

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 202



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

53. évfolyam

2010. július 24.

<u>Közleményszám</u>	<u>Tartalom</u>	<u>Oldal</u>
IV Tájékoztatások		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK		
Európai Bizottság		
2010/C 202/01	Euro-átváltási árfolyamok	1
2010/C 202/02	Értesítés a garanciatevékenységnek az európai Progress mikrofinanszírozási eszköz keretében történő végrehajtásáról	2
2010/C 202/03	Bizottsági közlemény az állami támogatás visszatérítésére 27 tagállamban 2010. augusztus 1. után alkalmazandó aktuális kamatlábakról és referencia-/leszámítolási kamatlábakról (Közzétéve a 2004. április 21-i 794/2004/EK bizottsági rendelet (HL L 140., 2004.4.30., 1. o.) 10. cikkének megfelelően)	3

HU

 Ár:
3 EUR

(folytatás a túloldalon)

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2010/C 202/04	Termékleírás összefoglalójának közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 1898/2006/EK tanácsi rendelet 18. cikkének (2) bekezdése alapján	4
2010/C 202/05	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	8



IV

(Tájékoztatók)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euro-átváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2010. július 22.

(2010/C 202/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam	
USD	USA dollár	1,2850	AUD Ausztrál dollár	1,4476
JPY	Japán yen	111,57	CAD Kanadai dollár	1,3388
DKK	Dán korona	7,4519	HKD Hongkongi dollár	9,9889
GBP	Angol font	0,84280	NZD Új-zélandi dollár	1,7835
SEK	Svéd korona	9,4495	SGD Szingapúri dollár	1,7648
CHF	Svájci frank	1,3418	KRW Dél-Koreai won	1 547,45
ISK	Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	9,6863
NOK	Norvég korona	7,9750	CNY Kínai renminbi	8,7123
BGN	Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,2485
CZK	Cseh korona	25,179	IDR Indonéz rúpia	11 634,64
EEK	Észt korona	15,6466	MYR Maláj ringgit	4,1204
HUF	Magyar forint	283,25	PHP Fülöp-szigeteki peso	59,756
LTL	Litván litász/lita	3,4528	RUB Orosz rubel	39,1355
LVL	Lett lats	0,7089	THB Thaiföldi baht	41,486
PLN	Lengyel zloty	4,0974	BRL Brazil real	2,2765
RON	Román lej	4,2670	MXN Mexikói peso	16,4462
TRY	Török líra	1,9591	INR Indiai rúpia	60,5700

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

Értesítés a garanciatevékenységnek az európai Progress mikrofinanszírozási eszköz keretében történő végrehajtásáról

(2010/C 202/02)

Ez az értesítés mikrohitelt vagy mikrohitelhez garanciát nyújtó közvetítőknak, például pénzügyi intézményeknek, mikrofinanszírozási intézményeknek és garanciaintézményeknek szól.

Az Európai Unió megbízta az Európai Beruházási Alapot (a továbbiakban: EBA) azzal, hogy a foglalkoztatási és társadalmi befogadási célú európai Progress mikrofinanszírozási eszköz (a továbbiakban: eszköz) ⁽¹⁾ keretén belül garanciatevékenységet hajtson végre garancia nyújtása révén, amelyet saját nevében, de az Európai Unió számlájára és kockázatára biztosít mikrohitelre és a mikrohitelhez kapcsolódó garanciára (a továbbiakban: garanciatevékenység).

A garanciatevékenység célja, hogy európai uniós forrásokat biztosítson annak érdekében, hogy a mikrofinanszírozás könnyebben hozzáférhetővé és elérhetővé váljon az eszköz létrehozásáról szóló határozat 2. cikkében meghatározott végső kedvezményezettek számára.

A garanciatevékenység nyitva áll a tagállamokban országos, regionális és helyi szinten létrehozott minden olyan köz- és magánszervezet előtt, amely az Európai Unió tagállamaiban magánszemélyek és mikrovállalkozások számára mikrohitelt vagy mikrohitelhez garanciát nyújt.

Az uniós költségvetésben az eszközhöz rendelt teljes indikatív előirányzat a 2010. január 1-jétől 2013. december 31-ig terjedő időszakra 100 millió EUR, amiből 25 millió EUR a garanciatevékenység céljára van elkülönítve.

Az érdeklődő közvetítők a garanciatevékenységről a következő helyről kaphatnak részletes információkat:

Európai Beruházási Alap (*European Investment Fund*)
96, boulevard Konrad Adenauer
2968 Luxembourg
LUXEMBOURG

E-mail: info@eif.org
(külön erre a célra létrehozott postafiók)

vagy az EBA weboldaláról: http://www.eif.org/what_we_do/microfinance/progress/Progress_Microcredit_Guarantees_1.htm
(a témával kapcsolatos weboldal)

Minden olyan közvetítő elérhetősége közzétételre kerül az EBA weboldalán, amely részesül az EBA által a garanciatevékenység keretén belül nyújtott garanciából, lehetővé téve a végső kedvezményezettek számára, hogy közvetlenül felvegyék a kapcsolatot ezekkel a közvetítőkkal.

A közvetítők pályázatait az EBA folyamatosan vizsgálja, a rendelkezésre álló uniós költségvetési előirányzat korlátain belül. Az EBA törekszik a kiegyensúlyozott földrajzi elosztás előmozdítására.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 283/2010/EU határozata (2010. március 25.) a foglalkoztatási és társadalmi befogadási célú európai Progress mikrofinanszírozási eszköz létrehozásáról (HL L 87., 2010.4.7., 1. o.).

Bizottsági közlemény az állami támogatás visszatérítésére 27 tagállamban 2010. augusztus 1. után alkalmazandó aktuális kamatlábokról és referencia-/leszámítolási kamatlábokról

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

(2010/C 202/03)

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

Módosított kamatlábak félkövéren szedve.

Az előző táblázat a HL C 166., 2010.6.25. szám 6. oldalán jelent meg.

Alkalmazás kezdete	Alkalmazás vége	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2010.8.1.	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,18	1,24	1,24	1,35
2010.7.1.	2010.7.31.	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,35
2010.6.1.	2010.6.30.	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	3,45	1,24	4,72	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
2010.5.1.	2010.5.31.	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	4,46	1,24	6,47	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
2010.4.1.	2010.4.30.	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	3,47	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	5,90	1,24	8,97	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
2010.3.1.	2010.3.31.	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	4,73	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	7,17	1,24	11,76	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
2010.1.1.	2010.2.28.	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	6,94	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	8,70	1,24	15,11	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Termékleírás összefoglalójának közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 1898/2006/EK tanácsi rendelet 18. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 202/04)

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE ⁽¹⁾

„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO”

EK-sz.: CZ/PGI/0005/0446-29.04.2004.

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví
Cím: Antonína Čermáka 2a
168 00 Praha 6
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 220383111
Fax +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Csoportosulás:

Név: Budějovický Budvar, národní podnik, Budweiser Budvar, National Corporation, Budweiser Budvar, Entreprise Nationale
Cím: Karolíny Světlé 4
370 21 České Budějovice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 387705111
Fax —
E-mail: budvar@budvar.cz
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

2.1. osztály – Sörök

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Českobudějovické pivo”

4.2. Leírás:

Világos sör, amelynek sajátos aromája a világos malátának és az aromás žateci komlónak köszönhető, íze kevésbé intenzív, és enyhén vagy mérsékelten keserű, a sörlé kierjesztésének tényleges és lehetséges mértéke közötti különbségből adódó malátaíz, valamint a természetes erjedés során keletkező széndioxidból adódó csípős karakter jellemzi.

A sör pohárba kiöntve jellegzetes világos aranyszínű, teteje sima, krémes. A finom aromájú žateci komlónak köszönhetően a sör magas polifenoltartalommal bír, így vált a „Českobudějovické pivo” valamennyi típusa ízletes, népszerű itallá.

A sör öt különböző típusba sorolható, amelyek azonban egyértelműen közös eredetűek.

Világos ászoksör

Alkohol (térfogatszázalék): 4,6–5,3

Eredeti sörlé (%): 11,4–12,3

Keserűség (IBU): 20–24

Szín (EBC-egységek): 9–13

Aroma: közepesen-erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata

Íz: mérsékelten-közepesen intenzív keserűség, enyhe – kismértékben fanyar jelleg, közepesen-egészen testes íz, édeskés utóíz, kifejezetten savanykás karakter

Palackban utóerjesztett világos ászoksör

Alkohol (térfogatszázalék): 4,6–5,3

Eredeti sörlé (%): 11,4–12,3

Keserűség (IBU): 20–24

Szín (EBC-egységek): 9–13

Aroma: közepesen-erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata

Íz: mérsékelten-közepesen intenzív keserűség, enyhe – kismértékben fanyar jelleg, egészen-erősen testes íz, édeskés utóíz, kifejezetten savanykás karakter

Csapolt világos sör

Alkohol (térfogatszázalék): 3,5–4,5

Eredeti sörlé (%): 9,5–10,1

Keserűség (IBU): 18–21

Szín (EBC-egységek): 8–12

Aroma: közepesen-erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata.

Íz: mérsékelten-közepesen intenzív keserűség, kismértékben fanyar jelleg, közepesen testes íz, édeskés utóíz, kifejezetten savanykás karakter

Különleges sör

Alkohol (térfogatszázalék): 7,4–8,2

Eredeti sörlé (%): 16,0–17,0

Keserűség (IBU): 24–28

Szín (EBC-egységek): 11–17

Aroma: közepesen-erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata.

Íz: közepesen-erősen intenzív keserűség, enyhe – mérsékelten fanyar jelleg, egészen-erősen testes íz, édeskés utóíz, kifejezetten savanykás karakter

Alkoholmentes sör

Alkohol (térfogatszázalék): 0,2–0,5

Eredeti sörlé (%): 3–4

Keserűség (IBU): 22–26

Szín (EBC-egységek): 5–7

Aroma: közepesen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata, amely kissé sörlére emlékeztet

Íz: közepesen intenzív keserűség, mérsékelten fanyar jelleg, enyhén testes íz, kifejezetten savanykás karakter, sörlé utalásszerű jelenléte

A „Českobudějovické pivo” előállítására használt főbb nyersanyagok a víz, a maláta és a komló, illetve az erjesztésben alkalmazott élesztőtörzsek. A főbb nyersanyagok mindegyike a meghatározott földrajzi területekről származik, és a meghatározott jellemzőkkel rendelkezik.

5. Földrajzi terület:

A termék előállításának, feldolgozásának és elkészítésének helye a földrajzi terület, ahol a České Budějovice-i medence föld alatti tavából víz nyerhető ki.

A žateci komló természetesi területe a Žatec körüli terület, ideértve a Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň – sever, Rakovník és Rokycany körzetének településeire tartozó kataszteri területeket is.

A sörárpa természetesi területe Morvaország egyik régiója.

5.1. A származás igazolása:

Ezt a sört České Budějovicében már a város 1265. évi alapítása óta készítik, és mindig is származási helye alapján azonosították.

A „Českobudějovické pivo” elnevezést hírnevének köszönhetően a nemzeti lajstromozás alapján 1967-ben „Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer” néven bejegyezték a WIPO eredetmegjelölés-lajstromába (49. szám). Az elnevezést ugyanakkor egy Portugáliával kötött kétoldalú megállapodásban is oltalom alá helyezték.

A termék nyomon követhetőségének biztosítása érdekében az ellenőrző szerv regisztrálja a termelőket és a földrajzi jelzést az ellenőrzött szervezetek nyilvántartásában; ebben a termelőről, az előállítás megkezdéséről, az ellenőrzés eredményeiről, az esetlegesen előírt intézkedésekről stb. szerepelnek adatok. Az ellenőrző szerv az ellenőrzések során azt vizsgálja, hogy a földrajzi jelzést használó termelők eleget tesznek-e a termékleírásban megállapított feltételeknek.

5.2. Az előállítás módja:

A termelés, a nyersanyag-feldolgozás és a „Českobudějovické pivo” elkészítésének minden szakaszára kizárólag a meghatározott földrajzi területen kerül sor.

A „Českobudějovické pivo” alapanyagául szolgáló sörlé kizárólag kétcefrés dekokációs módszerrel készül, amelynek során a sörlet kádakban szűrik, és atmoszferikus nyomáson főzik.

A sörléhez adandó, alsó erjesztésben alkalmazott élesztőtörzseket a sörfőzdében izolálták, és ezeket jelenleg is ott állítják elő, és ott őrzik. Az erjesztésre függőleges, hengeres, illetve kúp alakú tartályokban kerül sor, melyek ellenőrzött hőmérséklete 6–11 °C, az utóerjesztésre pedig az erjesztéstől elkülönítve (kétfázisú technológia), kizárólag vízszintes tartályokban kerül sor. Az utóerjesztés időszaka megfelel annak az elvnek, hogy a meghosszabbított másodlagos hideg erjesztés legfeljebb 3 °C-os hőmérsékleten történhet. A másodlagos erjesztést követően a sört leszűrik, majd fogyasztási vagy szállítási csomagolásba helyezik.

A sör előállítására használt eljárások és berendezések alapjául a sörfőzők több nemzedéken át megszerzett szakmai tapasztalata és gyakorlati tudása szolgál, ami a korszerű sörfőzési ismereteknek megfelelően alakult. A sörfőzést eleinte magánszemélyek végezték, később azonban üzemeket hoztak létre, így összpontosult a sörgyártás České Budějovice területén, és így jöttek létre České Budějovice sörgyárai. A sörgyártás hagyománya a mai napig él.

5.3. Kapcsolat:

A „Českobudějovické pivo” évek hosszú sora alatt megszerzett népszerűsége és változatlan minősége immáron több mint ötven külföldi ország piacán garantál helyet a terméknek. Hírnevének köszönhetően válhatott a világ egyik vezető sörmárkájává.

A „Českobudějovické pivo” érzékszervi jellemzőit különösen a helyi forrásból származó víz ásványi összetétele határozza meg, és ehhez járul a főbb alapanyagok jellemzőinek együttes hatása, a házi élesztőtörzs, az előállításához használt edények geometriai sajátosságai és a legfontosabb előállítási műveletek időzítése.

A „Českobudějovické pivo” előállítása elválaszthatatlan České Budějovice városától. A legtöbb cseh és külföldi enciklopédia České Budějovice városát valóban a „Českobudějovické pivo” előállításához kapcsolja.

A fogyasztók számára a hagyomány a minőség egyik fő záloga, hiszen ez bizonyos fokú hozzáadott értéket képvisel, és a minőség garanciája. Az, hogy egy sör České Budějovicéből származik, azt jelenti, hogy joggal várható el, hogy az itt előállított sörök sajátos jegyeit magán viselje.

A fogyasztók České Budějovice nevére immár időtlen idők óta egy olyan jó minőségű sör előállítására asszociálnak, amely érzékszervi jellemzőit illetően különbözik a más területeken előállított söröktől.

5.4. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Táboře
Cím: Purkyňova 2533
390 02 Tábor
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 381257111
Fax —
E-mail: —

5.5. Címkézés:

A „Českobudějovické pivo”-t a földrajzi jelzések használatára alkalmazandó általános szabályokkal és a kifejezetten az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekre vonatkozó közösségi jelzés használatára vonatkozó szabályokkal, továbbá az EU egyéb címkézési előírásaival összhangban kell címkézni. Címkézése emellett a csatlakozási szerződés rendelkezéseit is tiszteletben tartja.

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

(2010/C 202/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR”

EK-sz.: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Tekovský salámový syr”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Szlovák Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (a II. melléklet szerint):

1.3. osztály: Sajtok

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

A „Tekovský salámový syr” természetes félkemény, érlelt zsíros sajt, amely lehet füstölt vagy nem füstölt, megjelenését tekintve 30–32 cm hosszú és 9–9,5 cm átmérőjű henger. Előállítására hőkezelt tej alvasztásával kerül sor, ezt követően formázzák az alvadéket hagyományos henger alakúra. Préselést követően a hengereket kézzel választják szét, dolgozzák fel és ellenőrzik. A füstölt változat esetében a sózást és szárítást követően kerül sor a füstölésre.

A sajt jellegzetes érzékszervi jellemzői magának a henger alaknak köszönhetőek, ez ugyanis szálamira emlékeztet, és innen eredeztethető a sajt közkeletű megnevezése; a sajt könnyű, puha és rugalmas struktúrájú, lyukakat nem tartalmaz, legfeljebb vágáskor láthatók kisebb lyukak. A viszonylag rövid érlelési időnek köszönhető a sajt jellemző, enyhén savanykás tejsze.

A „Tekovský salámový syr”-t élelmiszeripari fóliában forgalmazzák, és az egyes sajtok csomagolási tömege kismértékben eltérhet.

Jellemzők:

Szín: a krémfehértől az enyhén sárgás árnyalatig, füstölt változatok esetében pedig aransárga

Állag: könnyű, puha, rugalmas, a vágott felület textúrája sűrű, lyukakat nem tartalmaz, legfeljebb kisebb lyukak fordulhatnak elő

Illat és íz: savanykás, tejes, enyhén aromás, enyhén sós, füstölt változatok esetében pedig jellemzően füstös

Összetétel: Szárazanyag: 53,5–58,5 tömegszázalék

A szárazanyag zsírtartalma: 43,0–47,5 tömegszázalék

Étkezési só: legfeljebb 2,5 tömegszázalék

Mikrobiológiai jellemzők: a „Tekovský salámový syr” pasztörözött tejből készül, a *Lactococcus* vagy a *Streptococcus* nemhez tartozó tiszta tejsavkultúrák hozzáadásával.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Tekovský salámový syr” pasztőrözött tehéntejből készül, tejsavkultúra hozzáadásával. A tej minőségét rendszeresen ellenőrzik és rögzítik a tejfeldolgozó telephelyén, a következő paraméterek megfigyelése alapján: gátolóanyagok, hőmérséklet, savasság, zsírtartalom, egyedi tömeg és nem zsír szárazanyag.

A mikroorganizmusok teljes számát és a szomatikus sejtek számát akkreditált laboratóriumokban állapítják meg.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

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

A termék minősége nem függ a nyers tej eredetétől.

A teljes előállítási eljárásra a meghatározott földrajzi területen kerül sor, a meghatározó előállítási lépés pedig a 4. lépés.

Előállítási eljárás:

1. lépés: A nyers tehéntejet 73–79 °C-os hőmérsékleten pasztőrözik.
2. lépés: A természetes félkemény sajtok előállításánál alkalmazott szokásos eljárást használják az alvadék oltása, felvágása és szilárdítása, illetve a sajtszemcsék előkészítése során.
3. lépés: A savó-/sajtszemcse-keveréket előkészített formákba helyezik, és addig préselik, amíg az el nem éri a kívánt feszséget; a préselés kb. 80 percig tart.
4. lépés: A préselt sajt további feldolgozására is kézzel kerül sor, hogy jobban ellenőrizhető legyen a sajt minősége és alakja, és a feldolgozás a következő lépésekből áll:
 - a) a formázott, szalámi alakú sajtok felvágása és szétválasztása;
 - b) a sajtok kivétele a formából, és a szabálytalan darabkák eltávolítása a sajtvégekről;
 - c) a hőkezelt, ellenőrzött sajtok sózórácsokra való helyezése.
5. lépés: Sózás: a sajtokat megsózzák, 24 órára sóoldatba merítik, koncentráció: 16–18Be NaCl; savtartalom: pH 4,6–5,3; hőmérséklet: 12–18 °C.
6. lépés: A sajt szárítása kb. 13 °C-os hőmérsékleten kb. 24 órán keresztül.
7. lépés: A füstölt változat elkészítéséhez:

Füstölés: a sajtot közvetlen hideg füsttel füstölik kb. 30–35 °C-os hőmérsékleti tartományban, légkeringető rendszerrel ellátott füstölőkamrában, fűrészporból származó füsttel, míg az aranysárga színt nem kap.
8. lépés: Érelelés: a sajtokat legalább két héten keresztül, 8–12 °C-os hőmérsékleten érlelik rácson, legfeljebb 90 %-os viszonylagos páratartalom mellett.
9. lépés: Csomagolás: a sajtokat élelmiszeripari fóliába csomagolják. A csomagra színes címkét helyeznek, amelyen feltüntetik a termék nevét: „Tekovský salámový syr”, a füstölt változat esetében pedig a „Tekovský salámový syr údený” megnevezést.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Tekovský salámový syr”-t ezzel a leírással összhangban előállító termelők jogosultak a „Tekovský salámový syr” megnevezést használni a termék címkézése, reklámozása vagy forgalmazása során.

A terméken elhelyezett címkéken a következőknek kell szerepelnie:

- a „Tekovský salámový syr” megnevezés, szembeötlő helyen,
- az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés vagy az „OFJ” rövidítés a megfelelő közösségi logóval együtt.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Tekov (magyarul Bars) a jelenlegi nitrai (Nytitra) és Banská Bystrica-i (Besztercebánya) közigazgatási régiók határán található terület történelmi elnevezése.

A „Tekovský salámový syr”-t a tekovi régióban állítják elő, amely Délnyugat-Szlovákia termékeny, széles alföldjén nyúlik végig, Jur nad Hronom (Garamszentgyörgy), Dolná Seč (Alsószece) és Žemliare (Zsemlér) területétől egészen az északon található Štiavnica (Selmeci-) hegység lábáig. A terület északi határát az Uhliská (Bakaszenes) és Demandice (Deménd), illetve Jablonoce (Hontalmás) és Krškany (Kereskény) közötti települések sora alkotja.

Tekov alföldi terület, ahol nincs jelentős ipari tevékenység, annál fontosabb a tejtermelés, illetve a szalámsajt előállítása. A régió neve a sajt elnevezésének is a részévé lett: „Tekovský salámový syr”. Ennek a sajtnak az előállítása különösen a második világháborút követően lett fontos, mivel a nők számára munkalehetőséget adott, és a környéken a megélhetés alapja lett. A sajt nevét a mai napig kizárólag erre az élelmiszertermékre használják úgy a kereskedelemben, mint a köznyelvben. Ma a régiót csak informálisan nevezik Tekovnak, azonban a név még mindig közkeletű, és mindenki jól ismeri.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Tekov alapvetően alföldi fekvésű, bár északon van egy dombos része is. A terület egyrészt bortermelő régióként vált közismertté, másrészt pedig a jelentős szarvasmarha-tenyésztés is hozzájárult hírnevéhez: Szlovákiában ez az egyik legnagyobb olyan terület, ahol sajt előállítása céljából termelnek tejet.

A tej sajtá történő feldolgozásának kezdete 1905-re tehető, amikor Bátovce (Bát) városában létrehozták Szlovákia egyik első szövetkezeti tejgazdaságát.

A félkemény, szalámi alakú sajt gyártása azonban valamivel később kezdődött, 1949-ben, a Tekovské Lužany-i (Nagysalló) tejgazdaságban. Ennek a tejgazdaságnak a bezárását követően a gyártás egy šahy-i (Ipolyság), később pedig egy levicei (Léva) tejgazdaságban folytatódott, és a mai napig ez utóbbi helyszínen történik. A „Tekovský salámový syr” előállítása az eddigiekben és most is a meghatározott földrajzi területen történik, és a termelők egyedi, különleges szaktudásának a függvénye. Az előállítási folyamatot, továbbá a termék sajátos alakját és minőségét a korábbi nemzedékektől átörökölt készségeknek, tapasztalatnak és szakismeretnek köszönhetően sikerült megőrizni.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Tekovský salámový syr” különleges jellemzője a sajtok esetében szokatlan alakja. Az előállítási folyamat egy részében a félkemény sajtok előállítása során alkalmazott szokásos eljárást követik (sajt-szemcsék készítése és préselés), a továbbiakban azonban a termelők sajátos készségei szolgálnak az eljárás alapjául. A sajtot a préselést követően még melegen, kézzel emelik ki óvatosan a formából, úgy, hogy az a kar belső részére kerüljön, s a sajt alakja ne sérüljön; ilyenkor egyúttal vizuálisan ellenőrzik a sajt alakját, és kézzel eltávolítják a préseléskor keletkezett esetleges hibákat, hogy megőrizzék a termék szabályos, kerekded alakját. A sajtot ezt követően gondosan, kézzel helyezik a szórácokra.

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

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés alapja a „Tekovský salámový syr” sajátos alakja, vagyis a sajtok esetében szokatlan szalámiforma, amelyről nevét is kapta, továbbá hírneve és minősége.

Tekov Délnyugat-Szlovákia főleg alföldi fekvésű területén található. A terület jelentős tehéntejtermeléséről ismert, és e tej jó részét ma a „Tekovský salámový syr” elnevezésű természetes félkemény sajt előállítására használják fel.

„A szalámisajtot mint egyedi terméket Jozef Sotz, a Dobrá Niva-i (Dobronya) tejgazdaság és sajtgyár tulajdonosa fejlesztette ki Rudo Pudelka és Štefan Slančík sajtkészítőkkal együtt. A fa formák Štefan Lupták bogárnáműhelyében készültek. Ebben a műhelyben bükkfahengereket is készítettek a szalámisajt érleléséhez. A préseket és a fémesszközöket Karol Mozola kovácsműhelyében készítették, amely Jozef Soc tejgazdasága és sajtgyára mellett működött. A szalámisajt előállítási eljárását 1921-ben dolgozták ki.” (Ján Keresteš, Ján Selecký et al. – Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku [Közép-Szlovákia tejipara és sajtgyártása], 2003., 87. o.).

A Dobrá Niva-i tejgazdaság és sajtgyár a második világháború folyamán teljesen elpusztult, és a termeléssel itt végleg felhagytak. Miután a Csehszlovák Szocialista Köztársaságban 1948 után államosították a magán- és a szövetkezeti vállalkozásokat, új állami tejüzemek jöttek létre, és ezek mindegyike egy adott termékskálára szakosodott. Ebben a rendszerben került a szalámisajt gyártása Tekovské Lužanyba.

„A félkemény szalámisajt gyártása a második világháborút követően, 1949-ben kezdődött a Tekovské Lužany-i tejgazdaságban.” – írta a Hospodárske noviny című újság 2008. június 23-án az eredeti szlovák termékekről szóló sorozatában.

A szalámi alakú sajtot ezen a területen történelmi adatok alapján először 1949 és 1953 között állították elő a Tekovské Lužany-i tejüzemben, majd a termelés színhelye egy közeli šahy-i tejüzem lett, ahol a termelés egészen 1996-ig folytatódott. A šahy-i üzem bezárását követően a szalámi alakú sajt gyártását a levicei Levické mliekarne tejüzem folytatta, ahol két változat előállításával kezdtek foglalkozni: füstölt és nem füstölt. A termelés áthelyezése nem járt kedvezőtlen hatásokkal a minőségre; megmaradt a sajt kiemelkedő minősége, amit az is bizonyít, hogy az 1996-ban megrendezett nemzeti versenyen az év tejtermékeként első díjat kapott.

A terméket mindig is kizárólag a meghatározott földrajzi területen állították elő. Mindhárom tejgazdaság – Tekovské Lužany, Šahy és a Levické mliekarne – a meghatározott földrajzi területen, Tekovban található. A sajtgyártás jelenleg csak a levicei Levické mliekarne tejüzemben folyik.

Fontos, hogy bár a termelés helye és az üzemi körülmények többször is változtak már, a hagyományos előállítási eljárás a mai napig szinte érintetlen. A „Tekovský salámový syr” végig megőrizte minőségét, amit a 2003-ban és 2006-ban megrendezett, „az Év Tejterméke” (Mliekarenský výrobok roka) országos versenyen a sajtok kategóriájában elnyert díjak is tanúsítanak.

A tekovi régió továbbra is vezető szerepet játszik Szlovákiában a tejtermelésben és a minőségi tej előállításában. A termelők nagy gondot fordítanak arra, hogy termékeik kiváló minőségét megőrizzék. A „Tekovský salámový syr” hírnevét és hagyományait a sajtóban megjelent cikkek is alátámasztják.

„A terméket nemcsak a szlovák, hanem a cseh, sőt a brüsszeli vásárlók is elismerik... ennek a sajtnak a finomsága Szlovákiának és a tekovi régióknak külföldön is hírnevet szerzett ...” – írta 2007. május 21-én a Nitrianske noviny című újság.

A „Tekovský salámový syr” úgy Szlovákiában, mint külföldön különleges hírnévnek örvend, ez a rangos díjak elnyeréséből is kitűnik. A sajt fontos regionális és nemzeti rendezvényeken szerepelt már (ilyenek például a Tej Világnapjának ünnepei és a Pohronské dni), továbbá az IMFM 2006 keretében szakosodott nemzetközi eseményeken és különféle szlovákiai és külföldi fogadásokon, kiállításokon is jelen volt (Poznaňban, Moszkvában és Londonban).

„Ez a sajt azért különleges, mert évek óta ugyanúgy készítik. Kézzel állítják elő a Levické mliekarne tejüzemben kialakított gyártási hagyományoknak megfelelően” (Nitrianske noviny, 2007. május 21.).

A „Tekovský salámový syr” egyediségét sajtok esetében szokatlan alakjának köszönheti, továbbá annak a ténynek, hogy továbbra is olyan hagyományos gyártási eljárást alkalmazva készítik, amelynek során a sajtot kézzel dolgozzák fel, formázzák és ellenőrzik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

http://www.upv.sk/pdf/speciftekov_ek2.pdf

2010-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 100 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves CD-ROM	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	770 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi CD-ROM (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	400 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, CD-ROM, heti 2 kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelvén	300 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat – versenyvizsga-kiírások	a vizsgakiírás szerinti nyelv(ek)en	50 EUR/év

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjának*, amely az Európai Unió hivatalos nyelvein jelenik meg, 22 nyelvi változatára lehet előfizetni. Az L (jogsabályok) 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.

A CD-ROM-formátumot 2010 folyamán DVD-formátum váltja fel.

Értékesítés és előfizetés

A különböző, térítés ellenében kapható kiadványokra – például az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* – való előfizetés a Kiadóhivatal forgalmazó partnereitől szerezhető be. A forgalmazó partnerek listája a következő címen található:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_hu.htm

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

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU