny zasób gospodarczy, lecz także jako dziedzictwo historyczne, tradycyjne i kulturowe całego obszaru.

Świadczy o tym tradycyjne wydarzenie pod nazwą *Sagra del Ficodindia*, zorganizowane do tej pory już 25 razy, które poświęcone jest uprawom, tradycjom, promocji handlowej i nowinkom naukowo-technicznym i podczas którego odbywają się tradycyjne zjazdy dotyczące opuncji figowej. Wszystko to wynika z pełnego zaangażowania mieszkańców przedmiotowego obszaru w produkcję „Ficodindia di San Cono” na poziomie kulturalnym, zawodowym i gospodarczym; mieszkańcy ci przyczynili się do

stworzenia ścisłego związku między samym produktem a środowiskiem, w którym produkt ten powstaje, a w szczególności do pogłębienia więzi emocjonalnej między ludnością regionu a przedmiotowym owocem. To właśnie człowiek do dziś utrzymał tradycyjne techniki uprawy, a także, dzięki swemu bogatemu doświadczeniu, potrafi stwierdzić, kiedy jest najlepszy moment na rozpoczęcie zbiorów. Zbyt wczesny zbiór skutkowałby bowiem obniżeniem zawartości cukrów i nadaniem owocom nieprzyjemnego smaku typowego dla gałęziaków, zaś zbyt późny zbiór pozbawiłby owoce ich organoleptycznych cech charakterystycznych, nadając im nieprzyjemny zjełczały smak; jeżeli natomiast zbiór dokonuje się w stosownym momencie, tj. wówczas, gdy skórka owoców osiągnie minimalny poziom zabarwienia będącego najlepszym wskaźnikiem stopnia dojrzałości, owoce oferowane konsumentowi mają niepowtarzalny smak i aromat. Uprawa opuncji figowej ma również swoją historię. W 1840 r. podczas wizyty na Sycylii francuski agronom De Gasparin opisał opuncje figową w następujący sposób: „jest to dla Sycylii prawdziwe błogosławieństwo i szczęście, tak jak bananowiec dla krajów równikowych i drzewo chlebowe dla wysp Pacyfiku ...”. Historia sukcesu opuncji figowej oraz jej intensywnej uprawy sięga połowy lat 70. XX wieku; w tym okresie nastąpiło wyraźnie wydzielenie obszaru San Cono, który położony jest między trzema dużymi ośrodkami (Enna, Caltagirone i Caltanissetta) i który obecnie jest najważniejszym obszarem uprawy wyspecjalizowanej, nazwanym przez ekspertów prowadzących działalność w odnośnym sektorze „włoską stolicą opuncji figowej”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChNP „Ficodindia di San Cono” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 185 z dnia 10 sierpnia 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (z prawej strony na górze ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 150/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„DANABLU”

NR WE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Relacje
- Oznakowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian(-y):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis:

3.1.1. Zawartość wilgoci w „Danablu” 60+

Aby zapewnić utrzymanie w produkcji cech sera „Danablu” 60+, który określa się jako „miękki w całym przekroju, nadający się do krojenia i smarowania, nieco twardszy i o nieco mniej zwartej konsystencji bliżej krawędzi”, zmienia się minimalną zawartość suchej masy z 58 % (maks. 42 % wilgoci) do minimalnego poziomu 56 % (maks. 44 % wilgoci).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Okazało się, że niektóre mleczarnie produkują „Danablu” 60+ o niższej zawartości wilgoci, niż przewidziano w specyfikacji produktu, tak aby nie przekroczyć granicy 42 %. Może to znaczyć, że „Danablu” 60+ od niektórych producentów jest nieco twardszy i ma mniej kremową konsystencję, niż przewidziano w specyfikacji. W związku z tym zrzeszenie producentów postanowiło zbadać przez okres trzech lat, w jaki sposób zawartość suchej masy/wilgoci wpływa na ogólną ocenę produktu. Komitet techniczny przeanalizował powiązanie między procentem wilgoci w serze „Danablu” 60+ a punktami za konsystencję, zapach i smak, a także z ogólną oceną „Danablu” 60+ przy pomocy standardowych testów przeprowadzanych przez Steins Laboratorium A/S. Przy bardziej szczegółowej analizie wyników okazało się, że można wytwarzać „Danablu” 60+ dobrej jakości przy zawartości wilgoci w serze powyżej 42 % i że ustalając maksymalną zawartość wilgoci na poziomie 44 %, można uniknąć sytuacji, w której część mleczarni z obawy przed przekroczeniem dotychczasowej granicy 42 % produkuje ser „Danablu” 60+ nieco twardszy i o mniej kremowej konsystencji, niż przewidziano w specyfikacji produktu.

3.1.2. Limit wagowy dla „Danablu”

W celu optymalizacji produkcji i uniknięcia niepotrzebnych strat zrzeszenie producentów pragnie zmienić obecny wymóg wagowy dla płaskiego krążka „Danablu” z 2,75–3,25 kg na wartość orientacyjną wynoszącą ok. 3 kg. Zmiana jest uzasadniona względami technicznymi i nie ma żadnego znaczenia dla jakości sera „Danablu”. Okazało się, że przy podziale płaskiego krążka „Danablu” obecnej wielkości powstają duże straty. Niewielka zmiana wielkości pozwoli na zmniejszenie strat przy odpowiednim podziale przy użyciu nowoczesnych metod.

3.1.3. Oznakowanie

Zmiana oznacza, że oznakowanie można uzupełnić o określenie „Danish Blue Cheese” lub jego tłumaczenia we wszystkich oficjalnych wersjach językowych, ponieważ „Danish Blue Cheese” i „Danablu” są zarejestrowanymi znakami towarowymi. Określenie „Danish Blue Cheese” funkcjonuje od dawna we wszystkich oficjalnych wersjach językowych i na poszczególnych rynkach stosuje się jego tłumaczenie na język danego kraju.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„DANABLU”

NR WE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Danablu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Dania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Ser z przerostami niebieskiej pleśni, pełnotłusty lub ekstra pełnotłusty, średnio twarde do miękkiego, wytworzony z duńskiego mleka krowiego.

Skład:

„Danablu” 50+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie (%): 50, minimalna zawartość suchej masy (%): 52;

„Danablu” 60+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie (%): 60, minimalna zawartość suchej masy (%): 56.

Kształt i waga (niepokrojony):

— płaski krążek o średnicy ok. 20 cm, waga ok. 3 kg,

— blok o bokach prostokątnych, którego długość wynosi ok. 30 cm, a szerokość – ok. 12 cm; waga ok. 4 kg.

Powierzchnia:

o barwie białej do lekko żółtawej lub lekko brązowawej, bez wyraźnej warstwy maziowej ani porostu pleśniowego. Może być lekko wklęsły pośrodku. Na powierzchniach mogą być widoczne otwory kanalików po nakłuciach. Niepokryty parafiną ani emulsją z tworzywa sztucznego.

Skórka:

w zasadzie brak wytworzonej skórki, lecz warstwa zewnętrzna jest zwarta i nieco twardsza. Na powierzchniach mogą być otwory kanalików po nakłuciach. Powierzchnie i boki muszą być jednolite, równe i regularne.

Barwa:

biała do lekko żółtawej, nie szarawa, bez nadmiernego porostu pleśni, charakteryzuje się dość regularnie rozmieszczonymi w całej masie wyraźnymi, marmurkowymi, niebiesko-zielonymi żyłkami pleśni w kanalikach po nakłuciach, otworach i pęknięciach. Sieć marmurkowych żyłek może być rzadsza bliżej krawędzi. Kanaliki po nakłuciach nie mogą zawierać warstwy maziowej ani obcych porostów pleśni.

Struktura:

równomiernie rozłożone rozproszone otwory i pęknięcia (otwory koagulacyjne) oraz kanaliki po nakłuciach. Masa może być gęstsza bliżej krawędzi. Brak otworów fermentacyjnych.

Konsystencja:

luźna, ale nie krusząca, w całej masie miękki, nadaje się do krojenia i smarowania, nieco twardszy i o nieco mniej zwartej konsystencji bliżej krawędzi.

Zapach i smak:

czysty, pikantny smak, silne nacechowany czystym przerostem niebieskiej pleśni. Smak może być ostry, nieco słony i kwaśny z lekką goryczką.

Czas dojrzewania:

co najmniej 5 tygodni.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

„Danablu” produkuje się wyłącznie z mleka z wyznaczonego obszaru geograficznego.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie istnieją szczegółowe wymogi odnośnie do jakości pasz lub pochodzenia.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Cały proces produkcji musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Nie istnieją szczegółowe wymogi odnośnie do krojenia, tarcia i pakowania.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

„Danablu” (50+ lub 60+).

Można uzupełnić określeniem „Danish Blue Cheese” lub innym tłumaczeniem tego określenia we wszystkich oficjalnych wersjach językowych.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Dania.

5. Związek z obszarem geograficznym:**5.1. Specyfika obszaru geograficznego:**

„Danablu” produkuje się wyłącznie z duńskiego mleka krowiego według oryginalnej receptury.

Związłe określenie obszaru geograficznego

Zasadniczym elementem produkcji sera „Danablu”, który ogranicza ją do określonego obszaru geograficznego w Danii, jest znajomość tradycyjnej metody wytwarzania, jaką posiadają duńscy producenci sera. Dzięki tym wyjątkowym umiejętnościom produkowany „Danablu” cały czas zachowuje swoje tradycyjne walory jakościowe.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Danablu” to ser z przerostami niebieskiej pleśni, pełnotłusty lub ekstra pełnotłusty, średnio twardy do miękkiego, wytworzony z duńskiego mleka krowiego. Mleko poddaje się homogenizacji i obróbce termicznej/pasteryzacji, co nadaje serowi ostry, pikantny smak i konsystencję, która sprawia, że ser nadaje się do krojenia i ma lekko kruszącą konsystencję. W porównaniu z innymi serami z przerostami niebieskiej pleśni „Danablu” ma zdecydowany smak. Skórka jest biała, bez widocznych przerostów pleśni i innych drobnoustrojów.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub cechami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne cechy produktu (w przypadku ChOG):*

Na obszarze Unii Europejskiej i poza nią „Danablu” jest znany jako duńska specjalność, produkowana z duńskich surowców. Renomę tę wypracowano dzięki inicjatywom ustawodawczym i wysiłkom producentów na rzecz zapewnienia jakości w ciągu ostatnich 60 lat, przez co zapewnia się zachowanie tradycyjnych i specyficznych cech produktu.

Historia

Podczas drugiej wojny światowej jeden z uniwersytetów amerykańskich opatentował proces homogenizacji mleka przeznaczonego na ser i domagał się nałożenia opłat na duński ser wytwarzany z homogenizowanego mleka. Żądania te zostały odrzucone, ponieważ można było udowodnić, że metodę tę wprowadził w Dani 20 lat wcześniej Marius Boel. Jego fascynacja serem, mniej lub bardziej świadoma, trwała już od dziecka, kiedy to na rodzinnym gospodarstwie w Salling, gdzie wytwarzano masło i ser, w bardzo młodym wieku przeprowadził kilka ciekawych eksperymentów z kulturami niebieskiej pleśni. Zauważył, że sery czasami pleśniały i próbował je z czystej ciekawości. Jak Marius Boel sam to określał, „miały szczególnie, pikantny smak”. Zebrał więc trochę pleśni z serów i hodował ją na chlebie. Potem wysuszył i przemielił chleb, a uzyskany w ten sposób proszek dodał do świeżego twarogu. Takie były początki sera „Danablu”.

W 1927 r. Marius Boel próbował zrobić ser z homogenizowanego mleka, które otrzymał z mleczarni w Odense. Źródłem inspiracji była 9 % śmietanka do kawy, która z powodu homogenizacji miała kremową konsystencję mimo stosunkowo niskiej zawartości tłuszczu. W wyniku eksperymentów znacznej poprawie uległa jakość sera, który stał się tłustszy, nabrał bardziej pikantnego smaku, zyskał bielszą barwę i lepszą zdolność wiązania wilgoci. Później szybko upowszechnił się proces homogenizowania mleka na ser w mleczarniach, gdzie produkowano tego rodzaju ser. Podobnie w latach 30. XX wieku powszechną praktyką w duńskich mleczarniach stało się pasteryzowanie mleka na ser w niskiej temperaturze.

Z różnych względów około 1930 r. popyt na duński ser z przerostem niebieskiej pleśni znacznie wzrósł i zwiększyła się liczba jego producentów. Aby utrzymać poziom jakości, postanowiono podjąć rozmowy z szefem duńskich Państwowych Służb Kontroli, nadinspektorem Lohse, w celu wprowadzenia regularnych kontroli sera przeznaczonego na eksport. Rozmowy zakończyły się podjęciem decyzji o utworzeniu najpierw zrzeszenia producentów, w ramach którego zostałyby omówione szczegóły systemu kontroli. Dnia 23 czerwca 1934 r. zwołano posiedzenie, na którym podjęto decyzję o utworzeniu zrzeszenia producentów.

W tym samym dniu wraz z inspektorem Lohse postanowiono wezwać producentów do przedstawienia serów do pierwszej próbnej oceny w Odense dnia 16 lipca 1934 r. Po 3 próbnych ocenach przyjęto kryteria oceny dotyczące skórki, struktury, barwy, zapachu i smaku, a także ogólnej oceny sera pod kątem tego, czy nadaje się na eksport. We wrześniu 1934 r. zrzeszenie przeprowadziło rozmowy z duńskim Ministerstwem Rolnictwa i Państwowymi Służbami Kontroli w celu ustalenia zasad określania cech sera oraz zasad zatwierdzania mleczarni jako producentów sera na eksport. W wyniku rozmów Ministerstwo Rolnictwa wydało „regulacje dotyczące oceny sera typu Roquefort w ramach ocen przeprowadzanych przez organy państwowe”. Regulacje weszły w życie w dniu 1 stycznia 1936 r.

W 1952 r. nazwę sera „Danablu” ustalono oficjalnie zarządzeniem Ministerstwa Rolnictwa nr 80 z dnia 13 marca 1952 r. w sprawie nazw duńskich serów. W 1958 r. wprowadzono ustawę nr 214 z dnia 16 czerwca 1958 r. o m.in. produkcji i sprzedaży sera. Zawarto w niej wytyczne dotyczące produkcji i kontroli. Ustawodawstwo to uzupełniono następnie zarządzeniami wydanymi w 1963 r. i 1969 r., w których określono cechy serów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

CENY PRENUMERATY w 2012 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

| | | |
|--|--|---------------|
| Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa | w 22 językach urzędowych UE | 1 200 EUR/rok |
| Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie na płycie DVD | w 22 językach urzędowych UE | 1 310 EUR/rok |
| Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa | w 22 językach urzędowych UE | 840 EUR/rok |
| Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie na płycie DVD (komplet) | w 22 językach urzędowych UE | 100 EUR/rok |
| Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, płyta DVD raz w tygodniu | wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE | 200 EUR/rok |
| Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy | w językach, których dotyczy konkurs | 50 EUR/rok |

Prenumerata *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, który jest wydawany w językach urzędowych Unii, dostępna jest w 22 wersjach językowych. Dziennik Urzędowy składa się z dwóch serii – L (Legislacja) oraz C (Informacje i zawiadomienia).

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 920/2005, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym L 156 z dnia 18 czerwca 2005 r., instytucje Unii Europejskiej nie mają obowiązku sporządzania wszystkich aktów prawnych w języku irlandzkim ani publikowania ich w tym języku. W związku z tym irlandzkie wydania Dziennika Urzędowego sprzedawane są osobno.

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczej płycie DVD.

Na żądanie prenumeratorzy *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* mogą otrzymać różne załączniki do Dziennika Urzędowego. Prenumeratory informowani są o publikacji załączników poprzez zawiadomienia dołączane do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*.

Sprzedaż i prenumerata

Prenumeratę różnych odpłatnych publikacji wydawanych okresowo, na przykład prenumeratę *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, można zamówić u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

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

Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa i aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>

