



Tartalom

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2015/C 281/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.7563 – CommScope/TE BNS) ⁽¹⁾ 1

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2015/C 281/02 Euroátváltási árfolyamok 2

2015/C 281/03 Bizottsági közlemény az állami támogatás visszatérítésére 28 tagállamban 2015. szeptember 1. után alkalmazandó aktuális kamatlábakról és referencia-/leszámítolási kamatlábakról (Közzétéve a 2004. április 21-i 794/2004/EK bizottsági rendelet [HL L 140., 2004.4.30., 1. o.] 10. cikkének megfelelően) 3

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2015/C 281/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7707 – Cinven/Synlab) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	4
2015/C 281/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7730 – Acticall/Sitel) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
2015/C 281/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7755 – Mahindra/MHI/MAM) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	6
2015/C 281/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7637 – Liberty Global / BASE Belgium) ⁽¹⁾	7

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2015/C 281/08	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	8
2015/C 281/09	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	12

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám: M.7563 – CommScope/TE BNS)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2015/C 281/01)

22/06/2015. június 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 32015M7563 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. augusztus 25.

(2015/C 281/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,1506	CAD	Kanadai dollár	1,5181
JPY	Japán yen	137,84	HKD	Hongkongi dollár	8,9182
DKK	Dán korona	7,4635	NZD	Új-zélandi dollár	1,7596
GBP	Angol font	0,72900	SGD	Szingapúri dollár	1,6084
SEK	Svéd korona	9,5653	KRW	Dél-Koreai won	1 356,95
CHF	Svájci frank	1,0834	ZAR	Dél-Afrikai rand	15,0211
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,3786
NOK	Norvég korona	9,3885	HRK	Horvát kuna	7,5553
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	16 146,48
CZK	Cseh korona	27,109	MYR	Maláj ringgit	4,8489
HUF	Magyar forint	312,31	PHP	Fülöp-szigeteki peso	53,624
PLN	Lengyel zloty	4,2242	RUB	Orosz rubel	79,6550
RON	Román lej	4,4328	THB	Thaiföldi baht	40,888
TRY	Török líra	3,3606	BRL	Brazil real	4,0621
AUD	Ausztrál dollár	1,5937	MXN	Mexikói peso	19,5343
			INR	Indiai rúpia	76,0504

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

Bizottsági közlemény az állami támogatás visszatérítésére 28 tagállamban 2015. szeptember 1. után alkalmazandó aktuális kamatlábokról és referencia-/leszámítolási kamatlábokról

(Közzétéve a 2004. április 21-i 794/2004/EK bizottsági rendelet [HL L 140., 2004.4.30., 1. o.] 10. cikkének megfelelően)

(2015/C 281/03)

Az alapkamatlábak kiszámítása a referencia-kamatláb és a leszámítolási kamatláb megállapítási módjának módosításáról szóló bizottsági közleménynek (HL C 14., 2008.1.19., 6. o.) megfelelően történt. A referencia-kamatláb alkalmazásától függően az e közleményben meghatározott megfelelő kamatfelárat még hozzá kell adni az alapkamatlábhoz. A leszámítolási kamatláb esetében ez azt jelenti, hogy 100 bázispontos kamatfelárral kell növelni az alapkamatlábat. A 794/2004/EK rendelet módosításáról szóló, 2008. január 30-i 271/2008/EK bizottsági rendelet kimondja, hogy amennyiben külön határozat másképpen nem rendelkezik, a visszatérítési kamatlábat szintén úgy kell kiszámolni, hogy 100 bázisponttal kell növelni kell az alapkamatlábat.

Módosított kamatlábak félkövéren szedve.

Az előző táblázat a HL C 231., 2015.7.15. szám 5. oldalán jelent meg

Alkalmazás kezdete	Alkalmazás vége	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2015.9.1.	...	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,29	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,53	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,17	0,17	0,17	1,02
2015.8.1.	2015.8.31.	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,24	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,80	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,13	0,17	0,17	1,02
2015.7.1.	2015.7.31.	0,22	0,22	1,85	0,22	0,52	0,22	0,24	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	1,80	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	-0,07	0,22	0,22	1,02
2015.6.1.	2015.6.30.	0,22	0,22	2,18	0,22	0,52	0,22	0,17	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	2,21	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	0,00	0,22	0,22	1,02
2015.5.1.	2015.5.31.	0,26	0,26	2,18	0,26	0,52	0,26	0,27	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	1,58	2,21	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	2,16	0,26	2,04	0,13	0,26	0,26	1,02
2015.4.1.	2015.4.30.	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,42	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,23	0,34	0,34	1,02
2015.3.1.	2015.3.31.	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,33	0,34	0,34	1,02
2015.1.1.	2015.2.28.	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,63	0,46	0,34	0,34	1,02

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.7707 – Cinven/Synlab)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2015/C 281/04)

1. 2015. augusztus 17-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Cinven Capital Management (V) General Partner Limited (a továbbiakban: Cinven, Guernsey) 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 Synlab Holding GmbH (a továbbiakban: Synlab, Németország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Cinven esetében: magántőke-kezelő vállalkozás, amely befektetési alapok részére nyújt befektetéskezelési szolgáltatásokat,
 - a Synlab esetében: humán- és állatgyógyászattal kapcsolatos labordiagnosztikai szolgáltatások és környezetelemzési szolgáltatások páneurópai nyújtója.
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.7707 – Cinven/Synlab 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.7730 – Acticall/Sitel)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2015/C 281/05)

1. 2015. augusztus 14-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Groupe Acticall S.A. (a továbbiakban: Acticall, Luxemburg) 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 Sitel Worldwide Corporation (a továbbiakban: Sitel, Egyesült Államok) vállalkozás felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - az Acticall esetében: ügyfélkapcsolat-kezelésre (CRM) szakosodott, integrált szolgáltatásokat nyújtó csoport, amelynek tevékenységi köre többek között az ügyfélszolgálati központokhoz érkező hívások kezelésére, ügyfélkapcsolati tanácsadásra, digitális CRM-tanácsadásra és CRM-mel kapcsolatos képzésekre terjed ki. Az Acticall fő részvényese a Creadev S.A.S. magántőke-társaság,
 - a Sitel esetében: ügyfél-támogatási szolgáltatások kiszervezése ügyfélszolgálati központokon keresztül, teljes körű szolgáltatásnyújtás, amely magában foglalja az ügyfélszolgálati szolgáltatásokat, az ügyfélszerzést és a műszaki ügyféltámogatást. A Sitel fő részvényese a kanadai Onex Corporation diverzifikált társaság.
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.7730 – Acticall/Sitel 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.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.7755 – Mahindra/MHI/MAM)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2015/C 281/06)

1. 2015. augusztus 19-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Mitsubishi Heavy Industries Ltd. (a továbbiakban: MHI, Japán) és a Mahindra & Mahindra Limited (a továbbiakban: Mahindra, India) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Mitsubishi Agricultural Machinery Co. Ltd. (a továbbiakban: MAM, Japán) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - az MHI esetében: elektromos és elektronikai berendezések tervezése, gyártása és értékesítése,
 - a Mahindra esetében: haszongépjárművek és mezőgazdasági berendezések gyártása és értékesítése,
 - a MAM esetében: mezőgazdasági berendezések gyártása és értékesítése.
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 a M.7755 – Mahindra/MHI/MAM hivatkozási szám feltüntetésével lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
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.7637 – Liberty Global / BASE Belgium)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2015/C 281/07)

1. 2015. augusztus 17-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Liberty Global plc (Egyesült Királyság) irányítása alá tartozó Telenet Group Holding NV (a továbbiakban: Telenet, Belgium) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján kizárólagos irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a BASE Company NV (a továbbiakban: BASE, Belgium), felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Telenet esetében: a Telenet Belgiumban működő kábelszolgáltató, tevékenységének középpontjában a vezetékesinternet-, vezetékestelefon-, valamint kábeltelevíziós szolgáltatás nyújtása áll ügyfelei számára Flandria-szerte, valamint Brüsszel egyes részein. Ezenkívül fizetős televíziócsatornákat és lekérhető videoszolgáltatásokat (Video-On-Demand, VOD) is üzemeltet. A Telenet belgiami virtuális mobilhálózat-üzemeltetőként mobil távközlési szolgáltatásokat is nyújt, valamint professzionális kommunikációs szolgáltatásokat kínál Belgiumban és Luxemburgban letelepedett vállalkozások számára,
 - a BASE esetében: a BASE mobilhálózat-üzemeltetőként mobil távközlési szolgáltatásokat nyújt, valamint virtuális mobilhálózat-üzemeltető számára nagykereskedelmi hozzáférést biztosít hálózatához Belgiumban.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.
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.7637 – Liberty Global / BASE Belgium hivatkozási szám feltüntetésével lehet eljuttatni az Európai Bizottsághoz faxon (faxszám: +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).

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 281/08)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„TERNERA DE ALISTE”

EU-szám: ES-PGI-0005-01134 – 29.07.2013

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Ternera de Aliste”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

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

3.1. *A termék típusa*

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A földrajzi terület hagyományos takarmányozási és nevelési módszereivel nevelt, a terület adottságaihoz alkalmazkodott húscélú szarvasmarhafajták fiatal, 8–12 hónapos korban levágott példányainak húsa.

A termelési rendszernek megfelelően az állatok alábbi típusai különböztethetők meg:

— Szopós borjú: születésüktől istállózásban tartott és levágásukig nem elválasztott állatok húsa.

— Legeltetett borjú: anyatejen és a terület legelőin nevelkedett, majd levágásukig istállózásban tartott állatok húsa.

Az oltalom alatt álló friss, szilárd állagú és enyhén nedves hús jellemzője az izomzatban egyenletesen elszórt gyöngyházfehér színű faggyú. Organoleptikus szempontból nagyon puha, lédús, enyhe, finom, nem túl erőteljes ízű és illatú hús, ami szinte elolvad a szájban.

A húst legalább 4 napig kell érlelni.

A vágott testek hússzávi kategóriája: E, U, R, O, faggyúborítottsági szintjük a hímeknél 2, 3, a nőtényeknél 2, 3, 4. Színük eltérő annak megfelelően, hogy milyen típusú állatból származnak: a szopós borjak húsa halvány rózsaszín, a szabadtartásban tartott borjaké rózsaszíntől vörösig terjedhet.

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

A nőtény tenyészállatokat vegyes, istállózó-legeltető rendszerben, hagyományos jellegű kis gazdaságokban nevelik, ahol naponta kihajtják őket a legelőre. Takarmányozásuk a terület természeti erőforrásainak felhasználásán alapul, amelyeket a szűkös időszakokban mezei szénával, gyökérzöldségekkel és más helyi mezőgazdasági termékekkel egészítenek ki. A laktációs időszak alatt étrendjükön szerepel még a gazdaság által termesztett gabona és hüvelyesek.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A fejlődés során két tartási típus létezett egymás mellett, amelyek idővel egyre jobban elkülönültek egymástól:

Szopós borjú: az alapvető takarmányozási forma az anyaállat által termelt tej fogyasztása, amelyet kiegészítenek a gazdaságok által előállított különböző zöldtakarmányokkal és koncentrátumokkal. A borjakat levágásukig nem választják el. Az első szopást követően a borjakat egy erre szolgáló, megfelelő környezetű helyre viszik, ettől kezdve istállózó tartásban vannak és az anyaállatok közvetlenül szoptatják őket. A bendő fejlesztése és a takarmányozás koncentrátumokkal való kiegészítésének megkönnyítése céljából egy hónapos korukban már szénát is fogyaszthatnak.

Szabadtartásban tartott borjú: fejlődésének két szakasza különböztethető meg, az elsőt a legelőn, a másodikat az istállóban tölti.

- Az első időszakot a borjak anyjukkal töltik a legelőn és anyatejjel táplálkoznak. A borjú optimális fejlődésének biztosítása érdekében, valamint hogy az elválasztás után jobban alkalmazkodjon a koncentrátumokon alapuló takarmányhoz, három hónapos korától kezdve koncentrátumot tartalmazó speciális vályúkat helyeznek ki a legelőre. A legelőn töltött időszak függ az éghajlati tényezőktől és a természeti erőforrások elérhetőségétől. Minimális időtartama 5 hónap.
- A második időszakban az állatokat istállózással tartják és levágásukig zöldtakarmánnyal, gabonaszalmával és koncentrátumokkal etetik.

Csak növényi eredetű és olyan takarmányok használhatók, amelyek összetételében a gabonafélék vannak túlsúlyban (a mennyiségi összetétel legalább 60 %-át kell képviselniük), ezek azonban nem haladhatják meg az éves szárazanyag 50 %-át. Tilos olyan termékek használata, amelyek megzavarhatják az állatok normális növekedési ritmusát és fejlődését.

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

Az oltalom alatt álló állatok születése, nevelése és hizlalása levágásukig a meghatározott földrajzi területen megy végbe.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A terméket adagokban, filézve vagy darabolva lehet forgalmazni, feltéve hogy ezeket a műveleteket ellenőrzött szakemberek végzik.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Szállítás előtt a húsdarabokon, valamint a filézett vagy darabolt adagok csomagolásán címkét kell elhelyezni, amelyen szerepelnie kell az egymással kapcsolatban álló „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” és „Ternera de Aliste”, megjegyzéseknek, az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logójának és az oltalom alatt álló földrajzi jelzés európai lógójának is.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az előállítási területet a Zamora tartomány nyugati részén található Aliste, Sayago és Sanabria kerületek alkotják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület és a „Ternera de Aliste” közötti kapcsolat a termék meghatározott minőségén és hírnevén alapul.

Fizikai jellemzők

Aliste, Sayago és Sanabria kerületeket főként kevéssé szabdalt, enyhén hullámzó felszínű 600 méter feletti fennsíkok alkotják. A területre jellemző, gránitra, metamorfikus sziklákra és palára rakódott talajfajta a paleozoikum alapközetéből származnak, csekély mélységűek, kevéssé vízmegtartók és erősen savasak, így „gyenge talajnak” minősülnek. A terület nem alkalmas magas hozamú kultúrák termesztésére, ezért legelőként hasznosítják.

A régió éghajlata, a meredek lejtők és a hegyvonulatok magasságának, elhelyezkedésének és fekvésének megfelelően, változó. Az éves átlagos csapadékmennyiség a Sierra Segundera csúcsain lehulló 2 000 mm és a keleti határterületeken mért 600 mm között változik. Ez a csapadékmennyiség kedvezően befolyásolja a legelők és rétek növénytakarójának fejlődését.

Természeti tényezők

A területen legelők és bozótosok váltakoznak, az előbbiben a pázsitfűfélék (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* y *Bromus*) és a hüvelyesek dominálnak. Zamora nyugati területének több mint 4/5-ét spontán vegetáció borítja, amelyet főleg fekete tölgyből és magyaltölgyből álló bozótosok alkotnak. Ugyancsak gyakori a fenyér (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* és *Calluna vulgaris*), a balzsamos szuhar (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), a seprűzanót, a kárdi és az aranyeső. A szinte érintetlen környezet lehetővé tette különböző, nem túl nitrogénkedvelő, némileg száraz és zord legelők kialakulását, amelyek változatos táplálékot biztosítanak az állatállomány számára.

A földrajzi terület mindig az ibériai farkas (*Canis lupus signatus*) természetes lakóhelye volt, és ma is az. Európában jelenleg itt található a fajta legnépesebb populációjával rendelkező természetes rezervátuma. A farkas jelenléte rendkívül jelentős a borjak nevelése szempontjából, mivel a farkassal való együttélés miatt az állattenyésztőknek be kellett látniuk, hogy ha nem akarják elveszíteni a szaporulatot, meg kell védeniük állataikat. Így elkerülhették a család költségvetésének összeomlását is, mivel bevételeik szinte kizárólag a borjak eladásából származtak. Ezért ellene a tehének az istállóban és a borjút is a farkastól biztonságban, mindig istállózásban tartják.

Történelmi és emberi tényezők

A Zamora nyugati részén elterülő hátrányos helyzetű kerületeket évszázadokon keresztül háttérbe szorították. Ahhoz, hogy a szegényes forrásokhoz hozzájuthassanak, szükség volt a lakosság összetartására és a környezethez való alkalmazkodására. Ennek eredményeként jött létre a gyakorlatilag létfenntartó gazdálkodásuk. A silány talajok és a mezőgazdasági művelés nehézségei miatt az állattenyésztés volt az elsőrendű gazdasági forrás. Ugyancsak e nehézségek miatt a kis családi gazdaságok kénytelenek voltak a legelőket az állattenyésztés céljaira jobban hasznosítani. A szarvasmarha állomány kettős szerepet játszott: munkaerő is volt és a családi költségvetést is kiegészítette. Mint ilyen, két alapvető funkciót látott el: az általa termelt tej táplálékul szolgált és a borjak értékesítése gazdasági forrást jelentett.

A földrajzi terület fizikai sajátossága, természeti és történelmi/emberi tényezői olyan hagyományos tenyésztési rendszert határoznak meg, amelyre jellemző a különböző típusú legelők és természeti források állattenyésztési célokra történő felhasználása számos kisméretű, szarvasmarha tenyésztő gazdaság létrehozásával, amelyekben a nőstény tenyészállatokat vegyes, istállózó-legeltető rendszerben tartják. Ezekben a gazdaságokban, szükségleteiknek megfelelően, hagyományosan két állattartási forma létezett egymás mellett. Szopósborjút akkor állítottak elő, ha az igények minimális mértékűek voltak, legeltetett borjút pedig akkor, amikor a tehénre, mint munkaeszközre vagy mint a család igényeinek megfelelő tejtermelőre volt szükség. Ezek az elődöktől örökölt, az állattartók gondoskodása és megfelelő kezelése alatt álló gazdaságok a tehén-borjú-természeti környezet különleges szimbiózisai, ahol aprólékos, kézi módszerekkel biztosítanak pontosan annyi figyelmet a közösségnek és az egyedeknek, amennyit minden egyes példány igényel.

A termék különleges tulajdonságai

A sajátos, nagyrészt a borjú anyatejen alapuló tartásának és a nagyon fiatal korban történő levágásának eredménye a különleges és megkülönböztető jegyekkel rendelkező hús, amelyre a szopós borjú esetében jellemző halvány rózsaszín színe, a legeltetett borjúnál ez rózsaszínű ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), finom íze és nagyra értékelt szaftossága (12,2 % főzési veszteség 100 °C-on), omlóssága (3,31-3,71 kg/cm², állománymérés a Warner-Bratzler szonda alkalmazásával), gyöngyházfehér faggyúja és szilárd állaga.

A Ternera de Aliste hújának jellegzetes színe a borjak istállózásos tartásának és korai leölésének köszönhető. Ez utóbbi miatt az izmokban alacsony a mioglobin koncentrációja (2,8-3,2 mg/gr hús) és az izomban kevesebb a vörös szál, mint a fehér; ennek eredménye a szopós borjú halvány rózsaszín és a legeltetett borjú valamivel erőteljesebb rózsaszín színe, ez utóbbi annak köszönhető, hogy ezek a borjak életük első szakaszát a mezőn töltik és leölésüket is későbbre hagyják.

A Ternera de Aliste hús jellegzetes omlóssága a borjak korai levágására és az istállózó tartására visszavezethető izomtónus csökkenésnek köszönhető; mindkét tényező szerepet játszik abban, hogy ezekben a húsokban a kollagén főzéskor kevésbé stabil.

Az istállózás, a magas energiatartalmú diéták és a fiatal korban történő levágás eredménye a Ternera de Aliste hújának jellegzetes szaftossága, ami elősegíti a hús gyors érését. Ez viszont azt jelenti, hogy az izom magas fehérjetartalma kiváló vízvisszatartó képességet eredményez, következésképpen rágáskor nagyobb mennyiségű lé szabadul fel, amit a termék alacsony keménységi és faggyúsági foka is elősegít.

A Ternera de Aliste húsának jellegzetesen zamatos íze az állatok anyatejen való tartásának köszönhető, hiszen a tej tartalmazza az íz előfutárait, a hosszú és közepes lánchosszúságú zsírsavakat. Ezek a tényezők – amint az is, hogy a nagyon fiatal korban levágott állatok emésztőrendszere még fejletlen – megakadályozzák a zsírsavak emésztésének anyagcsere-folyamatait, így azok közvetlenül a hús jellegzetes ízeért felelős lipidfrakcióba integrálódnak.

Hírnév

A nagyon gondos termelési rendszer és a területen hagyományos takarmányozási és állattartási módszerek alkalmazásának eredménye a nagyra értékelt, különleges tulajdonságokkal rendelkező termék, amely jelentős gasztronómiai hírnévre tett szert.

A „Ternera de Aliste” hús egyedülálló minőségével elnyerte a fogyasztók elismerését, akik más húsokkal szemben ezt részesítik előnyben. Számos történelmi dokumentum támasztja alá a hús hírnevét, mint például a Zamora tartomány tájékoztató hírleveleiben megjelent írások, vagy az *El correo de Zamora* újság 1976. februári cikke, amely a szóban forgó hús tulajdonságait egekig magasztalva olyan jelzőket és utalásokat használ, mint „lédús és puha”, „nagyon-nagyon finom”, „a legjobb hús a világon”, „nem találni hozzá hasonló húst” vagy „egész Spanyolországban nem létezik hasonló borjúhús”.

Számos referencia található a médiában: a helyi és regionális újságokban, a szaksajtóban (*Eurocarne, Cárnica 2.000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero stb.*) és a helyi és országos televíziók és rádiók tájékoztató műsoraiban.

A „Ternera de Aliste” hús nem hiányzik a szakácskönyvekből vagy a gasztronómiai folyóiratokból sem. Példaként említhető a Bon Vivant kiadó *„Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin”* c. kiadványa (2008) (Séfek titkai: 50 Michelin-csillag technikai és trükkjei), Ferrán Adriá előszavával, vagy a Crónica de Guadalajara kiadványban megjelent *„Bocato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste”* (Bocato di Cardinale: Utazás a tíz legcsodálatosabb étel nyomában: Ternera de Aliste) című cikk.

A „Ternera de Aliste” hús híre és hírneve nagyrészt annak a széles körű kulináris hagyománynak köszönhető, amely már évekkel ezelőtt megjelent több spanyolországi étterem étlapján, különösen Kasztília és Leónban. Említést érdemelnek a Ternera de Aliste Napok elnevezésű találkozó legutóbbi, a Parador Nacional de los Condes de Alba de Aliste de Zamora luxushotelban *„Spanyolország termékeinek gasztronómiai bemutatója. Eredettel rendelkező húsok”* címen meghirdetett általános jellegű üléseinek keretében tartott rendezvényei.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

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

(2015/C 281/09)

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

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„EICHSFELDER FELDGIEKER”/„EICHSFELDER FELDKIEKER”

EU-szám: DE-PGI-0105-01281-21.11.2014

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Név: Fleischer-Innung Nordthüringen

Cím: Lutherstraße 7, 37327 Leinefelde-Worbis

Jogos érdek:

A 39 húsfeldolgozó üzemet tömörítő Fleischer-Innung Nordthüringen az „Eichsfelder Feldgieker”/„Eichsfelder Feldkieker” gyártóinak 90 %-át képviseli az Eichsfeld tübingi részén, amely a meghatározott földrajzi terület jelentős részét magában foglalja.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb (ellenőrző szerv)

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

5.1. Húsrészek – hús

A „húsrészek” szót a teljes szövegben a „hús” szóval kell felváltani. A „húsrészek” szó „hús” szóval történő felváltása nem jelent lényegi módosítást. Célja mindössze annak a félreértésnek a megelőzése, miszerint a felhasznált húst bizonyos módon kellene feldarabolni. Ilyen kikötésről nincs szó, és a kolbász előállításának esetében ennek nem is lenne értelme.

Az egyes szövegrészek további változtatásai, az egységes dokumentum adott pontjaira való hivatkozással:

5.2. Az egységes dokumentum 3.2. pontja – „A termék leírása”:

Törölni kell a „Kémiai jellemzők” rovatban szereplő, a zsírtartalomra vonatkozó szövegrészt („zsírtartalom legfeljebb kb. 35 % az érelet áruban”).

Indoklás:

A termék-leírásban a legnagyobb zsírtartalommal kapcsolatban (nevezetesen 35 %) eddig szereplő előírás nem felel meg a Fleischer-Innung Nordthüringen területén tevékenykedő termelők igazolható és állandó előállítási szokásainak.

A zsírtartalomra vonatkozó előírás teljes elhagyása szakmailag is indokolt, mivel a relatív zsírtartalom a nedvességvesztéssel arányosan nő, és a zsírtartalom a hosszabb ideig érlelt nyerskolbászok esetében általában nem képvisel minőségi kritériumot. Így ez a lépés sem a termék jellegzetes objektív ismertetőjegyeire, sem a hírnevére nem gyakorol kedvezőtlen hatást.

5.3. Az egységes dokumentum 5. pontja – „Kapcsolat a földrajzi területtel”:

A „Termék sajátosságai” alrovatban az „Objektív jellemzők” cím alatt szereplő

Az „Eichsfelder Feldgieker” gyártói saját maguk vágják le az állatokat, vagy a heiligenstadti székhelyen található regionális vágóhídról szerzik be a vágóállatokat rendszerint bérvágás útján. A heiligenstadti vágóhíd kivételes engedéllyel rendelkezik, valamint egy, az illetékes állategészségügyi hatóság által engedélyezett feldolgozóüzem-hálózat-tal.

szövegrész helyébe a következő szöveg lép:

Az „Eichsfelder Feldgieker” előállításához felhasznált hús kizárólag olyan húsfeldolgozó üzemekből származik, amelyek rendelkeznek meleghús kiszállítására vonatkozó engedéllyel.

Indoklás:

A módosítással megszűnik a heiligenstadti vágóhíd kizárólagos megjelölése, és egyúttal a vágóhidaknak már nem kell feltétlenül a meghatározott földrajzi területen belül lenniük. Az „Eichsfelder Feldgieker” előállításához felhasznált hús ehelyett származhat bármely olyan húsfeldolgozó üzemből, amely rendelkezik meleghús kiszállítására vonatkozó engedéllyel, és be tudja tartani a termék-leírásban meghatározott, gyártástechnológiailag kötött szállítási időket.

5.4. Ellenőrző szerv:

Alsó-Szászország és Hessen szövetségi tartományok tekintetében ki kell egészíteni az illetékes ellenőrző szervek körét:

Alsó-Szászországban:

Név: Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den Landkreis und die Stadt Göttingen (Göttingen Város és Járás Állat-egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Hivatala)

Cím: Walkenmühlenweg 8, 37083 Göttingen

Tel.:

Fax:

E-mail: veterinaeramt@landkreis-goettingen.de

Név: Landkreis Northeim, Fachbereich VII – Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz (Northeim járás, VII. szakigazgatási részleg – Köz- és állategészségügy, fogyasztóvédelem)

Cím: Medenheimer Straße 6/8, 37154 Northeim

Tel.:

Fax:

E-mail: veterinaeramt@landkreis-northeim.de

Hessenben:

Név: Regierungspräsidium Gießen, Standort Wetzlar (Gießeni Tartományi Önkormányzat, wetzlari kirendeltség)

Cím: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar

Tel.:

Fax: 0641-303-2197

E-mail:

Indoklás:

A meghatározott földrajzi terület az Eichsfeld, amely részben Észak-Tübingiában terül el, ugyanakkor Alsó-Szászország és Hessen tartományokra is kiterjed.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„EICHSFELDER FELDGIEKER”/„EICHSFELDER FELDKIEKER”

EU-szám: DE-PGI-0105-01281-21.11.2014

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Eichsfelder Feldgieker”/„Eichsfelder Feldkieker”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

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*

Jellegzetes, enyhén savanykás ízű, jól szeletelhető nyerskolbász.

Sertéshúsból készül jellegzetes fűszerezéssel (elmaradhatatlan a só és az őrölt fehér vagy fekete bors, gyakran koriander), hólyag alakú kolbászbélbe (borjúhólyag, vászonzacskó, kollagén bél) töltve.

A kolbász elkészítéséhez kiváló minőségű és tömör húst használnak fel, amelyet nyújtott hizlalási periódusú és legalább 130 kg vágási tömegű sertésekből nyernek. A felhasznált hús válogatott húsrészekből (színhús, comb, karaj; tömör és kemény zsírrétegű hasa- és hátszalonna) származik. A gyártási eljárás kezdetekor a sertéshúsnak a vágást követően még melegnek kell lennie. A meleg húsfeldolgozás azt jelenti, hogy a nem hűtött hús szállítását a vágást követő legfeljebb két órán belül, feldolgozását pedig legfeljebb négy órán belül lehet elvégezni.

Kémiai jellemzők

— kötőszövetmentes húsfehérje-tartalom (BEFFE) legalább 15 %,

— érlelési súlyvesztés a nyersanyagból: legalább 33 %.

Fizikai jellemzők

- levegőn szárított, jól szeletelhető,
- kíméletes klimatikus érlelés, amelynek időtartama a hólyag átmérőjétől függ,
- évtizedek óta gondozott flórával rendelkező klímakamrák, új klímakamrák esetében a flórát az előírt arúval alakítják ki,
- méret: átmérő: 8–15 cm, hosszúság: 15–30 cm; szeletelt áru esetében: legalább 65 mm átmérőjű bél,
- külső megjelenés: jól szeletelhető, rendszerint körte alakú nyerskolbász, felvágva élénkvoros színű, egyenletes szemcsézetű szalonna és sovány hús részarányal.

Érzékszervi jellemzők

- jellegzetes, intenzíven fűszeres ízárnyalatok, könnyen harapható.

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

Az „Eichsfelder Feldgieker” a hús minőségét illetően meghatározott követelményeknek felel meg. Elkészítéséhez kiváló minőségű és tömör húst használnak fel, amely kizárólag a lehető legnagyobb vágási tömeggel rendelkező, legalább 130 kg tömegű sertésekből nyerhető. E magas hizlalási végtömeg eléréséhez magas stressztűrő képességgel rendelkező honos fajták keresztezett példányait (például a német sertést [Deutsches Landschwein], a német nemes sertést [Deutsches Edelschwein], részben pedig más fajták kandisznóit, kivéve a stresszérzékeny Pietrain fajtát) használják. A kolbászkülönlegességhez a hasított test valamennyi része feldolgozásra kerül, ideértve a legfinomabb nemes részeket is.

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

A megfelelő nyersanyagok kiválasztásától a kolbász érleléséig tartó teljes előállítási folyamatot a meghatározott földrajzi területen kell lefolytatni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Eichsfeld Közép-Németországban található vidék, amely több szövetségi tartomány területére kiterjed. Hozzá tartozik:

- Turingiából: a teljes eichsfeldi járás; az Unstrut-Hainich-i járásból csak Dünwald, Anrode, Katharinenberg és Heyerode települések, valamint a Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Stein közigazgatási társulás,
- Alsó-Szászországból: Göttingen járásból Gieboldehausen települési társulás és Duderstadt település, Radolfshausen települési társulásból csak Seeburg és Seulingen települések; Northheim járásból csak Katlenburg-Lindau település,
- Hessenből: a Werra-Meißner-i járásból csak Witzenhausen település Neuseesen és Werleshausen helységrészei.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai:

Alsó-Szászország délkeleti és Turingia északnyugati részén fekszik az Eichsfeld nevű történelmi táj, amely talajviszonyainak és éghajlatának sajátosságai révén környezetétől jelentősen eltér (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben [Eichsfeldi népi élet], Duderstadt, 1919, 2. oldal, 2. számú melléklet). A kolbászgyártásnak, különösen pedig az „Eichsfelder Feldgieker” gyártásának hosszú, az irodalom által is bizonyított hagyománya van, amit az alábbi, okiratokban fellelhető utalások is igazolnak:

A városi felügyeleti intézkedések során Hilkerodében 1718-ban többek között „3,5 font Feldgiekerért tizennégy jó garast” („vierzehn gute groschen pro 3,5 pfund felt kycker”) fizettek (Wandregister, jelenleg Duderstadti Városi Levéltár).

Ezt követően az „Eichsfelder Feldgieker”-ről egy bernshauseni dokumentációban találunk okirati szintű említést 1724-ben.

A duderstadti városi kincstár számlakönyve szerint a kincstár tizenkét garast fizetett a főesperes és Eichsfeld helytartójának 1744. október 21. és 23. között Duderstadtban tett látogatásakor elfogyasztott „két nagy Feldgieker”-ért („vor zwey grosse feld gücker”).

A duderstadti városi kincstár 1748. évi számlakönyvében nyilvántartják, hogy a főesperes és Eichsfeld helytartójának 1748. november 4-i látogatása során „reggelire és ebédre kolbászt és Feldgiekert szolgáltak fel” („denen bedienten würste und feltgieker zum fruhstück und mittag brodt”).

A reifensteini kolostor gazdasági könyvében, amelyben az „Eichfeldicus Butulus” latin elnevezést használták, 1770 körül az szerepel, hogy a kolbászból „76 fontot szállítottak a mainzi udvarba” (Deutschlands kulinarisches Erbe [Németország kulináris öröksége], Cadolzburg, 1998, 63. o.).

Az Unser Eichsfeld (A mi Eichsfeldünk) című folyóirat 1927-ből és 1937-ből származó számaiban azt olvashatjuk, hogy a „Feldgieker” a 18. században már külföldön is nagy népszerűségnek örvendett. Amint arról a prágai vár 1816-ban elhunyt kapitánya, Joseph Rudolf is beszámolt, a prágai császári udvarban például köszönetnyilvánításként „Feldgieker”-t ajándékoztak.

A „Feldgieker” minőségét Johann Wolfgang von Goethe köreiből is nagyra értékelték. Az egykori színésznő és opera-énekesnő, Karoline Jagemann, akinek szülei Eichsfeld vidékéről származtak, 1793. április 4-én e kolbászról írt Weimarban tartózkodó apjának.

A „Feldkyker” részletes leírása 1844-ből származik. Eszerint a „Feldkyker” vastagbélbe töltött, hosszú nyerskolbász szalonnadarabokkal, amely a nevét állítólag onnan kapta, hogy legnagyobb fajtája a kabátságosabb vagy a vadásztársznyába rejtve kikandikál abból, vagyis a mezőket szemléli. „Feldkyker”-nek mindenekelőtt a kolbász alsó végét nevezik, amely a végbél legvastagabb végének felhasználásával készül. (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844)

A néprajzkutató Wüstefeld 1919-ben így ír (13. oldal): „Mivel az eichsfeldi ember a mindennapi életben is ínycsokor, de az igen híres »Feldgieker« nevű nyerskolbászt nem fogyasztja minden nap, ezért különleges alkalmakkor megengedheti magának e különleges kedvtelést.”

Az „Eichsfelder Feldgieker” készítése során alkalmazott módszer, amely alapján a meleghúst nyerskolbásszá dolgozzák fel, azért gyökeresedett meg, mert megfelel a szóban forgó terület hagyományainak. Az eichsfeldi vidéken még a friss darált húst is hagyományosan meleghúsból állítják elő. Ez a módszer egyébként Németországban tiltott, azonban a húshigiénia vonatkozó német jogszabályokban lefektetett kivétel alapján a régióban megengedettnek minősül. E jogi szabályozás elismeri azt a történelmi fejlődést, miszerint a sertéshúsnak még meleg állapotban való feldolgozása az eichsfeldi vidéken a húsfeldolgozás évszázadok óta ápolt eljárásának számít, amely a mai napig fennmaradt.

A termék sajátosságai:

Objektív jellemzők

A hagyományosan az eichsfeldi vidéken alkalmazott meleghús-feldolgozás a nyerskolbász előállításánál során máshol alig fordul elő (egyébként csupán a hesseni „Ahle Wurst”-nál [öreg kolbásznál] találkozhatunk vele), és az „Eichsfelder Feldgieker” az egyetlen olyan „Feldgieker” fajta, amelynél ezt a módszert alkalmazzák (a „Göttinger Feldgieker”-t nem ezzel a módszerrel készítik). A termék kiemelkedő minőségét a meleghús-feldolgozásnak is köszönheti.

A meleghús a biokémiai folyamatok tekintetében különbözik a hűtött hústól, ezen folyamatok a meleghúsban az állapot levégését bizonyos ideig még hasonlóan az élő szervezetben zajló folyamatokhoz. A biokémiai folyamatokat a magasabb pH-érték, a még meleg állati test sejtjeiben jelenlévő energiahordozó (adenozin-trifoszfát, ATP), valamint ezen energiahordozó és a kontraktilis izomfehérjék, a miozin és az aktin közötti kölcsönhatás idézi elő. A fenti kölcsönhatás miatt a csontváz izomzata eltérő módon viselkedik, a kölcsönhatás az izom rugalmasabb konzisztenciájához vezet és fenntartja azt az állapotot, hogy a csontvázizom két fehérjefrakciója elváljon egymástól. Ez viszont jobb víz- és zsírkötést, és ezáltal előnyösebb feldolgozási jellemzőket eredményez. Technológiai segédanyagok (adalékanyagok) alkalmazása kevésbé szükséges.

Az „Eichsfelder Feldgieker” előállításához felhasznált hús kizárólag olyan húsfeldolgozó üzemekből származik, amelyek rendelkeznek meleghús kiszállítására vonatkozó engedéllyel.

A terméket az Eichsfeld különleges éghajlatának köszönhető kíméletes érlelés, az eichsfeldi húskészítők magas fokú hozzáértése, az átmérőtől függő érlelési idő, valamint a kolbászknál szinte egyáltalán nem jellemző hólyagforma teszi hagyományos regionális specialitássá. A termék különleges ízét az évtizedek óta gondozott flórával rendelkező klímakamráknak (illetve új klímakamrák esetében az előírt árúval bevitt flórának) köszönheti.

Hírnév

Földrajzi eredete alapján a termék különleges hírnévnek örvend. A termék jellegzetes külseje és földrajzi származása között már abból a szempontból is összefüggés áll fenn, hogy a termék a külsejének, azaz annak a jellegzetes formának is köszönheti hírnevét, amelynek Eichsfeldben évszázados hagyománya van. A kolbász formájáról a megkérdezetteknek azonnal Eichsfeld jut eszébe, még az eichsfeldi vidéken túl is, elsősorban Közép-Németország egész területén.

Számos régről származó bizonyíték igazolja, hogy így volt ez a múltban, de az „Eichsfelder Feldgieker” napjainkban is Eichsfeld ismert és kedvelt kulináris kolbászkülönlegességének és nagykövetének számít jóval a régió határain túl is.

Hírnevét ezenkívül az alábbi példák is alátámasztják:

Az irodalomban

Dieter Wagner Unser schönes Eichsfeld (Szép Eichsfeldünk) című művében (Kiadó: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Mecke Kiadó, 2000) a 160. és a 190. oldalon kerül megemlítésre az „Eichsfelder Feldgieker”. E műben az áll, hogy „összehasonlíthatatlan az ízvilága” az eichsfeldi házi vágásból származó termékeknek, amelyekhez a „Feldgieker” is tartozik. A 190. oldalon az „eichsfeldi kolbászok királyának” nevezik az „Eichsfelder Feldgieker”-t.

Sucher és Wurlitzer „Thüringen” (Türingia) című művében (DuMont zsebkönyv, 2. kiadás, 2006) a 40. oldalon az „Ételek és italok” címszó alatt az alábbiakat olvashatjuk:

„Türingia szinte minden régiójának megvan a maga kulináris különlegessége. Így például az eichsfeldiek nemcsak a sült kolbászra esküsznek, hanem a sertéshúsból készített két kemény nyerskolbászra, az »Eichsfelder Feldgieker«-re és az »Eichsfelder Kälberblase«-ra is (...).”

A Das Eichsfeld Kochbuch (Eichsfeldi szakácskönyv) című műnek (Limosa Kiadó, 2008) már az alcímében is megjelenik az „Eichsfelder Feldgieker”. Ebben a műben az eichsfeldi konyha sokszínűségének szinonimájaként ismerik el. Az alcím így szól: „Zwischen Schmandkuchen und Feldgieker” (A túrótorától a „Feldgieker”-ig).

Az Eichsfelder Küchengeschichten (Eichsfeldi konyhai történetek) című mű (Mecke Kiadó, 2004, harmadik, bővített kiadás) a 21. oldalon tesz említést az „Eichsfelder”-ről, eszerint a „Feldgieker” májusig érlelődik, és csak akkor vágják meg, amikor a kakukk első szót. A 22. oldalon olyan történetet találhatunk, amelyben a „Feldgieker”-nek is szerepe van. A 80. oldalon pedig azt olvashatjuk, hogy bizonyos alkalmakkor az utolsó nagy „Feldgieker”-eket is megették a túróval megkent kenyér mellé, hiszen nem volt már messze a disznóölés ideje.

Az Eichsfelder Heimatzeitschrift (Eichsfeldi helyi újság) 53. évfolyamának 1. füzet (2009. január) a 9. oldalon az alábbiakat írja abból az apórból, hogy disznóvágásnál az egyik segéd egy hosszú verset szavalt el:

„És milyen jó, hogy a vers tizenhatodik strófájánál a kolbázkészítés a végéhez ért. A Felső-Eichsfelden »Feldgieker«-nek, míg az Alsó-Eichsfelden »Kälberblase«-nak nevezett »eichsfeldi kolbászok királyának« a csaknem egyéves érlelési folyamat után végtére is az ízével kell bámulatba ejtenie. (Itt egy idézet következik Theodor Stormtól.) (...) Az eichsfeldi emberek számára ugyanazt jelenti a házi disznóölés és a »Feldgieker«, mint amit a mühlhausenieknek az édes sütemény (...).”

Rendezvényeken való szereplés, turizmus

Az eichsfeldi régió a „Feldgieker”-t identitást meghatározó termékként és reklámeszközként használja fel a turizmusban, így például az Eichsfeldi Turisztikai Egyesület (Eichsfeld Touristik e.V.) honlapján a következő áll:

„Eichsfeld már régóta ismert kiváló konyhájáról, amelynek fontos és leginkább ismert névjegye az »Eichsfelder Feldgieker« vagy az »Eichsfelder Kälberblase«. A »Stracke« a henger alakú, »egyenes« változat.”

A Thüringer Wurstblatt című lap és a rendezvény programja szerint a Rostkultur 2009 elnevezésű fesztivál 14 óra 30 perckor kezdődő programpontja „csak az Eichsfelder Feldgieker”-ről szolt.

Heiligenstadt rendezvénytárá szerint 2008. október 3-án vágták meg a leghosszabb „Feldgieker”-t.

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 megjelölés bejegyzésre való alkalmasságát az indokolja, hogy különleges hírnevet és minőséget tudhat magáénak. Hírneve a nevezett területről származó jelöléssel ellátott termék eredetén alapul. A kolbászkészítésnek évszázados hagyománya van Eichsfeldben, ami megalapozza az eichsfeldi kolbász hírnevét. Mással össze nem téveszthető ízét a hagyományos és jellegzetes fűszerezésnek, valamint a kolbászárak különleges feldolgozási módjának köszönheti. A termék különleges jellemzőkkel is rendelkezik, hiszen a hús frissen vágott állapotban való feldolgozása hagyományos eichsfeldi előállítási módnak számít. Meleghúsból készült „Feldgieker”-t csak Eichsfeldben találunk. A meleghús-feldolgozás hozzájárul a „Feldgieker” különleges minőségéhez, így az „Eichsfelder Feldgieker” lazább állagú, mint a hideg húsból készített nyerskolbász, és a bél rendszerint könnyen elválk a tölteléktől. Ahhoz, hogy a nyerskolbász jól sikerüljön, fontos szempontot jelent a meleghúsban található szabadon lévő, azaz kötetlen víz (úgynevezett aw-érték) alacsony aránya, mivel azonban ez egyéb tényezőktől is függ, ezért ez az arány nem szám-szerűsíthető. Az alacsony aw-értékek meggátolják a nem kívánt mikroorganizmusok szaporodását. Tekintettel arra, hogy a meleghúsban lévő mikroorganizmusok szaporodásának kedvező kötetlen víz csak csekély mértékben van jelen, a meleghúsból készített nyerskolbász is stabil érlelési és tárolási jellemzőket ér el.

A termék jellemzőit objektív és jelentős módon befolyásolja a földrajzi származás, ez különösen a klímakamrák hőmérsékletére és flórájára vonatkozik. Megpróbálták már a „Feldgieker”-t más területeken is előállítani, azonban e próbálkozások alapján azt a következtetést lehetett levonni, hogy a jellegzetes íz nem jött létre, és a kolbász más ízű volt.

Hivatkozás a termékíráás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40809>

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU