Az Európai Unió
Hivatalos Lapja

C 87

61. évfolyam

Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

2018. március 7.

Tartalom

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2018/C 87/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8710 – JD/Sonae MC/Balaiko/JDSH/Sport Zone) ([1]) 1

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2018/C 87/02 Euroátváltási árfolyamok 2

V *Hirdetmények*

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2018/C 87/03 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8802 – KKR/Unilever Baking Cooking and Spreads Business) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ([1]) 3

HU

([1]) EGT-vonatkozású szöveg.

2018/C 87/04 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8763 – KKR/Tekfor) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ([1]) 5

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2018/C 87/05 A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele 6

([1]) EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám: M.8710 – JD/Sonae MC/Balaiko/JDSH/Sport Zone)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 87/01)

2018. január 17-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ([1]) 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/homepage.html?locale=hu) a 32018M8710 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

([1]) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok [1]

2018. március 6.

(2018/C 87/02)

1 euro =

	Pénznem	Átváltási árfolyam		Pénznem	Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,2411	CAD	Kanadai dollár	1,5993
JPY	Japán yen	131,84	HKD	Hongkongi dollár	9,7218
DKK	Dán korona	7,4494	NZD	Új-zélandi dollár	1,6985
GBP	Angol font	0,89165	SGD	Szingapúri dollár	1,6325
SEK	Svéd korona	10,1835	KRW	Dél-Koreai won	1 316,92
CHF	Svájci frank	1,1626	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,5449
ISK	Izlandi korona	123,70	CNY	Kínai renminbi	7,8538
NOK	Norvég korona	9,6130	HRK	Horvát kuna	7,4275
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	17 030,37
CZK	Cseh korona	25,380	MYR	Maláj ringgit	4,8322
HUF	Magyar forint	313,11	PHP	Fülöp-szigeteki peso	64,360
PLN	Lengyel zloty	4,1815	RUB	Orosz rubel	69,8699
RON	Román lej	4,6598	THB	Thaiföldi baht	38,871
TRY	Török líra	4,7013	BRL	Brazil real	3,9927
AUD	Ausztrál dollár	1,5840	MXN	Mexikói peso	23,1660
			INR	Indiai rúpia	80,5845

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8802 – KKR/Unilever Baking Cooking and Spreads Business)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 87/03)

1. 2018. február 27-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ([1]) 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

— KKR & Co. L.P. (a továbbiakban: KKR, USA), amely magántőkealapok és egyéb befektetési alapok kezelője és tanácsadója,

— a sütés, főzés, és kenhető élelmiszerek előállítása terén működő Unilever N.V.'s és Unilever PLC's vállalatok (Unilever Baking Cooking and Spreads Business, Hollandia).

A KKR az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében teljes irányítást szerez az Unilever Baking Cooking and Spreads Business felett.

Az összefonódásra értékpapírok vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

— a KKR esetében: globális befektetési vállalkozás, amely alternatív eszközkezelői szolgáltatásokat nyújt állami és magánbefektetőknek, valamint tőkepiaci megoldásokat kínál a vállalkozás, annak portfólió-vállalatai és ügyfelei számára,

— az Unilever Baking Cooking and Spreads Business esetében: táplálkozási célra szánt termékek, többek között vaj, margarin és más kenhető élelmiszerek, keverékek, tejszínpótlók és növényi olajok előállítása és értékesítése Európában és világszerte.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi 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 összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.8802 – KKR/Unilever Baking Cooking and Spreads Business

([1]) HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).
([2]) HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8763 – KKR/Tekfor)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 87/04)

1. 2018. február 26-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ([1]) 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

— KKR & Co. L.P. (KKR, USA),

— az Amtek Global Technologies Pte Ltd. irányítása alá tartozó Tekfor Global Holdings Ltd (Tekfor, Egyesült Királyság).

A KKR az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében teljes irányítást szerez a Tekfor felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

— a KKR esetében: a KKR egy globális befektetési vállalkozás, amely alternatív eszközkezelői szolgáltatásokat nyújt állami és magánbefektetőknek, valamint tőkepiaci megoldásokat kínál a vállalkozás, annak portfólió-vállalatai és ügyfelei számára,

— a Tekfor esetében: a Tekfor egy Angliában bejegyzett részvénytársaság, amely az autóipar számára gyárt váltó- és motoralkatrészeket és szerelvényeket, ékszíjakat, kötőelemeket és más speciális alkatrészeket.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ([2]) szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.8763 – KKR/Tekfor

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Postai cím:

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

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2018/C 87/05)

Az Európai Bizottság 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosításra irányuló kérelmet.

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet [2] 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„AIL BLANC DE LOMAGNE”

EU-szám: PGI-FR-0470-AM01 – 2017.8.11.

OEM ( ) OFJ (X) HKT ( )

1. **Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

   Név: Association de défense de l'ail Blanc de Lomagne
   Cím: Agropole Innovations
   Bâtiment AGROTEC – BP 206
   47931 Agen CEDEX 9
   FRANCE

   Tel.: +33 553772271
   Fax: +33 553772279

   Összetétel: termelők – csomagoló állomások

   A kérelmező csoportosulás az „Ail blanc de Lomagne” OFJ termelőiből és csomagolóiból áll, akik az 1901. július 1-jei törvénnyel szabályozott egyesületbe tömörülnek. A csoportosulás ily módon jogosult a termékleírás módosításának kérelmezésére.

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

   Franciaország

3. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

   — ☐ A termék leírása

   — ☐ A származás igazolása

   — ☒ Az előállítás módja

   — ☐ Kapcsolat

   — ☐ Címkézés

   — ☒ Egyéb: [kérelmező csoportosulás, a termék leírása, földrajzi terület, a származás igazolása, kapcsolat, címkézés, nemzeti előírások, ellenőrző szervek.]

4. **A módosítás(ok) típusa**

   — ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását.

[1] HL L 179., 2014.6.19., 17. o.
[2] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

— ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását.

— ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

— ☐ Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása.

5. **Módosítás(ok)**

„Az előállítás módja” rovat

Az előállítást ábrázoló diagram

Az előállítást ábrázoló diagramot módosították annak érdekében, hogy összhangba kerüljön az e kérelem keretében benyújtott módosításokkal. A diagramot egyesítették a termesztés menetét bemutató táblázattal.

Fajtaválaszték

A következő bekezdések:

„Az 1970-es években a »Blanc de Lomagne« helyi populációiból végzett tömegszelekció lehetővé tette két olyan (őszi) fajta – a CORAIL és a JOLIMONT – létrehozását, amelyek jól alkalmazkodnak a termelési területhez (eredeti populációkból származó klónok).

A jellegzetességükre és a termelési területhez való alkalmazkodásukra tekintettel (eredeti populációkból származó klónok) a CORAIL és a JOLIMONT fajtát ajánlják ültetésre.”

helyébe a következő szöveg lép: „A Corail és a Jolimont fajták (eredeti populációkból származó klónok) engedélyezettek, amelyek a »Blanc de Lomagne« termelési területhez jól alkalmazkodó helyi populációiból végzett tömegszelekcióból származó őszi fajták.”

Ezt a bekezdést az olvashatóság megkönnyítése érdekében, érdemi változtatás nélkül átfogalmazták.

A következő rendelkezés:

„A Corail és a Jolimont fajta tulajdonságaihoz hasonló tulajdonságokkal rendelkező »Blanc de la Drôme« eredeti populációból származó Messidrôme és Thermidrôme fajta ültetés céljára engedélyezett, amennyiben a Corail és a Jolimont vetőmagmennyisége nem teszi lehetővé az ültetési igények kielégítését.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A Corail és a Jolimont fajta tulajdonságaihoz hasonló tulajdonságokkal rendelkező »Blanc de la Drôme« eredeti populációból származó Messidrôme és Thermidrôme fajta is engedélyezett ültetés céljára.”

A szövegezést az olvashatóság megkönnyítése érdekében módosították, érdemi változtatás nem történt. A fajták leírása a termékleírás mellékletébe került. A termékleírás ennek következtében a következő mondattal egészült ki: „A Corail, a Jolimont, a Messidrôme és a Thermidrôme fajta leírása az 1. mellékletben található.”

Az új fajták elismeréséről szóló jegyzőkönyvet a fajtanemesítésért felelős szakértői csoport működésének pontosítása érdekében kiegészítették: a szakértői csoportot a csoportosulás hívja össze, a szakértői csoport 5 tagja közül legalább 3 tagnak jelen kell lennie, minden tag 1-1 szavazattal rendelkezik, és a határozathozatal egyszerű többséggel történik. Azt is pontosították, hogy a fajtajegyzéket a csoportosulás évente köteles továbbítani az INAO részére.

A termékleírás olvasásának megkönnyítése érdekében ezek a dokumentumok átkerültek a mellékletbe.

A következő mondat: „Kizárólag a hivatalos ellenőrző szolgálat (SOC, Service officiel de contrôle) által minősített és a nemesítéssel foglalkozó szakmai állandó bizottság (CTPS; Comité technique permanent de sélection) katalógusába bejegyzett fehér fokhagymafajták szerepelnek ebben a listában.”

helyébe a „Kizárólag a nemesítéssel foglalkozó szakmai állandó bizottság (CTPS; Comité technique permanent de sélection) katalógusába bejegyzett fehér fokhagymafajták szerepelnek ebben a listában.” mondat lép.

A hivatalos ellenőrző szolgálatra (SOC, Service officiel de contrôle) vonatkozó hivatkozást törölték, mivel az nem indokolt, kizárólag a CTPS hivatalos katalógusába történő bejegyzés minősül hivatalos hivatkozásnak.

A vetőmagok kiválasztása

A fajtanemesítésre vonatkozó történelmi hivatkozással kapcsolatos bevezető bekezdés átkerült „A földrajzi területtel való kapcsolatot igazoló elemek” című részbe. A vetőmagok egészségügyi minőségére vonatkozó történelmi hivatkozást törölték, ugyanis az nem áll közvetlen kapcsolatban az OFJ jellemző tulajdonságával.

A legfontosabb módosítás az úgynevezett „háztáji vetőmagok” felhasználásának a lehetőségére vonatkozik. Így a termékleírás a következő mondattal egészül ki:

„A minősített vetőmagok az elvetett mennyiségnek legalább 75 %-át teszik ki, a fennmaradó 25 %-ot az OFJ éves fajtajegyzékébe bejegyzett háztáji vetőmagok tehetik ki.”

Ez a lehetőség azért került be a termékleírásba, hogy – különösen a minősített vetőmagok termesztése során bekövetkező – szélsőséges időjárási körülmények ellenére garantálni lehessen a vetőmagellátást, mivel a csoportosulás korábban, többek között egészségügyi problémák következtében a minősített vetőmagok ellátási problémáival szembesült. Ez a módosítás nincs hatással a termék minőségére, amennyiben ez a lehetőség kizárólag a termékleírásban engedélyezett fajtákra korlátozódik.

A parcella kiválasztása

A következő bekezdéseket törölték, mivel azok magyarázatok, nem pedig kötelező érvényű rendelkezések voltak:

„A termelési terület talajainak nagy része közepesen, illetve kifejezetten mély rétegű, agyagos föld, amely nem képez fizikai akadályt a gyökerezés előtt. Száraz időben az agyag összehúzódik, repedési jelenséget (hasadékok keletkezését) vonva maga után, és ez megfelelő víztartalékot tesz lehetővé.”

„A talaj előkészítése: száraz időben végzik, július és szeptember között, a talajszerkezet javulásának elősegítése érdekében: az agyagos-meszes talaj száraz időszakban történő előkészítésével elkerülhető az eketalp-tömörödés kialakulása, és következésképp lehetővé teszi egy jól szellőző talajszerkezet létrejöttét. Az idény során a mielőbbi talajelőkészítés kedvez a talajszerkezet javulásának, egyrészt a nedvesedési és a szikkadási szakaszok váltakozásával, lehetővé téve a talajrögök szétmállását, másrészt a fennmaradó talajrögök megsemmisítése érdekében többszöri szántás lehetőségével.”

A vetésforgóra vonatkozó rendelkezést a nem kötelező érvényű információk törlésével egyszerűsítették:

A következő mondatok: „A termelő vetésforgót alkalmaz. A növénykultúra telepítéséhez olyan parcellát választ ki, amelyen a fokhagyma az utolsó három gazdasági évben nem volt elővetemény.

A fokhagyma vegetatív ciklusának az időtartama Lomagne éghajlati viszonyai között kedvez a vetésforgónak: a téli növénykultúra és a nyári növénykultúra váltakozásának. Lomagne-ban a fokhagymaültetvényeket gyakran szálasgabona-kultúra után telepítik.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A parcellákon három évig nem termesztettek hagymaféléket (a negyedik évben térnek vissza azokra).”

A vetésforgó végére („a negyedik évben térnek vissza azokra”) vonatkozóan a rendelkezés egy pontosítással egészül ki, hogy olvasáskor egyértelműbb legyen.

Veteményezés: a következő, nem kötelező érvényű rendelkezéseket törölték:

„szellős szerkezetű talajba történő veteményezés. Lomagne-ban ebben az időszakban a hőmérsékleti viszonyok és a csapadékmennyiség lehetővé teszik, hogy az agyag hőmérséklete fokozatosan csökkenjen, irányadó hőmérséklete 3–7 °C-ot érjen el, és így megszüntesse a fokhagyma dormanciáját.”

Az ültetési sűrűség lineáris méterenként „8–14” tőről „6–14” tőre változik: ezt a módosítást a termesztési gyakorlatok fejlődéséhez való alkalmazkodás érdekében végezték el. Az ültetési sűrűség ugyanis a fiókhagymák (vetőmagok) méretétől és tömegétől, valamint a gumók nagyságától függ, ez magyarázza a lineáris méterenkénti eltéréseket. Az ültetési sűrűség továbbá 2, 3 vagy 4 sor/m² is lehet, ami lehetővé teszi a növény igényeinek leginkább megfelelő nitrogénműtrágyázás kiigazítását. E gyakorlat fejlődése – a nitrogénműtrágyázás észszerű alkalmazásával közvetlen összefüggésben – lehetővé tette a mezőgazdasági gyakorlatokkal kapcsolatos ismeretek finomítását, továbbá igazolta, hogy a nagyobb méretű fiókhagymák esetében a lineáris méterenkénti 6 tő sűrűség jól igazodott az „Ail blanc de Lomagne” termesztéséhez, és nem fejtett ki hatást a termék minőségére.

Az átlagos veteményezési mélységet („átlagosan 5–6 cm mélység”) törölték, mivel átlagos és közelítő mélységről van szó, amely a fiókhagymák méretétől és a talajok jellegétől függően változhat, ez a rendelkezés nem volt kötelező érvényű.

A „Kizárólag az egészségügyi minőség garantálását lehetővé tevő minősített vetőmagok engedélyezettek.” szövegezésű rendelkezést az úgynevezett „háztáji vetőmagok” korlátozott felhasználásának lehetőségére vonatkozó módosításnak megfelelően törölték.

A növénykultúra fejlődésére vonatkozó mondatokat: „A lomagne-i enyhe telek lehetővé teszik a fagyok miatti tőveszteség elkerülését, és következésképp a veteményezési sűrűség megőrzését. Ezek az enyhe téli viszonyok igen kedvezőek a 0 °C vegetációs hőmérsékletű fokhagyma fejlődése szempontjából.” törölték, mivel a termék és az eredete közötti kapcsolatot kifejtő mondatokról van szó, így azok részben átkerültek a „Kapcsolat a földrajzi területtel” rovatba.

Növényvédőszeres kezelések

A következő bekezdést: „A minősített vetőmagok használata a fonálférgek jelentette problémákat, valamint a vírusok kialakulását és bizonyos gombák kifejlődését is megelőző intézkedés.” a háztáji vetőmagok bevezetésére vonatkozó módosításnak megfelelően törölték.

A következő mondatot: „A vetőmagok ültetés előtti beburkolása lehetővé teszi a fiókhagymákon (*Penicillium*) és a növénykultúrán (*Sclerotinium*) kialakuló rothadás korlátozását.” törölték, mivel kizárólag tájékoztató jellegű.

A kezelésekre vonatkozó tanácsadással és helyes mezőgazdasági gyakorlattal kapcsolatos információkat törölték: „A növényvédőszeres beavatkozást az agronómusok által a parcellán végzett megfigyelések és/vagy a parcellahálózaton végzett megfigyelések eredménye és/vagy a mezőgazdasági közlöny [szakmai jelentés] igazolja.

A hálózat a termelési területen belüli kontrollparcellákból áll, amelyeken rendszeres időközönként a paraziták kifejlődésére és a betegségek kialakulására vonatkozó megfigyeléseket, valamint csapadék-mintavételt végeznek.”

Ezek az információk a növénykultúrát érintő főbb betegségekre és parazitákra vonatkozó információknak felelnek meg, a tanácsadásra vonatkozó, nem kötelező érvényű információk keretébe tartoznak, a törlésük lehetővé teszi a termékleírás olvashatóságának javítását. A gyomirtásra vonatkozó alábbi bekezdést törölték:

„Gyomirtás

A veteményezés befejezésétől kezdődően, a fokhagyma mintavételi időszakában vegyszeres gyomirtást végeznek.

Egy második vegyszeres gyomirtás indokolt lehet a növény »3–5 leveles« fejlődési szakaszában, a gyomnövények eltávolításakor.

A használt gyomirtó szerek alkalmazási határidejének betartása mellett külön beavatkozásra is sor kerülhet, ha a »3–5 leveles« fejlődési szakasz után eltávolították a tavaszi gyomnövényeket.”

A veteményezés befejezésekor végzendő vegyszeres gyomirtásra vonatkozó kötelezettséggel kapcsolatos mondatot törölték, mivel a csoportosulás nem kívánja kötelezővé tenni a vegyszeres kezelés alkalmazását, ezt a rendelkezést az egyes termelők mérlegelésére bízzák. A bekezdés fennmaradó részét törölték, mivel az a szaktanácsadás keretébe tartozik. Ez a módosítás lehetővé teszi a termékleírás olvashatóságának javítását.

A következő mondat: „A csírázási folyamat akadályozását, és következésképp a fiókhagymák belső minőségének megőrzését lehetővé tevő csírázásgátló kezelések engedélyezettek a termesztés során.”

helyébe a következő szöveg lép: „A csírázásgátló kezelések engedélyezettek.”

Ez a módosítás lehetővé teszi a rendelkezés érdemi változtatások nélküli egyértelművé tételét, mivel a törölt információk a tájékoztatás és a tanácsadás keretébe tartoznak. Ez a módosítás lehetővé teszi a termékleírás olvashatóságának javítását.

A hatóanyagok váltakozó használatára vonatkozó alábbi bekezdést törölték:

„Az aktív anyagok váltakozó használatának elősegítése érdekében a termelő figyelembe veszi a korábbi beavatkozások […] jegyzékét, valamint a termesztéshez jóváhagyott növényvédő szerek listáját. A hatóanyagok váltakozó használata lehetővé teszi a gumókon lerakódó maradékanyagok szintjének korlátozását és a kártevő-rezisztencia megjelenése kockázatának minimálisra csökkentését.”

Ezeket a nem kötelező érvényű információkat törölték, mivel tájékoztatással és tanácsadással kapcsolatosak. Ez a módosítás lehetővé teszi a termékleírás olvashatóságának javítását.

A permetező felszerelés ellenőrzésére és a növényvédő szerek tárolására vonatkozó rendelkezéseket törölték, mivel azok az általános szabályozás keretébe tartoznak:

„A permetező felszerelés ellenőrzése

A permetező felszerelést a megfelelő működésének vizsgálata és az esetleges beállítása érdekében minden második évben ellenőrzik.

A növényvédő szerek tárolása

Valamennyi növényvédő szert kulcsra zárt, külön helyiségben vagy szekrényben kell tárolni."

Trágyázás

A következő bekezdést törölték, mivel az az iszapterítésre vonatkozó általános szabályozás hatálya alá tartozik. „Az iszapterítési feltételek tekintetében a termelő a hatályos szabályozás alapján jár el. Az iszapterítést követően termesztett fokhagyma esetében a termelő megvizsgáltatja a gumókat annak ellenőrzése érdekében, hogy a fennmaradó nehézfémtartalmuk megfeleljen a szabályozásban előírt küszöbértékeknek."

A nitrogén- és a kálium-/foszforműtrágya alkalmazási feltételeire vonatkozóan pontosítást illesztettek be: a termékleírás az engedélyezett műtrágyázási arányt követően a „hektáronként és évente" szövegrésszel egészült ki.

Így a következő mondatok: „A nitrogénműtrágyázás maximális mennyisége 150 egység, ennek adagolása több részletben történik: azaz egy-egy alkalommal legfeljebb 30–60 egységet adagolnak.

Az adagolt kálium- és foszforműtrágya a foszfor esetében nem haladhatja meg a 200 egységet, a kálium esetében pedig a 250 egységet."

helyébe a következő szöveg lép: „A nitrogénműtrágyázás maximális mennyisége hektáronként és évente 150 egység, ennek adagolása több részletben történik: azaz egy-egy alkalommal legfeljebb 30–60 egységet adagolnak.

Az adagolt kálium- és foszforműtrágya a foszfor esetében nem haladhatja meg hektáronként és évente a 200 egységet, a kálium esetében pedig hektáronként és évente a 250 egységet."

Ezek a kiegészítések lehetővé teszik az adagolási arány világos és egyértelmű referenciaértékeinek meghatározását, és így e rendelkezések ellenőrzésének megkönnyítését.

Mivel a nitrogénműtrágyázás határideje „(április közepe körül)" megfelel a „8–10 leveles" fiziológiai fejlődési szakasznak, e határidőt törölték.

Ezt az információt törölték, mivel tájékoztató jellegű, emellett véletlenszerűnek és az egyes évek időjárási viszonyaitól függőnek bizonyul. A növény fiziológiai szakaszára való utalás megfelelőbb, az benne maradt a termékleírásban.

Öntözés

Az öntözésre vonatkozó rendelkezés szövegét átfogalmazták.

Így a következő rendelkezés: „Mivel a fokhagyma kiemelkedő vízmegtartó képességű agyagos-meszes talajokra telepített téli növénykultúra, az öntözés csak a gumók fejlődése szempontjából »kulcsfontosságú« időszakokban bekövetkező súlyos vízhiány esetén indokolt: a 3–5 leveles fejlődési szakasztól (az aktív növekedési szakasztól) és a fiókhagymák képződése során (májusban)."

helyébe a következő szöveg lép: „Az öntözés engedélyezett." Ez a módosítás lehetővé teszi az öntözés engedélyezésének egyértelmű megerősítését. A hatályos termékleíráshoz hasonlóan az öntözést a termelők mérlegelésére bízzák, akik figyelembe veszik a gumók fejlődési időszakaiban bekövetkező esetleges vízhiányt. A fokhagymatermesztőknek ugyanis érdeke, hogy – a fokhagyma minőségének megőrzése és a gumók szétpattanásának elkerülése érdekében – a növény tényleges igényeitől függően észszerűen alkalmazzák az öntözést.

A betakarítás feltételei

Az irányadó jelleggel megadott szokásos betakarítási dátumokat („szokásosan június 15. és 30. között") törölték.

Betakarítás utáni kezelés

A betakarítás utáni kezelések tilalmára vonatkozó mondatot érdemi módosítás nélkül átfogalmazták: „A betakarítás után semmiféle kezelés nem engedélyezett." mondat helyébe a következő szöveg lép: „A betakarítás utáni bármiféle kezelés tilos."

Szárítás

A bekezdés első mondata módosult: „A szárítás – a fokhagyma forgalmazását megelőző műveletszakasz – lehetővé teszi a termék belső minőségének a termék forgalmazási időszaka alatti megőrzését.”

helyébe a következő szöveg lép: „A szárítás lehetővé teszi a termék belső minőségének a termék forgalmazási időszaka alatti megőrzését.”

A szárítás ugyanis nem a fokhagyma forgalmazása előtti utolsó műveletszakasz, és az olvashatóság érdekében „a fokhagyma forgalmazását megelőző műveletszakasz” pontosítást törölték.

Az engedélyezett szárítási feltételek gyors olvashatósága érdekében a termékleírás kiegészült „A fokhagyma szárítása természetes szellőztetéssel vagy gépi szellőztetéssel történik.” mondattal, ezt a két szárítási módot a termékleírás következő bekezdései ismertetik.

A következő bekezdést törölték:

„A gerendán való hagyományos szárításon kívül az »Ail blanc de Lomagne« termelői gépi szellőztetéssel végzett szárítási módszert fejlesztettek ki. Ez a módszer, amelyet alapvetően az eltávolított szárú fokhagyma szárításánál alkalmaznak, azt bizonyítja, hogy a termelők képesek alkalmazkodni az új piaci követelményekhez. Bár a fokhagymát régen füzér és fonat formájában forgalmazták, a csomagolási egységeknél bekövetkezett piaci fejlemények szükségessé tették, hogy a termelés az eltávolított szárú fokhagyma felé irányuljon. Mivel a gerendán való szárítás már nem megfelelő a levélzet nélküli fokhagyma esetében, a termelők kifejlesztettek egy másik módszert: a gépi szellőztetéssel végzett szárítást.”

E bekezdés történeti vonatkozású információi – a fokhagymapiac és a termelési gyakorlatok alakulását kifejtő információk – átkerültek „A földrajzi területtel való kapcsolatot igazoló elemek” részbe, amely megfelelőbb ehhez a leíráshoz.

A szakmai adatok megmaradtak és átkerültek a következő mondatba.

Így a következő mondat: „A szellőztetés azt jelenti, hogy külső levegőt engednek egy ömlesztett fokhagymatömegre.”

helyébe a következő szöveg lép: „A gépi szellőztetést alapvetően az eltávolított szárú fokhagyma szárításánál alkalmazzák; ez azt jelenti, hogy külső levegőt engednek egy ömlesztett fokhagymatömegre.”

A fokhagyma szárításhoz való elrendezését bemutató vázlatos ábrákat és a fokhagyma száradását (tömegvesztés/nap viszonylatban) ábrázoló görbét törölték, mivel ez utóbbiak nem szolgálnak lényeges információval a termékleírás megértéséhez: olyan, nem kötelező érvényű információk, amelyek a tanácsadáshoz kapcsolódó információk keretébe tartoznak. Az ezekre az adatokra való hivatkozásokat és utalásokat szintén törölték.

A fokhagyma tömegvesztésének mérésével kapcsolatos ellenőrzési jegyzőkönyvet törölték, mert önellenőrzési módszerhez kapcsolódik, amely a tanácsadás keretébe tartozik, és módosulhat.

Így a következő bekezdést törölték:

„A szárítási folyamat előrehaladásának mértéke a fokhagyma súlyvesztésének ellenőrzésével állapítható meg: Ezt az ellenőrzést a szárítási területen elhelyezett 10 kg-os kontrollzsákok segítségével végzik. A zsákok rendszeres lemérése lehetővé teszi a fokhagyma tömegvesztésének figyelemmel kísérését. A szárítási típusgörbével (az alábbi görbével) való összehasonlítás lehetővé teszi a szellőztetési feltételek kiigazítását:

— amikor a tömegvesztés túl gyors, a szellőztetés sebességét csökkentik,

— amikor a tömegvesztés túl lassú, a szellőztetés sebességét növelik, és a befúvott levegő mesterséges eszköz segítségével felmelegíthető.”

A tüzelőolaj használatának tilalmára vonatkozó rendelkezést átfogalmazták, a tájékoztató jellegű információkat törölték:

A következő mondat: „A befúvott levegő felmelegítéséhez a toxikus részecskéket keletkeztető tüzelőolaj használata tilos.”

helyébe a következő szöveg lép: „A befúvott levegő felmelegítéséhez tüzelőolaj használata tilos.”

Tisztítás

A következő mondatot törölték: „A tisztítást követően a fokhagymát a gazdasági szereplőnek vagy az átvevőhelynek a tárolás, a csomagolás és a forgalmazás előtt engedélyeztetnie kell.”

E módosítás célja, hogy törölje a termékleírásból a megértéséhez nem lényeges, nem kötelező érvényű rendelkezéseket, és így lehetővé tegye a dokumentum olvashatóságának javítását.

Az ebben a mondatban felsorolt valamennyi műveletszakaszt a termékleírás következő bekezdései részletesen ismertetik.

Tartósítás

Új szövegezést javasoltak a meglévő rendelkezések változatlanul hagyása mellett, ez a módosítás tehát nincs kihatással a termék minőségére.

A következő mondat: „A decembertől forgalmazott fokhagyma esetében negatív (–1 és –4 °C közötti) hőmérsékleten történő hűtve tárolást lehet előirányozni. Ez a tárolás – amennyiben szeptember 15. előtt kerül rá sor – lehetővé teszi a csírázás jelenségének lelassítását, és így a fokhagyma belső minőségének megőrzését."

helyébe a következő szöveg lép: „A betakarítási év decemberében történő forgalmazáshoz a fokhagymát legkésőbb a betakarítást követő szeptember 15-ig negatív (–1 és –4 °C közötti) hőmérsékleten, hűtve kell tárolni."

Válogatás, engedélyeztetés

A „Válogatás" és az „Engedélyeztetés" című fejezeteket egyetlen fejezetbe foglalták.

A termékleírás törölt mellékleteire, illetve dokumentumaira vonatkozó hivatkozásokat törölték.

Az „OFJ-re jogosult" kifejezés helyébe az olvashatóság javítása érdekében „az OFJ kritériumainak megfelelő" kifejezés került. Ezenfelül a termékleírás pontosításokkal egészül ki, így említésre kerül, hogy a válogatás a fokhagyma „első" különválogatásából áll, továbbá a szöveg kiegészül azzal, hogy a fényképes hivatkozási útmutatót „a csoportosulás terjeszti".

Ezek a kiegészítések lehetővé teszik a termékleírás jobb megértését.

Így a következő bekezdés:

„Az elvégzett válogatási művelet »az OFJ-re jogosult« és az arra nem jogosult fokhagymák különválogatásából áll. Ez a művelet két kritériumon alapul: a vizuális megjelenésen és az átmérőn.

Az engedélyező szerv minden egyes gumó esetében ellenőrzi, hogy az »Ail blanc de Lomagne« sajátosságaival rendelkezik-e.

Vizuális megjelenés

Az »OFJ-re jogosult« fokhagyma leírásának nem megfelelő fokhagymákat kézzel távolítják el (lásd az A. táblázatot az 5. oldalon). A vizuális kritériumok (küllemhibák) értékeléséhez az engedélyező szerv fényképes hivatkozási útmutatóval rendelkezik (lásd a 2. mellékletet)."

helyébe a következő szöveg lép:

„Az elvégzett válogatási művelet az OFJ kritériumainak megfelelő és az azoknak nem megfelelő fokhagymák első különválogatásából áll. Ez a művelet két kritériumon alapul: a vizuális megjelenésen és az átmérőn.

Az engedélyező szerv minden egyes gumó esetében ellenőrzi, hogy az »Ail blanc de Lomagne« sajátosságaival rendelkezik-e.

Vizuális megjelenés

Az OFJ kritériumainak nem megfelelő fokhagymákat kézzel távolítják el. A vizuális kritériumok (küllemhibák) értékeléséhez az engedélyező szerv a csoportosulás által terjesztett fényképes hivatkozási útmutatóval rendelkezik."

Ezek a kiegészítések lehetővé teszik a termékleírás jobb megértését és a szövegezés egyértelműbbé tételét.

A „7.7. Engedélyeztetés" című résznek az engedélyeztetési szakasz földrajzi területen belüli helyhez kötésére vonatkozó célkitűzésekkel kapcsolatos bevezető bekezdését törölték. E módosítás célja, hogy törölje a termékleírásból azokat a nem kötelező érvényű rendelkezéseket, amelyek a tájékoztatás keretébe tartoznak és nem adnak új információt a termékleíráshoz. Ez a módosítás ily módon lehetővé teszi a dokumentum olvashatóságának javítását.

A mintavételről szóló bekezdés érdemi változtatás nélkül módosult, a tájékoztató jellegű információkat és az utalásokat törölték.

Így a következő bekezdés: „Az engedélyeztetés minden gazdasági szereplő esetében közös eljárás szerint zajlik. A feljogosított személy a vételezett mintára hagyatkozva engedélyezi a tételt a termékleírásban figyelembe vett kritériumok alapján (lásd az »Ail blanc de Lomagne« tulajdonságait a termékleírás 5. oldalán):"

helyébe a következő szöveg lép: „Az engedélyeztetés minden gazdasági szereplő esetében közös eljárás szerint zajlik."

A következő bekezdést törölték:

„Az engedélyeztetés eredményét külön adatlapon rögzítik (az adatlap mintája az 5. mellékletben található). Minden egyes »OFJ« tételt egyedileg azonosítanak annak elkerülése érdekében, hogy a tárolás során összekeveredjenek a nem megfelelő tételekkel."

Ezeket az információkat azért törölték, mert a nyomonkövethetőségre vonatkozó információkat (a fokhagymák nyilvántartására és azonosítására szolgáló adatlap) ismétlik, amelyeket már „A mezőgazdasági terméknek a meghatározott földrajzi területről való származását igazoló elemek" című bekezdés ismertet.

Hagyományos kiszerelések

A következő bekezdést törölték:

„Az »Ail blanc de Lomagne« OFJ-ként történő engedélyeztetéshez a hagyományos kiszereléseket a termékleírásban meghatározott tulajdonságoknak megfelelő (5. oldal, A. táblázat, 2. melléklet: fényképes hivatkozási útmutató), egyöntetű színű és átmérőjű »Ail blanc de Lomagne« fehér fokhagymafejekből kell összeállítani.

Az engedélyeztetés eredményét külön adatlapon rögzítik (az adatlap mintája az 5. mellékletben található). Minden egyes »OFJ« tételt egyedileg azonosítanak annak elkerülése érdekében, hogy a tárolás során összekeveredjenek a nem megfelelő tételekkel."

Ezeket az információkat törölték, mivel a termékleírás más részeit ismétlik. Így a nyomonkövethetőségre vonatkozó információkat (a fokhagymák nyilvántartására és azonosítására szolgáló adatlap szerinti információkat) már „A mezőgazdasági terméknek a meghatározott földrajzi területről való származását igazoló elemek" című bekezdés ismerteti. A fokhagyma engedélyeztetésére vonatkozó információk részletezése a módosított termékleírás „Válogatás, engedélyeztetés" című 5.14. részében szerepel. Ez a módosítás lehetővé teszi a termékleírás olvashatóságának javítását.

Az engedélyeztetés utáni műveletszakaszok

a következő mondatot törölték: „Annak érdekében, hogy az OFJ-ként engedélyeztetett »Ail blanc de Lomagne« ne veszítse el a földrajzi jelzését, megkülönböztetett figyelemmel kezelendő az engedélyeztetés utáni valamennyi műveletszakaszban.". Ezt a nem kötelező érvényű rendelkezést törölték, mivel a helyes gyakorlat, illetve a tanácsadásra vonatkozó információk keretébe tartozik. Ez a módosítás lehetővé teszi a termékleírás olvashatóságának javítását.

Csomagolás

A következő mondatokat törölték: „A gumók túlzott mozgatása következtében a külső buroklevél megrepedhet. Ugyanígy a hőmérséklet vagy a páratartalom ingadozása is károsan hathat a termék megfelelő tartósítására."

Ezeket a nem kötelező érvényű rendelkezéseket törölték, mivel a tanácsadásra vonatkozó információk keretébe tartoznak. Ez a módosítás lehetővé teszi a termékleírás olvashatóságának javítását.

„Egyéb" rovat

A termékleírás kiigazítása:

A szabályozási követelményeknek való megfelelés érdekében minden rész címét módosították és harmonizálták.

A formai módosítások, valamint a tanácsadás, a tájékoztatás, illetve az általános szabályozás keretébe tartozó, törölt rendelkezések a termékleírás alábbi részeibe kerültek:

Kérelmező csoportosulás

A kérelmező csoportosulás elérhetőségeit naprakésszé tették. A feladatainak részletes leírását törölték, mivel az az általános szabályozás hatálya alá tartozik. A gazdasági szereplők név szerinti jegyzékét törölték, mivel azok változhatnak.

A termék leírása

A magyarázó, illetve a tájékoztató jellegű mondatok kikerültek a termékleírásból.

Így a következő bekezdéseket törölték:

„A Tours-i Egyetem innovációval és technológiatranszferrel foglalkozó regionális központja (CRITT) által a kénvegyületek adagolásával kapcsolatban elvégzett első kísérletekből kiderül, hogy az »ail de Lomagne« esetében eltérő a kéntartalmú anyagok összetétele. Az »Ail blanc de Lomagne« forgalmazási időszaka – szárítás és tisztítás után – szokásosan július 15. és december 15. közé esik."

„Az »Ail blanc de Lomagne« megfelel a 2288/97/EK rendeletben előírt minimumkövetelményeknek (az EK-rendelet főbb előírásai az 1. mellékletben találhatók). Az »Ail blanc de Lomagne« fokhagymát Extra és I. osztályú fokhagymaként forgalmazzák, az I. osztály esetében az »Ail blanc de Lomagne« OFJ-re vonatkozó egyedi korlátozások mellett (lásd az A. táblázatot a következő oldalon).".

A „zsákban vagy raklapokon, vagy a fogyasztók részére való értékesítésre szánt hálós csomagolási egységben vagy" engedélyezett forgalmazási módokat törölték, mivel a módosított termékleírás „Csomagolás" című 5.17. bekezdésében foglaltakat ismétlik.

A módosított termékleírás „Hagyományos kiszerelések" című 5.15. bekezdésében meghatározott hagyományos kiszereléstípusoknak megfelelően a szöveg kiegészült a „fürt és füzér" formájú hagyományos kiszerelésekkel.

Az „Ail blanc de Lomagne" OFJ-t és a standard fokhagymát összehasonlító táblázatot törölték; kizárólag az OFJ sajátosságai maradtak e rovat törzsszövegében.

A „Tűréshatár" című bekezdés három olyan elfogadott küllemhibát említ, amely a hatályos termékleírásban a korábban törölt táblázatban szerepel („A buroklevél kismértékű repedése" és „Repedt buroklevél nélküli fiókhagyma hiánya"), valamint az e termékleírásban hivatkozott, nem hatályos 2288/97/EK rendeletben az I. osztály esetében szerepel („Begyógyult sérülés"). Ez a bekezdés is változatlanul átveszi az említett táblázatban szereplő 10 %-os tűréshatárt.

Földrajzi terület

A települések járásonkénti feltüntetését a települések megyénkénti felsorolása váltja fel.

A földrajzi területet ábrázoló térkép helyébe egy egyszerűsített térkép lép. A különböző gazdasági szereplők területen belüli eloszlása törlendő, mivel annak jellege változó. A kis agrárrégiókat ábrázoló térképet törölték, mivel az nem tartalmaz a termékleírás megértéséhez lényeges információkat.

A termelés történetére és a földrajzi terület természeti jellemzőire vonatkozó adatokat törölték a bekezdésből; azok „A földrajzi területtel való kapcsolatot igazoló elemek" című részbe kerültek át.

A mezőgazdasági terméknek a meghatározott földrajzi területről való származását igazoló elemek

A termékleírás kiegészült a következő rendelkezéssel: „A gazdasági szereplők azonosítása: minden olyan gazdasági szereplő, aki részt kíván venni az »Ail blanc de Lomagne« termelésének egészében vagy egy részében, köteles azonosíttatni magát a csoportosulásnál az engedélyeztetése érdekében.", mivel ez nemzeti szabályozási kötelezettség.

A mezőgazdasági terméknek a meghatározott földrajzi területről való származását igazoló elemekről szóló bekezdés módosult, a termelőkre és az átvevőhelyekre vonatkozó különböző műveletszakaszokat egyetlen táblázatba foglalták.

Az értékesítési műveletszakaszra vonatkozó táblázatot törölték, mivel a kapcsolódó gazdasági szereplők nem avatkoznak a termékleírásba.

Kapcsolat

A termékleírásnak a földrajzi területtel való kapcsolatot igazoló elemekre vonatkozó része új szövegezést kapott, hogy jobban jellemezze a terület sajátosságait, a termék jellemzőit és az ok-okozati kapcsolatot. Ez a rész nem tartalmaz érdemi módosítást, és átveszi a hatályos termékleírás más részeiben – így „A földrajzi terület meghatározása" és „Az előállítás módja" című részben – szereplő elemeket. Az illusztrációkat, a köteteket, az újságcikkeket és a grafikai ábrázolásokat törölték, ugyanis azok a termékleírás megértéséhez nem lényeges elemek.

Címkézés

Az „OFJ” európai logóra való hivatkozást törölték, mivel az az általános szabályozás hatálya alá tartozik.

Nemzeti előírások

A nemzeti jogszabályok és szabályozások módosításaira tekintettel a főbb ellenőrizendő pontokat és azok értékelési módszereit tartalmazó táblázat került a termékleírásba.

Ellenőrző szervek

A termékleírások megszövegezésének harmonizálására irányuló, nemzeti szinten hatályos előírások alkalmazásában az igazoló szerv nevét és elérhetőségeit törölték. Ez a rovat a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében illetékes franciaországi hatóságok elérhetőségeit tartalmazza: ezek az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Az igazoló szerv neve és elérhetőségei megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

A glosszárium és az összes melléklet törlése

A glosszáriumot törölték, mivel a különböző betűszavak a törzsszövegben ki vannak fejtve.

A hatályos termékleírás valamennyi mellékletét törölték, mivel azok a termékleírás megértéséhez nem elengedhetetlen illusztrációk.

A módosított termékleírás ezentúl két mellékletet tartalmaz: a fajták leírásáról szóló 1. mellékletet és az új fajták elismerésére vonatkozó jegyzőkönyvről szóló 2. mellékletet

Következésképp a módosításra irányuló kérelem elsősorban formai változtatásokra vonatkozik. A kérelem nyomán törölték a tanácsadás, az általános szabályozás, illetve az OFJ története keretébe tartozó információkat. E módosítások célja a termékleírás olvasásának megkönnyítése és érthetőbbé tétele. A módosítások nem kötelező érvényűek, és nincsenek hatással a termék minőségére.

A földrajzi eredettel való kapcsolatról szóló részt a termék megfelelőbb jellemzése érdekében átdolgozták, de az nem tartalmaz érdemi módosítást.

Az ültetési sűrűségre vonatkozó rendelkezés a termesztési gyakorlatok változásához igazodik, és nincs hatással a termékre.

A legfontosabb módosítás arra a lehetőségre vonatkozik, hogy legfeljebb 25 %, úgynevezett „háztáji vetőmag” is felhasználható, míg korábban 100 % volt a minősített vetőmagok aránya: ez a lehetőség kizárólag a termékleírásban engedélyezett fajtákra korlátozódik, és nincs hatással a termék minőségére.

Az 53. cikknek megfelelően a javasolt módosítások nem érintik a termék alapvető jellemzőit, nem módosítják a kapcsolatot, nem módosítják a termék elnevezését, nem érintik a meghatározott földrajzi területet, és nem növelik a termékre vagy a termék nyersanyagaira vonatkozó kereskedelmi korlátozásokat.

Mindezekre tekintettel a javasolt módosítások az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke értelmében vett kisebb jelentőségű módosítás keretébe tartoznak.

6. **Aktualizált termékleírás (csak oem és ofj esetében)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„AIL BLANC DE LOMAGNE”

EU-szám: PGI-FR-0470-AM01 – 2017.8.11.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Ail blanc de Lomagne”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

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*

Az „Ail blanc de Lomagne" több (az átmérőtől függően 8–12) gerezdből vagy fiókhagymából álló, fehér vagy törtfehér színű, néha lilás csíkozású hagyma. Szabályos és gömbölyded alakú gumó jellemzi.

A legalább 45 mm átmérőjű gumó bézstől krémszínűig változó, néha lilásan bordázott fiókhagymáinak nagyságával és szabályosságával tűnik ki. Gumói épek, fiókhagymái szorosan összetapadnak.

Minden egyes gerezdet egyetlen héjból álló buroklevél borít. A gerezdek összességéből álló hagymagumót több vékony buroklevél borítja.

A gyökérzetet a gumó tövénél levágják.

A nyersen, vékonyra szeletelve vagy őrölve fogyasztott „Ail blanc de Lomagne" a kénvegyületek jelenléte miatt igen hosszan tartó, jellegzetes ízű és aromájú fokhagyma.

Héjában sütve vagy párolva omlóssá válik, és aromái veszítenek intenzitásukból.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

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

A termesztési, a szárítási, a tisztítási műveletre, valamint a hagyományos kiszerelések elkészítésének műveletére a meghatározott földrajzi területen kerül sor.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az „Ail blanc de Lomagne" fonat, fürt, füzér vagy koszorú típusú hagyományos kiszerelési formában hozható forgalomba.

Az „Ail blanc de Lomagne" fokhagymát raklapra, zsákba vagy fogyasztók részére való értékesítésre szánt egységbe csomagolják. Újracsomagolása tilos, mégpedig a minőségét esetlegesen rontó több, egymást követő mozgatás korlátozása érdekében.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A címke a tétel azonosító számát tartalmazza.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Gers és Tarn-et-Garonne megye alábbi településeit foglalja magában:

Gers megye:

— a következő járások: Gimone-Arrats, L'Isle-Jourdin, Fleurance-Lomagne, Lectoure-Lomagne, Baïse-Armagnac

— a következő települések: Ansan, Aubiet, Augnax, Beaumont, Bezolles, Blanquefort, Bonas, Cassaigne, Castillon-Savès, Crastes, L'Isle-Arné, Jegun, Juilles, Larressingle, Lavardens, Lussan, Mansencôme, Marsan, Mérens, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montiron, Mouchan, Nougaroulet, Peyrusse-Massas, Preignan, Puycasquier, Roquefort, Roquelaure, Rozès, Saint-Caprais, Saint-Paul-de-Baïse, Sainte-Christie, Tourrenquets.

Tarn-et-Garonne megye:

— a következő települések: Auterive, Balignac, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèse-en-Lomagne, Bouillac, Bourret, Le Causé, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Coutures, Cumont, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Fajolles, Faudoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Labourgade, Lachapelle, Lafitte, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Montaïn, Montgaillard, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Arroumex, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Sardos, Sérignac, Sistels, Vigueron.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

Lomagne Gascogne északkeleti részén fekvő, Midi-Pyrénées közigazgatási régió 61 agrárrégiója között számon tartott természeti régió. Az „Ail blanc de Lomagne" termelési területe Gers és Tarn-et-Garonne megyében található. Geológiai szempontból ezt a területet a következők határolják:

— északon és keleten a Garonne egykori allúviumaiból formálódott teraszrendszer,

— Condomois-tól nyugatra az armagnac-i vörös homokból és a landes-i homokból képződött formációk,

— délen a Gers megye déli részén fekvő magasabb és szabdaltabb, molasszos dombvidék.

A földrajzi terület jelentős része miocén kori molasszos formációkon – rendkívül változatos jellegű kontinentális folyami és tavi formációkon – található. E formációkban agyagos vagy márgás rétegek és szakaszosan homok-, homokkő- vagy mészkőrétegek váltakoznak, nyugat felé haladva egyre gyakoribb és egyre vastagabb mészkőpadok megjelenése mellett.

E régió a domborzatát tekintve számos völggyel és többfelé ágazó völgykatlanokkal szabdalt dombvidék. A lejtők a fekvésüktől függően aszimmetrikusak, a déli és a nyugati fekvésű lejtők meredekebbek, mint az északi és a keleti fekvésűek; ez az aszimmetria a terület nyugati része felé haladva hangsúlyosabb.

A talajok jellege változó. A déli és a nyugati fekvésűek vékonyabbak, közvetlenül a molasszos felszíni kibúvásokon helyezkednek el; jellegük szorosan kapcsolódik az alattuk húzódó molassz jellegéhez. Ezzel szemben a hideg lejtőkön a talajok a molassz elváltozása nyomán képződött formációkban alakultak ki: mélyebb rétegűek, különösen a lejtők alján, szerkezetük gyakran túlnyomórészt agyagos; a víztöbblet jelensége ott markánsabb, különösen a lejtők homorú részeiben. A földrajzi terület egészében előfordulnak agyagos-iszapos, illetve iszapos-agyagos szerkezetű, barna meszes talajok. Ezek a talajok a kalcium bőséges jelenlétéből fakadóan jó felépítésűek. Ennélfogva az agyagos jelleg ellenére a víz megfelelően beszivárog, és a víztöbblet jelensége kevésbé markáns.

Lomagne régiójának éghajlata különbözik a szomszédos régiók éghajlatától, azoknál viszonylag szárazabb. Két határozott csapadékmaximum jellemzi, az egyik decemberben és januárban (havi 70–80 mm), a másik májusban jelentkezik 75 és 90 mm közötti értékekkel. A tél viszonylag rövid és enyhe.

Lomagne régiójában két domináns szél hatása érvényesül:

— az Atlanti-óceán felől csapadékot és nedvességet hozó nyugati szélé; nyugati szél főként ősszel és télen fúj, és befolyásolja a talajok és a felszín alatti vízrétegek vízzel való feltöltődését,

— a délkelet felől érkező, főként tavasszal és nyáron keletkező, meleg és száraz Autan-szélé.

Lomagne-ban a régóta hagyományos fokhagymatermesztés alapvetően a családi és a helyi fogyasztást szolgálta. 1265. szeptember 6-án GALABERT apát a Gariès falvi szokásokról (Bulletin du comité des travaux historiques, 1896/567. o., 14. cikk) készített elemzése a póréhagyma, a fokhagyma, a vöröshagyma, a káposzta és a bab termesztésére kirótt kertészeti járandóságról tesz említést.

A XIX. század végén egyes kötetek a lomagne-i fokhagymatermesztéshez fűződő gazdasági érdeket említik: „Az északi ínyesmesterek által olyannyira rossz hírbe kevert fokhagyma a mi mezőgazdaságunk számára értékes növény. A beaumont-i járás nem kevesebb mint 300,00 frankra értékeli az ott termett fokhagymából befolyt bevételt. Egy helyszíni tanulmány szerint ezzel a növénnyel könnyen elérhető a hektáronkénti bruttó 700 frank bevétel" (a montauban-i tudományos, mezőgazdasági és bölcsészettudományi társaság díját 1864-ben elnyert ROSSEL „Mémoire sur la culture de l'ail" című írása). A parasztok ekkor néhány hagyományos piacon értékesítik az általuk megtermelt fokhagymát. 1936-tól a fokhagyma piaca Beaumont-de-Lomagne rue de l'Église és rue de l'Hospice nevű utcáiban található. Mivel a száraz fokhagyma értékesítése eléri az országos termelés egynegyedét, a Beaumont-de-Lomagne-i piac az 1970-es évek elején jelentős növekedésnek indul.

A fokhagymatermesztés folyamatosan növekszik a XX. század folyamán, az 1902. évi 80 ha-ról 1980-ra 2 810 hara emelkedik (Éves mezőgazdasági statisztikák/a Tarn-et-Garonne Megyei Mezőgazdasági Szakszolgálat Igazgatóságának mobilizációs napja).

A fokhagymatermesztők szakszervezete 1958-tól mozgósítja a saját berkeit annak érdekében, hogy minőségi fokhagymát termesszenek, és azt a kereskedelmi értékének elbírálási kritériumai alapján nemesítsék. 1965-ben létrejön a COOP AIL, az első értékesítési szövetkezet. Ugyanebben az évben a Mezőgazdasági Szakmai Tanulmányok Központja (CETA; Centre d'études techniques agricoles) és a fokhagymatermesztők szakszervezete hivatalosan bejegyezteti az „Ail de Beaumont-de-Lomagne" védjegyet. 1970-ben a „Blanc de Lomagne" helyi populációiból végzett tömegszelekció következtében létrejöhet két fehér fokhagymafajta, a Corail és a Jolimont. 1980 szeptemberében Beaumont-de-Lomagne-ban megrendezésre kerülnek a minőségi fokhagyma nemzetközi napjai.

Az „Ail blanc de Lomagne" körül kialakult szakmai dinamizmuson kívül számos rendezvény jön létre az 1960-as évek elején: 1961-ben a legszebb fokhagymafüzér első versenye, 1963-ban a Comice Agricole, az idegenforgalmi iroda és a Beaumont-de-Lomagne-i polgármesteri hivatal részvételével, a Montauban-i Mezőgazdasági Szakszolgálat felügyelete mellett az első versenyvásár; azóta a fehér fokhagyma versenye évente megrendezésre kerül a Beaumont-de-Lomagne-ban tartott szeptemberi vásáron.

Az „Ail blanc de Lomagne" fokhagymát ősszel vetik, és jó éretten, Keresztelő Szent János napja körül takarítják be. A természetes szellőztetéssel végzett hagyományos szárítás, más néven „gerendán való szárítás" során a betakarított fokhagymát a levélzettel együtt, kb. harminc gumóból álló nyalábokban, egy fedett, de kellően szellőző helyiségben függesztik fel. Ez a gerendán való szárítási módszer elsősorban a fokhagymafonatok készítésére szánt, levélzettel együtt betakarított fokhagyma esetében használatos. Az „Ail blanc de Lomagne" termelői gépi szellőztetéssel végzett szárítási módszert fejlesztettek ki, amely alapvetően az eltávolított szárú fokhagyma szárításához használatos. A fokhagyma tisztítása egy vagy több megfakult, töredezett vagy színét vesztett külső buroklevél eltávolításából áll. A gyökérzetet a gyökértőnél levágják.

A termék sajátosságai

Az „Ail blanc de Lomagne" elsősorban a Corail és a Jolimont elnevezésű helyi fajtákból származik. Az „Ail blanc de Lomagne" több gerezdből vagy fiókhagymából álló, fehér vagy törtfehér színű, néha lilás csíkozású hagyma. Az „Ail blanc de Lomagne" a legalább 45 mm átmérőjű gumója szabályos és gömbölyded alakjával, valamint fiókhagymái nagyságával és szabályosságával tűnik ki. Minden egyes gerezdet egyetlen héjból álló buroklevél borít. A gerezdek összességéből álló hagymagumót több vékony buroklevél borítja. A gyökérzetet a gumó tövénél levágják.

Az „Ail blanc de Lomagne" fonat, fürt, füzér és koszorú típusú hagyományos kiszerelési formában hozható forgalomba.

Az „Ail blanc de Lomagne" elnevezés kiváló hírnévnek örvend a helyi és az országos piacokon.

Ok-okozati kapcsolat

Az OFJ-ként történő bejegyzést az „Ail blanc de Lomagne" minősége, valamint egykori és jelenlegi hírneve indokolja. Lomagne sajátos talaj- és éghajlati jellemzői, a helyi fajták megőrzése és a hagyományos gyakorlatok miatt a fokhagymatermesztés 1265 óta napjainkig fennmaradt.

Lomagne agyagos-meszes talajai a fehér fokhagyma termesztési követelményeihez különösen jól alkalmazkodó fizikai és kémiai tulajdonságokkal rendelkeznek. Jó felépítésük lehetővé teszi, hogy a növény mélyre gyökerezzen, ezzel megfelelő víz- és ásványianyag-ellátást biztosítva. A felszíni vizek nem túlzott jelenléte és a talaj szerkezetével összefüggő megfelelő szellőzés lehetővé teszi, hogy tavasszal gyorsan felmelegedjen a föld, ami biztosítja, hogy a növényzet újra teret hódítson a tél végén. Száraz időben az agyag összehúzódik, repedési jelenséget (hasadékok keletkezését) vonva maga után, és ez megfelelő víztartalékot tesz lehetővé. A fehérfokhagyma-kultúra nagyon érzékeny a víztöbbletre, ami számos növényegészségügyi problémát okoz, és rontja a fehér fokhagyma minőségét. A parcellák lejtőkön vagy gerinceken való elhelyezkedése hozzájárul a megfelelő, természetes vízelvezetés biztosításához.

A lomagne-i enyhe telek lehetővé teszik a fagyok miatti tőveszteség elkerülését, és kedveznek a növény fejlődésének, amelynek vegetációs hőmérséklete 0 °C. Az első félév során az esőzések eloszlása összhangban van a fokhagyma vízigényének alakulásával, amely március végéig alacsony, áprilisban, az aktív növekedési szakaszban emelkedik, májusban, a fiókhagymák kialakulásakor pedig eléri a maximumot. Az éghajlati feltételek optimálisak a nagy és szabályos fiókhagymákkal rendelkező gumó kialakulásához.

A termelők szakértelme (az agyagban és mészben gazdag, és a topográfiai helyzetükből adódóan jó vízelvezető képességű) parcellák megválasztásában, valamint a jó érett állapotban történő betakarítás időpontjának megválasztásában nyilvánul meg.

Az „Ail blanc de Lomagne" termesztését a hagyományos módszerek – a fokhagyma gerendán való szárítása, kézzel végzett tisztítása, kidolgozott kiszerelése – megőrzése jellemzi.

A szárítás fontos műveletszakasz a termék forgalmazási időszaka alatti minőségének megőrzéséhez. A gerendán való hagyományos szárításnak kedvez a meleg és száraz Autan-szél. A levélzettel együtt betakarított fokhagymára vonatkozó hagyományos szárítással párhuzamosan az „Ail blanc de Lomagne” termelői a termék minőségét nem befolyásoló gépi szellőztetési módszert fejlesztettek ki, amelyet elsősorban az eltávolított szárú fokhagyma szárításánál alkalmaznak, ezzel bizonyítva, hogy képesek alkalmazkodni az új piaci követelményekhez. A fokhagyma tisztítását kézzel végzik. Ez az igen aprólékos munka szükségessé teszi a termelők szakértelmét a fehér–törtfehér színű, néha lilás csíkozású, szennyeződött, töredezett vagy megfakult héjtól mentes gumók létrejöttéhez.

A merev magszárat nem tartalmazó Corail és Jolimont elnevezésű helyi fajták felhasználása lehetővé teszi a hagyományos kiszerelések (fonatok, fürtök, füzérek és koszorúk) kézzel történő elkészítését, ami szintén a termelők szakértelmét igényli.

A hagyományos kiszerelések elkészítése és az 1960-as évek óta létrehozott különféle rendezvények megőrzik a terméket övező ünnepi és bensőséges hangulatot. Az „Ail blanc de Lomagne” fokhagymát 1961 óta kiállítják a „Salon de l’agriculture” elnevezésű mezőgazdasági kiállításon. Az „Ail blanc de Lomagne” hírneve ebben az időszakban növekedett. A Larousse gasztronómiai kötetében a fokhagymafajták jellemzőit ismertető rovatban, valamint különböző művekben megemlítik a fehér fokhagymafajták között: „E mindenütt megtalálható, a piaci standokon gyönyörű fonott füzérekben kapható fokhagyma nélkül Midi-Pyrénées régió konyhája elveszítené egy kiemelkedő színfoltját. Itt, amikor egy szakács ezt a fokhagymát javasolja, gyakran pontosítja, hogy »lehetőség szerint Ail rose de Lautrec« fokhagymát, de legalább »Ail blanc de Lomagne« fokhagymát ért alatta”. Terroirs et gastronomie en Midi-Pyrénées/C. Gouvion, F. Cousteaux, D. Shaw/Ed du Rouergue. 1999-ben Midi-Pyrénées régió egyik híres szakácsa „»Ail blanc de Lomagne« fokhagymás tőkehaltorta” elnevezésű receptjével megnyerte az Ofimer (Office national interprofessionnel des produits de la mer) által szervezett országos versenyt. Az ezen a versenyen részt vevő szakácsoknak a „vidékük gazdagságát és a hal sajátosságát” ötvöző receptet kellett kitalálniuk és elkészíteniük (La Dépêche du Midi, 1999. május 23.).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU