

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 69



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

55. évfolyam

2012. március 7.

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

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2012/C 69/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2012/C 69/02	Euroátváltási árfolyamok	2
--------------	--------------------------------	---

HU

Ár:
3 EUR

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túldalalon)

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2012/C 69/03	Nyílt felhívás szénhidrogének feltárására és kiaknázására vonatkozó engedélyek odaítélésére és felhasználására – Területek: Pátrai-öböl (nyugat) (tengeri terület), Katakolo (tengeri terület), Joánina (szárazföldi terület)	3
2012/C 69/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro) ⁽¹⁾	6
2012/C 69/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7
2012/C 69/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6249 – Princes/ARIA) ⁽¹⁾	8
2012/C 69/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6470 – TE/Deutsch) ⁽¹⁾	9

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2012/C 69/08	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	10
2012/C 69/09	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	15



⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám COMP/M.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2012/C 69/01)

2012. február 24-én 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 angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) a 32012M6480 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2012. március 6.

(2012/C 69/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,3153	AUD Ausztrál dollár	1,2418
JPY Japán yen	106,66	CAD Kanadai dollár	1,3137
DKK Dán korona	7,4344	HKD Hongkongi dollár	10,2103
GBP Angol font	0,83255	NZD Új-zélandi dollár	1,6150
SEK Svéd korona	8,8906	SGD Szingapúri dollár	1,6604
CHF Svájci frank	1,2055	KRW Dél-Koreai won	1 479,71
ISK Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	10,0079
NOK Norvég korona	7,4520	CNY Kínai renminbi	8,3024
BGN Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,5548
CZK Cseh korona	24,866	IDR Indonéz rúpia	12 080,27
HUF Magyar forint	293,43	MYR Maláj ringgit	3,9854
LTL Litván litász/lita	3,4528	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,624
LVL Lett lats	0,6981	RUB Orosz rubel	38,8666
PLN Lengyel zloty	4,1495	THB Thaiföldi baht	40,485
RON Román lej	4,3538	BRL Brazil real	2,3007
TRY Török líra	2,3485	MXN Mexikói peso	16,9779
		INR Indiai rúpia	66,2710

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Nyílt felhívás szénhidrogének feltárására és kiaknázására vonatkozó engedélyek odaítélésére és felhasználására

TERÜLETEK: PÁTRAI-ÖBÖL (NYUGAT) (TENGERI TERÜLET), KATAKOLO (TENGERI TERÜLET), JOÁNINA (SZÁRAZFÖLDI TERÜLET)

(2012/C 69/03)

Bevezetés

1. A Görög Köztársaság illetékes hatóságán, a Környezetvédelmi, Energia- és Éghajlatügyi Minisztériumon (a továbbiakban: MINISZTERIUM) keresztül felkéri az alkalmas természetes vagy jogi személyeket (a továbbiakban: JELENTKEZŐ), hogy Nyugat-Görögország egyes területei vonatkozásában pályázzanak a szénhidrogén-feltárási vagy -kitermelési engedélyekre, illetve ilyen engedélyek felhasználására.

2. A pályázati felhívás három, a 4001/2011. sz. törvény 10. §-ának 156. szakaszával módosított 2289/1995. sz. törvény 17. §-ának 2. szakasza alapján rendelkezésre álló területet érint. A szárazföldi terület „Joánina” néven, a tengeri területek pedig „Pátrai-öböl (nyugat)” és „Katakolon” néven ismertek.

A jelentkezők több mint egy terület koncessziójára pályázhatnak.

3. A pályázati felhívásra a szénhidrogének feltárása, kitermelése és átviteli hálózatok céljából a villamosenergia- és földgázpiac működéséről szóló 4001/2011. sz. törvénnyel (a kormány hivatalos lapja, 2011.8.22., 179/A. sz.) módosított, a szénhidrogének kutatásáról, feltárásáról és kitermeléséről, valamint egyéb rendelkezésekről szóló 2289/1995. sz. törvény (a kormány hivatalos lapja, 1995.2.8., 27/A. sz.) rendelkezései vonatkoznak.

4. A pályázatok/ajánlatok elbírálása a fentiekben említett jogszabályok alapján fog történni azzal, hogy az elbírálást Görögország kőolaj- és földgáztartalékainak a környezetvédelmi megfontolásokat kellő súllyal figyelembe vevő, gyors, alapos, eredményes és biztonságos felkutatása iránti folytonos igény összefüggésében kell lefolytatni.

Fő kiválasztási kritériumok

5. Az ajánlatok elbírálása a következő kritériumok alapján történik:

- a) a jelentkező pénzügyi alkalmassága arra, hogy az érintett területen elvégezze a szénhidrogének felkutatását és – adott esetben – kitermelését;
- b) igazolt műszaki szakértelem nem csupán a feltárási szakasz lebonyolításában, hanem a fejlesztési és a kitermelési szakasz munkálatainak végzésében is;
- c) az ajánlat műszaki és pénzügyi paraméterei;
- d) a munkaprogram színvonala és a pályázat által érintett terület teljes potenciáljának értékelésére javasolt időkeret;
- e) a jelentkező geológiai ismeretei a szóban forgó földrajzi területről, és az engedély jogosultjának vagy jogosultjainak a szénhidrogének eredményes és biztonságos felkutatására vonatkozó terve;
- f) mélyfúrási tapasztalat a geológiai szempontból kihívást jelentő környezetekben (pl. nagynyomású közegek és diapirok fúrása, műveletek végzése hidrogén-szulfid-tartalmú rétegekben);
- g) tapasztalat a műveleteknek a környezetvédelmi szempontból érzékeny, illetve idegenforgalmi területeken történő végzésében;
- h) az elbírálás során sokat nyom a latban, ha a jelentkező a korábban odaítélt engedélyek alapján végzett tevékenysége során nem kellő hatékonyságról vagy nem kellően felelős magatartásról tett tanúbizonyságot, vagy bármilyen módon elmulasztotta kötelezettségei teljesítését;

i) csoportos jelentkezők esetében figyelembe veszik a csoport összetételét, az ajánlott üzemeltetőt és a csoport együttes kompetenciáit.

Engedélyek

6. A MINISZTERIUM a kőolajról szóló 2289/1995. sz. módosított görög törvénynek megfelelően koncessziós díj/adó alapú szerződést (koncessziós szerződést) köt a nyertes ajánlattevővel.

Értékelési eljárás

7. A pályázati eljárás keretében az említett területek feltárására pályázni kívánó valamennyi személynek alkalmasnak kell lennie az ajánlattételre, különös tekintettel a pénzügyi és műszaki kritériumok teljesítésére. Az ajánlattételi alkalmasság értékelése a jelentkező igazolt képességei alapján fog történni.

Személyek csoportja esetében az üzemeltetőként javasolt személynek teljesítenie kell mind a pénzügyi, mind a műszaki követelményeket, a többi résztvevőnek viszont csak a pénzügyi követelményeknek kell eleget tennie.

8. Az ajánlattételi alkalmasság megállapítása után a MINISZTERIUM valamennyi alkalmasnak ítélt személyt versenytárgyalásra hív az említett területek feltárásával kapcsolatban. A versenytárgyalások a pályázati eljárás folytatását képezik.
9. A tárgyalások a mintamegállapodás tervezete alapján, az ajánlattétel tárgyát képező tételek, valamint – a görög jogrendszerben szabályozott kérdések kivételével – a MINISZTERIUM és az ajánlattételre alkalmas személyek számára fontos kérdések figyelembevételével fognak zajlani.
10. A MINISZTERIUM fenntartja a jogot arra, hogy saját mérlegelési jogkörében bármikor elutasítson egy ajánlatot, semmissé nyilvánítsa az egész eljárást vagy kizárja bármely, ajánlattételre alkalmasnak ítélt jelentkezőt.

Adóügyi feltételek – Adórendszer

11. A koncessziós díjak az B/K arányhoz kapcsolódnak, ahol B a bruttó kumulatív bevétel, K a kumulatív költségek. A MINISZTERIUM a – tárgyalások eredményétől függően – a következő megoldásokat tekinti irányadónak. A koncessziós díj a tervek szerint többlépcsős mozgókála révén kapcsolódik a B/K-hoz. A pénzbeli vagy természetbeni díjak a kitermelt szénhidrogének mennyiségének 2%-os alsó határától az említett mennyiség legfeljebb 20%-áig terjedhetnek. A koncessziós díj levonható a jövedelemadó-ból.
12. A 4001/2011. sz. törvény 1. §-ának 161. szakaszával módosított 2289/1995. sz. törvény 1. §-ának 8. szakasza alapján a nyertes ajánlattevő egy külön, húsz százalékos (20 %) jövedelemadó, valamint egy öt százalékos (5 %) regionális adó hatálya alá tartozik, és mentes az államnak

vagy bármely harmadik félnek fizetendő kiegészítő vagy rendkívüli hozzájárulás, vám, illetve más illeték alól.

Ajánlatok benyújtása

13. Részletes információk és valamennyi vonatkozó dokumentum – többek között az ajánlat tárgyát képező területek koordinátajegyzékkel kiegészített térképei, a meglévő adatcsomagok, az engedélyek odaítélésére és felhasználására vonatkozó iránymutatások, a mintamegállapodás-tervezetben foglalt feltételek, az ajánlattal kötelezően benyújtandó adatok, a pályázati részvételhez fizetendő díj összege, az adott területen dolgozó közigazgatási alkalmazottak képzését fedező díj összege, valamint bármilyen más, a pályázat lebonyolításához és a szerződéshez jutó ajánlattevő kiválasztásához szükséges információ – a pályázati felhívásnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzététele időpontjában elérhető lesz a következő internetcímen: <http://www.ypeka.gr/Default.aspx?tabid=765&language=en-US>

14. Az ajánlatokat görög vagy angol nyelven, lepecsételt borítékban, három példányban kell benyújtani az alábbi címre:

Ministry of Environment, Energy and Climate Change
General Secretariat of Energy and Climate Change
General-Directorate of Energy
Directorate of Petroleum Policy
119 Mesogion Avenue
101 92 Athens
GREECE

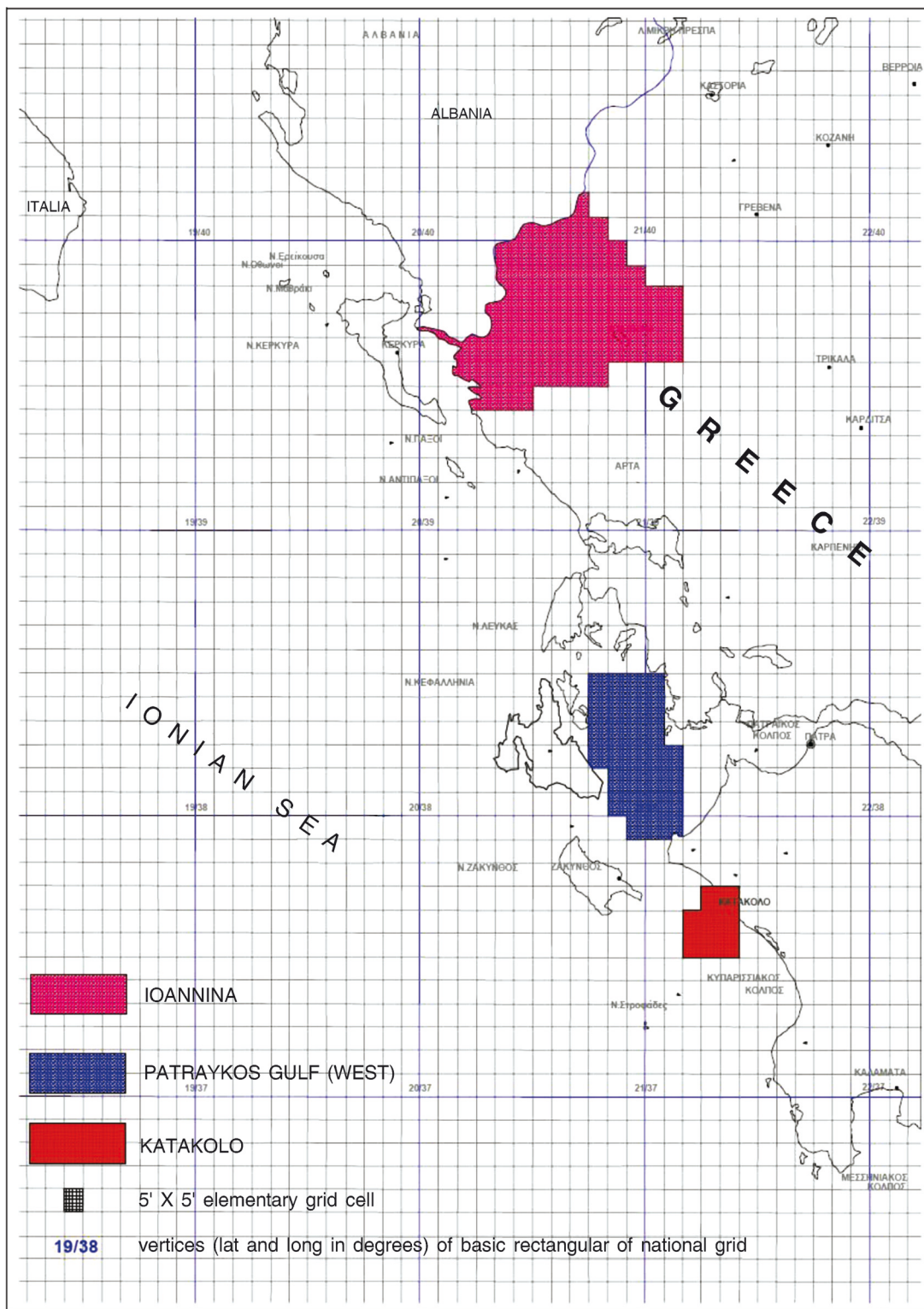
15. Az ajánlatok a nyílt eljárás keretében a naptári év első, illetve második félévének utolsó munkanapjáig nyújthatók be. A jelenlegi pályázati eljárás keretében az ajánlatok 2012. július 2-án 15.00 óráig nyújthatók be. A MINISZTERIUMHOZ a megjelölt időponton túl beérkező anyagokat a MINISZTERIUM illetékeseinek nem áll módjukban figyelembe venni a jelenlegi pályázati eljárás keretében.
16. További információkért az érdekelt felek felvehetik a kapcsolatot:

a) Athanasios ZACHAROPOULOS úrral, a Kőolajpolitikai Igazgatóság vezetőjével (Head of the Directorate for Petroleum Policy, tel.: +30 2106969312, fax: +30 2106969034, e-mail: ZacharopoulosA@eka.ypeka.gr és

b) Charalampos PIPPOS úrral, a PR és Nemzetközi Kapcsolatok Igazgatóságának vezetőjével (Head of the Directorate for Public Relations and International Affairs, tel.: +30 2106969166, fax: +30 2106969569, e-mail: ChPippos@eka.ypeka.gr

17. A MINISZTERIUM saját kezdeményezésére vagy egy jelentkező kérésére írásban is elkészítheti a részletek pontosítását, amelyet valamennyi jelentkező tudomására fog hozni.

AREAS UNDER CONCESSION IN WESTERN GREECE



Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2012/C 69/04)

1. 2012. február 27-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a DFDS A/S (a továbbiakban: DFDS, Dánia) és a C.RO Ports SA (a továbbiakban: C.RO Ports, Luxemburg) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesezés vásárlása útján közös irányítást szereznek az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az Älvsborg Ro/Ro AB (a továbbiakban: Älvsborg, Svédország) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

— A DFDS rövid távú/komppal történő tengeri fuvarozást végez Észak-Európában, ideértve a ro-ro és a konténeres szállítást, a terminálszolgáltatásokat (Norvégiában, Dániában, az Egyesült Királyságban, Franciaországban és Hollandiában), a személyszállítási szolgáltatásokat, a vontatási szolgáltatásokat, a szerződéses logisztikai szolgáltatásokat és a teherfuvarozást,

— A C.RO Ports ro-ro-terminál-szolgáltatásokat nyújt (az Egyesült Királyságban, Belgiumban és Hollandiában). Tulajdonosai megegyeznek a ro-ro hajózási szolgáltatásokat biztosító CLdN Lignes Régulières SA tulajdonosaival,

— Az Älvsborg ro-ro-terminál-szolgáltatásokat nyújt a svédországi Göteborg kikötőjében.

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

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.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám COMP/M.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2012/C 69/05)

1. 2012. február 28-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Toshiba Corporation (a továbbiakban: Toshiba, Japán) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás a Western Digital Corporation (a továbbiakban: WD, Egyesült Államok) vállalkozástól való eszközvásárlás útján kizárólagos ellenőrzést szerez az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a 3,5''-os merevlemez-meghajtók gyártásához kapcsolódó egyes tárgyi és immateriális eszközök (a továbbiakban együttesen: az értékesítendő üzletág) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Toshiba esetében: termékek és szolgáltatások széles körének globális szintű kutatás-fejlesztése, gyártása, forgalmazása és értékesítése a következő négy üzletágban: i. digitális termékek, ii. elektronikus eszközök, a merevlemez-meghajtókat is ideértve, iii. szociális infrastruktúrák és iv. háztartási gépek,
 - az értékesítendő üzletág esetében: 3,5''-os merevlemez-meghajtók gyártása asztali számítógépekhez, fogyasztói elektronikai és üzletkritikus végfelhasználásokra.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az 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.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 56., 2005.3.5., 32. o. (egyszerűsített eljárásról szóló közlemény).

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám COMP/M.6249 – Princes/ARIA)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2012/C 69/06)

1. 2012. február 29-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Mitsubishi Corporation (a továbbiakban: Mitsubishi, Japán) irányítása alá tartozó Princes Limited (a továbbiakban: Princes, Egyesült Királyság) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás az újonnan alapított Princes Industrie Alimentari S.r.L. (a továbbiakban: PIA, Olaszország) vállalkozásban szerzett részesedés útján irányítást szerez a jelenleg az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az AR Industrie Alimentari SpA (a továbbiakban: ARIA, Olaszország) irányítása alá tartozó egyes eszközök és kereskedelmi tevékenység felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Princes esetében: élelmiszer- és italtermékek előállítása, értékesítése és forgalmazása,
- a Mitsubishi esetében: különböző iparágakban – ideértve az energiaipart, fémipart, gépipart, vegyipart, valamint az élelmiszeripart és az általános árukereskedelmet – tevékeny kereskedelmi vállalkozás,
- a PIA esetében: főként paradicsom alapú élelmiszertermékek előállítása, értékesítése és forgalmazása.

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

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.6249 – Princes/ARIA hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám COMP/M.6470 – TE/Deutsch)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2012/C 69/07)

1. 2012. február 27-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint és a 4. cikk (5) bekezdése alapján tett betérjesztést követően bejelentést kapott a TE Connectivity Ltd ⁽²⁾ (a továbbiakban: TE, Svájc) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás értékpapírok vásárlása útján teljes irányítást szerez az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Deutsch Group SAS (a továbbiakban: Deutsch, Franciaország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a TE esetében: elektronikai termékek tervezése, gyártása és forgalmazása a fogyasztók számára számos iparágban, beleértve a gépjárműipart, a nem gépjárművekkal végzett szállítást, az ipar és a védelem területén,
 - a Deutsch esetében: különböző rendszer-összeköttetést biztosító megoldás gyártása számos iparág számára, beleértve a védelmi ipart, a tengeri olaj- és gázkitermelést és a nem gépjárművekkal végzett szállítást.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.
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.6470 – TE/Deutsch hivatkozási szám feltüntetésével lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ Korábban Tyco Electronics Ltd néven volt ismert, 2011 márciusában a vállalkozás TE Connectivity-re változtatta a nevét.

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

(2012/C 69/08)

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 számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA”

EK-sz.: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Aceituna Aloreña de Málaga”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Spanyolország

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

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva.

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

Az aloreña fajtájú olajfa (*Olea europea*, L.) egészséges, megfelelő érettségi állapotban, de a teljes érettség előtt szedett terméséből készült, ízesített étkezési olajbogyó, törve, keserű ízét sós lében természetes fermentáció útján semlegesítve és kakukkfűvel, édesköménnyel, fokhagymával, paprikával, vagy e növények kivonataival 1–3 %-os arányban fűszerezve. Az előállítási eljárás ősi hagyományokon alapul, apáról fiúra száll.

Kizárólag a fajtának és az eredeti termesztési és feldolgozási területen alkalmazott előállítási módszereknek köszönhetően az „Aceituna Aloreña de Málaga” háromféleképpen elkészített formájában – *verde fresca* (friss zöld), *tradicional* (hagyományos) és *curada* (érlelt) – közös fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

a) Az olajbogyót sós lében pácolják. Alacsony oleuropeintartalma miatt az olajbogyó keserű ízét nem szükséges marószódaoldattal semlegesíteni, tehát az olajbogyó marószódaoldattal nem kezelt, keserű ízének semlegesítése kizárólag vízzel és sóval történik, ízesítésére kakukkfűvet, édesköményt, fokhagymát és paprikát használnak. Kisebb vagy nagyobb mértékben fermentált, natúr olajbogyókról van szó.

b) A termés magvaváló, a termeshús könnyen leválik a magról. Az étkezési olajbogyók esetében ez nagyon pozitívan értékelt tulajdonság.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- c) Belsejét illetően hangsúlyozni kell, hogy az értékelő bizottságok kiválóan értékelik terméshús/mag arányát, homogenitását, ropogós textúráját és feszes húsát.
- d) A termés nem esett át lúgos kezelésen, így megőrzi héját és rostosságát.
- e) Illatára és ízére vonatkozóan figyelemre méltó, hogy a különböző érzékszervi vizsgálatok alkalmával az analitikai bizottságok magasra értékelik ízesítését, hangsúlyozzák kiemelkedő tulajdonságait, az aromás jelleget, az enyhe keserű íz és a sótartalom megfelelő egyensúlyát (ami szintén jellemző a lúgos kezeléstől mentes előállításra) stb. A keserűségi fokot az olajbogyók fermentációs foka határozza meg, ezért a friss zöld olajbogyók általában keserűbbek, mint azok, amelyek teljes fermentáción mentek keresztül.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” feldolgozási folyamatának eredményeként az olajbogyók fermentációs eljárási formájának és folyamatának megfelelően három különböző terméket lehet előállítani:

1. *Verde fresca* (friss zöld) „Aceituna Aloreña de Málaga”:

Ezeket az olajbogyókat közvetlenül a törést követően tartályokba helyezik, amelyek hűvös helyen tarthatók mindaddig, amíg az olajbogyók az e típusú előállításnak megfelelő érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzőiket változatlanul megtartják, illetve legfeljebb 15 °C-on hűtőkamrákban tarthatók mindaddig, amíg az ilyen jellegű feldolgozásnak megfelelő érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzői meg nem változnak. Az olajbogyók törése, sós lébe helyezése és csomagolása között legalább három napnak kell eltelnie.

É r z é k s z e r v i j e l l e m z ő k

A friss, zöld olajbogyót világoszöld színe, nagyon finom éretlen gyümölcs- és fűillat jellemzi, ami üdeség és frissen szedettséget érzeteltet. Érezni lehet az előállításához használt jellegzetes fűszereket is. Textúrája feszes, ropogós, terméshúsa könnyen leválik a magról, rágáskor héjmaradékok érzékelhetők. Az alapízek közül leginkább a keserű íz jellemzi, de fűszerezésétől függően esetenként sós íz is érzékelhető. Ízérzet szempontjából fanyarsággal és csípősséggel jellemezhető.

2. *Tradicional* (hagyományos) „Aceituna Aloreña de Málaga”:

Az átvételt, osztályozást és törést követően az olajbogyót tartályba helyezik és a fogyasztásra történő csomagolás előtt legalább 20 napon keresztül tárolják nem klimatizált helyiségben. Ilyen körülmények között tartható mindaddig, amíg az erre az eljárásra jellemző érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonsága meg nem változik.

É r z é k s z e r v i j e l l e m z ő k

A hagyományosan ízesített olajbogyó a friss zöld olajbogyókhöz képest kevésbé élénkzöld, zöldesszalmasárga színű. Illata a friss gyümölcsre és az előállításánál használt fűszerekre emlékeztet, a friss zöld olajbogyó sajátos friss fűillata nem érezhető. Textúráját illetően említendő, hogy ezek az olajbogyók kevésbé tömörek, továbbra is jellemző azonban ropogósságuk, a terméshús könnyű leválása a magról és a héj megléte. Ez az enyhén kesernyés ízű olajbogyó kevésbé fanyar és pikáns, mint a friss zöld olajbogyók.

3. *Curada* (érlelt) „Aceituna Aloreña de Málaga”:

Beérkezés és mosás után az ilyen típusú olajbogyó törés nélkül kerül az erjesztő tartályba, ahol csomagolás előtt legalább 90 napig érlelődik. Ilyen körülmények között tárolható mindaddig, amíg az ilyen eljárásnak megfelelő érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzőik meg nem változnak.

É r z é k s z e r v i j e l l e m z ő k

A pácolt olajbogyót érett gyümölcs és frissen vágott fű illata mellett sárgásbarna szín jellemzi. Érezhetőek az előállítására és a fermentációs eljárásra jellemző fűszerek és tejes illatbeütések is. Textúrája kevésbé tömör és ropogós, magja könnyen leválik a terméshúsról, rágáskor szintén érzékelhetőek héjmaradékok. Keserű ízt elveszti, íze savanyú, ízlelés után pikánsnak bizonyul.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajbogyó szükségszerűen extra vagy kiváló minőségű:

Extra minőségű olajbogyó: idetartozik az étkezési olajbogyó-kereskedelem műszaki és egészségügyi szabályozásának megfelelő extra minősítésű étkezési olajbogyó, amelyek mérete 140–200.

Kiváló minőségű olajbogyó: idetartozik az étkezési olajbogyó-kereskedelem műszaki és egészségügyi szabályozásának megfelelő elsőrendű minősítésű étkezési olajbogyó, amelyek mérete 140–260.

Az érzékszervi jellemzők vizsgálati módszerének meghatározása az étkezési olajbogyóra alkalmazandó kereskedelmi szabványnak (COI/OT/NC No 1. – a Nemzetközi Oliva Termékintézet által meghatározott nemzetközi szabvány) és az étkezési olajbogyó érzékszervi vizsgálati módszerének (COI/OT/MO No 1., 2008.) megfelelően a Córdoba-i Egyetem Bromatológiai és Élelmiszertechnológiai Osztálya által elvégzett munkák alapján történik – amelyeket az irányító szerv minőségi és eljárási kézikönyve tartalmaz.

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

Tárgytalan

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

Tárgytalan

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

Az előállítási folyamat valamennyi szakasza, amelyet a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani: a nyersanyagtermelés, a termék előállítása és a végső kiserelés.

A kiserelés a beérkező megrendeléseknek megfelelően történik; az olajbogyót kiserelés előtt legalább három napig a tartályban kell tartani. A vidék tipikus fűszereit a kisereléskor adják az olajbogyóhoz. A termék romlandó jellege, sajátos jellemzői és előállítási módja szükségessé teszi, hogy az aloreñai olajbogyó érzékszervi jellemzőinek biztosítása és az olajbogyó forgalomba hozataláig történő megőrzése céljából a kiserelés mindig az „Aceituna Aloreña de Málaga” OEM termesztésének és előállításának földrajzi területén belül történjék.

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

A kiserelés a műszaki-egészségügyi szabályozásnak megfelelően kategóriák szerint történik. Az „Aceituna Aloreña de Málaga” eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajbogyók szükségszerűen extra vagy kiváló minőségűek.

Az értékesítési időszak meghosszabbítása érdekében bizonyos kezelések, például pasztőrözés vagy védőgázos kiserelés alkalmazható, ha a végtermék megőrzi eredeti érzékszervi és fizikai jellemzőit.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A címkén kötelező feltüntetni az „Aceituna Aloreña de Málaga” eredetmegjelölést. A csomagoláson az irányító szervezet által kiadott számozott garanciajegyet kell elhelyezni.

A címkén fel kell tüntetni az olajbogyó típusát, ami lehet friss zöld, hagyományos vagy érelet.

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

A Málaga tartomány délkeleti részén található termőterülethez összesen 19 település tartozik: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís és Yunquera.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A guadalhorce-i természetes övezet (Sierra de las Nieves és Valle del Guadalhorce) a Betikai-kordillerák hegység által uralt területhez tartozik. E rendszeren belül a Guadalhorce folyó völgyét hegységek és kisebb hegyvonulatok határozzák meg. A termőterületet teljesen elhatárolja a hegyes felszín, egyetlen kijárat a Guadalhorce folyó torkolatánál van.

A vidék éghajlata a kontinentális és a Földközi-tenger medencéjére jellemző klíma keveréke, nagyon sajátos mikroklíma, amely a trópusi területekre jellemző növényektől, mint az avokádó, egészen a szántóföldi gabonafélékig, a legkülönbözőbb növényi kultúrák termesztését teszi lehetővé. Ebben a környezetben az olajfaültetvények leginkább a völgyet körülölelő hegyek lankáin, öntözés nélküli területeken találhatók, ami a jótékony éghajlat mellett döntő hatással van a termék végső jellemzőire, a szüret időpontjára, a fa külsejére stb.

Másrészt a terepviszonyok különösen kedvezőtlenek és az olajfákat a Guadalhorce völgyét övező hegyoldalokban, vagyis marginális, szegényes talajon termesztik; nem magas hozamot biztosító termőterületen telepített olajfaültetvényről van szó, hanem alacsony hozamú ültetvényről, amelynek terméke azonban egyedülálló minőségű.

A termék végső jellemzői szempontjából a Guadalhorce-völgy olajfaültetvényeinek termesztési technikái közül a metszés a legfontosabb; a technika alkalmazását e vidéken a szigorúság és a fa végső struktúrája jellemzi. Elsősorban a fiatal ágakat metszi ki, a vegetációtól nagyrészt megszabadított főbb ágakat meghagyva, a másodlagos ágak nagy részét eltávolítva a fát serleg alakúra metszik. A fentiek következtében a fa egyedülálló, gömb alakú struktúrával rendelkezik.

A fűszerezési folyamat az olajbogyók keserű ízének semlegesítésére irányuló különböző eljárásokat és az ízesítést foglalja magába. E réges-régi szokásokon alapuló eljárás az évek során apáról fiúra száll. Gyakorlatilag ugyanazt teszik, mint régen, ezért az előállítási mód nagyon változatos és jellemző a termék származási helyére.

5.2. A termék sajátosságai:

1. Oleoprein-tartalom: Az oleoprein az olajbogyók keserű ízéért felelős polifenol; az „Aceituna Aloreña de Málaga” esetében mennyisége mintegy 103 mg/kg, ezért az olajbogyók keserű ízének semlegesítéséhez elegendő a sós vizes kezelés. Sós vízben történő áztatással az olajbogyók keserű íze gyakorlatilag 48 óra alatt semlegesíthető.
2. Magvaváló, ezért a terméshús könnyen leválik a magról. Ezen a környéken hagyomány, hogy a szüret optimális idejének meghatározása céljából az olajbogyót középen megtörik, és ha a terméshús könnyen leválik a magról, akkor elérkezett a szüret optimális ideje. Ez nagyon keresett tulajdonság az étkezési olajbogyók esetében, amivel nem sok fajta rendelkezik.
3. A terméshús/mag arány legalább 3 : 1, ami az étkezési olajbogyó vonatkozásában a legmagasabb értékek közé tartozik.
4. Az „Aceituna Aloreña de Málaga” mérete 140–260, ami a COI/OT/NC No 1. szabvány 3.2.1. minőségi osztályozás című pontja alapján az extra kategóriának felel meg. Ezt a paramétert mind az előállítók, mind a fogyasztók hagyományosan nagyra értékelik, elérése egyedi művelési eljárások alkalmazását igényli.
5. Az „Aceituna Aloreña de Málaga” különböző típusainak érzékszervi leírása:

5.1. Verde fresca (friss zöld):

A friss zöld olajbogyót világoszöld színe, nagyon kellemes éretlen gyümölcs- és fűillata jellemzi, amelyek az üdeség és frissen szedettséget érzetet keltenek. Érzékelni lehet az előállításához használt jellegzetes fűszerek jelenlétét is. Textúrájuk feszes, ropogós, terméshúsuk könnyen leválik a magról, elrágásukkor héjmaradékok jelenléte érzékelhető. Az alapízek közül leginkább a keserű íz jellemzi és fűszerezésének jellegzetességeitől függően esetenként sós íz jelenléte is érzékelhető. Ízérzet szempontjából fanyarsággal és csípősséggel jellemezhető.

5.2. Tradicional (hagyományos):

A hagyományosan ízesített olajbogyó kevésbé élénkzöld, zöldes-szalmasárga színű. Illata a friss gyümölcsre és az előállításánál használt fűszerekre emlékeztet, a friss zöld olajbogyó sajátos friss fűillata nem érezhető. Textúráját illetően említést érdemel, hogy ezek az olajbogyók kevésbé feszesek, azonban továbbra is jellemzően ropogósak, a terméshús könnyen leválik a magról és a héj is jelen van. Ez az enyhén kesernyés ízű olajbogyó kevésbé fanyar és pikáns, mint a friss zöld olajbogyók.

5.3. Curada (érlelt):

Az érlelt olajbogyót érett gyümölcs és frissen vágott fű illata mellett sárgásbarna színe jellemzi. Érezhető az előállítására és a fermentációs eljárásra jellemző fűszerek és tejes illatbeütések is. Textúrájuk kevésbé szilárd és ropogós, terméshúsuk könnyen leválik a magról, elragásukkor szintén érzékelhető héjmaradékok jelenléte. Keserű ízüket elvesztették, savanyúak, ízlelés után pikánsnak bizonyulnak.

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:

Utaltunk arra, hogy az olajfa nagyon érzékeny természetének környezeti feltételeire és a kezelési módra, amelyben részesül. Az olajfa nagyon könnyen alkalmazkodik a környezeti adottságokhoz. E tekintetben ki kell emelni, hogy az aloreño olajfa termesztése egy hegylanc által tökéletesen körülhatárolt térségben történik, ami meghatározza e térség éghajlatának, talaj- és terepviszonyainak sajátosságait, és ezek, valamint a helyi emberek ismeretei létrehozta egy olyan terméket, amely világosan megkülönböztethető a piacon található többi étkezési olajbogyótól.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” oleuropeintartalma az egyik olyan tényező, amely meghatározta ezen olajbogyótípus előállításának és feldolgozásának folyamatát. Alacsony tartalma e polifenolt illetően döntő jelentőségű abban, hogy az olajbogyó keserű ízét egyszerű sós lés kezeléssel semlegesíteni lehet. Ezt segíti elő az olajbogyó törése is, ami által a sós lé könnyebben hatol a termés belsejébe, ahol semlegesíteni tudja az olajbogyó keserű ízét adó összetevőt.

A marószódaoldatban való főzés helyett az „Aceituna Aloreña de Málaga” esetében sós lével történő ízesítési eljárást alkalmaznak, ezért az olajbogyók megtartják a friss gyümölcs rostos textúráját és a termék rostos, ropogós textúrájú marad. A rostos textúrát az általában marginális hegyi területeken található olajfaültetvények talajtípusai is befolyásolják.

Döntő befolyást gyakorolt az „Aceituna Aloreña de Málaga” előállításának módjára az, hogy a terméshús könnyen leválik a magról – a térségben ezt a jellemzőt „hueso flotante” (úszó mag) névvel illetik. Ez a tulajdonság teszi lehetővé, hogy az olajbogyókat megtörve a mag a terméshúson belül különváljon. Régebben ezen a vidéken a szüret legalkalmasabb időpontjának meghatározása céljából közepén megtörték az olajbogyót, és ha a két fél elvált egymástól, az azt jelentette, hogy elérkezett a szüret ideje.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” egyedi íze és zamata szorosan kapcsolódik előállításának módjához és a sajátos emberi tényezőkhöz is, mivel generációról generációra tovább élnek az ősi hagyományok, a földrajzi területen régi idők óta termesztett vagy szedett, esetleg más vidékről is érkezett „tipikus olajbogyó ízesítők” – fűszernövényekből (kakukkfű, édeskömény, paprika és fokhagyma) álló keverék – használata.

Az „Aceituna Aloreña de Málaga” mérete a termék másik elismert és nagyra értékelt jellemzője. E méret elérése érdekében a mezőgazdasági termelők a térségben jellemzően használt metszési technikát alkalmazták, amelyet megkülönböztet magának a módszernek szigorú alkalmazása, a korona kör formája és világos szerkezete. Ezek a termesztési technikák az értékelő bizottságok által kitűnőnek minősített termékhús/mag arányt is befolyásolják.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

Az eredetmegjelölés termékleírásának teljes szövege elérhető a következő linken:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

vagy közvetlenül a Consejería de Agricultura y Pesca honlapjának főoldaláról

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), a következő útvonalon: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Otros Productos”, a termékleírás a „Denominaciones de Calidad” alatt található.

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

(2012/C 69/09)

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 az Európai Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„NEWMARKET SAUSAGE”

EK-sz.: UK-PGI-0005-0882-21.06.2011

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Newmarket Sausage”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Egyesült Királyság

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 „Newmarket Sausage” fűszerezett sertéskolbász, amely a hasított sertéstest egészéből, a lapockából vagy a pléholdalásból származó, frissen bontott húsból készül különböző fűszernövények és fűszerek hozzáadásával.

A nyers kolbász külső megjelenését a sertéshús természetes színe, a sötét rózsaszín-bézs jellemezi, felszínét fűszerek pettyezik. Állaga száraz és durva, itt-ott színhús- és zsírdarabok láthatók benne, amelyek fogyasztáskor némileg rágóssá teszik a kolbászt. Ízét alapvetően a sertéshús határozza meg, amelyet előállításakor mértékkel fűszereznek fűszernövények és fűszerek keverékével, jöllehet a kolbász íze és színe változhat a hentes által használt fűszerkeveréktől függően.

A „Newmarket Sausage” készítésekor használt fűszerkeverék az alábbiak kombinációjából áll, és a készterméknek legfeljebb a 3 %-át teheti ki:

— feketebors,

— fehérbors,

— só,

— kakukkfű,

— petrezselyem,

— szerecsendió.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Ezenkívül antioxidánsként szárított citrom (természetes ízesítő), tartósítószerként szulfid, kötőanyagként pedig nátrium-foszfát is hozzáadható. A kolbász hústartalma nem lehet alacsonyabb 70 %-nál, ezen belül a hús zsírtartalma nem érheti el a 20 %-ot. Töltelékként kenyeret, kétszersültet, illetve vizet használnak a gyártó receptjétől függően.

A „Newmarket Sausage” általában 10–15 cm hosszú, 3,5 cm átmérőjű, kissé hajlított kolbászrúd formájában kerül kereskedelmi forgalomba. A kolbásznak több variációja is létezik: ilyen a 8–12 cm hosszú csipős kolbász (chipolata), a 6 cm hosszú koktélskolbász és a „jumbo” kiszereles (20–24 cm).

Kiskereskedésekben és csemegeüzletekben értékesítik előcsomagolt kiszerelesben vagy a pultnál mérve.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):

A „Newmarket Sausage” fűszerezett sertéskolbász, amely a hasított sertéstest egészéből, a lapockából vagy a pléholdalásból származó, frissen bontott húsból készül különböző fűszernövények és fűszerek hozzáadásával. A „Newmarket Sausage” csak sertéshúsból készülhet, amelyet a szemcsés állag eléréséhez durvára kell aprítani. A hús származhat az adott területen kívülről, de nem tartalmazhat bőrt, porcos részeket, aprólékot, vagy bármilyen mechanikus úton kinyert húst.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

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

A „Newmarket sausage” előállításának, feldolgozásának és elkészítésének a meghatározott földrajzi területen kell történnie, ideértve a következő nyersanyagok feldolgozását is:

- a hús aprítása,
- fűszerek és más hozzávalók hozzáadása,
- az összetevők keverése, összedolgozása,
- a természetes bél megtöltése,
- formázás.

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

Nincsenek

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Nincsenek

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Newmarket sausage” előállítási területe magában foglalja Newmarket városát és annak környékét, a következő úthálózatot is beleértve: az A14-es főúton a 37-es csomóponttól északra az A142-es főúton, majd a River Lane-nél balra Fordhamtól a Collins Hillig egészen a B1102-es út keresztezéséig. Onnan balra a B1102-es úton egészen az A142-es főútig. Onnan északra az A142-es főúton az A1123-as út keresztezéséig, az A1123-as úton tovább az északnyugatra lévő Wicken falun keresztül, majd a dél felé forduló Upware Roadon tovább egészen Upware faluig. Onnan tovább a kis utakon, vagyis a Great Drove-on, Headlake Drove-on, Little Fen Drove-on, Barston Drove-on és a Fair Greenen keresztül Reach faluig. Onnan tovább Swaffham Priorig, majd a B1102-es úton délnyugatra egészen Swaffham Bulbeckig, ezután délkeletre fordulva a Swaffham Heath Roadon tovább az A14-es főút felett átívelő felüljárón keresztül az A1304-es út keresztezéséig, majd az A1304-es úton Dullinghamig. Ott tovább a B1061-es úton, majd tovább a Stetchworth Roadon és a Ditton Greenen egészen Wooddittonig. Onnan jobbra (délkeletre) fordulva tovább a Kirtling Roadon, majd a Woodditton Roadon egészen Kirtling Greenig. Ott balra (északra) fordulva a The Street utcán tovább Kirtlingig. Onnan tovább

északkeletre, majd Upendnél az első kereszteződésnél jobbra (délkeletre) a B1063-as út felé, a B1063-ason pedig balra (északra). A B1063-as úton tovább a B1085-ös út keresztezéséig, onnan tovább a B1085-ösön Dalhamig, majd a B1085-ösön északnyugatra fordulva Moulton felé Kentford felé egészen az A14-es főútig, majd az A14-esen nyugatra a 37-es csomópontig.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Newmarket városa a 17. század óta híres a lóversenyekről. A kolbász a versenylótenyésztéshez kapcsolódó sertéstartási

hagyományból alakult ki: a sertéseket az istállók maradéktakarmányának elfogyasztása és a versenypályák hulladékmentesítése céljából tartották. A 20. század elejére egyes newmarketi hentesek kolbászt kezdtek gyártani, amiről az 1881-es és 1891-es népszámlálás adatai is tanúskodnak.

Newmarket neve szorosan összefonódott a lóversenyzéssel, hiszen az első newmarketi lóversenyt I. Jakab király szervezte 1622-ben. A király 1604. február 27-én meglátogatta Newmarketet, amikor nyúlvadászatra indult a várost övező fenyérbe, ezt követően pedig gyakran ellátogatott a városba. A világ legnagyobb múltra visszatekintő lóversenyét, az 1665 óta megrendezésre kerülő newmarketi Town Plate versenyt II. Károly király alapította. 1952 óta a verseny győztesei a díj részeként hagyományosan „Newmarket Sausage” terméket is kaptak.

A korszerű istállókban már nem tartanak sertéseket, azonban az egyesült királysági Kelet-Anglia, ahol Newmarket is található, ismert a sertéstartási hagyományáról. Ez elsősorban a területen túlnyomórészt folytatott szántóföldi gazdálkodásnak és gabonatermesztésnek tulajdonítható, ahol a sertéseket gabona-melléktermékekkel takarmányozzák. A kolbászkészítés során felhasznált kenyér a helyi pékek eladatlan kenyere volt. A pékek örültek, hogy ily módon megszabadulhattak az „egynapos” kenyértől, amely túl állottá vált ahhoz, hogy friss kenyérként értékesítsék. Ez a szokás még napjainkban is él.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Newmarket sausage” nagy hústartalmú, szemcsés állagú fűszerezett kolbász. A helyi termelők a kolbászt továbbra is a hagyományos receptek alapján készítik, amelyek nemzedékről nemzedékre szállnak.

A „Newmarket sausage” szemcsés állagáról és fűszeres ízéről ismert; a kolbászt fehérborssal, feketeborssal, sóval, kakukkfűvel, petrezselyemmel és szerecsendióval fűszerezik, ezenkívül antioxidánsként szárított citromot (természetes ízesítő) is adnak hozzá. A „Newmarket sausage” elválaszthatatlanul kapcsolódik a lóversenyekhez, hiszen versenyidényben a kolbászt gyors meleg ételként árulták a versenyek helyszínén és különféle vendégfogadóknak. A lóversenylátogatók elvitelre is vásároltak ilyen kolbászt. Népszerűsége idővel túllépett a versenypályákon, és a kolbászt a királyi család ma is fogyasztja.

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 termék hírneve

A „Newmarket sausage” hamar kedvelt étel lett a lóversenylátogatók körében, amely a királyi családot is magában foglalta. A kolbász a 19. század eleje óta a királyi udvarnál is népszerű. A „Newmarket sausage” receptje Viktória királynő ideje óta változatlan, és napjainkban is az eddig alkalmazott szigorú előírások szerint készül: kézzel, kis tételekben, mesterséges színezék vagy ízesítőanyag hozzáadása nélkül.

A kolbász népszerűsége jóval túlnőtt a lóversenylátogatók körén. A Newmarket Local History Society várostörténeti feljegyzéseinek egyik kivonata említést tesz egy vasúttársasági tisztviselőről, aki a forgalmas lóversenyszezon egyes versenyheteiben – amikor sűrűbben jártak a vonatok – 2–3 órát tölt a lóversenyre induló szerelvényeken a kolbásztételek nyilvántartásba vételével.

A kolbászkészítés kialakulása szinte elkerülhetetlen volt Newmarketben, ha figyelembe vesszük a város elhelyezkedését Suffolk megyében, amely mindig is a minőségi sertéshús egyik jelentős előállítója volt. A suffolki fekete sertés húsát nagyra tartották édes íze és porhanyóssága miatt. Newmarket területén

az istállók és a helyi lakosok sertéseket tartottak, amelyek szabadon kószáltak, és ételhulladékot és takarmányt ettek. A 19. század végén és a 20. század elején a városban körülbelül egy tucat hentes dolgozott, akik közül sokan maguk is sertést neveltek, hizlaltak és vágtak le azért, hogy saját sertésből állítsák elő a kolbászt.

Noha a 20. század elején Newmarketben tucatnyi hentes tevékenykedett, akik saját kolbászt készítettek, a hentesboltok száma fokozatosan csökkent, míg végül a „Newmarket sausage” termelői csupán hárman maradtak. Ugyan a Newmarket és a kolbászra vonatkozó legkorábbi utalás 1618-ra datálódik, a „Newmarket sausage” elnevezésű termék első konkrét említése az irodalomban az 1800-as évek közepéről származik: az eddig felfedezett legrégebbi hivatkozás egy 1849-es feljegyzés.

Későbbi források – szakácskönyvek és útikalauzok – számos alkalommal hivatkoznak a „Newmarket sausage” termékre: leírást ad róla a *Traditional Foods of Britain* (Laura Mason és Catherine Brown, Prospect Books, 1999), szerepel az Európai Unió valamennyi régiójában előállított élelmiszereket felsoroló nyilvántartásban, valamint Clarissa Dickson-Wright legutóbbi könyvében, amelyben a szerző felidéz a „Newmarket sausage” termékhez fűződő legkorábbi élményeit. A „Newmarket sausage” keresőkiegészítésre a Google 4 190 találatot ad. A Newmarket Local History Society által Newmarket történetéről írt kiadványában teljes körű leírást ad a kolbász helyi készítéséről, ami alátámasztja a fenti állításokat. A „Newmarket sausage” egyik termelője királyi megrendelésre 1907 óta szállít helyi kolbászt a királyi udvarnak és jelenleg is őfelsége a királynő egyik udvari szállítója. Egy másik termelő kolbászt az Egyesült Királyság legnagyobb múltú lóversenye, a newmarketi Town Plate győztes zsokéinak adják hagyományos díjként. A „Newmarket sausage” termékre a British Tourist Authority is hivatkozik a „Taste England” című kiadványában és a következő weboldalon: <http://www.EnjoyEngland.com>

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/newmarket-sausage-pgi-110822.pdf>

2012-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves DVD	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 310 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	840 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi DVD (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	100 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, DVD, heti egy kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelvén	200 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

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.

