

# Az Európai Unió Hivatalos Lapja

# C 47



Magyar nyelvű kiadás

## Tájékoztatások és közlemények

58. évfolyam

2015. február 10.

Tartalom

### II Közlemények

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

#### Európai Bizottság

2015/C 47/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.7342 – Alcoa/Firth Rixson) <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV Tájékoztatások

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

#### Európai Bizottság

2015/C 47/02 Euroátváltási árfolyamok ..... 2

# HU

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg

V *Hirdetmények*

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| 2015/C 47/03 | Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről ..... | 3 |
| 2015/C 47/04 | Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről ..... | 4 |

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| 2015/C 47/05 | 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 .... | 5 |
|--------------|--|---|

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám: M.7342 – Alcoa/Firth Rixson)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2015/C 47/01)

2014. november 12-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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/homepage.html?locale=hu>) a 32014M7342 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatók)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

2015. február 9.

(2015/C 47/02)

1 euro =

|     | Pénznem         | Átváltási árfolyam |     | Pénznem              | Átváltási árfolyam |
|-----|-----------------|--------------------|-----|----------------------|--------------------|
| USD | USA dollár      | 1,1275             | CAD | Kanadai dollár       | 1,4094             |
| JPY | Japán yen       | 133,72             | HKD | Hongkongi dollár     | 8,7416             |
| DKK | Dán korona      | 7,4440             | NZD | Új-zélandi dollár    | 1,5203             |
| GBP | Angol font      | 0,74150            | SGD | Szingapúri dollár    | 1,5282             |
| SEK | Svéd korona     | 9,4685             | KRW | Dél-Koreai won       | 1 236,75           |
| CHF | Svájci frank    | 1,0428             | ZAR | Dél-Afrikai rand     | 13,0539            |
| ISK | Izlandi korona  |                    | CNY | Kínai renminbi       | 7,0428             |
| NOK | Norvég korona   | 8,6145             | HRK | Horvát kuna          | 7,7165             |
| BGN | Bulgár leva     | 1,9558             | IDR | Indonéz rúpia        | 14 281,55          |
| CZK | Cseh korona     | 27,720             | MYR | Maláj ringgit        | 4,0142             |
| HUF | Magyar forint   | 307,30             | PHP | Fülöp-szigeteki peso | 50,100             |
| PLN | Lengyel zloty   | 4,1822             | RUB | Orosz rubel          | 74,7335            |
| RON | Román lej       | 4,4308             | THB | Thaiföldi baht       | 36,807             |
| TRY | Török líra      | 2,8080             | BRL | Brazil real          | 3,1430             |
| AUD | Ausztrál dollár | 1,4430             | MXN | Mexikói peso         | 16,7073            |
|     |                 |                    | INR | Indiai rúpia         | 70,0515            |

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

## V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ  
ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről

(2015/C 47/03)

1. Az Európai Közösségben tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2009. november 30-i 1225/2009/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 11. cikke (2) bekezdésének értelmében a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy az alábbi táblázatban szereplő dömpingellenes intézkedések a megadott napon hatályukat veszítik, amennyiben nem indul felülvizsgálat az alábbiakban ismertetett eljárásnak megfelelően.

## 2. Az eljárás

Az uniós gyártók írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be. A kérelemnek elegendő bizonyítékot kell tartalmaznia arra vonatkozóan, hogy az intézkedések hatályvesztése valószínűleg a dömping és a kár folytatódásához vagy megismétlődéséhez vezetne.

Amennyiben a Bizottság úgy határoz, hogy az érintett intézkedéseket felülvizsgálja, az importőrök, az exportőrök, az exportáló ország képviselői és az uniós gyártók lehetőséget kapnak arra, hogy a felülvizsgálati kérelemben foglaltakat kiegészítsék, megcáfolják vagy észrevételezzék.

## 3. Határidő

A fentiek alapján az európai uniós gyártók ezen értesítés közzétételének napjával kezdődően írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be, amelynek legkésőbb az alábbi táblázatban megadott időpont előtt három hónappal be kell érkeznie az Európai Bizottság Kereskedelmi Főigazgatóságához: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1000 Brussels, Belgium <sup>(2)</sup>.

4. Ez az értesítés az 1225/2009/EK rendelet 11. cikke (2) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

| Termék           | Származási vagy exportáló ország(ok) | Intézkedések       | Hivatkozás  | A hatályvesztés időpontja <sup>(1)</sup> |
|------------------|--------------------------------------|--------------------|---|--|
| Nátrium-glükonát | Kínai Népköztársaság                 | Dömpingellenes vám | A Tanács 965/2010/EU végrehajtási rendelete a Kínai Népköztársaságból származó nátrium-glükonát behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vám kivetéséről (HL L 282., 2010.10.28., 24. o.) | 2015.10.29.                              |

<sup>(1)</sup> Az intézkedés az ezen oszlopban feltüntetett napon, éjfélkor veszti hatályát.

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2009.12.22., 51. o.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.

## Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről

(2015/C 47/04)

1. Az Európai Közösségekben tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2009. november 30-i 1225/2009/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 11. cikke (2) bekezdésének értelmében a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy az alábbi táblázatban szereplő dömpingellenes intézkedések a megadott napon hatályukat veszítik, amennyiben nem indul felülvizsgálat az alábbiakban ismertetett eljárásnak megfelelően.

### 2. Az eljárás

Az uniós gyártók írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be. A kérelemnek elegendő bizonyítékot kell tartalmaznia arra vonatkozóan, hogy az intézkedések hatályvesztése valószínűleg a dömping és a kár folytatódásához vagy megismétlődéséhez vezetne.

Amennyiben a Bizottság úgy határoz, hogy az érintett intézkedéseket felülvizsgálja, az importőrök, az exportőrök, az exportáló ország képviselői és az uniós gyártók lehetőséget kapnak arra, hogy a felülvizsgálati kérelemben foglaltakat kiegészítsék, megcáfolják vagy észrevételezzék.

### 3. Határidő

A fentiek alapján az európai uniós gyártók ezen értesítés közzétételének napjával kezdődően írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be, amelynek legkésőbb az alábbi táblázatban megadott időpont előtt három hónappal be kell érkeznie az Európai Bizottság Kereskedelmi Főigazgatóságához: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1000 Brussels, Belgium <sup>(2)</sup>.

4. Ez az értesítés az 1225/2009/EK rendelet 11. cikke (2) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

| Termék               | Származási vagy exportáló ország(ok) | Intézkedések       | Hivatkozás   | A hatályvesztés időpontja <sup>(1)</sup> |
|----------------------|--------------------------------------|--------------------|--|--|
| Egyes alumíniumkerek | Kínai Népköztársaság                 | Dömpingellenes vám | A Tanács 964/2010/EU végrehajtási rendelete a Kínai Népköztársaságból származó egyes alumíniumkerek behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vám kivetéséről (HL L 282., 2010.10.28., 1. o.) | 2015.10.29.                              |

<sup>(1)</sup> Az intézkedés az ezen oszlopban feltüntetett napon, éjfélkor veszti hatályát.

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2009.12.22., 51. o.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.

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**

(2015/C 47/05)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„JAMBON DE LACAUNE”**

**EK-szám: FR-PGI-0005-01208-2014.3.3.**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

**1. Elnevezés**

„Jambon de Lacaune”

**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 Lacaune” kerek, egész, szabályos alakú, a láb big fokozatosan elnyúló szárított sonka.

A sovány részt vékony, krémszínű hájréteg fedheti. A sonka bőre borostyánszínű, helyenként sötétebb árnyalatú. A sonka felszínén itt-ott kristályos só jelenhet meg.

A szeletelt „Jambon de Lacaune” sonka arányos, szabályos alakú. A homogén, az élénkvorostól a sötétvorosig terjedő színű sovány hús enyhén márványozott lehet. A körülbelül 1–2 cm vastagságú fedő zsírréteg szilárd, fehér színű, néhány rózsaszínes árnyalatú résszel.

A „Jambon de Lacaune” sonka a textúráját tekintve rugalmas, puha, omlós. A száraz tengeri sóval való sózásnak köszönhető, „épphogy sós” íz finoman érzékelhető. A „Jambon de Lacaune” sonka a szárított, érlelt húsról jellemző illattal és ízzel rendelkezik. A sonka aromái kiegyensúlyozottak. A nagyrészt borsból, cukrokból és kálium-nitrátból készített ízesítő keverék enyhe ízű és nem nyomja el a szárított sonka természetes ízét. A „Jambon de Lacaune” sonkát sohasem füstölik.

A „Jambon de Lacaune” sonka teljes oldható cukortartalma legfeljebb 1 %, nátrium-nitrát- vagy kálium-nitrát-tartalma (E252) pedig legfeljebb 250 mg/kg.

Az előállítás teljes időtartama a friss sonka tömegétől függően változik.

| A friss sonka minimális tömege az előkészítés után | A szárítás/érlelés minimális időtartama<br>(a sózástól a szárítóból való kivételig) |
|--|---|
| 9 kg   | 7 hónap   |
| 10 kg  | 9 hónap   |
| 11 kg  | 12 hónap  |

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A „Jambon de Lacaune” sonkát a következő kiszerelési formákban árusítják:

- csontozatlan egész sonka,
- kicsontozott egész sonka,
- félbevágva, negyedelve vagy szeletelve.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A sertéseket (25 kg feletti tömegtől kezdve) legalább 60 % gabonát, gabonaféléket és hüvelyesek magvait tartalmazó takarmánnyal hizlalják. A takarmányok maximális linolsavtartalmát a szárazanyag 1,9 %-ában határozták meg.

A friss sonkának a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- kizárólag friss állapot (fagyasztott sonka felhasználása tilos),
- minimum 9 kg tömeg,
- kerekre vágott forma horpasz nélkül, a bőr a belső oldalon a lábszár felé, félkör alakban kissé leszelve, a csípő-csont részben eltávolítva, a csülök leválasztva vagy a szárkapocs felett lefűrészelve. A bőrt a combcsont felett legfeljebb 6 cm-re kell körbevágni,
- fehér, szilárd állagú zsír, a fedőréteg vastagsága a combcsont felett legalább 10 mm (bőrrel együtt),
- a sovány hús színe a japán színskála szerint a 2., 3., 4. vagy 5. tónusnak felel meg.

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

Az előállítás műveletei a sonka feldolgozásának kezdetétől (sózás) az érlelés végéig a földrajzi területen zajlanak.

3.5. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A termék címkéjén kötelező feltüntetni a következőket:

- a „Jambon de Lacaune” sonka OFJ elnevezése,
- a „Lacaune” logó, amelyet egy kézzel írt és aláhúzott – hegyekre [franciául: montagnes] emlékeztető – nagy „M” betű és az alatta nagybetűvel feltüntetett „LACAUNE” név alkot,
- a szárítás/érlelés minimális időtartama: 7, 9 vagy 12 hónap.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Tarn megye következő 11 községéből áll: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

*A földrajzi terület sajátosságai*

Természeti tényezők

A „Jambon de Lacaune” előállításának földrajzi területe homogén egységet alkot a Lacaune-hegységen belül. A terület egy kelet-nyugati irányú medencét alkot, egyúttal a Gijou folyó vízgyűjtő területét képezi. A területet délről a Montgrand-tól a Montalet-ig húzódó, 1 200 méter tengerszint feletti magasságot meghaladó fő gerincvonulat, észak felől pedig a Roquecezière-től a Merdelou-csúcsig húzódó, a Sié-hágón áthaladó, 1 000 méter körüli magasságú kisebb gerincvonulat határolja. E két fizikai határvonal egy medencét fog közre, amelyben az óceáni és a mediterrán éghajlat együttes hatása érvényesül. Ezenkívül, magasságánál fogva, a földrajzi területre a hegyvidéki éghajlat is jellemző.

A terület éghajlatát e hármas hatásból adódóan a következők jellemzik:

- sok csapadék, amely az év során egyenletesen oszlik el,
- viszonylag alacsony átlaghőmérséklet és kismértékű hőmérséklet-ingadozás,
- rendszeresen változó irányú és nedvességtartalmú szél, valamint egy napon belül is igen változékony hőmérséklet és páratartalom.



## Emberi tényezők

A „Jambon de Lacaune” sonka előállításának történeti eredete az okcitan nyelven a szarvasmarhákat, juhokat és sertéseket levágó személyt jelölő „mazelier” mesterségére vezethető vissza, amelynek a középkorban nagy hagyománya volt Lacaune-ban. A 15. század felé, a szakosodás kialakulásával ez a kifejezés a sertéshúst feldolgozó személyt, vagyis a mai hentest jelölte.

A hentesek-sonkakészítők szaktudása ma a „Jambon de Lacaune” sonka készítésének különböző műveleteiben jut kifejezésre.

A „Jambon de Lacaune” sonka előállításához a sonkakészítő a hosszan tartó szárításhoz szükséges tulajdonságokkal rendelkező, vagyis legalább 9 kg tömegű és legalább 10 mm zsírréteggel borított friss sonkákat választ ki.

A sonkakészítő a sózáshoz kizárólag száraz tengeri sót használ, amelynek kristályai szabálytalan alakúak, így jól megtapadnak a sonkán, és gyorsan és hatékonyan behatolnak a hús belsejébe, elősegítve a sonka egyenletes száradását.

A szaktudás az ízesítő keverék adagolásakor is szerepet kap, amely nagyrészt borsból áll és egyetlen adalékanyagként kálium-nitrátot tartalmaz, mérsékelten erős aromákat kölcsönözve a sonkának.

A sonkakészítő az egyes műveletek során (sózás, érlelés, esetleges hőkezelés, szárítás, a hús disznózsír és rizsliszt keverékével való bekenése, utóérlelés) a sonka viselkedése alapján állítja be a különböző szakaszok időtartamát vagy a hőmérsékletet és a páratartalmat.

A sonkakészítő naponta ellenőrzi a szárítóba helyezett sonkák kinézetét és illatát, és szabályozza a szárítás körülményeit (a levegő hőmérséklete és páratartalma), hogy ezzel elkerülje a szárítás során előforduló nemkívánatos jelenségeket (ragacsosság, kéregképződés, penészképződés, kellemetlen szag stb.). Függetlenül attól, hogy milyen szárítási technikát alkalmaznak és hogy a szárítók természetesek vagy szellőztetettek, a gyártóknak alkalmazkodniuk kell a külső levegő hőmérsékletének és páratartalmának változásaihoz, amit minden nap megmérnek. Ezenkívül a különböző korú sonkák elrendezése és a szárítóban elhelyezett sonkák mennyisége is szerepet játszik.

## A termék sajátosságai

A „Jambon de Lacaune” sonka jellemzője a homogén, az élénkvorostól a sötétvörösig terjedő színű, esetleg enyhén márványozott sovány hús és a szilárd, fehér színű, néhány rózsaszínes árnyalatú résszel tarkított fedő zsírréteg.

Ízeit tekintve a „Jambon de Lacaune” sonkát mérsékelten erős aromák jellemzik, amelyek teret adnak a szárított hús ízének és jellegzetes, épphogy sós zamatának.

## Ok-okozati kapcsolat

A „Jambon de Lacaune” sonka és a terület közötti ok-okozati kapcsolat azon az ősi hagyományos, közös szaktudáson alapul, amely a termék minőségét és tartós hírnevét adja.

A „Jambon de Lacaune” sonka földrajzi területén, amelyet a szárításnak hagyományosan kedvező földrajzi és éghajlati viszonyok jellemeznek, számtalan sózóüzem létesült, amelyek hosszú generációk óta őrzik e szaktudást. A friss sonkák gondos kiválasztása biztosítja, hogy a húst az érlelés végén jellegzetes, szilárd, fehér színű, helyenként rózsaszínes árnyalatú zsírréteg fedi.

Az alföldi sótermelőkkel folytatott hagyományos kereskedelemre épülő régi gyakorlatnak megfelelően a sózás még ma is száraz tengeri sóval történik, amely – tulajdonságainak köszönhetően – szabályos és hatékony száradást biztosít és jellegzetes, épphogy sós ízt kölcsönöz a „Jambon de Lacaune” sonkának.

A túlnyomórészt borsból álló, egyetlen adalékanyagként kálium-nitrátot tartalmazó ízesítő keverék adagolása hozzájárul a „Jambon de Lacaune” sonka jellegzetes, a szárított hús zamatával és mérsékelten erős aromákkal jellemzett ízvilágának kialakulásához.

A legalább 7 hónapig tartó érlelés, valamint a szárítás körülményeinek – a földrajzi terület sonkakészítőinek szaktudásán alapuló – szabályozása lehetővé teszi, hogy a „Jambon de Lacaune” sonka teljesen megérjen, és biztosítja a sovány hús élénkvorostól sötétvörösig terjedő színének kialakulását és a zsír fehérségének és kissé rózsaszínes árnyalatának megmaradását.

A „Jambon de Lacaune” hírnevéről már egy 20. század elején megjelent írás, Jules Alexis Paul Cousin *Voyages gastronomiques an pays de France* (Gasztronómiai utazások Franciaországban) című műve is tanúskodik, amely a következőképpen méltatja a lacaune-i Hôtel Central hústermékeit: „(...) sonkából és kiváló kolbászból összeállított, remek helyi hústermék-válogatás (...)”.

A francia Gault et Millau útikönyv 1970-es kiadása sem feledkezik meg Lacaune-ról, amelynek sonkái „igen hírnevesek”. A „Jambon de Lacaune” sonkát a Franciaország kulináris örökségét bemutató sorozat *Midi-Pyrénées – Produits du terroir et recettes traditionnelles* (Midi-Pyrénées – Helyi termékek és hagyományos receptek) című, 1996. évi kiadványa is ismerteti, valamint egyes szakmai művek is, például az 1997-ben kiadott *Le jambon sec et les petites salaisons* (A szárított sonka és a kis sózóüzemek) című kiadvány.

Az 1989. márciusi LSA magazin a „legkiválóbb minőségű szárított sonkák” közé sorolja a „Jambon de Lacaune” sonkát, amelyet „a hagyományos előállítási módot megőrző, kiváló eredményre törekvő vállalkozások” készítenek.

Egy 2011-ben készített, az élelmiszerekről alkotott képet és azok ismertségét vizsgáló felmérésből az derült ki, hogy a Midi-Pyrénées és Languedoc-Roussillon régiókban megkérdezettek 77 %-a ismerte a Lacaune földrajzi területén előállított szárított sonkát és száraz kolbászféléket, megerősítve a helyi és hagyományos terméknek tekintett „Jambon de Lacaune” sonka jó hírnevét.

A földrajzi terület sonkakészítőit a „Concours Général Agricole” elnevezésű, Párizsban megrendezett általános mezőgazdasági versenyen is rendszeresen díjazták. 2010 óta öt különböző „Jambon de Lacaune” sonka kapott díjat: hármát bronzéremmel, egyet ezüstéremmel és egyet aranyéremmel tüntettek ki.

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

(a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCJambondeLacauneV1.pdf>

---

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 36. o.



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



**Az Európai Unió Kiadóhivatala**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**HU**