

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 231



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

55. évfolyam
2012. augusztus 2.

Közlémenyszám	Tartalom	Oldal
IV	Tájékoztatások	

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL
SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2012/C 231/01	Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb: 0,75 % 2012. augusztus 1. – Euro-átváltási árfolyamok	1
2012/C 231/02	A pénzforgalomban részt vevő euroérmék új nemzeti előlapja	2
2012/C 231/03	A pénzforgalomban részt vevő euroérmék új nemzeti előlapja	3

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2012/C 231/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6663 – Ryanair/Aer Lingus III) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

HU

Ár:
3 EUR

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túloldalon)

<u>Közléményszám</u>	Tartalom (folytatás)	Oldal
2012/C 231/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6668 – Mondi/Nordenia) ⁽¹⁾	5

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2012/C 231/06	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	6
---------------	---	---



⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb ⁽¹⁾:

0,75 % 2012. augusztus 1.

Euro-átváltási árfolyamok ⁽²⁾

2012. augusztus 1.

(2012/C 231/01)

1 euro =

Pénznem			Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,2298	AUD	Ausztrál dollár	1,1691
JPY	Japán yen	96,20	CAD	Kanadai dollár	1,2320
DKK	Dán korona	7,4418	HKD	Hongkongi dollár	9,5359
GBP	Angol font	0,78750	NZD	Új-zélandi dollár	1,5145
SEK	Svéd korona	8,3189	SGD	Szingapúri dollár	1,5315
CHF	Svájci frank	1,2013	KRW	Dél-Koreai won	1 386,34
ISK	Izlandi korona		ZAR	Dél-Afrikai rand	10,1682
NOK	Norvég korona	7,3850	CNY	Kínai renminbi	7,8322
BGN	Bulgár leva	1,9558	HRK	Horvát kuna	7,5160
CZK	Cseh korona	25,358	IDR	Indonéz rúpia	11 618,25
HUF	Magyar forint	280,38	MYR	Maláj ringgit	3,8301
LTL	Litván litasz/lita	3,4528	PHP	Fülöp-szigeteki peso	51,298
LVL	Lett lats	0,6967	RUB	Orosz rubel	39,7770
PLN	Lengyel zloty	4,1058	THB	Thaiföldi baht	38,726
RON	Román lej	4,5938	BRL	Brazil real	2,5221
TRY	Török líra	2,2112	MXN	Mexikói peso	16,3514
			INR	Indiai rúpia	68,2220

⁽¹⁾ Változó árfolyam esetén a kijelölt nap előtt végrehajtott legközelebbi pénzügyi operáció árfolyamát alkalmazzák, a kamatláb a legmagasabb árfolyam szerint számítandó.

⁽²⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A pénzforgalomban részt vevő euroérmék új nemzeti előlapja

(2012/C 231/02)

**A Belgium által kibocsátott új 2 eurós forgalmi emlékérmé nemzeti előlapja**

A pénzforgalomban részt vevő euroérmék az egész euroövezetben törvényes fizetőeszközként szolgálnak. A nyilvánosság és a pénzérmékkel foglalkozó összes érdekelt fél tájékoztatása céljából a Bizottság minden új érme rajzolatának jellemzőit közzéteszi ⁽¹⁾. A Tanács erre vonatkozó 2009. február 10-i következtetéseinek ⁽²⁾ megfelelően az euroövezetbe tartozó tagállamok és azok az országok, amelyek a Közösséggel létrejött monetáris megállapodás értelmében euroérméket bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteurós címletre való korlátozást előíró követelmény – betartása mellett pénzforgalomban részt vevő euro-emlékérméket bocsáthatnak ki. E pénzérmék ugyanazon technikai jellemzőkkel rendelkeznek, mint a többi 2 eurós érme, de nemzeti előlapjukon a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Belgium**A megemlékezés tárgya:** Az Erzsébet királyné verseny 75. évfordulója**A rajzolat leírása:**

Az érme belső részén az Erzsébet királyné verseny szimbóluma látható, az Erzsébet királyné bal profilját ábrázoló képmáson elhelyezve. A képmástól balra a mesterjegy, míg jobbra Brüsszel verdejele, Mihály arkangyal sisakos feje látható. A képmás fölött az 1937–2012 évszámok szerepelnek. A képmás alatt a „QUEEN ELISABETH COMPETITION” felirat olvasható. A „BE” országjel a képmás jobb oldalán helyezkedik el.

Az érmét az európai zászló tizenkét csillaga szegélyezi.

Kibocsátandó mennyiség: 5 millió darab**A kibocsátás időpontja:** 2012 májusa

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott összes pénzérmé nemzeti előlapjával kapcsolatban lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euroérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

A pénzforgalomban részt vevő euroérmék új nemzeti előlapja

(2012/C 231/03)

**A Finnország által kibocsátott új kéteurós forgalmi emlékerme nemzeti előlapja**

A pénzforgalomban részt vevő euroérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euroövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzérmékkel foglalkozó összes érdekelt fél tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi minden új érme rajzolatának jellemzőit ⁽¹⁾. A Tanács erre vonatkozó 2009. február 10-i következtetéseinek ⁽²⁾ megfelelően az euroövezetbe tartozó tagállamok és azok az országok, amelyek a Közösséggel létrejött monetáris megállapodás alapján euroérméket bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteurós címletre való korlátozást előíró követelmény – betartása mellett pénzforgalomba szánt euro-emlékermeiket bocsáthatnak ki. E pénzérmék ugyanazon technikai jellemzőkkel rendelkeznek, mint a többi kéteurós érme, de nemzeti előlapjukon a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Finnország**A megemlékezés tárgya:** Helene SCHJERFBECK festőművész születésének 150. évfordulója**A rajzolat leírása:**

A rajzolat a művész stilizált önarcképét ábrázolja, bal oldalon a Helene SCHJERFBECK felirattal, jobb oldalon pedig az 1862–1946 évszámokkal, amelyek a festőnő születésének és halálának évét jelölik. Az érme bal alsó részén a „2012-es” évszám és az „FI” országjelzés áll.

Az érmét az európai zászló tizenkét csillaga szegélyezi.

Kibocsátandó mennyiség: 2 millió darab**A kibocsátás időpontja:** 2012. szeptember

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott összes pénzérmé nemzeti előlapjával kapcsolatban lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euroérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám COMP/M.6663 – Ryanair/Aer Lingus III)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2012/C 231/04)

1. 2012. július 24-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Ryan Air Holdings Plc (a továbbiakban: Ryanair, Írország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás 2012. június 19-én meghirdetett nyilvános vételi ajánlat útján teljes irányítást szerez az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az Aer Lingus Group Plc (a továbbiakban: Aer Lingus, Írország) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Ryanair esetében: diszkont légitársaság, amely helyközi menetrend szerinti légitársasági szolgáltatásokat nyújt, főként Európában,
- az Aer Lingus esetében: 2006-ban privatizált korábbi ír nemzeti légitársaság. Elsősorban európai és transzatlanti útvonalakon közlekedik.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési 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.6663 – Ryanair/Aer Lingus III hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám COMP/M.6668 – Mondi/Nordenia)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2012/C 231/05)

1. 2012. július 25-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Mondi-csoporthoz tartozó Mondi Plc (a továbbiakban: Mondi) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján kizárólagos irányítást szerez az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerint a Nordenia International AG (a továbbiakban: Nordenia) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Mondi esetében: csomagolópapír, konfekcionált csomagolótermékek és bevonat nélküli finompapír világszintű gyártása, valamint újságok nyomtatása Dél-Afrikában, az Egyesült Királyságban és Oroszországban,
 - a Nordenia esetében. rugalmas csomagolóanyagok, műanyag fóliák és fóliaalapú termékek elemeinek nemzetközi gyártója.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési 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.6668 – Mondi/Nordenia hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

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

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2012/C 231/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PANFORTE DI SIENA”

EK-sz.: IT-PGI-0005-0795-28.01.2010

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**
„Panforte di Siena”
2. **Tagállam vagy harmadik ország:**
Olaszország
3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**
 - 3.1. *A termék típusa:*
2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru
 - 3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Panforte di Siena” név egy lisztből, kandírozott gyümölcsökből, aszalt gyümölcsökből, többféle cukorból, mézből és fűszerekből összegyúrt, majd ezt követően kisütött édességet jelöl. A termék kétféle változatban kerül forgalomba:

— a fehér változatot porcukor borítja,

— a fekete változatot fűszerek borítják.

A „Panforte di Siena” jellemző fizikai tulajdonságai a következők:

— Alakja: az egész formákban forgalmazott termék kerek vagy téglalap alakú; a darabolva forgalmazott termék körcikk vagy kocka formájú.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

— Méret: magasság 14–45 mm; a kerek forma átmérője 10–38 cm; a téglalap alakú rövidebb oldala 10–20 cm, hosszabb oldala 20–40 cm; a termék tömege a mérettől függően 33 g és 6 kg közötti.

— Állag: tésztás, vágáskor mérsékelten ellenálló.

— Megjelenés: felülete hullámos és szabálytalan;

fehér változat: színe a terméket borító porcukortól fehér; a porcukor külön tasakban is lehet, ebben az esetben azt fogyasztáskor szórják a termékre;

fekete változat: színe a terméket borító fűszerkeveréktől sötétbarna.

Kémiai tulajdonságok: maximális nedvességtartalom: a késztermék 15 %-a.

Organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságok:

— Íz: édes, kandírozott gyümölcs és mandula utóízzel, fűszeres hatással, mely a fehér változatnál enyhe, a fekete változatnál igen intenzív.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Panforte di Siena” előállításához az alábbi hozzávalók felhasználásával történik:

3.3.1. Kötelező hozzávalók

3.3.1.1. Fehér változat:

„0”-ás búzaliszt: a tészta 14–18 %-a;

szárított gyümölcs: hámozatlan egész édes mandula, legalább a teljes tömeg 18 %-a;

kandírozott gyümölcs: kandírozott cédruskockák és kandírozott narancshéj, a teljes tömeg 35 %-45 %-a; a kandírozott cédrus a felhasznált kandírozott gyümölcsnek legalább 25 %-a;

cukorfélék: lehet szacharóz, glükózsirup, invertcukor valamelyike, vagy ezek keveréke, a teljes súly 18–23 %-a;

méz: vegyes virágméz, a tészta 2–5 %-a;

fűszerek: szerecsendió és fahéj, a teljes tömeg 0,3–1,5 %-a;

egyéb hozzávalók: porcukor az édesség megszórásához, ostya a termék alapjához.

3.3.1.2. Fekete változat:

„0”-ás búzaliszt: a tészta 8–18 %-a;

szárított gyümölcs: egész, hámozatlan édes mandula, legalább a tészta 18 %-a;

kandírozott gyümölcs: kandírozott sárgadinnyekockák és kandírozott narancshéj, a tészta 35 %-45 %-a; a kandírozott sárgadinnye a felhasznált kandírozott gyümölcsnek legalább 40 %-a;

cukorfélék: lehet szacharóz, glükózsirup, invertcukor valamelyike, vagy ezek keveréke, a tészta 18–23 %-a;

fűszerek: szerecsendió, fahéj és édes bors, a teljes súly 0,6–5 %-a;

egyéb hozzávalók: a fent felsorolt fűszerek keveréke az édesség megszórásához, ostya a termék alapjához.

3.3.2. Választható hozzávalók

3.3.2.1. Fehér változat:

szárított gyümölcs: aprított mogyoró, legfeljebb a teljes súly 1,5 %-a;

kandírozott gyümölcs: kandírozott sárgadinnyekockák, a felhasznált kandírozott gyümölcs legfeljebb 25 %-a;

fűszerek: szerecsendió-virág, bors, szegfűbors, koriander, szegfűszeg;

aromák: vanília.

Egyéb hozzávaló, adalék, színezőanyag vagy tartósítószer használata tilos.

3.3.2.2. Fekete változat:

kandírozott gyümölcs: kandírozott cédruskockák, a felhasznált kandírozott gyümölcs legfeljebb 25 %-a;

fűszerek: szerecsendió, koriander, csillagánizs, szegfűszeg, gyömbér, szegfűbors, erős paprika;

aromák: vanília

karamell: legfeljebb a tészta 2 %-a;

dió: legfeljebb a tészta 5 %-a;

méz: legfeljebb a tészta 5 %-a;

kakaó az édesség megszórásához.

Egyéb hozzávaló, adalék, színezőanyag vagy tartósítószer használata tilos.

Mindkét változathoz egyszerre több is felhasználható a választható hozzávalók közül, a termékleírásban közzétett arányok betartásával.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A termék előállításának valamennyi fázisát a 4. cikkben meghatározott földrajzi területen kell végezni, mivel csak így biztosíthatók a termék organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai.

3.6. A szeletelésre, aprításra, előkészítésre stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A feldolgozási és csomagolási eljárásokat folyamatos egymásutánban kell végezni, mert csak így biztosítható, hogy a termék kihűlés után is megőrizze eredeti állagát. E tekintetben alapvető fontosságú az e termékleírás 3.2. pontjában meghatározott megfelelő nedvességtartalom fenntartása. A termék ugyanis egyrészt felveszi a környezeti nedvességet, másrészt a cukorfélékből, a lisztből és a kandírozott gyümölcsökből származó belső nedvesség is könnyen megjelenik a felületén, és ha e két tényező összeadódik, a „Panforte di Siena” áttetsző fényessé, tapintásra ragadóssá válik, és organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai romlanak. A „Panforte di Siena” tökéletesen zárt papír- vagy kartoncsomagokban, általában lepecsételt előrecsomagolással kerül forgalomba, ami akadályozza a környezeti nedvesség felvételét, és egyben védi is a terméket a külső behatásoktól, különösen a mandula és a liszt élősködőitől (legfőképpen az aszalványmolytól).

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A termék csomagolásán és a tartalmát feltüntető papírcsíkban a „Panforte di Siena” elnevezésen kívül szerepelnie kell az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szövegének vagy rövidítésének (OFJ), valamint a következő adatokat is fel kell tüntetni:

a gyártó és a csomagolást végző vállalkozás neve, cégneve és címe;

a termék e pontban ismertetett, az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel együtt, azzal elválaszthatatlan egységben alkalmazandó grafikai jelképe.

Használhatók még a helyi hagyományokat idéző alábbi jelölések:

„fehér” vagy „Margherita”, a fehér változat esetében;

„fekete”, a fekete változat esetében.

Tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítést feltüntetni.

Ugyanakkor a nevek, a vállalkozások típusára, illetve a magántulajdonban lévő márkanevekre utaló megjelölések, valamint más, valósághű és dokumentálható, az érvényben lévő jogszabályok által megengedett, az e dokumentumban meghatározott céloknak és tartalomnak nem ellentmondó utalások használata engedélyezett, azzal a feltétellel, hogy nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére.

A „Panforte di Siena” jelzést a terméken olasz nyelven kell feltüntetni.

A termék logója egy (felső részén fehér, alsó részén fekete) címerpajzs, amelyet két végén visszakunkorodó, 1205 Pantone színű (5 % M/30 % Y) sárga tölcsérdísz fog közre.

A tölcsérdíszben, annak íve mentén, a feketével, Gill Extra Bold Condensed betűtípussal írt „Panforte di Siena” jelzés szerepel; a dísz alsó részén, a sarkában egy stilizált ötszirmú virág látható. A 117 Pantone színű (30 C/40 % M/70 % Y) aransárga díszben, felül az „IGP” (OF) jelölés szerepel fehér szegéllyel ellátott, fekete színű, Gill Extra Bold Condensed betűtípussal írva. Közvetlenül alatta, három sorban elrendezve, a fekete, Gill Extra Bold betűtípussal írt „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szöveg olvasható. A logó a különböző csomagolásokon méretarányosan változtatható. Magassága legfeljebb 1,4 cm-rel csökkenthető.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „Panforte di Siena” előállítási és csomagolási területe Siena megye teljes közigazgatási területét magában foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. **A földrajzi terület sajátosságai:**

A „Panforte di Siena” előállítása a XII. századtól kezdődően terjedt el a sienai kolostorokban és fűszerkereskedésekben, amikor a Via Francigena, azaz a „francia út” révén virágzásnak indultak a városok közötti cserekapcsolatok és kereskedelem. A kor körülményei között hamar kiemelkedtek a sienai édességtermelés fő jellemzői: ezek közül kiemelhetjük az eladásra szánt jellegzetes termékek sokszínűségét, a városok gyors gazdasági felemelkedésének köszönhető nagy mennyiségű fűszer használatát, és főként a fűszerkereskedők jóval a városfalakon túljutó hírnevét. Ennek a különleges, a sienai fűszerkereskedők által feltékenyen őrzött, évszázados tudásanyagnak a megerősödése alapozta meg a XIX. században a helyi édesipar beindulását, amely napjainkban is a gazdaság legjelentősebb ágazata, a foglalkoztatottak számát, a forgalmat és az exportmennyiséget tekintve egyaránt.

A „Panforte di Siena” OFJ bejegyzése iránti kérelem háttérében a termék évszázadok óta bizonyított, számos gazdasági és kulturális tényezőtől adódó hírneve áll. Ennek az édességnek – a kezdetben csupán a városfalakon belül történő – előállítása 1772-től a megyének a várost körülvevő településeiben is teret hódított, a gyártásban a kezdetektől egészen napjainkig speciális felkészültségű szakemberek vesznek részt, akik éppen különleges szakértelmük miatt „panfortaio” néven ismertek. A

„panfortaio” minősítés jelzi, hogy ezek a szakemberek rendelkeznek a gyártás egyes szakaszaiban – mint például az összetevők homogenitásának ellenőrzése vagy a termék formázása terén – szűkebb, speciális szaktudással. Rajtuk kívül a gyártás másik fontos résztvevője a „kandírozó”, vagyis az a személy, aki felügyeli a tökéletes kandírozást, és egyúttal felel a termékben lévő cukrok általános egyensúlyáért is (E két feladatot ugyanazon személy, de két külön személy is végezheti).

5.2. *A termék sajátosságai:*

A „Panforte di Siena” jellegzetes, kerek ízű, állaga szilárd. Vágásra csillogó, látható benne a fehér mandulakrém, a zöld kandírozott cédrus és a narancssárga kandírozott narancshéj, illetve a kandírozott érett sárgadinnye. Jól elosztva egész mandulaszemek is találhatók a termékben, amely jellegzetesen lágy. Állaga rágáskor az egyes összetevőktől függ, mivel a mandula rostos szerkezete összeolvad a kandírozott gyümölcs és a tészta lágyságával. A fűszerkeverék átjárja és kiemeli a különböző hozzávalók ízét, így jön létre a termék jellegzetes aromája.

A „Panforte di Siena” vitathatatlan hírnevét annak köszönheti, hogy a karácsonyi ünnepek idején fogyasztott jellegzetes és pótolhatatlan édességként terjedt el.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A „Panforte di Siena” talán a hagyományos sienai gasztronómia leghitelesebb képviselője. A világszerte ismert termék történetének gyökerei egészen a középkorig visszanyúlnak. Célszerű kiemelni, hogy akkoriban a Panfortét nem csupán mint értékes táplálékot tartották nagyra, hanem gyógyhatása miatt is fogyasztották – a benne lévő fűszereknek köszönhetően egyfajta placebohatást tulajdonítottak a tészta-nak. Sienában, a Piazza del Campo téri gyógyszertár pultjának oldalfalain mind a mai napig megcsodálhatjuk a Panfortét, a Ricciarellit és más jellegzetes sienai termékeket megidéző festményeket és aranybetűs feliratokat.

A nagy mennyiségű fűszernek a tésztában történő szakszerű alkalmazása a „Panforte di Siena” sienai eredetéről tanúskodik, hiszen Siena egyeduralkodó a fűszerkereskedelemben már a középkortól nyilvánvaló – ez részben a korabeli Európa egyik legfejlettebb és leggazdagabb városának a Via Francigena mentén elfoglalt stratégiai pozíciójának is köszönhető.

A felhasznált fűszerek minősége, mennyisége és a hozzáértés évszázadokon át a sienai kolostorok és fűszerkereskedések kiváltsága volt, erre utal az a tény is, hogy a „Panforte di Siena” leghíresebb üzemait jellemzően a korábbi helyi fűszerkereskedésekből alakították ki.

A sienai vidéken mindig jellemző volt a bőséges búza és liszt (főként a Crete környékén), szárított gyümölcs (különösen mandula és mogyoró), továbbá méz előállítása. Sőt, egyes kandírozott gyümölcsök esetében, mind felhasználásukat, mind eredetüket tekintve érhető bizonyos sienai utalások. A „Panforte di Siena” egyik jellegzetes tulajdonsága például a sárgadinnye szokatlan alkalmazása. Ez arra vezethető vissza, hogy a „Panforte” termelőinek feltűnt, milyen jól kandírozható az egyik helyi termesztett fajta, a „zatti” sárgadinnye, amelynek héja rendkívül vékony, húsa különösen édes, színe pedig igen intenzív. Valójában ennek köszönhető, hogy a gyümölcsöt – éppen a „Panforte di Siena” előállításához történő felhasználás céljából – széles körben termesztették a sienai földeken.

A „Panforte” névről az első feljegyzések a XIX. század első éveiből valók. Ebben a században nő túl az édesség előállítása a fűszerkereskedések falain, előállítása szélesebb körben megindul, aminek köszönhetően a sienai terület határain túl – elsősorban a firenzei boltokban – is nagy mennyiségben értékesíteni kezdik. A „Panforte di Siena” gyártásával foglalkozó első üzemet Natale Pepi alapította 1810-ben, miután a napóleoni elnyomás idején bezárták a Santa Maria della Scala kórház patikáját. Szintén a XIX. században, a „La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene” című, 1891-ből való konyhaművészeti alpművében Artusi a terméket a jellegzetes sienai édességek közé sorolja. Attól kezdve kivétel nélkül valamennyi – olasz, vagy a világ bármely más szegletében íródott – útikönyv kivétel nélkül a sienai konyhaművészet jellegzetes édességei között tartja számon. Ezzel kapcsolatosan érdemes kiemelni a Touring Club Italiano 1931-es kiadású útikönyvét, amely így hangsúlyozza a termék hírnevét: „A sienai édesipar egy világszerte ismert specialitással büszkélkedhet – ez nem más, mint a méltán elhíresült „Panforte di Siena”. Fehér változatának pontos keletkezési időpontja 1879”, amikor az augusztusi Palio lóversenyre Sienába látogató Margit királyné tiszteletére először készítették az édességet kevesebb fűszer felhasználásával, és porcukorral a tetején – ez a változat a „Panforte Margherita” nevet kapta. Azonnali sikere nyomán a termék

„Panforte bianco” néven is vitathatatlan hírnévre tett szert. A „Panforte di Siena” készítése általában szeptembertől – amikor könnyebb volt egyes hozzávalók, például a szárított gyümölcsök beszerzése – év végéig tartott. Az édességet a karácsonyi ünnepek idején fogyasztották. Napjainkban a „Panforte di Siena”-t a – jellegzetes sienai édességek forgalmának nagyjából a felét megtermelő – közepes méretű üzemekben, valamint a területen nagy számban megtalálható sütődékben és cukrázatokban nem pusztán a karácsonyi ünnepekre készítik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Panforte di Siena” OFJ elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2005. október 19-i, 244. számában közzétette, elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi internetes oldalon:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) (a képernyő bal oldalán) a „Prodotti di qualità” (Minőségi termékek) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” („Az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

2012-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves DVD	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 310 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	840 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi DVD (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	100 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, DVD, heti egy kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelvén	200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat – versenyvizsga-kiírások	a vizsgakiírás szerinti nyelv(ek)en	50 EUR/év

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjának*, amely az Európai Unió hivatalos nyelvein jelenik meg, 22 nyelvi változatára lehet előfizetni. Az L (jogsabályok) 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 DVD-n.

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 különböző, térítés ellenében kapható kiadványokra – például az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* – való előfizetés a Kiadóhivatal forgalmazó partnereitől szerezhető 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