

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 101



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

57. évfolyam

2014. április 5.

Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2014/C 101/01	Euroátváltási árfolyamok	1
2014/C 101/02	A közbeszerzéssel foglalkozó, érdekeltekből álló bizottsági szakértői csoport egyik tagjának lemondását követően új tag kinevezése	2
2014/C 101/03	Iránymutatás a regionális állami támogatásokról (2014–2020): az Európai Unió működéséről szóló szerződés 108. cikkének (1) bekezdése értelmében javasolt megfelelő intézkedések összes tagállam általi elfogadása	3

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2014/C 101/04	A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás	4
2014/C 101/05	A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás	5

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2014/C 101/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: COMP/M.7200 – Lenovo/IBM x86 server business) — Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2014/C 101/07	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 ...	7
2014/C 101/08	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 ...	10
2014/C 101/09	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján ...	15

Helyesbítések

2014/C 101/10	Helyesbítés a biogazdálkodással kapcsolatos technikai tanácsadással foglalkozó szakértői csoport tagjainak kinevezéséről és a tartaléklista összeállításáról szóló 2010/206/EU határozat módosításáról szóló, 2013. december 9-i bizottsági határozathoz (HL C 360., 2013.12.10..)	20
---------------	--	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2014. április 4.

(2014/C 101/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,3700	CAD Kanadai dollár	1,5100
JPY Japán yen	142,33	HKD Hongkongi dollár	10,6280
DKK Dán korona	7,4653	NZD Új-zélandi dollár	1,6025
GBP Angol font	0,82670	SGD Szingapúri dollár	1,7326
SEK Svéd korona	8,9598	KRW Dél-Koreai won	1 444,51
CHF Svájci frank	1,2235	ZAR Dél-Afrikai rand	14,5524
ISK Izlandi korona		CNY Kínai renminbi	8,5109
NOK Norvég korona	8,2125	HRK Horvát kuna	7,6385
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 510,85
CZK Cseh korona	27,429	MYR Maláj ringgit	4,4939
HUF Magyar forint	306,68	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,579
LTL Litván litász/lita	3,4528	RUB Orosz rubel	48,4650
PLN Lengyel zloty	4,1650	THB Thaiföldi baht	44,598
RON Román lej	4,4559	BRL Brazil real	3,1074
TRY Török líra	2,9290	MXN Mexikói peso	17,9586
AUD Ausztrál dollár	1,4810	INR Indiai rúpia	82,4700

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

A közbeszerzéssel foglalkozó, érdekeltekből álló bizottsági szakértői csoport egyik tagjának lemondását követően új tag kinevezése

(2014/C 101/02)

A közbeszerzéssel foglalkozó, érdekeltekből álló bizottsági szakértői csoport felállításáról szóló, 2011. szeptember 3-i bizottsági határozat (HL C 291., 2011.10.4., 2. o.) 4. cikkének, valamint az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* (HL C 301., 2013.10.17., 12. o.) közzétett pályázati felhívásnak megfelelően a Belső Piaci és Szolgáltatási Főigazgatóság főigazgatója 2014. március 5-én az alábbi személyt a hároméves megbízatás fennmaradó időszakára a szakértői csoport tagjává nevezte ki:

— BACIU Ioan

A személyes adatok összegyűjtése, feldolgozása és közzététele a 45/2001/EK rendelet rendelkezéseinek megfelelően történt.

Iránymutatás a regionális állami támogatásokról (2014–2020): az Európai Unió működéséről szóló szerződés 108. cikkének (1) bekezdése értelmében javasolt megfelelő intézkedések összes tagállam általi elfogadása

(2014/C 101/03)

A 2014–2020 közötti időszak tekintetében a regionális állami támogatásokra vonatkozó iránymutatás⁽¹⁾ 191. bekezdésében a Bizottság a következő megfelelő intézkedések elfogadását javasolta a tagállamoknak: valamennyi létező, a csoportmentességi rendelet hatálya alá nem tartozó regionális támogatási program, továbbá valamennyi regionális támogatási térkép alkalmazásának a 2014. június 30-án vagy azelőtt odaítélendő támogatásokra történő korlátozása; valamint a támogatott területek projektjei kapcsán speciális támogatásokat előírányzó, létező horizontális támogatási programok módosítása annak biztosítása érdekében, hogy a 2014. június 30-a után odaítélendő támogatás megfeleljen a támogatás odaítélése napján hatályos regionális támogatási térképnek. A Bizottság felszólította a tagállamokat, hogy 2013. december 31-ig erősítsék meg a javasolt megfelelő intézkedések elfogadását.

Az EK-Szerződés 93. cikkének alkalmazására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló, 1999. március 22-i 659/1999/EK tanácsi rendelet⁽²⁾ 19. cikkének (1) bekezdése értelmében a Bizottság ezennel nyugtázza, hogy valamennyi tagállam kifejezett és feltétel nélküli beleegyezését adta a javasolt megfelelő intézkedésekre vonatkozóan.

⁽¹⁾ HL C 209., 2013.7.23., 1. o.

⁽²⁾ HL L 83., 1999.3.27., 1. o.

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2014/C 101/04)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító közösségi ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom dátuma és időpontja	2014.3.17.
Időtartam	2014.3.17.–2014.6.30.
Tagállam	Európai Unió (minden tagállam)
Állomány vagy állománycsoport	RED/N3M
Faj	Vörös álsügérek (<i>Sebastes spp.</i>)
Övezet	NAFO 3M
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	03/TQ43

⁽¹⁾ HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2014/C 101/05)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító közösségi ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom dátuma és időpontja	2014.3.18.
Időtartam	2014.3.18.–2014.12.31.
Tagállam	Spanyolország
Állomány vagy állománycsoport	BUM/ATLANT
Faj	Kormos marlin (<i>Makaira nigricans</i>)
Övezet	Atlanti-óceán
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	04/TQ43

⁽¹⁾ HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: COMP/M.7200 – Lenovo/IBM x86 server business)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2014/C 101/06)

1. 2014. március 28-án az Európai Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Lenovo Group Limited (a továbbiakban: Lenovo, Hongkong) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás eszközvásárlás útján kizárólagos irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az International Business Machines Corporation (a továbbiakban: IBM, Egyesült Államok) vállalkozás egy része felett. A Lenovo Group Limited az IBM x86 szerverüzletágát és a kapcsolódó hálózati eszközöket kívánja megszerezni.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Lenovo esetében: asztali személyi számítógépek és notebookok, munkaállomások, szerverek, háttértármeghajtók és informatikai irányítási szoftverek fejlesztése, gyártása és értékesítése,
- az IBM x86 szerverüzletága esetében: az IBM x86 serversorozat és kapcsolódó termékek fejlesztése, gyártása, értékesítése és azokhoz tartozó szolgáltatások.

3. Az Európai Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. Az Európai Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. Az Európai Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be az Európai Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell az Európai Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.7200 – Lenovo/IBM x86 Server Business hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni az Európai 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
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5 o.

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

(2014/C 101/07)

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⁽²⁾

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ” (STAFIDA SOULTANINA KRITIS)

EK-szám: GR-PGI-0005-01058-16.11.2012

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης” (Stafida Soultanina Kritis)

2. Tagállam vagy harmadik ország

Görögország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Stafida Soultanina Kritis” kizárólag *Vitis vinifera* L.-ből előállított mazsola (malagaszőlő).

A termék az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

— Színe az arany és a barna között változik, íze édes, állaga puha, de húsos

— Cukortartalom: minimum 75 %

— Maximális nedvességtartalom: 16 %

A „Stafida Soultanina Kritis” az alábbiak szerint osztályozható:

— 0. sz.: válogatott malagaszőlő, nagyméretű, hozzávetőleg 170 bogyó/100 g (± 5 %), kocsány legfeljebb 2 %, levált szárdarabok száma legfeljebb 1/12,5 kg-os doboz, a gyümölcsbe ágyazódott szárdarabok száma legfeljebb 2/14 kg-os doboz, színe egységesen aranyszínű, illetve borostyánsárga, nagy tisztaságú, közvetlen fogyasztásra alkalmas.

— 1. sz.: válogatott malagaszőlő, nagyméretű, hozzávetőleg 200 bogyó/100 g (± 5 %), kocsány legfeljebb 2 %, levált szárdarabok száma legfeljebb 1/12,5 kg-os doboz, a gyümölcsbe ágyazódott szárdarabok száma legfeljebb 2/12,5 kg-os doboz, színe egységesen aranyszínű, illetve borostyánsárga, nagy tisztaságú, közvetlen fogyasztásra alkalmas.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

- 2. sz.: klasszikus malagaszőlő, hozzávetőleg 250 bogyó/100 g ($\pm 5\%$) méretű, kocsány legfeljebb 4 %, levált szárdarabok száma legfeljebb 2/12,5 kg-os doboz, a gyümölcsbe ágyazódott szárdarabok száma legfeljebb 2/12,5 kg-os doboz, színe egységesen borostyánsárga, illetve mogyoróbarna, közvetlen fogyasztásra vagy élelmiszeripari felhasználásra alkalmas.
- 4. sz.: klasszikus malagaszőlő, hozzávetőleg 290 bogyó/100 g ($\pm 5\%$) méretű, kocsány legfeljebb 4 %, levált szárdarabok száma legfeljebb 2/12,5 kg-os doboz, a gyümölcsbe ágyazódott szárdarabok száma legfeljebb 4/12,5 kg-os doboz, színe egységesen mogyoróbarna, illetve barna, közvetlen fogyasztásra vagy élelmiszeripari felhasználásra alkalmas.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)

A *Vitis vinifera* L. faj Sultanina fajtájához tartozó szőlőt Krétán termesztik és augusztus közepétől szeptember közepéig szüretelik. A szőlőt Krétán kell szüretelni, mivel az ottani forró és száraz éghajlat, valamint bőséges napsütés magas cukortartalmú szőlőt, majd pedig mazsolát eredményez, illetve annak érdekében, hogy a szárítás közvetlenül a szüretelés után megkezdődhessen és megelőzhető legyen a bogyók fűtről való leválás utáni esetleges károsodása.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

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

A szőlőt a meghatározott földrajzi területen termesztik és dolgozzák fel (ott állítanak elő belőle mazsolát). Hogy a nyersanyag (szőlő) minősége ne romoljon, a feldolgozást a szüretelést követően azonnal meg kell kezdeni, ezért erre a meghatározott földrajzi területen kell sort keríteni.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termék kizárólagos előállítási helye Kréta.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Kréta szigete Európa déli csücskében található. A szigeten főként annak földrajzi fekvése, éghajlata, valamint talajának szerkezete és minősége miatt alakult ki szőlőtermesztés. A földrajzi terület sajátos jellemzői az alábbiak:

- Kréta talaja kalcium-karbonátban gazdag.
- A szőlőfajták virágzásának időszakában az átlaghőmérséklet 20–21 °C, de akár a 25 °C-ot is elérheti, míg a bogyók növekedésének időszakában 24–29 °C, de adott esetben 34 °C-ra is felszökik.
- A relatív páratartalom alacsony, hozzávetőleg 50–73 % közötti.
- A csapadék 90 %-a október és április között hullik. A csapadék szintje hosszabb, 5–6 hónapos időszakon keresztül alacsony marad.
- A napsütéses órák átlagos száma meghaladja a napi 7,5 órát. A legtöbb napsütés júniusban, júliusban és augusztusban tapasztalható.

Az emberi tényező ugyancsak lényeges: a végtermékre jellemző szín nagy részben a helyiek azon szokásának köszönhető, hogy szárítás előtt lúgos oldatba mártják a szőlőt.

5.2. A termék sajátosságai

A „Stafida Soultanina Kritis” terméket aranytól barnáig terjedő szín, magas cukortartalom és alacsony nedvességtartalom jellemzi. A termék cukortartalma legalább 75 %, maximális nedvességtartalma pedig 16 %.

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 „Stafida Soultanina Kritis” egyedülálló termék, melynek sajátosságait Kréta talaja és meghatározó éghajlati viszonyai biztosítják. Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés bejegyzése iránti kérelmet a termék minősége indokolja (édesség, nedvességtartalom).

A Krétát jellemző mésztartalmú talajokon a növények jó ütemben növekednek, korán szüretelhetők és a magasabb cukortartalomnak köszönhetően kiváló minőségű gyümölcsöt adnak. Az alacsony csapadékmennyiség és a napsütéses órák magas száma a júliustól augusztusig terjedő időszakban – vagyis a szőlő érésekor – kedvező hatással van a cukortartalomra. Közismert, hogy az ebben az időszakban lehulló csapadék a szőlőben található cukor feloldódását eredményezi, mely befolyásolja a szőlő minőségét.

A termék színe az arany és a barna között változik, mely a fehér húsú szőlőfajtának (Sultanina), illetve a forró és száraz időjárásnak, valamint a napsütéses órák jellemzően magas számának köszönhető a malagaszőlő előállításának időszakában. A szőlő sötétedését a cukortartalom növekedésével inaktívvá váló enzimek okozzák. A forró és száraz időjárási körülmények, valamint a szőlő lúgos oldatba mártása szárítás előtt gyors vízvesztést és ezzel egy időben a cukortartalom növekedését eredményezi, így a sötétedés befejeződik, és a malagaszőlő felveszi a rá jellemző színt.

A nyári hónapok alatt tapasztalható alacsony (átlagosan 65 % alatti) relatív páratartalom megakadályozza a szőlőgombák szaporodását, ezért a végtermék ochratoxinoktól és egyéb mikotoxinoktól mentes. Emellett a páratartalom is kedvező, különösen a virágzás időszakában (60–70 %), így bőséges termést biztosít.

E szőlőfajta gazdasági jelentősége Krétán 1922 után kezdett nőni, amikor kis-ázsiai menekültek érkeztek a szigetre, magukkal hozva termesztési tapasztalataikat is. A szőlőfajta fokozatosan felváltotta a Tachtas fajtát, amelyet addig mazsola előállítása céljából termesztettek Krétán. A menekültek érkezését és a Sultanina-termesztés térnyerését követően hamarosan beindult a malagaszőlő-termelés. A történeti adatok megerősítik, hogy a „Stafida Soultanina” a két háború közötti időszakban már Kréta minőségi termékének számított, és az 1937-ben, illetve 1951-ben megrendezett 12. és 16. Szaloniki Nemzetközi Kereskedelmi Vásáron mindkét alkalommal minőségi díjat nyert. Ez jól bizonyítja a termék kivételes minőségét és elismertségét. A szőlőtermesztés széles körű terjedésének eredményeként 1941-ben megalakult a Sultanina-termelő Szövetkezetek Egyesülete (Κοινοπραξία Συνεταιριστικών Οργανώσεων Σουλτανίνας [ΚΣΟΣ]). A Sultanina termesztésének gyors terjedése lényegében a termékért a II. világháború előtt és röviddel azt követően fizetett kedvező piaci áraknak, a szőlőtermesztés céljára alkalmas, kitűnő talajnak és éghajlati viszonyoknak, a termék elsőrangú minőségének, valamint a termékre az 1960-as évekig nyújtott állami ártámogatásnak köszönhető.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_stafidaskritis151013.pdf

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

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

(2014/C 101/08)

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

„JAMÓN DE SERÓN”

EK-szám: ES-PGI-0005-01052 – 29.10.2012

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Jamón de Serón”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.2. osztály: Húsból készült termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain és Chato Murciano fajták valamelyikéhez tartozó vagy ezek keresztezéséből származó sertés (nőstény vagy herélt kan) combjából készített, gömbölyű alakú, természetes úton tartósított – szárított és érlelt – sonka, lábszárral együtt, bőrrel vagy bőr nélkül, amely utóbbit „V” alakú bevágással távolítják el. A sonka színe vörös, vágási felülete csillogó, zsírja az izmot részben átszővi, íze kissé édeskes, enyhén sós, közepesen erős vagy intenzív aromával. A zsír kenhető állagú, csillogó sárgásfehér színű, édeskes ízű, erőteljes aromájú.

A sonkát a következő két kategóriában hozzák forgalomba:

A „S-XVI” kategóriába tartozó sonka: minimális súly 7 kg, az előállítás időtartama több mint 16 hónap.

Az „S-XX” kategóriába tartozó sonka: minimális súly 8 kg, az előállítás időtartama több mint 20 hónap.

A természetes szárítási-érlelési folyamat mindkét kategória esetében – Serón környezeti viszonyai mellett – legalább 12 hónapig tart.

A nyersanyag sótartalma (nátrium-klorid) legfeljebb 5 %, a combcsont fejtől 4 cm-re harántirányban kivágott, lebőrözött minta elemzése alapján. A sonka tömegének a teljes folyamat során legalább 35 %-kal kell csökkennie, vagy ha ez nem következik be, a sonkát a meghatározott legrövidebb érlelési időnél két hónappal hosszabb ideig kell érlelni. Azok a sonkák, amelyek az átvétel után elvégezték a „V” alakú bevágást, további 3 %-os tömegvesztésig szenvednek el.

A termék, amennyiben minősége és nyomonkövethetősége biztosított, csomagolva, kicsontozva vagy szeletelve kerülhet forgalomba.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Sertéscomb: A Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain és Chato Murciano fajták valamelyikéhez tartozó vagy ezek keresztezéséből származó sertés combja.

A nyers tömeg az S-XVI kategóriába tartozó sonka előállítása esetén legalább 11 kg (bőrrel együtt), az S-XX kategóriába tartozó sonka előállítása esetén pedig legalább 12,5 kg (bőrrel együtt). A sonka elkészítéséhez nőstények és herélt kanok combját használják fel.

A zsírréteg vastagsága a bőrös sonka esetén 2,5 cm, a „V” alakú bevágással ellátott sonka esetén 2 cm. A zsír vastagságát a lábszárcsont, illetve a sípcsont és szárcsapocscsont által alkotott egyenlő oldalú háromszög csúcsában kell megmérni.

Háj: Annak érdekében, hogy az előállítási folyamat alatt biztosítható legyen a termék minőségének megőrzése, és megmaradjon a termék szép külleme, ugyanannak a sertésnek a háját használják fel.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

–

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

A „Jamón de Serón” előállításának azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, időrendi sorrendben a következők:

1. A sertéscomb átvétele
2. Első véreztetés
3. Sózás
4. Mosás
5. Második véreztetés
6. Sózás utáni kezelés
7. Természetes szárítás-érlelés
8. Zsírozás és utóérlelés

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

–

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az OFJ-vel ellátott, csomagolt vagy csomagolás nélküli készterméken egyedi tervezésű címkét vagy jelzést helyeznek el.

Az oltalom alatt álló sonka címkéjén vagy kereskedelmi csomagolásán kötelező jól látható módon feltüntetni az „Indicación Geográfica Protegida »Jamón de Serón«” („Jamón de Serón” oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot. A címkéket egyedi sorszámmal kell ellátni, aminek célja kizárólag a tanúsított termék nyomunkövethetőségének biztosítása.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Jamón de Serón” előállítása kizárólag Serón közigazgatási területén belül történik, amely 167 km²-t tesz ki.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék és az előállítási terület közötti kapcsolatot a környezet sajátosságai és a termék közötti ok-okozati viszony, valamint a termék hírneve teremti meg.

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők:

Serón közigazgatási területe az Almanzora folyó medencéjében fekszik, ahol sivatagi és sztyeppei éghajlat uralkodik, és amely az európai kontinens legszárazabb medencéjének tekinthető.

Serón az Almanzora folyó vízgyűjtő medencéjében (Almería tartományban) található, amely Spanyolország keleti partvidékének déli vidékén, az ország délkeleti részének félsivatagos régiójában húzódik. A területet a 0,2 és 0,5 közötti szárazsági index, a rendkívüli mennyiségű napenergia – a napsütéses órák száma évente átlagosan 3 000 – és a kevés, évi átlagban kevesebb mint 400 mm csapadék jellemzi. A száraz éghajlat egyrészt annak köszönhető, hogy a terület Spanyolország délkeleti részén fekszik, amelyet a kelet-andalúziai Betikai-hegység megvéd az Ibériai-félszigetet nyugat-keleti irányban átszelő, esőt hozó atlanti szelektől.

Másrészt Serón éghajlatának sztyeppei jellegét szűkebb földrajzi elhelyezkedése is magyarázza: a település az Almanzora folyó völgyének felső vidékén, a Filabres-hegység északi lejtőin, 800 és 900 méter közötti magasságban fekszik, így természeti környezetére a középhegységi mediterrán növényzet jellemző, éghajlata pedig sajátos mikroklima, amelyet a szárazság és az alacsony relatív páratartalom (nyáron 55 %, télen 70 %), a hűvös, de általában fagymentes tél (téli középhőmérséklet 4,6–5,5 °C) és az enyhe, 23 °C alatti középhőmérsékletű nyarak jellemeznek. E területen általában igen nagy az évszakokon belüli és az évszakok közötti hőingadozás (18–19 °C). Végül – ami a hústermékek természetes szárítási-érlelési folyamata szempontjából rendkívül fontos – e térséget az egész évben állandóan fújó, enyhe, száraz, 5–7 m/s sebességű északkeleti szelek, valamint a napsütéses órák magas száma (évi 3 000) jellemzik.

Mindezek a tényezők együttesen igen kedvező éghajlati viszonyokat teremtenek a „Jamón de Serón” természetes szárításához és érleléséhez.

Emberi tényezők:

A hagyományos, nagyméretű és magas zsírtartalmú seróni sonka jellegzetességei azokra a szelekciós és házi tenyésztési gyakorlatokra vezethetők vissza, amelyeket a XVI. században a seróni tanács határozott meg a sertések tenyésztésére és vágására vonatkozó szabályzatban, és amelyek egészen a XX. századig fennmaradtak. A nagyméretű sertésfajták szelektálása és a házi vágást megelőző több mint 1 éves hizlalás eredményeként hagyományosan nagyméretű, magas zsírtartalmú és vastag zsírréteggel körülvett sonkák készülnek e területen. E vastag zsírréteggel rendelkező termék előállítási gyakorlata a mai napig fennmaradt, és Serón valamennyi szárítójában változatlan módon választják ki a valódi „Jamón de Serón” készítéséhez szükséges tulajdonságokkal rendelkező alapanyagot.

5.2. A termék sajátosságai

A „Jamón de Serón” sajátosságai – amelyek összefüggenek az előállítási folyamattal – a következőkben foglalhatók össze:

- A hagyományos sonka nagyméretű, magas zsírtartalmú, hosszú érlelési idejű: a tartósítás időtartama az alapanyagként szolgáló sertéscomb súlyától függően 16–20 hónap, ezen belül legalább 12 hónapig tart a Serón környezeti feltételei közötti természetes szárítás-érlelés.
- A sonkát édeskés íz, alacsony sótartalom, valamint erőteljes aromák jellemzik. A sonka zsírja részben az izomszövetbe épül be, ennek köszönhetően alakulnak ki a sonka jellegzetes aromái a szárítási-érlelési folyamat során. Serón sonkakészítő mesterei e sajátossága miatt hívják a terméket „jamón caliente”-nek, azaz „tüzes” sonkának.

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 termék és a földrajzi terület közötti ok-okozati kapcsolat a sonka jellemzőin alapul, noha a termék hírneve is erősíti ezen ok-okozati viszonyt.

A termék sajátos jellemzői és a földrajzi terület közötti ok-okozati kapcsolat

Nagyméretű, magas zsírtartalmú, hosszú tartósítási idejű sonka

A hagyományos, nagyméretű, magas zsírtartalmú seróni sonka jellegzetességei a helyiek által a XVI. század óta őrzött házi sertésenyésztési, vágási és tartósítási gyakorlatokra vezethetők vissza.

A sertéscomb nagy mérete és vastag zsírrétege miatt a sonkának hosszú, több mint 16 hónapos – vagy a nagyobb tömegű combok esetében akár több mint 20 hónapos – tartósítási időre van szüksége ahhoz, hogy az előírt 35 %-os tömegcsökkenés bekövetkezzen. A hosszú tartósítási idő magában foglal egy legalább 12 hónapon át tartó, Serón környezeti feltételei közötti természetes szárítási és érlelési folyamatot, amely alatt a sonka ki van téve az évszakok közötti hőingadozásnak (a decemberi középhőmérséklet 4,6 °C, a júliusi pedig 23 °C) és a páratartalom esetleges változásának (55 %-os nyári és 70 %-os téli relatív páratartalom), így végbemennek a „Jamón de Serón” jellegzetes aromáinak kialakulásához feltétlenül szükséges folyamatok, éspedig a zsírszövet cseppfolyósodása, az izomszövetbe való beszívargása és biokémiai beépülése.

A természeti és az emberi tényezők kölcsönhatásának eredményeképpen kialakulnak a termék jellemzői, sajátos fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságai: az édeskés íz, az alacsony sótartalom és az erőteljes aromák.

Édeskés ízű, alacsony sótartalmú sonka

A „Jamón de Serón” hagyományos sózási gyakorlata közvetlenül összefügg a magas zsírtartalmú nyersanyag kiválasztásával, másrészt pedig Serón sajátos mikroklimatikus viszonyaival. Mindkét tényező elősegíti, hogy a sonka tartósítási folyamata során szükséges mikrobiológiai és enzimegyensúlyt minimális mennyiségű só hozzáadásával el lehessen érni, ez biztosítja a késztermék sajátos jellemzőit: édeskés ízt és alacsony sótartalmát.

A sonka zsírosodása megóvjaa a sovány izomszövetet a mikrobás elváltozástól, valamint biztosítja a zsíros és a sovány szövetek biokémiai összeépüléséhez szükséges molekulákat, amelyeknek a késztermék édes íze köszönhető.

Serón két olyan környezeti tényezővel rendelkezik, amelyek az egész tartósítási folyamat alatt és különösen a természetes feltételek közötti szárítás-érlelés során elősegítik a sonka dehidratációját, csökkentve a víz aktivitását és gátolva ezáltal a baktériumok szaporodását és az enzimtevékenységet:

- az egész évre jellemző alacsony átlagos relatív páratartalom (55 % nyáron és 70 % százalék télen) magas nedvességgradienst biztosít a sonka számára, ami elősegíti annak természetes dehidratációját és a vízakktivitás (aw) csökkenését;
- az egész évben állandóan fújó, enyhe és száraz szelek biztosítják a folyamatos levegőcserét, és a sonka felszínéről eltávolítják a nedves réteget, elősegítve a természetes dehidratációt és csökkentve a vízakaktivitást (aw).

Erőteljes aromájú sonka

A sonka zsírájának kiválasztódása a tartósítási folyamat és a Serón környezeti feltételei közötti természetes szárítás-érlelés sajátos, a termék különleges minősége szempontjából meghatározó jelensége. A Serónra jellemző, évszakokon belüli és évszakok közötti jelentős hőingadozás lehetővé teszi a sonka zsírszövetének cseppfolyósodásához szükséges minimum hőmérsékleti küszöbérték (22–26 °C) elérését, amely – az egész évre jellemző alacsony (75 % alatti) relatív páratartalommal párosulva – elősegíti a sonka belső zsírtartalmának kiválasztódását és a felszín felé áramlását, ezáltal pedig az izomszövetbe való beépülését, valamint ezt követően a zsírok és a fehérjék biokémiai összekapcsolódását. A sonka természetes szárítása-érlelése során így bekövetkező biokémiai összeépülés alakítja ki a „Jamón de Serón” erőteljes és jellegzetes aromáját. Serón sonkakészítő mesterei e sajátossága miatt hívják a terméket „jamón caliente”-nek, azaz „tüzes” sonkának.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

A termékleírás teljes szövege elolvasható a következő linken:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf

vagy közvetlenül elérhető Andaluszia kormánya mezőgazdasági, halászati és vidékfejlesztési minisztériuma honlapjának nyitóoldalán keresztül (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), a következő útvonalon: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/ „Jamones y Paletas”. A termékleírás a termék elnevezése alatt található.

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

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

(2014/C 101/09)

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

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről ⁽²⁾

„ПОЛЕ ТРАПЕЗИЦА” (ROLE TRAPEZITSA)

EK-szám: BG-TSG-0007-01020-23.07.2012

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

Csoportosulás vagy (adott esetben) szervezet neve: Сдружение Традиционни сурово-сушени месни продукти (Szdruzenie Tradicionni szurovo-szuseni meszni produkti; Hagyományos, Szárított, Nyers Húsipari Termékek Szövetsége [STSSMP])

Cím: bul. Shipchenski prohod, bl. 240, vh. A, ap. 6., et. 3, 1111 Sofia, Bulgária

Tel.: +359 29712671

Fax: +359 29733069

E-mail: office@amb-bg.com

2. Tagállam vagy harmadik ország

Bulgária

3. Termékleírás

3.1. Bejegyzendő elnevezés(ek) (az 1216/2007/EK rendelet 2. cikke)

„Поле Трапезица” (Role Trapezitsa)

3.2. Az elnevezés:

☒ önmagában különleges

☐ a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

A „Role Trapezitsa” elnevezés a bolgár cárok régi fővárosa, Veliko Tarnovo mellett emelkedő történelmi jelentőségű Trapezica (Trapezitsa) hegy nevéből származik. Az elnevezés anélkül került be a köznyelvbe, hogy a földrajzi terület szerepet játszott volna a termék előállításában. Az elnevezés önmagában különleges, mivel Bulgária-szerte használják és ismerik, története és hírneve pedig hosszú évekre nyúlik vissza. A terméket továbbra is ezen a néven állítják elő, és országsszerte ezen a néven ismerik.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendelet helyébe az 1151/2012/EU rendelet lépett.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

- ☒ Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
☐ Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.5. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)

A „Role Trapezitsa” préselt, szárított, nyers hústermék, amelyet hűtött vagy fagyasztott sertéstárból és só, valamint friss fűszernövények (fekete vagy fehér bors és fokhagyma) keverékéből, szarvasmarha-vakbélbe vagy kollagénfóliába, valamint sonkahálóbba töltve, majd zsineggel összekötve állítanak elő. A termék a bél és a külső csomagolás eltávolítása után azonnal fogyasztható.

Fizikai jellemzők: forma és méret

Legalább 3 cm vastag, henger alakú, lapított, hosszúkás termék.

Kémiai jellemzők

- víztartalom: az össztömeg legfeljebb 38,0 %-a,
- konyhasótartalom: az össztömeg legfeljebb 4,5 %-a,
- a késztermék maradéknitrit-tartalma: legfeljebb 50,0 mg/kg,
- pH: legalább 5,4.

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés és szín: vékony rétegben fehér nemes penésszel borított egyenletes felület.

Vágásfelület: sima, egyenletes, amelyben a hús színe rózsaszínes vörös, a zsírdaraboké a fehértől a halvány krémszínig terjed.

Állag: tömör és rugalmas.

Íz és illat: jellegzetes, kellemes, enyhén sós, a fokhagyma és a fekete bors könnyen felismerhető aromájával.

A „Role Trapezitsa” egészben, darabolva vagy szeletelve, vákuumcsomagolásban, valamint celofán- vagy védőgáz csomagolásban hozható forgalomba.

3.6. A 3.1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék vagy élelmiszer előállítási módjának leírása (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)

100 kg termék összetevőinek aránya:

Hűtött vagy fagyasztott sertéstárja

- fűszerek:
 - 400 g fekete vagy fehér bors,
 - 100 g fokhagyma,
- sókeverék: 4,50 kg konyhasó; antioxidánsként 40 g aszkorbinsav (E300); tartósítószerként 100 g kálium-nitrát (E252) vagy 85 g nátrium-nitrát (E251); 500 g finomított kristálycukor,
- szarvasmarha-vakbél, kollagénfólia, sonkaháló, élelmiszer-ipari felhasználáshoz engedélyezett zsineg.

Az előállítás módja

A „Role Trapezitsa” előállításához 5,6–6,2 pH-értékű hűtött vagy fagyasztott sertéstestjét használnak. A sertéstestjét henger alakúra formázzák és tiszta sózóedénybe helyezik. A sókeverék alkotóelemeinek egyenletesebb eloszlása érdekében a többi összetevőt csak a nitrátok és a só elkeverése után adják a keverékhez. A húst kézzel vagy mechanikus eljárással sózzák. A sózott tarjadarabokat műanyag vagy rozsdamentes acél tárolóedényekben szorosan egymásra helyezik, és hűvös, 0–4 °C-os hőmérsékletű hűtőházban érlelik.

A húsdarabokat négy-öt nappal később átrendezik (az alsó darabok kerülnek felülre, a felsők alulra), és a korábbiakkal megegyező körülmények között legalább 10–12 napig továbbérik, amíg a só teljesen és egyenletesen át nem járja őket. A sózási szakaszt követően a húst szarvasmarha-vakbélbe vagy kollagénfóliából készült műbélbe töltik. Minden egyes darabot zsineggel csigavonalban átkötve vagy hálóval bevonva fa- és/vagy fémkeretekre (rudakra) akasztanak, és azokat rozsdamentes acélból készült, kolbászszárításra szolgáló görgős állványokra helyezik. Az egyes húsdarabok nem érhetnek egymáshoz. Legfeljebb 24 órán keresztül 12 °C alatti hőmérsékleten szikkadnak az állványon. Szikkasztás után a hússzáritó állványon tárolt termék természetes szellőzésű vagy légkondicionált, szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú szárítókamrákba kerül. A szárítás 12–17 °C-on, 70–85 %-os páratartalom mellett történik. Három-öt nap szárítást követően a „Role Trapezitsa” hústerméket 12–24 órán keresztül préselik. Az első préselésre akkor kerül sor, amikor a „Role Trapezitsa” tapintásra már száraz, és felületét vékony kéreg borítja. A húsdarabokat préselés előtt vastagság szerint szét kell válogatni. A préselést általában két-három alkalommal megismétlik. A szárítási szakasz addig tart, amíg a hús tömör, rugalmas állagú nem lesz.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)

A „Role Trapezitsa” különleges tulajdonsága a következő jellemzőknek köszönhető:

- Lágy textúra és zamatosság — a „Role Trapezitsa” kiváló minőségű, márványos textúrájú sertéstestjéből készül. Az összetevők felhasználási módjának és a hagyományos előállítási eljárásnak (különösen a szárítás és préselés módjának) köszönhetően a késztermék jellegzetesen lágy és zamatos.
- Íz és illat — a „Role Trapezitsa” jellegzetes ízének és illatának egyik titka a fűszerezés, elsősorban a gondosan válogatott és megfelelő mennyiségben kimért, a sertéstestje ízét jól kiegészítő fokhagyma. A termék különleges aromája és íze annak is köszönhető, hogy hosszú ideig szárítják a bélben.
- Forma — a termék alakja jellegzetesen lapított, amelyet préselésnek köszönhetően nyer el. A „Role Trapezitsa” további sajátossága, hogy a húst szarvasmarha-vakbélbe vagy kollagénfóliába töltik, sonkahálóra tekerik, és hogy különleges, lapított alakját a többszöri préselésnek köszönhetően nyeri el, emiatt pedig könnyen megkülönböztethető az ugyanilyen jellegű hústermékek közé tartozó egyéb, szárított, nyers, aprítatlan húskülönlegességektől.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)

A bolgár hústermékek hagyományos és jellegzetes csoportját alkotják az aprítatlan húsból előállított nyers, szárított húskülönlegességek. Ezek sertés-szűzpecsenyéből vagy -tarjából készülnek. A „Role Trapezitsa”, amelyet Bulgáriában több mint 30 éve hagyományos módon állítanak elő, az említett termékcsoportba tartozik.

A receptúra szabványosítására először a szófiai Nemzeti Szabványügyi Bizottság által 1975-ben kiadott BDS 2984-75 számú, „Sertésrolád” című szabvány útján került sor, amelyet a BDS 2984-84 számú, „Role Trapezitsa” című szabvány követett. A „Role Trapezitsa” előállításának módját először a DSO Rodopa és a bolgár Húsipari Intézet 1981-ben kiadott, a hústermékek előállításával kapcsolatos előírásokat tartalmazó „Сборник технологични инструкции за производство на месо произведенија” (Szbornik technologiczni insztrukcii za proizvodstvo ma mesni proizvedenija, Gyártási útmutató hústermékek előállításához) című dokumentum írja le. A dokumentumban ismertetett módszer és receptúra a mai napig használatos.

A szabványok bevezetésének fő célja az volt, hogy a szárítási szakaszban a hús megfelelő érésének – ami e terméktípus előállításának kulcsfontosságú és hagyományos eleme – szavatolása érdekében egységes szabályok meghatározásával megőrizték az eredeti receptúrát, és egységesítik a hústermék előállításának módját. Az érlelési folyamat során a hús mikrobiológiai, biokémiai, valamint fizikai-kémiai változásoknak köszönhetően alkalmassá válik a közvetlen fogyasztásra, és különleges érzékszervi, táplálkozás-élettani és biológiai tulajdonságokra tesz szert. A mikroflóra fontos szerepet játszik ebben a folyamatban. A különleges mikroflóra természetes kiválasztódásának lényeges feltétele a préselésre szolgáló fatáblák hagyományos használata szárítás közben. A préselés nemcsak a lapított forma kialakítása szempontjából bír jelentőséggel, hanem mert az érés és a száradás mellett a késztermék minőségét meghatározó egyéb jellemzőkre is befolyással van; a préseléssel elkerülhető a termék felületi rétegeiben intenzíven, a közepében korlátozottan végbemenő tömegcsökkenés okozta egyenetlen mértékű száradás, amely minőségromláshoz vezetne.

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK rendelet 4. cikke)

A termék előállítása során és után a következő szempontokat ellenőrzik:

- a felhasznált húsösszetevők megfelelése a termékleírás 3.6. pontjában meghatározott követelményeknek,
- a receptúrában a húsösszetevőkre és sókeverékre vonatkozóan előírt arányok betartása: az ellenőrzést a sókeverék kimérésekor és a húsösszetevőkkel történő elkeverésekor végzik, továbbá ellenőrzik azt is, hogy az összetevők és adalékanyagok mennyisége egyezik-e a receptúrában leírtakkal,
- a 3.6. pontban ismertetett előállítási mód betartása a tarjánhús henger alakúra formázása és azt követő szózása során,
- a 3.6. pontban ismertetett előállítási mód betartása a szózott hús bélbe töltésekor,
- a hús szikkasztása és szárítása közben a hőmérséklet és páratartalom ellenőrzése, többek között a termék szemrevételezése útján,
- a szárítási folyamatot követően a termék szemrevételezéssel történő ellenőrzése annak megállapítása érdekében, hogy megfelel-e a termék a külső megjelenéssel és színnel kapcsolatos követelményeknek,
- a késztermék érzékszervi vizsgálata annak megállapítása érdekében, hogy vágásfelülete, állaga, aromája és íze megfelel-e a 3.5. pontban ismertetett követelményeknek,
- a késztermék jóváhagyott laboratóriumi módszerekkel végzett vizsgálata annak megállapítása érdekében, hogy fizikai-kémiai tulajdonságai megfelelnek-e a 3.5. pontban szereplő előírásoknak.

A fent említett szempontokat évente ellenőrizni kell. Ha bármelyik szakaszban szabálytalanságra derül fény, az ellenőrzéseket gyakrabban, fél évente kell elvégezni.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek**4.1. Név és cím**

Név: Q Certificazioni S.r.l.

Cím: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni SI, OLASZORSZÁG; ul. Leonardo da Vinci 42a, 4000 Plovdiv, BULGÁRIA

Tel./fax: +359 32649228

Mobiltelefonszám: +359 897901680

E-mail: office@qci.bg

☐ állami ☒ magán

4.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai

A 4.1. pontban említett ellenőrző szerv ellenőrzi a termékleírásban meghatározott összes kritériumnak való megfelelést.

HELYESBÍTÉSEK

Helyesbítés a biogazdálkodással kapcsolatos technikai tanácsadással foglalkozó szakértői csoport tagjainak kinevezéséről és a tartaléklista összeállításáról szóló 2010/206/EU határozat módosításáról szóló, 2013. december 9-i bizottsági határozathoz

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 360., 2013. december 10.)

(2014/C 101/10)

A tartalomjegyzékben és a 13. oldalon, a címben, illetve a (4) és (5) preambulumbekkezdésben, az 1. cikkben és a 2. lábjegyzetben:

a következő szövegrész: „2010/206/EU határozat”

helyesen: „2010/C 262/03 határozat”;

az (1) és (2) preambulumbekkezdésben:

a következő szövegrész: „2010/206/EU bizottsági határozat”

helyesen: „2010/C 262/03 határozat”

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU