

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 302



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

60. évfolyam

2017. szeptember 13.

Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2017/C 302/01	Euroátváltási árfolyamok	1
2017/C 302/02	Bizottsági közlemény az állami támogatás visszatérítésére 28 tagállamban 2017. október 1. után alkalmazandó aktuális kamatlábakról és referencia-/leszámítolási kamatlábakról (Közzétéve a 2004. április 21-i 794/2004/EK bizottsági rendelet (HL L 140., 2004.4.30., 1. o.) 10. cikkének megfelelően.)	2

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2017/C 302/03	Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	3
---------------	---	---

HU

IV

(Tájékoztatók)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2017. szeptember 12.

(2017/C 302/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1933	CAD Kanadai dollár	1,4477
JPY Japán yen	130,93	HKD Hongkongi dollár	9,3235
DKK Dán korona	7,4400	NZD Új-zélandi dollár	1,6343
GBP Angol font	0,89878	SGD Szingapúri dollár	1,6074
SEK Svéd korona	9,5355	KRW Dél-Koreai won	1 346,05
CHF Svájci frank	1,1444	ZAR Dél-Afrikai rand	15,4800
ISK Izlandi korona		CNY Kínai renminbi	7,8024
NOK Norvég korona	9,3593	HRK Horvát kuna	7,4513
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 751,56
CZK Cseh korona	26,105	MYR Maláj ringgit	5,0120
HUF Magyar forint	307,11	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,765
PLN Lengyel zloty	4,2549	RUB Orosz rubel	68,3844
RON Román lej	4,6018	THB Thaiföldi baht	39,522
TRY Török líra	4,0948	BRL Brazil real	3,7117
AUD Ausztrál dollár	1,4847	MXN Mexikói peso	21,1297
		INR Indiai rúpia	76,4385

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

Bizottsági közlemény az állami támogatás visszatérítésére 28 tagállamban 2017. október 1. után alkalmazandó aktuális kamatlábokról és referencia-/leszámítolási kamatlábokról

(Közzétéve a 2004. április 21-i 794/2004/EK bizottsági rendelet (HL L 140., 2004.4.30., 1. o.) 10. cikkének megfelelően.)

(2017/C 302/02)

Az alapkamatlábak kiszámítása a referencia-kamatláb és a leszámítolási kamatláb megállapítási módjának módosításáról szóló bizottsági közleménynek (HL C 14., 2008.1.19., 6. o.) megfelelően történt. A referencia-kamatláb alkalmazásától függően az e közleményben meghatározott megfelelő kamatfelárat még hozzá kell adni az alapkamatlábhoz. A leszámítolási kamatláb esetében ez azt jelenti, hogy 100 bázispontos kamatfelárral kell növelni az alapkamatlábat. A 794/2004/EK rendelet módosításáról szóló, 2008. január 30-i 271/2008/EK bizottsági rendelet kimondja, hogy amennyiben külön határozat másképpen nem rendelkezik, a visszatérítési kamatlábat szintén úgy kell kiszámolni, hogy 100 bázisponttal kell növelni kell az alapkamatlábat.

Módosított kamatlábak félkövéren szedve.

Az előző táblázat a HL C 278., 2017.8.22. szám 12. oldalán jelent meg

Alkalmazás kezdete	Alkalmazás vége	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2017.10.1.	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	0,65
2017.9.1.	2017.9.30.	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,65
2017.8.1.	2017.8.31.	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,78
2017.6.1.	2017.7.31.	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,37	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
2017.5.1.	2017.5.31.	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,44	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
2017.4.1.	2017.4.30.	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	0,83	0,44	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
2017.3.1.	2017.3.31.	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
2017.1.1.	2017.2.28.	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2017/C 302/03)

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

„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”**EK-sz.: DE-PGI-0105-01219 – 2014.4.7.****OFJ (X) OEM ()****1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme**

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☐ Előállítási eljárás
- ☐ Kapcsolat a földrajzi területtel
- ☐ Címkézés
- ☐ Nemzeti előírások
- ☐ Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. A módosítás(ok) típusa

- ☒ Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása
- ☐ Azon bejegyzett OEM vagy OFJ leírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. Helyébe a 1150/2012/EU rendelet lépett.

- ☐ 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)

Kért módosítások:

b) Leírás:

A 3.2. pontban a következő alpontok módosulnak:

1. A következő mondatban:

„Ezen túlmenően a „Bayerisches Rindfleisch”-nek meg kell felelnie a hasított testekre vonatkozó közösségi osztályozási rendszer E, U, ill. R izmoltsági osztályainak, a faggyúborítottsági osztály pedig 2 és 4 közötti lehet.”

az „ill. R” szöveg helyébe az „R, ill. O” szöveg lép.

2. A következő bekezdésben:

„Borjú: legalább 5 hónapos korban elválasztott, legfeljebb 8 hónapos vágási korú, minimum 120 kg, maximum 220 kg súlyú állat” a „legalább 5 hónapos” szöveg helyébe a „legalább 6 hónapos” szöveg lép.

3. A „Szarvasmarha:” szót követő bekezdésben a következő félmondatban:

„A bikák vágási súlya legfeljebb 430 kg”

a „430” helyébe „480” lép.

4. Az utolsó mondat:

„Tehenek esetében a vágási kor legfeljebb hét év, a vágási súly pedig maximálisan 450 kg lehet.” a következőképpen módosul:

„Tehenek esetében a vágási kor legfeljebb tizenegy év, a vágási súly pedig maximálisan 500 kg lehet.”

Indokolás:

1. pont:

Minden kategóriánál figyelembe kell venni az O osztályt is, mivel az ebbe az osztályba tartozó húst már az OFJ bejegyzése előtt is „Bayerisches Rindfleisch”-ként forgalmazták. Ez nem érinti hátrányosan a hús minőségét.

A fogyasztók teljesen más kritériumok alapján vásárolnak marhahúst, mint a minőségi osztályok. Sokkal inkább döntő kritérium a hasított test szóban forgó része, a hús származása, valamint az előállítási mód.

2. pont:

A borjúkat át kell állítani a szálastakarmányra. Hogy ez megtörtént-e, az egyrészt a hús színéről, másrészt pedig az emésztőrendszer kifejltségéről ismerhető fel. Már pusztán azáltal, hogy egy hónappal megnövelik a legkorábbi vágási kort, egyértelműbben látható mind a hús színe, mind pedig az emésztőrendszer kifejltsége. Ez jelentősen megkönnyíti az ellenőrzést.

Ugyanakkor mindez nem érinti hátrányosan a hús minőségét és a fogyasztóknak a húsról alkotott értékítéletét.

3. pont:

Az eredeti kérelem benyújtásakor 430 kg-ban állapították meg a bikák maximális vágási súlyát, ami túl alacsony érték. Ha 480 kg-ra növelik ezt a súlyhatárt, az várhatóan nem érinti hátrányosan a hús minőségét és a fogyasztóknak a húsról alkotott értékítéletét.

4. pont:

A „Bayerisches Rindfleisch” előállításához használható fajták különösen hosszú életűek. Sok olyan tejelő tehén van például, amely 10–20 alkalommal is tejel. Ezeket az állatokat is mindig „Bayerisches Rindfleisch”-ként forgalmazták. A tehének vágási korára vonatkozó 7 éves felső határ akár ahhoz is vezethet, hogy túl korán cserélik le az állatokat, ami ellentétes a fenntarthatóság elvével. Ugyanakkor nincsenek negatív következményei, hanem sokkal inkább pozitív hatásai vannak a húsmínőségre annak, ha hét évről tizenegy évre emelik a vágási kort, a minőséget pedig a többi meghatározott paraméter (a DFD hús kizárása, a legfeljebb 6,0 pH-érték) amúgy is biztosítja. Ahogy arra az ARGE Alpen-Adria szövetség nevében J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto és Ch. Augustini által végzett vizsgálatok („A vágási kor és a húsmínőség jellemzői közötti kapcsolatok”) is rámutattak, a tarka szarvasmarhából készült tehénhús porhanyóssága 3,2 éves vágási kortól kezdve 6,6 éves vágási korig csökken. Kb. 7,9 éves vágási kornál a porhanyósság és a nyíróerő nagyjából azonos. A tarka szarvasmarhafajtánál a 10,4 évig terjedő korcsoportban javul a tehének hújának nyíróereje és porhanyóssága. Következésképpen a vágási életkor legfeljebb tizenegy évre történő emelése nem eredményezheti a húsmínőség romlását.

Ahogy a bikák esetében is szükség volt erre, a tehének maximális vágási súlyát 500 kg-ra kell emelni az állatok robusztussága és súlyuk alakulása miatt, különösen a „Bayerisches Rindfleisch” előállításához felhasznált tarka szarvasmarha esetében. A tarka szarvasmarhafajta tehenei 800 kg-ot is meghaladó élősúlyt érnek el, a vágási kitermelés pedig elérheti a 60 %-ot.

Az 5.3. pont a következőképpen módosul:

A következő mondat helyébe:

„A fogyasztóknak a „Bayerisches Rindfleisch”-ről alkotott értékítéletét az határozza meg, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” különlegessége a minőség, hírnév és a hús íze tekintetében a fentiekben leírt, tipikusan bajor fajtájú vágóállatokból, valamint az említett korú és súlykritériumoknak megfelelő vágóállatok húsmínőségéből ered.”

a következő szöveg lép:

„A fogyasztóknak a „Bayerisches Rindfleisch”-ről alkotott értékítéletét az határozza meg, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” különlegessége a minőség, hírnév és a hús íze tekintetében a fentiekben leírt, tipikusan bajor fajtájú vágóállatokból, a szarvasmarhahús-előállítás számára kedvező jó természeti adottságokból, valamint az említett kritériumoknak megfelelő vágóállatok húsmínőségéből ered.”

Indokolás:

Az 5.2. pont („A termék sajátosságai”) ismertette a termék minőségének lényeges kritériumait. A „Bayerisches Rindfleisch” kiemelkedő minősége, hírneve és íze a szarvasmarhafajtáknak, a szarvasmarhahús-előállítás számára kedvező jó természeti adottságoknak, valamint a vágóállatok fent ismertetett kritériumainak köszönhető. Ezzel kapcsolatban rögzíteni kell, hogy a tarka szarvasmarha mindig is egy nagyon robusztus és nehéz fajta volt, és ezeket a genetikai keretfeltételeket ki is használják.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”

EK-sz.: DE-PGI-0105-01219 – 2014.4.7.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Bayerisches Rindfleisch”/„Rindfleisch aus Bayern”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

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

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

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

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

A „Bayerisches Rindfleisch” (bajor szarvasmarhahús) olyan hasított test vagy darabolt hús, amely Bajorországban született, nevelt, hizlalt és a vágásig Bajorországban tartott (valamennyi kategóriájú) szarvasmarhafélékből származik. A „Bayerisches Rindfleisch” hasított testein nem lehetnek DFD húsról utaló jelek, pH-értéke pedig nem lehet 6,0 feletti. DFD hús alatt a sötétebb színű (Dark), feszes szerkezetű (Firm) és száraz tapintású (Dry) húst értjük. Az ilyen jellemzőkkel rendelkező hús minőségi hibásként sorolják be. Ezen túlmenően a „Bayerisches Rindfleisch”-nek meg kell felelnie a hasított testekre vonatkozó közösségi osztályozási rendszer E, U, R, ill. O izmoltsági osztályainak, a faggyúborítottsági osztály pedig 2 és 4 közötti lehet.

A természeti környezet és az éghajlati feltételek miatt a bajorországi fajtaösszetétel nagymértékben különbözik Németország más részeitől. Különösen az észak-német tartományokhoz képest jelentős az eltérés, ahol a nagy tejhozamú holstein-fríz fajta dominál, míg Bajorországban elsősorban a kettős hasznosítású tarka szarvasmarhafajta terjedt el több mint 80 %-os részarányával, amelyet a barna és sárga fajták követnek. Ezen túlmenően Bajorországban jelen vannak még a helyi viszonyokhoz alkalmazkodott murnau-werdenfelsei és pinzgau-i szarvasmarhafajták is. A „Bayerisches Rindfleisch” azonban csak a hagyományosan bajor fajtákból, a tarka, barna, sárga, pinzgau-i és murnau-werdenfeldi szarvasmarhákból származhat.

Az oltalom alatt álló „Bayerisches Rindfleisch” marhahúsnak a vágóállatok fajtájától függően a kor és a hasított súly tekintetében a következő követelményeknek is meg kell felelnie.

Borjú: legalább 6 hónapos korban elválasztott, legfeljebb 8 hónapos vágási korú, minimum 120 kg, maximum 220 kg súlyú állat.

Fiatal szarvasmarha: 8–12 hónapos, legalább 150 kg, legfeljebb 300 kg tömegű szarvasmarha.

Szarvasmarha: tizenkét hónaposnál idősebb, legalább 220 kg súlyú tehén vagy bika. A bikák vágási súlya legfeljebb 480 kg, koruk 24 hónap lehet. Tehenek esetében a vágási kor legfeljebb tizenegy év, a vágási súly pedig maximálisan 500 kg lehet.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

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

Az állatok születésének, felnevelésének és hizlalásának, vagyis teljes életciklusuknak alapvetően Bajorországban kell lezajlania.

A vágás tekintetében a földrajzi helyre vonatkozóan nincs korlátozás. A vágásra szánt szarvasmarháknak mindazonáltal a szállítójárműre való felrakást követő három órán belül el kell érniük a vágóhidat. Ez biztosítja, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” jó hírnevét megalapozó húsminőség magas színvonalú maradjon, mivel a túlságosan hosszú szállítási idő vágáskor a hús jellemzőinek (pl. DFD) romlását okozza.

A „Bayerisches Rindfleisch” terméket a forgalmazás összes szakaszára érvényes minőségbiztosításnak vetik alá, amelynek meghatározó elemei a következők. A „Bayerisches Rindfleisch” megnevezés csak olyan húsról alkalmazható, amely tartósan és megszakítás nélkül, a születéstől kezdve, a hizlaláson át bajor eredetű, és amelyre vonatkozóan minden szakaszban betartották ezen egységes dokumentum előírásait. A kiemelkedő és állandó minőséget az biztosítja, hogy minden egyes állatnak szerepelnie kell a származási és információs állatadatbankban (lásd <http://www.hi-tier.de/>) vagy egy ahhoz hasonló rendszerben, és az állatokat egészen a vágóhídig származási igazolásnak kell kísérnie.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Freistaat Bayern (Bajor Szabadállam)

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A szarvasmarhatartás és az ahhoz kapcsolódó legelőhasznosítás évszázadok óta – Bajorország nagy részén – meghatározza a bajor tájképet. Ez különösen a bajor Középhegységben és az Alpok nyúlványain jut kifejezésre, ahol a kaszáló- és legelőhasznosítás dominál az általános növénytermesztéssel szemben, és az éghajlati és földrajzi adottságok kedveznek a tipikus bajor szarvasmarha-tenyésztésnek. A szarvasmarha-tenyésztés a Voralpenland legelőövében már ősidők óta a mezőgazdaság legfontosabb tartóoszlopát képezi. Ezen túlmenően azonban meg kell jegyezni, hogy Bajorország más régióiban is hagyományos, nem elhanyagolható mértékben folytatnak szarvasmarhatartást, és az innen származó hús is hagyományosan „Bayerisches Rindfleisch”-ként kerül piacra.

5.2. A termék sajátosságai

Tenyésztés:

A bajor állattenyésztés világszerte híres és elismert. Így például bajor tenyészállatokat a világ minden részébe exportálnak. Nagyon sikeres tenyésztői egyesületek a Weilheimer és a Miesbacher Zuchtverband. A bajor szarvasmarhákat az egész világon nagyon kedvelik az egyaránt nagy húshozamnak és magas tejhozamnak köszönhetően.

Tipikus bajor fajták a tarka, barna, sárga és murnau-werdenfeldi, valamint a pinzgauai szarvasmarha, amelyek az állomány több mint 90 %-át teszik ki. Mindezen fajták túlnyomórészt, illetve kizárólag Bajorországban fordulnak elő.

A tarka szarvasmarha – a bajor szarvasmarha-tenyésztés legfontosabb fajtája – történetének kezdete a Gmund am Tegernsee-ből származó Max Obermaierhez és Johann Fischbacherhez köthető, akik 1837-ben a híres simmenthali fajtát Svájból a helyi Miesbachba hozták.

Miesbach ma a fiatal tehenek és borjak értékesítése terén a legjelentősebb tarkamarha-tenyésztő egyesület. A tenyésztőterület Münchentől egészen az osztrák határig terjed, nyugaton a weilheimi, keleten pedig a traunsteini tenyészkörzet határolja. Mintegy 50 000 törzskönyvezett tehenet tartanak itt kb. 1 800 gazdaságban. A fiatal szarvasmarhákat többnyire – de nem kötelező jelleggel – legelőn tartással és az alpesi legelőkön nevelik. Az állomány erőssége: teljesítőképesség, egészség, kiváló tőgy, kiváló fizikai tulajdonságok. A tarka szarvasmarha minden üzemi adottsághoz alkalmazkodik. A Zuchtverband Miesbach a város nevét Európa-szerte és világszerte egyaránt ismertté tette.

A tarka szarvasmarha mellett akkoriban más tipikus bajor fajták is kialakultak, mint például az allgäui barna, a frank sárga, a pinzgaui és a murnau-werdenfeldi szarvasmarhák. A barna szarvasmarha elsősorban Allgäuban, a zord hegyi és alpesi régióban, valamint az előtte található legelőkön és takarmánytermesztő területeken honos.

A „Bayerisches Rindfleisch” hírneve:

A „Bayerisches Rindfleisch” Németországban és külföldön is ismert, jó hírnévnek örvend, és nagy mennyiségben exportálják, elsősorban Olaszországba és Franciaországba. Franciaországban például már forgalmazzák „Bouef De Baviere” elnevezéssel, hogy ezáltal is célzottan kihasználhatóvá váljon az a különleges hírnév, amely a bajor marhahúst Franciaországban övezi.

A Münchener Műszaki Egyetem által 1998-ban, 2003-ban és 2007-ben készített fogyasztói felmérések egyértelműen igazolták, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” jó hírnévnek örvend a fogyasztók körében. Így a 2003-as és 2007-es vizsgálatok szerint a „Bayerisches Rindfleisch” hírneve abban nyilvánul meg, hogy a fogyasztók 1 kg marhasültnek való húsért kb. 0,85 EUR-val, ill. 0,65 EUR-val magasabb árat hajlandóak fizetni. Ezen túlmenően az egész Németországra kiterjedő 2003. évi tanulmány azt mutatta, hogy a megkérdezettek 65 %-a (Dél-Németországban kb. 88 %) szerint a „Bayerisches Rindfleisch” nagyon magas, ill. magas minőségű. Ebben az összefüggésben a megkérdezett dél-németországi fogyasztók 75 %-a egyetért azzal a kijelentéssel, hogy Bajorország kedvező természeti feltételekkel rendelkezik a marhahús előállításához, ill. kb. 63 % mondta azt, hogy a természet Bajorországban még eredeti és érintetlen, ami ok-okozati összefüggésben áll a „Bayerisches Rindfleisch” minőségével és jó ízével.

A „Bayerisches Rindfleisch”-hez kapcsolható magas minőség tehát elsősorban a fogyasztók által érzékelt, a származás és a minőség közötti összefüggésen alapul. A termék különleges ismertségét, valamint a hírnév és a régió közötti ok-okozati összefüggést tehát a reprezentatív felmérések a közelmúltban is többször igazolták.

Bajorország kulináris kultúrájához való kötődés:

Marhahús Bajorországban régebben elsősorban ünnepnapokon – húsvét, pünkösd, búcsú és karácsony – került az asztalra. A főtt marhahúsnak a bajor konyhában mindig is rendkívül fontos szerep jutott. Így pl. a főtt marhahús (adott esetben ökörhús) egész Bajorországban nagyon kedvelt jellegzetes étel. További jellemzően bajor étel a Tellerfleisch, a Münchner Kronfleisch és a Bofflamot (Bouef à la mode). A marhahús, ill. a borjúhús Bajorország egyik leghíresebb kolbásztermékében, a Münchner Weißwurstban is megtalálható. A legalább 51 %-os borjúhústartalom kölcsönzi a fehérkolbásznak azt a tipikus ízt, amely a kolbászt világszerte ismertté tette.

Magas húsminőség a forgalmazás összes szakaszára érvényes minőségbiztosítás révén:

A termék különleges hírnevét céltudatos és a forgalmazás összes szakaszára érvényes minőségbiztosítás révén az elmúlt húsz év során szélesebb körben is tovább erősítették.

Az olyan kötelező előírások útján történő kiválasztás, mint elsősorban a gyengébb minőség kiküszöbölése a DFD hús (Dark, Firm, Dry) kizárásával, valamint a legfeljebb 6,0 pH-érték mérése, ill. betartása jelentős mértékben hozzájárult a minőségbiztosítás terén ahhoz, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” nagy ismertségre és jó hírnévre tett szert a fogyasztók körében, a marhahús vásárlásakor jelentősen megkönnyítve a fogyasztók választását.

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 legtöbb szarvasmarhát és tehenet Bajorországban elsősorban az Alpokban, az Előalpokban (Alpenvorland), az Alpokhoz közeli dombvidéken és a Kelet-bajor-középhegységben tartják. Azonban a Bajorország más területein is meglévő évszázados hagyományok révén, valamint a szarvasmarha-tenyésztés és a marhahústermelés bajor mezőgazdaságban betöltött szerepének köszönhetően a szarvasmarha-tenyésztők és egyéb szarvasmarhatartók magas fokú szakmai hozzáértésre tettek szert. A fogyasztóknak a „Bayerisches Rindfleisch”-ről alkotott értékítéletét az határozza meg, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” különlegessége a minőség, hírnév és a hús íze tekintetében a fentiekben leírt, tipikusan bajor fajtájú vágóállatokból, a szarvasmarhahús-előállítás számára kedvező jó természeti adottságokból, valamint az említett kritériumoknak megfelelő vágóállatok húsminőségéből ered. Ez és a helyi marhahús Bajorország kulináris kultúrájában betöltött fontos szerepe hozzájárult ahhoz, hogy a „Bayerisches Rindfleisch” Bajorország határain túl is különleges hírnévvel rendelkező regionális különlegességgé ismert. Bajorország az első számú német szarvasmarhatartó tartomány, amely a tarka, barna és sárga szarvasmarhafajták tenyésztésében vezető nemzetközi pozíciót tölt be. A Német Szövetségi Köztársaságban tartott valamennyi fajtájú, összesen 12,7 millió szarvasmarhából kb. 3,5 millió – ez 27 %-nak felel meg – bajor gazdaságokban található.

A „Bayerisches Rindfleisch” a fogyasztók körében nagyfokú elismertségnek örvend, amely a bajor agrár- és élelmiszeriparnak a minőség biztosítása érdekében folytatott évtizedes munkájára (Ellenőrzött minőség – Bajorország) vezethető vissza. A korábbiakban már említett, 1998-as, 2003-as és 2007-es években végzett fogyasztói közvélemény-kutatások többszörösen és egyértelműen igazolták a termék hírnevét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Markenblatt (a Német Szabadalmi és Védjegyhivatal Közlönye), 39. füzet, 2013.9.27., 7a-bb. rész

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

(*) Lásd a 2. lábjegyzetet.

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU