

# Az Európai Unió Hivatalos Lapja

# C 315



Magyar nyelvű kiadás

## Tájékoztatások és közlemények

 52. évfolyam  
 2009. december 23.

<u>Közleményszám</u>	<u>Tartalom</u>	<u>Oldal</u>
II <i>Közlemények</i>		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK		
<b>Bizottság</b>		
2009/C 315/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Tájékoztatások</i>		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK		
<b>Bizottság</b>		
2009/C 315/02	Euro-átváltási árfolyamok .....	2

**HU**

 Ár:  
 3 EUR

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túloldalon)

## V Vélemények

## KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

**Bizottság**

2009/C 315/03	Pályázati felhívás – EAC/01/10 – Fiatalok lendületben program (2007–2013) .....	3
---------------	---	---

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Bizottság**

2009/C 315/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	--	---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Tanács**

2009/C 315/05	Értesítés azon személyek, szervezetek és szervek számára, akiket és amelyeket a Tanács felvett azon személyek, szervezetek és szervek listájára, akikre vagy amelyekre a 329/2007/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alkalmazandó (V. melléklet) .....	9
2009/C 315/06	Értesítés azon személyek, szervezetek és szervek számára, akiket vagy amelyeket a Tanács felvett azon személyek, szervezetek és szervek listájára, akikre vagy amelyekre a sz. 1284/2009/EU tanácsi rendelet 6. cikkét alkalmazni kell (II. melléklet) .....	10
2009/C 315/07	Értesítés a terrorizmus elleni küzdelem érdekében egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott különleges korlátozó intézkedésekről szóló 2580/2001/EK tanácsi rendelet 2. cikke (3) bekezdésében meghatározott listán szereplő személyek, csoportok és szervezetek számára (lásd a 2009. december 23-i 1285/2009/EU tanácsi rendelet mellékletét) .....	11



<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg

## II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ  
KÖZLEMÉNYEK

## BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2009/C 315/01)

2009. december 16-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak németül nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
  - elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) a 32009M5720 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.
-

## IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ  
TÁJÉKOZTATÁSOK

## BIZOTTSÁG

Euro-átváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2009. december 22.

(2009/C 315/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,4279	AUD Ausztrál dollár	1,6259
JPY Japán yen	130,83	CAD Kanadai dollár	1,5109
DKK Dán korona	7,4420	HKD Hongkongi dollár	11,0744
GBP Angol font	0,89305	NZD Új-zélandi dollár	2,0294
SEK Svéd korona	10,4295	SGD Szingapúri dollár	2,0076
CHF Svájci frank	1,4987	KRW Dél-Koreai won	1 685,05
ISK Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	11,0340
NOK Norvég korona	8,3650	CNY Kínai renminbi	9,7498
BGN Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,2830
CZK Cseh korona	26,266	IDR Indonéz rúpia	13 543,20
EEK Észt korona	15,6466	MYR Maláj ringgit	4,9100
HUF Magyar forint	274,28	PHP Fülöp-szigeteki peso	66,389
LTL Litván litász/lita	3,4528	RUB Orosz rubel	43,6041
LVL Lett lats	0,7080	THB Thaiföldi baht	47,492
PLN Lengyel zloty	4,1770	BRL Brazil real	2,5468
RON Román lej	4,2193	MXN Mexikói peso	18,4699
TRY Török líra	2,1798	INR Indiai rúpia	66,8200

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Vélemények)

## KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

## BIZOTTSÁG

## PÁLYÁZATI FELHÍVÁS – EAC/01/10

## Fiatalok lendületben program (2007–2013)

(2009/C 315/03)

## BEVEZETÉS

Ennek a pályázati felhívásnak az alapja a 2007 és 2013 közötti időszakra a Cselekvő ifjúság program létrehozásáról szóló, 2006. november 15-i 1719/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> (a továbbiakban: Fiatalok lendületben program). A pályázati felhívás részletes feltételei a Fiatalok lendületben program (2007–2013) pályázati útmutatójában található meg, amely az Európa weboldalon van közzétéve (lásd VIII. pont). A pályázati útmutató szerves részét képezi ennek a pályázati felhívásnak.

## I. Célkitűzések és prioritások

A Fiatalok lendületben programot létrehozó határozatban megállapított általános célkitűzések a következők:

- a fiatalok aktív polgári részvételének elősegítése általában, és különösen európai polgári részvételük előmozdítása,
- a szolidaritás fejlesztése és a tolerancia előmozdítása a fiatalok között, elsősorban az Európai Unión belüli társadalmi kohézió erősítése érdekében,
- különböző országok fiataljai közötti kölcsönös megértés elősegítése,
- az ifjúsági tevékenységeket támogató rendszerek minőségének és az ifjúságpolitika területén tevékenykedő civil szervezetek lehetőségeinek javításához való hozzájárulás,
- az európai együttműködés előmozdítása az ifjúságpolitika területén.

Ezen általános célok projektszinten fognak megvalósulni az alábbi állandó prioritások figyelembevételével:

- európai polgárság,
- a fiatalok részvétele,
- kulturális sokszínűség,
- hátrányos helyzetű fiatalok bevonása.

<sup>(1)</sup> HL L 327., 2006.11.24., 30. o.

A fent említett állandó prioritásokon túl a 2010. évi prioritások a következők:

- A szegénység és a társadalmi kirekesztés elleni küzdelem európai éve

Ez a prioritás olyan projektek ösztönzésére szolgál, amelyek tudatosítani kívánják a fiatalokban, hogy mindenkinek van felelőssége a szegénység és társadalom peremére szorulás elleni küzdelemben, valamint a kevesebb eséllyel rendelkező csoportok befogadásának előmozdításában. Ez elsősorban olyan projekteket érint, amelyek arra irányulnak, hogy a fiatalok elgondolkodjanak a szegénység megelőzésén, a szegénységből kivezető utakon és a szegénység következményein, valamint olyan projekteket, amelyek a marginalizálódással és a különféle – például a nem, fogyatékoságon alapuló, illetve etnikai, vallási, nyelvi vagy bevándorlási alapon történő – diszkriminációformákkal foglalkoznak. Ebben az összefüggésben elsősorban azok a projektek fognak különös figyelemben részesülni, amelyek előmozdítják az alábbiak aktív részvételét: a) fogyatékosággal élő fiatalok – a fogyatékosággal és a nélkül élő fiatalok közötti kommunikáció előmozdítása, valamint a társadalmunkban a fogyatékoság kérdéskörére összpontosító projektek; b) bevándorló családokból, illetve etnikai, vallási vagy nyelvi kisebbségekből származó fiatalok. Ebben az összefüggésben különösen bátorítani kell a cigány fiatalokat bevonó projekteket, ahol ez releváns.

- Ifjúsági munkanélküliség és a munkanélküli fiatalok társadalmi részvételének előmozdítása;

Ez a prioritás a fiatalok munkanélküliségének kérdéskörével foglalkozó és a munkanélküli fiatalok aktív társadalmi részvételének ösztönzésére irányuló projekteket kívánja bátorítani.

- A globális kihívások tudatosítása a fiatalokban és mozgósításuk ilyen célok érdekében (például fenntartható fejlődés, éghajlatváltozás, be- és kivándorlás, a millenniumi fejlesztési célok).

Ez a prioritás olyan projekteket kíván bátorítani, amelyek a fiatalokban tudatosítani szeretnék a globalizált világ aktív polgáraként játszott szerepüket, valamint erősíteni akarják bennük a globális szolidaritás érzését és az aktuális kérdések iránti elkötelezettségüket.

## II. A Fiatalok lendületben program felépítése

Célkitűzései teljesítése érdekében a Fiatalok lendületben program öt operatív alprogramot tartalmaz.

Ez a pályázati kiírás a következő alprogramok és kategóriák támogatására irányul:

### 1. alprogram – Fiatalok Európáért

- **1.1. kategória – Ifjúsági cserék** (legfeljebb 15 hónap): Az ifjúsági cserék lehetővé teszik különböző országokból származó fiatalok csoportjai számára, hogy megismerkedjenek egymással, és megismerjék egymás kultúráját. A csoportok együtt tervezik meg a kölcsönös érdeklődésen alapuló, közösen választott témára összpontosuló ifjúsági cserét.
- **1.2. kategória – Ifjúsági kezdeményezések** (3–18 hónap): Az ifjúsági kezdeményezések helyi, regionális vagy nemzeti szinten kidolgozott csoportos projekteket támogatnak. Szintén támogatják a különböző országok hasonló projektjeinek hálózatépítését az európaiság erősítése és a fiatalok közötti együttműködés és tapasztalatcsere előmozdítása érdekében.
- **1.3. kategória – Ifjúsági demokráciaprojektek** (3–18 hónap): Az ifjúsági demokráciaprojektek a fiataloknak a helyi, regionális és nemzeti közösségük demokratikus életében, illetve a nemzetközi demokráciaprojektekben való részvételét támogatják.

### 2. alprogram – Európai önkéntes szolgálat

Az alprogram a fiataloknak az Európai Unión belüli és azon kívüli különböző önkéntes tevékenységekben való részvételét támogatja. Ennek a programnak a keretében fiatalok egyénileg vagy csoportosan vesznek részt külföldön nonprofit, ellenszolgáltatás nélküli, önkéntes tevékenységekben (legfeljebb 24 hónapig).

### 3. alprogram – *Fiatalok a világban*

- **3.1. kategória – Együttműködés az Európai Unió szomszédos országaival** (legfeljebb 15 hónap): Ez a kategória a szomszédos partnerországokkal folytatott projekteket támogatja, konkrétan az ifjúságpolitika területén kialakított ifjúsági cseréket, valamint képzési és hálózatépítési projekteket.

### 4. alprogram – *Ifjúsági támogató rendszerek*

- **4.3. kategória – Az ifjúsági munkában és az ifjúsági szervezetekben aktívan részt vevők képzése és hálózatépítése** (3–18 hónap): Ez a kategória különösen a tapasztalatok, a szaktudás és a bevált gyakorlat megosztását, továbbá olyan tevékenységeket támogat, amelyek hosszantartó minőségi projektek, partnerségek és hálózatok létrehozását eredményezik.

### 5. alprogram – *Európai együttműködés támogatása az ifjúságpolitika terén*

- **5.1. kategória – A fiatalok és az ifjúságpolitikai döntéshozók találkozási pontjai** (3–9 hónap): Ez a kategória a fiatalok, az ifjúsági munkában részt vevők és az ifjúságpolitikáért felelős személyek közötti együttműködést, szemináriumokat és strukturált párbeszédet támogatja.

## III. Támogatásra jogosult pályázók

Az alábbi szervezetek nyújthatnak be pályázatot:

- nonprofit vagy civil szervezetek,
- helyi vagy regionális közintézmények,
- fiatalok informális csoportjai,
- az ifjúságpolitika terén európai szinten tevékenykedő testületek,
- nemzetközi nonprofit szervezetek,
- ifjúsági, sport vagy kulturális rendezvényt szervező profittermelő szervezetek.

A pályázónak valamely programországban vagy nyugat-balkáni szomszédos partnerországban bejegyzett szervezetnek kell lennie.

A program bizonyos alprogramjai azonban a projektgazdák szűkebb körének szólnak. A pályázó projektgazdák támogathatóságának feltételei ezért alprogramonként/kategóriánként vannak meghatározva a pályázati útmutatóban.

## IV. Jogosult országok

A programban az alábbi országok vehetnek részt:

- a) az Európai Unió tagállamai;
- b) azok az EFTA-országok, amelyek az EGT-megállapodás szerződő felei, a megállapodás rendelkezéseinek megfelelően (Izland, Liechtenstein és Norvégia);
- c) az előcsatlakozási stratégiában részt vevő tagjelölt országok, az ezen országokkal a közösségi programokban való részvételre vonatkozóan kötött keretmegállapodásokban előírt általános elvekkel és szerződési feltételekkel összhangban (Törökország);
- d) azok a harmadik országok, amelyek a Közösséggel az ifjúságpolitika területén megállapodást kötöttek.

A program bizonyos alprogramjai azonban az országok szűkebb körének szólnak. Az országok támogatásának feltételei ezért alprogramonként/kategóriánként vannak meghatározva a programismertetőben és útmutatóban.

#### V. Odítelési kritériumok

i. Az 1.1., 1.2., 3.1., és 4.3. kategória és a 2. alprogram esetében:

- összhang a program célkitűzéseivel és prioritásaival (30 %),
- a projekt és a javasolt módszerek minősége (50 %),
- a résztvevők és a projektgazdák háttere (20 %).

ii. Az 1.3. kategória esetében:

- összhang a program célkitűzéseivel és prioritásaival (30 %),
- a témaválasztás minősége (20 %),
- a projekt és a javasolt módszerek minősége (30 %),
- a résztvevők és a projektgazdák háttere és száma (20 %).

iii. Az 5.1. kategória esetében:

- összhang a program célkitűzéseivel és prioritásaival (20 %),
- összhang az EU ifjúságpolitikai célkitűzéseivel (20 %),
- a projekt és a javasolt módszerek minősége (40 %),
- a résztvevők és a projektgazdák háttere és száma (20 %).

#### VI. Költségvetés és időtartam

A program teljes költségvetése a 2007–2013 közötti időszakra 885 millió EUR. Az éves költségvetésről a költségvetési hatóságok döntenek.

#### 2010-re előirányzott költségvetés az alábbi alprogramokra és kategóriákra:

1.1. kategória	Ifjúsági cserék	28 826 417
1.2. kategória	Ifjúsági kezdeményezések	10 271 681
1.3. kategória	Ifjúsági demokráciaprojektek	6 423 262
2. alprogram	Európai önkéntes szolgálat	43 055 567
3.1. kategória	Együttműködés az Európai Unió szomszédos országaival	8 206 160
4.3. kategória	Az ifjúsági munkában és az ifjúsági szervezetekben aktívan részt vevők képzése és hálózatépítése	14 029 397
5.1. kategória	A fiatalok és az ifjúságpolitikai döntéshozók találkozási	4 507 356



## VII. A pályázatok beadási határideje

A pályázatot az adott projekt kezdetének megfelelő határidőre kell leadni. A nemzeti irodákhoz benyújtott projekteknek évente öt pályázati határidő van:

A következő időszakban kezdődő projektekre	Pályázatok beadási határideje
május 1. és szeptember 30. között	február 1.
július 1. és november 30. között	április 1.
szeptember 1. és január 31. között	június 1.
december 1. és április 30. között	szeptember 1.
február 1. és július 31. között	november 1.

A végrehajtó ügynökséghez benyújtott projekteknek évente három pályázati határidő van:

A következő időszakban kezdődő projektekre	Pályázatok beadási határideje
augusztus 1. és december 31. között	február 1.
december 1. és április 30. között	június 1.
március 1. és július 31. között	szeptember 1.

## VIII. További információk

További információk a fiatalok lendületben program pályázati útmutatójában található az alábbi weboldalakon:

<http://ec.europa.eu/youth>

[http://eacea.ec.europa.eu/youth/index\\_en.htm](http://eacea.ec.europa.eu/youth/index_en.htm)

---

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2009/C 315/04)

1. 2009. december 14-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint és a 4. cikk (5) bekezdése alapján tett beterveztést követően bejelentést kapott a Louis Dreyfus S.A.S. (a továbbiakban: LD, Franciaország), a Financière Lov S.A.S. (a továbbiakban: Fin Lov, Franciaország) és a Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco (a továbbiakban: SBM, Monaco) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek a rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Mangas Gaming S.A.S. (a továbbiakban: MG, Franciaország) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az LD esetében: alapanyagok (rizs, cukor, etanol, kávé, gyapot, citrusfélék, olajnövények stb.), energia és ingatlanok forgalmazása,
- a Fin Lov esetében: a Lov Grouphoz tartozó holdingtársaság. A Lov Group elsősorban az audiovizuális alkotások, a szállodaipar, az on-line játékok (az MG-n keresztül), az energia és az on-line zeneterjesztés területén tevékenykedik,
- az SBM esetében: a szállodaipar, a vendéglátóipar, a kaszinók és az ingatlanok területén tevékenykedik. Az on-line játékokkal az MG-ben való részvételén keresztül foglalkozik,
- az MG esetében: on-line játékok.

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

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.5685 – Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301 vagy 22967244) vagy postai úton a következő címre:

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

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL C 56., 2005.3.5., 32. o.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## TANÁCS

**Értesítés azon személyek, szervezetek és szervek számára, akiket és amelyeket a Tanács felvett azon személyek, szervezetek és szervek listájára, akikre vagy amelyekre a 329/2007/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alkalmazandó (V. melléklet)**

(2009/C 315/05)

Az alábbi információt hozzuk azon személyek, szervezetek és szervek tudomására, akik vagy amelyek a 2007. március 27-i 329/2007/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> V. mellékletében szerepelnek.

Az Európai Unió Tanácsa megállapította, hogy a fent említett listán szereplő személyek, szervezetek és szervek teljesítik a Koreai Népi Demokratikus Köztársasággal szembeni korlátozó intézkedésekről szóló, 2007. március 27-i 329/2007/EK rendelet 6. cikkének (2) bekezdésében foglalt kritériumokat, ezért felvették őket az említett rendelet V. mellékletébe. Az említett rendelet előírja, hogy az érintett személyek, szervezetek és szervek tulajdonában lévő valamennyi pénzeszközt, egyéb vagyoni értéket és gazdasági erőforrást be kell fagyasztani, valamint hogy semmiféle pénzeszközt, egyéb vagyoni értéket és gazdasági erőforrást, sem közvetlenül, sem közvetve nem lehet e személyek, szervezetek és szervek számára vagy javára rendelkezésre bocsátani.

A Tanács felhívja az érintett személyek, szervezetek és szervek figyelmét arra a lehetőségre, amely szerint kérelmet nyújthatnak be az érintett tagállamoknak a rendelet II. mellékletében szereplő weboldalakon megjelölt illetékes hatóságaihoz a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy konkrét kifizetésekre történő használatára irányuló engedély iránt (vö. a rendelet 7. és 8. cikkével).

Az érintett személyek, szervezetek és szervek – az esetleges igazoló dokumentummal kiegészítve – bármikor kérelmet nyújthatnak be a Tanácshoz, hogy az bírálja felül a listára való felvételükről szóló határozatot.

Valamennyi kérelmet az alábbi címre kell elküldeni:

Council of the European Union  
General Secretariat  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Felhívjuk az érintett személyek, szervezetek és szervek figyelmét arra a lehetőségre, hogy a Tanács rendelete ellen az Európai Unió működéséről szóló szerződés 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban eljárást indítsanak az Európai Unió Bíróságánál.

---

<sup>(1)</sup> HL L 88., 2007.3.29., 1. o.

**Értesítés azon személyek, szervezetek és szervek számára, akiket vagy amelyeket a Tanács felvett azon személyek, szervezetek és szervek listájára, akikre vagy amelyekre a sz. 1284/2009/EU tanácsi rendelet 6. cikkét alkalmazni kell (II. melléklet)**

(2009/C 315/06)

Az alábbi információt hozza azon személyek, szervezetek és szervek tudomására, akik vagy amelyek a 2009. december <sup>(1)</sup> sz. 1284/2009/EU tanácsi rendelet II. mellékletében szerepelnek.

Az Európai Unió Tanácsa megállapította, hogy a fent említett listán szereplő személyek, szervezetek és szervek teljesítik a Guineai Köztársasággal szemben hozott korlátozó intézkedések bevezetéséről szóló, 2009. december sz. 1284/2009/EU tanácsi rendelet 6. cikkében foglalt kritériumokat, ezért felvették őket vagy azokat az említett rendelet II. mellékletébe. Az említett rendelet előírja, hogy az érintett személyek, szervezetek vagy szervek tulajdonában lévő valamennyi pénzeszközt, egyéb vagyoni értéket és gazdasági erőforrást be kell fagyasztani, valamint hogy semmiféle pénzeszközt, egyéb vagyoni értéket és gazdasági erőforrást, sem közvetlenül, sem közvetve nem lehet e személyek, szervezetek vagy szervek számára vagy javára rendelkezésre bocsátani.

A Tanács felhívja az érintett személyek, szervezetek és szervek figyelmét arra a lehetőségre, amely szerint kérelmet nyújthatnak be az érintett tagállamoknak a rendelet III. mellékletében szereplő weboldalakon megjelölt illetékes hatóságaihoz a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy konkrét kifizetésekre történő használatára irányuló engedély iránt (vö. a rendelet 8. és 9. cikkével).

Az érintett személyek, szervezetek és szervek – az esetleges igazoló dokumentummal kiegészítve – bármikor kérelmet nyújthatnak be a Tanácshoz, hogy az bírálja felül a listára való felvételükről szóló határozatot.

Valamennyi kérelmet az alábbi címre kell elküldeni:

Council of the European Union  
General Secretariat  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Felhívjuk az érintett személyek, csoportok és szervezetek figyelmét azon lehetőségre, hogy a Tanács rendelete ellen eljárást indíthatnak az Európai Unió Bíróságánál, az Európai Unió működéséről szóló szerződés 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban.

---

<sup>(1)</sup> HL L 346., 2009.12.23.

**Értesítés a terrorizmus elleni küzdelem érdekében egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott különleges korlátozó intézkedésekről szóló 2580/2001/EK tanácsi rendelet 2. cikke (3) bekezdésében meghatározott listán szereplő személyek, csoportok és szervezetek számára**

(lásd a 2009. december 23-i 1285/2009/EU <sup>(1)</sup> tanácsi rendelet mellékletét)

(2009/C 315/07)

A 2009. december 23-i 1285/2009/EU tanácsi rendeletben felsorolt személyek, csoportok és szervezetek tudomására hozzuk a következő információkat.

Az Európai Unió Tanácsa megállapította, hogy továbbra is érvényesek azok az okok, amelyek alapján az adott személyek, csoportok és szervezetek a terrorizmus elleni küzdelem érdekében egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott különleges korlátozó intézkedésekről szóló, 2001. december 27-i 2580/2001/EK tanácsi rendeletben <sup>(2)</sup> előírt korlátozó intézkedések alá tartozó személyek, csoportok és szervezetek fent említett listáján szerepelnek. Ennek következtében a Tanács úgy határozott, hogy e személyeket, csoportokat és szervezeteket továbbra is a listán tartja.

2580/2001/EK rendelet előírja, hogy az érintett személyek, csoportok, szervezetek tulajdonában lévő valamennyi pénzeszközt, egyéb vagyoni értéket és gazdasági erőforrást be kell fagyasztani, valamint hogy semmilyen pénzeszközt, egyéb vagyoni értéket és gazdasági erőforrást nem lehet – sem közvetlenül, sem közvetve – rendelkezésükre bocsátani.

Felhívjuk az érintett személyek, csoportok és szervezetek figyelmét azon lehetőségre, hogy az érintett tagállam(ok)nak a rendelet mellékletében felsorolt illetékes hatóságaihoz jogosítvány iránti kérelmet nyújthatnak be a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy konkrét kifizetésekre történő használatá iránt, a rendelet 5. cikke (2) bekezdésének megfelelően. Az illetékes hatóságok frissített listája az alábbi internetes címen érhető el:

[http://ec.europa.eu/comm/external\\_relations/cfsp/sanctions/measures.htm](http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm)

Az érintett személyek, csoportok és szervezetek kérelmet nyújthatnak be, hogy a Tanács adjon indokolást arról, hogy milyen okkal tartotta őket fenn az említett listán (kivéve, ha az indokolást már közölték velük); a kérelmek az alábbi címre küldhetők:

Council of the European Union  
(Attn: CP 931 designations)  
Rue de la Loi 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Az érintett személyek, csoportok és szervezetek – az esetleges igazoló dokumentummal kiegészítve – bármikor kérelmet nyújthatnak be a fenti címre a Tanácshoz, hogy az bírálja felül a listára való felvételükről és az ott-tartásukról szóló határozatot. E kérelmeket kézhezvételükkor bírálják el. E tekintetben felhívjuk az érintett személyek, csoportok és szervezetek figyelmét a listának a 2001/931/KKBP közös álláspont 1. cikke (6) bekezdésének értelmében történő, a Tanács általi rendszeres felülvizsgálatára. Ahhoz, hogy a kérelmeket a következő felülvizsgálatkor el lehessen bírálni, azokat **ezen értesítés közzétételétől számított két hónapon belül** be kell nyújtani.

Felhívjuk az érintett személyek, csoportok és szervezetek figyelmét azon lehetőségre, hogy a Tanács rendelete ellen eljárást indíthatnak az Európai Unió Bíróságánál, az Európai Unió működéséről szóló szerződés 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban.

<sup>(1)</sup> HL L 346., 2009.12.23.

<sup>(2)</sup> HL L 344., 2001.12.28., 70. o.

# BIZOTTSÁG

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

(2009/C 315/08)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„SAUCISSE DE MORTEAU” vagy „JÉSUS DE MORTEAU”**

**EK-szám: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

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

**3.1. A termék típusa:**

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

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

A Saucisse de Morteau egyenes, henger alakú, szabályos, legalább 40 mm átmérőjű (a bél töltéskori átmérője) kolbász, amelyet sertéshúsból készítenek. A Saucisse de Morteau-t természetes, színezetlen sertésbélbe (vastagbél) töltik. A belet egyik végén fapöccökkel zárják le, míg a másik végén természetes szálból készült zsineggel. A fából készült pöccök kisméretű fapálcika.

A Jésus de Morteau a Saucisse de Morteau kolbász egyedi kiszerelésben: ez az egyenes és henger alakú kolbász szabálytalanabb formájú és átmérője legalább 65 mm (a bél töltéskori átmérője). A Jésus de Morteau-t szintén természetes, színezetlen sertésbélbe (vastagbélbe vagy vakbélbe) töltik. Ha a kolbászt vakbélbe töltik, a fapöccök alkalmazására nem mindig kerül sor, mert a vakbél egyik vége természetes módon zárt.

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau – a felhasznált belek sokféleségéből adódóan – megjelenésre tehát igen változatos lehet. Főtt állapotban, felszeletelve a Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau durvára aprított darabokból áll, amelyek azonban homogének, összefüggő és tömör megjelenésűek.

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau a füstöléstől a barnától az arany színű árnyalatig terjedő, jellegzetes arany sárga színt nyer. Mindazonáltal a termék egészének színe nem homogén. A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau sertés színhús és zsír durvára aprított és összegyúrt keverékéből előállított készítmény. Ezért az átlátszó belen sötétebb foltok mutatkoznak ott, ahol a sertés színhús, és világos foltok ott, ahol a zsír található. A Saucisse de Morteau, illetve a Jésus de Morteau tapintásra tömör állagú.

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau egyik erőteljes jellegzetessége füstös aromája, amelyet fenyőforgáccsal és -fával történő lassú füstöléssel érnek el. A nyers termék esetében ez az aroma egyértelműen érezhető. A főtt termék fogyasztásakor a füstölt íz a szájban harmonikus egyensúlyban van, és hosszan érezhető, anélkül, hogy savanyú, vagy kesernyés lenne. A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau jellemzően húszízű, anélkül, hogy túl száraz, vagy túl zsíros lenne.

A főtt Saucisse de Morteau és Jésus de Morteau textúrája lágy és a puha, durvára aprított, tömör állománnyal. A szájban a terméknek nem szabad keménynek, vagy gumiszerűnek lennie, hanem tömörnek és lédúsnak kell érződnie.

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau fizikai-kémiai tulajdonságai a következők:

A zsírtalanított termék nedvességtartalma (ZSTN):	< vagy = 75 % (nyers termékben)
Zsírtartalom:	< vagy = 30 % 75 %-os ZSTN-hez viszonyítva (nyers termékben)
Kollagén/proteinek:	maximum 16 % (nyers termékben)
Cukortartalom kisebb, vagy egyenlő:	1 %-kal 75 %-os ZSTN-hez viszonyítva (nyers termékben)

### 3.3. Nyersanyagok:

A hús kiválasztásának minőségi kritériumai

Tenyésztés

A hizlalt állatok nőivarú vagy ivartalanított hímivarú sertések. A nem ivartalanított hímek – beleértve a még nem ivarérett fiatal kant is –, az egyheréjű, a rejtett heréjű és a kétivarú állatok, valamint a kimustrált kocák nem elfogadhatók. A halotánra érzékeny húsertések arányának 3 %-nál alacsonyabbnak kell lennie, valamint valamennyi sertésnek és Rn-alléltól mentesnek kell lennie.

A tenyészet egészségügyi állapotának kézben tartása, valamint az adalékanyagok és kezelések alkalmazásának korlátozása érdekében az állomány valamennyi csoportjának esetében tisztítási-fertőtlenítési-száritási eljárást alkalmaznak a húsertésenyésztés minden szakaszában. Nyugtató gyógyszerek alkalmazása az állat tenyészetből való elszállítását megelőző 48 órában és a szállítás alatt tilos. A szállítójárműbe való berakodást megelőzően az állatok legalább 12 órán át nem ehetnek.

Levágás és feldarabolás

A levágás előtt legalább 2 óra időtartamot várnak, és a sertéseket a vágóhídra való megérkezésükkor, valamint az érzéstelenítés előtt fél órával lezuhanyozzák.

A hasított test meleg tömege legalább 80 kg. Az egy adott ügyfél tételén belül található valamennyi hasított test legfeljebb 5 %-án lehet látható hiányosság. E hiányosságok a következők lehetnek:

- szőrtelenítési hiba
- a szalonnabőr hibája
- vérpettyek
- vérömlenyek
- csonttörések
- idegen anyag jelenléte (zsírfort, ürülékmaradványok, belsegdarabok és mindennemű egyéb nemkívánatos idegen anyag).

A pH-érték a hasított sertések technológiai minőségének mutatószáma, ezért azt ellenőrizni kell. Ehhez meg kell határozni, valamint rögzíteni kell a mintavételen alapuló ellenőrzési módszert a vágóhíd vonatkozásában. A végső pH-értéknek – amelyet a levágást követő legalább 18 óra elteltével mérnek – a  $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$  tartományban kell lennie. A bélszín felett 5 cm-es magasságban, és 2–3 cm mélységben mérik.

A kolbászkeverék összetételébe az alábbi feldarabolt részek kerülhetnek, minden más rész kizárásával:

- sonka
- lapocka
- has
- hátszalonna
- vesepecsenye
- feldaraboláskor a fenti részek környékéről származó húsdarabok (ha a tokát felhasználják, azt kezelni kell, meg kell tisztítani a mirigyektől és a vörös foltoktól).

A keverékhez hozzáadható húsok aránya a következők szerint változhat:

- a keverékhez szánt hús 15–35 %-a: zsír,
- a keverékhez szánt hús 65–85 %-a: sertés színhús.

A fagyasztott nyersanyagok (sertés színhús és/vagy zsír) felhasználása keverékenként 15 %-os korlátozással engedélyezett. Az ilyen fagyasztott nyersanyagot fagyasztásból történő felengedése után legfeljebb 24 órán belül fel kell darabolni. Azokat a kolbászokat, amelyek fagyasztott nyersanyagot tartalmazó keverékből készülnek, a hús felaprítását követően legkésőbb 24 órán belül füstölni kell.

A Saucisse és a Jésus de Morteau termékek előállításához felhasználható feldarabolt részek fagyasztásának időtartama nem haladhatja meg a 12 hónapot a sovány sertéshús, és a 9 hónapot a zsíros sertéshús esetében.

Nem megfelelőnek minősülnek azok a főbb feldarabolt részek, amelyek az alábbi hiányosságok egyikét, vagy azok közül többet mutatják:

- szőrtelenítési hiba
- a szalonnabőr hibája
- vérpettyek
- vérömlenyek
- csonttörések
- idegen anyag jelenléte (zsírfolt, ürülékmaradványok, belsőségdarabok és mindennemű egyéb nemkívánatos idegen anyag)
- tályog.

Azok a húsok, amelyek színe a vesepecsenye esetében megegyezik a (japán színskála vagy azzal egyenértékű színskála segítségével értékelt) 1-es vagy 2-es szinttel, vagy a hátszín esetében a 6-os szinttel, eltávolításra kerülnek. Azok a húsok, amelyek lágy és olajos zsíros részt tartalmaznak, eltávolításra kerülnek.

#### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A Saucisse de Morteau vagy a Jésus de Morteau előállítására szánt hizlalt sertések táplálékadagja savót tartalmaz (friss vagy szárított formában, többnyire fölözve). A hizlalási takarmányadagba belekevert savó aránya a szárazanyag 15 %-a és 35 %-a között változik. A savót kiegészítő táplálék legalább 50 %-ban gabonaféléket és korpát tartalmaz.

A hizlalási táplálékbevitel kevesebb, mint 1,7 % linolénsavat tartalmazhat.

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

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau előállításának, a kolbászkeverék előkészítésétől a füstölésig, a földrajzi területen belül kell történnie.

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

Egészségbiztonsági okokból a fagyasztott, főtt vagy szeletelt termékek kizárólag csomagolt állapotban juthatnak el a fogyasztóhoz.



### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A termék címkézése kötelezően az alábbiakat foglalja magában:

— kereskedelmi elnevezés: „Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau”.

Egy adott termék esetében csak egyetlen kereskedelmi elnevezés használható: „Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau”.

A kereskedelmi elnevezés alapesetben a „Saucisse de Morteau”, de azon termékek esetében, amelyek eleget tesznek a „Jésus de Morteau” követelményeinek, az előbbi elnevezés helyett alkalmazható a „Jésus de Morteau” elnevezés.

Ha a kolbászt nem a régióra jellemző, hagyományos füstölőhelyiségben („thué/tuyé”) füstölték, a termékhez kapcsolódó vizuális vagy írásbeli közlemény nem hivatkozhat ilyen típusú füstölőhelyiség használatára.

### 4. A földrajzi terület rövid meghatározása:

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau előállításának földrajzi területe a Franche-Comté régiót alkotó négy megye – Doubs, Jura, Haute-Saône és Belfort – teljes területét foglalja magában.

Ez a földrajzi terület a Saucisse de Morteau hagyományos módon történő elkészítésére és füstölésére vonatkozó szakértelem övezete. Itt találhatóak a Franche-Comté régió egészére jellemző, hagyományos füstölőhelyiségek (tuyé) és füstölők is.

### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

#### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Franche-Comté mezőgazdaságát meghatározza a marhatenyésztés, azon belül is elsősorban a tejtermelés. Franche-Comté régióban fejlett a védett eredetmegjelölésű sajtok előállítása. Területén elszórtan számos „fruitière” (a sajtüzemek helyi elnevezése) található.

E sajtüzemek termelik a savót, amely kiváló állattakarmány-alapanyag: zsiradékokban és telítetlen zsírsavakban szegény, lizinben és treoninban – a sertések számára elengedhetetlen aminosavakban – ellenben viszonylag gazdag. Ily módon ezen sajtüzemek fejlődésének köszönhető, amelyek kis mérete elősegíti a savó helyben, szállítás és hűtés nélkül történő felhasználását, hogy Franche-Comté területén a savón alapuló táplálékkal történő sertésenyésztés fejlődésnek indul.

Ezért a sajtermelés és a sertésenyésztés közötti kapcsolat közvetlen és hagyományon alapuló, és eltérően szinte az összes többi régiótól ez a hagyomány itt fennmaradt.

A sertéstermelés ebben az övezetben elősegítette a kisüzemi és ipari jellegű sertésfeldolgozás kialakulását, mivel olyan nyersanyag állt rendelkezésre, amelyet nem szívtak el a nemzeti és nemzetközi piacok. Ezzel magyarázható a vágóhidak viszonylag sűrű hálózatának fennmaradása, valamint a beszerzési területen a feldaraboló üzemek kis- és közepes mérete, ami a helyi feldolgozók olyan szövetét biztosítja, amelyeknek még mindig magas száma jól jellemzi az ágazat dinamizmusát.

Egyébként a Franche-Comté régiót jelentős, elsősorban fenyőfajtákból álló erdők jellemzik, különösen a hegyes területen. A rendelkezésre álló fenyő gyantás fája tette lehetővé az itt jellemző füstölés kialakulását.

Általában a füstölt termékek Franciaország és Európa keleti részeinek hagyományos termékei. Történelmileg a füstölés a termékek szárítását és tartósítását szolgálta, a hegyes, hidegebb éghajlatú területeken még inkább, mivel itt a füstölés gyakorlatát össze lehetett kötni a lakóhelyek fűtésének szükségességével. Ily módon jelent meg Franche-Comté-ban a „thué” ötlete, amely a tanya fűtésének központja és egyúttal a hentesáruk raktározására szolgáló füstölőhelyiség is, ahol azok szárítása és füstölése történik, így biztosítva tartósításukat. Ez az eredetileg Haut-Doubs megyében kifejlődött gyakorlat jelenti azt a füstölési szakértelmet, amely később elterjedt az egész Franche-Comté régióban, ahol a „thué” elvén működő egyéb füstölési eszközök jelentek meg.

## 5.2. A termék sajátosságai:

A nyersanyag kiválasztásához, valamint az egyedi feldolgozási folyamathoz fűződő egyedi jellemzők

A termék feldolgozási folyamathoz kapcsolódó sajátos jellemzői a következők:

- fapöcök következetes jelenléte a Saucisse de Morteau esetében, azonban a Jésus de Morteau esetében nem, ha bélként vakbelet használnak,
- vastagbélbe töltés a Saucisse de Morteau esetében, vakbélbe vagy vastagbélbe a Jésus de Morteau esetében,
- a Saucisse de Morteau esetében a kolbászt tartalmazó bél átmérője töltésnél legalább 40 mm, míg a Jésus de Morteau esetében legalább 65 mm,
- durvára aprítás, a szemcsenagyságot nyolc milliméterre állítják, mind a zsíros részek, mind a hús esetében,
- fenyőfával történő lassú füstölés,
- a füstölés befejeztével a termék jellemző aransárga színű.

Az ízminőség, a sajátos textúra (a zsíros és sovány szemek különválasztása, a puha rész), a megjelenés (a zsíros részek fehér színűek, a sovány részek egységes színűek) a nyersanyag sajátos tulajdonságainak köszönhetőek.

Ezt a nyersanyagot genetikai kiválasztásnak alávetett és sajátosan táplált sertésekből nyerik.

A sertések savóval és korlátozott mértékű linolénsavval (a táplálékbevitel 1,7 %-a) történő táplálása teszi lehetővé, hogy a sertések zsíros részei kevésbé legyenek telítetlen zsírsavakkal teltek. Ez a jellemző teszi lehetővé a zsíros részekből álló szemek jó különválasztását a húskeverékben és szép fehér színűk elérését. A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau jobban ellenáll a hőnek mind a füstölés, mind főzés során, és elkerülhető a zsíros részek „megfolyásának” jelensége is.

A savóval történő táplálás következtében a telítetlen zsírsavak kis jelenléte megakadályozza az avas szag kialakulását is.

A telítetlen – tapadós – zsírsavak korlátozott jelenléte kedvező feltételeket hoz létre ahhoz, hogy a termék megkösse a füstöt. A destrukurált zsíros részek jelenlétében a füst aromái a bél külső részein kötődnek meg, és át nem eresztő filmréteget alkotnak, amely ellenáll a füst mélyre történő behatolásának.

A savóval történő táplálás, amely a fenntartott genetikai kritériumokkal párosul, egyenletesen rózsaszínű hús kinyerését teszi lehetővé. Ez, a tömör és fehér zsíros részekkel keverve, lehetővé teszi a Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau különleges szemcséjének jó láthatóságát.

A XVIII. századra visszanyúló hírnév

A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau hírneve sokáig helyi és regionális szintű maradt, amelyet csak az átutazó kereskedők és utazók adtak hírül a XVIII. század óta. A hagyományos vidéki táplálkozás részét képezte, különösen a vasárnapi étkezés, vagy a Jésus de Morteau esetében karácsony alkalmával. Majd hírneve a termék igen könnyen felismerhető külső megjelenésének (nagy átmérő, színárnyalat, fapöcök), mind ízminőségének (durvára aprítás, füstaroma) köszönhetően keletkezésének bölcsőjén túlra terjedt.

A Saucisse de Morteau-t és a Jésus de Morteau-t ismeri a nagyközönség, az étteremtulajdonosok és a fogyasztók. Egy 2008-ban, a fogyasztók körében végzett felmérés tanúsága szerint a fogyasztók 71 %-a ismeri. Különböző sajt- és borféleségek mellett közvetlenül Franche-Comté konyhaművészetét szimbolizáló termékként azonosítják. Ez az erős kapcsolat Franche-Comté és a Saucisse de Morteau között ma is fennáll, és a terméket igen előkelő helyre helyezi Franche-Comté kulináris örökségén belül.

Bár ezt a hírnevet elsősorban a „Saucisse de Morteau” elnevezés mondhatja is magáénak, a „Jésus de Morteau” elnevezés egyaránt jó ismertségnek örvend, különösen a régióban, ahol e termék a Saucisse de Morteau mellett gyakran megjelenik a boltok hentestermékei között.

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

Az előállítás földrajzi területével kapcsolatos jellemzők

A Saucisse de Morteau-t és a Jésus de Morteau-t a lassú füstölés jellemzi. Ez a lassú füstölés a füstképzés folyamatos ellenőrzését teszi szükségessé, amely a füstölés fontos paramétere. Ezt a szakértelmet, amelynek lényege, hogy a faforgács és a fa láng nélküli égését különböző paraméterek alapján irányítják, a régió vállalkozásai egymásnak adják át. Olyan gyakorlat és szakértelm ez, amely a környezet kényszerítő körülményeinek hatására fejlődött ki. A fenyőfélék mindenütt jelen vannak Franche-Comté erdeiben, különösen a hegyvidékeken. Természetesen a helyiek olyan fajta fát használtak, ami a rendelkezésükre állt. A gyantatermő fák használatának gyakorlata az eredetileg a hegyes vidékeken kifejlődött lassú füstölés gyakorlatával együtt elterjedt Franche-Comté egész területén. A fenyőfélék e sajátos jelenléte indokolja, hogy a Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau füstölése kizárólag fenyőfélék alkalmazásával fejlődött ki, szemben lényegében az összes többi füstölt kolbásszal, amelyekkel Franciaországban és Európa-szerte találkozhatunk, amelyeket lombhullató fákból nyert fával füstölnek. A fenyőfélék fájával történő lassú füstölésből adódik a Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau erőteljes sajátossága, amely az előállítási területéhez szorosan kapcsolódó aranyárga színét és füstös ízét kölcsönzi neki.

Ezen túlmenően, a füstölés gyakorlata mellett a durvára aprítás gyakorlata, a Saucisse fapöccökkel történő elkötése és a sertés vastagbelébe történő töltés mind részét képezi a Franche-Comté régióra jellemző hagyományos helyi eljárásoknak. A Franche-Comté régió különleges szakértelmi övezet.

A termék ismertsége szorosan kapcsolódik származási területéhez.

A termék hírneve a földrajzi területtel való kapcsolatának alapvető eleme, és például a Saucisse de Morteau évente megrendezett ünnepében és a vele kapcsolatos versenyben testesül meg, amelyeket az augusztus 15. körüli hétvégén és október hónapban tartanak.

**Hivatkozás a termék-leírás közzétételére:**

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesúsDeMorteau.pdf>

---

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

(2009/C 315/09)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„QUESO DE FLOR DE GUÍA/QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA/QUESO DE GUÍA”**

**EK-szám: ES-PDO-005-0605-21.05.2007**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Spanyolország

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

**3.1. A termék típusa (a II. mellékletben található osztályozás szerint):**

1.3. Osztály: Sajtok

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

Általános leírás

E sajtfélék jellegzetes szezonális jellege erősen kötődik a hagyományos előállítási rendszerhez (a laktációs időszak januártól júliusig tart, amikor az oltalom alatt álló területen hasznosítható legelők vannak, a tejet pedig a sajtüzemekben dolgozzák fel; a szárazon állási időszak augusztustól decemberig tart, amikor a vándorlegeltetés – melynek célja hasznosítható legelők keresése – megindul a sziget északi csúcsa felé). Ez az egyik legfontosabb jellemző, és a termelési időszakot a hagyománynak megfelelően jellemzi.

A „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá a következő sajtfélék tartoznak:

Queso de Flor de Guía: zsíros vagy félszíros sajt. Alapvetően a Kanári-szigeteken őshonos juh tejéből, a juh és más fajok tejének elegyítéséből állítják elő, az alábbi arányok betartása mellett:

- A Kanári-szigeteken őshonos juh tejének aránya minden esetben legalább 60 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhától és ennek keresztezéseiből származó állatoktól nyert tej maximális felhasználási aránya 40 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos kecskefajták bármelyikétől nyert tej maximális felhasználási aránya 10 %.

A sajt legfontosabb jellemzőjét az adja, hogy a tej alvasztásához kizárólag olyan növényi oltóanyagot használnak, amelyet a kárdi (*Cynara cardunculus var. Ferocissima*) és a kerti articsóka (*Cynara scolymus*) szárított virágából nyernek.

Queso de Media Flor de Guía: zsíros vagy félszíros sajt. Alapvetően a Kanári-szigeteken őshonos juh tejéből, a juh és más fajok tejének elegyítéséből állítják elő, az alábbi arányok betartása mellett:

- A Kanári-szigeteken őshonos juh tejének aránya minden esetben legalább 60 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhától és annak keresztezéseiből származó állatoktól nyert tej maximális felhasználási aránya 40 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos kecskefajták bármelyikétől nyert tej maximális felhasználási aránya 10 %.

E sajtféle jellemzője, hogy a tej alvasztásához – több mint 50 %-os arányban – a kárdi (*Cynara cardunculus* var. *Ferocissima*) és a kerti articsóka (*Cynara scolymus*) szárított virágából nyert növényi oltót használnak.

Queso de Guía: zsíros vagy félszíros. Alapvetően a Kanári-szigeteken őshonos juh tejéből, vagy esetleg a juh és más fajok tejének elegyítéséből állítják elő, az alábbi arányok betartása mellett:

- A Kanári-szigeteken őshonos juh tejének aránya minden esetben legalább 60 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhától és ennek keresztezéseiből származó állatoktól nyert tej maximális felhasználási aránya 40 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos kecskefajták bármelyikétől nyert tej maximális felhasználási aránya 10 %.

E sajtféle esetében a tej alvasztása állati és/vagy növényi (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, és *Cynara scolymus*) oltóval, és/vagy más engedélyezett oltóanyaggal történik.

Az oltalom alá vont sajtokat az érettségi foktól függően az alábbiak szerint osztályozzák:

- „Félérett”, ha az érlelési folyamat időtartama 15–60 nap.
- „Érett”, ha az érlelési folyamat időtartama meghaladja a 60 napot.

#### Fizikai és érzékszervi jellemzők

E sajtok fizikai és érzékszervi jellemzői az alábbiak:

Queso de Flor de Guía:

Alak:	henger alakú.
Magasság:	4–6 cm.
Átmérő:	15–30 cm.
Súly:	0,5–5 kg.
Kéreg:	a rövid érlelési idejű sajtok külső kérge meglehetősen vékony, rugalmas és lágy, színe halvány elefántcsont, formája lepényre emlékeztető. A hosszabb érlelési idejű sajtok kérge keményebb, karakteres és sötétbarna színű. A sajtkorong alsó lapján és a kérgen mindkét sajt esetében látszik az öntőforma lenyomata, jól láthatók a sajtruha által hagyott nyomok, és a sajt pereme sima.
Sajttészta:	a félérett sajtok belseje krémszínű, állaga rendkívül puha, vágásfelülete tömör, textúrája rendkívül krémes, íze savanyú-keserű, rendkívül aromás, míg az érett sajtok belseje sárgásbarna, állaguk kemény, szeléskor kellemes illatot, kesernyés ízt és pikáns érzetet adnak.
Illat:	Közepes intenzitású, tejtermékekre jellemző, növényi (kárdi és aszalt gyümölcsök) jegyekkel.
Aromák:	közepesen erős intenzitású, jegyei az illatával megegyeznek.
Alapvető ízek:	keserű, sós és savanyú íz.

Hármas (íz, szag, állag) ízhatás:	enyhén csípős és fanyar
Utóíz:	közepesen tartós
Aromaérzés:	közepes
Textúra:	zárt, tömör, telt sajtok.
Queso de Media Flor de Guía:	
Alak:	henger alakú.
Magasság:	4–8 cm.
Átmérő:	15–30 cm.
Súly:	0,5–5 kg.
Kéreg:	színe és vastagsága az érlelési idő szerint változik. Így a rövid érlelési idejű sajtok kérgé vékony, elefántcsontszínű, míg az érettebb sajtoké zsírosabb, barnás színű. A kéreg pereme sima, a sajtkorong alsó lapján az öntőforma lenyomata látható.
Sajttészta:	a massa színe az érettségtől függően az elefántcsonttól a sárgáig változhat, vágásfelülete tömör, textúrája a krémesről az igen keményig változhat, íze savanykás, enyhén pikáns érzetet kelt.
Illat:	közepes intenzitású, tejtermékekre jellemző, növényi (kárdi és aszalt gyümölcsök) és állati (tejoltó), időnként virágos vagy pörköltségre emlékeztető jegyekkel rendelkezik.
Aromák:	közepes intenzitású, jegyei az illatával megegyeznek, erjedési aromák felfedezhetőek.
Alapvető ízek:	készerű és sós, enyhén savanyú íz.
Hármas (íz, szag, állag) ízhatás:	enyhén csípős, pikáns és fanyar.
Utóíz:	közepesen gyenge.
Aromaérzés:	gyenge közepes.
Textúra:	zárt, tömör, olykor gumyszerű vagy krémes sajttészta.
Queso de Guía:	
Alak:	henger alakú.
Magasság:	4–8 cm.
Átmérő:	15–30 cm.
Súly:	0,5–5 kg.
Kéreg:	a kéreg vastagsága és színe az érlelési idő függvényében változik: a félérett sajtok külső kérgé meglehetősen vékony, elefántcsontszínű, míg az érettebb sajtok kérgé vastag, színe az érettebb sajtok esetében jellemző sötétbarnától a sárgáig valamennyi árnyalatot felvonultatja. A sajtlapon az öntőforma lenyomata látható, adott esetben virág-minta rajzolódik ki.
Sajttészta:	színe az elefántcsonttól a sárgáig terjedhet, állaga az egészen puhától a keményig változó, a vágófelülete azonban többnyire tömör és zárt. Ízvilágában a sós-savanyú íz dominál, színe olykor sárgás árnyalatú, íze pikáns érzetet hagy.

Illat:	közepes intenzitású, elsődlegesen a tejtermékekre, másodlagosan az állatfajra jellemző illat dominál.
Aromák:	közepes intenzitású, jegyei az illatéval megegyeznek, amelyek közül a legdominánsabb a tejtermékekre jellemző aroma.
Alapvető ízek:	elsődlegesen sós-savanyú, esetenként enyhén keserű íz.
Hármas (íz, szag, állag) ízhatás:	elsődlegesen fanyar, másodlagosan csípős érzet, de az intenzitás mindkét esetben a közepestől a gyengéig változó.
utóíz:	Közepesen tartós.
Aromaőrzés:	közepesen gyenge vagy gyenge.
Textúra:	Zárt, tömör, olykor krémes sajttészta.

#### Kémiai jellemzők

A kémiai jellemzők az érettség fokától függően változnak, de az alábbi minimumértékeket vehetik fel:

##### Queso Flor de Guía:

Fehérjetartalom: 22,50 % (a szárazanyagban)

Zsírtartalom: 29,50 % (a szárazanyagban)

Szárazanyag-tartalom: 56,50 %.

##### Queso de Media Flor de Guía:

Fehérjetartalom: 23,50 % (a szárazanyagban)

Zsírtartalom: 27,50 % (a szárazanyagban)

Szárazanyag-tartalom: 55,50 %.

##### Queso de Guía:

Fehérjetartalom: 24,10 % (a szárazanyagban)

Zsírtartalom: 27,50 % (a szárazanyagban)

Szárazanyag-tartalom: 57,00 %.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

Az egyes sajtok előállításához az alábbi nyersanyagokat használják:

A Kanári-szigeteken őshonos juh tejének aránya legalább 60 %.

A Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhától és keresztezéseiből származó állatoktól nyert tej maximális felhasználási aránya 40 %.

A Kanári-szigeteken őshonos kecskefajták bármelyikétől nyert tej maximális felhasználási aránya 10 %.

A tej alvasztásához olyan növényi oltót használnak, amelyet a kárdi (*Cynara cardunculus var. Feroçísima*) és a kerti articsóka (*Cynara scolymus*) szárított virágából nyernek, a fenti bekezdésekben meghatározott minimális mennyiségekben.

A tej összetevőire vonatkozó minimumkövetelmények az alábbiak:

Juh:

Fehérjetartalom: min. 3,90 % (tömegszázalék).

Zsírtartalom: min. 6,50 % (tömegszázalék).

Teljes szárazanyag-tartalom: legalább 15,15 %.

Szarvasmarha:

Fehérjertartalom: min. 3,20 % (tömegszázalék).

Zsírtartalom: min. 3,20 % (tömegszázalék).

Teljes szárazanyag-tartalom: legalább 13,00 %.

Kecske:

Fehérjertartalom: min. 3,40 % (tömegszázalék).

Zsírtartalom: min. 4,20 % (tömegszázalék).

Teljes szárazanyag-tartalom: legalább 14,00 %.

#### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A juhállomány esetében a takarmányozás alapja a legeltetés; a terület változatos növényvilága, a csak itt élő számos növényfaj igen különleges érzékszervi jellemzőket kölcsönöz a sajtaknak. Ez, valamint az ehhez kapcsolódó vándorlegeltetés ennek az OEM-nek az egyik fő jellemzője.

A juhállomány táplálékát biztosító takarmány rendkívül változatos, és őshonos növényekben gazdag. A legelők kapcsán a hagyományosan intenzív és termelési célzatú legeltetésre használt legelőket kell megemlíteni, amelyeken a *Poetea bulbosae* osztály növénytársulásai jellemzők: közülük a terület legnagyobb részét a gumós perjeként (*Poa bulbosa*) ismert pázsitfűfélé, a földbentermő here (*Trifolium subterraneum*) különböző változatai, valamint a *Poa pitardiana* egyedei borítják.

A juhállomány táplálékát alkotják még – igaz, kisebb mértékben – az összefüggő cserjések és a magas takarmányértékű hüvelyesek, közülük is elsősorban a következő fajok: a *Chamaecytisus proliferus meridionalis* és az *Adenocarpus foliolosus*, amelyek a kanári-szigeteki növényvilág két őshonos fajtája.

Kedvezőtlen éghajlati körülmények esetén a legeltetés takarmánykoncentrátummal is kiegészíthető. Az állomány takarmányát csak a juhok laktációs időszakában, illetve a szárazon állás időszakának végén, azaz a juhok napi egyszeri fejése mellett kell kiegészíteni, és kizárólag koncentrátummal, mert a rosttartalmú takarmányt a legeltetés nyújtja. A kiegészítő takarmány általában kizárólag kukoricából áll, azonban olykor gabonakorpát, zabot és céklát is kevernek hozzá.

Ami a vándorlegeltetést illeti, amikor a juhok tejtermelése leáll (szárazra állás) – többnyire augusztustól decemberig –, az állományt egy nagyobb területre terelik legelni. A vándorlegeltetés az OEM által oltalom alá vett területen kívül zajlik, amikor nem készül oltalommal védett sajt. Következésképpen ahhoz, hogy a sajtok oltalom alá kerülhessenek, a sajtgyártásnak a január és július közötti időszakra kell esnie, amikor a juhok az oltalom alá vont területen legelnek.

A szarvasmarha-állomány esetében a takarmányozás intenzív, de kizárólag az állattartó által betakarított növényekkel történik. Így:

- a) Májustól októberig az állattartó által termelt takarmánnyal (kukorica, cirok, gabonafélék és takarmánynövények). A takarmányozás emellett történhet a legelőn ekkor termő, és az állattartó által kaszált (sás, seprűzanót [*Cytisus scoparius*] vagy nyesett (gesztenyefaágak, takarmányként hasznosítható cserjések stb.) növényekkel.
- b) Az októbertől ápriliséig tartó esős időszakban a szarvasmarhák takarmányozásában hasznosítható új növények (pézsragémorr [*Erodium moschatum*], kárdi [*Cynara cardunculus f. scolymus*], repcsényretek [*Raphanus raphanistrum*], seprűzanót [*Cytisus scoparius*] és az *Adenocarpus foliolosus*), valamint az ebben az időszakban a mezőt benépesítő fűfélék jelennek meg.

E takarmányt egész évben takarmánykoncentrátummal egészítik ki, a kiemelt termelési időszakban, illetve a takarmánynövényben szegényebb időszakban több és jobb minőségű koncentrátumot adva. Ez a takarmánykiegészítő alapvetően lenből, szójából, kukoricából, kukoricadarából és céklából áll.



A kecskeállomány takarmányozása intenzív vagy félintenzív.

A kecskék táplálékul szolgáló, rostokban gazdag növényeket az oltalom alá tartozó területen takarítják be, és azok az alábbiak:

- az állattartók által saját mezőgazdasági földterületükön termesztett, és az állatok beistállósáskor etetett takarmány. A termesztett fajok – csökkenő fontossági sorrendben – a következők: bükköny, zab, kukorica, takarmánykáposzta, lednek (*Lathyrus*), rozs, cirok, stb.,
- az állattartók által az év adott szakától függően kaszált legelők vagy nyesett cserjések, amelyek megegyeznek a juhállomány vonatkozásában korábban ismertetett növényekkel,
- azon elkerített területek vadon növekvő takarmánynövényei, ahol az állomány időszakosan legel; e növények megegyeznek a juhállomány vonatkozásában korábban ismertetett növényekkel.

Csak a laktációs és fejési időszakban adnak koncentrátumot kiegészítő jelleggel. A tápanyag-koncentrárum alapvetően kukoricát, gabonakorpát, zabot és céklát tartalmaz. Adagolása az említett időszakban naponta egyszer történik.

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

A „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía” sajtok előállításának valamennyi fázisára az OEM-ben meghatározott földrajzi területen kerül sor, a területen honos hagyományoknak megfelelően.

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

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Amennyiben a gazdaság saját állatállományától lefejt nyers tejet helyben dolgozzák fel oltalom alatt álló sajtá, ez a körülmény az „artesano” (kézműves) szó címkén való feltüntetésével jelezhető.

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

Az ezen eredetmegjelölés oltalma alá tartozó termékek előállítására alkalmas tej előállítási területe megegyezik a sajt előállítási és érlelési területével, és Gran Canaria északnyugati kerületének alábbi három településére korlátozódik:

Gáldar: Területe 67,6 km<sup>2</sup>. Szabálytalan háromszöghöz hasonlít, melynek leghegyesebb csúcsán a sziget belsejében fekvő, 1 500 méteres tengerszint feletti magasságú területek találhatók.

Moya: Gran Canaria északi részének közepén található, alapterülete 36,3 km<sup>2</sup>.

Santa María de Guía: Alapterülete 37,72 km<sup>2</sup>, tengerszint feletti magassága 1 500 métertől csökken, lejtése a part felé több mint 11,5 %-os.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía” sajtok előállítása kizárólag az oltalom alá tartozó terület három településén történik. A Kanári-szigeteken őshonos fajokból álló nyájak és gulyák már az 1526 előtti időkben is jelen voltak e három településen. A történészek arról számoltak be, hogy a lakosság és a jószágok hagyományos egymás mellett élésének megélhetési és kereskedelmi okai voltak.

A három településen jelenleg is közel 100 gazdaság viszi tovább az állattartás és sajt készítés hagyományait. A tanyákon hagyományos módszerekkel zajlik a kézműves sajt előállítása.

A „queso de flor” (virágsajt) hagyománya a ma Guía-fennsíkként ismert területen letelepedett spanyol őslakosságtól származik, ugyanis a *medianiáson* (a Kanári-szigetek domborzatának 600–1500 méteres tengerszint feletti magasságú területein) található a Gáldar -környéki falvak. Az állattartási és a sajt-készítési hagyomány fennmaradásának titka, hogy a kezdetleges szállítóeszközök és az egészen a század elejéig használt lovasutak miatt a sziget lakói évszázadokon keresztül elszigeteltségben éltek, amelyet értelemszerűen a kommunikáció gyakorlatilag minden formáját nélkülöző elzártság is tetézt. Mindehhez hozzá kell venni a „queso de flor”, a „queso de media flor” és a „queso de cuajo” sajt-készítőinek titkát, amelyet féltve őrzött kincsként kizárólag apáról fiúra hagyományoznak.

A terület domborzatának meredeksége és a kézműves központok és a falvak közötti összeköttetés hiánya (ez alól kivétel Guía) folytán a 19. század végére Guíában létrejött egy mezőgazdasági piac, amelyet alapvetően a környékbeli (Guía, Moya és a Gáldar) termelők és sajt-készítők látogattak.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

Az első jellemző, amely a terméknek egyedi karaktert ad, az a különböző őshonos fajokból álló állatállomány tejének aránya az alábbiak szerint:

- a Kanári-szigeteken őshonos juh fajta teje minimum 60 %-ban,
- a Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhafajta vagy ennek keresztezéseiből származó szarvasmarhák teje maximum 40 %-ban,
- őshonos kecske fajta teje maximum 10 %-ban.

A terméknek egyedi karaktert kölcsönző második jellemző a juhok legeltetési módjának köszönhető, tekintve, hogy a sajt előállításához a legnagyobb százalékban ennek az állatnak a tejét használják fel. A legeltetéssel szükségképpen együtt jár, hogy a juhok a kanári-szigeteki növényvilág őshonos növényfajtaival táplálkoznak, amelyek a sajtgyártás alapanyagául szolgáló tejnek utánozhatatlan és egyedülálló érzékszervi jellemzőket kölcsönöznek.

Bár a kecskéket és a szarvasmarhákat nem szokás legeltetni, ezek alapvető táplálékául is az állattartó által a termőterületen betakarított takarmánynövények szolgálnak. Tejük érzékszervi jellemzői e takarmányozásnak köszönhetőek.

A terméknek egyedi karaktert kölcsönző harmadik jellemző a „queso de flor” és a „queso de media flor” előállításához használt növényi oltóanyag, amelynek alapja a termőterületen vadon növény *Cynara cardunculus var. Ferocissima* és a *Cynara scolymus*.

E paramétereknek köszönhetően a szóban forgó sajtok olyan különleges és utánozhatatlan érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek, mint a termék textúrája, illata és aromája.

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

A kárdivirág és az oltó sajátos jelleget kölcsönöz az e területen előállított sajtoknak, ami kizárólag a sziget e részén honos növény okán kapta a „Queso de Flor de Guía” elnevezést. Ezt az oltót a köznyelven kárdivirágnak (*Cynara cardunculus f. scolymus*) nevezett növényből állítják elő: az említett járásban növény egyik kárdivirág szárított virága, okozati összefüggések a földrajzi elhelyezkedés és a termék minősége vagy jellemzői között.

A termelés földrajzi területének mikroklímája a viszonylag kis alapterület ellenére a terület hegyrajza miatt rendkívül változatos. E körzet területe szabálytalan háromszöghöz hasonlít, melynek leghegyesebb csúcsa a sziget belsejében, 1 500 méteres tengerszint feletti magasságban található: ez egy másik fontos éghajlati tényező.

Santa María de Guía éghajlati viszonyait a település északi fekvése és a három magasság szint határozza meg, Moya éghajlatát a településnek a szél felőli hegyoldalban való elhelyezkedése, klímája a *medianias* térségében és a csúcson nedvesebb és csapadékosabb, míg Gáldarban 400 méteres magasság alatt a szárazság dominál: e tényezők olyan mikroklímát teremtenek, amely különleges jellemzőket kölcsönöz a sajtnak.

Az említett települések területén közel ezer vadon növő növényfaj honos, melyek közül a mikroklíma és a tengerszint feletti magasság miatt közel száz faj tekinthető endemikusnak. A vadon növő növényfajok között számos őshonos takarmánynövény található (az *Adenocarpus foliolosus*, a pézsmagémorr (*Erodium moschatum*), a kárdi (*Cynara cardunculus f. scolymus*), a kányaszászsa (*Diplotaxis siettiana*) és a seprűzanót (*Cytisus scoparius*) stb.) Januártól júliusig, azaz amikor az állomány a földrajzi területen legel, ezek jelentik a takarmányozás alapját; augusztustól decemberig az állatokat a vándorlegeltetés során áttelepítik: mindez az oltalom alá tartozó sajtnak olyan érzékszervi jellemzőket kölcsönöz, amelyek mellett, hogy egyediek, minden más sajttól megkülönböztethetővé teszik, és az előállítási területnek köszönhetőek.

Összegzésképpen elmondható, hogy az oltalom alá tartozó sajtokat megkülönböztető jellemzők szorosan összefüggnek a termelés földrajzi területével, amit az alábbi egyedülálló tényezők határoznak meg:

- a) az őshonos fajták: a Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarha-, juh-, illetve kecskefajták (a *Majorera*, a *Palmera* vagy a *Tinerfeña*), amelyek jogszabályok által elismert, tiszta vérvonalú, őshonos kanári-szigeteki fajták; a sajtok előállításához felhasznált tejet ezek adják;
- b) a gazdag és változatos növényvilág, kiváló minőségű endemikus növényfajokkal és takarmánynövényekkel;
- c) a legeltetési állattartás XV. századig visszavezethető hagyománya, amelyet a későbbi generációk kenyérkereső foglalkozásként vittek tovább, és a sajtkészítés hagyományát a napjainkban is őrzik;
- d) a pontos földrajzi elhelyezkedés: a már említett terület topográfiája, amelynek köszönhetően változatos mikroklímák alakultak ki, és így az állatállomány egész évben legeltethető;
- e) a jellegzetes táj, amelyet nagy kiterjedésű legelők és e gazdasági tevékenységhez kapcsolódó vidéki települések jellemeznek;
- f) olyan gazdálkodási rendszer, amely bizonyítja, hogy e termék előállítása szorosan összefügg a területtel, az éghajlattal és a sajtermelők környezethez való alkalmazkodásával. Az istállózásos tartás ellenére az állatok takarmányozásának alapját az állattartó által termesztett és betakarított takarmánynövények adják.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>

---

**Bejegyzés törlése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 12. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 315/10)

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

BEJEGYZÉS TÖRLÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Bejegyzés törlése iránti kérelem a 12. cikk (2) bekezdése alapján

„GÖGGINGER BIER”

EK-szám: DE-PGI-117-1237-27.05.2008

OFJ ( X ) OEM ( )

**1. A törlés iránti kérelem tárgyát képező, bejegyzett elnevezés:**

„Gögginger Bier”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

**3. A termék típusa:**

2.1.osztály – Sörök

**4. A kérelmező személy vagy szerv:**

Név: Brauerei Ott GmbH & Co. KG  
Cím: Wilhelm-Schussen-Straße 12  
88427 Bad Schussenried  
DEUTSCHLAND

A kérelem benyújtásához fűződő jogos érdek:

A kérelmező az alább említett egykori bejelentő jogutódja és a „Gögginger Bier” földrajzi jelzés használója, ezért jogos érdeke fűződik a szóban forgó törlés iránti kérelem benyújtásához.

**5. A törlés indokai:**

A Schussenrieder Bierbrauerei Ott megvásárolta az egykor a Krauchenwies-Göggingen földrajzi területen honos Brauerei Adlert, majd a gyártást áthelyezte Bad Schussenried településre. A gyártás újrakezdését Krauchenwies-Göggingenben nem tervezi. A Schussenrieder Bierbrauerei Ott termékei ezért többé már nem felelnek meg a „Gögginger Bier” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírásban meghatározott feltételeknek. Karlsruhe Régió Önkormányzata mint felügyeletet gyakorló illetékes hatóság 2007. szeptember 26-i levelében igazolta, hogy a Krauchenwies-Göggingen földrajzi területen a Brauerei Adler volt az egyetlen helyi sörgyár, ezért feltételezhetően nincsenek olyan további termelők, akik a szóban forgó, oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatában esetleg érdekeltek volnának.

Tekintettel e körülményre harmadik feleknek az oltalom alatt álló földrajzi jelzés törlésével ellentétes jogos érdekeivel nem indokolt számolni.

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

(2009/C 315/11)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM  
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE  
Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján  
„MELA VAL DI NON”  
EK-szám: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007  
OFJ ( ) OEM ( X )

**1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (jogszabályi hivatkozások)

**2. Módosítás típusa:**

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

**3. Módosítás(ok):**

Annak érdekében, hogy Red Delicious fajtájú alma szedésére a legmegfelelőbb érettségi állapotban kerülhessen sor, a hatályos termékleírás 2. cikkébe bekerült, hogy a héj alapszíne zöldből fokozatosan sárgává változik.

Ezenkívül, mivel a hatályos termékleírás feltünteti a gyümölcsök kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőit, azonban nem rögzíti azt az időpontot, amikor ezeket meg kell vizsgálni, meghatározták azt az időtartamot, amelyen belül e jellemzők értékelését el kell végezni. A meghatározott időtartam alatt mért minőségi paraméterek a termék teljes kereskedelmi idenyére érvényesek, mivel a korszerű tárolási technikáknak köszönhetően nem észlelhető jelentős hanyatlás a gyümölcs keménységére, cukorszintjére és savtartalmára vonatkozóan.

A termékleírás előállítási módra vonatkozó 5. cikkéből törölték a 4 800 növény/hektárban meghatározott maximális ültetési sűrűséget, mivel a sűrűség meghatározásának csak a biológiai, mezőgazdasági, talajtani és éghajlati jellemzőkkel összefüggésben van értelme, további hivatkozások nélkül, önmagában azonban szükségtelen.

Szükségesnek tartották törölni a hatályos termékleírás 5. cikkében található, gazdaságonkénti 68 t/hektárban meghatározott termelési átlagot, mivel hátrányos helyzetbe hozza a kisebb gazdaságokat a nagyokhoz képest.

Az 5. cikkbe beillesztettek továbbá egy, a gyümölcsök tárolására vonatkozó bekezdést, tekintve, hogy a különösen kedvező években a termelők nem rendelkeznek az összes leszedett gyümölcs tárolására alkalmas tárolókapacitással, ezért a termékleírásba beépítették a gyümölcs tárolásának lehetőségét más, az illetékes felügyeleti szerv ellenőrzése alá tartozó megfelelő tárolóegységekben.

Végül a hatályos termékleírás 7. cikkében aktualizálták a Közösségi jogszabályi hivatkozásokat, így a 2081/92/EK rendeletre való utalások helyébe az 510/2006/EK rendeletre való utalások léptek.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„MELA VAL DI NON”**

**EK-szám: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Mela val di Non”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

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

**3.1. A termék típusa (II. melléklet):**

1.6. osztály. Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

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

A „Mela Val di Non” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag a Golden Delicious, a Renetta Canada és a Red Delicious almafajták gyümölcsét jelölheti és a terméknek meg kell felelnie a következő jellemzőknek.

A gyümölcs külső megjelenése a forgalomba hozatalkor:

ép, friss és egészséges megjelenésű, tiszta, idegen anyagoktól és szagoktól mentes.

A gyümölcsök formája:

— hosszúkás csonka kúp a Golden Delicious és a Red Delicious esetében,

— csonka kúp vagy lapított a Renetta Canada esetében.

A gyümölcs jellegzetes színe:

zöldből sárgába hajló, esetenként egyik oldalán rózsaszín a Golden Delicious esetében,

zöldessárga érdes héj a Renetta Canada esetében,

zöld, illetve sárga alapon piros a Red Delicious esetében.

### Kémiai jellemzők

A gyümölcs cukorszintjének a szedést követő két hónapban meg kell felelnie az egyes fajtákra vonatkozó, alábbi minimális értékeknek:

12 °Brix-fok a Golden Delicious fajtánál,

9 °Brix-fok a Renetta Canada fajtánál,

9 °Brix-fok a Red Delicious fajtánál.

A szedéstől számított két hónapon belül az egyes fajták savtartalmára vonatkozó minimális értékek a következők:

5 mEq NaOH/100 g a Golden Delicious fajtánál,

8 mEq NaOH/100 g a Renetta Canada fajtánál,

3,5 mEq NaOH/100 g a Red Delicious fajtánál.

Ezenkívül a szedéstől számított két hónapon belül a Golden Delicious fajta Thiault-indexének minimális értéke „összes cukor (g/l) + savtartalom (g/l almasav) x 10” 170.

### Fizikai jellemzők

A kg/cm<sup>2</sup>-ben kifejezett keménység a szedéstől számított két hónapon belül nem lehet alacsonyabb az alábbi értékeknél:

5 kg/cm<sup>2</sup> a Golden Delicious fajtánál,

5 kg/cm<sup>2</sup> a Renetta Canada fajtánál,

5,5 kg/cm<sup>2</sup> a Red Delicious fajtánál.

A „Mela Val di Non” OEM kizárólag az Extra és az I. osztályú kereskedelmi kategóriákba tartozó almára vonatkozhat. Az átmérő minimális méretére vonatkozó követelmény 65 mm. A különböző fajtákra és kategóriákra vonatkozó minimális minőségi követelmények megfelelnek a közösségi szabályozásban előírtaknak, a 920/1989/EK rendeletnek és módosításainak megfelelően.

A „Mela Val di Non” megnevezésű alma értékes érzékszervi tulajdonságai a fenti fizikai-kémiai jellemzők megfelelő egyensúlyából származnak.

Ezek részletesen a következők:

- a Golden Delicious jellemzői a ropogósság, húsának lédúsága és sajátos édes-savanykás íze,
- a Renetta Canada állaga és íze a fogyasztás időpontjától függően változik: kezdetben ropogós és határozottan savanykás ízű, később lágyabb és édesebb, azonban megtartja jellegzetes érzékszervi ismertető jegyeit,
- a Red Delicious jellemzője a lágyabb hús és az elsősorban édeskés íz.

### 3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

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

A „Mela Val di Non” OEM termesztési és szedési műveleteit a 4. pontban meghatározott termőterületen kell végezni.

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

—

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagoláson vagy az egyes gyümölcsökön fel kell tüntetni a „Mela Val di Non” OEM feliratot. A feliratot tilos kiegészíteni bármely olyan, kifejezetten elő nem írt eredetmegjelöléssel vagy kiegészítő megjelöléssel, amely alkalmas lehet a fogyasztó megtévesztésére.

### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Mela Val di Non” OEM termőterülete Trento autonóm tartományban, a Torrente Noce patak vízgyűjtő területére esik, a Val di Sole és a Val di Non, vagy más néven a Valli del Noce vagy Anaunia völgyek területén.

Ez a terület – azon belül a fenti völgyek területe – a következő települések teljes területét foglalja magában:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio, Vervò.

### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

#### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

##### Természeti környezet

Talaj: A „Mela Val di Non” termesztése egy olyan területen történik, amely különösen alkalmas e rendkívül értékes érzékszervi-minőségi jellemzőkkel rendelkező alma termesztésére. Ezt a környezetet dolomitos sziklaformációkból származó talaj jellemzi, amely önmagában is egyedülálló. E területek jellemzője a kivételesen magas kicserélhetőmagnézium-tartalom, amely gyakran eléri a más gyümölcs-termesztési területeken szokásos érték több mint kétszeresét.

Szervesanyag-tartalma – amely 4 és 6 % közötti – és nitrogéntartalma optimális, egyéb makroelem- és mikroelem-tartalma pedig jó.

Éghajlat: A gyümölcs termőterületének különösen kedvező dél-délkeleti fekvéséhez jellemzően mérsékelt-óceáni típusú kontinentális-alpesi típusúba hajló éghajlat párosul, amelyet erősen mérsékel a tektonikusan kialakult hosszú, sajátos jégkorszaki medence.

Megjegyezzük, hogy a terület mérsékelt csapadékosságának köszönhetően (havonta átlagosan 5–7 csapadékos nap) a napsütéses napok száma elérheti az évi 300-at. A köd és a pára hiánya a levegő alacsony páratartalmával párosulva minden évszakban tiszta légkört eredményez, amely lehetővé teszi az erős napsugárzás kedvező hatásának teljes kihasználását a cukrok bioszintézisében és az aromák teljes „bukéjának” kifejeződésében, amelyek az ezen a különleges gyümölcsstermesztő területen termesztett almára jellemző tényezők.

A kristálytiszta levegőnek kedvez továbbá az is, hogy a nap legmelegebb óráiban, késő délelőtt, rendszeresen déli szellő (úgynevezett „Ora del Garda”) kél, köszönhetően a legnagyobb olasz tó, a Bènacó tó medencéje felől származó légtömegek mozgásának.

Az APPA a teljes termőterületen még a levegő „minőségét” is folyamatosan figyelemmel kíséri, ami igazolhatja, hogy a „Mela Val di Non” teljes termőterülete mentes a városi légköri szennyeződésektől.

A természeti környezet – amely a botanikusok és természettudósok leírása szerint jellegzetes növényi társulásokkal és sajátos vadállománnyal rendelkező alpesi környezet – tanúsítja a termesztés és a természet közötti egyedülálló környezeti és területi összhangot.

##### Emberi környezet

A természeti környezettel együtt az „emberi” tényező – saját évszázados hagyományaival – meghatározó módon hozzájárult a „Mela Val di Non” és a meghatározott termőterület közötti erős kötelék kialakításához, a származás igazolására vonatkozó történelmi adatoknak megfelelően, amit a történelmi-kulturális és tudományos jellegű, meggyőző irodalom is alátámaszt.



A szóban forgó termőterületen a hagyományos tapasztalatokkal és a generációkon át átadott kulturális adottságokkal rendelkező, a hagyományos és speciális termesztési technikákat folyamatosan kutató és alkalmazó falusi lakosság letelepedésének köszönhetően kialakultak az alma termesztésének egészen napjainkig tartó megerősödéséhez szükséges feltételek, így az almatermesztés az egész terület történelmi-tradicionális és kulturális vagyona és alapvető gazdasági erőforrása.

Napjainkban a termőterület összesen 35 000 lakosából jó 15 000 fő vesz részt az almatermesztés termelési láncában.

Ez az oka annak, hogy a terület lakosságának életritmusa erősen kötődik az almatermesztés szakaszaihoz (különösen a virágzáshoz, az éréshez és a szedéshez), továbbá számos ünnepség, kulturális esemény és összejövetel kapcsolódik az almához és a termesztés szerepéhez az integrált hegyvidéki mezőgazdaságban, a terület és a természeti környezet, valamint a kulturális hagyományok megőrzése tekintetében is.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A tavaszi friss hőmérséklet a gyümölcs fejlődésének kezdeti szakaszaiban kedvezően hat a természetes gibberelinek megjelenésére, amelyek hatékony sejtszaporodást okoznak, rendkívül ropogós gyümölcsöt és a gyümölcs természetes megnyúlását eredményezve, ami a Delicious fajtánál jellegzetes, csonka kúp alakúként jelenik meg.

A tudományos alapokon nyugvó öntözés hatására, amely megakadályozza a növekedési stresszt és lehetővé teszi a külső-belső kiegyensúlyozott fejlődést, a gyümölcs egyenletesen növekedhet egész nyáron, a Delicious fajtánál különösen sima, rozsdásodástól mentes, hibátlan héjjal.

Ezenkívül az alpesi éghajlatnak (meleg nappalok/hideg éjszakák) köszönhetően rendkívül kedvező egyensúly alakul ki az általában éjszaka bekövetkező szerény cukorvesztés és a nappal képződött, jelentős mennyiségű fotoszintézis-termék között. Az egyensúly rendkívül pozitív, mivel az éjszakai kilélegzés okozta cukorvesztés, amely egyenesen arányos a sötét órákban mért hőmérséklettel, jelentősen csökken a nyári éjszakákon is különösen hűvös éghajlatnak köszönhetően.

További alapvető szerepet játszanak a szinte szabályszerűen derült éjszakák, amelyek a növekedésben és érésben lévő gyümölcsön hajnali harmatfátylat képeznek, amely a nap első sugaraitól elpárologva hőt von el a gyümölcstől, így a gyümölcs egyik oldala rózsaszínűvé válik a Delicious és a Renetta del Canada fajtánál, vagy élénk és csillogó piros színben nyilvánul meg a Red Delicious fajta esetében.

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

A fenti, egyedülálló tényezők kapcsolata alapján nyilvánvaló, hogy az érintett völgyek természeti környezete, éghajlata és emberi környezete elválaszthatatlan, különleges egységet alkot.

Ez a kapcsolat hozzájárult ahhoz, hogy a Val di Non-ból származó, egyedülálló érzékszervi és minőségi jellemzőkkel rendelkező, rendkívül híres, elismert, különleges almát mindenütt nagyra becsülik, mind szociális-gazdasági, mind kereskedelmi szempontból.

A hivatalos felmérésekből kiderül, hogy a Val di Non-ból származó alma önmagában egyedülálló kategóriát alkot, amelyet már az elmúlt évtizedekben is ekként ismertek.

Meg kell jegyeznünk továbbá, hogy azonos méret és szín esetén, vagyis azonos kereskedelmi kategóriára vonatkozóan a „Mela Val di Non” ára a máshonnan származó almákhoz viszonyítva átlagosan és tartósan 20–25 %-kal, vagy esetenként akár 40–45 %-kal magasabb.

Hangsúlyozzuk továbbá, hogy a tartósan magasabb ár a sajátos származással együtt mindhárom almafajtára vonatkozik, amelyre a „Mela Val di Non” OEM oltalmat kérték, azaz a Golden Delicious, a Renetta Canada és a Red Delicious fajtákra egyaránt.

A termékre természetesen jellemző, a „Mela Val di Non” gyümölcsök minőségét leíró elemzések tág eredményeiben is megnyilvánuló változatosságot mindenképpen magasabb átlagos minőségi színvonal jellemzi, amelyet a fogyasztók ténylegesen is elismernek, és hajlandóak határozottan magasabb árat fizetni a szóban forgó termőterületről származó almáért.

Azon túl, hogy a fogyasztók értékelik a környezethez kötődő sajátos minőségi jellemzőit, a Val di Non-ból származó alma mindenhol nagy hírnévre tett szert, amint azt a számos országos és nemzetközi kiállításon és rendezvényen való részvétele és az azokon elnyert díjak és oklevelek bizonyítják.

Összefoglalva, ezek az eredmények annak köszönhetőek, hogy a terület lakosai a „Mela Val di Non” termelési folyamataiban teljes mértékben – kulturális, munkavégzési és gazdasági szempontból – részt vettek, így a termék és a környezet között erős kapcsolat alakult ki és az idők folyamán mély „érzelmi” kötődés keletkezett az érintett völgyek lakosai és e kivételes gyümölcs között.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Mela Val di Non” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. október 30-i, 253. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi hivatkozásra való kattintással:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.

---

**Bizottság**

2009/C 315/08	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján .....	12
2009/C 315/09	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján .....	18
2009/C 315/10	Bejegyzés törlése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 12. cikkének (2) bekezdése alapján .....	26
2009/C 315/11	Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján .....	27

## 2009-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelven	1 000 EUR/év (*)
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelven	100 EUR/hó (*)
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves CD-ROM	az EU 22 hivatalos nyelven	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelven	700 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelven	70 EUR/hó
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelven	400 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelven	40 EUR/hó
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi CD-ROM (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelven	500 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, CD-ROM, heti 2 kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelven	360 EUR/év (= 30 EUR/hó)
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat – versenyvizsga-kiírások	a vizsgakiírás szerinti nyelv(ek)en	50 EUR/év

(\*) Számonkénti értékesítés: 32 oldalig: 6 EUR  
33 és 64 oldal között: 12 EUR  
64 oldal felett: egyedileg meghatározott ár

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjának*, amely az Európai Unió hivatalos nyelvein jelenik meg, 22 nyelvi változatára lehet előfizetni. Az L (jogszabályok) és a C (tájékoztatások és közlemények) sorozatot foglalja magában.

Valamennyi nyelvi változatra külön kell előfizetni.

A 920/2005/EK tanácsi rendelet értelmében, amelyet a Hivatalos Lap 2005. június 18-i L 156. száma tett közzé, és amely előírja, hogy az Európai Unió intézményei nem kötelesek minden jogi aktust ír nyelven is megszövegezni, illetve ezen a nyelven kihirdetni, az ír nyelven kiadott Hivatalos Lapok értékesítése külön történik.

A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványára (S sorozat – közbeszerzés és ajánlati felhívások) történő előfizetés mind a 23 hivatalos nyelvi változatot magában foglalja egyetlen többnyelvű CD-ROM-on.

Kérésére az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* történő előfizetéssel a Hivatalos Lap különféle mellékleteit is megkaphatja. Az előfizetők a mellékletek megjelenéséről az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közölt „Az olvasóhoz” című közleménynek köszönhetően értesülnek.

## Értékesítés és előfizetés

A Kiadóhivatal gondozásában megjelent, térítés ellenében kapható kiadványok a Kiadóhivatal forgalmazó partnereitől szerezhetők be. A forgalmazó partnerek listája a következő címen található:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_hu.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_hu.htm)

**Az EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) közvetlen és ingyenes hozzáférést biztosít az Európai Unió jogához. Erről a honlapról elérhető az *Európai Unió Hivatalos Lapja*, valamint tartalmazza a szerződéseket, a jogszabályokat, a jogeseteket és az előkészítő dokumentumokat is.**

**További információt az Európai Unióról a <http://europa.eu> internetcímen találhat.**

