

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 222



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

52. évfolyam

2009. szeptember 15.

Közléményszám	Tartalom	Oldal
II	<i>Közlémények</i>	
	AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK	
	Bizottság	
2009/C 222/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.5467 – RWE/Essent) ⁽¹⁾	1
III	<i>Előkészítő jogi aktusok</i>	
	Tanács	
2009/C 222/02	A Belga Királyság, a Cseh Köztársaság, a Németországi Szövetségi Köztársaság, a Spanyol Királyság, a Francia Köztársaság, a Magyar Köztársaság, a Holland Királyság, a Szlovák Köztársaság, a Finn Köztársaság, a Svéd Királyság, valamint Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királysága kezdeményezése az európai bűnmegelőzési hálózat (EUCPN) létrehozásáról és a 2001/427/IB határozat hatályon kívül helyezéséről szóló ...-i 2009/.../IB tanácsi határozatra vonatkozóan	2

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Bizottság

2009/C 222/03	Euro-átváltási árfolyamok	5
---------------	---------------------------------	---

V Vélemények

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Parlament

2009/C 222/04	PE/119/S számú álláshirdetés	6
---------------	------------------------------------	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Bizottság

2009/C 222/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.5519 – E.ON/Electrabel Acquired Assets) ⁽¹⁾ ...	7
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Bizottság

2009/C 222/06	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	8
2009/C 222/07	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	12
2009/C 222/08	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	16



⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
KÖZLEMÉNYEK

BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám COMP/M.5467 – RWE/Essent)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2009/C 222/01)

2009. június 23-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angolul nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) a 32009M5467 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít on-line hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

III

(Előkészítő jogi aktusok)

TANÁCS

A Belga Királyság, a Cseh Köztársaság, a Németországi Szövetségi Köztársaság, a Spanyol Királyság, a Francia Köztársaság, a Magyar Köztársaság, a Holland Királyság, a Szlovák Köztársaság, a Finn Köztársaság, a Svéd Királyság, valamint Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királysága kezdeményezése az európai bűnmegelőzési hálózat (EUCPN) létrehozásáról és a 2001/427/IB határozat hatályon kívül helyezéséről szóló ...i 2009/.../IB tanácsi határozatra vonatkozóan

(2009/C 222/02)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unióról szóló szerződésre, és különösen annak 30. cikke (1) bekezdésére, 31. cikkére, valamint 34. cikke (2) bekezdésének c) pontjára,

tekintettel a Belga Királyság, a Cseh Köztársaság, a Németországi Szövetségi Köztársaság, a Spanyol Királyság, a Francia Köztársaság, a Magyar Köztársaság, a Holland Királyság, a Szlovák Köztársaság, a Finn Köztársaság, a Svéd Királyság, és Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királysága kezdeményezésére,

tekintettel az Európai Parlament véleményére, ⁽¹⁾

mivel:

- (1) Az Európai Tanács 1999. október 15–16-i tamperei ülésén arra a következtetésre jutott, hogy a bűnmegelőzési intézkedések fejlesztésére, a legjobb gyakorlatok cseréjére, a bűnmegelőzés terén hatáskörrel rendelkező nemzeti hatóságok hálózatának erősítésére, valamint az erre szakosodott nemzeti szervezetek közötti együttműködésre van szükség, kimondva, hogy ezen együttműködés elsősorban a fiatalkori, a városi és a kábítószerral kapcsolatos bűnözésre összpontosíthatna. E célból egy, a Közösség által finanszírozandó program lehetőségének tanulmányozására hívott fel.
- (2) Az Európai Uniónak a szervezett bűnözés megelőzése és a szervezett bűnözés elleni küzdelem terén az új évezred kezdetére elfogadott stratégiája ⁽²⁾ 6. ajánlásában arra hív fel, hogy a Tanács munkáját a bűnmegelőzésben kellő szakértelemmel rendelkező szakértők segítsék, akár a

nemzeti kapcsolattartó pontok, akár a nemzeti bűnmegelőzési szervezetek szakértői hálózatának létrehozása révén.

- (3) A 2001/427/IB tanácsi határozat ⁽³⁾ létrehozta az európai bűnmegelőzési hálózatot.
- (4) Az európai bűnmegelőzési hálózat 2008–2009-ben elvégzett külső értékelése során megállapították a hálózat erősítésének lehetőségeit, melyeket a hálózat tanácsa elfogadott, és amelyek szükségessé teszik a 2001/427/IB határozat hatályon kívül helyezését és a hálózatra vonatkozó új tanácsi határozattal való felváltását.
- (5) Az értékelés feltárta, hogy a nemzeti képviselőknek fokozottabban részt kell venniük a hálózat tevékenységeiben.
- (6) A hálózat erősítéséhez számos változtatás szükséges, amelyek magukban foglalják a kapcsolattartó pontokkal, a titkársággal, a tanács felépítésével és feladataival – az elnök kinevezését is beleértve – foglalkozó rendelkezések módosítását is.
- (7) Az egyéb rendelkezések alapja a 2001/427/IB határozat,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

1. cikk

Létrehozás

Létrejön az európai bűnmegelőzési hálózat (a továbbiakban: a hálózat). A hálózat a 2001/427/IB határozattal létrehozott európai bűnmegelőzési hálózat jogutódjának tekintendő.

2. cikk

Célkitűzés

- (1) A hálózat hozzájárul az uniós szintű bűnmegelőzés különböző vonatkozásainak fejlesztéséhez, és támogatja a nemzeti és helyi szintű bűnmegelőzési tevékenységeket.

⁽¹⁾ A Hivatalos Lapban még nem tették közzé.

⁽²⁾ HL C 124., 2000.5.3., 1. o.

⁽³⁾ HL L 153., 2001.6.8., 1. o.

(2) A bűnmegelőzés kiterjed mindazokra az intézkedésekre, amelyek célja a bűnözésnek és az állampolgárok biztonságérzete hiányának mind mennyiségi, mind minőségi értelemben való csökkentése vagy az ahhoz egyéb módon való hozzájárulás, akár a bűncselekmények elkövetésétől való közvetlen elrettentés, akár a bűnözés lehetőségének és okainak visszaszorítására irányuló szakpolitikák és fellépések révén. Idetartoznak a kormány, a hatáskörrel rendelkező hatóságok, a büntető igazságszolgáltatási szervek, a helyi hatóságok, az általuk létrehozott európai szakértői szövetségek, a magán- és önkéntes szektorok, a kutatók és a közvélemény, a média támogatásával.

3. cikk

Felépítés és összetétel

(1) A hálózat tanácsból és titkárságból, valamint az egyes tagállamok által kijelölhető kapcsolattartó pontokból áll.

(2) A tanácsot nemzeti képviselők és az elnök, valamint a végrehajtó bizottság alkotja.

(3) Minden tagállam nemzeti képviselőt jelöl ki. A nemzeti képviselő távolléte esetére helyettesítést jelöl ki.

(4) Az elnököt a nemzeti képviselők közül nevezik ki.

(5) A végrehajtó bizottságot az elnök vezeti, és azt a tanács további hat tagja és a Bizottság kijelölt képviselője alkotja.

(6) A titkárságot legalább két, de legfeljebb három teljes munkaidővel egyenértékű személyzet alkotja. A személyzetet a Bizottság által közbeszerzési eljárás alapján kiválasztott külső szolgáltató biztosítja.

4. cikk

A hálózat feladatai

A hálózat különösen:

- a) megkönnyíti a bűnmegelőzés terén tevékeny szereplők közötti együttműködést, kapcsolattartást, valamint információ- és tapasztalatcserét;
- b) bizonyítékokon alapuló információkat gyűjt, értékkel és ad át, beleértve a jelenlegi bűnmegelőzési tevékenységekre vonatkozó bevált gyakorlatokat is;
- c) a hálózat céljainak elérését elősegítő és eredményeinek széles körű terjesztését szolgáló konferenciákat – különösen a legjobb gyakorlatokkal foglalkozó évenkénti konferenciákat – és egyéb tevékenységeket – ideértve az éves Európai Bűnmegelőzési Díjat is – szervez;
- d) szakértelmét igény szerint a Tanács és a Bizottság rendelkezésére bocsátja;
- e) a tanácson keresztül minden évben jelentést tesz tevékenységeiről a Tanácsnak;
- f) a bűnözésből eredő releváns fenyegetések meghatározására és az azokra adott válaszokra kiterjedő, egyértelműen

meghatározott stratégián alapuló munkaprogramot dolgoz ki, és végrehajtja azt.

5. cikk

Információcsere

A hálózat feladatainak teljesítése érdekében

- a) multidiszciplináris megközelítést részesít előnyben;
- b) a nemzeti képviselőkön és a kapcsolattartó pontokon keresztül szoros kapcsolatot tart a tagállamok bűnmegelőzési szerveivel, helyi hatóságaival, a helyi társulásokkal és a civil társadalommal, valamint a kutatóintézetekkel és a nem kormányzati szervezetekkel;
- c) önálló weboldalt hoz létre és tart fenn, amely tartalmazza rendszeres jelentéseit és bármely más hasznos információt, különösen a legjobb gyakorlatok összefoglaló ismertetését;
- d) törekszik az uniós programok keretében finanszírozott, bűnmegelőzést érintő projektek eredményeinek felhasználására és támogatására.

6. cikk

Feladatok

(1) A végrehajtó bizottság dolgozza ki a hálózat stratégiáját, melyet a tanács hagy jóvá.

(2) A tanács feladata az alábbiakra terjed ki:

- a) a hálózat e határozat szerinti megfelelő működésének a biztosítása;
- b) a hálózat stratégiájának jóváhagyása, amely hozzájárul az uniós szintű bűnmegelőzés fejlődéséhez;
- c) a hálózat munkaprogramjának elfogadása és végrehajtásának biztosítása;
- d) éves jelentés elfogadása a hálózat tevékenységéről.

(3) A tanács egyhangú határozattal fogadja el eljárási szabályzatát, amely kiterjed többek között az elnök és a végrehajtó bizottság tagjainak kinevezésére vonatkozó rendelkezésekre, a tanács általi döntéshozatal szabályaira, a nyelvi szabályok meghatározására, valamint a más szervekkel való, a 8. cikk szerinti együttműködésre vonatkozó igazgatási megállapodásokra.

(4) A Tanácsot a titkárság támogatja. A titkárság feladatai a következők:

- a) adminisztratív és általános támogatás nyújtása az ülések, szemináriumok és konferenciák előkészítéséhez; az éves jelentés és a munkaprogram megszövegezése; a munkaprogram végrehajtásának támogatása, valamint kapcsolati pont biztosítása a hálózat tagjai közötti kommunikáció tekintetében;

- b) elemzés és támogatás biztosítása a bűnmegelőzés terén folyamatban lévő kutatási tevékenységek és a hálózat számára hasznos kapcsolódó információk azonosításához;
- c) teljes felelősség a hálózat weboldalának szerverén való elhelyezésért, fejlesztésért és karbantartásáért.

A tanács meghatározza a titkárság feladatkörét, és a Bizottsággal közösen meghatározza a célokat és az azokból következő létszámkövetelményeket.

(5) A nemzeti képviselők nemzeti és helyi szinten elősegítik a hálózat tevékenységét, továbbá a bűnmegelőzéssel kapcsolatos anyagok nyújtásának, karbantartásának és cseréjének megkönnyítését a tagállamuk és a hálózat között.

(6) A kapcsolattartó pontok támogatják a nemzeti képviselőket a nemzeti bűnmegelőzési információknak és szaktudásnak a hálózaton belüli cseréjében.

(7) A titkárság az elnöknek és a végrehajtó bizottságnak van alárendelve, és a titkárság tevékenységét az elnök és a végrehajtó bizottság felügyeli a Bizottsággal egyetértésben elfogadott tájékoztatási protokollnak megfelelően.

(8) A titkárságot és annak tevékenységét az Európai Unió általános költségvetéséből finanszírozzák.

7. cikk

A tanács ülései

A tanács – az elnök meghívására – legalább félévente egyszer ülést tart Brüsszelben, amely ülésnek a Bizottság ad otthont.

8. cikk

Együttműködés egyéb szervekkel

A hálózat együttműködhet a bűnüldözés területén hatáskörrel rendelkező más szervekkel, amennyiben ez összefüggésben van céljainak elérésével.

9. cikk

Értékelés

A Tanács 2012. július 7-ig értékeli a hálózat tevékenységét.

10. cikk

Hatályon kívül helyezés

A 2001/427/IB határozat hatályát veszti.

11. cikk

Hatályba lépés

Ez a határozat elfogadásának napján lép hatályba.

Kelt Brüsszelben, ...

a Tanács részéről

az elnök

...

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
TÁJÉKOZTATÁSOK

BIZOTTSÁG

Euro-átváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2009. szeptember 14.

(2009/C 222/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,4561	AUD Ausztrál dollár	1,6963
JPY Japán yen	132,30	CAD Kanadai dollár	1,5879
DKK Dán korona	7,4434	HKD Hongkongi dollár	11,2849
GBP Angol font	0,87900	NZD Új-zélandi dollár	2,0818
SEK Svéd korona	10,2627	SGD Szingapúri dollár	2,0751
CHF Svájci frank	1,5133	KRW Dél-Koreai won	1 783,49
ISK Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	10,8991
NOK Norvég korona	8,6685	CNY Kínai renminbi	9,9436
BGN Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,3276
CZK Cseh korona	25,455	IDR Indonéz rúpia	14 495,38
EEK Észt korona	15,6466	MYR Maláj ringgit	5,1080
HUF Magyar forint	274,33	PHP Fülöp-szigeteki peso	70,614
LTL Litván litász/lita	3,4528	RUB Orosz rubel	44,9152
LVL Lett lats	0,7023	THB Thaiföldi baht	49,438
PLN Lengyel zloty	4,2040	BRL Brazil real	2,6677
RON Román lej	4,2768	MXN Mexikói peso	19,5333
TRY Török líra	2,1853	INR Indiai rúpia	70,9630

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Vélemények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI PARLAMENT

PE/119/S számú álláshirdetés

(2009/C 222/04)

Az Európai Parlament az alábbi felvételi eljárást hirdeti meg:

— **PE/119/S** – Ideiglenes tisztviselő – Szerkezetépítésre és másodlagos építőipari munkákra szakosodott asszisztens (AST 1) az építőipar területén.

A felvételi eljárás épülettechnikai diploma megszerzésével lezárt, legalább kétéves felsőfokú tanulmányoknak (szerkezetépítés és másodlagos építőipari munkák szakirány) megfelelő végzettséget

vagy

a felsőfokú oktatáshoz hozzáférést biztosító, oklevéllel igazolt középfokú végzettséget, és legalább hároméves, a feladat jellegének megfelelő területen szerzett szakmai tapasztalatot igényel.

A szakmai tapasztalat nem követelmény.

E felvételi eljárás csak francia nyelven kerül meghirdetésre. A hirdetmény teljes szövege a Hivatalos Lap C ... A számában található e nyelven.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám COMP/M.5519 – E.ON/Electrabel Acquired Assets)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2009/C 222/05)

1. 2009. szeptember 8-án a Bizottság a 139/2004/EK rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott az E.ON AG (a továbbiakban: E.ON, Németország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás a tanácsi rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az Electrabel S.A./N.V. (a továbbiakban: Electrabel, Belgium) vállalkozástól kizárólagos irányítást szerez két erőmű felett, valamint megszerzi belgiumi és hollandiai villamosenergia-kapacitások vételezési jogát.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az E.ON esetében: villamos energia és földgáz előállítása és szolgáltatása számos európai országban,
- az Electrabel esetében: villamos energia és földgáz előállítása és szolgáltatása; az Electrabel a GDF SUEZ SA része, amely a villamosenergia-, földgáz- és energiaszolgáltatás, illetve a víz- és hulladékgazdálkodás területén tevékenykedő nemzetközi ipari és szolgáltatócsoport.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás a 139/2004/EK rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az ügylet kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.5519 – E.ON/Electrabel Acquired Assets hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301 vagy 22967244) vagy postai úton a következő címre:

European Commission (Európai Bizottság)
Directorate-General for Competition (Versenypolitikai Főigazgatóság)
Merger Registry (Fúziós Iktatási Osztály)
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 222/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„TETTNANGER HOPFEN”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006

OFJ (X) OEM ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Bundesministerium der Justiz
Cím: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302025-70
Fax +49 302025-8251
E-mail: —

2. **Csoportosulás:**

Név: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Cím: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettnang
DEUTSCHLAND
Tel. +49 754252136
Fax +49 754252160
E-mail: j.weishaupt@tetttnanger-hopfen.de
Összetétel: Termelők/Feldolgozók (X) Egyéb ()

3. **A termék típusa:**

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek, komló

4. **Termékleírás:**

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. **Elnevezés:**

„Tetttnanger Hopfen”

4.2. Leírás:

Botanika: a komló (*Humulus lupulus*) botanikailag a csalánvirágúak (*Urticales*) rendjébe és a kenderfélék (*Cannabaceae*) családjába tartozik. A komló kétlaki növény, azaz a porzós és a termős virágok külön növényeken találhatók. Csak a „termős komlót” termesztik, és ennek a virágjából fejlődnek az ernyők. Az 510/2006/EK rendelet szerinti oltalom csak a termős komlótozozra és az abból nyert komlókészítményekre – itt különösen a komlópelletre és a komlókivonatra – vonatkozik. A komló ernyős virágzata előlevélből, fedőlevélből, ernyőszárból, valamint komlótenyelyből áll, és ez hordozza a „Tettnanger Hopfen” magas söripari értékkel bíró anyagait. A komló rövidnappalos növény, azaz a növény magasságának növekedésére növekvő naphosszúság idején (hosszú nappal), a virágzásra pedig kb. június 21-től csökkenő naphosszúság idején (rövid nappal) történik. A „Tettnanger Hopfen” a kedvezőbb környezeti tényezők (talaj, csapadékmennyiség és átlagos hőmérséklet) alapján más termőterületekkel szemben 8,30 m-es növekedési magasságot ér el (más termőterületeken a karók rendszerint 7–7,50 m magasak). A növény gyorsan növekszik (naponta akár 30 cm-t is), és jobbra csavarodik. „Tettnanger Hopfen” néven a Tett nang termőterületről származó aromás fajtákat jelölik meg. A fő tett nangi fajták (1973-tól az egységes „Tettnanger Frühhopfen”; P. Heidtmann: „Grünes Gold” [Zöld arany], 1994, 342. o.) és a „Hallertauer Mittelfrüher” mellett a „Hallertauer Tradition” és „Perle” fajtákat termesztik. A tett nangi fajtát kizárólag a tett nangi termőterületen termesztik.

Alkalmazás: a „Tettnanger Hopfen” szinte kizárólag (kb. 99 %-ban) a sörgyártás alapanyagául szolgál (csekély része pedig a gyógyszeriparba kerül). A „Tettnanger Hopfen” túlnyomórészt feldolgozott formában, komlópelletként kerül a vevőkhöz, és csak kisebb részben komlókivonatként, mivel az extrahálás során a „Tettnanger Hopfen” értékes aromaanyagai elveszhetnek.

Összetevők: a komló értékét adó összetevők a keserűanyagok (komlógyanta), az aromaanyagok (illóolajok) és a cserzőanyagok (polifenolok). Tett nang önmagát aromáskomló-termő területként határozza meg. A „Tettnanger Hopfen” világhírnevét különösen azoknak az igen finom aromaanyagoknak köszönheti, amelyek több mint 300 illóolajból (az ún. komlóvirág) tevődnek össze. A „Tettnanger Hopfen” aromájának leírásai a virágos, a citrusszerű, a gyümölcsös, a ribiszkeszerű, az édeskés és a fűszeres spektrumában mozognak. Az „összbenyomás-aromát” a tett nangi termőterületen termesztett komló esetében a következő jelzőkkel írják le: „harmonikus, tartósan dús és lág”.

A komlókereskedelemben forgalmazott fajtákat e besorolás mellett az összetevők alapján hivatalosan a „kiváló aromás komló, aromás komló, keserű komló, magas alfasavas komló” kategóriák szerint értékelik. A „Tettnanger Hopfen” 96 %-a (a „Tettnanger” és „Hallertauer” fajták) a kiváló aromás komlófajták csoportjába tartozik, a maradék 4 % („Perle” és „Hallertauer Tradition”) pedig az aromás komlófajták csoportjába.

Mivel a 300 aroma-alkotóelem sokasága érzékszervekkel nem különböztethető meg, a sörfőzdék döntéshozói és árubeszerzői körében a mai napig a szubjektív aromabenyomás a lényeg (a vásárló a válogatásnál a komlóba dugja az orrát). A hozzáértők azonban tudják, hogy a „Tettnanger Hopfen” kiváló aromás komlófajtának tekinthető.

4.3. Földrajzi terület:

A földrajzi terület a tett nangi termőterületnek felel meg. Ez magában foglalja: 1. a Bodensee körzetében Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen és Tett nang községeket, 2. Ravensburg körzetében Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu községeket (a korábbi Neuravensburg és Schomburg községek területe), 3. Lindau (Bodensee) körzetében Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn és Wasserburg (Bodensee) községeket.

4.4. A származás igazolása:

A mindenkori komló származását először 1929-ben, az ún. komlószármazási törvényben szabályozták, és az 1996. évi komlótörvényben további szabályozásra került sor. A „Tett nang” területnév az 1929. évi komlószármazási törvény óta a komlócsomagoláson (az évjáráttal és a fajtával együtt) feltüntetett kötelező jellegű adatként gyakorlatilag oltalom alatt áll. A „Tettnanger Hopfen” tett nangi termőterületről való származása/azzal kapcsolatos visszakövethetősége már évtizedek óta olyan módon biztosított,

ahogy egyetlen másik mezőgazdasági terméké sem. Az egyes csomagokat hivatalosan felesketett minősítő tisztviselők (Siegelmeister)/szakemberek látják el pecséttel és kísérő okirattal, mely utóbbi „születési anyakönyvi kivonatnak” felel meg, és a következőket kell tartalmaznia: származás, szövetségi tartomány, termőterület, feldolgozási szint, a minősítő hivatal (Siegelhalle) száma, az egyes csomagok súlya, a csomagok száma, fajta és évjárat. A komlótermesztő ezenkívül egy ún. komlószármazási bizonyítványban igazolja a termék eredetét.

4.5. Az előállítás módja:

A komlóév Tettnganban márciustól szeptemberig tart. A tettngangi komlót ún. vágott dugványokon keresztül a saját állományból vagy a szomszédos földekről szaporítják, de minden esetben 100 %-ban a tettngangi termőterületről. A komlóültető áprilisban kezdi meg a talaj megmunkálását (talajmarás, boronálás, tárcsázás). A tettngangi komlóültető a munkálatokat más termőterületekkel ellentétben, ahol a drótok kihúzása már télen megtörténik, csak kora tavasszal kezdheti meg. Ez az adott területre jellemző karózási rendszerektől függ. Míg más termőterületeken a nagy területre kiterjedő elrendezés (egysoros rendszer) az uralkodó, Tettnganban hat sor képez egy „egységet”, és ezt követi a kiszolgáló út. A növényeket április eleje és közepe között a földfelszín alatt elvágják, hogy új hajtások képződhessenek. Ez a vágási időpont Tettnganban – más termőterületekkel ellentétben – kb. 2–3 héttel később következik be, mivel a növények a tettngangi termőterületen a kedvezőbb éghajlati viszonyok miatt gyorsabban nőnek, és korábban érnek. Tettnganban található a legmagasabb karók is (ezek akár 8,30 m magasak is lehetnek). A komlónak a kedvezőbb talaj- és éghajlati viszonyok (vízmennyiség, napsütéses órák száma) miatt nagyobb „termőterre” van szüksége.

Ezt követi a drótozás. A karókra kb. 8,50 m hosszú drótokat kötnek ki, és azokat a földben rögzítik. Körülbelül 50 komlóhajtásból 4 hajtást a felfelé vezető drótra húznak. Ezt 2–3 alkalommal trágyázás és növényvédelmi intézkedés követi. Június végére a komló eléri a karók magasságát és elkezdődik a generatív növekedés, azaz a virágzás. Helyi sajátosság, hogy a virágzási időszaktól megkezdődik a kiszáradás (hibridék alkalmazása más termőterületekkel ellentétben egyéni kötelezettségvállalás alapján tilos), és ezért további talajmegmunkálásra már nincs szükség. Ezáltal megakadályozható a talaj tömörödése és elmosása, illetve elősegíthető a humuszképződés.

Az aratás augusztus 20-a körül kezdődik. A venyigékről eltávolítják, majd megtisztítják a leveleket, a hajtásokat és az ernyőket. A (kiváló aroma megővése érdekében legfeljebb 62 fokon végzett) szárítást és a kb. 11 %-os víztartalomig történő nedvesítést követően a komlót csomagolják, és a termék a helyi minősítő hivatalba kerül, ahol megtörténik a mérlegelés, a mintavétel (egy semleges minősítési labor számára), a pecsételés és a bizonyítvány kiállítása. Ez a komló pelletté és kivonattá történő feldolgozásának olyan előzetes fázisa, amely nem a földrajzi területen történik.

4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A tettngangi komlótermesztésről az oklevelek először 1150-ben tesznek említést (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 12. o.). 1838-ban az akkori tettngangi Főhivatal 14 sörfőzdéről tesz említést (v. Memminger: „Beschreibung des Oberamts Tettngan” [A tettngangi Főhivatal leírása], 1838, 62. o.), és ebből hármat a városban tart számon. Három évvel később, 1841-ben ezek száma már hatra rúg (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 13. o.). Ezek tulajdonosai maguk termesztették a komlót. A tervszerű termesztés 1844-ben kezdődött, a tettngangi helyettes tisztiorvos, Johann Nepomuk von Lentz és nyolc városi polgár kezdeményezésére, a bor éghajlati határterületén (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 15. o.). A területi terjeszkedés, amelynek eredményeként a terület északon nemsokára a régebbi, Althausent körülvevő termőterülethez (kb. 1821-től; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 14. o.) csatlakozott, 1860-ban kezdődött (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 22. és azt követő oldalak). A tettngangi termőterület legnagyobb kiterjedését a XX. század kilencvenes éveiben érte el, 1 650 hektárral (az EU 1997. évi komlópiaci jelentése, a HVG 1997. évi jelentése). A tettngangi területen mindig csak aromás komlófajtát választottak ki, és termesztettek.

A „Tettnganger Hopfen”-t kizárólag az ún. alsóteraszos kavicsos, a jégkorszak fiatal morénáin termesztik, a schusseni medencében, az Argen mentén és annak jégkorszakbeli szélein. Ez a talajszerkezet a mélyebben fekvő talajvízzel együtt lehetővé teszi, hogy a komló mélyen (akár 2 m mélységig is) gyökeret eresszen. Ezáltal ugyanakkor a különösen száraz időszakokban is folyamatosan biztosítható a nedvesség. Az itt, 400 és 600 m közötti tengerszint feletti magasságban uralkodó, a Bodensee által szabályozott, mérsékelt enyhe éghajlat a „Tettnganger Hopfen” esetében szintén lényeges szerepet játszik: aroma kiteljesedése szempontjából.

A „Tettninger Hopfen” számára itt egyedülálló éghajlati feltételek állnak rendelkezésre (az éves átlagos hőmérsékletnek, a napsütéses órák számának és a csapadék mennyiségének a középértékei). Így például az elmúlt 30 év átlagértékei (2009-es állapot szerint) a 9,4 Celsius-fok hőmérséklettel, a majdnem 1 800 napsütéses órával és az 1 136 mm mennyiségű csapadékkal messze meghaladják a többi német termelőterület 30 éves átlagértékeit.

A tettningi komló növekedése és ertyővirágzatának képződése szempontjából a geológiai (talajminőség) és az éghajlati adottságok együtt a lehető legkedvezőbb hatást fejtik ki, és ez biztosítja a leginkább földrajzi körülményektől függő egyneműséget. Azt a tényt, hogy a „Tettninger Hopfen” esetében egyneműségről van szó, a tettningi fajta tekintetében a Hohenheimer Egyetem, a „Hallertauer Mittelfrühher” fajta esetében pedig az Anheuser/Busch sörfőzde igazolta. Ezenfelül minden leszállított komlótételt megvizsgálunk a tettningi komlólaborban külső minőségi jegyek (például betegség, nedvesség, ertyőlevelek, fajtatisztaság és egyneműség) szempontjából. A „Tettninger Hopfen” tekintetében itt egész évben magas szintű egyneműséget tanúsítanak.

A „Tettninger Hopfen” hírneve messze túllépte a régió határait.

A kicsi, de kitűnő komlófővárosból, Tettningból származó kiváló aromás fajta világszerte rajongókra talált, és Japánban legalább annyira kedvelt, mint az Amerikai Egyesült Államokban. Különleges jele például az érték és a minőség megbecsülésének, amikor egy amerikai egyesült államokbeli sörfőző a csomagoláson feltünteti a „brewed with Tettning Hops” feliratot, márpedig ez nem ritka eset. A „Tettninger Hopfen” minőségének köszönhetően mindig a legmagasabb áron értékesíthető (az EU 1990-es évekre vonatkozó éves beszámolója, a bajor Landesanstalt 1990–2000-re vonatkozó éves beszámolója; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 368. és 369. o.). Tettning komlóvárosában azonban az emberek is a komlóért és a komlóval élnek. Jó példa erre a „Tettninger Hopfen”-nel kapcsolatos regionális struktúra és események. Az 1995 óta fennálló tettningi komlómúzeumban például a komló-kultúra teljes varázsa tetten érhető. A 4 km hosszú tettningi komlótanösvényen az érdeklődő látogató minden tudnivalót megtalál a tettningi komlóval kapcsolatban. A 42 km teljes hosszúságú tettningi komlógyűűű végigvezeti a kerékpározót a tettningi termőterületen. A minden év augusztusában, röviddel az aratás előtt Tettning-Kauban megrendezett komlóünnepen Tettning lakosai életre keltik „zöld aranyuk” régi hagyományát. Végül pedig regionális és nemzetközi szinten a minden második évben megválasztott tettningi komlófelségek (a komlókirálynő és két komlóhercegnő) képviselik a „Tettninger Hopfen-t”.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Lacon GmbH
Cím: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tel. +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
E-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8. Címkézés:

—

—

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 222/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PINTADEAU DE LA DRÔME”

EK-sz.: FR-PGI-0005-0546-2006.03.30

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Cím: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoportosulás:

Név: Syndicat de défense du Pintadeau de la Drôme
Cím: ZA La Pimpie
26120 Montelier
FRANCE
Tel. +33 475601500
Fax +33 475599950
E-mail: pintadeau.drome2@freessbee.fr
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Pintadeau de la Drôme”

4.2. Leírás:

A „Pintadeau de la Drôme” olyan fiatal gyöngytyúk, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

- Pintadeau = olyan fiatal gyöngytyúk, amely szegycsontjának a vége hajlékony, nem csontosodott el
- Lassú növekedésű törzsszállományból származik, tollazata kékesszürke, lábai sötét színűek
- A baromfi átlagos vágáskori élőtömege 1 750 g ($\pm$ 450 g)
- Vágási kora 87–100 nap
- Olyan baromfi, amelynek „vad” jellegű húsa van, ami kevesebb zsírtartalmat, jellegzetesebb ízintenzitást, valamint szilárdabb és rostosabb állagot jelent.

A „Pintadeau de la Drôme” frissen, különböző formában kerül kereskedelmi forgalomba:

egészben:

- részben kizsigerelve, csomagolás nélkül
- konyhakész állapotban, csomagolás nélkül vagy tálcán, fóliába csomagolva

feldarabolva:

- feldarabolva, tálcán, fóliába vagy légmentesen csomagolva
- feldarabolva, „ömlesztett” kiszerelésben

4.3. Földrajzi terület:

A „Pintadeau de la Drôme” tenyésztésének földrajzi területe Drôme megye 256 településéből áll, az alábbi megoszlás szerint:

- A Bourg de Péage, Crest-Nord, Crest-Sud, Le Grand-Serre, Grignan, Loriol-sur-Drôme, Marsanne, Montélimar I, Montélimar II, Pierrelatte, Romans I, Romans II, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Vallier, Tain-l'Hermitage, Bourg-les-Valence és Portesles-Valence kantonok összes települése.
- Bourdeaux kanton Bézaudun-sur-Bîne, Bouvières és les-Tonils települések kivételével.
- Buis-les-Baronnies kanton Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bésignan, Plaisians, Poët-en-Percip, Rioms, Rochebrunne, la-Roche-sur-le-Buis, la-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Sauveur-Gouvernet és Vercoiran települések kivételével.
- Chabeuil kanton le-Chaffal település kivételével.
- Die kanton Aix-en-Diois, Chamaloc, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Molières-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Julien-en-Quint és Vachères-en-Quint települések kivételével.
- Dieulefit kanton Comps, Orcinas, Teyssières és Vesc települések kivételével.
- Nyons kanton Arpavon, Chaudebonne, Eyroles és Valouse települések kivételével.
- Rémuzat kanton la-Charce, Chauvac-Laux-Montaux, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Lemps, Montferrand-la-Fare, Pelonne, Poët-Sigillat, Pommerol, Roussieux, Saint-May és Verclause települések kivételével.
- Saillans kanton la-Chaudière, Eygluy-Escoulin, Rimon-et-Savel települések kivételével.
- Saint Jean en Royans kanton Bouvante és Léoncel települések kivételével.

Az ezen a termelési területen található földterületek többségével kapcsolatban általában véve megállapítható, hogy azok a felszínen könnyen felmelegsznek és könnyen megszikkadnak.

A földrajzi terület minden települése átlagosan 500 m-es tengerszint feletti magasságnál alacsonyabban helyezkedik el. Csúpán 3 település képez ez alól kivételt, amelyek ugyan 500 méternél magasabban helyezkednek el, de olyan mikroklíma jellemzi őket, amely miatt a földterületek kedvező adottságúak. Ezek az alábbiak:

- Poët-Celard (547 m) Bourdeaux kantonban
- Gignors et Lozeron (585 m) Crest-Nord kantonban
- Montréal les Sources (605 m) Rémuzat kantonban

A fiatal gyöngytyúk tenyésztése 1 napos koruktól a vágóhídról való elszállításukig a földrajzi területen történik.

A keltetés, a vágás és a termékek csomagolása az OFJ földrajzi területén kívül is történhet.

4.4. A származás igazolása:

A termelési lánc minden szereplője nyilvántartásba kerül (keltetők, takarmány-előállítók, tenyésztők és vágóhidak).

Minden gyöngytyúk-szállítmányról dokumentált nyilvántartás készül: a keltető megvalósítási nyilatkozata, a naposállat szállítólevele, a vágóhídra való szállítási nyilatkozat és a vágóhídról való elszállítás szállítólevele, a levágott gyöngycsirkéknél használt címkék bejelentése, valamint az osztályon kívüli

baromfikről szóló kimutatás. Minden címke sorszámot visel. A vágott baromfira egyéni sorszámozással ellátott címke (olyan öntapadós, a vágóhíd engedélyeztetési számát tartalmazó, 3 részre osztott címke, amelyet nem lehet teljes egészében eltávolítani) és/vagy egészségügyi pecséttel ellátott vagy a vágóhíd nevét viselő DLC címke kerül. Az információk közötti következetes összefüggés vizsgálata lehetővé teszi a termék nyomonkövethetőségének biztosítását.

4.5. Az előállítás módja:

A „Pintadeau de la Drôme” tenyésztése az alábbi módszerrel történik:

- Lassú növekedésű törzsállomány használata, ami több törzs kereszteződéséből jött létre. A törzsállományt alkotó egyedek közös jellemzővel, fenotípussal, közös organoleptikus tulajdonsággal rendelkeznek. Közös jellemző még, hogy Drôme megyéből származnak.
- Az ólakban az állatok sűrűsége maximum 13 állat/m² lehet, és – az évszaktól függően – 6–8 hetes koruktól az állatok szabadon járhatnak reggel 9 óra és sötétedés között az ólak területénél kétszer nagyobb, 2 m-nél magasabb ketrecbe.
- Kizárólag növényi, ásványianyag- és vitamintartalmú takarmánnyal való táplálás, aminek a növekedési és a hizlalási időszakban minimum 70 %-a gabonaféle kell, hogy legyen. A 10. héttől kezdve a hizlalás szőlőmaggal történik, amit vagy szórva, vagy 400 m²-es épületenként legfeljebb 250 kg-os baromfietetőkhöz helyeznek el.
- A vágási kor minimum 87, maximum 100 nap.
- A vágott baromfi válogatása a vágóhídon (a vékony bőrű, bőrös, de nem túl zsíros, hozzáadott víz nélküli, legalább A osztályú, kizsigerelve és belsőségek nélkül minimum 850 g tömegű, vagy részben kizsigerelve minimum 1 100 g tömegű vágott baromfi kiválasztása és válogatása).

Minden szakasz a földrajzi területen megy végbe, kivéve a keltetés, a vágás és a csomagolás, amelyek a termelési területen kívül is elvégezhetők.

4.6. Kapcsolat:

A földrajzi területtel való kapcsolat az alábbiakon alapszik:

Történelmi hírnév

A fiatal gyöngytyúkok tenyésztése a régióban egészen a XIX. század végéig nyúlik vissza. A szárnyast kis számban tenyésztik Drôme megye számos gazdaságában, majd Délkelet-Franciaország nagyvárosaiba szállítják őket, ahol a belőlük készült étel nagy hírnévnek örvend.

A „Tribunal de grande instance de Valence” bíróság (Drôme megye) által felkért szakértők 1969-ben megállapították, hogy Drôme megyében már időtlen idők óta tenyésztene gyöngycsirkét. A gyöngycsirke értékesítése a két világháború között igen elterjedt volt, de valószínűleg már jóval az I. világháború előtt is jellemző volt. Az 1930-as évekből származó nagykereskedelmi számlákból jól kiolvasható, hogy mekkora piacot jelentett ez akkoriban.

Jelenlegi hírnév

Amikor 1969-ben a „Tribunal de grande instance de Valence” bíróság a „Pintadeau de la Drôme” eredetmegjelölést oltalom alá helyezte, ezt a régi hírnevet ismerte el.

A „Pintadeau de la Drôme” a helyi gasztronómiában igen fontos helyet vívott ki magának, és a régió nagyobb vendéglátóinak körében különösen kedvelt étel.

A „Pintadeau de la Drôme” hírnevét többek között olyan események is öregbítik, mint például az a mezőgazdasági verseny („concours général agricole”), ahol 1996-ban a „Pintadeau de la Drôme” bronzérmes lett, vagy az olyan, nagy közönséget vonzó termékkóstolók, mint az 1993-ban, Brüsszelben, 1 500 szakember részvételével megrendezett termékkóstoló.

Ma már a fogyasztók kifejezetten keresik a „Pintadeau de la Drôme” ételkülönlegességet, és ennek megfelelően szerepel is a régió számos éttermének az étlapján. Továbbá, a régió „eredeti, minőségi” termékei közé tartozik, mint ahogy az a „Promenade gourmande en Drôme — une table et un terroir” gasztronómiai útikönyvben is szerepel.

A jelenlegi hírnevet igazolja az az ismertségi tanulmány is, amelyet a „Pintadeau de la Drôme” védelmére létrehozott egyesület („Syndicat de défense du pintadeau de la Drôme”) készített 2005 decemberében, és amelyből kiderül, hogy

- a fogyasztók 75–85 %-a hallott már a „Pintadeau de la Drôme”-ről,
- a „Pintadeau” a gyöngytyúk-forgalmazók és fogyasztók körében ismertségre és jó hírnévre tett szert a Rhône-Alpes régióban, különösen Lyon környékén.

Egyéb különleges tulajdonságok

Drôme megyében a baromfitenyésztés – amely a kezdetekben igen sokszínű volt – mindig is igen fontos helyet foglalt el a mezőgazdasági üzemekben. Ezek az üzemek termelésüket tekintve az 1960-as évektől kezdve szakosodtak. Ez alól a Drôme megyei gyöngycsirke-tenyésztés sem volt kivétel. A gyöngycsirke-tenyésztésre szolgáló állattenyésztő-telepek ma már szakosodtak, a helyi gyakorlatnak megfelelő ketrecekkel vannak felszerelve és így megfelelnek a „Pintadeau de la Drôme” termeléséhez szükséges egyedi feltételeknek.

Érdemes megjegyezni, hogy a ketreces kifutó használata más gyöngycsirke-tenyésztő régióban nem jellemző.

A „Pintadeau de la Drôme” tenyésztői tehát a régióra jellemző specifikus tenyésztési módszert alkalmaznak, amely a következőkön alapszik:

- a területre jellemző törzsállomány alkalmazása: a „Pintadeau de la Drôme” lassú növekedésű törzsállományból származik. A „Pintadeau de la Drôme” zootechnikai szempontból jól beazonosított, több törzs kereszteződéséből jött létre, és a törzsállományt alkotó egyedek közös jellemzője, hogy Drôme megyéből származnak.
- a területre jellemző tenyésztési rendszerhez kapcsolódó kedvező éghajlati viszonyok: a „Pintadeau de la Drôme” tenyésztési területét így egyértelműen a legkedvezőbb tulajdonságú területek és a legjobb vízáteresztő képességű talajok jelentik. Drôme megye éghajlatát a sok napsütés jellemzi, ami a gyöngycsirke fejlődése szempontjából kedvező, valamint elősegíti a gyöngycsirkék ketreces kifutóban való tartását is. Ez a – gyöngycsirkék természetes szokásaihoz közel álló – tenyésztési mód nagy szabadságot hagy az állatoknak a Drôme-völgy napsütötte és szeles vidékén. A „Pintadeau de la Drôme” így friss levegőn mozoghat, aminek közvetlen hatása van bőrének és hújának jellemzően sötét pigmentációjára, valamint zsírtartalmára.
- a területre jellemző táplálás: a „Pintadeau de la Drôme” takarmányadagja szerint az alapvető takarmány gabonafélékből és azok származékából áll (a növekedési és hizlalási időszakban 70 %-os arányban). Ezeknek a gabonáknak nagy részét Drôme megyében termelik (kukorica, búza, árpa stb.).

A 10. héttől kezdve a táplálék tartalmaz szőlőmagot is. Az erre a területre jellemző régi gyakorlat szerint a présházakból kikerült törkölyt, valamint a szeszfőzés során visszamaradt pépet odaadták a baromfiknak, mivel akkoriban a drôme-i gazdák családi fogyasztásra saját házi bort termeltek. Beszámolóik szerint „a törkölyt” és a szeszfőzés során visszamaradt pépet odaadták a „tanyán élő baromfiknak” és „a gyöngycsirkék szinte verekedtek a szőlőmagokért”.

Ez a régi és hagyományos gyakorlatot még napjainkban is alkalmazzák, és jóllehet, manapság a szőlőmagok már nem közvetlenül a gazdaságból származnak, a hizlalási szakaszban takarmányként való használatuk még mindig jellemző, és ez adja a „Pintadeau de la Drôme” jellegzetességét.

Ez, a hizlalási szakaszban jellemző táplálékbevitel megfelel a régióban jellemző ősi gyakorlatnak, és kellemesebb ízt eredményez, amit az érzékszervi vizsgálat is kimutatott. Ez nem más, mint a hús „vad” jellegének kihangsúlyozása, ami jellegzetesebb ízintenzitást, valamint szilárdabb és rostosabb állagot jelent.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Qualite-France SA
Cím: Le Guillaumet
60 Avenue du Général De Gaulle
92046 Paris La Defense Cedex
FRANCE

Tel. +33 141970074
Fax +33 141970832
E-mail: —

4.8. Címkézés:

A címkén a „Pintadeau de la Drôme” megnevezésnek kell szerepelnie.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCPintadeauDeLaDrôme.pdf>

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 222/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PEMENTO DA ARNOIA”

EK-sz.: ES-PGI-0005-0510-15.11.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Subdirección General de Calidad y Agricultura Ecológica – Dirección General de Industrias y mercados agroalimentarios – Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Cím: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Csoportosulás:

Név: Cooperativa Hortoflor 2 SCG
Cím: Barbantes-estación, Cenlle (Ourense)
ESPAÑA
Tel. +34 988280402
Fax +34 988280399
E-mail: hortoflor@hortoflor.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Pemento da Arnoia”

4.2. Leírás:

A „Pemento da Arnoia” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) oltalmát élvező paprika a *Capsicum annuum* L fajtának a termelési területen hagyományosan termesztett, emberi fogyasztásra szánt ökotípusának termése, amelyet nyersen értékesítenek. A betakarítást akkor végzik, amikor a termés még nem érte el a teljes érettséget, és jellemzői a következők:

Fizikai és érzékszervi jellemzői:

- formája kúpos, harang alakú, három-négy belső rekesszel, négy érrel és változó számú markáns hosszanti bordával,
- csúcsa hegyes vagy gömbölyödő,

- a kocsány csatlakozásánál fala bemélyed,
- héja sima, fényes, világoszöld színű,
- tömege egyenként mintegy 50–90 gramm,
- hossza mintegy 7,5–11 cm,
- szélessége mintegy 5–7 cm,
- termésfalának (húsának) átlagos vastagsága mintegy 2,6–7,7 mm,
- hosszmet szete trapéz alakú,
- zamatát markáns illat és édes, igen enyhe csípős íz jellemzi.

Kémiai jellemzői (középértékek):

- vegyi összetétele (tömegszázalékban, a termés frissen leszedett állapotában): fehérje 0,80 %, szénhidrát 3,84 %, teljes rosttartalom 1,63 %, zsír 0,22 %; C-vitamin-tartalom: 109 mg/100 g,
- fontosabb nyomelemek (a szárazanyag tömegszázalékában): kálium 2,91 %, magnézium 0,14 %, kalcium 0,08 %, nátrium 0,015 %.

4.3. Földrajzi terület:

A „Pemento da Arnoia” oltalom alatt álló földrajzi jelzés oltalmát élvező paprika termesztési területe 23 km² nagyságú, és A Arnoia település közigazgatási területét, valamint a Cortegada településhez tartozó merénsi plébánia területét foglalja magában. A teljes terület O Ribeiro járásban, Galicia autonóm körzet Ourense tartományának nyugati részén található. A termesztési terület az Arnoia folyó völgyének legalsó, legmélyebben fekvő részén fekszik.

4.4. A származás igazolása:

A termék nyomkövethetőségét az előállítás és a forgalmazás minden egyes szakaszában biztosított azonosíthatóság garantálja.

A termékleírásban foglalt előírások betartásának ellenőrzése érdekében az ellenőrző szerv naprakész nyilvántartást vezet a termelőről és az ültetvényekről.

A „Pemento da Arnoia” földrajzi jelzés oltalma alatt kizárólag az a paprika állhat, amelynek termesztése a megfelelő nyilvántartásba bejegyzett ültetvényeken, illetve termelők által, a termékleírásban és más kiegészítő szabályokban rögzített feltételek szerint történik.

A nyilvántartásba bejegyzett termelők kötelesek a földrajzi jelzés oltalma alatt álló paprikából ténylegesen termesztett és értékesített mennyiséget az e célból vezetett nyilvántartásokban rögzíteni. A csomagolókat által értékesített mennyiségeket az ellenőrző szerv összeveti a beszállító mezőgazdasági termelők által előállított termékmennyiségekkel, ez utóbbiakat pedig a bejegyzett parcellák termés-hozama alapján ellenőrzi.

Az ellenőrző szerv felügyeletnek és ellenőrzésnek veti alá a nyilvántartásba bejegyzett valamennyi természetes vagy jogi személyt, ültetvényt, raktárt, üzemet és az előállított termékeket annak megállapítása céljából, hogy az oltalom alatt álló termékek megfelelnek-e a termékleírás és a kiegészítő szabályok követelményeinek. Az ültetvények, raktárak és üzemek felülvizsgálata, a dokumentáció áttekintése és a 4.2. pontban meghatározott fizikai paraméterek alapján végzett ellenőrzések során megállapítja, hogy a leszedett paprika ép, egészséges, tiszta, károsodásoktól és sérülésektől mentes-e. Az ellenőrző szerv multireziduális analíziseket is végezhet annak megállapítására, hogy a növényvédő szerek mérhető mennyisége nem lépi-e túl a termékre vonatkozó jogszabályokban meghatározott szermaradék-határértékeket.

4.5. Az előállítás módja:

A szaporításra szánt magok előállítására használt növények és termések kiválasztását hagyományosan maguk a mezőgazdasági termelők végzik, akik tapasztalati úton válogatják ki az optimális minőségű paprika termesztése szempontjából a legjobb tulajdonságokkal (méret, forma, külső megjelenés) rendelkező darabokat.

A termék előállítása a következők szerint történik:

Szaporítás és kiültetés:

Az érett termést (piros) kiszárítják, a magokat kigyűjtik. A magágyak előkészítése januárban történik. A csírázás elősegítése érdekében „melegágyat” készítenek, amelyet műanyag fóliából készített „alagutakkal” fednek le. A termesztőparcellákba az átültetés március közepén kezdődik, körülbelül 50 cm × 40 cm-es ültetési távolsággal.

Termesztési korlátok:

A megengedett legnagyobb terméshozam hektáronként 40 000 kg.

Művelési feladatok:

A növény optimális fejlődése szempontjából alapvető az öntözés, amelynek során a vizet a tőhöz kell eljuttatni, másként károsítaná a virágokat, illetve a termést.

A szerveztrágyázást marha- vagy baromfitrágyával, egyszeri mélytrágyázás formájában szükséges elvégezni.

A kártevők, illetve a betegségek elleni küzdelemnek elsősorban olyan termesztési módszerek alkalmazásán kell alapulnia, mint a mag fertőtlenítése és a magágyak kezelése. Amennyiben vegyszeres beavatkozásra van szükség, mindig a kisebb környezeti ártalommal járó, hatékonyabb, kevésbé toxikus és a szermaradékok szempontjából kisebb problémát jelentő, a segédfaunára kevésbé ható, illetve rezisztencia szempontjából kedvezőbb hatóanyagokat kell használni.

Betakarítás:

A betakarítás a termés beérése előtt, kézi szedéssel történik, akkor, amikor a tapasztalat és a mezőgazdasági termelők megítélése szerint a termés a legalkalmasabb az értékesítésre, és a 4.2. pontban meghatározott fizikai jellemzőkkel rendelkezik. A szedést, amely szükség szerint többször megismételhető, a termék károsodásának megakadályozása érdekében megfelelő eszközök (szerszámok, dobozok vagy konténerek stb.) és személyzet igénybevételével kell elvégezni.

Szállítás és tárolás:

Az őszenyomódás megelőzése érdekében a paprika szállítása kemény falú csomagolóanyagokban történik. A kirakodást olyan módon kell elvégezni, amely által minimálisra csökkenthetők a termék leesése által okozott károk. A tárolóhelyeken megfelelő szellőzést kell biztosítani.

Forgalmazás:

A forgalmazás 500 g-os és 1 000 g-os hálós zsákokban történik, olyan csomagolóanyagok alkalmazásával, amelyek a hatályos élelmiszerjog értelmében élelmiszer-ipari felhasználásra alkalmasak. Más kiszerelési formák is alkalmazhatók, amennyiben megállapítást nyer, hogy nem befolyásolják hátrányosan a termék minőségét. A forgalmazás június 1-jétől október 15-ig tart, ez az időszak azonban módosítható, ha az idény időjárási körülményei, illetve a termék jellemzői indokolják.

4.6. Kapcsolat:

Ez a paprika helyi ökotípus, amelyet a meghatározott földrajzi területen élő mezőgazdasági termelők nagyon régóta termesztnek. Termesztése az évek során korlátozott mennyiségben folyt, így a paprika az említett földrajzi területen kívül alig terjedt el.

Hírnevének és népszerűségének köszönhetően 1980-ban létrejött a „Festa do Pemento”, a „Pemento da Arnoia” gasztronómiai ünnepe, amelyet minden évben augusztus első hétvégéjén rendeznek, és amely ma már idegenforgalmi érdekű rendezvénynek számít. Érdemes megemlíteni azt is, hogy a népszerű gasztronómiai szakkönyvekben számos utalást találunk a „Pemento da Arnoia” kulináris értékeire és elkészítésének módjaira.

A termék hírnevének kialakulásában sok tényező – köztük a növényanyag, a termesztés céljára igénybe vett völgyek talaja és mikroklímája – játszott közre.

Növényanyag:

A helyi mezőgazdasági termelőknek a legjobb növények kiválasztásán és megőrzésén, és ezzel egy időben a termesztési technikáknak a terület feltételeihez történő hozzáigazításán alapuló hagyományos gyakorlatának eredményeként jött létre ez a különleges jellemzőkkel rendelkező, kiváló minőségű termék, amely arnoiai paprikaként lett híres.

Éghajlati jellemzők:

Az Arnoia folyó völgyének alsó szakaszán tapasztalható éghajlati jellemzők különösen alkalmasak az Arnoia ökotípus termesztéséhez, és egyben magyarázattal szolgálnak a termesztés széles körben ápolt hagyományát és a termék egyedülálló jellemzőit illetően is.

Az édes ízű paprikafajták többségéhez hasonlóan a „Pemento da Arnoia” is igen fényigényes növény, ezért kedvező számára a természeti terület délnyugati fekvése, csakúgy, mint hőmérséklete, amely nagyban meghatározza a termés összetételének több jellemzőjét, így például viszonylag magas zsírtartalmát.

A legalacsonyabb csírázási hőmérséklet 13 °C, amelyre ebben a térségben április harmadik hetétől kezdve lehet számítani, míg a növény fejlődéséhez optimálisan szükséges 20–25 °C nappali, illetve 16–18 °C éjszakai hőmérséklet júliustól szeptemberig biztosított. Ebben a négy hónapban Arnoia környékén a havi nappali középhőmérséklet 20,5 °C és 23,1 °C, a havi éjszakai középhőmérséklet 16 °C és 17,9 °C között váltakozik.

Talajtani jellemzők:

A talajtani jellemzők is hozzájárulnak ahhoz, hogy a terület ideális körülményeket biztosít a paprika-termesztés számára, mivel bővelkedik szerves anyagokban gazdag homokos agyagtalajokban, amelyek talajtani szerkezete elősegíti a talajba jutó víz elszívargását és a talaj szellőzését, és amelyek így gyakran öntözhetők. A növény nem szárazságtűrő, ezért a talajt állandóan nedvesen kell tartani, a tócsásodást azonban el kell kerülni, mert megfojthatja a növényt és a termés csúcsán rothadást idézhet elő.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Cím: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 Bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel. +34 881997276
Fax +34 981546676
E-mail: ingacal@xunta.es

Az INGACAL a Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia (a galíciai kormány regionális vidékügyi minisztériuma) alá tartozó közszervezet.

4.8. Címkézés:

A „Pemento da Arnoia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel értékesített paprikát az egyes termelők/csomagolók saját márkajelzését feltüntető kereskedelmi címkével és az ellenőrző szerv által engedélyezett, egyedi alfanumerikus kódot és az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logóját tartalmazó ellenőrző címkével kell ellátni.

Mind a kereskedelmi címkén, mind a földrajzi jelzés címkéjén kötelező feltüntetni az „Indicación Geográfica Protegida »Pemento da Arnoia«” („»Pemento da Arnoia« oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) felíratot.

2009-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 000 EUR/év (*)
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	100 EUR/hó (*)
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves CD-ROM	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	700 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	70 EUR/hó
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	400 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	40 EUR/hó
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi CD-ROM (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	500 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, CD-ROM, heti 2 kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelvén	360 EUR/év (= 30 EUR/hó)
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat – versenyvizsga-kiírások	a vizsgakiírás szerinti nyelv(ek)en	50 EUR/év

(*) Számonkénti értékesítés: 32 oldalig: 6 EUR
33 és 64 oldal között: 12 EUR
64 oldal felett: egyedileg meghatározott ár

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjának*, amely az Európai Unió hivatalos nyelvein jelenik meg, 22 nyelvi változatára lehet előfizetni. Az L (jogszabályok) és a C (tájékoztatások és közlemények) sorozatot foglalja magában.

Valamennyi nyelvi változatra külön kell előfizetni.

A 920/2005/EK tanácsi rendelet értelmében, amelyet a Hivatalos Lap 2005. június 18-i L 156. száma tett közzé, és amely előírja, hogy az Európai Unió intézményei nem kötelesek minden jogi aktust ír nyelven is megszövegezni, illetve ezen a nyelven kihirdetni, az ír nyelven kiadott Hivatalos Lapok értékesítése külön történik.

A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványára (S sorozat – közbeszerzés és ajánlati felhívások) történő előfizetés mind a 23 hivatalos nyelvi változatot magában foglalja egyetlen többnyelvű CD-ROM-on.

Kérésére az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* történő előfizetéssel a Hivatalos Lap különféle mellékleteit is megkaphatja. Az előfizetők a mellékletek megjelenéséről az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közölt „Az olvasóhoz” című közleménynek köszönhetően értesülnek.

Értékesítés és előfizetés

A Kiadóhivatal gondozásában megjelent, térítés ellenében kapható kiadványok a Kiadóhivatal forgalmazó partnereitől szerezhetők be. A forgalmazó partnerek listája a következő címen található:

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

Az EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) közvetlen és ingyenes hozzáférést biztosít az Európai Unió jogához. Erről a honlapról elérhető az *Európai Unió Hivatalos Lapja*, valamint tartalmazza a szerződéseket, a jogszabályokat, a jogeseteket és az előkészítő dokumentumokat is.

További információt az Európai Unióról a <http://europa.eu> internetcímen találhat.



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU