



Tartalom

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2015/C 186/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.7561 – PRE/AXIS) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2015/C 186/02	Euroátváltási árfolyamok	2
2015/C 186/03	A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja	3

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

V Hirdetmények

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2015/C 186/04	Pályázati felhívás 2015 – Az egészségügyre vonatkozó harmadik uniós cselekvési program (2014–2020) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

Európai Szakképzésfejlesztési Központ

2015/C 186/05	Nyílt pályázati felhívás – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 – ReferNet – A Cedefop európai szakképzési információs hálózata	5
---------------	---	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2015/C 186/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7
2015/C 186/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	8

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2015/C 186/08	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
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám: M.7561 – PRE/AXIS)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2015/C 186/01)

2015. május 22-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/homepage.html?locale=hu>) a 32015M7561 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⁾

2015. június 4.

(2015/C 186/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,1317	CAD	Kanadai dollár	1,4089
JPY	Japán yen	140,47	HKD	Hongkongi dollár	8,7733
DKK	Dán korona	7,4599	NZD	Új-zélandi dollár	1,5834
GBP	Angol font	0,73540	SGD	Szingapúri dollár	1,5221
SEK	Svéd korona	9,3396	KRW	Dél-Koreai won	1 256,92
CHF	Svájci frank	1,0551	ZAR	Dél-Afrikai rand	13,9625
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,0177
NOK	Norvég korona	8,7370	HRK	Horvát kuna	7,5605
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 047,75
CZK	Cseh korona	27,467	MYR	Maláj ringgit	4,1867
HUF	Magyar forint	312,30	PHP	Fülöp-szigeteki peso	50,790
PLN	Lengyel zloty	4,1692	RUB	Orosz rubel	62,1695
RON	Román lej	4,4285	THB	Thaiföldi baht	38,171
TRY	Török líra	3,0377	BRL	Brazil real	3,5498
AUD	Ausztrál dollár	1,4618	MXN	Mexikói peso	17,5812
			INR	Indiai rúpia	72,4362

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

A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja

(2015/C 186/03)



Az Ausztria által kibocsátott új kéteuros, pénzforgalomba szánt emlékérmé nemzeti előlapja

A pénzforgalomba szánt euroérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euroövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzürméket kezelő felek tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi az új érmék rajzolatának leírását⁽¹⁾. A 2009. február 10-i tanácsi következtetéseknek⁽²⁾ megfelelően az euroövezeti tagállamok és azok az országok, amelyek az Európai Unióval létrejött monetáris megállapodás alapján euroérmét bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteuros címletre való korlátozás – betartása mellett pénzforgalomba szánt euro-emlékért bocsáthatnak ki. Technikai jellemzőit tekintve e pénzürmé megegyezik a többi kéteuros érmével, de nemzeti előlapján a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Ausztria

A megemlékezés tárgya: 200 éves az Oesterreichische Nationalbank

A rajzolat leírása: A rajzolat az Oesterreichische Nationalbank (OeNB) főépületének bejárata felett elhelyezkedő faragott dombormű két római mitológiai istenét ábrázolja: balról Merkúrt, az istenek hírnökét és a kereskedők istenét, jobbról pedig bőségszarúval kezében Fortunát, a sors és a gazdagság istennőjét. A háttérben az OeNB főépülete húzódik az érme belső gyűrűjének bal szelétől a jobb széléig. Az érme alján, középen az osztrák nemzeti zászló vörös-fehér-vörös mintáját idéző díszszegély látható: a heraldika szabályai szerint a vörös színt satírozott vízszintes vonalak jelképezik. A Merkúr alakjától balra elhelyezkedő „1816” és „2016” évszám az OeNB alapításának évére és az alapítás kétszázadik évfordulójára utal. Az érme arany színű középső részének peremén a „Republik Österreich” (Osztrák Köztársaság) és a „200 Jahre Oesterreichische Nationalbank” (200 éves az Oesterreichische Nationalbank) felirat olvasható.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

Kibocsátandó mennyiség: 16 millió darab

A kibocsátás időpontja: 2016

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott pénzürmék nemzeti előlapjait lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euroérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Pályázati felhívás 2015**Az egészségügyre vonatkozó harmadik uniós cselekvési program (2014–2020)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2015/C 186/04)

Az egészségügyre vonatkozó harmadik uniós cselekvési program (2014–2020) keretében ma közzéteszik az „Egészségügy – 2015” című pályázati felhívást ⁽¹⁾.

Ez a pályázati felhívás tartalmazza:

- Pályázati felhívás pénzügyi hozzájárulás projektámogatás formájában történő odaítélésére meghatározott tevékenységek számára.

A pályázatok online benyújtási határideje 2015. szeptember 15.

Valamennyi információ, beleértve az egészségügyre vonatkozó harmadik uniós cselekvési program (2014–2020) végrehajtására irányuló 2015. évi munkaprogram elfogadásáról, valamint a program fellépéseivel kapcsolatos pénzügyi hozzájárulásokra vonatkozó kiválasztási, odaítélési és egyéb kritériumokról szóló 2015. június 2-i bizottsági határozatot, a Fogyasztó-, Egészség- és Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Végrehajtó Ügynökség (CHAFEA) internetcímén érhető el:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 282/2014/EU rendelete (2014. március 11.) az egészségügyre vonatkozó harmadik uniós cselekvési program (2014–2020) létrehozásáról (HL L 86., 2014.3.21., 1. o.).

EURÓPAI SZAKKÉPZÉSFEJLESZTÉSI KÖZPONT

Nyílt pályázati felhívás – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15

ReferNet – A Cedefop európai szakképzési információs hálózata

(2015/C 186/05)

1. Célkitűzések és leírás

Az európai szakképzési információs hálózat, a ReferNet létrehozása érdekében e felhívás célja, hogy a támogatásra jogosult országok (az EU tagállamai, Izland és Norvégia) mindegyikében kiválasszon egy-egy pályázót, akivel a Cedefop négyéves partnerségi keretmegállapodást köt.

Az 1975-ben alapított és 1995 óta görögországi székhelyű Európai Szakképzés-fejlesztési Központ (Cedefop) az Európai Unió (EU) ügynöksége. Az ügynökség a szakképzés, valamint a készségek és képesítések területének hiteles és elismert információs és szakértői szolgálata, amelynek célja az európai szakképzési politika kidolgozásának és végrehajtásának támogatása.

A ReferNet a Cedefop európai szakképzési információs hálózata. A ReferNet feladata, hogy a nemzeti szakképzési rendszerekre és szakpolitikák kialakítására vonatkozó adatszolgáltatással és a szakképzés, illetve Cedefop termékek közérthetőségének növelésével segítse a Cedefop munkáját. A ReferNet 30 – az EU tagállamait, valamint Izlandot és Norvégiát képviselő – taggal, vagy más néven nemzeti partnerrel rendelkezik. A ReferNet nemzeti partnerei az általuk képviselt országok szakképzési vagy munkaerő-piaci politikájában kulcsfontosságú szerepet betöltő intézmények.

A partnerségi keretmegállapodások végrehajtása a konkrét éves támogatási megállapodásokon keresztül történik. Ezért a 2016–2019 közötti évekre vonatkozó partnerségi keretmegállapodás aláírása után a sikeres pályázókat arra fogjuk kérni, hogy nyújtsák be a 2016. évi intézkedésre vonatkozó támogatási kérelmet (ami a 2016. évre szóló konkrét támogatási megállapodás megkötését eredményezheti). A pályázónak bizonyítania kell, hogy a négyéves időszakra tervezett összes tevékenységet végre tudja hajtani, és a biztosítani tudja a kért feladatok végrehajtásának megfelelő társfinanszírozását.

2. A projekt költségvetése és időtartama

A partnerségi keretmegállapodás négyéves időtartamára rendelkezésre álló becsült költségvetési keret 4 000 000 EUR, a költségvetési hatóság éves határozataitól függően.

A (28 uniós tagállamból, valamint Izlandról és Norvégiából összeálló) 30 partner 2016. évi munkatervére (a projekt időtartama 12 hónap) rendelkezésre álló összköltségvetés 980 000 EUR lesz.

A támogatás mértéke függ az ország lakosságának nagyságától, odaítélésének feltétele pedig az éves munkaterv végrehajtása. A 2016. évi munkaterv összköltségvetését az országok népessége alapján kialakított 3 országcsoport szerint osztják szét:

- 1. országcsoport: Ciprus, Észtország, Horvátország, Izland, Lettország, Litvánia, Luxemburg, Málta és Szlovénia. A támogatás maximális összege: 23 615 EUR.
- 2. országcsoport: Ausztria, Belgium, Bulgária, Cseh Köztársaság, Dánia, Finnország, Görögország, Hollandia, Írország, Magyarország, Norvégia, Portugália, Románia, Svédország és Szlovákia. A támogatás maximális összege: 33 625 EUR.
- 3. országcsoport: Egyesült Királyság, Franciaország, Lengyelország, Németország, Olaszország, Spanyolország. A támogatás maximális összege: 43 620 EUR.

Az uniós támogatás csak egy kiegészítő hozzájárulás a támogatott (és/vagy társtámogatott) költségeihez, amelyet annak saját és/vagy helyi, regionális, nemzeti és/vagy magánfinanszírozással kell kiegészítenie. A teljes uniós hozzájárulás nem lépheti túl az elszámolható költségek 70 %-át.

A Cedefop fenntartja magának a jogot arra, hogy ne a teljes költségvetési összeget bocsássa rendelkezésre.

3. Jogosultsági feltételek

Támogatásra jogosult az a pályázó, aki megfelel az alábbi követelményeknek:

- a) jogállással és jogi személyiséggel rendelkező állami vagy magánszervezet (természetes személyek, azaz magánszemélyek nem pályázhatnak);

b) amelynek bejegyzett székhelye egy olyan országban található, ahol a támogatásra pályáznak, azaz a következő országok egyikében:

- EU-28 (Ausztria, Belgium, Bulgária, Ciprus, Cseh Köztársaság, Dánia, Egyesült Királyság, Észtország, Finnország, Franciaország, Görögország, Hollandia, Horvátország, Írország, Lengyelország, Lettország, Litvánia, Luxemburg, Magyarország, Málta, Németország, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svédország, Szlovénia és Szlovákia),
- társult országok (Izland és Norvégia).

4. Határidő

A partnerségi keretmegállapodásra vonatkozó pályázatokat **legkésőbb 2015. augusztus 21-ig** kell beküldeni.

5. További információk

A pályázati felhívás részletes feltételei, a pályázati űrlap és annak mellékletei 2015. június 8-tól a Cedefop weboldalon, a következő címen található meg:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

A pályázatoknak meg kell felelniük a felhívás teljes szövegében meghatározott feltételeknek, és azokat a rendelkezésre bocsátott hivatalos űrlapok felhasználásával kell benyújtani.

A pályázatok értékelése az átláthatóság és az egyenlő bánásmód elveinek betartása mellett történik.

A benyújtott pályázatokat a pályázati felhívás teljes szövegében meghatározott jogosultsági, kizárási, kiválasztási és odaítélési kritériumok alapján egy szakértői bizottság értékeli.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2015/C 186/06)

1. 2015. május 28-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Bridgepoint Advisers Group Limited (a továbbiakban: Bridgepoint, Egyesült Királyság) 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 Nordic Cinema Group Holding AB (a továbbiakban: Nordic Cinema Group, Svédország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Bridgepoint esetében: magántőke-befektetési csoport,
 - a Nordic Cinema Group esetében: Észtországban, Finnországban, Lettországban, Litvániában, Norvégiában és Svédországban tevékenykedő moziüzemeltető.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.7647 – Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding 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.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2015/C 186/07)

1. 2015. május 28-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a QDB Holdings Group/Dawn Meats (a továbbiakban: Dawn Meats, Írország) és a Terrena (Franciaország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek a tanácsi rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az Elivia (Franciaország) felett. Az Elivia jelenleg teljes mértékben a Terrena tulajdonában van.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Dawn Meats esetében: élőállatok levágása, a húsok kicsontozása és további feldolgozása, így többek között vágóhídi melléktermékek előállítása, elsősorban a szarvasmarha- és a bárányágazatban,
 - a Terrena esetében: különböző tevékenységek a mezőgazdasági termékek értékláncai mentén, így többek között hús-készítmények feldolgozása és forgalmazása,
 - az Elivia esetében: szarvasmarhavágás, friss és feldolgozott marhahús-készítmények – többek között vágóhídi melléktermékek – előállítása és értékesítése elsősorban Franciaországban.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.7571 – Dawn Meats/Terrena/Elivia hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
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

(2015/C 186/08)

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⁾****„ISTARSKI PRŠUT”/„ISTRSKI PRŠUT”****EK-szám: MULTI-PDO-0005-01041 – 2012.10.4.**

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Istarski pršut”/„Istrski pršut”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Horvát Köztársaság/Szlovén Köztársaság

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

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” láb, bőr és bőr alatti zsír nélküli, azonban a medencecsontokat tartalmazó sertés-combból készített, szárítással érlelt-tartósított hústermék, amelyet tengeri sóval és fűszerekkel szárazon pácolnak, füstölés nélkül levegőn szárítanak, majd legalább tizenkét hónapon át szárítanak és érlelnek.

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” a benne található medencecsontok miatt hosszúkás alakú. A lábat a lábtőizületnél választják le a combról, és a lábtőizület alatti rész (10–15 cm) kivételével a bőrt és a bőr alatti szöveteket is eltávolítják a termékről. Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” egyenletesen legömbölyített, felülete sima és tiszta, vagy vékony penészszerű borítja. Az izomszövet keresztmetszetének színe egységes rózsaszín-vörös, határozott elszíneződést nem mutat; a zsírszövet fehér. Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” érett szárított sertéshúsról és fűszerekre emlékeztető jellegzetes, teljes zamattal és enyhén sós ízzel rendelkezik.

A forgalomba bocsátható késztermék a következő fizikai-kémiai tulajdonságokkal rendelkezik: nátrium-klorid-tartalma kevesebb mint 8 %, vízkötő képessége pedig kevesebb mint 0,93 aw.

⁽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.

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” tömege a forgalomba hozatalkor legalább 7 kg.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” fajtatiszta sertésektől vagy azok keresztezéséből származó sertések sonkjából készülhet, kivéve a pietrairi fajtát és annak keresztezett fajtáit.

Levágáskor a sertések csoportonkénti átlagos élőtömegének meg kell haladnia a 160 kg-ot, a sertéseknek pedig legalább kilenc hónaposnak kell lenniük. A sonkát úgy vágják le, hogy a medencecsontok (csípőcsont, hátcsigolyák és szeméremcsont) rajta maradjanak, míg a keresztcsontot és a farokcsigolyákat eltávolítják. A keresztcsontot a keresztcsont-csípőcsonti ízület átvágásával távolítják el. A levágott sonka tömege legalább 13 kg.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállítása céljából tenyésztett sertéseket a hizlalási időszakban összetett takarmánnyal etetik. Az összetett takarmány valamennyi összetevőjének – az ásványi anyagokat, a vitaminokat és más adalékanyagokat kivéve – a 4. pontban említett, a nyersanyagok előállítására engedélyezett területről kell származnia. Valamennyi összetevő eredetének nyomon követhetőnek kell lennie az előállítási helytől a sertésőlig.

A sertések takarmányozására az összetett takarmányon kívül a szintén azonos területről származó búza vagy búzaborp, friss lóhere és lucerna, takarmánytök, káposzta, takarmányrépa, cukorrépapép, tejsavó és főtt burgonya is használható. A sertések hizlalására tilos korábban sörfőzdében felhasznált gabonát, valamint élelmiszer- vagy vágóhídi hulladékot alkalmazni.

A nyersanyagok előállítási területén kívülről származó takarmányt az állati eredetű termékek eredetmegjelölése esetén alkalmazandó, az állatok etetésére vonatkozó szabályokkal összhangban lehet hozzáadni a takarmányhoz.

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

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállításának valamennyi szakaszát a 4. pontban ismertetett földrajzi területen kell elvégezni.

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

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” egy darabban (egészben), illetve kicsontozott szárított sonkát, kisebb-nagyobb darabokra vágott szárított sonkát vagy szeletelt szárított sonkát tartalmazó csomagok formájában forgalmazható. A szárított sonka említett formáinak csomagolásában vákuumot vagy módosított atmoszférát kell alkalmazni.

A szárított sonka kicsontozására, a kisebb adagok létrehozását szolgáló feldarabolására vagy felszeletelésére, valamint a további értékesítés céljából történő csomagolására kizárólag az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállítási területén kerülhet sor. Azáltal, hogy a terméket csak az előállítási területén lehet feldarabolni és becsomagolni, a folyamat ellenőrzése nagymértékben egyszerűsödik, a termék nyomkövetési rendszerének alkalmazása könnyebbé válik, a csalás vagy a címkéssel való visszaélés kockázata is minimalizálható, és a termék előírt minősége is biztosítható a vevők számára. A feldarabolás és a csomagolás előállítási területre történő korlátozásával továbbá maguk a termelők vagy a megfelelő készségekkel rendelkező és az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” sajátos jellemzőit és minőségét ismerő emberek is el tudják végezni ezt az eljárást. Ez biztosítja az eredeti termékminőség megőrzését a feldarabolást és a csomagolást követően is.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az érlelési szakaszt követően valamennyi sonkát az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállítási területén mindenhol ugyanolyan együttes védjegy, valamint az előállító számkódjának beégetésével jelölnék meg. Az együttes védjegy alább látható:



Amikor a terméket egészben vagy bármilyen kiszerezésben forgalomba hozzák, a terméken fel kell tüntetni az együttes védjegyet és az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” feliratot is.

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” feliratot egyértelműen olvasható, kitörölhetetlen módon kell feltüntetni, és a karakterek típusának és színének eléggé nagyoknak és kiemeltnek kell lenniük ahhoz, hogy kitűnjenek a többi jelzés közül.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállítására során felhasználandó nyersanyag a termék előállítási területén és a következő horvát megyékben állítható elő: Gorski Kotar (kizárólag a szárazföldi területek), Karlovac, Sziszek-Moslavina, Zágráb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Muraköz, Virovitica-Drávamente, Požega-Szlávia, Slavonki Brod-Szávamente, Eszék-Baranya és Vukovár-Szerém.

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállítási területe az Isztria-félsziget területét foglalja magában a szigetek kivételével.

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállítási területének földrajzi határa Isztria és Tengermellék-Hegyvidék megyék határánál, a Stupova-öbölnél kezdődik, és északi irányban folytatódik ezen határ mentén a Szlovén Köztársaság határáig.

A határ ezt követően nyugat felé haladva belép a Szlovén Köztársaság területére, Ravni Kot déli oldalán elhaladva Vincarija felett északnyugat felé folytatódik, és mielőtt egészen Glavičorkáig érne délen, röviden nyugat felé veszi az irányt, majd ismét északnyugati irányban folytatódik Lipicáig, elérve Mala Vratát. Itt a határ Jelovščina irányában nyugat felé fordul, majd egészen Blažinov Vrh-ig délnyugati irányban folytatódik, ahol élesen nyugat felé fordul, Stružnjak és Gnojín északi oldalán elhaladva, mielőtt délnyugat felé fordulva elérné a Jelovice-Podgorje utat. Ezt követően északnyugati irányban Podgorjén keresztül követi ezt az utat, délen Praproče és Črnotiče mellett. Ezt követően az utat Kastelec északi részéig követi, ahol Sočerb előtt a szlovén/olasz határ felé fordul.

A határ ezt követően nyugati irányban követi a szlovén/olasz határt, mielőtt San Bartolomeo partjához érne, ahol a tengerpart mellett délkeleti irányban haladva visszatér a Stupova-öbölnél található kiindulási pontig.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Az Isztria-félsziget éghajlata főként mediterrán, amely a szárazföld felé haladva fokozatosan kontinentális éghajlatra változik. Mindkét éghajlatra gyakori szelek jellemzők, amelyek télen északról és keletről fújnak. A téli szelek ilyen módon való eloszlása hasznos a sonka előállítása szempontjából, ami pontosan az év ezen időszakában kezdődik (szász és szárítás). Különösen előnyös ilyen szempontból a bőra, az Učka-hegység irányából érkező erős észak-keleti szél, amely a szárazföld felől a tenger felé fúj. Ennek köszönhetően az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” füstölés nélkül, pusztán levegőn is szárítható, ami jelentős hatással van az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” más szárított sonkákhoz viszonyított minőségére és egyediségére.

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” híres, egyedi íze nem csupán az éghajlatnak, hanem az isztriai gazdálkodók több nemzedéken átívelő tapasztalatának és képzettségének is köszönhető.

A sertéseket hagyományosan több mint egy évig nevelték, és különféle olyan takarmányokkal etették, amelyek a gazdaságokban az év különböző időszakaiban rendelkezésre álltak: lóherével és lucernával, takarmánytökkel, káposztával, takarmányrépával, tejsavóval, főtt burgonyával stb. A régen kialakult isztriai módszer egyik sajátossága a sóból és egy vagy több fűszerből (fekete bors, fokhagyma, babérlevél, rozsmaring) álló száraz pác összetétele. A másik a comb és a hasított féltest elválasztásának, illetve a sonka formázásának és feldolgozásának a módszere. A sonka levágásának hagyományos és igen egyedi módszere például abból az időből maradt fenn, amikor a vidéki háztartásoknak a lehető legtöbb zsírszövetből kellett zsírt kinyerniük, hogy azt ilyen módon konzerválják későbbi felhasználásra. Ezért a hagyományos recept szerint az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” elkészítésének első szakaszában minden bőrt és bőr alatti zsírt eltávolítanak a friss sonkáról, ami ritka, sőt szinte egyedülálló ahhoz képest, ahogyan a szárított sonka más területeken készül. A levágási eljárás további sajátossága, hogy a medencecsontokat nem távolítják el, így több hús marad a sonkán, és így az nagyobb méretű lesz.

Az isztriai sonka-előállítás évszázados múltra tekint vissza, és ez idő alatt folyamatosan fejlődtek a hagyományos előállítási módszerek. Az eddig talált legrégebbi isztriai szöveg, amely kifejezetten megemlíti a szárított sonkát, 1580-ból származik, amikor Roč település glagolita írással készült irataiban feljegyezték, hogy többek között szárított sonkát is rendeltek az előjáró esküvőjére (Dražen Vlahov: „*Knjiga računa općine Roč*” (1566–1628), Pazini Állami Levéltár, Pazin, 2009, 102–103. o.). Pár évvel később, 1594-ben szintén Roč településen rendeltek szárított sonkát, és tálalták fel azt a rašpori kapitány (Észak-Isztria velencei részének kormányzója) és kísérei ebédjén, a Szent Marina-ünnepségen (uo., 110–111. o.). Egy 1612. évi feljegyzésben a következő szerepel: „négy száz uszkók söpört végig Učkán ... Az uszkókok sok szarvasmarhát, rengeteg sajtot, szárított sonkát, bort és más élelmet raboltak” (Miroslav Bertosa: „*Istra: doba Venecije*”, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula, 1995, p. 318. o.). Egy 1810-es dokumentum tanúsága szerint minden húsféle közül a legdrágább a szózott sertéshús – a sonka és a szalonna (Nevio Šettó: „*Napoleon u Istri*”, IKK Grozd, Pula, 1989, 54., 100., 112., 116., 139., 141. o.).

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” Manžan, Nova Vas és Bertoki városok gazdaságaiban való előállításának hagyományát Stanislav Renčelj írja le „*Suhe mesnine narodne posebnosti*” című könyvében (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, 169., 209., 211. o.).

5.2. A termék sajátosságai

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” egyedisége elsősorban három tényezőn múlik: a nyersanyagon, a hagyományos előállítási technológián és a termék érzékszervi tulajdonságain.

A nyersanyag sajátos jellemzői tisztavérű sertésfajták ellenőrzött tenyésztésének köszönhetőek, amelyeket hosszú hizlalás során különleges követelményeknek megfelelően etetnek, amíg átlagos tömegük meg nem haladja a 160 kg-ot. Nehéz sertésekre van szükség a vágásnál, mert így lehet nagy tömegű friss sonkához jutni; amely az előállítási eljárás sajátosságai miatt jelentős mennyiségű vizet veszít a szárítási és érlelési szakaszban.

A hagyományos előállítási módszer szerint a sonka levágásakor a medencecsontokat (*os ilium*, *os pubis* és *os ischii*) rajta hagyják, ami más térségekben nem jellemző szárított sonka előállítása során. Különlegesség, hogy miután a sonkát levágják és lekerekítik, a combcsontfej (*caput femoris* – a combcsont vége) rejtve marad, míg más szárított sonkáknál a belső-középső részen látható, így adva a főbb vizuális jegyek egyikét. Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” esetében a combcsontfej azért nem látszik, mert a medencecsonton (*acetabulum*) belül marad.

A sonka levágása során továbbá teljesen szokatlan technika, hogy a teljes felületről – egészen a húsig – eltávolítják a bőrt és a bőr alatti zsírt. A levágott sonkát szárazon pácolják tengeri sóval, valamint bors, fokhagyma, babérlevél és rozmaring hozzáadásával. Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállítási módjában újabb megkülönböztető jegyet jelent, hogy a sózás során ennyi fűszerezéssel pácolják a sonkát. A bőr eltávolítása amellett, hogy más sonkákhöz képest valamivel erőteljesebb kiszáradáshoz (tömegvesztéshez) vezet, egy további sajátos tulajdonságot is eredményez; a sonka külső felületén penészréteg alakul ki.

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” egyedi érzékszervi tulajdonságai elsősorban külső megjelenésében azonosíthatók, ugyanis nincs rajta bőr és bőr alatti zsír, viszont rajta van a medencecsont, amely szokatlanul hosszúkas alakot eredményez, továbbá a sonka felületén különböző nagyságú penészfoltok találhatóak.

A végtermékre egyedi zamat, enyhe, kismértékben sós íz, egységes rózsaszín-vörös szín és az izomszövet étvágygerjesztő állaga jellemző. A termék nem tartalmaz adalékanyagokat, mivel hagyományos módszerrel állítják elő.

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

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” és az isztriai térség közötti kapcsolat a kedvező természeti körülményeknek köszönhető: télen nincs szélsőséges hideg, a levegőt pedig gyakori szelek hűtik és teszik szárazzá, ami ideális körülményeket teremt a sonka természetes szárításához. A kezdettől fogva érvényesülő alacsony hőmérséklet és a relatív páratartalom fokozatos csökkenése biztosítja a sonka rendszeres szárítását. Ezért a sonka sózására (az előállítás első szakaszára) kizárólag október 15. és március 20. között kerülhet sor. Ez a hagyományos előállítási módszer egyik oszlopa.

Ezek az éghajlati adottságok ideális környezetet jelentenek a füstölés nélkül, csak levegőn szárított, hagyományos „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállításához, és ezzel jelentősen befolyásolják annak minőségét és egyediségét más szárított sonkákhöz képest.

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” jellegzetes tulajdonságai az isztriai vidéki közösség kulturális örökségének, azaz az isztriai gazdálkodók több nemzedéken átívelő tapasztalatának és képzettségének is köszönhetőek. Hagyományosan az isztriai gazdálkodók csak olyan, nagyon nagy tömegű (több mint 160 kg-os) sertésekből készítettek szárított sonkát, amelyeket lóherével, lucernával, takarmánytökkel, káposztával, takarmányrépával, tejsavóval, főtt burgonyával stb. etettek.

A sonka levágásának az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” előállításánál alkalmazott módszere abból az időből maradt fenn, amikor a vidéki háztartásoknak a lehető legtöbb zsírt kellett kinyerniük és későbbi felhasználásra tartósítaniuk. Ezért a hagyományos recept szerint az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” elkészítésének első szakaszában minden bőrt és bőr alatti zsírt eltávolítanak a friss sonkáról, csak a tiszta húst hagyva; ami ritka, sőt szinte egyedülálló ahhoz képest, ahogyan a szárított sonka más területeken készül, ahol általában a sonkát a bőrével együtt szárítják ki. Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” másik jellegzetessége a sonka levágásának hagyományos módja, amelynek során a sonkán rajtahagyják a medencecsontokat, amelynek következtében az mindig nagyobb és súlyosabb, mint a más régiókban előállított szárított sonkák.

A sonka bőr és bőr alatti zsír nélkül történő szárítása révén az izomszövet teljes felülete közvetlenül ki van téve a levegőnek, és az érlelési szakasz során penészszerűen képződik rajta; ennek következtében az érlelési folyamat némileg eltérően zajlik le, és a későbbiekben így alakulnak ki az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” jellegzetes érzékszervi tulajdonságai.

Az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zamatának és ízének egyediségét továbbá a száraz páchoz hozzáadott különféle fűszerek határozzák meg. A fűszereknek az „Istarski pršut”/„Istrski pršut” zamatára gyakorolt hatása igen fontos, ugyanis a fűszerek más szárított sonkáktól eltérően a sonka teljes felületével közvetlenül érintkeznek, így ízük könnyebben és mélyebben bejut a sonka valamennyi részébe.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRSUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pr%C5%A1ut-Istrski%20pr%C5%A1ut.pdf>

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU