

# Az Európai Unió Hivatalos Lapja

# C 109



Magyar nyelvű kiadás

## Tájékoztatások és közlemények

54. évfolyam

2011. április 8.

Közleményszám	Tartalom	Oldal
---------------	----------	-------

### IV Tájékoztatások

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

#### Európai Bizottság

2011/C 109/01	Euroátváltási árfolyamok .....	1
---------------	--------------------------------	---

### V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

#### Európai Bizottság

2011/C 109/02	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján .....	2
---------------	---	---

2011/C 109/03	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján .....	6
---------------	---	---

# HU

Ár:  
3 EUR



## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2011. április 7.

(2011/C 109/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam	
USD	USA dollár	1,4283	AUD Ausztrál dollár	1,3614
JPY	Japán yen	121,70	CAD Kanadai dollár	1,3695
DKK	Dán korona	7,4571	HKD Hongkongi dollár	11,1009
GBP	Angol font	0,87590	NZD Új-zélandi dollár	1,8345
SEK	Svéd korona	9,0455	SGD Szingapúri dollár	1,8002
CHF	Svájci frank	1,3118	KRW Dél-Koreai won	1 557,45
ISK	Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	9,5544
NOK	Norvég korona	7,8175	CNY Kínai renminbi	9,3442
BGN	Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,3720
CZK	Cseh korona	24,435	IDR Indonéz rúpia	12 387,16
HUF	Magyar forint	264,28	MYR Maláj ringgit	4,3263
LTL	Litván litász/lita	3,4528	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,531
LVL	Lett lats	0,7093	RUB Orosz rubel	40,3840
PLN	Lengyel zloty	3,9755	THB Thaiföldi baht	42,963
RON	Román lej	4,1125	BRL Brazil real	2,2842
TRY	Török líra	2,1620	MXN Mexikói peso	16,8443
			INR Indiai rúpia	63,1380

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

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2011/C 109/02)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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****„CILIEGIA DELL'ETNA”****EK-sz.: IT-PDO-0005-0572-23.11.2006****OFJ ( ) OEM ( X )****1. Elnevezés:**

„Ciliegia dell'Etna”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

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

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

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

A „Ciliegia dell'Etna” OEM a rózsafélék családjához tartozó „Prunus avium L.” Mastrantonio (Donnan-tonio) ökotípusú cseresznyét jelöli. A termék jellegzetes tulajdonságai az alábbiak:

- Cukortartalom:  $\geq 19$  Brix fok
- Savasság (g almasav/100 ml):  $\leq 0,4$
- Brix fok/savasság aránya:  $\geq 47,5$
- Állag (N):  $\geq 5,5$
- Szárhossz (mm): 35–55
- A szemek legkisebb tömege (g): 7

A „Ciliegia dell'Etna” ragyogó piros színű, középnagy és nagy szemű, ropogós héjú, nagyon tömör húsú, hosszúszerű cseresznye.

(<sup>1</sup>) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A gyümölcs édes, de nem émelyítő, csekély savassága kellemes, kiegyensúlyozott ízt ad neki.

A „Ciliegia dell'Etna” az alábbi osztályokba sorolva kerül forgalomba:

- Extra (E): a szemek tömege > 8,5 gramm,
- 1. osztály: a szemek tömege 7 és 8,5 gramm közötti.

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 végrehajtani:*

A „Ciliegia dell'Etna” termesztése a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik. A „Ciliegia dell'Etna” OEM betakarítása a természetes érést követően, kézi úton, szárral együtt történik – a sérülés, rothadás elkerülése érdekében. A betakarítást követően a gyümölcs tárolása a kereskedelmi forgalomba bocsátásig hűvös, árnyékos helyen történik, hogy ne veszítsen minőségéből és eltarthatóságából.

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

A „Ciliegia dell'Etna” OEM csomagolásának a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell történnie, így a termék épsége és főbb jellemzői szállítás közben védve vannak a sérülésektől – ezek csomagolás nélkül szállított termék esetében könnyen veszélybe kerülhetnének. A feldolgozás és szállítás során a gyümölcs – főként a héj alatti rész és a hús – megsérülhet, megütődhet vagy megrepedhet, ennek következtében penész jelenhet meg a szemeken, ami megkérdőjelezi a „Ciliegia dell'Etna” OEM jelöléssel forgalomba hozott termék minőségét.

