

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 57



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

56. évfolyam

2013. február 27.

Közléményszám	Tartalom	Oldal
II Közlémények		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK		
Európai Bizottság		
2013/C 57/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.6787 – IHI Corporation/IHI Charging Systems International) ⁽¹⁾	1
IV Tájékoztatások		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK		
Európai Bizottság		
2013/C 57/02	Euroátváltási árfolyamok	2
Számvevőszék		
2013/C 57/03	24/2012. sz. különjelentés: „A 2009-es abruzzói földrengést követően az Európai Unió Szolidaritási Alapja által nyújtott támogatás: Az intézkedések helytállósága és költsége”	3

HU

 Ár:
3 EUR

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túloldalon)

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2013/C 57/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 4	4
2013/C 57/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 5	5

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2013/C 57/06	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 6	6
2013/C 57/07	Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 11	11
2013/C 57/08	CHAP(2012) 1860. sz. panasz – átvételi elismervény és tájékoztatás az ügy tervezett lezárásáról 17	17
2013/C 57/09	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 19	19
2013/C 57/10	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 24	24
2013/C 57/11	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 28	28



⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám COMP/M.6787 – IHI Corporation/IHI Charging Systems International)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2013/C 57/01)

2013. február 19-én 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 angol 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 32013M6787 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2013. február 26.

(2013/C 57/02)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,3077	AUD	Ausztrál dollár	1,2763
JPY	Japán yen	120,20	CAD	Kanadai dollár	1,3418
DKK	Dán korona	7,4589	HKD	Hongkongi dollár	10,1467
GBP	Angol font	0,86330	NZD	Új-zélandi dollár	1,5805
SEK	Svéd korona	8,4594	SGD	Szingapúri dollár	1,6209
CHF	Svájci frank	1,2167	KRW	Dél-Koreai won	1 425,53
ISK	Izlandi korona		ZAR	Dél-Afrikai rand	11,5378
NOK	Norvég korona	7,4595	CNY	Kínai renminbi	8,1481
BGN	Bulgár leva	1,9558	HRK	Horvát kuna	7,5925
CZK	Cseh korona	25,561	IDR	Indonéz rúpia	12 694,71
HUF	Magyar forint	294,93	MYR	Maláj ringgit	4,0566
LTL	Litván litász/lita	3,4528	PHP	Fülöp-szigeteki peso	53,373
LVL	Lett lats	0,6996	RUB	Orosz rubel	40,0105
PLN	Lengyel zloty	4,1678	THB	Thaiföldi baht	39,009
RON	Román lej	4,3780	BRL	Brazil real	2,5922
TRY	Török líra	2,3637	MXN	Mexikói peso	16,7459
			INR	Indiai rúpia	70,7400

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

SZÁMVEVŐSZÉK

24/2012. sz. különjelentés: „A 2009-es abruzzói földrengést követően az Európai Unió Szolidaritási Alapja által nyújtott támogatás: Az intézkedések helytállósága és költsége”

(2013/C 57/03)

Az Európai Számvevőszék tudatja, hogy megjelent a 24/2012. sz., „A 2009-es abruzzói földrengést követően az Európai Unió Szolidaritási Alapja által nyújtott támogatás: Az intézkedések helytállósága és költsége” című különjelentése.

A jelentés elolvasható, illetve letölthető az Európai Számvevőszék honlapján: <http://eca.europa.eu>

A jelentés nyomtatott formában ingyenesen megrendelhető a Számvevőszék alábbi címén:

European Court of Auditors
Unit 'Audit: Production of Reports'
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

E-mail: eca-info@eca.europa.eu

vagy az EU-Könyvesbolt elektronikus megrendelőlapjának kitöltésével.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2013/C 57/04)

1. 2013. február 19-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Mitsubishi Corporation (a továbbiakban: MC, Japán) és a TenneT Holding B.V. 100 %-os tulajdonában lévő TenneT Offshore GmbH (a továbbiakban: TOG, Németország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a TenneT Offshore 8. Beteiligungsgesellschaft mbH (a továbbiakban: HoldCo I, Németország) felett. Jelenleg a TOG a HoldCo I kizárólagos részvényese.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

— az MC esetében: különböző iparágakban folytatott általános kereskedelmi tevékenység, ideértve az energiaipart, a fémipart, a gépipart, a vegyipart, valamint az élelmiszeripart és az általános árukereskedelmet,

— a TOG esetében: a tengeri villamosenergia-átviteli szektorban tevékenykedik Németországban.

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. A Bizottság az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.6875 – TenneT Offshore/Mitsubishi Corporation/TenneT Offshore 8 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).

⁽²⁾ HL C 56., 2005.3.5., 32. o. (egyszerűsített eljárásról szóló közlemény).

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám COMP/M.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2013/C 57/05)

1. 2013. február 20-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Mitsubishi Corporation (a továbbiakban: MC, Japán) és az Isuzu Motors Ltd (a továbbiakban: Isuzu, Japán) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az Isuzu Motors India Private Ltd (a továbbiakban: Isuzu India, India) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

— az MC esetében: ellátási tevékenység az energiaipar, a fémipar, a gépipar, a vegyipar, az élelmiszeripar és az általános árukereskedelem területén,

— az Isuzu esetében: gépjárművek és motoralkatrészek gyártása és forgalmazása.

3. Az Isuzu India gépjárművek és pótalkatrészek gyártása és forgalmazása kapcsán fog tevékenykedni Indiában és lehetőség szerint szomszédos, feltörekvő piacokon. Az Isuzu India nem folytat majd tevékenységet az EGT területén.

4. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

5. 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.6859 – Mitsubishi Corporation/Isuzu Motors/Isuzu Motors India Private Limited 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).

⁽²⁾ HL C 56., 2005.3.5., 32. o. (egyszerűsített eljárásról szóló közlemény).

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 57/06)

Ezzel a közzététellel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján létrejön a bejegyzés elleni kifogás joga ⁽¹⁾.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló ⁽²⁾

„POPERINGSE HOPSCHÉUTEN”/„POPERINGSE HOPPESCHÉUTEN”

EK-sz.: BE-PGI-0005-0968-22.02.2012

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Belgium

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

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

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” elnevezés a komló (*Humulus lupulus*) talaj alatti részének lassan növekedő hajtására utal. Teljesen kifejtett állapotukban a hajtások átmérője mintegy 3–5 mm, hosszuk pedig 4–8 cm. A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” színe rendszerint tiszta fehér, és mentes minden földmaradványtól, betegségtől, illetve parazitától. Szerkezete tömör, és ropogós állagú (nem rágós vagy fás), ennek köszönhetően a hajtások könnyedén törnek anélkül, hogy foszlásnak indulnának a végeken. A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” hajtásokon (ellentétben például a szójacsírával) apró szárcsomók találhatók.

A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” sajátos ízét legjobban a „jellegzetes, diós íz”-ként lehetne leírni, amely ízvilág a cikóriához áll közel. Az organoleptikus tulajdonságok meghatározásához ízt – a kihívást jelentő feladat ellenére – célszerű valamely más mezőgazdasági termék

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. Helyébe lépett: a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

ízéhez hasonlítani. A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zamata a kövér porcsinra, illetve az étkezési szójababcsírára vagy a feketeagyóké selymes, diós ízére emlékeztet. Íze friss és meglehetősen földes.

A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” elsősorban fehérjéből áll, zsírokat nem tartalmaz, ennek megfelelően kalóriatartalma csaknem nulla. Mikrotápanyagokban és vitaminokban is gazdag, különösen igaz ez a B-vitamin csoporthoz tartozó vitaminokra.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében):*

—

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

A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” előállításának következő lépéseit a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani: a komló növényt földdel temetik be, majd eltávolítják azokat a hosszúhajtásokat, amelyeken a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” növekedik, végül az utolsó művelet a betakarítás. Ez érvényes mind a szabadföldön, mint az üvegházban termesztett növények esetében.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

Az egyedi és tradicionális jelleg megőrzése érdekében a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” válogatása, csomagolása és címkézése is a meghatározott földrajzi területen belül kell, hogy történjen. Amint a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” csomagolása megtörtént, szabadon értékesíthetők a hagyományos, a földrajzi területen kívül is tevékenykedő kereskedelmi csatornákon keresztül.

A földrajzi területen történő csomagolás célja az eredet, a nyomon követhetőség és a minőség garanciája, valamint a jó hírnév megőrzése. Mindez elengedhetetlen a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” minőségének szavatolásához. Ennek köszönhetően az előállításnak a betakarítás és a csomagolás közötti szakasza igen rövid, amely kétségtelenül kedvez a minőségnek. Ha sok kezeléssel megy át és kereskedők hosszú sora foglalkozik vele, a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” veszít a minőségéből, hiszen az érzékeny, igen könnyen sérülő termék.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A fogyasztásra szánt terméket a következőkkel kell ellátni:

olyan címke, amelyen fel van tüntetve

- a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” megnevezés, a termelő neve és azonosító száma;
- a termék nyomon követhetőségére szolgáló jelzés, amelyért a termelő és a kérelmező csoportosulás együttesen felel;
- az uniós OFJ-szimbólum.

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

A termőterület Poperinge városát (a hozzá tartozó Krombeke, Proven, Reningelst, Roesbrugge-Haringe és Watou településekkel együtt), a vele szomszédos Ieper városát (a hozzá tartozó Boezinge, Brielen, Dikkebus, Elverdinge, Hollebeke, Sint-Jan, Vlamertinge, Voormezele, Zillebeke és Zuidschote településeket), valamint a határos Vleteren település közigazgatási területét (Westvleteren, Oostvleteren és Woesten) foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” oltalom alatt álló földrajzi jelzés alapjául a termék hírneve és Poperinge környékén történő termesztésének hosszú hagyománya szolgál.

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Több tényezőre lehet visszavezetni, hogy miért indult meg Poperinge térségében a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” termesztése.

Az első érv a terület kedvező talajtakarójához és éghajlati adottságaihoz kapcsolódik. Poperinge az úgynevezett Ldcz-talajtípussal rendelkezik, amely közepesen nedves, homokos-agyagos talaj, foltokkal tarkított, laza szerkezetű B-szinttel. A talaj szerkezete a mélységgel arányosan lesz egyre tömörebb, amely lehetővé teszi az altalaj gyors vízelvezetését.

A megfelelő vízháztartású és ideális mésztartalmú, jó minőségű, vastag homokos-agyagos talaj ideális a komló termesztéséhez. A mélyebb rétegekből felvehető, a talajban nagy mennyiségű jelen lévő víz fontos a növény számára.

Poperinge környékét – Nyugat-Flandria többi részéhez hasonlóan – száraz téllal és meleg, nedves nyárral kísért, mérsékelt óceáni éghajlat jellemzi. A tenger közelsége gondoskodik arról, hogy a hőmérséklet szélsőségektől mentes, kiegyenlített legyen. Az évi átlagos csapadékmennyiség 825 mm. Ez az éghajlat igen kedvező feltételeket teremt a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” termesztéséhez.

A környék gazdálkodói évtizedekre visszamenően széles ismeretekkel rendelkeznek a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” termesztését illetően.

A komló hajtásainak termesztése és betakarítása két módon történhet. Az egyik a hosszú múltra visszatekintő, klasszikus, szabadföldi termesztés. Poperingéhez hasonlóan valamennyi komlótermesztő vidék a mai napig ragaszkodik ehhez a módszerhez. 1983-ban azonban tudományos kutatás eredményeként megszületett az üvegházhas komlótermesztés. Kizárólag Poperinge környékén alkalmazzák ezt az újfajta, különleges technikát. Ebben a régióban a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” egyharmada fűtött üvegházakból származik, kétharmadát pedig szabadföldi termesztéssel állítják elő. A földrajzi terület jellegzetessége e két kultúra együttes megléte. A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” betakarítása roppant munkaerőigényes folyamat, és annak érdekében, hogy az érzékeny komlóhajtások ne sérüljenek, a legnagyobb körültekintést és figyelmet igényli. A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” termelői természetesen rendelkeznek a szükséges ismeretekkel és jártassággal.

Szintén 1983-ban alapították meg a De Witte Ranke („Fehér vessző”) minőségvédő társaságot, amely nevét a komló egy akkoriban elterjedt típusáról kapta. E társaság a Westhoek területének, különösen pedig Poperinge régiójának és a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” termék érdekeit hivatott képviselni.

5.2. A termék sajátosságai:

A csírák és hajtások széles piacán a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” különleges termékként van számon tartva. Ezt elsősorban sajátos struktúrájának köszönheti. Kizárólag a hajtás ropogós része kerül fogyasztásra: ez az a felső rész, amelyet a második csomónál letörnek, és így keletkezik egy ropogós, 5–8 cm hosszú fehér hajtás.

Emellett ki kell emelni a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” nehezen leírható, igen különleges ízvilágát: leginkább a dió jellegzetes, selymes ízére hasonlít, amely a cikóriára emlékeztet. Ezen egyedülálló íz kifejezetten friss és földes, amit a meghatározott földrajzi terület tipikus talaj- és éghajlati adottságaival lehet magyarázni.

A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” idényjellegű, kizárólag december végétől április végéig betakarítható termék, tehát az évnek mindössze egy viszonylag rövid időszakában elérhető.

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

A sörgyártásról híres Belgiumban a komló mindig is fontos mezőgazdasági növény volt. A középkorban a sör a korlátozottan rendelkezésre álló tiszta ivóvíz helyett fogyasztott, közkedvelt ital volt. A

komló a sörfőzdékben a 13. századtól kezdődően jelent meg, ahol az úgynevezett „gruut”-nek, azaz keserű és aromás fűszerek titkos keverékének a helyét vette át. A komlótermesztés a posztóipart felváltva jelent meg Poperinge környékén. A történelmi források szerint Félelemnélküli János, burgundi herceg bízta a 15. században Poperinge posztógyártáshoz való jogát veszített lakosságát arra, hogy kezdjenek komlót termeszteni.

Poperinge környéke – talajtakarójának és éghajlatának köszönhetően – különösen kedvez a komlótermesztésnek. Így vált Poperinge vidéke – az Asse-Aalst régióval egyetemben – Európa komlótermesztő éléskamrájává.

A termesztés egyik kulcsfontosságú mozzanata a felesleges hajtások eltávolítása. Növényenként két-három hajtást hagynak meg, amelyek új vesszővé fejlődnek, ahol a komlótozók növekedni tudnak.

A komló hajtása eredetileg tehát a komlótozók termesztésének egyfajta járulékos, mellékterméke volt, de a friss zöldséget nélkülöző kora tavaszi hónapokban előszeretettel fogyasztott ételkülönlegességnek számított.

Már a 16. században megemlíti a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” friss zöldségként való használatát, sőt gyógyító hatást is tulajdonítottak neki.

A flamand orvos, Rembert Dodoens 1554-ben azt írta, hogy „a komló hajtásait étékként fogyasztják, és az íz javítására szolgálnak”. Dodoens maga is gyógyító hatásúnak tartotta a poperingei komlóhajtásokat. „Haszna és hatása”. A komló fiatal vesszeit étkezési célra használják: inkább alkalmasak azonban az íz feljavítására, mint a test táplálására, mert tápértéke igen alacsony. Igen hasznosak ugyanakkor a belső szervek számára: vizelet- és hashajtó hatásúak, továbbá erősítik a gyomrot.

Lobel Mátyás (25), orvos és botanikus 1581-ben kiadta a „Krudtboeck” (Gyógynövények) című könyvét. Ebben a műben tesz említést a gyökér hajtásainak szokás szerinti zöldségként való fogyasztásáról:

„A március végén, április elején kifejlődő új hajtásokat – mind a vad komló, mind nemesített fajtájának hajtásait – az emberek saláta helyett eszik, ízük, mint a zamatos cikóriáé, kellemesen meleg falatok.”

Később is gyakorta tesznek említést több írásműben a „Poperingse hopscheuten” / „Poperingse hoppescheuten” hajtásokról. Az évszázadok során a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” termesztésére és felhasználására vonatkozó ismeretek a földrajzi területen oly mértékben gazdagodtak, hogy az ezzel foglalkozó gazdálkodók joggal mondhatják, más vidéken ismeretlen, különleges technikai tudással és ismeretekkel rendelkeznek (pl. az üvegházban történő termesztés).

Mivel számos (történeti) írásműben megjelenik mind a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, mind maga a régió, a termék kiváló hírnévre tett szert, amit különleges tulajdonságainak, a gazdálkodók sajátos termesztési módszerének és a földrajzi területnek lehet tulajdonítani. A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” különféle fajtáira és a termesztés technikájára irányuló, a mai napig folytatódó tudományos kutatások jól szemléltetik, hogy a beruházók részéről sem lankad az érdeklődés a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” iránt. Több helyen állítanak össze a komló hajtásaiból készített, komplett menüket. A „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” hírnevével számos cikk foglalkozik – a szakirodalomban és a sajtóban egyaránt – amelyekben beszámolnak a komló hajtásainak a helyi vendéglátóiparban történő hasznosításáról. A sajtó például előszeretettel használja a „poperingei fehér arany” kifejezést.

Gasztronómiailag a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” számos lehetőséget rejt. A gasztronómiai lapok minden évben különleges figyelmet szentelnek e terméknek, amely igazi ételkülönlegességnek számít. Az interneten éppúgy, mint a szakácskönyvekben több különleges, a komló hajtásait felhasználó receptet lehet találni.

Az említett minőségvédő társaság Poperinge városával közösen minden tavasszal megrendezi a komló-hajtás-fesztivált, ahol a figyelem középpontjában természetesen a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” áll. Ilyenkor Poperinge környékének legjobb éttermei különleges, a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” felhasználásával készített fogásokból álló menüt állítanak össze, egyes termelők pedig megnyitják kapuikat a látogatók előtt, hogy betekintést engedjenek nekik a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” termesztésébe. 2008-ban, fennállásának 25. évfordulója alkalmából a minőségvédő társaság a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”-nek szentelt könyvet adott ki.

A vendéglátóipar és a fogyasztók nem szűnő érdeklődését a „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” iránt jól példázza a minden év decemberében megrendezésre kerülő primőr termékek vására, ahol a bel- és külföldi látogatók által az első komlóhajtásokért fizetett ár rendszerint csúcserkéket érnek el.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/dossier%20met%20bijlagen.pdf>

vagy

<http://www.vlaanderen.be/landbouw> — beleid (politika) — kwaliteitssystemen (minőségbiztosítási rendszerek) — Europese kwaliteitssystemen (európai minőségbiztosítási rendszerek) — vlaamse dossiers (flamand akták)

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 57/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„PIMENT D'ESPELETTE”/„PIMENT D'ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA”

EK-sz.: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírásnak a módosítás által érintett szakaszai:

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☒ Földrajzi terület
- ☒ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☒ Nemzeti előírások
- ☐ Egyéb

2. A módosítás(ok) típusa:

- ☒ Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- ☐ Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amelynek esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglaló lapot nem tették közzé
- ☐ A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- ☐ A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):

- Frissültek a tagállam illetékes szervére vonatkozó adatok.
- A termék leírása: az illatra vonatkozó kritériumok tévedésből kerültek be az eredeti termékleírásba, ezért a módosított változathoz kiharadtak. A leírás pontosításra került és kiegészült a termék jellemzésére szolgáló, a bejegyzett eredetmegjelöléshez (appellation d'origine contrôlée, AOC) kapcsolódó nemzeti jogszabályszovegekben (nevezetesen az AOC-rendeletben, az alkalmazásra vonatkozó gyakorlati szabályozásban és a termékengedélyezési rendeletben) meghatározott alábbi elemekkel:
 - mind a friss, mind a fűzérbe fűzött egész fűszerpaprika héja sima,

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. Felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

- a paprikapor finomra őrölt (a szemcseméret legfeljebb 5 mm), jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, színe a narancssárgás és a barnáspiros között változik, nedvességtartalma 12 %-nál alacsonyabb.
- Földrajzi terület: a termékleírás további részletekkel egészült ki a meghatározott földrajzi területen végrehajtandó műveletek (termelés, feldolgozás, csomagolás) felsorolása, valamint a parcellák azonosítására szolgáló eljárás tekintetében. E kiegészítésre az eredetmegjelölésre vonatkozó rendelet kapcsolódó részeinek változatlan megszövegezésben való átvétele révén került sor.
- A származás igazolása: a rovat kiegészült az eredetmegjelöléssel ellátott termék eredetének és nyomonkövethetőségének ellenőrzésével és garantálásával kapcsolatos rendelkezésekkel, amely rendelkezések a Franciaországban bejegyzett eredetmegjelölések ellenőrzésére vonatkozó szabályozás reformját követően módosultak.
- Az előállítás módja: a bejegyzett eredetmegjelölést meghatározó nemzeti jogszabályok figyelembevételével a rovat új elemekkel egészült ki a következők tekintetében: a fajták ismertetése, az ültetéssel és a termesztéssel kapcsolatos, a parcella szintjén megállapított előírások (a termesztéshez igénybe vett parcellákon kizárólag a szőben forgó eredetmegjelöléssel ellátandó fűszerpaprika termesztendő, a talajtakaró fóliák legfeljebb két egymás melletti sort fedhetnek le, az ültetési távolság legalább 40 cm, tilos iszapot, városi komposztot és szennyvíztisztító telepekről származó maradékanyagokat használni), az öntözésnek a július 15-ét követő időszakra történő engedélyezésére vonatkozó feltételek, a nem szőtt fátýolfóliának a fagy elleni védekezés céljából történő használata, a rendszeres növényvédelmi kezelés tilalma, a hozam kiszámításának szabályai (egy paprika átlagsúlya 35 gramm, az egy kg paprikaőrlemény előállításához szükséges paprikamennyiség 8 kg), a termés betakarítása, válogatása (csak a száraz, tiszta, szennyeződéstől mentes paprikák használhatók fel, a sérült, kirepedt, rothadásnak indult paprikákat ki kell zárni, a betakarítás és a válogatás között legfeljebb 48 óra telhet el), szárítás (tilos a sütőben történő szárítás és mindennemű drasztikus szárítási módszer alkalmazása, a paprikát természetes módszerrel kell szárítani, kizárólag fűtési rendszer alkalmazása nélküli szellőztetés engedélyezett). A módosított termékleírás egyértelmű rendelkezést tartalmaz arra vonatkozóan, hogy az őrlemény formájában értékesített Piment d'Espelette a vákuumsomagolás mellett üvegben kisserelve is forgalmazható.
- Címkezés: az „appellation d'origine contrôlée” és az „AOC” jelölések törlésre kerülnek, ugyanakkor kötelezővé válik az európai uniós OEM-jelzés feltüntetése.
- Nemzeti előírások: a nemzeti előírások kiegészülnek a francia szabályozás által megkövetelt, a főbb ellenőrizendő pontokat és a hozzájuk kapcsolódó értékelési módszert tartalmazó táblázattal.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„PIMENT D'ESPELETTE”/„PIMENT D'ESPELETTE-EZPELETAKO BIPERRA”

EK-sz.: FR-PDO-0105-0131-04.04.2011

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.8. osztály (fűszer)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” oltalom alatt álló eredetmegjelölés a „Capsicum annum” fajba tartozó friss, egész paprika, fűszerbe font egész paprika és az abból készült

⁽³⁾ L. 2. lábjegyzet.

örlemény megjelölésére szolgál. A paprikák termesztéséhez felhasznált vetőmag a Gorria fajtához vagy valamely, a következő fajtatípusnak megfelelő fajtához tartozik: évelő lágyszárú növény, amely 80 cm-es magasságot is elérhet. Levelei váltakozó állásúak, tagolatlanok, ovális alakúak. Fehér virágai egyesével helyezkednek el a levelek hónaljában. Termése húsos, csüngő állású, kúp alakú, a termés színe érett állapotban piros. A termés belseje három, a paprika felső részénél egymástól nem teljesen elkülönülő üregre oszlik, amelyekben számos mag található. A termelők a saját gazdaságukból származó vetőmagokat is használhatják.

A „Piment d’Espelette”-et erőteljes illat jellemzi, amelyben a gyümölcsös és/vagy a pörkölt aromák dominálnak; ezeket az aromákat – amelyek általában a szájpadráson érzékelt, meglehetősen, de nem égetően csípős ízzel kapcsolódnak össze – időnként a frissen kaszált széna illatára emlékeztető illatjegyek egészíti ki. A „Piment d’Espelette” érett állapotban piros színű. A szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelölés a fűszerpaprika három formájára vonatkozik:

- friss, egész paprika. Bőrszíne sehol nem zöld, formája szabályos, kúpszerű, héja sima, hossza 7–14 cm (a kocsány nélkül),
- fűzerbe fűzött paprika: a paprikákat kettesével (halszálla mintában), hármával (háromszög alakban) vagy négyesével (keresztet formálva) fűzik fel. Színük piros, formájuk szabályos, kúpszerű, héjuk sima, hosszuk pedig 7–14 cm (a kocsány nélkül). Egy-egy fűzéken 20, 30, 40, 60, 80 vagy 100 paprika található, amelyek nagyjából azonos méretűek. A fűzéknek mind az összképet, mind az egyes paprikák alakját és méretét tekintve harmonikus és szabályos elrendezésűnek kell lennie, így formája elősegíti a paprikák érését és kiszáradását,
- őrlemény: az őrlemény kizárólag egyazon gazdaságból származó paprikák feldolgozásával készül. Az őrlésre az érlelési időszakot követően, a szárítás sütőben való befejezése után kerül sor. A „Piment d’Espelette” fűszerpaprika őrleményének színe a narancssárgás és a barnáspiros között változik. Az őrleménynek olyan finomságúnak kell lennie, hogy a szemcseméret ne haladja meg az 5 mm-t. A „Piment d’Espelette” paprikaőrleményt erőteljes illat jellemzi, amelyben a gyümölcsös, a pörkölt és/vagy a szénára emlékeztető aromák dominálnak, amelyekhez a szájpadráson fokozatosan vagy forróságérzet formájában jelentkező, többé-kevésbé hosszú ideig érezhető, meglehetősen, de nem égetően csípős íz társul. A „Piment d’Espelette” őrlemény ízében enyhén édeskés és/vagy kesernyős ízjegyek is jelen lehetnek. A paprikaőrlemény nedvességtartalma nem éri el a 12 %-ot.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

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

A paprikák termesztésének és feldolgozásának a földrajzi területen kell történnie.

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

A csomagolásra a termelés földrajzi területén kerül sor. Ezen előírás célja az, hogy garantálja a termék eredetiségét és tulajdonságainak, jellemzőinek fennmaradását, és egyúttal védelmet biztosítson a „Piment d’Espelette” eredetmegjelölés számára.

A paprikát az optimális érettség elérésekor szedik le, amikor a termés színe már egyöntetűen piros (vagyis héja már sehol nem zöld). A szedésre rendszeres időközönként kerül sor. Érett voltukból kifolyólag a paprikák sérülékenyek, ezért a leszedésüket követő műveleteket elővigyázatossággal kell végezni. A termékíráshoz foglalt rendelkezések célja a fűszerpaprika különleges tulajdonságainak megőrzése.

A paprikákat a leszedést követő 48 órán belül átválogatják, majd vagy frissen elszállítják, vagy felfűzik, vagy őrlemény készítése céljából további érlelésnek vetik alá.

Az egészben és frissen vagy felfűzve történő kiszerezésre szánt paprikák egyedi válogatáson mennek át. E művelethez különleges szakértelemre, a termék alapos ismeretére és megfelelő megítélésére van szükség annak érdekében, hogy garantálható legyen a paprikák kifogástalan minősége (szabályos, kúpszerű alak, sima héj, 7–14 cm közötti hosszúság).

Az egész, friss paprikákat az elszállításig napsütéstől és nedvességtől védett helyen tárolják. Azonosítóval ellátott rekeszekbe csomagolják őket, amelyeket kizárólag a „Piment d’Espelette” eredetmegjelölés hatálya alá tartozó fűszerpaprika kiszerezésére használnak. Egy-egy rekesz legfeljebb 15 kg paprikát tartalmazhat, a rekesz magassága pedig nem haladhatja meg a 25 cm-t.

A 20, 30, 40, 60, 80 vagy 100 paprikából álló füzérben történő értékesítésre szánt paprikákat a termelő kézzel fűzi fel élelmiszer-ipari zsinegre. E művelethez különleges szakértelemre, a termék alapos ismeretére és megfelelő megítélésére van szükség. Ennek az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékkel foglalkozó gazdasági szereplők birtokában lévő szakértelemnek köszönhetően alakult ki a termék leírásában foglaltaknak megfelelő, mind az összkép, mind az egyes paprikák alakja és mérete tekintetében harmonikus és szabályos elrendezésű paprikafüzér.

Az őrlemény formájában történő értékesítésre szánt paprikákat a válogatást követően legalább 15 napon át meleg, jól szellőző helyen érlelik. Az érlelés végén a paprikákat kicsumázzák, megszáritják és megőrlik. A feldolgozás e műveletei a paprika tulajdonságainak tökéletes ismeretére és a nemzedékről nemzedékre hagyományozott szaktudásra vezethetők vissza.

Az őrlemény csomagolása a termelési folyamat meghatározó fontosságú szakasza, amelyet úgy kell végrehajtani, hogy megmaradjanak a termék érzékszervi tulajdonságai.

Az előállított őrlemény nedvességtartalma nem érheti el a 12 %-ot. A fűszerpaprika-őrleményt a narancssárgás és a barnáspiros között változó szín, továbbá olyan, erőteljes illat jellemzi, amelyben a gyümölcsös, a pörkölt és/vagy a szénára emlékeztető aromák dominálnak, amelyekhez a szápadláson fokozatosan vagy forróságérzet formájában jelentkező, többé-kevésbé hosszú ideig érezhető, meglehetősen, de nem égetően csípős íz társul. Az őrlemény ízében enyhén édeskés és/vagy kesernyés ízjegyek is jelen lehetnek.

Az őrlés után az őrleményt lehegesztett vákuumtasakban kell tárolni.

E művelet megfelelően gyorsan történő elvégzése révén megóvható az őrlemény a különféle érzékszervi hibák – például a kifejezetten keserű íz, a nedves szénát felidéző aromák, a gombák, a penész és az avas íz – megjelenésétől. Ha az őrleményt nem csomagolják be közvetlenül az őrlés után, megszívhatja magát nedvességgel, különféle anyagok szennyezhetik be, és rövid időn belül jelentős romlás következhet be értékes tulajdonságaiban.

Az őrlemény 250 grammos, 500 grammos, 1 kilogrammos és 5 kilogrammos vákuumzacskókban, valamint hermetikusan lezárt üvegedényekben hozható forgalomba fogyasztás céljából. Tilos bármilyen színezék, adalékanyag vagy tartósítószer hozzáadása, kivéve az inert gázt.

Tekintettel a paprikaőrlemény más termékekkel való esetleges keverésének lehetőségére, a meghatározott földrajzi területen történő csomagolásra vonatkozó kötelezettség a nyomon követhetőséget és az eredetet hivatott garantálni.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” eredetmegjelöléssel ellátott friss, füzérbe fűzött vagy őrölt fűszerpaprika címkéjén fel kell tüntetni – a címkén szereplő legnagyobb karakterek méreténél legalább 1,3-szer nagyobb méretű karakterekkel – a „Piment d'Espelette”/„Piment d'Espelette-Ezpeletako Biperra” eredetmegjelölés megnevezését. A címkén szerepelnie kell az európai uniós OEM-logónak. A logót az eredetmegjelölés megnevezése egészíti ki, közbülső jelölések nélkül.

A címkén közvetlenül az eredetmegjelölés megnevezése előtt vagy után, közbülső jelölések nélkül feltüntethető továbbá az „appellation d'origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy az „AOP” (OEM) jelölés is.

A címkéken kívül a kísérőokmányokon, a számlákon és a jelölésekben is meg kell jelennie az eredetmegjelölés megnevezésének és az „appellation d'origine protégée” és/vagy az „AOP” jelölésnek és/vagy az európai uniós OEM-logónak.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület Pyrénées-Atlantiques megye 10 településének területére terjed ki: Larressore és Souraïde esetében a település területének egészére, Ainhoa, Cambo les Bains, Espelette, Halsou, Ixassou, Jatxou, Saint-Pée sur Nivelle és Ustaritz esetében pedig a település területének egy részére.

A csak részben lefedett települések vonatkozásában az önkormányzatnál letétbe van helyezve egy, a földrajzi terület határait megjelölő térképészeti dokumentum. Az e települések területén fekvő érintett zónák térképészeti meghatározása az INSPIRE irányelv előírásainak megfelelően megtekinthető az illetékes nemzeti hatóság honlapján.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Dél-Franciaországban található, kis kiterjedésű Espelette régiót délies, óceáni éghajlat jellemzi: a nyár meleg (a júliusi középhőmérséklet legfeljebb 25 °C), a tél enyhe (a januári középhőmérséklet 12 °C), ritka a fagy (évente átlagosan 23 nap), és még ritkább a nappali fagy (20 év alatt 8 ilyen nap volt).

Az espelette-i övezet – noha az óceán közelében fekszik – nincs kitéve az óceán és a szárazföld közötti hőmérsékletkülönbség következtében kialakuló tengeri szellőknek, mivel egy körülbelül 100 méteres magasságú dombvonulat védi, amely a szélfogó szerepét tölti be, és megakadályozza a növények párolgását és kiszáradását.

Emellett az Espelette-et körülvevő pireneusi dombok és hegyek egyfajta – észak-nyugat felé nyitott – amfiteátrumot formáznak. Az óceán felől érkező nedves légáramlatok és az említett domborulatok találkozásának eredményeként a területet bőséges és rendszeres csapadék éri. Az elmúlt 20 év adatai alapján számított átlagos csapadékmennyiség Espelette-ben 1 800 mm.

Évente átlagosan 180 csapadékos nap van. Ezzel összefüggésben a vízháztartási mérleg – amely a belépő és a távozó vízmennyiség különbözete – e tengerszint feletti magasságnál itt a legnagyobb Franciaországban. Végetetül a környező domborulatok fokozzák a felhőzöttséget, és ezáltal szabályozzák a hőmérsékletet, valamint csökkentik a nappali és az éjszakai hőmérséklet közötti különbséget.

A fűszerpaprika-növényt beültetendő parcellák kiválasztásánál fontos szempont az éghajlatban rejlő lehetőségek minél nagyobb mértékű kiaknázása. A parcellák kijelölése több hónappal az ültetést megelőzően történik, különleges eljárás szerint. A parcelláknak kellően termékenynek és szerves anyagban gazdagnak kell lenniük ahhoz, hogy ki tudják elégíteni a növény szükségleteit, lehetővé kell tenniük annak elegendő mennyiségű vízzel való ellátását és a megfelelő vízelvezetést, továbbá a napsütésnek való kitettség és az erózió veszélyének kiküszöbölése szempontjából kedvező elhelyezkedésűnek kell lenniük. E parcellák talajszerkezetét az agyagos, az iszapos és a homokos talaj kiegyensúlyozott keveréke jellemzi. A parcellákat szinte minden évben megtrágyázzák kellően lebomlott állapotban lévő szerves trágyával.

Végetetül a Pireneusok hegyvonulata az északi és a déli hegyoldalak között kialakuló főnhatás révén a haize hegoának nevezett déli szél kialakulását idézi elő. Ennek a meleg szélnek az érintett régióban megvan az a sajátossága, hogy éjjel és nappal azonos erősségű. Ősszel és télen gyakran fúj, ezáltal igen kedvező hatást gyakorol a paprika utóérési és száradási folyamatára.

A feljegyzett meteorológiai adatokból világosan látszik, hogy a kis kiterjedésű espelette-i régió egyedi éghajlati adottságokkal rendelkezik, amelyek földrajzi és geomorfológiai helyzetének együttes hatásaira vezethetők vissza.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Piment d’Espelette”-et erőteljes illat jellemzi, amelyben a gyümölcsös és/vagy a pörkölt aromák dominálnak; ezeket az aromákat – amelyek általában a szájpadráson érzékelt, meglehetősen, de nem égetően csípős ízzel kapcsolódnak össze – időnként a frissen kaszált széna illatára emlékeztető illatjegyek egészíti ki. A „Piment d’Espelette” érett állapotban piros színű. A szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelölés a fűszerpaprika három formájára vonatkozik: a friss, egész paprikára, a paprikaőrleményre és a fűzérbe fűzött paprikára.

A fűszerpaprikát a XVI. században telepítették be az espelette-i régióba. Spanyolországban keresztül jutott el Labourd tartományba, a kukoricához hasonlóan a Nive völgyén át. A Capsicum fajba tartozó, fűszerként használt paprikákról a XVII. században történt először említés. E paprikák előnyös alternatívát kínáltak az addig magas költségek mellett importált feketeborssal szemben, és fokozatosan átvették annak szerepét a húsok fűszerezésében és tartósításában.

A paprikáknak gyógyító hatást is tulajdonítottak, így azok idővel megjelentek a házipatikákban is. Manuel de Laramendi atya 1745-ben kiadott baszk szótárában az olvasható, hogy a „Piment d’Espelette” fűszerként használatos.

A paprikatermesztés nők által művelt veteményeskertekben folyt, elsősorban házi fogyasztásra, másodszorban pedig az Espelette-ben a kereskedelem XV. Lajos általi engedélyezése nyomán nagy számban megtelepedett, hús- és hentesárut előállító iparosoknak és fogadósoknak történő értékesítés céljából.

A vidéki tájaknak a XIX. és a XX. században bekövetkezett mélyreható átalakulása ellenére a „Piment d’Espelette” termesztése fennmaradt, és szorosan összefonódott a helyi gasztronómiával és az érintett régió erős identitástudatával.

A „Piment d’Espelette” termesztéséből származó bevétel még a közelmúltban is jellemzően a természetl foglalkozó nők személyes jövedelme volt, amely kiegészítette a kisméretű, növénytermesztéssel és állattartással is foglalkozó vegyesgazdaságok szerény jövedelmét.

A paprikatermesztés fejlődése ily módon összefügg a hagyományos vegyesgazdaságok fennmaradásával.

A házak homlokzatán ősszel fűzerekben szárított paprika a régió kultúrájának szembeötlő és jellegzetes eleme.

A „Piment d'Espelette” ma az egyetlen olyan, fűszerként használt hagyományos paprika, amelyet Franciaországban termesztnek. A *Capsicum annuum* L. faj – amelybe ez a paprika tartozik – ugyanis a trópusi égővből származik, vagyis nem lenne alkalmas a franciaországi éghajlati viszonyok közötti termesztésre és feldolgozásra e rendkívüli körülmények nélkül, és az említett éghajlati viszonyokhoz alkalmazkodott fajtatípus kivételével.

Emlékeztetni kell arra, hogy a botanikusok körében 1930 óta ismert tény, miszerint a *Capsicum annuum* faj a talajtani és éghajlati adottságoktól függően különböző jellegzetességeket mutathat.

A növény őseinek trópusi eredete ma is megmutatkozik abban, hogy termesztéséhez számos éghajlati feltételnek kell teljesülnie. A vízellátásnak különösen bőségesnek és rendszeresnek kell lennie, mivel a növény sem a vízhiányt, sem a túl sok vizet nem tűri. A gyökerek túllöntözése a növény fejlődésének végleges megszakadásához vezet. Hasonlóképpen, a növény csak akkor indul fejlődésnek, ha a talaj hőmérséklete meghaladja a 12 °C-ot, viszont jelentős ütemben fejlődik, ha az átlagos hőmérséklet eléri a 20 °C-ot, és csekély eltérés van a nappali és az éjszakai hőmérséklet között.

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

Espelette kis kiterjedésű régiójának éghajlata – e szélességi körön egyedülálló kombinációban – egyesíti mindazokat a hőmérsékleti és nedvességi feltételeket, amelyek a növény és annak fűszerré történő feldolgozása szempontjából elengedhetetlenek. A terület hőmérsékleti viszonyai, csapadékosága és kis hőingadozásai megfelelnek a növény igényeinek.

A helyi fajtatípus a termelők által – akik eredetileg kizárólag nők voltak – régidőktől fogva alkalmazott szelektív növénytermesztés eredményeként alakult ki. Tulajdonságai teljes összhangban vannak a környezeti viszonyokkal, és lehetővé teszik, hogy a paprikából határozottan egyedi – aromás és pikáns, de nem égetően csípős – fűszer készüljön.

A helyi fajtatípus kialakulása közvetlenül a helyi termelők megfigyeléseire és szakértelmére vezethető vissza: kifejezésre juttatja a termelők és a környezet közötti szoros kapcsolatot, és különösen jól alkalmazkodott a terület éghajlati viszonyaihoz.

A vetőmag kiválasztásától a fűszer valamennyi érzékszervi tulajdonságának megőrzését célzó tartósításig bezárólag a termelés minden szakasza a helyi, naprakész szakértelem szerint valósul meg. E szakértelem komoly tanulási folyamat eredménye. A „Piment d'Espelette” termesztése és feldolgozása jó megfigyelőképességet és sok manuális munkát igényel. A termesztéssel foglalkozó férfiak és nők az évszázadok során képesek voltak fenntartani a fajtatípust és a hagyományos művelési, szárítási és feldolgozási technikákat, amelyeknek köszönhetően sikerült megőrizni a termék eredeti tulajdonságait.

A „Piment d'Espelette” különleges helyet foglal el a helyi gasztronómiában és kultúrában. Franciaország-szerte Baszkföld fűszereként emlegetik. Például számos helyi kifejezés ered a „piment” [paprika] szóból, az espelette-i paprikaünnep pedig az egész régióban rangos eseménynek számít, mivel azon a napon mintegy 20 000 látogató özönl el a falut, hogy vásároljon a paprikából és megünnepelje a „Piment d'Espelette”-et.

Régebben a „Piment d'Espelette” anyagi függetlenséget biztosított a termesztésével foglalkozó nőknek, napjainkban pedig mintegy hatvan mezőgazdasági üzem bevételének jelentős hányada származik belőle, és a termelése lehetővé teszi a kis családi gazdaságok létrehozását, illetve fenntartását.

Az érintett területen számos hús- és hentesárut, illetve készített előállító vállalkozás és étterem tevékenysége kapcsolódik közvetlenül a „Piment d'Espelette”-hez.

Nemzeti szinten a híres francia gasztronómiát képviselő mesterszakácsok hűségesei a „Piment d'Espelette”-hez, amely gyakran képezi receptjeik egyik titkos összetevőjét.

Hivatkozás a termékíráshoz közzétételére:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPimentDEspelette.pdf>

(*) Felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

CHAP(2012) 1860. sz. panasz – átvételi elismervény és tájékoztatás az ügy tervezett lezárásáról

(2013/C 57/08)

Az Európai Bizottság megkapta és a CHAP(2012) 1860 hivatkozási szám alatt nyilvántartásba vette azt a nagy számú panaszbeadványt, amely az állami tulajdonban lévő mezőgazdasági földterületek igazgatásáról szóló új lengyel jogszabály ellen irányul. E jogszabály nevezetesen korlátozza a mezőgazdasági termelőknek bérbe adott mezőgazdasági földterületek nagyságát, a haszonbérletet pedig a gazdaságok egy adott határidőn belüli megvásárlására kötelezi.

Tekintettel a tárgyban beérkezett levelek jelentős számára, a Bizottság a panaszok gyors megválaszolása és az érintettek tájékoztatása, továbbá adminisztratív erőforrásainak lehető legköltséghatékonyabb felhasználása érdekében ezt az információt az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* és az alábbi internetcímen teszi közzé: http://ec.europa.eu/eu_law/complaints/receipt/index_en.htm

A panaszok vizsgálatát követően a Bizottság szolgálatai arra a következtetésre jutottak, hogy ebben a szakaszban nincs lehetőség az uniós jogszabályok megsértésének megállapítására.

A panaszok szerint a lengyel jogszabály ütközik az Európai Unió Alapjogi Chartájának 15. 17. és 20. cikkével, valamint a 73/2009/EK rendelet 2. cikkének a) és b) pontjával.

Ami a 73/2009/EK rendelet 2. cikke a) és b) pontjának állítólagos megsértését illeti – mely pontok tartalmazzák a „mezőgazdasági termelő” és a „gazdaság” fogalom meghatározását –, a panaszban szereplő intézkedések látszólag nem ellentétesek a szóban forgó cikkel, mivel e fogalom meghatározások nem térnek ki arra, hogy a gazdaságok mezőgazdasági földterületeinek milyen nagyságúnak kell lenniük ahhoz, hogy közvetlen kifizetésekben részesülhessenek. E rendelet nem szabályozza a haszonbérlet és földtulajdonosok közötti azon szerződéses kapcsolatokat, amelyek a gazdaságaik méretére vonatkoznak.

A rendelet csupán egyetlen követelményt tartalmaz arra vonatkozóan, hogy a gazdaság mezőgazdasági földterületei milyen nagyságúak lehetnek a közvetlen kifizetések igénybevételéhez. A 124. cikk (2) bekezdésének harmadik albekezdése nevezetesen a következőképpen rendelkezik:

„Gazdaságonként 0,3 ha a támogatásra jogosult azon terület minimális mérete, amelyre vonatkozóan kifizetés igényelhető. Objektív és megkülönböztetéstől mentes kritériumok alapján és a Bizottság jóváhagyását követően azonban bármely új tagállam dönthet úgy, hogy a minimális méretet magasabb, de 1 ha-t meg nem haladó értékben határozza meg.”

Az 1121/2009/EK rendelet 88. cikkével és VII. mellékletével összhangban Lengyelország egy hektárban állapította meg gazdaságonként azon támogatásra jogosult terület minimális méretét, amely tekintetében kifizetések igényelhetők. Következésképpen a minimálisan 1 ha területű gazdasággal rendelkező lengyel mezőgazdasági termelők jogosultak kifizetésekre az egységes területalapú támogatási rendszer keretében, és azon nemzeti intézkedések, amelyek – a panaszban leírtak szerint – a 300 ha-t meghaladó gazdasággal rendelkező mezőgazdasági termelőkre vonatkoznak, nem ellentétesek a 73/2009/EK rendelet és az 1121/2009/EK rendelet rendelkezéseivel.

Ennek az értelmezésnek az Európai Unió Bírósága által hozott határozatokra nézve nincs joghatása. Egyedül a Bíróság rendelkezik hatáskörrel arra, hogy az uniós intézmények által elfogadott jogi aktusok érvényességéről és értelmezéséről jogilag kötelező erejű határozatokat hozzon.

Ami az Európai Unió Alapjogi Chartája 15. cikkének állítólagos megsértését illeti, meg kell jegyezni, hogy a Charta nem alkalmazandó minden egyes olyan helyzetre, amelyben az alapvető jogok állítólagos megsértése merül fel. A Charta 51. cikkének (1) bekezdése szerint a Chartának annyiban címzettjei a tagállamok, amennyiben az Európai Unió jogát hajtják végre. A benyújtott információk alapján és a fenti elemzés fényében nem tűnik valószínűnek, hogy a panaszokban hivatkozott ügy az Európai Unió jogához kapcsolódik.

Továbbá megjegyzendő, hogy az Európai Unióról szóló szerződés 6. cikkének (1) bekezdése szerint „[a] Charta rendelkezései semmilyen módon nem terjesztik ki az Uniónak a Szerződésekben meghatározott hatásköreit”, az Európai Unió működéséről szóló szerződés 345. cikke pedig kimondja, hogy a Szerződések nem sérthetik a tagállamokban fennálló tulajdoni rendet. Utóbbi rendelkezés felhatalmazza a tagállamokat arra, hogy a tulajdoni rendet a területükön belül maguk határozzák meg, ideértve a haszonbérlet mezőgazdasági földterületek bérletével vagy vásárlásával kapcsolatos jogainak korlátozását is, és a Bizottság nem rendelkezik hatáskörrel arra, hogy e területen fellépjen.

Fenti tényezők figyelembevételével a Bizottság szolgálatai javasolni fogják, hogy a Bizottság a szóban forgó ügyet zárja le.

Amennyiben a panaszosok úgy ítélik meg, hogy olyan új információkkal rendelkeznek, amelyekre tekintettel a Bizottság újból fontolóra veheti az ügy lezárásával kapcsolatos javaslatot, az érintett információkat ezen értesítés közzétételétől számított egy hónapon belül juttathatják el a Bizottságnak. Amennyiben ilyen új információk benyújtására nem kerül sor, a Bizottság az ügyet lezárhatja.

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 57/09)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽¹⁾

„PRÉS-SALÉS DU MONT-SAINT-MICHEL”**EK-sz.: FR-PDO-0005-0813-25.06.2010****OFJ () OEM (X)****1. Elnevezés:**

„Prés-salés du Mont-Saint-Michel”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. A termék típusa:**

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása:

A „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” eredetmegjelöléssel ellátott hús 12 hónaposnál fiatalabb bárányok húsa, amelynek jellegzetes tulajdonságai a tengeri árterületeken való legelésnek köszönhetően alakulnak ki. A bárányok „Suffolk”, „Roussin”, „Rouge de l'Ouest”, „Vendéen”, „Cotentin”, „Avranchin”, „Charollais” fajtájú kosok vagy olyan gazdaságból származó anyaállattól született kosok utódai, amelyek engedéllyel rendelkeznek a sós mocsarak legeltetésre való használatára. A tenyésznőstények a sós mocsarak legeltetésre való használatára engedéllyel rendelkező gazdaságból származó olyan anyajuhok utódai, amelyek a földrajzi területen nevelkednek.

A hasított testnek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- súlya legalább 14 kg,
- a test kevésbé telt: „az egyenes vonalútól a szubkonkávig terjedő tartományban” helyezkedik el, „izmoltsága a középestől az erőteljesig” terjedő (U, R és O osztály az EUROP-minősítés szerint),
- a faggyúsági állapot az „enyhétől a faggyúval borítottig” terjed (az EUROP-minősítés szerinti 2. és 3. osztály),
- a külső és a belső szilárd zsír egyenletesen oszlik el a testen, színe a fehértől a fehér-krémszínűig terjed.

A húst hűtve kínálják. A kiolvasztott hűtött hús nem megengedett.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

A bárányok és az anyajuhok eledelét túlnyomó részt a sós rétek legelői biztosítják. A bárányok nevelése az alábbi egymást követő időszakból áll: a születést követő időszak, a legeltetési időszak a tengeri árterületen, és esetleg az utóhizlalási időszak.

⁽¹⁾ Felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

- A születést követő, legalább 45, de legfeljebb 105 napig tartó időszak alatt a bárányok fő tápláléka az anyatej; esetleg tejpor, zöldtakarmány vagy koncentrált takarmány is adható.
- A tengeri árterületeken legalább 70 napig tartó legeltetés alatt a bárányok a kijelölt, különálló legeltetési területeken található sós réteken, dagály esetén pedig az e célra kijelölt területen tartózkodnak. Táplálékuk főleg (a legelésen felül esténként legfeljebb napi 400 g koncentrált takarmány adható) vagy kizárólag fű.
- A (tengeri árterületeken folyó legeltetés ideje alatt kizárólag lelegelt fűvel táplált bárányok esetében) fakultatív, évszaktól függően legfeljebb 30 vagy 40 napig tartó utóhizlalási időszak alatt a bárányokat takarmánnyal és koncentrált táppal etetik, a sós mocsaras területeken ilyenkor már nem legeltetik.

A tenger árterületén történő legeltetési idő – beleértve azokat a napokat is, amikor dagály idején a sós mocsaras legelőterület víz alá kerül, és az állatok az erre a célra kijelölt legelőre vonulnak vissza – minden esetben legalább az állat élettartamának felét teszi ki.

Az állattartás különböző szakaszaiban elfogyasztott takarmány a földrajzi területről származik, és friss fűből áll, amelyet az állatok azonnal lelegelnek, vagy szénaként, illetve silózott, 50 %-ot meghaladó szárazanyag-tartalmú szénaként kapnak, valamint gyökerekből, gumókból és zöldségekből tevődik össze.

2013. június 1-je óta tilos az állatokat silózott kukoricával etetni.

Az állattartás különböző szakaszaiban az anyajuhoknak, illetve a bárányoknak adott koncentrált takarmány az alábbi összetevőkből állhat:

- gabonák magva, illetve az abból származó termékek és melléktermékek: árpa, kukorica, búza, tritikálé és zab,
- olajos magvak és az azokból származó termékek és melléktermékek: szója-, napraforgó-, repce- és lenpogácsa, szójabab, valamint szójahéj,
- fehérjenövények: borsó, csillagfűrt, lóbab,
- gumók, gyökerek, valamint az azokból származó termékek és melléktermékek: répaszelet,
- zöldtakarmány: lucerna, szalma,
- melasz: nádmelasz,
- adalékanyagok,
- ásványi anyagok, vitaminok.

A takarmány 100 %-ban, a koncentrált takarmány pedig 50 %-ban a földrajzi területről származik.

A gazdaságban a juhállomány takarmányozása során kizárólag a géntechnológiával nem módosított növények, társtermékek és takarmány alkalmazása megengedett. A termék előállítása során felhasznált táplálék – a tejtermékeket leszámítva – semmilyen állati eredetű terméket nem tartalmazhat.

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

Születés, nevelés és vágás.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” eredetmegjelöléssel ellátandó hús azonosítása és címkézése a hűtőteremben történő szárítást követően a hasított testen történik. A címkézés során a fő részeken: a lapockán, a bordán és a combon letörölhetetlen tintával feltüntetik a „Prés-salés MSM” feliratot tartalmazó eltávolíthatatlan jelölést.

A hasított testet és az abból származó húsrészeket az utolsó forgalmazóhoz jutásig olyan címkével kell ellátni, amelyen fel kell tüntetni legalább:

- a megjelölés elnevezését,
- az „OEM” vagy az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezést,

- az európai uniós „OEM” szimbólumot,
- a tenyésztő nevét,
- a tenyészet számát,
- az állat nemzeti azonosító számát,
- a vágás napját,
- a vágás helyét és a vágási számot,
- „az állat levágásának időpontja és a végfelhasználó részére történő kiskereskedelmi értékesítés közötti érlelési idő legfeljebb 4 teljes nap” megjegyzést.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület, amelyen belül a bárányok születése, nevelése és vágása történik, Manche és Ille et Vilaine megye következő 42 járását foglalja magában (ebből 6 csak részben fekszik az említett megyékben):

Manche megye:

Avranches, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Bréhal, Bricquebec, Cherbourg-Octeville, Cherbourg-Octeville-Sud-Ouest, Coutances, Ducey, Equeurdreville-Hainneville, Granville, la Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Lessay, Montmartin-sur-Mer, Les Pieux, Pontorson, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Ovin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Tournaville, Valognes és Vesly járás valamennyi települése.

Haye-du-Puits járás települései, Appeville, Coigny, Cretteville, Houtteville, Prétot-Sainte-Suzanne és Vindefontaine település kivételével.

Saint-Sauveur-Lendelin járásban Muneville-le-Bingard és La Ronde-Haye település.

Ille et Vilaine megye:

Antrain, Dol-de-Bretagne, Fougères-Nord, Fougères-Sud, Louvigné-du-Désert, Pleine-Fougère, Saint-Aubin-du-Cormier és Saint-Brice-en-Coglès járás valamennyi települése.

Cancale járásban La Fresnaie, Hirel és Saint-Benoît-des-Ondes település.

Saint-Aubin d'Aubigné járásban Andouillé-Neuville, Gahard, Romazy, Saint-Aubin-d'Aubigné, Sens-de-Bretagne és Vieux-Vy-sur-Couesnon település.

Vitré-est és Vitré-ouest járásban Balazé, Châtillon-en-Vendelais, Montautour, Princé, Saint-M'Hervé és Vitré települések.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A földrajzi terület a Normann-Breton-öböl mentén helyezkedik el, Manche és Ille-et-Vilaine megye tengerparti részét foglalja magában. A terület egyediségét a partvidék fontossága, valamint a tenger, illetve az óceán erős éghajlati hatása adja. Az állatok fő eledelét azok a szóban forgó földrajzi terület belsejében található rétek – sós vagy gyepes mocsarak – biztosítják, amelyeket rendszeresen elborít a tenger. A sós mocsarak a dagálykor elárasztott területek felső részét képezik. A Mont-Saint-Michel-öböl és a Cotentin-félsziget nyugati torkolatvidékének belsejében helyben keletkeztek azokon a hullámoktól és áramlatoktól védett helyeken, ahol így finom üledék képződhet. A sós mocsarak nagyon finom szemű, magas mésztartalmú tengeri iszapból és homokból álló üledéken („tangué”) alakulnak ki. Ezeket a területeket mély csatornák barázdálják, amelyek másodlagos csatornába ágaznak. A füves területeket ez a rendkívül sűrű csatornahálózat szabdalja több egységbe, megnehezítve a juhok mozgását.

Az ún. halofita növényekből álló növényzet jól tűri a talaj sótartalmát és a dagályt. Ezek közül több, így a tengeri mázpázsit (*puccinellia maritima*), a tengerparti kígyófü (triglochin maritima) vagy – különösen fagyott állapotban – a tengeri porcsin (*halimione portulacoides*) a „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” jelöléssel ellátott bárányok igen kedvelt és egyben fő tápláléka.

A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

A Mont-Saint-Michel-öbölben folyó báránytenyésztés a 10. század óta igazolható, amikor is a helyi szerzetesek jogot kaptak arra, hogy juhokat tartsanak. Ugyanebben az időszakban a lessay-i apátság alapító okirata utal a cotentini kikötők vidékén folyó juhtartásra, megemlítve, hogy az apátság két aklot kapott adományként. Később, 1181-ben az apátság tizede többek között a kétharmad részben beszolgáltatandó juhgyapjából állt (II. Henrik chartája).

A 20. század első feléig a bárányokat 2–4-es csoportokba osztva, egymáshoz rögzítve terelték, a Mont-Saint-Michel-i polderek kivételével, ahol a juhász viszonylag nagy nyájakat terelt a sós mocsarakon. A 20. század második felében alakult ki a szakosodottabb, építményes állattartás.

A térség fizikai korlátainak ellensúlyozására a tenyésztők mindig úgy választották ki a tenyészállatokat, hogy ezáltal a nőstények ivadéknévelő képességei, az állatok ingatag talajon való közlekedési képessége, valamint a bárányoknál a sós mocsári növények vegetációs időszakához alkalmazkodó növekedési ütem kerüljön előtérbe. Ennek megfelelően a nőstények a nyájból származnak, a hímeiket pedig, amelyek a sós mocsári életfeltételekhez jól alkalmazkodó, és viszonylag lassabb izomnövekedésű fajtából valók, a gazdaságon kívülről vásárolják.

A helyi báránytartás kialakulásában szerepet játszott az állatoknak szánt építmények megjelenése, valamint a tengeri mocsarak közelében fekvő földterületeken elhelyezkedő mezők használatba vétele. Ezek elengedhetetlenek az állatok befogadásához ellés idején, és amikor a tengeri árterületen levő legelőket dagálykor elönti a víz.

A nyájon belül az egyedek nagyon különböző növekedési ütemének és az éghajlati kockázatoknak az ellensúlyozására a tenyésztők a helyi adottságoknak megfelelő stratégiákat dolgoztak ki. Amennyiben az állatok elhelyezésére szolgáló építmény a part közelében helyezkedik el, az állatok este, a legelést követően kiegészítő takarmányt kaphatnak. Amennyiben az építmény távolabb található, a tenyésztőnek nem marad más választása, mint hogy az állatot a levágást megelőzően utóhízlalja. A takarmány túlnyomó részét a földrajzi területen állítják elő, habár egy része – elsősorban a nitrogéntartalma – azon kívülről is származhat.

E különleges tenyésztési módnak és a tenyésztők, a hentesek, illetve a böllérek közötti kapcsolatnak köszönhetően kialakult azoknak a közeli vágóhidaknak a köre, ahol fennmaradtak a juhok vágásához szükséges eszközök, valamint szakértelem. A vágással kapcsolatos különleges szakértelem többek között abban nyilvánul meg, hogy az állatoknak a vágóhídra érkezés és a levágás között csak rövid ideig és kényelmes körülmények között kell várakozniuk, maga a vágás, a bőr lefejtése, a kizsigerezés különösen kíméletes, a testet borító zsírréteget megóvó és a hasított test bármilyen szennyeződését megakadályozó módon megy végbe. A hűtőteremben történő hűtés és az érlelés szintén szabályozott körülmények között történik. Az ismertetett műveletek elvégzése után kerül sor a hasított test megfelelő ségének értékelésére, különösen a zsírmínőség és a vágott test külleme szempontjából.

5.2. A termék sajátosságai:

A vágott test jellegzetessége az azon egyenletesen eloszló, fehér színű, szilárd zsír. A test enyhén vagy teljesen faggyúval borított, kevésbé telt, a combok meglehetősen hosszúkásak. A hús jellegzetes élénk rózsaszínű, rostjai hosszúak, ezen kívül jellemző rá a márványosság (az izmok közötti zsírszövet jelenléte). Az elkészített hús különösen lédús, és fogyasztáskor erőteljes és tartós ízelet hagy a szájban. Faggyúíz nem érezhető.

A hús egyedi tulajdonságát már régóta elismerik, ahogy arról az 1691 nyarán Pontorsonba látogató rouen-i tudós és irodalmár, Pierre Thomas du Fosse szavai is tanúskodnak: „A tengerparti füvek olyanok, mint a vad kakukkfű. Olyan fenséges ízt kölcsönöznek a bárányhúsaknak, hogy az ember legszívesebben otthagyná a pulykát és a foglyot cserébe ezért a finom húsert”.

Ezt a régi keletű hírnevet nemrégiben a Caen-i Fellebbviteli Bíróság 1986. január 24-i ítéletében is megerősítette, miszerint az olyan bárányok, amelyeket rendszeresen olyan területen legeltetnek, amelyet időszakosan tenger borít, általában „moutons de prés-salés” elnevezés alatt ismeretesek, és az ily módon tartott állatok húsa elismerten egyedi tulajdonsággal rendelkezik.

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

A „Prés-salés du Mont-Saint-Michel” eredetmegjelöléssel rendelkező hús és előállítási területe közötti kapcsolat alapja az, hogy az állatok fő táplálékául a sós mocsarak sajátos növényzete szolgál, valamint az a fizikai aktivitás, amit a juhok azért kénytelenek kifejtteni, hogy ehhez a táplálékhoz hozzájussanak. A területhez kötődő kapcsolat szempontjából ez a fizikai aktivitás meghatározó a Mont-Saint-Michel-öböl nagy területű sós mocsarai és Cotentin valamivel szerényebb füves részeket magában foglaló kikötői területei vonatkozásában. A sós mocsarak által kínált növények takarmányértéke meglehetősen gyenge, és mivel azok a konkrét fűfajták, amelyekkel a juhok táplálkoznak, csak elszórtan fordulnak elő, az állatoknak hosszú utat kell megtenniük, amíg elegendő táplálékot találnak. Ezzel magyarázható testük meglehetősen karcsúsága és húruk erőteljes színe.

A hús ezen említett tulajdonságaihoz hozzájárulnak még a süppedős és mély csatornahálózattal szabdalalt, mostoha éghajlati viszonyoknak kitett talaj e további sajátosságai is. Ilyen nehéz feltételek mellett az állatokat nem szabad túl fiatalon a sós mocsárra eresztetni, ugyanakkor megfelelően hosszú ideig kell ott legelniük ahhoz, hogy e speciális táplálkozás hatása teljes mértékben megnyilvánulhasson a hús jellemzőiben.

E tartási feltételek hatására az állatoknak – túl azon, hogy küllemük kevésbé telt – szilárd és kevés zsírt tartalmazó húruk van, valamint egyedi aromájuk, amelyben faggyúíz nem érezhető.

E tulajdonságok annak köszönhetően máig megmaradtak, hogy az állatok vágása a gazdaságok közelében történik. Ebből a közelségből adódóan a szállítási idő rövid, aminek köszönhetően elkerülhető, hogy az állatokat stressz érje, aminek következtében romolhat a hús minősége. Ily módon megmaradnak a tenyésztés során megszerzett érzékszervi tulajdonságok. Ezenkívül e juhtenyésztési módnak köszönhetően a földrajzi területen található vágóhidakon kialakulhatott és fennmaradhatott a szóban forgó alapanyagot tiszteletben tartó különleges szakértelem (amelynek elemei a testet borító zsírréteg megőrzése, a hasított test lemosásának tilalma), megkönnyítve annak ellenőrzését, hogy betartják-e a hasított testek megfelelőségére vonatkozó előírásokat.

A terméket a gasztronómiai szakemberek által is elismert ízletességének köszönhetően már több mint egy évszázada nagy hírnév övezi, amit bizonyít az, hogy fogyasztói ára a hagyományos bárányhús áránál 50–100 %-kal magasabb.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet ⁽²⁾ 5. cikkének (7) bekezdése)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPresSalesMontSaintMichel.pdf>

⁽²⁾ L. 1. lábjegyzet.

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 57/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS”

EK-sz.: LT-PGI-0005-0853-28.01.2011

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Lietuviškas varškės sūris”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Litvánia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.3. osztály: Sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Lietuviškas varškės sūris” érleletlen túrósajt, amelynek alakja háromszög alapú, sarkainál lekerekített hasábra emlékeztet, szélesebb végén pedig a sajt szárításához használt, összecsomózott vászonruha nyoma látható. Frissen, füstölve, szárazon sütve és szárítva fogyasztható. A sajt készítése az ősi módszerrel történik, mely szerint a tejet erjesztő anyagok használata nélkül, kizárólag egy tejsavbaktérium-tenyésztet segítségével alvasztják meg. Jellegzetes alakját akkor nyeri el, amikor az alvadéket kézzel a hagyományos háromszög alakú vászonzsákokba töltik, majd ezeket a szélesebb végükön összecsomózzák, és ezután összepréselik. A sajthoz tetszés szerint adható só és/vagy fűszernövények. A sajtdarabok mérete tervezett felhasználásuktól függ és néhány száz grammtól 5 kilogrammig vagy akár azon túl is terjedhet. A sajt készítése során nem használnak adalékanyagokat, sem ízesítőket, színezékeket.

J e l l e m z ő k

Szín: A friss, illetve a szárított sajtdarabok színe fehér vagy sárgás. A sült sajtdarabok színe a sárgástól a barnásig terjed, külsejük adott esetben fűszerekkel és/vagy fűszernövényekkel van megszórva, belsejük fehér vagy sárgás. A füstölt sajtdarabok külső felszíne sötétsárga vagy barna, míg belsejük fehér vagy sárga.

Állag: Míg a friss sajt puha, homogén, viszonylag sűrű állagú és szeleteléskor morzsalódhat, megsütve homogén, sűrű állagú és rugalmas, füstölve pedig homogén, sűrű állagú és morzsalódik. A szárított sajt állaga homogén, a sajt kemény, nehezen szeletelhető és törésre morzsalódik. Ha a sajtot fűszerekkel készítik, a fűszerek eloszlása nem feltétlenül egyenletes.

Aroma és íz: jellegzetesen tejsavas, enyhén érezhető benne a felhasznált fűszerek (kömény, só stb.) íze és aromája. A füstölt sajtnak felismerhetően füstös aromája és íze van.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendelet helyébe a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet lépett.

Fizikai-kémiai jellemzők:

- az összetevőktől függően a „Lietuviškas varškės sūris” lehet 7–25 %-os, vagy alacsony (legfeljebb 0,5 %-os) zsírtartalmú (tömegarányosan),
- a szárazanyag-tartalom a sajt zsírtartalmától és a további feldolgozástól függ. A friss, a sült és a füstölt sajtokban el kell érnie a 31 %-ot, a szárítottakban pedig legalább a 67 %-ot,
- az aktív savasság pH-értékének el kell érnie legalább a 4,3 %-ot.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

- tehéntej,
- mezofil tejsavbaktérium-kultúra,
- só,
- Litvániában honos fűszernövények (kömény, fokhagyma, menta stb.).

A „Lietuviškas varškės sūris” előállításához használt alapanyagok a meghatározott földrajzi területen kívülről is érkehetnek.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

Nincsenek konkrét minőségi előírások vagy a származásra vonatkozó korlátozások.

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

A „Lietuviškas varškės sūris” előállításának lépései:

- a tej standardizálása, pasztörizálása, hűtése és fermentálása,
- a tejsavó elkülönítése,
- az alvadék tömörítése,
- a sajt formázása és préselése: A túrómasszát kézzel kis, háromszög alakú, vékony, szövött anyagból készült zsákocskákba (túrózsákba) töltik. Ezeket a szélesebb végükön szorosan összecsomózzák. A kívánt nedvességtartalom eléréséig a masszát súlyok alá vagy présbe helyezik,
- a sajt előállítása: A megformázott sajtot 6–12 °C közötti hőmérsékletre hűtik és kiveszik a túrózsákából. Füstölt, sült vagy szárított sajt készítésénél a füstölésre, sütésre vagy szárításra a hűtést követően kerül sor. Fűszerekkel ízesített sült sajt előállításakor a sajtot először bedörzsölik a fűszerek és a só keverékével, majd sütés előtt legalább 12 órán át pihentetik egy 10–20 °C közötti hőmérsékletű helyiségben.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A „Lietuviškas varškės sūris” sajtot az előállítás helyszínén csomagolják, mivel a termék – különösen a friss sajt – könnyen morzsalódik, és nehezen szeletelhető, ezért csomagolás céljából más helyre történő szállítása ártana küllemének és minőségének. Eltarthatósága is rövid, és fennáll a termék baktériumokkal történő megfertőződésének veszélye.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Azon termelők, akik a „Lietuviškas varškės sūris” sajtot a közzétett termékleírásnak megfelelően állítják elő, jogosultak a „Lietuviškas varškės sūris” terméknév címkézés, reklámozás és forgalomba hozatal során történő használatára.

A termék címkéjén fel kell tüntetni:

- az adott termelő nevét,

- a sajt tömegszázalékban kifejezett zsírtartalmát vagy a „liesas” (alacsony zsírtartalmú) megjelölést,
- az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szavakat és/vagy az uniós szimbólumot.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A kérelem által érintett földrajzi terület a Litván Köztársaság teljes területét magában foglalja. A „Lietuviškas varškės sūris” hagyományos előállítása régóta folyik a meghatározott földrajzi terület teljes egészén, míg a környező régiókban e sajtot kizárólag Fehéroroszország ma is jórészt litvánok lakta területein készítik. E különleges, kizárólag Litvániában előállított és az országban mindenütt ismert termék kialakulása Litvánia földrajzi elhelyezkedésére és lakosainak életvitelére vezethető vissza.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Litvánia kis ország, területe csupán 65 300 km², ami alig haladja meg egy-egy tagállam bizonyos régióinak méretét. A sajtot Litvánia egész területén régóta fogyasztják, így az „Lietuviškas varškės sūris” elnevezéssel vált ismertté.

Mivel Litvániában a későn bekövetkező iparosodást megelőző időkben a népesség nagy része önellátó gazdaságokban élt, a vidéki emberek étrendjének alapját hosszú időn át a gabonafélék és tejtermékek képezték.

Litvániában már a középkorban készítettek túrót, és különböző majorok 16. századi leltárában már találhatók erre vonatkozó írásbeli utalások. Azokon a településeken, ahol kenyérsütő kemencén főztek, az aludttejes edényt a kemencébe tették, amikor az már nem volt túl forró, és addig hagyták benne, amíg a szivacsos, sárga fehérjék a felszínre nem emelkedtek. Miután az edényt kivették a kemencéből, a tartalmát háromszög alakú túrózsákba öntötték, majd felakasztották szikkadni. Ezt követően a megszáradt túrót különleges sajtolókba tették, vagy egy kőnehezékekkel ellátott deszka alá helyezve kemény felületre (asztalra, lócára vagy egyéb vízszintes felületre) fektették. Amikor az időjárás nedves volt – például tavasszal vagy ősszel –, a túró felületét gyakran bakteriális „rúzsréteg” vagy penész lepte el, ezért a túrót úgy tartósították, hogy közepes hőmérsékletű kemencében kissé megsütötték, vagy megfűstölték. A hosszabb időre tartálékolt túródarabokat megszárazították.

5.2. A termék sajátosságai:

Jellegzetes, ugyanakkor egyszerű készítési módja miatt – amely nem igényel sem oltást, sem érlelést, csak a tej erjesztését, majd pedig a túró sajtolását és formázását, ami után a túrosajtot lehet sózni, majd szárítani, fűstolni vagy sütni – a „Lietuviškas varškės sūris” lehetővé tette a gazdaságokban élő emberek számára, hogy a téli időszakra is halmozzanak fel tartalékokat, amikor a tehenek teje általában elapadt.

A „Lietuviškas varškės sūris” különlegessége hagyományos, igencsak munkaigényes előállítási módjában rejlik, amely a mai napig változatlan formában maradt fenn. Az előállításához felhasznált alapanyagok a pasztörizált tehéntej és egy mezofil tejsavbaktérium-kultúra, amelynek a sajt tejsavas ízét köszönheti. A túrómasszát kézzel tömlik a hagyományos, vékony szőtesből készült, háromszög alakú zsákokba, amelyeknek szélesebb végét egy csomóval elkötik, ezzel megadva a sajtnak jellemző alakját: háromszög alapú hasábhöz hasonló, lekerekített sarkokkal, felületén pedig jól látható a vászonruha lenyomata, valamint annak redői ott, ahol az anyagot összecsomózták. A túrózsák alakját egyebek mellett az határozza meg, hogy a friss „Lietuviškas varškės sūris” morzsálódik, ezért azt könnyebb egy háromszög alakú, mint bármilyen más alakú zsákból kivenni. A „Lietuviškas varškės sūris” szerves része Litvánia konyhaművészeti, illetve nemzeti örökségének és imázsának.

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

A „Lietuviškas varškės sūris” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a sajt hírnevéhez fűződik, amelyet jól illusztrálnak különféle irodalmi források, szakácskönyvek, valamint a sajt által a hétköznapi életben, az ünnepi időszakokban, valamint Litvánia képviselőjében élvezett népszerűség is.

1690-ben a Litvániában dolgozó protestáns lelkész, Theodor Lepner *Der Preusche Littauer* (A porosz litván) című könyvében a litván ételekről és italokról szólva a következőképpen írta le a „Lietuviškas varškės sūris” sajtot: „A következő módon készítik sajtaikat: a bőségesen sózott túrót egy darab szöttebe helyezik, összetekerik, hogy a savó kicsöpögjön, majd felakasztják a csűrben, hogy megszáruljon. Aztán a sajtot darabokra szeletelve eszik, és a vendégeket is ezzel kínálják. Olyan ízletesnek találják, mintha az a legkiválóbb holland sajtok egyike lenne.” Mintegy 300 évvel később Vilius Purnas *Nuo mamutų iki cepelinų* (A mamutól a burgonyagombócig, 1999) című könyvében ezt írta: „A »Lietuviškas varškės sūris« sajt készítése és fogyasztása egész Litvániára jellemző volt (nem csak egy adott etnográfiai területre), szomszédainknak pedig összefutott a nyál a szájukban, és kérték a receptet. A mi »Lietuviškas varškės sūris« sajtokunk, amelyet manapság köménnyel fűszerezve, frissen vagy szárítva láthatnak az üzletek kirakatában, azóta sem sokat változott.”

A „Lietuviškas varškės sūris” receptje szerepel a *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas* (A litván háziasszony, avagy hogyan fogyasszuk legízletesebben Isten ajándékait) című, első litván nyelvű szakácskönyvben, amelyet Tilžében (Tilsit) adtak ki 1893-ban, valamint az 1911-ben Sejnyben megjelent *Šeimininkėms vadovėlis* (Háziasszonyok kézikönyve) című szakácskönyvben is. A „Lietuviškas varškės sūris” receptje a tejfeldolgozó ipar szakembereinek összeállított szakirodalomban is megtalálható: szerepel pl. a Pienocentras (Tejfeldolgozó Szövetkezetek Központi Egyesülete) által 1947-ben kiadott *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* (A tejtermékek előállításának legfontosabb kérdéseire adott válaszok és útmutatások) című gyűjteményben, valamint az 1958-ban Vilniusban megjelent *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* (Tejtermékek értékesítése és fogyasztása) című könyvben. E „litván sajtként” ismert sajt fajta ipari előállítása a 19. század végén kezdődött. A tejfeldolgozó üzemekben a sajt előállítása manapság már gépesítve történik, de a túrómasszát az előző évszázadokhoz hasonlóan a mai napig kézzel töltik a túrózsákokba, és azokat szintén kézzel csomózzák össze. A házi sajt készítéshez a mai napig ugyanazokat a régi modell szerint készült préseket használják, mint egykor.

Litvániában a „Lietuviškas varškės sūris” még mindig szerves része különféle szertartásos összejöveteleknek, keresztelőknek, esküvőknek és egyéb családi eseményeknek, de ajándéknak is tökéletesen megfelel. A mindennapi életben is nélkülözhetetlen. Litvániában a friss sajtot önmagában, lekvárral vagy mézzel, illetve szendvicsekben szokás enni, a sült vagy füstölt „Lietuviškas varškės sūris” sajtot sörrel vagy a *gira* nevű, fermentált kenyértésztából készült itallal szokták fogyasztani, a szárított sajt ugyanakkor jó választás kirándulásokra vagy hosszabb utazásokra. Az ünnepekre szokás egy-egy nagyobb darab „Lietuviškas varškės sūris” sajtot készíteni. A 2007-es dalfesztivál alkalmából az ukmergėi tejüzemben készült egy 99 kg-os darab. A legnagyobb füstölt „Lietuviškas varškės sūris” sajtot, amely 12 kg-ot nyomott, 2009-ben készítették Szent Iván napja alkalmából Biržai járásban. 105 liter tejet használtak fel hozzá, és egy különleges kemencében két teljes napon át füstölték. Esküvőkön a koszorúslány egy nagy, ízletes, friss „Lietuviškas varškės sūris” sajttal díszíti az ünnepi asztalt, az esküvő második napjának reggelén pedig a menyasszony az ifjú pár meghitt és tartós szerelmének jelképeként szárított „Lietuviškas varškės sūris” sajtot ad a zenészeknek a reggeli ébresztő szerenádért.

A Rokiškis major múzeumában 2006 óta szervezik meg a „Sūrio kelias” (A sajtút) című oktatóprogramot. Évente mintegy 6 000 látogató ismerkedik meg a „Lietuviškas varškės sūris” készítésének régóta alkalmazott fogásaival és az ahhoz használt népi eszközökkel, közben pedig különféle sajtok kóstolására is van lehetőség. A „Lietuviškas varškės sūris” igen népszerű volt a „2009. évi Zöld Hét” elnevezésű, Berlinben megszervezett nemzetközi kiállítás látogatóinak körében.

A sajt készítőik évszázados tapasztalatának, szakértelmének és hozzáértésének köszönhetően a termelési folyamatot mára már hozzáigazították a modern körülményekhez, ugyanakkor sikerült megtartani a termék jellegzetes alakját és biztosítani annak minőségét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽³⁾ 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.zum.lt/index.php?-1085950496>

⁽³⁾ L. 2. lábjegyzet.

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 57/11)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot alapít a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

„PECORINO DI PICINISCO”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0859-28.02.2011

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Pecorino di Picinisco”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása:

A „Pecorino di Picinisco” nyers tejből készült, henger alakú, sík felületű, nyers sajttésztaú sajt.

A „Scamosciato” és „Stagionato” változatban fogyasztásra bocsátott „Pecorino di Picinisco” OEM sajt az alábbi tulajdonságokkal írható le:

— Scamosciato: érlelés: 30–60 nap; a sajtkorong átmérője: 12–25 cm között; oldalmagasság: 7–12 cm között; darabolás: 0,7–2,5 kg; kéreg: vékony és ráncos, szalmasárgába hajló; sajttészta: tömör szerkezetű, enyhén repedezett; szín: szalmasárgába hajló fehér; nedvességtartalom: kevesebb, mint 45 %; a szárazanyag zsírtartalma: kevesebb, mint 55 %; íz: édes, a hegyi legelők egyértelműen kivehető aromájával. Istállószag nem érezhető rajta.

— Stagionato: érlelés: 90 nap; a sajtkorong átmérője: 12–25 cm között; oldalmagasság: 7–12 cm között; darabolás: 0,5–2 kg; kéreg: vékony és ráncos, szalmasárgába hajló; sajttészta: tömör szerkezetű, enyhén repedezett; szín: szalmasárga; nedvességtartalom: kevesebb, mint 35 %; a szárazanyag zsírtartalma: kevesebb, mint 55 %; íz: intenzív, testes, az érlelés során csípőssé válik, a hegyi legelők egyértelműen kivehető aromájával. Istállószag nem érezhető rajta.

— Előállítási idő: egész évben.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

A „Pecorino di Picinisco” előállítása kizárólag az előállítási területre jellemző fajták, azaz a Sopravissana, a Comisana, a Massese, vagy a felsorolt fajták legalább valamelyikének a keresztezéséből származó egyedek tejének felhasználásával történik. A Capra grigia ciociara, a Capra bianca Monticellana és

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet lép helyébe.

keresztezéseik helyi állományától származó kecsketej felhasználása legfeljebb 25 %-ban megengedett. A felsorolt fajtáktól származó kecsketej felhasználása kezdettől fogva bevett szokás, mivel hagyomány, hogy a birkanyájban mindig van néhány kecske is. A „Pecorino di Picinisco” OEM előállítása egyazon vagy több fejéből származó, kizárólag nyers teljes tej felhasználásával történik.

A többi felhasznált alapanyag is megfelel a helyi hagyományok szerint kialakult szempontoknak: a tej alvasztása ugyanis a 4. pontban körülírt előállítási területen tenyésztett, tejelő állatoktól, kecskegidától vagy báránytól származó alvadék felhasználásával történik.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

A juhoknak és kecskéknak adott takarmány legalább 70 %-a az előállítási területéről származik.

A legeltetés az előállítási területen található természetes legelőkön történik, és a takarmány alapját a kizárólag onnan származó friss takarmány képezi.

A legeltetési idő évente minimum 8 hónap.

A takarmány egész évben kiegészíthető olyan nyersanyagokkal, mint gabonafélék, fehérjenövények, illetve a malomipar és az olajipar melléktermékei, külön-külön vagy gyári keverékként, legfeljebb a napi fejadag 30 %-áig.

Ezenfelül adható még szálatakarmányok és hüvelyes pillangós növények szénája, valamint természetes legelőkről származó széna, amely az őszi-téli időszakban a takarmány jelentős részét teszi ki, a tavaszi-nyári időszakban azonban legfeljebb a napi fejadag 15 %-át.

Csak a nem tejelő állatoknak adható szenázs és szilázs.

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

Az egész előállítási folyamat (állattenyésztés, tejtermesztés, alvasztás, az alvadék kezelése, formázás, tisztítás, sózás és érlelés) a 4. pontban meghatározott földrajzi területen zajlik.

3.6. *A szeletelezésre, aprításra, előkészítésre, stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Az egész vagy darabolt sajtformán lévő címkén – az uniós jelölésen, valamint a törvényi követelményeknek megfelelő információkon túl – kötelező feltüntetni a következő információkat, világosan olvasható nyomtatott betűkkel:

- a „Pecorino di Picinisco” megjelölés, amelyet a Denominazione Origine Protetta vagy a D.O.P rövidítés követ,
- a termék logója,
- a „Scamosciato” vagy „Stagionato” típus megjelölése,
- a gyártó és csomagoló cég elnevezése, társasági formája és címe.

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

A „Pecorino di Picinisco” előállítási területe a Frosinone megyében található Valle di Comino egész területét magába foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Pecorino di Picinisco” OEM előállítási területe – ahol különösen elterjedt a pásztorkodás, és a juh- illetve kecskesajt gyártása – a (61 535 ha kiterjedésű) Valle di Comino völgyben található, amely tulajdonképpen egy medence Lazio déli részén, Frosinone megyében, néhány kilométerre Cassino-tól északra, és Sora-tól keletre, a Meta-Mainarde hegység nyugati vonulatában.

A részben a Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise (Abruzzo-i, Lazio-i és Molise-i Nemzeti Park) területét is érintő, 61 535 hektárnál valamivel többet felölelő területen 20 település található, környezeti szempontból jelentős mézskő-kiemelkedések, és nagy területen fekvő legelők jellemzik; utóbbiak jelentik a területén tenyésztett juhok és kecskék elsődleges táplálékforrását.

A terület éghajlata jobbra mérsékelt: az évi középhőmérséklet értékei a völgyben fekvő területeken 14 °C, és a hegység magasabb pontjain 5 °C között változnak. A csapadékmennyiség határozottan bőséges: az éves átlagszapadék az (520 m tengerszint feletti magasságban fekvő) Atina-i és a (740 m tengerszint feletti magasságban fekvő) Picinisco-i esőmérő állomáson mért 1 460 mm, és a hegycsúcsokon mért 1 600 mm között mozog.

A területen áthaladó vízfolyások a Liri mellékfolyói, tehát ahhoz a vízgyűjtőhöz tartoznak. Északról dél felé haladva négy medencét különböztethetünk meg: a Sora síkságot, a Lacerno patakot és a Fibreno folyót, a Valle di Comino-t a Melfa folyóval és annak mellékfolyóival, a Cassino síkságot a Rapido folyóval, végül a Rio Chiaro-t és a Rava-t, amelyek – bár mellékesen érintik a területet – a Volturno folyót táplálják. A területen lévő víztestek összterülete 100 hektár alatt van. Mivel nyaranta nincs szárazság – ami a terület mérsékelt időjárási viszonyainak bizonyítéka, és egyben a mediterrán éghajlattól való eltérés jele –, az itt tenyésztett juhok és kecskék fő táplálékforrásaként hasznosíthatók a területen megtalálható természetes rétek és legelők, amelyeken bőségesen teremnek a területre jellemző spontán termő növényfajták, mint például a pázsitfűfélék közül a *Bromus erectus*, a tollas szálkaperje (*Brachypodium pinnatum*), a *Sesleria tenuifolia*, a palkafélék (mint a *Carex kitaibeliana*, *Carex pairaei*, *Carex ovalis*, *Carex fusca*, *Carex hallerana*, *Carex pallescens*), és a hüvelyesek (mint az *Anthyllis montana*, *Anthyllis vulneraria* és a *Vicia hybrida*), a *Polypodium cambricum*, az *Asplenium onopteris*, az *Asplenium fissum*, a *Dryopteris pallida* ssp., a *Cerastium cerastioides*, a *Lychnis flos-cuculi*, a *Sedum cepaea*, az *Aphanes arvensis*, a *Mespilus germanica*, az *Astrantia tenorei*, a *Seseli montanum*, a *Grafia golaka*, az *Ammi visnaga*, az *Aster alpinus*, a *Taraxacum glaciale*, a *Reichardia picroides*, a *Juncus compressus*, és a törpeboróka (*Juniperus nana*).

Az említett hőmérsékleti értékekkel és csapadékmennyiséggel leírható különleges környezeti feltételek között, a hegyi réteken és legelőkön jellegzetes növénytakaságok fejlődtek ki.

E környezeti feltételek mellett fontos tényező az állatok hegyi legeltetése, amely a helyi történelmi-kulturális szokásokban gyökerezik, és egyúttal elsődleges szerepet játszik a termék tulajdonságainak kialakulásában. Ez a módszer lehetővé teszi, hogy az állatok az előállítási terület hegyi legelőin keressenek menedéket a nyári hőség, valamint az esetleges környezeti és táplálkozási stressz hatásai elől, amelyeknek nyaranta ki lennének téve a völgyben.

A termék előállításában az emberi tényező is fontos szerepet játszik, és lényegében a sajtkészítő mestereknek az előállítási fázisokban való jártasságában nyilvánul meg. A „Pecorino di Picinisco” előállításakor a sajtkészítő mesterek különös gondot fordítanak a tej feldolgozására. Az előállítási módszer szerint ugyanis a sajtkepződés nyers tej felhasználásával, tejsavbaktériumok hozzáadása nélkül, az alvadási hőmérsékletnek az alvadék tördelése idején történő fenntartásával történik.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Pecorino di Picinisco” íze eleinte édes, majd fokozatosan egyre erőteljesebbé és testesebbé válik, míg végül hosszabb érlelési idő esetén csípős lesz, a hegyi legelők egyértelműen kivehető aromájával; istállószag nem érezhető rajta. Sajtészta tömör, szalmaszárga.

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 „Pecorino di Picinisco” a származási területhez kötődő, a talaj- és éghajlati viszonyokra visszavezethető különlegességeknek, a pásztorok és sajtkészítő mesterek rátermettségének, a hagyományok megőrzésére, és a táj érintetlenségének megőrzésére való képességeknek a szerencsés találkozásából keletkezett.

A mérsékelt éghajlati körülmények és a pásztorok által hagyományosan alkalmazott hegyi legeltetés olyan tényezők, amelyeknek köszönhetően idővel lehetővé vált a legelők kihasználása, és a juh-, illetve kecsketenyésztésnek egy olyan technikája honosodott meg, amelynél az állatok kiváló minőségű takarmánya túlnyomórészt őshonos növényzetből áll. Az állatok tejében a legelőn töltött hosszú idő alatt

olyan anyagok – karotinoidok, terpének és többszörösen telítetlen zsírsavak – szaporodnak fel, amelyek jelentős mértékben hozzájárulnak a „Pecorino di Picinisco” sajttészta szalmasárga színének, valamint növényi esszenciákban bővelkedő illatának a kialakulásához.

Vannak a „Pecorino di Picinisco” sajtnak az előállítási technikával összefüggő tulajdonságai is, mint például az, hogy nyers tejből, tejsavbaktériumok hozzáadása nélkül, kecskegától vagy báránytól származó oltóanyagok felhasználásával készül, és nem elhanyagolható a sajtkészítő mesterek rátermettsége sem.

A nyers tej felhasználása révén a területen lévő legelőkön őshonos növényekkel táplálkozó tejelő állatokból származó aromás és mikrobiológiai összetevők egy része fennmarad.

A helyi sajtkészítő mestereknek a nyers tej feldolgozásával kapcsolatos ismeretei révén, továbbá annak köszönhetően, hogy az előállítás során nem juttatnak a tejbe tejsavbaktériumokat, és az alvadási hőmérsékletet az alvadék tördelése idején is fenntartják, lehetővé válik a tej jellegzetes mikroflórájának megtartása, ami kiemeli a sajt jellegzetes ízvilágát.

A sajtképződési hőmérsékletnek az alvadék-tördelés fázisában történő szabályozása elősegíti az aroma-összetevők megőrzését, valamint a kisebb mértékű savó-veszteséget, következésképp nagyobb a sajttészta nedvességtartalma, így az érlelés befejeztével a termék lágy és tömör állagú lesz.

A meghatározott előállítási területen tenyésztett, csak anyatejjel táplált, szoptatás után levágott báránytól vagy kecskegától származó alvadék alkalmazása tovább erősíti a tenyésztési és előállítási területről származó aroma-összetevőt. Az alvadék összetételét tekintve jelentős mértékben eltér a borjútól származó, folyékony vagy por alakú oltóanyagtól, mivel az utóbbi kettő gyakorlatilag egyáltalán nem tartalmaz zsírbontó enzimeket.

A természetes környezethez és a hagyományos előállítási módszerekhez kötődő tényezők összességének köszönhetően a „Pecorino di Picinisco” sajt minden más helyi és regionális terméktől különbözik.

A „Pecorino di Picinisco” régóta létezik – erről írások egész sora tanúskodik (említi a XVII. században élt Castrucci, az 1811-ből való Statistica Murattiana), valamint a Picinisco községben őrzött vaskos levéltári dokumentáció: szállítólevelek, a termék kis- és nagykereskedelmi forgalomba hozatalára kiadott engedélyek, adóbefizetést igazoló tanúsítványok. Az 1875–2000 közötti időszakban, az állatállomány összeírásai alkalmával az előállítási területen lévő községek – különösen Picinisco – területén nagyszámú juhot és kecskét regisztráltak, ami megerősíti a területnek a pásztorkodással, következésképp a sajtkészítéssel való összefonódását. Picinisco község, Fontitune és Valleporcina peremkerületeivel együtt, mondhatni, féltve óvta a pásztorkodás és a Pecorino juhsajt előállításának hagyományait, a termék tehát napjainkban méltán viseli a község nevét.

A „Pecorino di Picinisco” sajt határozottan érezteti jelenlétét a helyi gasztronómiában, hiszen a terület számos hagyományos receptjének összetevői között szerepel.

A „Pecorino di Picinisco” előállítási területén rendszeresen rendeznek vásárokat, szabadtéri ünnepeket és népiünnepélyeket a pásztorkodás és a juhsajt tiszteletére. Megemlíthetjük például a Picinisco városában évente megrendezésre kerülő pásztorfesztivált, a hegyünnepet, a történelmi fesztivált, a birkahús ünnepét, valamint az „abbuoto” (bárány májából és egyéb belsőségeiből készült étel) és a juhsajt ünnepét. Ezeken a rendezvényeken a „Pecorino di Picinisco” sajtot a terület jellegzetes terméként találjuk meg.

Napjainkban a termék jó hírnévnek és elismerésnek örvend a helyi és a megyei fogyasztók körében olyannyira, hogy vitathatatlan minőségi jellemzői és hagyományhűsége miatt számos elismerést kapott. Említésre méltó például a S. Giorgio akadémia Róma és Lazio megyei tagozatán elnyert Premio San Giorgio Bianco – a 2012-es év sajtja díj; a Pármai „Alma Ceseus per la sezione formaggi” (a sajtszekcióban kiírt Alma Ceseus) pályázaton, és a Torinói salone del gusto gasztronómiai seregszemlén

való részvétel. Ezenkívül a „Pecorino di Picinisco” sajtot számos – közszolgálati és kereskedelmi csatornán sugárzott – gasztronómiai témájú tévéműsor is említi.

A „Pecorino di Picinisco” elnevezés az idők során elterjedt – erről számlák, címkék, a legkülönbébb reklámanyagok, kiadványok tanúskodnak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikkének (7) bekezdése)

Ez a közigazgatási szerv a „Pecorino di Picinisco” OEM elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2010. december 3-i, 283. számú *Hivatalos Közlönyében* történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

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

vagy közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

⁽³⁾ L. 2. lábjegyzet.

2013-as előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	Az EU 22 hivatalos nyelvén	1 300 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves DVD	Az EU 22 hivatalos nyelvén	1 420 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	Az EU 22 hivatalos nyelvén	910 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 (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 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