

# Úradný vestník

## Európskej únie

C 150



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 55

26. mája 2012

<u>Číslo oznamu</u>	<u>Obsah</u>	<u>Strana</u>
II Oznámenia		
OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Európska komisia</b>		
2012/C 150/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6524 – Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok) <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 150/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6470 – TE/Deutsch) <sup>(1)</sup> .....	1
IV Informácie		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Európska komisia</b>		
2012/C 150/03	Výmenný kurz eura .....	2

SK

Cena:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

## V Oznamy

## ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

**Európska komisia**

2012/C 150/04	MEDIA 2007 – Rozvoj, distribúcia, propagácia a vzdelávanie – Výzva na predkladanie návrhov – EACEA/14/12 – Podpora digitalizácie európskych kín .....	3
---------------	---	---

## KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

**Európska komisia**

2012/C 150/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní <sup>(1)</sup> .....	7
2012/C 150/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business) <sup>(1)</sup> .....	8

## INÉ AKTY

**Európska komisia**

2012/C 150/07	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	9
2012/C 150/08	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín.....	13



<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

## II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec COMP/M.6524 – Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok)****(Text s významom pre EHP)**

(2012/C 150/01)

Dňa 3. mája 2012 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v angličtine jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32012M6524. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec COMP/M.6470 – TE/Deutsch)****(Text s významom pre EHP)**

(2012/C 150/02)

Dňa 2. apríla 2012 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v angličtine jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32012M6470. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

25. mája 2012

(2012/C 150/03)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2546	AUD	Austrálsky dolár	1,2815
JPY	Japonský jen	99,80	CAD	Kanadský dolár	1,2890
DKK	Dánska koruna	7,4310	HKD	Hongkongský dolár	9,7395
GBP	Britská libra	0,80030	NZD	Novozélandský dolár	1,6563
SEK	Švédska koruna	8,9930	SGD	Singapurský dolár	1,6039
CHF	Švajčiarsky frank	1,2014	KRW	Juhokórejský won	1 486,23
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	10,4739
NOK	Nórska koruna	7,5510	CNY	Čínsky juan	7,9470
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,5815
CZK	Česká koruna	25,423	IDR	Indonézska rupia	11 947,18
HUF	Maďarský forint	300,77	MYR	Malajzijský ringgit	3,9564
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	54,962
LVL	Lotyšský lats	0,6983	RUB	Ruský rubel	40,0510
PLN	Poľský zlotý	4,3530	THB	Thajský baht	39,758
RON	Rumunský lei	4,4685	BRL	Brazílsky real	2,5435
TRY	Turecká líra	2,3106	MXN	Mexické peso	17,5657
			INR	Indická rupia	69,5160

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

## V

(Oznamy)

## ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

## EURÓPSKA KOMISIA

## MEDIA 2007 – ROZVOJ, DISTRIBÚCIA, PROPAGÁCIA A VZDELÁVANIE

## Výzva na predkladanie návrhov – EACEA/14/12

## Podpora digitalizácie európskych kín

(2012/C 150/04)

**1. Ciele a opis**

Toto oznámenie o výzve na prekladanie návrhov sa zakladá na rozhodnutí Európskeho parlamentu a Rady č. 1718/2006/ES z 15. novembra 2006 o vykonávaní programu na podporu európskeho audiovizuálneho sektora (MEDIA 2007).

Všeobecné ciele programu sú:

- a) chrániť a posilniť kultúrnu a jazykovú rozdielnosť Európy a jej kinematografické a audiovizuálne dedičstvo a zabezpečiť, aby bolo dostupné pre verejnosť, ako aj podporovať dialóg medzi kultúrami;
- b) zvýšiť šírenie a počet divákov európskych audiovizuálnych diel v rámci Európskej únie a mimo nej, tiež prostredníctvom lepšej spolupráce medzi zúčastnenými subjektmi;
- c) posilniť konkurencieschopnosť európskeho audiovizuálneho sektora v rámci otvoreného a konkurenčného európskeho trhu, ktorá je priaznivá pre zamestnanosť, a tiež podporovať vzťahy medzi odborníkmi z audiovizuálneho sektora.

Cieľom programu „digitalizácie kín“ je podporiť kiná, ktoré premietajú významné percento inonárodných európskych diel, aby využili možnosti, ktoré im ponúka digitálna technika.

Táto výzva na predkladanie návrhov má za cieľ uľahčiť prechod kín premietajúcich európske filmy na digitálnu techniku podporou vedľajších nákladov spojených s nákupom digitálneho premietacieho prístroja.

**2. Oprávnení žiadatelia**

Táto výzva je určená nezávislým európskym prevádzkovateľom kín, ktorých hlavnou činnosťou je premietanie filmov.

Žiadatelia musia mať sídlo v jednej z týchto krajín:

- 27 krajín Európskej únie,
- krajiny EHP, Švajčiarsko a Chorvátsko,
- Bosna a Hercegovina (pod podmienkou ukončenia rokovaní a formalizácie účasti tejto krajiny na programe MEDIA).

## Žiadateľské organizácie:

- musia byť premiérové kiná (s premiérovým programom európskych filmov v lehote najviac dvanástich mesiacov od ich národnej premiéry),
- musia byť otvorené pre verejnosť aspoň 3 roky,
- musia vlastniť systém predaja vstupeniek a hlásenia počtu vstupov,
- musia mať aspoň jedno premietacie plátno a 70 miest na sedenie,
- museli uviesť 520 premietaní za rok v stálom kine (t. j. kine, ktoré je v prevádzke aspoň 6 mesiacov v roku), 300 premietaní za rok v kine s jednou kinosálou (30 premietaní každý mesiac) a aspoň 30 premietaní mesačne v letnom kine/kine pod holým nebom (kiná, ktoré sú v prevádzke menej ako 6 mesiacov v roku),
- museli mať v predchádzajúcom roku aspoň 20 000 vstupov do kina, pričom obvyklá cena vstupenky bola skutočne zaplatená.

Na podporu nebudú oprávnení žiadatelia, ktorí majú alebo dostanú premietací prístroj na základe podpísanej dohody o poplatkoch za virtuálne kópie (VPF) od integrátora ako tretej strany.

Aby boli kiná považované za oprávnené, museli v roku 2011 premietnuť minimálne 50 % európskych filmov, z ktorých aspoň 30 % bolo európskych inonárodných filmov.

Film sa považuje za európsky, ak spĺňa definíciu takýchto filmov v programe MEDIA v rámci systému selektívnej podpory a automatickej podpory kín.

Filmy, ktoré už boli klasifikované, sú uvedené v databáze európskych filmov:

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

Film sa považuje za európsky, ak spĺňa túto definíciu:

Akýkoľvek hraný film (vrátane animovaných filmov) alebo dokumentárny film s minimálnou dĺžkou 60 minút, ktorý spĺňa tieto podmienky:

- väčšinu diela vyrobil producent alebo vyrobili producenti so sídlom v krajinách zúčastnených na programe MEDIA. Aby mohli byť uznaní ako skutoční producenti, musia byť produkčné spoločnosti takto uvedené v titulkoch filmu. Pri určovaní, kto je skutočným producentom, možno vziať do úvahy aj ďalšie prvky, napr. tvorivé riadenie, vlastníctvo práv na využívanie a podiel na zisku,

a

- dielo musí byť vyrobené s významnou účasťou odborníkov, ktorí sú štátnymi príslušníkmi/majú bydlisko v krajinách zúčastnených na programe MEDIA. „Významná účasť“ je vymedzená získaním vyše 50 % bodov na základe nasledujúcej tabuľky (napr. získanie 10 alebo viac bodov v prípade hraného filmu alebo najväčšieho podielu bodov, ak je celkový súčet menší ako 19, čo je obvyklé v prípade dokumentárnych alebo animovaných filmov, u ktorých nie sú v titulkoch spravidla uvedené všetky kategórie):

Funkcia	Počet bodov
Režisér	3
Scenárista	3
Autor hudby	1
1. herec	2
2. herec	2
3. herec	2
Výprava/architekt	1

Funkcia	Počet bodov
Prvý kameraman	1
Strihač	1
Zvuk	1
Miesto natáčania	1
Laboratórium	1
SPOLU	19

Za oprávnené sa nepovažujú filmy pozostávajúce z reklamy, pornografických alebo rasistických materiálov, ani filmy obhajujúce násilie.

### 3. Oprávnené činnosti

Podpora na vedľajšie náklady spojené s nákupom digitálneho premietacieho prístroja spĺňajúceho požiadavky na bezpečnosť obsahu na účely súladu s iniciatívou pre digitálne kiná (Digital Cinema Initiative, DCI), ktorý sa má nainštalovať v kine spĺňajúcom všetky kritériá oprávnenosti.

Podporu je možné požadovať len na jeden premietací prístroj na jedno plátno a najviac pre tri plátna na jedno kino.

Premietací prístroj sa musí zakúpiť v čase od dátumu podania žiadosti do 31. decembra 2013.

### 4. Kritériá poskytnutia podpory

Oprávnené žiadosti/činnosti budú vyhodnotené na základe týchto kritérií:

Kritériá	Počet bodov
Európsky rozmer (podiel inonárodných európskych filmov)	65
Počet požadovaných oprávnených premietacích prístrojov:	
1 premietací prístroj	<input type="checkbox"/> 7
2 premietacie prístroje	<input type="checkbox"/> 13
3 premietacie prístroje	<input type="checkbox"/> 25
Existencia vnútroštátneho mechanizmu podpory	
Nie	<input type="checkbox"/> 10
Áno	<input type="checkbox"/> 0

### 5. Rozpočet

Ročný rozpočet určený na spolufinancovanie projektov sa odhaduje na 2 000 000 EUR.

Priznaný finančný príspevok je dotáciou vo forme paušálnej sumy v maximálnej výške 20 000 EUR na jeden premietací prístroj.

Táto dotácia pokrýva akékoľvek náklady súvisiace s prechodom európskych kín na digitálnu techniku s výnimkou nákladov na digitálny premietací prístroj a server.

Agentúra si vyhradzuje právo neprideliť všetky dostupné finančné prostriedky.

### 6. Lehota na predkladanie žiadostí

Návrhy musia byť odoslané do **31. júla 2012** (rozhoduje dátum poštovej pečiatky).

Návrhy musia byť poslané na adresu:

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

Akceptované budú iba žiadosti podané na oficiálnom formulári žiadosti, riadne podpísané osobou, ktorá je oprávnená uzatvárať právne záväzky v mene žiadajúcej organizácie. Na obálke musí byť výrazne uvedené:

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

Žiadosti poslané faxom alebo elektronickou poštou budú zamietnuté.

**7. Ďalšie informácie**

Usmernenia a formuláre žiadostí sa nachádzajú na tejto internetovej adrese:

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

Žiadosti musia byť podané na poskytnutých formulároch a musia obsahovať všetky požadované informácie a prílohy.

---



## KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

### EURÓPSKA KOMISIA

#### **Predbežné oznámenie o koncentrácii**

**(Vec COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida)**

**Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní**

**(Text s významom pre EHP)**

(2012/C 150/05)

1. Komisii bolo 15. mája 2012 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Aegon Spanje Holding B.V. (Španielsko) patriaci do skupiny Aegon (Holandsko) a podnik Liberbank SA (Španielsko) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách prostredníctvom kúpy akcií spoločnú kontrolu nad podnikom Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA (Španielsko).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

— Aegon Spanje Holding B.V.: tvorba a poskytovanie produktov poistenia a dôchodkového zabezpečenia v Španielsku,

— Liberbank SA: tvorba a poskytovanie bankových služieb, produktov poistenia a dôchodkového zabezpečenia v Španielsku,

— Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA: tvorba a poskytovanie produktov životného poistenia a dôchodkového zabezpečenia v Španielsku.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia ES o fúziách <sup>(2)</sup> je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6594 – Aegon/Liberbank/Liberbank Vida na túto adresu:

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

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32 („Oznámenie o zjednodušenom postupe“).

**Predbežné oznámenie o koncentracii****(Vec COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business)****(Text s významom pre EHP)**

(2012/C 150/06)

1. Komisii bolo 21. mája 2012 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Robert Bosch GmbH („Bosch“, Nemecko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách prostredníctvom kúpy akcií a aktív kontrolu nad všetkými činnosťami podniku SPX Corporation v oblasti vybavenia opravovní, ktoré sa vykonávajú pod obchodným menom SPX Service Solutions („SPX Service Solutions Business“, USA).

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Bosch: dodávateľ produktov a poskytovateľ služieb v oblasti automobilových, priemyselných, spotrebiteľských tovarov a stavebných technológií, najmä vybavenia opravovní motorových vozidiel prostredníctvom svojej divízie zameranej na trh s náhradnými dielmi pre motorové vozidlá,
- SPX' Service Solutions Business: dodávateľ vybavenia opravovní motorových vozidiel, ako aj servisných zariadení pre odvetvia klimatizačných a chladiarenských služieb.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6538 – Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business na túto adresu:

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

---

(1) Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2012/C 150/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006****„FICODINDIA DI SAN CONO“****ES č.: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007****CHZO ( ) CHOP ( X )****1. Názov:**

„Ficodindia di San Cono“

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:****3.1. Druh výrobku:**

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:**

Chránené označenie pôvodu „Ficodindia di San Cono“ je vyhradené pre ovocie z týchto odrôd (kultivarov) druhu „Opuntia Ficus Indica“, ktoré sa pestujú na území vymedzenom v článku 4: „Surfarina“, nazývaná aj „Gialla“ alebo „Nostrale“, – „Sanguigna“, nazývaná aj „Rossa“, – „Muscaredda“ alebo „Scianarina“, nazývaná aj „Bianca“. Súčasne sa povoľuje najviac 5 % z miestnych ekotypov z výberov „Trunzara“. Plody opuncie sa rozdeľujú podľa:

— akosti: akosť A (agostani), ak pochádzajú z prvého kvitnutia, akosť B (tardivi alebo scozzolati), ak pochádzajú z druhého kvitnutia,

— kategórie: kategórie EXTRA a I definované v Codex Alimentarius,

— hmotnosti: 105 g až 140 g, 140 g až 190 g, 190 g až 270 g (tolerancia 5 %), t. j. triedy B, C a D v Codex Alimentarius.

Plody „Ficodindia di San Cono“ musia mať pri uvádzaní na trh tieto vlastnosti: hmotnosť plodov > 105 g (tolerancia 5 %), minimálny refraktometrický stupeň 14 %, tvrdosť dužiny aspoň 5 kg/cm<sup>2</sup>, farebné odtiene od zelenej až po žltoranžovú v prípade žltej odrody („gialla“), od zelenej po rubínovú v prípade červenej odrody („rossa“) a od zelenej až po svetložltú v prípade bielej odrody („bianca“).

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Zber v závislosti od sezónnych poveternostných podmienok prebieha od 20. augusta do 30. septembra v prípade plodov z prvého kvitnutia (agostani) a od 10. septembra do 31. decembra v prípade plodov z druhého kvitnutia (tardivi alebo scozzolati). Pozbierané plody musia byť vždy zbavené trňov a na trh sa musia uvádzať s označením: „frutti despinati“ (plody bez trňov).

Produkcia a balenie plodov „Ficodindia di San Cono“ sa musia vždy uskutočňovať v oblasti vymedzenej v článku 4, aby sa zabránilo zbytočnej preprave a manipulácii, keď môže dôjsť k porezaniu alebo poškodeniu plodov, prípadne narušeniu ich šupky a tým k zmene ich farby a lesku, ktoré sú pre tieto plody typické.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

Spracované a trňov zbavené ovocie sa predáva v nových baleniach: v drevených, plastových alebo kartónových debničkách a v plastových alebo kartónových téglkoch. Povoľuje sa použitie deliacich priehradiek v debničkách. Balenia musia mať hmotnosť 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 3,5 kg alebo 5 kg, s najvyššou toleranciou 10 %. Obaly musia byť uzatvorené tepelným zvarom alebo kovovými sponami v prípade sieťok, aby manipulácia s obsahom nebola možná bez roztrhnutia obalu. Podľa tradície sa v jednom balení môžu nachádzať tri odrody (Surfarina alebo Nostrale alebo Gialla; Sangugnina alebo Rossa; Muscaredda alebo Sciannarina alebo Bianca). Súčasne sa povoľuje najviac 5 % z miestnych ekotypov z výberov „Trunzara“.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Obaly musia byť označené logom chráneného označenia, ktoré je zobrazené nižšie, a symbolom EÚ. Povoľuje sa aj: doplňujúci nápis „Cactus Pear“, nápis „Fiorone“ iba na obaloch obsahujúcich plody s hmotnosťou od 105 g do 130 g a dátum zberu. Logo tvorí nápis „D.O.P Denominazione di Origine Protetta“, tri plody opuncie s korunkou, ktoré sú usporiadané do vejára nad vyobrazením Sicílie a piatimi hviezdami, pod ktorými sa nachádza nápis „Ficodindia di San Cono“.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť produkcie „Ficodindia di San Cono“ sa rozprestiera na území nachádzajúcom sa v nadmorskej výške 200 až 600 metrov, kde patria tieto územno-správne celky: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN) a Mazzarino (CL).

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť produkcie „Ficodindia di San Cono“ sa vyznačuje rozmiestnením pestovateľských oblastí pozdĺž výškového pásma od 200 do 600 m nad morom, kde mierne pahorky oddeľujú malé údolia s väčšinou hlbokými a chladnými pôdami nánosového pôvodu, ktoré sa vyznačujú stredne ľahkou štruktúrou, vynikajúcou prirodzenou drenážnou schopnosťou, prevládajúcou piesčitou zložkou (podiel piesku najmenej 50 %) a stredne neutrálnym a subbalkickým pH (pH 6,9 – 8,1). Väčšina pôd je zavlažovaná. Vďaka skúsenostiam miestnych poľnohospodárov sa zaisťuje primerané riadenie požiadaviek rastlín na vodu, pričom títo poľnohospodári zohľadňujú sezónny vývoj okolitých podmienok, faktory spojené s vekom rastlín, množstvom vypestovaného ovocia a nadmorskou výškou, kde opuncia rastie, aby zvolili čo najvhodnejšie spôsoby zavlažovania. Zvyšná časť pestovateľských oblastí sa nachádza vo

vyššom výškovom pásme, kde sa vo všeobecnosti využívajú klimatické podmienky spojené s nadmorskou výškou a pôdne podmienky zemepisnej oblasti, ktoré umožňujú pestovanie plodov vysokej akosti aj bez zavlažovania.

#### 5.2. Špecifickosť výrobu:

Zo špecifických vlastností, ktorými sa „Ficodindia di San Cono“ odlišuje od ostatných druhov, treba spomenúť veľkú veľkosť jej plodov, intenzívne a živé zafarbenie šupky, ako aj jemnú arómu a veľmi sladkú chuť. Sladkosť a veľkosť „Ficodindia di San Cono“ sú v porovnaní s plodmi pestovanými v iných sicílskych pestovateľských oblastiach dva hlavné parametre, ktorými sa odlišuje, pretože sú charakteristické pre danú zemepisnú oblasť.

#### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobu (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobu (CHZO):

Osobitné vlastnosti „Ficodindia di San Cono“, t. j. veľká veľkosť plodov, intenzívne zafarbenie šupky a lahodná vôňa dužiny sa získavajú vďaka dokonalej kombinácii ľudských a environmentálnych faktorov typických pre oblasť produkcie.

Oblasť sa vyznačuje osobitnými vlastnosťami ako nadmorská výška a topografia, t. j. dvomi kľúčovými prvkami, ktoré sa podieľajú na osobitných podmienkach intenzity a kvality slnečného svitu, na striedaní cyklov zvlhčovania-vysušovania šupky plodov a na kolísaní teplôt počas dňa, a to najmä v čase dozrievania plodov. Pre danú oblasť je typická prítomnosť nízkych pahorkov oddelených malými údoliami, ktoré sa nachádzajú ďaleko od mora, a mierne zimy. Tieto údolia sú úplne otvorené od východu na západ, čo zaisťuje dobrú expozíciu pôdy slnečnému svitu a prenikanie východných vetrov, ktoré sú priaznivé pre mierne podnebie, najmä v letnom a jesennom období, t. j. v čase dozrievania plodov. V lete a na jeseň je teplý vzduch aj počas najteplejších hodín dňa ochladzovaný vánkom, ktorý sa pravidelne na konci dopoludnia dvíha zo západu a severozápadu. Vďaka tomuto vánku teplota nikdy nedosahuje príliš vysoké hodnoty.

Opísané fyzikálne javy v interakcii so slnečným svetom vedú k tvorbe a rozvoju antokyanínov, ktoré sú zodpovedné za zafarbenie šupky plodov opuncie a ich dužiny.

Okrem toho poloha pestovateľských plôch v určitej nadmorskej výške v kombinácii s účinným riadením potrieb zavlažovaných pôd miestnymi poľnohospodármi umožňujú dopestovať v tejto oblasti plody opuncie s vyššou hmotnosťou a vyšším obsahom cukru než v prípade iných plodov pestovaných v ostatných zemepisných oblastiach, ktoré sa nachádzajú v nižších nadmorských výškach. Pôdy v tejto oblasti majú veľkú schopnosť zadržiavať vodu počas dlhého obdobia, vďaka čomu sa zaisťuje konštantná vlhkosť pôdy a rastlina môže dokončiť svoj produkčný cyklus za najlepších možných podmienok bez ťažkostí a obmedzení.

Vďaka súboru environmentálnych faktorov má „Ficodindia di San Cono“ jedinečnú kvalitu. Tieto osobitné faktory v kombinácii s činnosťou človeka, s jeho pestovateľskými schopnosťami a s realizáciou opatrení na ochranu životného prostredia a spoločensko-výrobnej tradície (vrátane zachovania techník pestovania opuncii pri súčasnom rešpektovaní a ochrane údolí a pahorkov) prispievajú k tomu, že „Ficodindia di San Cono“ má vlastnosti, ktoré sa uznávajú v technickej a vedeckej literatúre, ako aj na základe už stanovenej obchodnej hodnoty. Silné korene vidieckeho obyvateľstva v príslušnej oblasti produkcie spolu s jeho tradičnými skúsenosťami, pestovateľskými schopnosťami odovzdanými z generácie na generáciu, s neustálym výskumom a realizáciou tradičných aj špecifických pestovateľských postupov prispeli k vzniku podmienok nevyhnutných na zachovanie metód pestovania „Ficodindia di San Cono“ až do súčasnosti, nielen ako kľúčového hospodárskeho zdroja, ale aj ako historického, tradičného a kultúrneho dedičstva celej oblasti.

Svedectvom je najmä tradičná „Sagra del Ficodindia“ so svojim už 25. ročníkom, ktorá spája kultúru, tradície, obchodnú propagáciu a technický a vedecký pokrok s tradičnými každoročnými festivalmi venovanými opuncii. Tieto výsledky odzrkadľujú plnohodnotnú kultúrnu, pracovnú a hospodársku účasť obyvateľov danej oblasti na procese výroby „Ficodindia di San Cono“, ktorá pomohla vytvoriť silnú väzbu medzi samotným produktom a prostredím a v priebehu času rozvinula hlboké citové puto medzi obyvateľmi oblasti a týmto ovocím. Sú to práve pestovatelia, ktorí v priebehu času nielen že zachovali pestovateľské postupy nezmenené, ale vďaka svojim bohatým skúsenostiam dokážu rozpoznať aj ideálny čas na zber. Veľmi skorý zber totiž znižuje kvalitu cukrov a dáva ovociu typickú, pre spotrebiteľa nepríjemnú chuť kladódia, zatiaľ čo príliš neskorý zber spôsobuje zhoršenie organoleptických vlastností plodov a nepríjemnú horkú chuť. Na druhej strane plody ponúkané spotrebiteľom zbierané v ideálnom čase po dosiahnutí minimálneho zafarbenia šupky ako najlepšieho ukazovateľa stupňa zrelosti majú jedinečnú chuť a vôňu. Aj samotné pestovanie má svoju históriu. V roku 1840 francúzsky agronóm De Gasparin pri svojej návšteve Sicílie opísal opunciu takto: „Je to ozajstné požehnanie a šťastie pre Sicíliu – ako banánovník pre rovníkové krajiny a chlebovník pre tichomorské

krajiny ...“ Úspech opuncie a jej intenzívne pestovanie siahajú do druhej polovice 70. rokov 20. storočia. Práve v tomto období výrazne vynikla oblasť San Cono, ktorej územie rozprestierajúce sa medzi tromi hlavnými centrami (Enna, Caltagirone a Caltanissetta) je v súčasnosti najväčšou špecializovanou oblasťou produkcie, ktorú odborníci z odvetvia označili za „hlavné mesto produkcie opuncie v Taliansku“.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

Súčasné správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia návrhu o uznanie CHOP „Ficodindia di San Cono“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 185 z 10. augusta 2007.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku sa nachádza na webovej stránke:

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

alebo

priamo na webovej stránke Ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (Kvalita a bezpečnosť) (vpravo hore na obrazovke) a na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ).

---

**Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2012/C 150/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„DANABLU“

ES č.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

CHZO ( X ) CHOP ( )

**1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uveďte)

**2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):**

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

**3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):**

**3.1. Opis výrobku:**

**3.1.1. Obsah vody v syre Danablu 60+**

Aby sa zabezpečilo, že zostanú zachované výrobné charakteristiky syra Danablu 60+, teda syra, ktorý je „obyčajne mäkký, krájakateľný, roztierateľný a smerom k vonkajším okrajom trochu pevnejší a tvrdší“, minimálny obsah sušiny sa musí znížiť z 58 % (maximálny obsah vody 42 %) na 56 % (maximálny obsah vody 44 %).

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Zistilo sa, že niektoré mliekarne vyrábajú syr Danablu 60+ s nižším obsahom vody v porovnaní s požiadavkami na CHZO, aby sa vyhlí riziku prekročenia hraničnej hodnoty 42 %. Syr Danablu 60+ môže byť v dôsledku toho o niečo pevnejší a jeho konzistencia nemusí byť až taká krémová, ako sa požaduje v špecifikácii. Vychádzajúc z tejto skutočnosti združenie výrobcov tri roky skúmalo, ako obsah sušiny/vody ovplyvňuje celkové hodnotenie výrobku. Technický výbor analyzoval, aká je súvislosť medzi obsahom vody v syre Danablu 60+ a jeho známkou za konzistenciu, vôňu a chuť, ako aj celkovou hodnotiacou známkou syra Danablu 60+ na základe štandardných testov vykonávaných laboratóriom Steins Laboratorium A/S. Podrobnejšie analýzy výsledkov preukázali, že kvalitný syr Danablu 60+ je možné vyrobiť aj s vyšším obsahom vody ako 42 % a že stanovením maximálneho obsahu vody vo výške 44 % by sa malo predísť tomu, aby niektoré mliekarne (v snahe neprekročiť hranicu 42 %) vyrábali syr Danablu 60+ s pevnejšou, menej krémovou konzistenciou v porovnaní s požiadavkami špecifikácie výrobku.

### 3.1.2. Maximálna hmotnosť syra Danablu

V snahe optimalizovať výrobu a predísť zbytočnému plytvaniu by si združenie výrobcov želalo, aby sa v súčasnosti platná požiadavka na hmotnosť plochého, valcovitého syra Danablu (od 2,75 do 3,25 kg) zmenila na približnú hmotnosť ca. 3 kg. Táto zmena technického charakteru nebude mať žiadny vplyv na kvalitu syra Danablu. Zistilo sa, že keď sa plochý, valcovitý syr Danablu súčasnej hmotnosti porcioval, dochádzalo k nadmernému plytvaniu. Ak sa táto hmotnosť mierne upraví, plytvanie sa obmedzí za predpokladu, že sa syr bude správne krájať pomocou moderných metód.

### 3.1.3. Označovanie

V zmene a doplnení sa uvádza, že na štítku sa smie použiť názov „Danish Blue Cheese“ alebo jeho preklad vo všetkých oficiálnych jazykových verziách, keďže „Danish Blue Cheese“ je registrovanou obchodnou značkou rovnako ako „Danablu“. Názov „Danish Blue Cheese“ sa vždy používal vo všetkých oficiálnych jazykových verziách a jeho preklad sa používa na rôznych trhoch podľa príslušnej krajiny.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

#### „DANABLU“

ES č.: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

CHZO ( X ) CHOP ( )

#### 1. Názov:

„Danablu“

#### 2. Členský štát alebo tretia krajina:

Dánsko

#### 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

##### 3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.3. Syry

##### 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Syr s modrou plesňou, plnotučný alebo extra plnotučný, polomäkký až mäkký, zrejúci s modrou plesňou, vyrobený z mlieka dánskych kráv.

Zloženie:

Danablu 50+: minimálny podiel tuku v sušine (%): 50, minimálny podiel sušiny (%): 52

Danablu 60+: minimálny podiel tuku v sušine (%): 60, minimálny podiel sušiny (%): 56

Tvar a hmotnosť (celý syr):

— plochý, valcovitý, priemer ca. 20 cm, hmotnosť ca. 3kg,

— obdĺžnikový, dĺžka ca. 30 cm, šírka ca. 12 cm, hmotnosť ca. 4 kg.



**Povrch:**

Povrch syra má bielu až bledožltkastú alebo svetlohnedastú farbu. V zásade sa na ňom nenachádza žiadny maz alebo pleseň. V strede môže byť mierne preliačený. Viditeľné diery po vpichoch sú povolené. Syr nie je obalený ani parafínom, ani plastickými emulziami.

**Kôra:**

Na syre sa nenachádza žiadna kôra v pravom slova zmysle, ale kompaktná a trochu pevnejšia vonkajšia vrstva. Viditeľné diery po vpichoch sú povolené. Povrch a okraje musia byť celistvé, hladké a pravi-delné.

**Farba:**

Syr má bielu až bledožltkastú farbu. Nie je sivastý, ani príliš prezretý. Je prerastený plesňou, ktorá vytvára pomerne rovnomerné mramorovanie modrozelenej farby viditeľné v stopách po vpichu, v dierach a puklinách. Mramorovanie môže smerom k vonkajším okrajom syra postupne slabnúť. Stopy po vpichu sú bez mazu a cudzích plesňových porastov.

**Štruktúra:**

Rovnomerne rozptýlené fyzické otvory a praskliny (otvory vzniknuté koaguláciou) a vpichy. Mramorovanie môže postupne slabnúť smerom k vonkajším okrajom syra. Žiadne diery po fermentácii.

**Konzistencia:**

Kyprý, no nie drobivý. Obyčajne mäkký, kráateľný, roztierateľný a smerom k vonkajším okrajom trochu pevnejší a tvrdší.

**Vôňa a chuť:**

Zreteľná pikantná chuť, výrazne poznačená prítomnosťou modrej plesne. Chuť môže byť ostrá, trochu slaná a kyslá, s miernou tendenciou k horkosti.

**Dozrievanie:**

minimálne 5 týždňov.

**3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):**

Danablu sa vyrába výlučne z mlieka pochádzajúceho z vymedzenej zemepisnej oblasti.

**3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):**

Na kvalitu krmiva alebo jeho pôvod sa nekladú žiadne osobitné požiadavky.

**3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:**

Celá výroba musí prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

**3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:**

Na krájanie, strúhanie či balenie sa nekladú žiadne osobitné požiadavky.

**3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:**

Danablu (50+ alebo 60+).

Môže sa doplniť názov „Danish Blue Cheese“ alebo jeho preklad vo všetkých oficiálnych jazykových verziách.

**4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Dánsko

**5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:****5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:**

Danablu sa vyrába výlučne z mlieka dánskych kráv v súlade s pôvodným receptom.

#### Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Keďže kľúčovým prvkom výroby syra Danablu je tradičná expertíza a know-how dánskych výrobcov syra, výroba sa obmedzuje na zemepisnú oblasť Dánska. Tieto výnimočné zručnosti sú zárukou toho, že tradičná kvalita syrov Danablu zostáva stále zachovaná.

#### 5.2. Špecifickosť výrobku:

Danablu je syr s modrou plesňou, ktorý môže byť plnotučný alebo extra plnotučný a polomäkky až mäkký. Dozrieva s modrou plesňou a vyrába sa z mlieka dánskych kráv. Mlieko sa homogenizuje a tepelne upravuje/pasterizuje, vďaka čomu syr nadobúda ostrú, pikantnú chuť a kráateľnú, mierne hrudkovitú konzistenciu. Danablu sa v porovnaní s inými syrmi s modrou plesňou vyznačuje silnou chuťou. Kôra je biela, bez viditeľných plesní či iných mikroorganizmov.

#### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

V rámci EÚ, ako aj za jej hranicami je syr Danablu známy ako dánska špecialita vyrobená z dánskych surovín. Výrobok získal túto reputáciu vďaka legislatívnym iniciatívam a úsiliu, ktoré vyvíjali výrobcovia počas 60 rokov na zlepšovanie kvality, čím sa zachovali tradičné a osobitné charakteristiky výrobkov.

#### História:

Počas druhej svetovej vojny istá americká univerzita patentovala homogenizáciu mlieka určeného na výrobu syra a pokúsila sa o vyberanie poplatkov za práva v prípade dánskeho syra vyrábaného z homogenizovaného mlieka. Jej pokusy však zlyhali, keďže bolo dokázateľné, že táto metóda bola v Dánsku zavedená o 20 rokov skôr Mariusom Boelom. Zdá sa, že Marius Boel sa už v detstve neustále zaujímal o syr, keďže veľmi skoro uskutočnil zopár veľmi zaujímavých experimentov s kultúrami modrej plesne doma, na rodinnej farme v Sallingu, kde sa vyrábalo maslo a syr. Všimol si, že syry niekedy splesnivejú a z čirej zvedavosti ich ochutnal. Marius Boel objavil, že tieto syry mali, podľa jeho vlastných slov, „odlišnú, pikantnú chuť.“ Preto odobral trochu plesne zo syra a kultivoval ju na chlebe. Potom tento chlieb vysušil, pomlel ho a získaný prášok pridal do čerstvej syreniny. Položil tak základy syra Danablu.

V roku 1927 sa Marius Boel pokúsil o výrobu syra z homogenizovaného mlieka, ktoré získal z mliekarne v Odense. Inšpiroval sa kávoovým krémom s 9 % obsahom tuku, ktorý vďaka homogenizácii nadobudol krémovú konzistenciu napriek relatívne nízkemu obsahu tuku. Experimenty viedli k výraznému zlepšeniu kvality syra. Nadobudol tučnejšiu konzistenciu, získal pikantnejšiu chuť, belšiu farbu a zlepšili sa jeho absorpčné vlastnosti. Po tomto objave sa používanie homogenizovaného mlieka pri výrobe tohto druhu syra v mliekarniach rýchlo ujalo a stalo sa oveľa bežnejším. V 30. rokoch 20. storočia sa v dánskych mliekarniach rovnako stalo bežným aj používanie nízkopasterizovaného mlieka na výrobu syra.

Tieto rôzne faktory viedli k výraznému zvýšeniu dopytu po dánskom syre s modrou plesňou okolo roku 1930 a počet výrobcov narástol. V záujme zachovania kvality sa podnikla iniciatíva na začatie rokovaní s hlavou štátnych inšpekčných orgánov Dánska, hlavným inšpektorom Lohsom, s cieľom zaviesť pravidelné kontroly syrov určených na vývoz. Tieto rokovania sa skončili rozhodnutím, že najprv sa založí združenie výrobcov, ktoré prerokuje podrobnosti o kontrolnom systéme. Preto sa zorganizovalo stretnutie 23. júna 1934. Na stretnutí sa prijalo rozhodnutie, že sa založí združenie výrobcov.

V rovnaký deň, ako sa založilo toto združenie, bolo prijaté rozhodnutie spolu s hlavným inšpektorom Lohsom, že 16. júla 1934 sa v Odense uskutočnia prvé skúšobné hodnotenia syrov. Po troch skúšobných hodnoteniach sa stanovili hodnotiace kritériá pre kôru, štruktúru, farbu, vôňu a chuť, ako aj celkové hodnotenie trvanlivosti syrov určených na vývoz. V septembri 1934 združenie začalo rokovania s ministerstvom poľnohospodárstva a so štátnymi inšpekčnými orgánmi s cieľom stanoviť pravidlá definujúce charakteristiky syrov a pravidlá schvaľovania mliekarní vyrábajúcich syry určené na vývoz. Rokovania s ministerstvom poľnohospodárstva viedli k vydaniu „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser“ (nariadenia o hodnotení syrov typu Roquefort v rámci štátneho hodnotenia syrov). Nariadenia nadobudli účinnosť 1. januára 1936.

Názov syra Danablu bol oficiálne zavedený v roku 1952 zákonom č. 80 Ministerstva poľnohospodárstva z 13. marca 1952 o názvoch dánskych syrov. Zákon č. 214 o výrobe syrov, ich predaji, atď. bol vydaný 16. júna 1958. V zákone sa stanovujú usmernenia týkajúce sa výroby a kontroly. Právne predpisy sa následne doplnili zákonmi vydanými v rokoch 1963 a 1969, ktorými sa špecifikujú charakteristiky syra.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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

---









## Predplatné na rok 2012 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročné DVD	22 úradných jazykov EÚ	1 310 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	840 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačné (súhrnné) DVD	22 úradných jazykov EÚ	100 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, DVD, jedno vydanie za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria C – konkurzy	jazyk(-y), v ktorom(-ých) sa konajú konkurzy	50 EUR ročne

Úradný vestník Európskej únie, ktorý vychádza vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie, si možno predplatiť v ktoromkoľvek z 22 jazykových znení. Zahŕňa sériu L (Právne predpisy) a C (Informácie a oznámenia).

Každé jazykové znenie má samostatné predplatné.

V súlade s nariadením Rady (ES) č. 920/2005 uverejneným v úradnom vestníku L 156 z 18. júna 2005 a ustanovujúcim, že inštitúcie Európskej únie nie sú viazané povinnosťou vyhotovovať všetky právne akty v írskom jazyku a uverejňovať ich v tomto jazyku, sa úradné vestníky uverejnené v írskom jazyku predávajú osobitne.

Predplatné na dodatok k úradnému vestníku (séria S – Verejné obstarávanie a výberové konania) zahŕňa všetkých 23 úradných jazykových znení na jednom viacjazyčnom DVD.

Predplatitelia Úradného vestníka Európskej únie môžu získať na základe žiadosti rôzne prílohy k úradnému vestníku. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznamov pre čitateľov, ktoré sa vkladajú do Úradného vestníka Európskej únie.

## Predaj a predplatné

Rozličné platené publikácie, rovnako ako aj Úradný vestník Európskej únie, si možno predplatiť a získať u obchodných distribútorov. Zoznam obchodných distribútorov možno nájsť na tejto internetovej adrese:

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

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) poskytuje priamy a bezplatný prístup k právu Európskej únie. Na stránke možno prehliadať Úradný vestník Európskej únie, ako aj zmluvy, právne predpisy, judikatúru a návrhy právnych aktov.**

**Viac sa dozviete na stránke: <http://europa.eu>.**



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURSKO

**SK**