Ezért szükséges, hogy az említett műveleteket az előállítási területen, megfelelően képzett személyek végezzék, és a gyümölcs elszállítása csak az első átválogatás, a selejtes szemek eltávolítása után, megfelelő méretű tartókba történő csomagolást követően történjen. Amennyiben a betakarítás utáni 48 órán belül a gyümölcs nem kerül kereskedelmi forgalomba, gondoskodni kell a hűtéséről, a hűtőkonzerváló technika alkalmazása, és általában a gyümölcs légző anyagcseréjének lassítását célzó módszerek révén.

A „Ciliegia dell'Etna” OEM friss állapotban, a csomagolóanyagokra vonatkozó hatályos előírásoknak megfelelő anyagból készült, új, tiszta és száraz, legfeljebb 10 kg befogadóképességű, merevfalú, és legfeljebb 12 cm tárolási magasságú csomagolásban kerülhet forgalomba, hogy szállítás közben ne nyomódjanak meg a szemek.

A csomagolások kizárólag a Mastrantonio (Donnantonio) ökotípushoz tartozó, azonos érési szakaszban lévő és egységes szemméretű gyümölcsöt tartalmazhatnak.

Minden csomagot műanyag fóliába kell csomagolni, és megfelelő garanciapecséttel lezárni oly módon, hogy a csomag felnyitása következtében a pecsét megrongálódjon.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Valamennyi csomagoláson, az eredetmegjelölés logóján, a közösségi jelen és a vonatkozó megjegyzéseken kívül fel kell tüntetni a törvény által előírt adatokat, mint a név, a csomagolást végző társaság neve és címe, továbbá azon vállalkozások neve, ahonnan a gyümölcs származik, a nettó töltőtömeg, a csomagolás ideje és az eladási osztály. Tilos bármilyen, a termék származására történő nem kifejezetten előírt utalás, illetve a fogyasztókat megtévesztő kiegészítő adatok használata. Az eredetmegjelölés logója téglalap alakú, mérete 100 mm × 38 mm. Felső részében a „Denominazione d'Origine Protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés), középen a DOP (OEM) rövidítés, alsó részében pedig a „Ciliegia dell'Etna” felirat olvasható. A logó jobb oldalán két eltérő nagyságú cseresznyeszem látható, Szicília ábrája fölött.



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

A „Ciliegia dell'Etna” OEM előállítási területe a Jón-tengertől 1 600 méter tengerszint feletti magasságokig terjed az Etna keleti és délkeleti lejtőin, és Catania megye alábbi településeit foglalja magában: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Ciliegia dell'Etna” OEM előállítási területét vulkáni eredetű szubsztrátumokon kialakult talaj jellemzi. A „Ciliegia dell'Etna” piros színe a vulkáni eredetű talaj és a jelentős hőmérséklet-ingadozás eredménye. Az előállítási terület hegyvidéki sávjában a talajprofil nem túl mély, felülete erősen törmelékeny, homokos és nagy szemcsékkel dúsított; a dombvidéken és a part mentén a talajprofil fejlettebb, mélyebb, közepesen homokos. A terület 1 600 m tengerszint feletti magasságig tartó kiterjedése miatt a „Ciliegia dell'Etna” érési időszaka egyedülálló. A Mastrantonio (Donnantonio) ökotípus esetében ez az időszak június elejétől július harmadik harmadáig tart. A hőmérséklet-ingadozások alkalmával előforduló fagyok ritkábbak, és a szelesebb dombvidéken kevésbé érzékelhetők. A legmagasabb hőmérséklet abszolút értéke júliusban akár 44,3 °C is lehet, átlagos értéke pedig 39–40 °C. Az éves csapadékmennyiség megegyezik a megyében, illetve Szicíliában mért legmagasabb értékekkel, a hegvyoldalon fölfelé haladva ez az érték emelkedik.

##### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Ciliegia dell'Etna” megkülönböztető jegye az előállítási területen megtermő többi fajtaéhoz, illetve ugyanennek a fajtának más területeken termő egyedéhez képest az enyhe savasság, a ropogósság és a gyümölcs jó cukortartalma. Ettől az érett gyümölcs ragyogó piros színű, duzzadt és nagyon édes, de nem émelyítő, szemben más, magas cukortartalmú gyümölcsökkel. Ezen tulajdonságokhoz társul még a többi cseresznyefajtaéhoz képest hosszabb érési időszak, ami az Etna vulkánon található előállítási területek tengerszint feletti magasságának fokozatos emelkedése miatt van.

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

Az Etna tömbjének cseresznyetermesztése, és az itt termő gyümölcs minősége nagy hírnévnek örvend. Az „Etna” neve és a cseresznye a fogyasztók jelentős többségének gondolataiban egymással szorosan összefonódik. A „Ciliegia dell'Etna” különleges tulajdonságait nagymértékben meghatározzák az előállítási terület morfológiai tulajdonságai, talajviszonyai és éghajlati feltételei, valamint a termelőknek a földek előkészítésére és az ültetvények gondozására irányuló tevékenysége. Noha a nyitott keleti, délkeleti lejtők, a napos órák nagy száma, a jellemző széljárás és a jelentékeny hőmérséklet-ingadozás kedvez a cseresznye termesztéséhez, az Etna vulkán rendkívüli közelségéből fakadó nehézségek miatt a helyi mezőgazdasági termelők részéről jelentős erőfeszítésekre volt szükség annak érdekében, hogy termőre fordítsák a nagy kiterjedésű, zord és kopár lávával fedett területeket. Ebben az értelemben az ember keményen dolgozott olyan agronómiai célok érdekében, mint a felszín alatti vizek hasznosítása, a még műveletlen földek feltérése, az ültetvények eltérő tengerszint feletti magasságokon való elhelyezkedését eredményező teraszosítás, amiknek kezeléséhez, éppen elhelyezkedésük miatt, a termelőknek különleges ismeretekre van szükségük. A helyi termelőknek az Etna lejtőin elhelyezkedő ültetvények gondozásában és megfelelő kezelésében tanúsított folytonos elkötelezettsége következtében napjainkban is lépcsőzetesen érik a cseresznye, aminek köszönhetően hosszabb a gyümölcs betakarítási ideje, a lehető legnagyobb mértékben érvényesülnek a különösen kedvező éghajlati feltételek, és a „Ciliegia dell'Etna” ragyogó színe, állaga, és finom íze miatt egyaránt keresett cseresznyévé érik. A termék minőségéről tanúskodik többek között a hagyományos cseresznyeünnep is.

A természetes környezetet kívül tehát az évszázados hagyományokra visszatekintő emberi tényező is – az (arab „égett föld” kifejezés nyomán) „sciara”-nak nevezett területek termőre fordítására irányuló erőfeszítések, a nagy területeken kialakított és sürgős esetekben alkalmazott öntöző- és öntöző-trágyázó berendezések, amelyekre a száraz időszakban zajló hosszú vegetációs ciklus miatt van szükség – meghatározó a „Ciliegia dell’Etna” és az Etna-vidék elnevezésének szoros összefonódásában.

Valójában a „Ciliegia dell’Etna” termesztése körül az évek során egész kulturális és gazdasági háttér épült ki: ez a termelők körében, az évszázadok során egyre ismétlődő és megújuló mesterségekből, hagyományokból és szokásokból áll, melyek a mai napig élnek a „cirsas” vagy „ciriegia” tájnyelvi szavakban, a „terra scatinata” néven ismert, a láva feltörésével termőbe fordított földek előkészítésében, a „sgrosso” vagy „pezza” típusú oltást alkalmazó termelési, valamint a harmincfokú falétráról a „panari” elnevezésű kosarakba történő betakarítási technikákban.

Végezetül, az említett adatok alapján, számos szerző írását megerősítendő, állíthatjuk, hogy a „Ciliegia dell’Etna” termelése régóta az Etna-vidéken gyökerezik, és a helyi termelők generációról generációra átörökített tapasztalata, a sajátos művelési technikák szakadatlan kutatása és alkalmazása megteremtette annak a feltételeit, hogy a „Ciliegia dell’Etna” termelése sikeresen elterjedjen, és a terület történelmi hagyományainak, illetve kulturális vagyónának részévé váljon.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

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

Ez a közigazgatási szerv a „Ciliegia dell’Etna” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elismerésére irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2006. március 30-i, 75. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető:

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

vagy

— közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő bal oldalán) a „Prodotti di qualità” (Minőségi termékek) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” („Az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

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

(2011/C 109/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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**

**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/„HOLSTEINER SCHINKEN”/  
„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”**

**EK-sz.: DE-PGI-0005-0713-14.07.2008**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Név:**

„Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

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

**3.1. A termék típusa:**

1.2. osztály Húskészítmények

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

A továbbiakban együttesen Holsteiner Katenschinken elnevezéssel illetett Holsteiner Katenschinken/Holsteiner Schinken/Holsteiner Katenrauchschinken/Holsteiner Knochenschinken csontozatlan sonkából készül. A sonkát kerekre vágják (Hamburger Rundschnitt), kézzel sózzák, majd lassú hideg füstölésnek vetik alá bükkfa használatával. A teljes előállítási folyamat a nyersanyag átvételétől az egész sonkák érleléséig az érintett földrajzi területen történik, és legalább 4 hónapig tart. Az érlelési időszak végét követően a felszeletelt sonka sötétvörös színű és enyhén márványos megjelenésű. Kellemes és természetes, főként bükkfa jellegű füstölt illattal és ízzel rendelkezik. Zsíros része enyhén mogyorós ízű. A Holsteiner Katenschinken tapintásra sima és tömör (szilárd).

A felhasznált disznófajtától függően a kész sonka tömege 7,5 és 19 kg közötti lehet. A maximális víztartalom 68 %.

A felhasznált alapanyagok a következők: disznósonka, füst, só, nátrium-nitrit, nitrátsó, fűszerek. A lassú hideg füstöléshez kizárólag bükkfát használnak.

A Holsteiner Katenschinkent egészben vagy a vevő kérésére szeletelve értékesítik. A vágott sonkát vákuumcsomagolásos kiserelésben is érlelik, majd érlelés után értékesítik (felsál, dió, rózsa, frikandó).

**3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):**

A Holsteiner Katenschinken előállítása során tetszőleges helyről származó disznók hátsó combját használják fel.

**3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében):**

—

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

A teljes előállítási folyamatnak a nyersanyag átvételétől az egész sonkák érleléséig az érintett földrajzi területen kell megtörténnie.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.



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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az áru (egész sonka, darabolt sonka vagy szeletelt sonka) címkézése során a Holsteiner Katenschinken megjelölést tüntetik fel a csomagoláson. A Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. (schleswig-holsteini sonkatermelők védegylete) tagjai számára védjegy használatát teszi lehetővé a Holsteiner Katenschinken egész sonka, darabolt sonka vagy szeletelt kiszerelésének csomagolásán. A Holsteiner Katenschinken sonkát olyan üzemek is előállíthatják, amelyek nem tagjai a védjegyetnek, amennyiben teljesítik az előírásokban meghatározott feltételeket.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A földrajzi terület Schleswig-Holstein szövetségi tartomány egészét magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Holsteiner Katenschinken nagy hagyományokkal rendelkezik a Schleswig-Holstein régióban, és a helyi kultúra szerves részét képezi.

A Holsteiner Katenschinken történelmi fejlődése több tényező együtthatasának eredménye. Schleswig-Holsteinben a következő tényezők határozzák meg a speciális elkészítési folyamatot és a Holsteiner Katenschinken ebből eredő különleges minőségét:

- A Schleswig-Holsteinben uralkodó időjárási viszonyok kedveztek a nagyrészt tölgyes és bükkös erdők fejlődésének. Ezek terméseit, a makkot és a bükkmakkot disznóhizlálásra használták fel. Korábban a disznótenyésztés és erdőgazdálkodás voltak a mezőgazdaság fő húzóágazatai.
- A bükkfát nem házépítésre használták, hanem lassú égése miatt a házon belüli nyitott tűzhelyekben tüzelték el. A Schleswig-Holsteinben bőségesen rendelkezésre álló faanyag és a gazdasági sajátosságok miatt speciális háztípus alakult ki. A „Hallenhaus“ nem rendelkezett kéménnyel. A nyitott tűzhely fölött füstölték a sonkát és más hústermékeket, mivel ez volt az ekkor rendelkezésre álló kevés számú tartósítási módszer egyike. Schleswig-Holsteinben ez volt az egyeduralgoló és leginkább elterjedt háztípus a régió legkorábbi településeitől kezdve a középkoron át az iparosodásig.
- A „Hallenhaus“ ház kialakítása szolgált később mintául a füstölőkunyhók (Räucherkatzen) építéséhez, ami szervesen kapcsolódik a Holsteiner Katenschinken hideg füstölési folyamatának hagyományához és fejlődéséhez, és a fogyasztók is összekapcsolják ezzel a sonkaspecialitással.
- A levegő folyamatosan magas páratartalma miatt a friss levegőn szárítás Schleswig-Holsteinben nem lehetséges, mivel a sonka nagyon gyorsan penészedhet. Ez volt az oka, hogy kialakult a Holsteiner Katenschinken különleges füstölési eljárása.
- A füstölési folyamatot megelőző pácolást az tette lehetővé, hogy a só – tengeri só vagy magas sótartalmú növények égetéséből származó hamu formájában – már a korai időszaktól kezdve rendelkezésre állt. A növekvő igényt az „Ochsenweg“ és „Salzstrasse“ kereskedelmi útvonalak felhasználásával is ki lehetett elégíteni.
- Az iparosodás XIX. század közepén történő megindulásával a hús iránti növekvő kereslet következtében a schleswig-holsteini sonkafüstölés túllépett az önellátás szintjén, és kereskedelmi méreteket öltött.
- A tradicionális füstölési módszer a schleswig-holsteini hagyományokban is mélyen gyökerezik. A disznóvágás és füstölés hagyományosan a hideg évszakokban végzett munka.

5.2. A termék sajátosságai:

A Holsteiner Katenschinken előállításához használt nyers sonkát kizárólag kézzel sózzák, száraz pácolási folyamat során. Folyamatosan alacsony hőmérséklet mellett a sonkát 3–8 héten keresztül a pácolóhelyiségben érlelik, és hetente sózzák kézzel. A sonkákat sózóasztalon dörzsölik be a pácsókeverékkel és azokat pácolókádban vagy polcokon érlelik. A pácolás során a só és fűszerek a sonka felületéről lassan bekerülnek a sonka belsejébe.

A sózás után a sonkákat kefével megtisztítják vagy lemossák, és szabályozott hűtött környezetben pörkölik. A sonka a pörkölés során tovább érik.

Mielőtt a sonkákat a füstölőkamrába akasztanák, száradni hagyják a felületet. A füstölési folyamat több hétig is eltarthat. Ez hagyományos füstölőkunyhóban vagy modern füstölőkamrában is történhet. A Holsteiner Katenschinken jellegzetes ízét a bükkfa tüzelőanyagként való használata okozza, ahogyan a bükkfát szálfa vagy forgács formájában lassan izzítva égetik el.

Az érlelési időszak végét követően a felszeletelt sonka sötétvörös színű és enyhén márványos megjelenésű. Kellemes és természetes, főként bükkfa jellegű füstölt illattal és ízzel rendelkezik. A zsíros rész enyhén mogyorós ízű. A Holsteiner Katenschinken tapintásra sima és szilárd.

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 kapcsolatot:*

A Schleswig-Holsteinben fennálló, korábban említett különleges tényezők – időjárási körülmények, egyedi házforma nyitott tűzhellyel, a szükséges nyersanyagok rendelkezésre állása és gazdasági fejlődés – alakították ki és segítették elő a Holsteiner Katenschinken bükkfán történő speciális hideg füstölési eljárással történő előállításának hagyományát, és adtak különleges jelentőséget e terméknek Schleswig-Holstein kulturális életében. A Holsteiner Katenschinken így regionális specialitássá vált, amelyet a származási helyével való szoros kapcsolat miatt nagy becsben tartanak.

A Holsteiner Katenschinken nagy hagyományra visszatekintő és a tartomány határain túl is jól ismert tipikus helyi specialitás, amely különösen a régióon belül áll nagy becsben.

A Holsteiner Katenschinken évszázadok óta kiváló hírnévnek örvend. A legrégebbi írásos említés 1608-ból származik, amikor IV. Christians dán királynak, a korabeli uralkodónak küldtek sonkát a régióból. A régióból származó sonkák és szalonnák minőségét és magas piaci értékét már az 1742-ben kiadott Zedler's Universallexikon (Zedler-féle univerzális lexikon) is megemlíti, összehasonlítva azt a vesztfáliai, pomerániai és dániai füstölt termékekkel.

A régióból származó sonka és szalonna a 18. században a nyugat-indiai gyarmati kereskedelem idején a legkeresettebb exportáruk voltak, amelyekért cserébe cukrot és rumot szállítottak vissza a Karib-tengeri szigetekről.

A helyi gasztronómiai kínálatban a Holsteiner Katenschinken mindig is különösen ízletes regionális specialitásként szerepelt. A Holsteiner Katenschinken több évtizede az egész év során szerepel a regionális ételeket kínáló éttermek és fogadók étlapján, és a helyi konyhák az itt termelt spárga mellé leggyakrabban rendelt hagyományos kísérő étel.

A turisztikai célú hirdetésekben és különböző médiumokban megjelenő hírekben is hangsúlyos szerepet játszik a Holsteiner Katenschinken. A hagyományos, sonkafüstölős parasztházak megtekintése a buszos és egyéni utazások turisztikai programjának szerves részét képezi. Számos szezonális sonka-fesztivál is elősegíti a Holsteiner Katenschinken ismertségének növelését.

Ezen túlmenően Schleswig-Holstein szövetségi tartomány már évtizedek óta a Holsteiner Katenschinken sonkát mutatja be kiemelkedő helyi specialitásként a Berlinben megrendezett „Nemzetközi Zöld Hét” mezőgazdasági és élelmiszer-ipari vásár keretében.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

A teljes specifikáció megtalálható:

Markenblatt 51. sz. 2007. december 21., 7a-aa rész, 23771. o.

[http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=221](http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=221)



## 2011-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 DVD	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 DVD (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	400 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, DVD, heti egy 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 DVD-n.

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 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](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.

