

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 316



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

57. évfolyam

2014. szeptember 16.

Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2014/C 316/01	Euroátváltási árfolyamok	1
2014/C 316/02	Az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata	2

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2014/C 316/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7370 – INEOS/Styrolution) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	3
2014/C 316/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7366 – Whirlpool/Indesit) ⁽¹⁾	4
2014/C 316/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7364 – Blackstone/Lombard) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2014/C 316/06

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendsze-
reiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének
a) pontja alapján

IV

(Tájékoztatók)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2014. szeptember 15.

(2014/C 316/01)

1 euro =

	Pénznem	Átváltási árfolyam		Pénznem	Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,2911	CAD	Kanadai dollár	1,4313
JPY	Japán yen	138,48	HKD	Hongkongi dollár	10,0071
DKK	Dán korona	7,4442	NZD	Új-zélandi dollár	1,5812
GBP	Angol font	0,79495	SGD	Szingapúri dollár	1,6336
SEK	Svéd korona	9,2329	KRW	Dél-Koreai won	1 341,07
CHF	Svájci frank	1,2099	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,2340
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,9317
NOK	Norvég korona	8,2750	HRK	Horvát kuna	7,6200
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 438,38
CZK	Cseh korona	27,579	MYR	Maláj ringgit	4,1706
HUF	Magyar forint	314,53	PHP	Fülöp-szigeteki peso	57,253
LTL	Litván litász/lita	3,4528	RUB	Orosz rubel	49,3255
PLN	Lengyel zloty	4,1980	THB	Thaiföldi baht	41,683
RON	Román lej	4,4139	BRL	Brazil real	3,0186
TRY	Török líra	2,8584	MXN	Mexikói peso	17,0879
AUD	Ausztrál dollár	1,4311	INR	Indiai rúpia	78,9211

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

Az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata

(2014/C 316/02)

A vám- és statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló, 1987. július 23-i 2658/87/EGK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke (1) bekezdése a) pontja második francia bekezdésének megfelelően az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának ⁽²⁾ magyarázata a következőképpen módosul:

A Kombinált Nomenklatúra 100. oldalán a „**2401 30 00 Dohányhulladék**” vámtarifaszámhoz tartozó magyarázat 4. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„4. Dohánypor (hulladék-melléktermék, melyet a fent említett dohányhulladék rostálásával nyernek).”

A Kombinált Nomenklatúra 102. oldalán a „**2403 99 90 Más**” vámtarifaszámhoz tartozó magyarázat 2. pontja helyébe a következő lép:

„2. Dohánypor (általában meghatározott szemcseméret-eloszlást eredményező eljárással, például őrléssel nyerik). Nem tartalmazhat szennyeződések és a szemcseméretnek 0,4 mm alatt kell lennie;”

A Kombinált Nomenklatúra 102. oldalán a „**2403 99 90 Más**” vámtarifaszámhoz tartozó magyarázat 4. pontja helyébe a következő lép:

„4. Expandált dohány, mely nem vágott vagy másként feldarabolt.”

⁽¹⁾ HL L 256., 1987.9.7., 1. o.

⁽²⁾ HL C 137., 2011.5.6., 1. o.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.7370 – INEOS/Styrolution)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2014/C 316/03)

1. 2014. szeptember 9-én az Európai Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott az INEOS AG (a továbbiakban: Ineos, Svájc) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján teljes irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a jelenleg az Ineos és a BASF közös irányítása alá tartozó Styrolution Holding GmbH (a továbbiakban: Styrolution, Németország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - az Ineos esetében: petrokémiai termékek, különleges vegyi anyagok és olajtermékek gyártása,
 - a Styrolution esetében: sztírol monomer, polisztirol és akrilnitril-butadién-sztírol, illetve más kisebb kapcsolódó termékek gyártása.
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 közzététel követő tíz napon belül kell az Európai Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.7370 – INEOS/Styrolution 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.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.7366 – Whirlpool/Indesit)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2014/C 316/04)

1. 2014. szeptember 8-án az Európai Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Whirlpool Corporation (a továbbiakban: Whirlpool, Egyesült Államok) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján kizárólagos irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az Indesit Company S.p.A. (a továbbiakban: Indesit, Olaszország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Whirlpool esetében: elsősorban otthoni használatra szánt készülékek és kapcsolódó termékek teljes skálájának gyártása és forgalmazása. Elsődleges termékei közé a legfontosabb háztartási készülékek tartoznak, így főzőberendezések (főzőlapok, tűzhelyek és sütők), páraelszívók, mosogatógépek, hűtőszekrények, fagyasztók, mikrohullámú sütők, mosógépek és szárítógépek,
 - az Indesit esetében: legfontosabb háztartási készülékek, így főzőberendezések (főzőlapok, tűzhelyek és sütők), páraelszívók, mosogatógépek, hűtőszekrények, fagyasztók, mikrohullámú sütők, mosógépek és szárítógépek gyártása és értékesítése.
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.
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 az M.7366 – Whirlpool/Indesit hivatkozási szám feltüntetésével 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).

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.7364 – Blackstone/Lombard)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2014/C 316/05)

1. 2014. szeptember 3-án az Európai Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a The Blackstone Group L.P. (a továbbiakban: Blackstone, Egyesült Államok) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján teljes irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Lombard International Assurance S.A. (a továbbiakban: Lombard, Luxemburg) és az Insurance Development Holdings A.G. (a továbbiakban: Insurance Development, Svájc) (a továbbiakban együttesen: Lombard) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Blackstone esetében: globális alternatív vagyongazdálkodás és pénzügyi tanácsadási szolgáltatások,
 - a Lombard esetében: életbiztosítási szolgáltatások, különösképpen egységekhez kötött biztosítási tervekkel kapcsolatos szolgáltatások nyújtása főként az EGT területén.
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 szerint ⁽²⁾ 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 az M.7364 – Blackstone/Lombard hivatkozási szám feltüntetésével 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

Módosítás iránti 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 316/06)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„BROCCIU CORSE”/„BROCCIU”

EK-szám: FR-PDO-0217-01164 – 2013.10.18.

OFJ () OEM (X)

1. **A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (a csoportosulás adatai, ellenőrzés, csomagolás)

2. **A módosítás típusa**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amelynek esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet, 9. cikk, (3) bekezdés)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet, 9. cikk, (4) bekezdés)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. Az 1151/2012/EU rendelettel felváltott rendelet.

3. **Módosítás(ok)**

A termék leírása

A termék-leírás megfogalmazásába illesztett új elemek célja a termék pontosabb jellemzése:

- a leírás meghatározza, hogy a „Brocciu corse”/„Brocciu” sajtot „kizárólag” friss tejsavóból és „nyersen feldolgozott”, friss, teljes juh- és/vagy kecsketejből készítik;
- a módosított szöveg meghatározza, hogy az érlelt állapot a „passu” típust jelöli;
- a leírás pontosítja, hogy a teljes szárítás után „a sajt” 100 grammjára eső legalább 40 gramm zsírtartalom a „friss” típusú „Brocciu corse”/„Brocciu” sajtra vonatkozik.

A származás igazolása

A nemzeti jogalkotás és szabályozás változásaira tekintettel „A terméknek a meghatározott földrajzi területről való származását igazoló elemek” szakasz szövegét kiegészítették, és ez többek között a termék és előállítási feltételeinek nyomunkövethetőségére vonatkozó jelentéstételi és nyilvántartási kötelezettségeket tartalmazza.

Idetartozik többek között a gazdasági szereplők azon képességének ellenőrzése és elismerése, hogy megfelelnek azon jelzés termék-leírásában foglalt követelményeknek, amelybe állításuk szerint tartoznak.

Az előállítás módja

Az előállítás módjával kapcsolatos bizonyos rendelkezések tisztázása érdekében a következő pontosításokat vezették be:

- a szöveg kiegészült a takarmányozásra és a kiegészítő takarmányra, különösen azok földrajzi eredetére vonatkozó rendelkezésekkel, biztosítva a földrajzi terület és a termék közötti kapcsolatot:
 - a takarmányozást túlnyomórészt a legeltetés biztosítja,
 - engedélyezett a területen előállított takarmány-kiegészítők és gabonalapú koncentrátumok felhasználása; ugyanakkor a kiegészítő takarmány legfeljebb 20 %-át az előállítási területen kívüli területekről származó takarmány és koncentrátumok képezhetik,
 - tilos mindenfajta erjesztett takarmány felhasználása,
- a „Brocciu corse”/„Brocciu” sajt elkészítéséhez felhasznált alapanyagok jobb jellemzése érdekében a szöveg kiegészült az alvadék előállításához felhasznált tejre, a tejsavóra és a hozzáadott tejre vonatkozó rendelkezésekkel:
 - a teljes tejet a legkorábbi fejest követő legfeljebb 40 órán belül lehet felhasználni az alvadék előállításához,
 - a tej alvadását hagyományos vagy kereskedelmi forgalomban kapható tejtöltő segítségével érik el, és nem használnak fel semmilyen más – nevezetesen gombából származó vagy mikrobiális – alvadást segítő enzimet,
 - a laktózmentesítés tilos,
 - az összegyűjtött tejsavó pH-értéke legalább 6,20,
 - a hozzáadott tejet a fejest követő 24 órán belül fel kell használni,
- a sajt-készítés különböző szakaszainak jobb leírása és az eljárás megőrzése érdekében a szöveg egyes rendelkezéseit pontosították, és újakkal egészítették ki:
 - a tejsavó melegítésével kapcsolatban törlésre került a pontatlan „közvetlen eljárás” kifejezés, és a szöveg meghatározza, hogy a tejsavó fehérjéinek kicsapódását „kizárólag a tejsavót tartalmazó edény vagy üst közvetlen lángon (nyílt lángon) történő melegítésével” érik el, „hőkövetítő folyadék használata nélkül”,

- a szöveg pontosítja, hogy a tejsavót a tejfehérjék alvadásának elősegítése érdekében „lassú keverés mellett fokozatosan melegítik”,
- a szokásos eljárás pontosabb megjelenítése érdekében a tejsavó hőmérsékletét egy adott érték (körülbelül 40 °C) helyett egy hőmérséklet-tartomány (40 és 50 °C között) segítségével határozzák meg,
- a szöveg pontosítja, hogy a sót a tejjel egy időben adják hozzá, és meghatározza a hozzáadott só mennyiségét (az eredeti folyadékmennyiség 0,5 és 1 %-a között),
- a szöveg pontosítja, hogy ezt „lassú” keverés követi,
- a leírás megjegyzi, hogy a hőmérséklet emelkedése közben, a kicsapódás kezdetéig a szennyeződések eltávolítása érdekében a tejsavót többször le kell fölözni,
- a különböző formátumok jobb meghatározása céljából a sajtformák méretére vonatkozó kritériumokat vezettek be:
 - a 3 kg-os sajtok esetében: a sajtforma felső átmérője 200 mm, alsó átmérője 145 mm, magassága 180 mm,
 - az 1 kg-os sajtok esetében: a sajtforma felső átmérője 155 és 160 mm között, alsó átmérője 90 és 120 mm között, magassága 85 és 120 mm között van,
 - az 500 g-os sajtok esetében: a sajtforma felső átmérője 110 és 115 mm között, alsó átmérője 90 és 92 mm között, magassága 80 és 82 mm között van,
 - a 250 g-os sajtok esetében: a sajtforma felső átmérője 90 és 110 mm között, alsó átmérője 75 és 85 mm között van, magassága pedig 65 mm,
- a gyakorlat rögzítése érdekében a leírás meghatározza a „passu” típusú „Brocciu corse”/„Brocciu” sajt sózásának körülményeit: a sajtot „egy vagy több alkalommal” meg kell sózni, és az első sózást a formába helyezést követő 24 órán belül el kell végezni.

Címkézés

A termék pontosabb azonosítása érdekében ezt a szakaszt is módosították:

- a szöveg meghatározza, hogy a „Brocciu corse”/„Brocciu” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott savósajtokat egyedi címkével kell forgalomba hozni,
- az „Appellation d’Origine contrôlée” (ellenőrzött eredetmegjelölés) felirat és az AOC rövidítés megszűnik, és azokat az Európai Unió OEM szimbóluma váltja fel,
- a szöveg megjegyzi, hogy a különböző rendelkezések a „Brocciu corse”/„Brocciu” sajtot tartalmazó rekeszekre és egyéb csomagolásokra is vonatkoznak.

Nemzeti előírások

A nemzeti jogszabályok és szabályozások módosításaira tekintettel a „Nemzeti előírások” szakasz a főbb ellenőrizendő pontokat, azok referenciaértékeit és értékelési módszereit felsoroló táblázat formájában szerepel.

Egyéb

- A csoportosulás kapcsolattartási adatai:
A csoportosulás kapcsolattartási adatait frissítették.
- Ellenőrzés:
Az ellenőrző szervekre vonatkozó adatokat frissítették.

A szöveg pontosítja, hogy a „Brocciu corse”/„Brocciu” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre vonatkozó termék-leírás ellenőrzése egy ellenőrző szervezet által kidolgozott ellenőrzési terv alapján történik.

— Csomagolás:

A szöveg – a termék minőségének megőrzése céljából – kiegészült a csomagolás és a tartósítás módozatainak leírásával: „A »Brocciu corse«/»Brocciu« sajt csomagolásához olyan technikát kell alkalmazni, amely lehetővé teszi, hogy a termék a csomagoló által a címkén feltüntetett fogyaszthatósági idő alatt megőrizze fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait. Az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek előállításához felhasználható adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok által engedélyezett csomagoló gázokon kívül tilos minden, a »Brocciu corse«/»Brocciu« sajt előállításához nem tartozó anyag hozzáadása.”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„BROCCIU CORSE”/„BROCCIU”

EK-szám: FR-PDO-0217-01164 – 2013.10.18.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Brocciu corse”/„Brocciu”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály. Sajt

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Brocciu corse”/„Brocciu” egy csonka kúp alakúra formált savósajt.

A sajtot négy különböző méretű – 3 kilogrammos, 1 kilogrammos, 500 grammos és 250 grammos sajt előállítására alkalmas – öntőformában készítik, így tömege 250 gramm és 3 kilogramm között van.

A sajtot kizárólag friss, kecske- és/vagy juhtejből nyert savóból készítik, amelyhez friss, teljes, nyersen feldolgozott juh- és/vagy kecsketejet és só adnak.

A sajtot frissen vagy érlelve (ún. „passu” típusú sajt) hozzák forgalomba.

A teljes szárítás után a sajt 100 grammonként legalább 40 gramm zsírt tartalmaz, és a „friss” típusú, eredetmegjelöléssel ellátott sajt szárazanyag-tartalma legalább 20 gramm 100 grammonként.

A „passu” típusú sajt szárazanyag-tartalma 100 grammonként legalább 35 gramm.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Kizárólag a korszikai juh fajta és a korszikai kecske fajta engedélyezett.

A felhasznált tejsavónak „tejoltó” jellegű, friss juh- és/vagy kecsketejalvadék előállításából kell származnia.

A teljes tejet a legkorábbi fejest követő legfeljebb 40 órán belül lehet felhasználni az alvadék előállításához.

A tej alvadását hagyományos vagy kereskedelmi forgalomban kapható tejoltó segítségével érik el, és nem használnak fel semmilyen más – nevezetesen gombából származó vagy mikrobiális – alvadássegítő enzimet.

⁽³⁾ Az 1151/2012/EU rendelettel felváltott rendelet.

A laktózmentesítés tilos.

Az összegyűjtött minden módosulástól mentes friss tejsavót a sajt előállítását követő legfeljebb két órán belül felhasználják.

A tejsavó pH-értéke legalább 6,20.

A hozzáadott tej friss, teljes juh- vagy kecsketej, amelyet a fejést követő legfeljebb 24 órán belül, nyersen dolgoznak fel.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A takarmányozást túlnyomórészt a legeltetés biztosítja.

Engedélyezett a területen előállított takarmány-kiegészítők és gabonaalapú koncentrátumok felhasználása.

Az előállítási területen kívüli területekről származó takarmány és koncentrátumok a kiegészítő takarmány legfeljebb 20 %-át tehetik ki.

Tilos mindenfajta erjesztett takarmány felhasználása.

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

A tej és a tejsavó előállítása, valamint a savósajt készítése és érlelése a földrajzi területen történik.

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

A „Brocciu corse”/„Brocciu” sajt csomagolásához olyan technikát kell alkalmazni, amely lehetővé teszi, hogy a termék a csomagoló által a címkén feltüntetett fogyaszthatósági idő alatt megőrizze fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait.

Az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek előállításához felhasználható adalékanyagokra vonatkozó jogszabályok által engedélyezett csomagoló gázokon kívül tilos minden, a „Brocciu corse”/„Brocciu” sajt előállításához nem tartozó anyag hozzáadása.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Brocciu corse”/„Brocciu” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott savósajtot olyan egyedi címkével kell forgalomba hozni, amelyen a valamennyi savósajtra és az előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozó, jogszabályokban előírt feliratokon kívül – a címkén szereplő legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel – feltüntetik az eredetmegjelölés szerinti elnevezést és az Európai Unió OEM szimbólumát. A címkén kötelezően fel kell tüntetni a „frais” vagy a „passu” megjelölést. A „frais” megjelöléssel értékesített sajtok címkéjén kötelezően szerepelni kell az előállítás időpontját.

E jelöléseket a savósajtot tartalmazó dobozokon és más csomagolóanyagokon is fel kell tüntetni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi területet Haute-Corse és Corse-du-Sud megye alkotja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

Korzika szigetét a természeti környezet egyedisége jellemzi. A sziget a tengerből kiemelkedő hegységként jelenik meg, és a környező tengervíz felől érkezik a csapadék, amelyet a sziget domborzata megállít. Az éghajlat mediterrán jellege egy bizonyos magasság felett megszűnik.

Korzikát enyhe hőmérsékletek és bőséges, de nem egyenletesen eloszló csapadék jellemzik. Az évi átlagos csapadék mennyisége viszonylag jelentős. A mediterrán térségre jellemző módon a csapadék egyes évszakokra összpontosul – a na nyarak rendkívül szárazak –, és egyenetlenül oszlik el a sziget területén.

A helyi juh- és kecskefajták tökéletesen alkalmazkodtak a sziget sajátosságaihoz, éghajlatához, változatos hegyvidéki domborzatához, valamint sűrű bozótosokból és illatos növények sokaságából álló flórájához.

A korzikai juh- és kecskefajták súlyukat és tartásmódjukat figyelembe véve jól tejelnek.

Emberi tényezők

A sziget sajtkészítő hagyományának egyik alapvető eleme minden bizonnyal a tejtermelési rendszer eredetisége. A spontán takarmánykészletet e kis testű kérődző állatok legeltetésével hasznosítják.

A pásztorok a mai napig hagyományos módon végzik munkájukat: az állatokat szabadon legeltetik, nyáron a magashegységben, télen a síkságon.

A korzikai pásztorok az ősi eljárás alapján, a sziget egyes mikrorégióiban készített különféle sajt készítményekből (lágú vagy préselt tésztájú juh- és/vagy kecskesajt) származó tejsavóból állítják elő a „Brocciu corse”/„Brocciu” sajtot. A „Brocciu corse”/„Brocciu” tehát egyenes következménye e hagyományos sajt készítményeknek, amelyekhez friss, előzetes érlelés nélküli tejet használnak fel, amelyből kissé savas, tejtoltó jellegű alvadékat nyernek. Az ily módon keletkezett édes savót használják fel a „Brocciu corse”/„Brocciu” sajt előállításához.

A friss tejsavót nagy üstben felmelegítik. A siker egyik titka a lassú, fokozatos melegítésben rejlik, amelynek köszönhetően – és a folyamatot katalizáló só segítségével – végbemeleg a friss tejsavóban és a hozzáadott kecske- és/vagy juhtejben lévő oldható tejfehérjék hő hatására történő alvadása.

5.2. A termék sajátosságai

A „Brocciu corse”/„Brocciu” sajtot, amelynek színe a hófehértől a krémszínig terjedhet, szilárd, a szájban omlóssá váló textúra, illetve könnyű és kellemes, enyhén sós íz jellemzi. Minél frissebb a „Brocciu corse”/„Brocciu”, annál lágább és omlósabb.

A „Brocciu corse”/„Brocciu” készítésének sajátosságai egyedi jegyekkel ruházzák fel a terméket, jellegzetes finomságot, textúrát és – különösen a hozzáadott sónak és nyers, teljes tejnek köszönhetően – ízt kölcsönözve neki.

A frissen vagy érlelve történő fogyasztáson kívül a „Brocciu corse”/„Brocciu” sajtot a korzikai konyha jellegzetes ételeihez, így a vadmentával ízesített omlett, az *imbrucciata* (torta) és a *ciaccia* (fánk) készítéséhez is felhasználják.

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 sziget éghajlati és földrajzi viszonyaiból adódóan Korzikán a juh- és kecsketenyésztésnek történelmi hagyományai vannak.

A helyi juh- és kecskefajták tökéletesen alkalmazkodtak a földrajzi környezethez, és hasznos anyagokban gazdag tejük egy jelentős sajttermelő ágazat alapanyaga. Még ha a transzhumáló állattartással járó hosszú vándorlások miatt a tej fizikai-kémiai tulajdonságai évszokról évszakra változhatnak is, zsír- és fehérjetartalma mindig magas.

Emellett a természeti erőforrásokkal való gazdálkodásnak és az extenzív állattenyésztésnek köszönhetően a fejési időszak során viszonylag szabályos laktációs görbe érhető el.

A „Brocciu corse”/„Brocciu” sajt előállítását a korzikai juh- és kecsketej említett gazdagsága teszi lehetővé. A savó-sajt a hagyományos korzikai sajt készítés során keletkező tejsavóban lévő savófehérjék és zsírok hasznosításával készül.

A tej tulajdonságain kívül e másodlagos sajt készítésre a hagyományos sajtgyártási módszer ad lehetőséget. A tejtoltó segítségével végzett alvasztás gyors folyamat, így a keletkező alvadék méz tartalma igen magas, és a sajt nagyon vékonyra szeletelhető, következésképpen a tejsavó – amelyet ezután a „Brocciu corse”/„Brocciu” előállításához felhasználnak – jelentős mennyiségű oldott fehérjét és zsírt tartalmaz.

A „Brocciu corse”/„Brocciu” eredetiségét tehát a korzikai tej gazdagsága biztosítja, hiszen a tejet a sajtkészítés során tisztán és nyersen („u puricciu”) adják hozzá a tejsavóhoz, ami nagyon lágy textúrát és jellegzetes ízt kölcsönöz a terméknek, megkülönböztetve azt az összes többi savósajttól.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet ⁽⁴⁾ 5. cikk (7) bekezdés)

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf

⁽⁴⁾ Lásd a 3. lábjegyzetet.

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU