

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 153



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

57. évfolyam

2014. május 21.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2014/C 153/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.7161 – DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2014/C 153/02	Euroátváltási árfolyamok	2
2014/C 153/03	Elavult bizottsági javaslatok visszavonása	3

HU

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2014/C 153/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.6968 – Lufthansa/CAE/JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2014/C 153/05	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	9
2014/C 153/06	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	14
2014/C 153/07	Közlemény a 2015-ben az Európai Unióban fluorozott szénhidrogéneket ömlesztve forgalomba hozni szándékozó fluorozottszénhidrogén-gyártók és importőrök, valamint új vállalkozások számára	19

Helyesbítések

2014/C 153/08	Helyesbítés az Európai Parlament és a Tanács 2006. május 17-i 2006/42/EK irányelve végrehajtása keretében a gépekről és a 95/16/EK irányelv módosításáról szóló bizottsági közleményhez (átdolgozás) (HL C 110., 2014.4.11.)	21
---------------	--	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.7161 – DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2014/C 153/01)

2014. április 24-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és az után 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 32014M7161 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatók)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2014. május 20.

(2014/C 153/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,3702	CAD	Kanadai dollár	1,4921
JPY	Japán yen	138,88	HKD	Hongkongi dollár	10,6225
DKK	Dán korona	7,4646	NZD	Új-zélandi dollár	1,5978
GBP	Angol font	0,81400	SGD	Szingapúri dollár	1,7160
SEK	Svéd korona	9,0294	KRW	Dél-Koreai won	1 404,75
CHF	Svájci frank	1,2223	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,3419
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	8,5470
NOK	Norvég korona	8,1360	HRK	Horvát kuna	7,6175
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 708,55
CZK	Cseh korona	27,479	MYR	Maláj ringgit	4,4109
HUF	Magyar forint	305,46	PHP	Fülöp-szigeteki peso	59,921
LTL	Litván litász/lita	3,4528	RUB	Orosz rubel	47,3166
PLN	Lengyel zloty	4,1893	THB	Thaiföldi baht	44,616
RON	Román lej	4,4330	BRL	Brazil real	3,0362
TRY	Török líra	2,8934	MXN	Mexikói peso	17,7229
AUD	Ausztrál dollár	1,4797	INR	Indiai rúpia	80,3485

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

ELAVULT BIZOTTSÁGI JAVASLATOK VISSZAVONÁSA

(2014/C 153/03)

A visszavont javaslatok felsorolása

Dokumentum	Intézményközi eljárás	Cím
Külpolitikai eszközök		
COM(2009) 395	2009/0111/CNS	az egyes, Zimbabwéval szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 314/2004/EK tanácsi rendelet módosításáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
Fejlesztés és együttműködés - Europe Aid/külpolitikai eszközök		
COM(2009) 195	2009/0058/COD	a Stabilitási Eszköz létrehozásáról szóló 1717/2006/EK rendelet módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
Foglalkoztatás, szociális ügyek és társadalmi befogadás		
COM(2011) 336	2011/0147/COD	az Európai Globalizációs Alkalmazkodási Alap létrehozásáról szóló 1927/2006/EK rendelet módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
Környezetvédelem		
COM(2003) 624	2003/0246/COD	a környezeti ügyekben az igazságszolgáltatáshoz való jogról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat
COM(2006) 232		a talajvédelem kereteinek meghatározásáról, valamint a 2004/35/EK irányelv módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat
Eurostat		
COM(2011) 335	2011/0146/COD	a bűnözéssel szembeni biztonságra vonatkozó európai statisztikákról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
Külkapcsolatok		
COM(1973) 1929		a Libanoni Köztársaságból származó, a közös vámtarifa 55.09 tétele alá tartozó egyéb pamutszövetekre vonatkozó közösségi vámkontingensek megnyitásáról, elosztásáról és kezeléséről szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat (1974)
COM(1980) 662		az EGK-Algéria, Marokkó, Tunézia, Egyiptom, Libanon, Jordánia, Szíria stb. társulási tanács által kibocsátott, az Európai Gazdasági Közösség és ezen országok közötti megállapodás 2. jegyzőkönyvében az elszámolási egységek európai elszámolási egységekkel történő felváltásáról szóló határozatok alkalmazásának elrendeléséről szóló rendeletre irányuló javaslat

Dokumentum	Intézményközi eljárás	Cím
COM(1983) 303		az Európai Gazdasági Közösség és Algéria, Egyiptom, Jordánia, Libanon, Marokkó, Szíria és Tunézia közötti együttműködési megállapodásoknak a származó termékek fogalmának meghatározásáról és az igazgatási együttműködés módszereiről szóló jegyzőkönyve 6. és 17. cikkének ismételt módosításáról szóló tanácsi rendeletekre irányuló javaslat
COM(1985) 534		egyes termékek behozatalára és kivitelére vonatkozó szabályoknak a Dél-Afrikával bonyolított bizonyos ügyletek tekintetében történő módosításáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(1989) 19		az Egyesült Államokból származó egyes termékekre vonatkozó vámengedmények felfüggesztéséről és a kombinált nomenklatúra vámtételeinek emeléséről szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
Egészségügy és fogyasztóvédelem		
COM(2008) 663, módosította: COM(2011) 633, és COM (2012) 48	2008/0256/COD	az emberi felhasználásra szánt gyógyszerek közösségi kódexéről szóló 2001/83/EK irányelvnek az orvosi rendelvényhez kötött gyógyszerekkel kapcsolatban a nyilvánosság részére nyújtandó tájékoztatás tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat
COM(2008) 662, módosította: COM(2011) 0632, és COM (2012) 0049	2008/0255/COD	az emberi, illetve állatgyógyászati felhasználásra szánt gyógyszerek engedélyezésére és felügyeletére vonatkozó közösségi eljárások meghatározásáról és az Európai Gyógyszerügynökség létrehozásáról szóló 726/2004/EK rendeletnek az emberi felhasználásra szánt, orvosi rendelvényhez kötött gyógyszerekkel kapcsolatban a nyilvánosság részére nyújtandó tájékoztatás tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
Humán erőforrások és biztonság		
COM(2005) 190	2005/0072/COD	az Európai Környezetvédelmi Ügynökség és az európai környezeti információs és megfigyelőhálózat létrehozásáról szóló 1210/90/EGK rendeletnek az igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/2	2005/0073/COD	az Európai Szakképzés-fejlesztési Központ létrehozásáról szóló 337/75/EGK rendeletnek az igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/3	2005/0074/COD	az Európai Alapítvány az Élet- és Munkakörülmények Javításáért létrehozásáról szóló 1365/75/EGK rendeletnek az igazgatói és igazgatóhelyettesi hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/4	2005/0075/COD	az Európai Képzési Alapítvány létrehozásáról szóló 1360/90/EGK rendeletnek az igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat

Dokumentum	Intézményközi eljárás	Cím
COM(2005) 190/5	2005/0076/COD	a Kábítószeres és a Kábítószerfüggőség Európai Megfigyelőközpontjának létrehozásáról szóló 302/93/EGK rendeletnek az igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/6	2005/0077/COD	a 40/94/EK rendeletnek a Belső Piaci Harmonizációs Hivatal elnöke hivatali idejének tekintetében történő módosításáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/7	2005/0078/COD	a 2100/94/EK rendeletnek a Közösségi Növényfajta-hivatal elnöke hivatali idejének tekintetében történő módosításáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/8	2005/0079/COD	az Európai Unió Szervei Fordítóközpontjának létrehozásáról szóló 2965/94/EK rendeletnek az igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/9	2005/0080/COD	a Rasszizmus és Idegengyűlölet Európai Megfigyelőközpontjának létrehozásáról szóló 1035/97/EK rendeletnek az igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/10	2005/0081/COD	a 178/2002/EK rendeletnek az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság ügyvezető igazgatója hivatali idejének tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/11	2005/0082/COD	az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ létrehozásáról szóló 851/2004/EK rendeletnek az igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/12	2005/0083/COD	a 726/2004/EK rendeletnek az Európai Gyógyszerügynökség ügyvezető igazgatója hivatali idejének tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/13	2005/0084/COD	az 1321/2004/EK rendeletnek az Európai GNSS Ellenőrzési Hatóság vezérigazgatója hivatali idejének tekintetében történő módosításáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/14	2005/0085/COD	az Európai Munkahelyi Biztonsági és Egészségvédelmi Ügynökség létrehozásáról szóló 2062/94/EK rendeletnek az igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/15	2005/0086/COD	az Európai Tengerbiztonsági Ügynökség létrehozásáról szóló 1406/2002/EK rendeletnek az ügyvezető igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/16	2005/0087/COD	az 1592/2002/EK rendeletnek az Európai Repülésbiztonsági Ügynökség ügyvezető igazgatója és igazgatói hivatali idejének tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat

Dokumentum	Intézményközi eljárás	Cím
COM(2005) 190/17	2005/0088/COD	az Európai Vasúti Ügynökség létrehozásáról szóló 881/2004/EK rendeletnek az ügyvezető igazgatói hivatali idő tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2005) 190/18	2005/0089/COD	a 2007/2004/EK rendeletnek az Európai Unió Tagállamai Külső Határain Való Operatív Együttműködési Igazgatásért Felelős Európai Ügynökség ügyvezető igazgatója és ügyvezetőigazgató-helyettese hivatali idejének tekintetében történő módosításáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
Belső piac és szolgáltatások		
COM(2004) 582	2004/0203/COD	a formatervezési minták oltalmáról szóló 98/71/EK irányelv módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat
COM(2010) 350	2010/0198/CNS	az európai uniós szabadalom fordítási szabályairól szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2008) 396	2008/0130/APP	az európai zártkörű társaság státúmáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
Mobilitás és közlekedés		
COM(2011) 710	2011/0327/COD	a 2006/126/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek a járművezetői kártya funkcióit tartalmazó vezetői engedély tekintetében történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat
COM(2007) 497	2007/0183/CNS	az Európai Közösség és a Marokkói Királyság között a légitársasági szolgáltatások egyes kérdéseiről létrejött megállapodást a Bolgár Köztársaság és Románia európai uniós csatlakozására való tekintettel módosító jegyzőkönyv megkötéséről szóló tanácsi határozatra irányuló javaslat
Adóügyek és vámunió		
COM(2002) 64	2002/0041/CNS	a 77/388/EGK irányelvnek az utazási irodákra vonatkozó különös szabályozás tekintetében történő módosításáról szóló tanácsi irányelvre irányuló javaslat
COM(2003) 78/2	2003/0057/COD	a közvetett adózás (hozzáadottérték-adó) területén történő közigazgatási együttműködésről szóló 218/92/EGK rendeletnek az utazási szolgáltatások nyújtásához kapcsolódó kiegészítő intézkedések vonatkozásában történő módosításáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2004) 728/1	2004/0261/CNS	a hozzáadottértékadó-kötelezettségek egyszerűsítése végett a 77/388/EGK irányelv megváltoztatásáról szóló tanácsi irányelvre irányuló javaslat
COM(2008) 497	2008/0164/ACC	az áruk TIR-igazolvánnyal történő nemzetközi fuvarozására vonatkozó, Genfben, 1975. november 14-én aláírt vámegyezmény (TIR-egyezmény) megkötéséről szóló 2112/78/EGK tanácsi rendelet módosításáról szóló tanácsi rendeletre irányuló javaslat
Egységes szerkezetbe foglalás		
COM(2007) 755	2007/0256/COD	az Európai Közösségben a gazdasági tevékenységek statisztikai osztályozásáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat
COM(2008) 99	2008/0037/COD	a Közösségen belüli kereskedelemben alkalmazható állat-egészségügyi ellenőrzésekről szóló tanácsi irányelvre irányuló javaslat (kodifikált változat)

Dokumentum	Intézményközi eljárás	Cím
COM(2008) 351	2008/0115/COD	a kerekes mezőgazdasági vagy erdészeti traktorok vezetőülésétől szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat (kodifikált változat)
COM(2008) 697	2008/0204/COD	az afrikai lópestis elleni küzdelemre irányuló ellenőrzési szabályok és intézkedések megállapításáról szóló tanácsi irányelvre irányuló javaslat (kodifikált változat)
COM(2009) 299	2009/0080/COD	a vetőburgonya forgalmazásáról szóló .../.../EK tanácsi irányelvre irányuló javaslat
COM(2010) 359	2010/0194/COD	a vegetatív szőlő-szaporítóanyagok forgalmazásáról szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat
COM(2010) 508	2010/0261/COD	a gépjárművek megengedett zajszintjéről és kipufogórendszereiről szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat (kodifikált változat)
COM(2010) 510	2010/0264/COD	a keskeny nyomtávú kerekes mezőgazdasági és erdészeti traktorok hátul felszerelt, borulás hatása elleni védőszerkezetéről szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat (kodifikált változat)
COM(2010) 610	2010/0302/COD	a keskeny nyomtávú kerekes mezőgazdasági és erdészeti traktorok vezetőülés elé szerelt, borulás hatása elleni védőszerkezetéről szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat (kodifikált változat)
COM(2010) 635	2010/0309/COD	a juh- és kecskefélék azonosítási és nyilvántartási rendszerének létrehozásáról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslat (kodifikált változat)
COM(2010) 717	2010/0348/COD	a kerekes mezőgazdasági vagy erdészeti traktorok kezelőszerveinek beépítéséről, elhelyezéséről, működéséről és jelöléséről szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat (kodifikált változat)
COM(2010) 729	2010/0349/COD	a kerekes mezőgazdasági vagy erdészeti traktorok fékberendezéseiről szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat (kodifikált változat)
COM(2010) 746	2010/0358/COD	a kerekes mezőgazdasági vagy erdészeti traktorok kezelőteréről, vezetőhelyéhez történő hozzáférésről, ajtajairól és ablakairól szóló európai parlamenti és tanácsi irányelvre irányuló javaslat (kodifikált változat)

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.6968 – Lufthansa/CAE/JV)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2014/C 153/04)

1. 2014. május 13-án az Európai Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Deutsche Lufthansa AG (a továbbiakban: Lufthansa, Németország) és a CAE Inc. (a továbbiakban: CAE, Kanada) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (4) bekezdése értelmében egy újonnan létrejött közös vállalkozás (a továbbiakban: közös vállalkozás) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Lufthansa egy globális légitársasági csoport, amely a légiutas-szállítás, a logisztika, a karbantartás, a javítás, a nagyjavítás, az étkeztetés, az IT-szolgáltatások, valamint a pilóták és a légiutas-kísérő személyzet számára nyújtott képzések terén tevékenykedik,
- a CAE a polgári repülés és védelem számára nyújtott modellezés, szimuláció és képzések terén tevékenykedik. A vállalat tevékenysége szerteágazó, amely a repülésszimulációs termékek eladásától az olyan átfogó szolgáltatások nyújtásáig terjed, mint például a képzési és légiforgalmi szolgáltatások, a szakmai szolgáltatások, a szakmai támogatási szolgáltatások és a személyzetbeszerzés,
- a közös vállalkozás a pilótáknak és a légiutas-kísérő személyzetnek a Bombardier C-Series repülőgép-programjára vonatkozó képzéssel és egyéb képzési szolgáltatásokkal kapcsolatos megoldások kifejlesztésében és nyújtásában fog tevékenykedni.

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

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell az Európai Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a M.6968 – Lufthansa/CAE/JV hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni az Európai 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
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5 o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 153/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

„PIADINA ROMAGNOLA”/„PIADA ROMAGNOLA”

EK-szám: IT-PGI-0005-01067 – 2012.12.11.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

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

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” egy liszt, zsiradék, só és néhány választható hozzávaló felhasználásával összegyúrt, majd lemezen kisütött péksüteményt jelöl.

Forgalomba kerülésekor a termék korong alakú, elefántcsontszínű, mindkét oldalán különböző méretű és árnyalatú, jellegzetes borostyánszínű foltokkal, íze aromás, jellegzetes illata a frissen sült kenyéréhez hasonlít.

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” terméket megkülönböztető fizikai tulajdonságok a következők:

forma: szabálytalan kerek

méretek:

— átmérő 15–25 cm, az „alla Riminese” változat esetében 23–30 cm között változik;

— vastagság 4–8 mm, az „alla Riminese” változat esetében legfeljebb 3 mm;

külső megjelenés: szabálytalan, hullámos felszín, különböző méretű, a sütés során keletkezett borostyánszínű foltokkal vagy hólyagokkal;

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságok: aromás íz, a frissen sült kenyéréhez hasonló jellegzetes illat.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” előállítása az alábbi összetevők felhasználásával történik:

3.3.1. *Kötelező hozzávalók 1 000 gramm közönséges búzából nyert liszthez*

Közönséges búzából nyert liszt;

Víz: a homogén tészta előállításához szükséges mennyiség;

Só: 25 g vagy kevesebb;

Zsír: legfeljebb 250 g disznózsír és/vagy olívaolaj és/vagy extraszűz olívaolaj.

3.3.2. *Választható hozzávalók 1 000 gramm közönséges búzából nyert liszthez*

Térfogatnövelő szerek: legfeljebb 20 g nátrium-hidrogén-karbonát, dinátrium-difoszfát, kukorica- vagy búzakeményítő;

Tartósítószer, ízanyagok és/vagy egyéb adalékanyagok hozzáadása tilos.

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

–

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

Az alábbiakban felsorolt valamennyi előállítási műveletet a meghatározott földrajzi területen kell végezni:

a tészta összeállítása (az összeállítás a hozzávalók vízzel történő elkeverését jelenti, amíg azok összeállnak tésztává)

darabolás, (a tészta kézi vagy gépi földarabolása cipókra vagy bucikra)

nyújtás, (a cipókból vagy bucikból a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” megfelelő formájának kialakítása kizárólag gépi vagy kézi nyújtással történik)

sütés (a sütés során a tésztakorong mindkét oldalát hőkezelésnek vetik alá. A tésztakorong géppel, illetve kézzel egyaránt megfordítható)

hűtés

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

A feldolgozási és csomagolási eljárásokat folyamatos egymásutánban kell végezni, mert csak így biztosítható, hogy a termék kihűlés után is megőrizze eredeti állagát. Amennyiben a termék a természetes kihűlés időtartamánál hosszabb ideig érintkezik levegővel, megváltoznak a főbb organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai, száraz, és állott lesz.

Az azonnali fogyasztásra szánt „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” étkezési papírba vagy vászonba, a később is fogyasztható termék pedig tökéletesen lezárt étkezési tasakokba csomagolva kerül forgalomba.

A tökéletesen lezárt tasakokban történő forgalmazás a később is fogyasztható termék számára nemcsak organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságainak megőrzését biztosítja, hanem egyben védi is a terméket a külső behatásoktól, különösen a liszt élősködőitől (legfőképpen az aszalványmolytól).

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” OFJ minden egyes kiszerezésén, világos, olvasható, eltávolíthatatlan betűkkel kötelezően fel kell tüntetni:

— az uniós logót;

— a „Piadina Romagnola” vagy „Piada Romagnola” elnevezést, valamint az Indicazione Geografica Protetta (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) szöveget, vagy annak IGP (OFJ) betűjelét

— a termék logóját

A fogyasztók pontosabb tájékoztatása érdekében, a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” „alla Riminese” változat esetében a göngyölegesen világos, olvasható, eltávolíthatatlan módon, a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” elnevezéssel azonos típusú betűkkel az „alla Riminese” szavaknak is szerepelnie kell.

Az alábbiakban feltüntetésre kerül a termék logója.



A logó színe barna 724 C és bézs 728 C.

A közvetlen, kizárólagos gyártás és értékesítés során a fentiek szerinti szöveg és logó mellett feltüntethető az érintett helyiség emblémája. A „Piadina Romagnola” vagy „Piada Romagnola” OFJ elnevezésnek, vagy más, a jelen dokumentumban előírt feliratoknak azonos látómezőbe csoportosítva, világos, olvasható, eltávolíthatatlan módon, a háttértől jól elkülönülő méretben, a többi felirattól és/vagy ábrától határozottan megkülönböztethető módon kell szerepelniük.

A címkén megengedett olyan választható, a fogyasztók számára garanciát biztosító, és/vagy élelmezési jellegű adatokat tartalmazó információk, illetve magánvállalkozások és saját márkajelzések feltüntetése, amelyeknek nincs dicsérő, vagy a fogyasztókat megtévesztő jelentése. A nemzetközi piacokra szánt terméken az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” szöveg szerepelhet a célország nyelvén.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” előállítási és csomagolási területe a történelmi Romagna területét, pontosabban Rimini, Forlì Cesena és Ravenna megye egész területét, valamint Bologna megye következő településeit foglalja magában: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Romagna az Emilia-Romagna tartomány legkeletibb vidékén helyezkedik el. A terület keleti határa az Adriai-tenger partvidéke, nyugaton Bologna megye, dél felől Marche tartomány, északon pedig Ferrara megye. Mérsékelt szubkontinentális éghajlata a tengerszint feletti magasság, illetve a tengertől való távolság függvényében változik. Noha nem sokban különbözik Észak-olaszország többi részének klímájától, Romagna éghajlata a síkba hajló területsáv fokozatos elvékonyodása nyomán alakul ki.

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” készítése és fogyasztása Romagnában korábban a korlátozott mennyiségben rendelkezésre álló kenyér alternatívájaként terjedt el, és a híres romagnai költő, Giovanni Pascoli nyomán, a „pane nazionale dei Romagnoli” („romagnai kenyér”) néven honosodott meg.

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” hagyományának és sajátos készítési technikáinak évszázados kialakulása áll a termék múlt század hetvenes éveiben életre hívott kézműves gyártásának háttérben; a kioszknak nevezett kis gyártóüzemekből végezték a termék kiszolgálását.

A helyiek és a turisták körében egyaránt köztudott, hogy Romagna területén a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” gyártását és azonnali fogyasztásra történő értékesítését végző kioszkok nagy számban elterjedtek; emellett kezdődött meg a későbbi fogyasztásra szánt termék előállítása.

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” előállítása során be kell tartani a Romagnában fennmaradt technikákat, hiszen ezeknek köszönhetőek a termék jellegzetes tulajdonságai. A hozzávalók összekeverése során célszerű egy meghatározott sorrendet követni; a tésztát nem szabad túl sokáig gyúrni, de nyújtható állagúvá kell összedolgozni; a sütésnek az előírt hőfokon és ideig kell történnie, sütés közben forgatni kell a lepényt a sütőlemezen, hogy mindkét oldala megsüljön, és a termék tulajdonságai megegyezzenek a 3.2 pontban leírtakkal.

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” a helyi gyártók sokévi tapasztalatának köszönhetően kialakult gondos elkészítési módszerek alkalmazásával nyeri el a keletkezése óta változatlan formában fennmaradt azonosító jellemzőket, amelyeknek köszönhetően máig megőrizte hírnevét.

5.2. A termék sajátosságai

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” a legjellegzetesebb romagnai termék. Mindenütt megtalálható, Romagna utcáin, az úgynevezett „piadinare” (piadina-készítők) állítják elő, kínálják a jellegzetes, sokszínű kioszkokban, éttermekben, minősített üzletekben és szakosodott élelmiszerüzletekben egyaránt. A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” hírneve jóval a tartomány határain túlra is eljutott.

Régi hagyományok szerint – liszt, zsiradék, só és néhány választható hozzávaló felhasználásával – összegyúrt, majd lemezen kisütött, korong alakú, elefántcsont színű, mindkét oldalán különböző méretű és árnyalatú, jellegzetes borostyánszínű foltokkal tarkított, aromás ízű, jellegzetes, a frissen sült kenyérhez hasonló illatú termékről van szó.

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 ok-okozati kapcsolat

A „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” hírneve összefonódik a helyi történelemmel, hagyományokkal, sőt még a népi mondásokkal és hiedelmekkel is.

A „Piè” tájnyelvi kifejezés olaszosításával nyert „Piada” elnevezés használatának bevezetése Giovanni Pascoli nevéhez fűződik. Egyik híres költeményében a művész megénekli a „szinte az emberrel egyidős” piadina dicséretét, amelyet a „pane nazionale dei Romagnoli” („romagnai kenyér”) névvel illet, és ezzel megalkotja a Piadina és Romagna szavak elválaszthatatlan összetételét.

Különböző művek, gyakran monográfiák szerzői dokumentálják a „Piadina Romagnola” tulajdonságait, és történelmi forrásokkal támasztják alá származási helyét, illusztrálják a két típusa közötti különbségeket és receptajánlatokkal, elkészítési tanácsokkal járulnak hozzá ismertségéhez. 1913-ban Antonio Sassi az „Il Plaustro” című folyóiratban a „Piadiná”-t a „romagnai lakosok hagyományos, ízletes lepényének” nevezi.

Az 1996-ban kiadott, Adelmo Masotti szerkesztette „Vocabolario Romagnolo Italiano” (romagnai-olasz szótár) meghatározása szerint a „piada egy romagnai jellegzetesség: forró kőlapon, kovásztalan kenyérből sült vékony lepény”.

A szakirodalom számos helyen említi a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” átmérőjét és vastagságát. A teljesség igénye nélkül említjük Graziano Pozzetto „La Piadina Romagnola Tradizionale” (Panozzo Editore Kiadó, Rimini 2005.) és a termék két fajtáját összehasonlító „Cucina di Romagna” (Ed. Franco Muzzio Kiadó, 2004.) művét.

2004-ben egy kiadványban első ízben teszik közzé a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” receptjét arab, francia, angol, japán, kínai, orosz, spanyol és német nyelven is.

Számos gasztronómiai kiadvány és útikönyv tesz említést a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” lepényről.

Az „Italia a tavola – Guida Gastronomica” (Olaszország az asztalnál – Gasztronómiai kalauz) (30. o., Touring Club italiano, 1984.) „Piatti popolari di ieri diventati consumi popolari di oggi” (Mára népszerűvé vált régi népi ételek) című fejezet is szentel egy részt a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” bemutatásának. A cikkből tudomást szerezhetünk a termék előállításához szükséges hozzávalókról, szeletelve vagy megtöltve és összetekerve történő fogyasztásának lehetséges módjairól, és jellegzetes, lapos korong alakjáról is.

A „Turismo gastronomico in Italia” (Gasztronómiai turizmus Olaszországban) (367-368. oldal, Touring club italiano, 2001.) című idegenforgalmi kalauz Emilia-Romagna tartományról szóló fejezetből, a Rimini megye rövid ismertetésével foglalkozó bevezető után megtudhatjuk, hogy a húsfélékkel és sajttal töltött „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” a megyében a legszélesebb körben fogyasztott étel.

A „Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane” (Romagna – barangolás Olaszország tartományaiban) (53. o., Finintenet S.p.A, 2002.) című kötet „Rimini, il regno della Piadina” (Rimini, a Piadina birodalma) című fejezetében bemutatásra kerül a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” receptje, valamint ízletes, sajttal és húsfélékkel töltött változatának elkészítési módja.

Egyes országos televíziós csatornák is foglalkoztak a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” lepénnyel. Megemlíthetjük a „Terra e Saporì” (Föld és ízek) című, 2008. július 18-án, „Emilia Romagna: i segreti della Piadina” (Emilia-Romagna: a Piadina titkai) címmel a Rai adón sugárzott műsort, amely bemutatta a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” hozzávalóit, receptjét és lehetséges elkészítési módjait;

Végül Romagna területén a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” termék köré csoportosítva már régóta szerveznek rendezvényeket, gasztronómiai versenyeket és bemutatókat.

1993 óta Ravenna megyében, Cerviában a „Piadina d'autore” elnevezésű rendezvény keretében évente megjutalmazták a területen a legjobb piadinát előállító kioskot.

1998 óta kap helyet Santarcangelo di Romagnában a „Palio della Piadina” nevű megmérettetés, amelynek célja a romagnai gasztronómiai hagyományok eme autentikus termékéhez kötődő tradíciók megőrzése.

Egy 2009. július 6-án publikált cikk beszámol a legjobb piadinának járó díj odaítéléséről: „la miglior Piadina: assegnato il premio della ricetta romagnola per eccellenza” (a legjobb Piadina: átadták a legjobb eredeti romagnai receptért járó díjat).

Egy sajtóközlemény a „Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010” (Piadina Romagnola díj, a legjobb Piadina 2010.) 2010-es díjkiosztójáról tudósít.

Néhány újabb keletű rendezvény:

A 2002-ben Cesenában életre hívott „Lo spozalizio della Piadina” (A Piadina násza) elnevezésű rendezvény célja a „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” hagyományának népszerűsítése.

A „Piadina Days” keretében 2010 óta, a Wine Food Festival della Regione Emilia-Romagna borászati és gasztronómiai vásár égisze alatt, egész Romagna területén kétnapos, rendezvényekből, előadásokból, koncertekből és Piadina-kóstolásból álló eseménysorozat zajlik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 153/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról⁽²⁾

„JAMBON DE VENDEE”

EK-szám: FR-PGI-0005-01135 – 2013.7.30.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Jambon de Vendée”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Jambon de Vendée” kizárólag friss sertéshátsócombból készül; a lábszárat nem használják fel a sonka készítéséhez.

Az egész „Jambon de Vendée” csontot nem tartalmaz, alakja szabályos hasábszerű, tojásdad körvonalakkal. Felszínét fűszerkeverék borítja, így színe világosbarna.

A szeletelt sonka vörös színű belsejét fehér zsírek szövik át. A sonka összességében nyers húsról emlékeztető, világos színezetű. A szeletek szélén a fűszerek barna szegélyt képeznek.

A „Jambon de Vendée” lágy, puha, nedvdús állagú.

Az aromák tekintetében a „Jambon de Vendée” sonkát a borpárlat gyümölcsös illata és a felületébe dörzsölt fűszerek (fahéj, bors, kakukkfű, babér stb.) határozzák meg. A „Jambon de Vendée” visszafogottan sós ízű. A sonka összetett aromája és finom ízvilága maradéktalanul érvényesül, annál is inkább, mert a fehérjebomlással és a zsíroxidációval járó aromák kevésbé hangsúlyosak.

A „Jambon de Vendée” nedvességtartalma (a zsírtalanított termék nedvességtartalma) 76 % alatt marad.

A termék teljes cukortartalma (laktóz, dextróz, szacharóz, glükóz) kevesebb mint 1 %.

Az egész sonka tömege az előállítási folyamat végén 4,5–7,5 kg.

A „Jambon de Vendée” sonkát egészben, félbevágva, negyedelve, darabolva, szeletelve, kockákra vágva vagy csíkokra szelve csomagolják és forgalmazzák.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A hús alapanyagot kizárólag olyan hússertések friss, nem fagyasztott húsa adja, amelyek hasított hideg súlya 80 és 95 kg között van.

A sertés levágása, a darabolás és a sonka kicsontozása közötti időnek a lehető legrövidebbnek kell lennie, és nem haladhatja meg a 6 napot.

A „Jambon de Vendée” előállításához felhasznált friss sonka a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

- 8 és 12 kg közötti nyers tömeg,
- 25 mm alatti zsírvastagság,
- fehér színű, tömör zsír és rózsaszínes hús,
- 5,5 és 6,2 közötti pH-érték,
- 0 °C és +5 °C közötti belső hőmérséklet.

A „Jambon de Vendée” előállításához felhasznált további alapanyagok a következők:

- szemcsézett száraz tengeri só,
- borpárlat, amelynek térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma legalább 40°,
- fűszerek és aromák, amelyeknek legalább 60 %-át a fahéj, a bors, a kakukkfű és a babér alkotja,
- engedélyezett adalékanyagok: cukrok (dextróz, szacharóz, laktóz, glükóz), kálium-nitrát (salétrom) (E 252), nátrium-nitrát (E 251), nitrites só, kálium-nitrit, erjesztőanyagok.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

–

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

A „Jambon de Vendée” előállításának szakaszai a friss sonka átvételétől a késztermék – szeletelés és csomagolás előtti – kiszállításáig a földrajzi területen zajlanak.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Jambon de Vendée” sonka egészben, félbevágva, negyedelve, vagy változó vastagságú szeletekre vágva, kockákra vágva vagy csíkokra szelve hozható forgalomba.

A sonka vákuum- vagy védőgázos csomagolást kaphat.

A szeletelő és/vagy csomagoló helyiség hőmérséklete legfeljebb 12 °C.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A hentesárakon kötelezően feltüntetendő feliratoktól függetlenül a termékek címkéje a következő információkat tartalmazza:

- a „Jambon de Vendée” oltalom alatt álló földrajzi jelzés,
- a feldolgozó elérhetőségi adatai.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Jambon de Vendée” földrajzi területe összefüggő földrajzi egységet alkot, és a természeti környezetre, az előállítással kapcsolatos szaktudásra, a termelési és fogyasztási szokásokra, valamint a földrajzi elnevezés hírnevére vonatkozó ismérveknek egyaránt eleget tesz.

A „Jambon de Vendée” oltalom alatt álló földrajzi jelzés földrajzi területét a következők alkotják:

- Vendée megye teljes területe,
- Loire-Atlantique megyében a következő járások: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Botttereau, Machecoul, Nantes (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. és 11. járás), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble,
- Maine-et-Loire megyében a következő járások: Cholet (1. és 3. járás, illetve a 2. járás egy része), Montfaucon-Montigné.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

A „Jambon de Vendée” földrajzi területe az Atlanti-óceán partjainál terül el, éghajlata ezért óceáni. Az őszi és a tél általában enyhe és nedves, a fagyos napok száma évente mindössze átlagosan negyven, a csapadék gyakori, de nem heves.

A földrajzi terület taljai az Armorikai-hegység kemény és savas kőzetein fekszenek, így egy ligetes mezőgazdasági táj kialakulásának kedveztek, amelyet völgyekkel szabdaltnak domborzat, számtalan sövény, a különféle állattenyésztési formákat előnyben részesítő mezőgazdaság és számos elszigetelt tanya jellemez, amelyek lakói félig önálló életmódra kényszerülnek.

Emberi tényezők

A „Jambon de Vendée” földrajzi területét a környező vidékektől a szózott hústermékek készítésével foglalkozó vállalkozások száma és sokfélesége különbözteti meg, amelyek az egész térségben jelen vannak és különösen a vidéki övezetekben telepedtek le, ahol közvetlen kapcsolatban vannak a paraszti szakismeretet őrző hagyományos mezőgazdasági világgal. Mivel a sertésenyésztés igen elterjedt és a régióban számos szalina (sós mocsár) van, a szózott húsok és a sonka régóta fontos helyet foglal el Vendée megye lakóinak étrendjében.

Különleges szakértelem

A „Jambon de Vendée” előállításának első, különleges szakértelmet igénylő sajátos művelete a kicsontozás, ami a nyers sonkák világában kevésbé elterjedt gyakorlat. A „Jambon de Vendée” sonkát kézzel csontozzák ki, az úgynevezett „csúsztatott csont” módszerrel, amely abban áll, hogy a combcsontot a sonka felnyitása nélkül választják le a húsról. Az előkészítés után a sonkát kézzel bedörzsölik száraz sóval. Ezután kerül sor a borpárlattal és a fűszer- és aromakeverékkel való bedörzsölésre. A sonkát ezt követően azonnal ruhába csomagolják, hogy az alkohol és a fűszerek az érlelés teljes ideje alatt érintkezésben legyenek a hússal. A „Jambon de Vendée” érlelési szakasza szintén egyedi, ugyanis a lecsepegtetést követően a sonkát két présleppel mechanikusan kipréselik – a két művelet együttes időtartama legalább 28 nap. Ezután következik a legalább 5 napig tartó szárítás. A szárítási idő nem hosszú, mivel a sonka előállításának teljes időtartama legfeljebb 80 nap. A sonkát nem füstölik.

Annak ellenére, hogy a terméket az 1980-as évek végén bejegyezték a hentesipari eljárásokra vonatkozó „Code des Usages de la Charcuterie” című szabályzatba, a fenti eljárást továbbra is csak Vendée megye területén, valamint Nantes és Cholet városok környékén folytatják. A földrajzi terület lényegében magában foglalja az összes olyan ismert sonkakészítő vállalkozást, amelyek folyamatos jelleggel foglalkoznak „Jambon de Vendée” sonka – a meghatározott előállítási szabályok alapján történő – készítésével.

5.2. A termék sajátosságai

A „Jambon de Vendée”-t hasábszerű alakja, tojásdad körvonalai, valamint a fűszereknek köszönhető egyöntetű barna színe különböztetik meg a többi száraz sonkától. A felszeletelt sonka világosvörös színű, a szeletek szélén húzódozó sötét szegély pedig a sonka felszínébe dörzsölt fűszereknek köszönhető.

Az érzékszervi tulajdonságok terén a „Jambon de Vendée” sonkát a borpárlat gyümölcsös illata, valamint a beledörzsölt fűszerkeveréktől kapott, némiképp összetett aroma jellemzi.

A sonka ízleléskor puha, lágy állagával tűnik ki. Ízét sokkal kevésbé határozzák meg a fehérjebomlásból és a zsíroxidációból származó aromák, mint a nyers sonkák többségénél. A rövid ideig szárított nyers sonkák többségével ellentétben a „Jambon de Vendée” sonkát nem füstölik. Sós íze nem túl hangsúlyos.

Minthogy a „Jambon de Vendée” kevésbé szilárd állagú, és ezért nehezen szelhető vékony szeletekre, hagyományosan vastag szeletekre vágják és sütve fogyasztották. E fogyasztási mód a földrajzi terület nagyobb részén ma is erősen tartja magát annak ellenére, hogy vékony szeletekre vágva hozzák forgalomba.

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

A földrajzi terület és a „Jambon de Vendée” közötti kapcsolat egyrészt a termék azon különleges tulajdonságain nyugszik, amelyek a földrajzi terület sonkakészítőinek szakértelméből fakadnak, másrészt a termék hagyományos hírnevén.

A környezeti viszonyokhoz igazított előállításban szerzett szakértelemnek köszönhető különleges tulajdonságok

A sonkakészítők szaktudása olyan környezetben alakult ki, ahol a földrajzi terület sajátosságai komoly kötöttségeket jelentenek a sonka készítése során, ami a szárítási és a tartósítási problémák elkerülését célzó rövid előállítási ciklusban mutatkozik meg. Az enyhe telek és a gyakori esők arra kényszerítették a készítőket, hogy a sonka tartósítására alternatív stratégiákat dolgozzanak ki.

A földrajzi terület állattenyésztői ezért a kicsontozáshoz folyamodtak, mivel a csont a mikroorganizmusok révén fertőzési forrást jelenthet a sonka számára, valamint általánossá tették a sonka fűszerekkel és borpárlattal való bedörzsölését. A kicsontozás ezenkívül lehetővé teszi, hogy a só eljusson a sonka belsejéig, ami ugyanezt a célt szolgálja.

Az a tény, hogy a sonkát rövid idő alatt kellett elkészíteni, arra ösztökölte továbbá a sonkakészítőket, hogy tökéletesítsék a sonka két falappal történő préselését, és ezzel felgyorsítsák a húslé távozását és még jobban lerövidítsék a szárítás idejét.

A „Jambon de Vendée” a hagyományos előállítási mód örökségeként napjainkig megőrizte a rövid szárítási időnek tulajdonítható puha, lágy jellegét és világosvörös színét. A borpárlattal és fűszerekkel való bedörzsölésnek köszönhető jellegzetes íz a „Jambon de Vendée” valódi megkülönböztető jegye, amely e sonkát a kiemelt többi nyers sonka közül.

A gondos és kimért pontossággal adagolt kézi sózásnak köszönhetően a „Jambon de Vendée” nem kifejezetten sós ízű.

A fogyasztói kereslet az 1960-as és 1970-es évektől indult növekedésnek. A hagyományra éhes, de igényesebb fogyasztók által támasztott kereslet az agrár-élelmiszer-ipari termékek és különösen a hentesárúk előállítására szakosodott kisipari vállalkozások gyors fejlődését idézte elő, és hozzájárult a jelenlegi termék jellemzőinek, nevezetesen kifinomult aromáinak és alacsony sótartalmának meghatározásához.

A „Jambon de Vendée” elnevezéshez kapcsolódó hírnév

A „Jambon de Vendée” elnevezés a termék megjelölésére az 1970-es évek közepe felé jelent meg, és a következő évtizedekben rendkívül elterjedté vált.

Ez a sonka egykor családi fogyasztásra szánt vagy a helyi piacon értékesített házi jellegű termék volt. Ezért van az, hogy a „Jambon de Vendée” jellemzőivel foglalkozó első írások csak a XIX. század második felében jelentek meg. Ekkoriban azonban több mű is említette Vendée megye tengeri sóval sózott, fűszernövényekkel és borpárlattal ízesített, rövid ideig szárított nyers sonkáját.

Az 1970–1980-as években „Jambon de Vendée” kereskedelmi elnevezés alatt a termék nagyléptékű forgalmazása új lendületet kapott. A termék meghatározása – a Vendée gasztronómiájával foglalkozó egyéb művek mellett – 1982-ben jelent meg a Soussana kiadó gondozásában és Jean-Claude Frenzt szerkesztésében az „Encyclopédie de la Charcuterie” című műben.

Az első ízben Pouzauges községben, 1989-ben megrendezett, a valódi „Jambon de Vendée” sonkát közép-pontba állító verseny jelentős médiavisszhangot keltett. A „Jambon de Vendée” hírneve ezt követően hamarosan átlépte a régió határait, és a sonka országos ismertségre tett szert.

Az AC Nielsen által 2003-ban végzett panelvizsgálatok során a „Jambon de Vendée” a franciaországi önkiszolgáló áruházakban értékesített száraz sonkák között mind az eladott mennyiség, mind az eladott termékek értéke tekintetében a harmadik helyen végzett.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽³⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

Közlemény a 2015-ben az Európai Unióban fluorozott szénhidrogéneket ömlesztve forgalomba hozni szándékozó fluorozottszénhidrogén-gyártók és importőrök, valamint új vállalkozások számára

(2014/C 153/07)

1. E közlemény címzettjei a fluortartalmú üvegházhatású gázokról és a 842/2006/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2014. április 16-i 517/2014/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ (a továbbiakban: rendelet) hatálya alá tartozó vállalkozások:

- a) azok a **gyártók** vagy **importőrök**, amelyek legalább 100 tonna CO₂-egyenértéknek megfelelő fluorozott szénhidrogént szándékoznak 2015-ben és a későbbi években forgalomba hozni az Unióban, és a 842/2006/EK rendeletnek megfelelően jelentették, hogy 2009 és 2012 között több mint 1 tonna fluorozott szénhidrogént hoztak forgalomba az uniós piacon;
- b) azok a vállalkozások, amelyek legalább 100 tonna CO₂-egyenértéknek megfelelő fluorozott szénhidrogént **szándékoznak** 2015-ben forgalomba hozni az Unióban, és nem jelentették a 842/2006/EK rendeletnek megfelelően, hogy 2009 és 2012 között több mint 1 tonna fluorozott szénhidrogént hoztak volna forgalomba az uniós piacon;

2. A fluorozott szénhidrogének az említett rendelet I. mellékletének 1. szakaszában felsorolt alábbi anyagok, illetve az ezen anyagok bármelyikét tartalmazó keverékek:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Ezen anyagok minden forgalomba hozatalát, a rendelet 15. cikke (2) bekezdésének a)–e) pontjában felsorolt felhasználási célok kivételével, be kell számítani a rendelet 15. és 16. cikkében megállapított kvótarendszerbe.

4. Ezenkívül az egyes vállalkozások által forgalomba hozható fluorozott szénhidrogének mennyiségére mennyiségi korlát vonatkozik.

A Bizottság az ezen Közlemény 1. pontjának a) és b) alpontjában felsorolt vállalkozásoknak forgalombahozatali kvótákat oszt ki. A kvótakiosztást meghatározása az alábbiaknak megfelelően történik:

- a rendelet 16. cikkének (1), (4) és (5) bekezdése, valamint V. és VI. melléklete az ezen Közlemény 1.a) pontjában említett gyártók és importőrök esetében;
- a rendelet 16. cikkének (2) és (5) bekezdése, valamint V. és VI. melléklete az ezen Közlemény 1.b) pontjában említett vállalkozások esetében.

Kizárólag azon gyártókra és importőrökre vonatkozik, amelyek ezen Közlemény 1.a) pontjában hivatkozott módon jelentették, hogy 2009 és 2012 között fluorozott szénhidrogént hoztak forgalomba

5. Minden olyan vállalkozásnak, amely 2015-ben fluorozott szénhidrogént szándékozik forgalomba hozni, az ezen Közlemény 6–11. pontjában leírt eljárást kell követnie.

6. A vállalkozásnak legkésőbb **2014. július 1-jéig** be kell jegyeztetnie magát a nyilvántartásába. Az Európai Bizottság megküldi az Európai Környezetvédelmi Ügynökség BDR adatbázisában tárolt kapcsolattartási adatokat; a 842/2006/EK rendelet előírása alapján a vállalkozásoknak ebbe az adatbázisba kell évente beküldeniük a jelentésüket. A vállalkozásoknak szükség esetén aktualizálniuk kell kapcsolattartási adataikat, és a [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] e-mail címre kell elküldeniük a megfelelően kitöltött regisztrációs űrlapokat. Az üres űrlapsablonok az Európai Bizottság weboldalán is megtalálhatók (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). A kvóta kiosztásának előfeltétele a fenti határidőig történő nyilvántartásba vétel.

7. Tekintettel arra, hogy a referenciaértéket úgy kell kiszámítani a rendelkezésre álló adatok alapján, hogy abból ki kell zárni a rendelet 15. cikkének (2) bekezdésében említett felhasználási célokra szolgáló fluorozott szénhidrogének mennyiségét, a vállalkozásnak meg kell adnia az Európai Bizottságnak a 2009 és 2012 között forgalomba hozott fluorozott szénhidrogének mennyiségét a 15. cikk (2) bekezdésének a)–e) pontjában felsorolt felhasználási célok, valamint a 2009-től 2012-ig terjedő időszak évei szerinti bontásban.

Ezt a tájékoztatást, amelynek legalább a mentességet élvező felhasználásokra vonatkozó, a weboldalon (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) elérhető sablon elemeit tartalmaznia kell, **2014. július 1-jéig** kell e-mailben benyújtani az Európai Bizottsághoz a [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] címre.

⁽¹⁾ HL L 150., 2014.5.20., 319. o.

8. Ha a vállalkozás a rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján további fluorozottszénhidrogén-mennyiségeket szándékozik forgalomba hozni, a vállalkozásnak ki kell töltenie és be kell nyújtania az Európai Bizottság weboldalán (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) online elérhető Nyilatkozatot a 2015-re igényelt kvótáról. A megfelelően kitöltött űrlapot a [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] e-mail címre kell elküldeniük.

9. A Bizottság csak a **2014. július 1-jéig** beérkezett, megfelelően és hibátlanul kitöltött, a 2015-re igényelt kvótára vonatkozó nyilatkozatokat tekinti érvényesnek.

10. A Bizottság arra biztatja a vállalkozásokat, hogy a regisztrációs űrlapot, a mentességet élvező felhasználási célokra történő forgalomba hozatalra vonatkozó tájékoztatást és a nyilatkozatot együtt és a lehető leghamarabb nyújtsák be, hogy a határidő lejárta előtt elegendő idő maradjon az esetleges hibajavításokra és a dokumentumok ismételt benyújtására.

11. A regisztrációs űrlap vagy a 2015-re igényelt kvótára vonatkozó nyilatkozat benyújtása önmagában még senkit nem jogosít arra, hogy 2015-ben és a későbbi években fluorozott szénhidrogént hozzon forgalomba.

Kizárólag azon vállalkozásokra vonatkozik, amelyek ezen Közlemény 1.b) pontjában hivatkozott módon nem jelentették, hogy 2009 és 2012 között fluorozott szénhidrogént hoztak volna forgalomba

12. Minden olyan vállalkozásnak, amely 2015-ben fluorozott szénhidrogént kíván forgalomba hozni, az ezen Közlemény 13–17. pontjában leírt eljárást kell követnie.

13. A vállalkozásnak **2014. július 1-jéig** be kell jegyeztetnie magát a nyilvántartásába. A nyilvántartásba vételhez a vállalkozásnak a [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] e-mail címre kell elküldenie a megfelelően kitöltött regisztrációs űrlapokat. A sablonok megtalálhatók az Európai Bizottság weboldalán is (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). A Bizottság csak a **2014. július 1-jéig** beérkezett, megfelelően és hibátlanul kitöltött regisztrációs űrlapokat tekinti érvényesnek.

14. A vállalkozásnak ezenkívül ki kell töltenie az Európai Bizottság weboldalán (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) online elérhető Nyilatkozat fluorozott szénhidrogének forgalomba hozatalának szándékáról című űrlapot, és el kell küldenie azt a [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] e-mail címre.

15. A Bizottság csak a **2014. július 1-jéig** beérkezett, megfelelően és hibátlanul kitöltött, Nyilatkozat fluorozott szénhidrogének forgalomba hozatalának szándékáról című űrlapokat tekinti érvényesnek.

16. A Bizottság arra biztatja a vállalkozásokat, hogy a regisztrációs űrlapot és a Nyilatkozat fluorozott szénhidrogének forgalomba hozatalának szándékáról című űrlapot együtt és a lehető leghamarabb nyújtsák be, hogy a határidő lejárta előtt elegendő idő maradjon az esetleges hibajavításokra és a dokumentumok ismételt benyújtására.

17. A regisztrációs űrlap vagy a Nyilatkozat fluorozott szénhidrogének forgalomba hozatalának szándékáról című űrlap benyújtása önmagában még senkit nem jogosít arra, hogy 2015-ben fluorozott szénhidrogént hozzon forgalomba.

HELYESBÍTÉSEK

Helyesbítés az Európai Parlament és a Tanács 2006. május 17-i 2006/42/EK irányelve végrehajtása keretében a gépekről és a 95/16/EK irányelv módosításáról szóló bizottsági közleményhez (átdolgozás)

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 110. 2014. április 11.)

(2014/C 153/08)

A 63. oldalon:

a következő szövegrész:

„CEN	EN 16252:2012 Hulladékanyagokat vagy hasznosítható hányadukat tömörítő gépek. Vízszintes bálázó. Biztonsági követelmények	2013.4.5.”		
------	--	------------	--	--

helyesen:

„CEN	EN 16252:2012 Hulladékanyagokat vagy hasznosítható hányadukat tömörítő gépek. Vízszintes bálázó. Biztonsági követelmények	2013.4.5.		
CEN	EN 16307-1:2013 Ipari targoncák. Biztonsági követelmények és igazolásuk. 1. rész: Gépi hajtású és egyéb vezető nélküli, változtatható kinyúlású és teherszállító (villamos)	2013.4.5.”		

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU