



Tartalom

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2015/C 437/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.7795 – Ratos/Varma/Real Estate JV) ⁽¹⁾	1
2015/C 437/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.7787 – Panasonic Healthcare/Bayer's Diabetes Care Business) ⁽¹⁾	1
2015/C 437/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.7829 – Transgourmet/C+C Pfeiffer) ⁽¹⁾	2

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2015/C 437/04	Euroátváltási árfolyamok	3
2015/C 437/05	Euroátváltási árfolyamok	4
2015/C 437/06	A Bizottság szándéka, hogy 2016. december 31-ig meghosszabbítsa a nem ökológiai termelésből származó ivadékoknak és a kéthéjú kagylók nem ökológiai keltetőkből származó ikráinak az ökológiai akvakultúrában való, a 889/2008/EK bizottsági rendelet szerinti felhasználásának a lehetőségét	5

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2015/C 437/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7871 – Bombardier/CDPQ/Bombardier Transportation UK) ⁽¹⁾	6
2015/C 437/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7899 – Alimentation Couche Tard/Topaz Energy Group/Resource Property Investment Fund/Esso Ireland) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7
2015/C 437/09	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7835 – Randstad/Proffice) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	8

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2015/C 437/10	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	9
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám: M.7795 – Ratos/Varma/Real Estate JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2015/C 437/01)

2015. december 18-án 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 32015M7795 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám: M.7787 – Panasonic Healthcare/Bayer's Diabetes Care Business)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2015/C 437/02)

2015. november 23-án 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 32015M7787 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám: M.7829 – Transgourmet/C+C Pfeiffer)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2015/C 437/03)

2015. december 21-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 német 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 32015M7829 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. december 24.

(2015/C 437/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0947	CAD	Kanadai dollár	1,5183
JPY	Japán yen	131,83	HKD	Hongkongi dollár	8,4849
DKK	Dán korona	7,4628	NZD	Új-zélandi dollár	1,6052
GBP	Angol font	0,73420	SGD	Szingapúri dollár	1,5396
SEK	Svéd korona	9,1900	KRW	Dél-Koreai won	1 279,40
CHF	Svájci frank	1,0806	ZAR	Dél-Afrikai rand	16,6252
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,0880
NOK	Norvég korona	9,5120	HRK	Horvát kuna	7,6425
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	14 922,54
CZK	Cseh korona	27,028	MYR	Maláj ringgit	4,6943
HUF	Magyar forint	315,91	PHP	Fülöp-szigeteki peso	51,504
PLN	Lengyel zloty	4,2412	RUB	Orosz rubel	76,9500
RON	Román lej	4,5285	THB	Thaiföldi baht	39,442
TRY	Török líra	3,1990	BRL	Brazil real	4,3142
AUD	Ausztrál dollár	1,5074	MXN	Mexikói peso	18,9109
			INR	Indiai rúpia	72,4801

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

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾**2015. december 28.**

(2015/C 437/05)

1 euro =

	Pénznem	Átváltási árfolyam		Pénznem	Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,0962	CAD	Kanadai dollár	1,5207
JPY	Japán yen	132,05	HKD	Hongkongi dollár	8,4957
DKK	Dán korona	7,4631	NZD	Új-zélandi dollár	1,6019
GBP	Angol font	0,73535	SGD	Szingapúri dollár	1,5436
SEK	Svéd korona	9,1863	KRW	Dél-Koreai won	1 280,83
CHF	Svájci frank	1,0838	ZAR	Dél-Afrikai rand	16,7163
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,1114
NOK	Norvég korona	9,5380	HRK	Horvát kuna	7,6295
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	14 967,37
CZK	Cseh korona	27,022	MYR	Maláj ringgit	4,7119
HUF	Magyar forint	314,13	PHP	Fülöp-szigeteki peso	51,566
PLN	Lengyel zloty	4,2455	RUB	Orosz rubel	78,8666
RON	Román lej	4,5255	THB	Thaiföldi baht	39,604
TRY	Török líra	3,1923	BRL	Brazil real	4,3034
AUD	Ausztrál dollár	1,5089	MXN	Mexikói peso	18,9347
			INR	Indiai rúpia	72,4616

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

A Bizottság szándéka, hogy 2016. december 31-ig meghosszabbítsa a nem ökológiai termelésből származó ivadékoknak és a kéthéjú kagylók nem ökológiai keltetőkből származó ikráinak az ökológiai akvakultúrában való, a 889/2008/EK bizottsági rendelet szerinti felhasználásának a lehetőségét

(2015/C 437/06)

1. A 889/2008/EK bizottsági rendelet⁽¹⁾ 25e. cikke (3) bekezdésének és 25o. cikke (1) bekezdésének megfelelően a nem ökológiai termelésből származó víziállat-ivadékoknak és a kéthéjú kagylók nem ökológiai keltetőkből származó ikráinak a gazdaságba behozott maximális aránya 2015. december 31-től 0 %.

2. A rendelkezésre álló információk alapján korábban végzett bizottsági értékelés ugyanis azt jelezte, hogy az ökológiai akvakultúra-ágazat meg fog tudni felelni ennek a követelménynek. A tagállamoktól és az érdekelt felektől nemrégiben kapott új információk azonban arra engednek következtetni, hogy jelenleg nem állnak rendelkezésre elegendő mennyiségben ökológiai termelésből származó ivadékok és kéthéjúkagyló-ikrák, és ezen körülmények között az ökológiai akvakultúra-ágazat nehezen tudná biztosítani az ökológiai víziállatok termelését. A Bizottság ezért tájékoztatni kívánja az érintett gazdasági szereplőket, hogy a 889/2008/EK rendeletet módosító bizottsági rendeletet készít elő, amely a 889/2008/EK rendelet 25e. cikkének (3) bekezdésében és 25o. cikkének (1) bekezdésében előírt 0 % alkalmazását egy évvel elhalasztaná. A 0 %-ot így 2016. december 31-től kellene alkalmazni.

A nem ökológiai termelésből származó ivadékok és a kéthéjú kagylók nem ökológiai keltetőkből származó ikrái felhasználási lehetőségének 2016. december 31-ig történő meghosszabbítása az Unión belüli ökológiai akvakultúrák termelésében esetlegesen felmerülő zavarokat hivatott elkerülni, elegendő időt biztosítva az ökológiai termelésből származó víziállat-ivadékok és kéthéjúkagyló-ikrák piacának további fejlődéséhez.

3. A kereskedelem technikai akadályairól szóló WTO-egyezménynek megfelelően az előkészítés alatt álló rendeletről először értesíteni kell a többi WTO-tagot. Míhelyest az értesítési folyamat lezárul, a rendeletervezetet a 834/2007/EK tanácsi rendelet⁽²⁾ 15. cikke (2) bekezdésének és 37. cikkének megfelelően véleményezés céljából az ökológiai termeléssel foglalkozó bizottság elé kell terjeszteni. Erre 2016. január 1-jét követően kerülne sor. A tervek szerint ezért a 25e. cikk (3) bekezdésének és a 25o. cikk (1) bekezdésének módosítását visszamenőleges hatállyal 2016. január 1-jétől kell majd alkalmazni. Amint a rendeletet elfogadják, lehetővé válna a gazdasági szereplők számára, hogy ökológiai termelésből származóként értékesítsék azon víziállataikat, amelyek esetében teljesül a 889/2008/EK rendelet 25e. cikkének (3) bekezdésében és a 25o. cikk (1) bekezdésének harmadik albekezdésében foglalt 50 %-os követelmény.

Ez a módosítás ugyanakkor az ökológiai termeléssel foglalkozó bizottság kedvező véleményének, majd a Bizottság általi elfogadásának a függvénye.

⁽¹⁾ A Bizottság 2008. szeptember 5-i 889/2008/EK rendelete az ökológiai termelés, a címkézés és az ellenőrzés tekintetében az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló 834/2007/EK rendelet részletes végrehajtási szabályainak megállapításáról (HL L 250., 2008.9.18., 1. o.).

⁽²⁾ A Tanács 2007. június 28-i 834/2007/EK rendelete az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről és a 2092/91/EGK rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 189., 2007.7.20., 1. o.).

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.7871 – Bombardier/CDPQ/Bombardier Transportation UK)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2015/C 437/07)

1. 2015. december 17-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Caisse de dépôt et placement Québec (a továbbiakban: CDPQ, KCanada) és a Bombardier Inc (a továbbiakban: Bombardier, Kanada) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében egy újonnan alapított vállalkozás, a Bombardier Transportation (Investment) UK Limited (a továbbiakban: BTUK, Egyesült Királyság) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a CDPQ esetében: elsősorban állami és félállami nyugdíj- és biztosítási rendszerekhez kapcsolódó alapokba történő befektetések és azok kezelése,
- a Bombardier esetében: légi járművekhez kapcsolódó és vasúti szállítási berendezések tervezése, fejlesztése, gyártása és forgalmazása,
- a BTUK esetében: a jelenleg a Bombardier vasúti szállítási üzletágát képező gazdálkodó egységek holdingtársaság jogállású anyavállalata.

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.7871 – Bombardier/CDPQ/Bombardier Transportation UK 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).

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.7899 – Alimentation Couche Tard/Topaz Energy Group/Resource Property Investment Fund/Esso Ireland)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2015/C 437/08)

1. 2015. december 18-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a végső soron az Alimentation Couche-Tard Inc. (a továbbiakban: ACT, Kanada) irányítása alá tartozó 9121-2738 Québec Inc. 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 Topaz Energy Group Limited (a továbbiakban: Topaz, Írország), a Resource Property Investment Fund Plc. (a továbbiakban: RPIF, Írország) és az Esso Ireland Limited (a továbbiakban: Esso Ireland, Írország) vállalkozások egésze felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - az ACT globális vegyesbolt-üzemeltető, amely a Norvégiában, Svédországban, Dániában, Lengyelországban, Lettországban, Litvániában és Észtországban működő üzemanyagtöltő állomás-hálózata révén folytat tevékenységet az EGT területén,
 - a Topaz az üzemanyagok, kenőanyagok, fűtőolaj és repülőgép-üzemanyagok nagy- és kiskereskedelmi szintű forgalmazása terén folytat tevékenységet Írországban és Észak-Írországban,
 - az RPIF befektetésekkel rendelkezik számos, a Topaz tulajdonában lévő ingatlanban, beleértve a töltőállomásokat és raktárakat,
 - az Esso Ireland az üzemanyag-termékek nagy- és kiskereskedelmi szintű forgalmazása terén folytat tevékenységet Írországban.
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.7899 – Alimentation Couche Tard/Topaz Energy Group/Resource Property Investment Fund/Esso Ireland 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.7835 – Randstad/Proffice)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2015/C 437/09)

1. 2015. december 18-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Randstad Holding N.V. (a továbbiakban: Randstad, Hollandia) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás a 2015. november 30-án meghirdetett nyilvános vételi ajánlat útján teljes irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Proffice AB (publ) (a továbbiakban: Proffice, Svédország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Randstad esetében: munkaerő-kölcsönzési szolgáltatások, állandómunkaerő-közvetítési szolgáltatások és egyéb, emberi erőforrással kapcsolatos szolgáltatások nyújtása nemzetközi szinten,
 - a Proffice esetében: munkaerő-kölcsönzési szolgáltatások, állandómunkaerő-közvetítési szolgáltatások és egyéb, emberi erőforrással kapcsolatos szolgáltatások nyújtása Dániában, Finnországban, Svédországban és Norvégiában.
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 ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye 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.7835 – Randstad/Proffice 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

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 437/10)

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

„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE”

EU-szám: FR-PGI-0105-01303 – 2015.1.26.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

A csoportosulás neve: Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche

Cím: Chambre de Commerce et de l'Industrie
Parc des Platanes
07104 Annonay
FRANCE

Telefonszám: +33 475692727
E-mail cím: ellypteam@gmail.com

Ez a csoportosulás az 1901. július 1-jei törvény és az 1901. augusztus 16-i törvényerejű rendelet által szabályozott, a „Saucisson de l'Ardèche” elnevezésű kolbász előállításával foglalkozó valamennyi húskészítmény-gyártót egyesítő szervezet.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkezés
- Egyéb [Nemzeti előírások – termékosztály - 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

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- 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

5. Módosítás(ok)

5.1. A termék leírása

A „petit chaudin” két alkategóriájának megkülönböztetését szolgáló leírás hibásnak bizonyult, a hibák azonban nem voltak hatással a termék általános leírására.

A termékleírás IV.2.4. fejezete (az új 2.2.4. fejezet) a következőképpen módosul:

Termék neve	Bél	Aprítás: minimális szemcseméret (mm)	Kolbász száraz tömege (g)	Bél átmérője (mm)	Bél hossza (cm)	A hőkezelés minimális időtartama (óra)	Szárítás minimális időtartama (nap)
Petit chaudin	Vastagbél	6	200–350 250	45–55	25–35	36	18
			250 350–600	55–70	30–40	36	21
Chaudin		6	600–2 000	70–90	> 40	36	30
Gros chaudin		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40

A tömeg a bél átmérőjétől függően változik. A „petit chaudin” megadott átmérő szerinti két alkategóriájának tömege közötti határértéknek 350 g-nak, nem pedig 250 g-nak kellene lennie.

A bél minimális hossza mindkét korrigált súlytartomány esetén 25 cm, mivel ez az összes bélelőkészítőre vonatkozó közös szabvány. Ezen adat vonatkozásában a „petit chaudin” két alkategóriája elkülönítésének nincs jelentősége. Ezért az alkalmazott szabványok betartása érdekében egységes, 25–40 cm közötti bélhosszúságot kell megadni.

5.2. Földrajzi terület

Néhány település nevének írásmódja javításra került, hogy összhangban legyen az INSEE (Institut National de la Statistique et des Études Économiques; Országos Statisztikai és Gazdaságkutató Intézet) névjegyzékével.

5.3. Az előállítás módja

5.3.1. Nyersanyagok

A termékleírás VII.1. fejezetében (az új 5.1. fejezetben) módosultak a nyersanyagot adó sertések jellemzői a sertések életkorára, a hasított meleg súlyra és a darabok izomarányára vonatkozó pontjai esetében:

- A sertések életkora

A sertések vágási életkora (a húsertések esetében minimum 172 nap, a zsírsertések esetében pedig minimum 182 nap) törlésre került, mivel ezek a kritériumok már nincsenek összhangban a sertéságazat jelenlegi követelményeivel:

A genetika és a takarmányozás területén végbement fejlődés következtében a sertések napjainkban fiatalabb életkorban kerülnek levágásra, és hasított testük súlya gyakran meghaladja a régebbi korokban levágott sertésékét. A hasított testek átlagos súlya 10 év alatt 5 kilogrammal nőtt.

A hús minőségét ma már nem az állat életkora alapján ítélik meg. Ugyanolyan minőségű hasított test eléréséhez az állatok életkora így 10 vagy több nappal is eltérhet, ugyanakkor a tanúsítási eljárásokban ennek az értéknek a változását már nem követik pontosan.

— Hasított meleg súly

A hússertések esetében a hasított test súlytartományának felső értéke 3 kg-mal nőtt, a zsírsertések hasított súlya pedig (a legalább) 90 kg-ról (szigorúan) 92 kg felettire módosult.

A zsírsertések hasított teste súlytartományának és a hússertések súlytartománya felső értékének növelését a genetika és a takarmányozás területén végbement fejlődés indokolja, amelynek következtében a sertések átlagos súlya 1997 és 2009 között 4 kg-mal nőtt. A hasított testek átlagos súlya jelenleg mintegy 91,5 kg.

Ezenkívül az OFJ-vel ellátott „Saucisson de l'Ardèche” kolbász előállításához az előírás szerint legalább 40 %-ban „érett” húst – kocák vagy zsírsertések húst – kell felhasználni. Minél nagyobb súlyú a felhasznált sertés, annál jellegzetesebb az abból előállított termék. A súly növekedése tehát kedvez a termékminőségnek.

— A darabok izomaránya

A darabok izomarányának fogalma, amelynek bizonyos termékek, például a sonka esetében van jelentősége, ugyanis az állat hizottságát és egy anatómiai egység jellemzőit fejezi ki, a kolbászhoz hasonló, aprított húsból készült termékeknel nem használható, mivel ebben az esetben a húskészítmény-gyártók az előírt receptnek és az előállítandó végtermék zsírtartalmának megfelelően változó arányban keverik össze a színhúst és a szalonnát. Ez a fogalom tehát kikerült a nyersanyag leírásából.

5.3.2. A termék előállításának szakaszai

— A darabok pH-értéke:

A pH-érték kötelező mérését a darabok frissességének és minőségének vizuális mérése váltotta fel.

A pH-érték mérése ugyanis kizárólag az egész darabok – például a száraz sonka készítésére szánt egész darabok – tekintetében reprezentatív. A kolbász receptje szerint viszont különböző összetevőket, színhúst és szalonnát kell összekeverni, amelyek az anatómiai egységek, a mérési körülmények és a mérési terület függvényében igen eltérő pH-értéket mutatnak.

A hús frissességének ellenőrzésére minden egyes átvételkor sor kerül, ám azt szemrevételezéssel végzik, és a rossz minőségű húst rendellenes színe (világos vagy nagyon sötét színű hús) alapján gyorsan észreveszik. A termékleírás pontosan felsorolja a kerüendő külső hibákat.

— Engedélyezett kálium-nitrát-tartalom:

A végtermékben engedélyezett legmagasabb maradékszint törlésre került, mivel az megfelel az általános szabályozásnak (a 2006. július 5-i 2006/52/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek).

— Előzetes besózás:

Az előzetes besózás szakaszát leíró fejezet szövege módosult.

Az előzetes besózás lehetővé teszi a fehérjék oldhatóságát, illetve a szalonna és a színhús megfelelő egymáshoz tapadásának garantálását, valamint a szájban tapasztalható lágy, omlós és kellemes állag biztosítását. A hústra gyakorolt említett hatások és a „Saucisson de l'Ardèche” tulajdonságainak elérését egyébként különböző eljárások teszik lehetővé. Márpedig e szakasz eredeti leírása, amelyet a termék-leírás VII.2.3. fejezete tartalmazott, nem volt teljes és nem terjedt ki az e hatásokat előidéző valamennyi hagyományos gyakorlatra.

Így ennek a szakasznak a leírása módosult annak érdekében, hogy az előzetes besózást el lehessen végezni az aprítás előtt vagy után, a készítés és a tartósítás változtatlan technikai feltételeinek megőrzése mellett, mégpedig a következő változtatlan eredmények garantálása céljából: a termék elkészítése a feldolgozás helyszínén, változtatlan mennyiségű NaCl felhasználásával, legalább 24 óra alatt, 4 °C alatti hőmérsékleten történjen.

A szeletelésről szóló következő fejezet eleje a fenti változások figyelembevétele érdekében szintén módosult.

— A gyártás menete:

A gyártás menete az előzetes besózásra vonatkozó szakasz pontosításának figyelembevétele érdekében módosult és egyszerűsödött.

5.4. címkézés

A termékleírás X. fejezetében (az új 8. fejezetben) az „Indication Géographique Protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat feltüntetésére vonatkozó kötelezettség törlésre került, mivel ez a felirat a címkén elhelyezendő európai uniós OFJ logóban már szerepel.

Az „OFJ» logó” kifejezést a szokásos terminológiának megfelelően az „Európai Unió »OFJ« logója” kifejezés váltja fel.

5.5. Nemzeti előírások

A termékleírás XI. fejezetében a fent ismertetett módosítások figyelembevétele érdekében frissült a fő ellenőrizendő elemeket tartalmazó táblázat.

5.6. Egyéb

A 668/2014/EU végrehajtási rendelet XI. melléklete terminológiájának való megfelelés érdekében a termékosztály megnevezése helyesbítésre került.

Az ellenőrző szervre vonatkozó fejezet módosult.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SAUCISSON DE L'ARDÈCHE”

EU-szám: FR-PGI-0105-01303 – 2015.1.26.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Saucisson de l'Ardèche”

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

Általános leírás

A „Saucisson de l'Ardèche” (ardèche-i kolbász) tisztított sertésbélbe töltött, aprított friss sertéshús és kemény szalonna felhasználásával készülő szárazkolbász. Az érett húsból és a húsertés húsból előállított kolbászt egyedi, hagyományos recept szerint hőkezelik, majd szárítással érlelik.

A „Saucisson de l'Ardèche” többféle termék („saucisse sèche”, „chaudin”, „rosette”, „jésus”) formáját öltheti, amelyek egyazon recept alapján készül, a sertés különböző bélszakaszaiba töltött kolbászféléket jelentenek. Többnyire a töltéshez használt bél típusa (vékonybél, vakbél, vastagbél, kularé, végbél) alapján történik a termék elnevezése.

Ezek a termékek (forma és nagyság tekintetében) aszerint változnak, hogy a felhasznált tisztított bél milyen típusú és méretű, mekkorák a hússzemcsék, és hogy legalább mennyi ideig szárították a kolbászt.

A „Saucisson de l'Ardèche” kolbász változatai

A „saucisse sèche”

A felhasznált bél legalább 30 mm átmérőjű sertés vékonybél, hosszúsága attól függ, hogy a szárazkolbász egyenes vagy görbe szálakban, esetleg többszöri csavarással előállított (felakasztható vagy feltekert) formában készül. A bél természetes burkolatként rögzül a kolbászhoz.

A „petit chaudin”

A felhasznált bél ebben az esetben vastagbél vagy kularé, amelyet mindkét végén zsineggel kötnek el. Ez a természetes burkolat kézzel hosszában zsineggel körülköthető.

A „chaudin”

Ez a hosszúkás alakú kolbászféle a bél (vastagbél) átmérőjétől függően lehet egészen vékony vagy valamivel vastagabb. Sótartalma némileg magasabb. Ez a természetes burkolat zsineggel átköthető, illetve kézzel hosszában zsineggel körülköthető vagy háló húzható rá.

A „gros chaudin”

E kolbászféléhez a vastagbél szélesebb részét használják fel, amelyet előtte természetes módon zsírtalanítanak, hámlesztanak, és esetenként eltávolítják erezettségét is. A vastagbél görbületei kihasználhatóak. Függesztve vagy lapon szárítható, ami befolyásolja a végtermék megjelenését. Íze enyhén savas és karakteres a hosszú érlelés miatt.

A „rosette”

Ez a kolbászféle a töltésre használt bél nevét (a végbél francia megfelelője) hordozza, amely csonkakúp-alakú és szélesebbik végén található a végbélrózsa (anus). Vastagsága miatt jelentősen lassabban szárad, íze az érlelés eltérő alakulása következtében karakteres.

A „jésus”

Ez a kolbászféle öblös, tojásdad alakú, akárcsak a bél (vakbél), amelybe töltik. Ezt a nagyméretű szárazkolbász-típust a népi hagyomány keresztelte el „Jézusnak”. Ugyanúgy „pólyázták” és vigyáztak rá, mint a gyermekre; minden keresztény istenének, a kis Jézusnak eljövetele napján került a családi asztalra. Kissé savas íze a bél vastagságából adódó hosszú érlelésnek köszönhető.

Összefoglaló táblázat

A szárítás (vagy érlelés) minimális időtartamát a termék tömege, illetve mindenekfelett a bél átmérője és textúrája függvényében rögzítik, ezáltal azonos tömeg esetén a szárítási időtartam különbözhet.

Az egyes termékek jellemzőit: az alábbi táblázat mutatja be:

Termék neve	Bél	Aprítás: minimális szemcseméret (mm)	Kolbász száraz tömege (g)	Bél átmérője (mm)	Bél hossza (cm)	A hőkezelés minimális időtartama (óra)	Szárítás minimális időtartama (nap)
Saucisse sèche	Vékonybél	6	200–500	30–45	—	36	17
			> 500	> 45	—	36	21
Petit chaudin	Vastagbél	6	200–250	45–55	25–40	36	18
			250–600	55–70		36	21
Chaudin	Vastagbél	6	600–2 000	70–90	> 40	36	30
Gros chaudin		8	> 2 000	> 75	> 40	60	40
Jésus	Vakbél	8	400–1 500	—	20–35	36	32
			> 1 500	—	> 35	60	63
Rosette	Végbél	8	> 1 000	—	> 40	60	56

A termék kiszerelése

A termék különböző változatai forgalomba hozhatók egészben (csomagolatlanul vagy papírgyűrűvel, hálóban vagy tasakban), nemespenésszel vagy behintve, illetve az 1,2 kg feletti darabok esetében szeletelve is.

Érzékszervi tulajdonságok

A kolbász vágási felülete vöröses színű, kissé sötét árnyalatú, a zsíros, fehér részek mellett egyes fűszerek is láthatók lehetnek. A zsíros és sovány részek annál inkább elválnak egymástól, minél durvább az aprítás.

A töltelék enyhén sós és fűszeres, határozott hússzaggal, és amennyiben vastagabb bélbe töltött termékről van szó, a lassabb érés következtében némi savasság is érzékelhető.

Az ízeket befolyásolja a hús előzetes besózása: ez biztosítja a sovány és zsírosabb részek tökéletes egymáshoz tapadását, és elősegíti, hogy a vágásfelület ép, a szájon tapasztalható textúra pedig omlós és kellemes legyen.

Fizikai-kémiai jellemzők

A forgalmazásra kész termékek jellemzői a prémium szárazkolbászok tulajdonságainak felelnek meg. A termék Aw-értéke nem haladhatja meg a 0,91 %-ot.

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

A „Saucisson de l'Ardèche” készítéséhez felhasznált nyersanyag (színhús és szalonna egyaránt) kizárólag sertés- (hússertés vagy zsírsertés) és koca húsból származhat.

Minden hústételnek frissnek kell lennie és az EU területéről kell származnia (az Európai Unió területén született, nevelt és levágott állatok).

Az érett húst zsírsertés és/vagy koca húsa adja, és felhasználási aránya nem haladhatja meg a 60 %-ot. A hússertésből származó hús aránya szintén nem haladhatja meg a 60 %-ot.

A külsőleg hibás darabok az összes felhasznált darabnak legfeljebb 5 %-át tehetik ki.

A (hússertésből és zsírsertésből származó) sertéshús kiválasztása:

A sertések takarmánya legalább 60 %-ban gabona vagy gabonaszármazék.

A növekedésserkentőt tartalmazó adalékanyagok takarmányozásban való használata az állat teljes élettartama során tilos.

Genetikai követelmények: a sertések olyan elődöktől származnak, amelyek jóváhagyott sertésenyésztési szervezettől vagy mesterséges termékenyítő központból származnak. Egyéb esetekben a halotánra érzékeny hússertések aránya < 3 %, és az állatok mentesek az RN-alléltól (nulla előfordulás).

A hasított testeknek legalább az alábbi követelményeknek kell megfelelniük:

— hússertés esetében a vágáskori hasított meleg súly 75–92 kg,

— zsírsertés esetében a hasított meleg súly meghaladja a 92 kg-ot.

A koca hús kiválasztása

A húsnak tömörnek, érettnek és megfelelő színűnek kell lennie. Ezek a jellemzők a nemes húsrészek (comb, lapocka, vesepecsenye, hátszalonna, szegy) felhasználásának kötelezettségéből adódnak. A levet eresztő vagy mélyvörös húsrészek, valamint a fehértől eltérő színű vagy nem kellően tömör szalonnarészek elkülönítendőek.

A malacok leválasztása és a koca vágóhidra szállítása között minimum két hétnek kell eltelnie.

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

Az előállítás valamennyi művelete a hús előzetes besózásától egészen a kolbászok érleléséig (előzetes besózás, pihentetés, aprítás, töltés, hőkezelés, érlelés/szárítás).

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

Elnevezés: „Saucisson de l'Ardèche” a megfelelő változat nevével kiegészítve: „saucisse sèche”, „petit chaudin”, „chaudin”, „gros chaudin”, „rosette” vagy „jésus”, amihez az adott előállító még hozzátoldhat egy saját elnevezést.

Az Európai Unió „OFJ” logója.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület Franciaország délkeleti részén található, Rhône-Alpes régió Ardèche megyéjének 326 településére terjed ki.

A földrajzi terület magában foglalja teljes Ardèche megyét a következő települések kivételével: Orgnac-l'Aven, Labastide-de-Virac, Vagnas, Salavas, Sampzon, Grospierres, Bessas, Beaulieu, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Berrias-et-Casteljau, Banne, Saint-Paul-le-Jeune.

A földrajzi terület az alapján került meghatározásra, hogy melyek azok a települések, amelyek régi és élő hagyományokkal rendelkeznek a kolbászkészítés terén. Ezek az egykori Vivarais területén fekszenek, amely 1790-ben vált Ardèche megyévé. Ezt követően a megye határai több ízben módosultak.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület (az egykori Vivarais területe) az Ardèche megyére átöröklődött hagyományok, szokások és szakértelem bölcsője.

A földrajzi terület két részből áll. A hegyvidéki (500 és 1 700 m közötti átlagos magasságon fekvő) terület időjárása zord. Míg az északi oldalon a heves havazások akár április végéig is eltarthatnak, addig dél felé haladva enyhül az éghajlat. A hegyvidék egészén hideg szelek söpörnek végig. A fennsíkon, a lankákon és a sík területen a magasság 400 méterről folyamatosan csökken. Az enyhe éghajlat a déli peremvidékhez érve mediterráná válik.

A tél eleji disznóvágásoknak köszönhetően a kolbászszárítási technikák a terület mindkét részén gyökeret tudtak verni.

Ez a térség sokáig maradt elzárva, nehezen volt megközelíthető. Az elszigeteltség tette lehetővé, hogy a sertéshez (a „gondviselés által küldött állathoz”) kapcsolódó hagyományok – mint amilyen a parasztok által végzett disznóvágás a tél beálltával, a piacok, a konyhaművészet és az ünnepek – mélyen beleivódjanak az itt élő emberek kultúrájába és tovább öröklődjenek.

A kolbászok szárítási és tartósítási technikáit, amelyeket a parasztok dolgoztak ki disznóvágásaik során, később átvették a füstöléssel foglalkozó kisiparosok. A földrajzi területen még manapság is számos – gyakran százéves múltra visszatekintő – füstöléssel foglalkozó kis- és középvállalkozás található. Ezek generációkon keresztül adták át szakértelmüket ebben a földrajzi és éghajlati feltételek szempontjából kedvezőnek bizonyuló térségben.

A „Saucisson de l'Ardèche” különböző formákban jelenik meg, de ugyanazon recept alapján készül.

A különböző kolbásztípusok formája és mérete a sertésbél különböző részeinek felhasználásához kötődik. A felhasznált bél gyakran egyben a termék nevét is meghatározza. A szemcsék mérete és a szárítás minimális ideje a kolbász vastagságától és a bél textúrájától függően változik.

A termék sajátosságai

A „Saucisson de l'Ardèche” sajátosságai egyszerre érvényesülnek a termék régi jó hírére, valamint a kolbász különleges érzékszervi tulajdonságait garantáló speciális szakértelmen keresztül.

A szájbán a töltelék enyhén sós és fűszeres íze határozott hússal párosul. Ha a bél vastag és zsíros, az lassítja a termék érését és enyhe savas íz érvényesül.

Az ízeket a szájbán tapasztalható lágy, omlós és kellemes állag egészíti ki.

Ok-okozati viszony

A „Saucisson de l'Ardèche” minősége és hírneve erősen kötődik a tájegységhez: e zord időjárású, nehezen megközelíthető területen alakult ki a „Saucisson de l'Ardèche” kolbász előállításának hagyománya. A kolbászkészítés valójában a hús tartósításának egy módja egy olyan helyen, ahol a helyi családok számára a XX. század elejéig a sertés volt az egyetlen húsforrás. Hagyományosan karácsonykor vágta disznót, és a hús, valamint a belőle készült füstölt áruk tették lehetővé, hogy a telet átvészeljék.

A régi szakértelem még ma is tovább él, eszerint történik a hússok kiválasztása, és abból ered a sertés valamennyi bélszakaszának felhasználása, a kálium-nitrát mint kizárólagos adalékanyag használata, az előzetes besózás stb.

A következő általános kolbászkészítési gyakorlatok hozzájárulnak a „Saucisson de l'Ardèche” érzékszervi tulajdonságainak kialakulásához:

- A kizárólag friss és válogatott húsok kiválasztása (érett húsok és húsertésből származó húsok keveréke).
- A hús előzetes besózása, amely lehetővé teszi a fehérjék oldhatóságát és ezáltal a szemcsék megfelelő egymáshoz tapadását, és hozzájárul a kolbász lágy állagának kialakulásához.
- A természetes belek használata és a sertés valamennyi bélszakaszának felhasználása. A belek rugalmassága megkönnyíti a töltést, elősegíti a hús tapadását, és megelőzi a buborékok keletkezését. Áteresztőképességük lehetővé teszi a lassú érlelést, míg a termék eléri végső stabilitását. A belek jellege és vastagsága hozzájárul a szárazkolbász ízéhez.
- A különféle kolbásztípusokhoz igazított érlelés.

Így alakult ki e történelmi emlékekben, hagyományokban és szakértelemben gazdag terület szívében a „Saucisson de l'Ardèche” hírneve.

Ardèche-ben – amelyet Curnonsky az „ínyencek paradicsomának” (Saint-Agrève falvát pedig a „hentesek Mekkájának”) nevezett el – a XVI. század óta a hagyományokban gyökerező, valódi kultúra szövődött a sertés és a száraz húsok készítmények előállítására.

Erről számos írás tanúskodik, köztük Olivier de Serres – a francia mezőgazdaság (XVI. századi) atyja –, valamint Charles Forot XIX. századi ardèche-i író és költő művei.

Charles Albin Mazon 1890-ben megjelent „Voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche” (Komolytalan és komoly utazás Ardèche tájain) című művében méltatta a kolbászt és annak eredetét, és lenyűgözve írt a „szalonával, sonkával, csülkökkel, körmökkel és kolbászfüzérékkel borított mennyezetek” látványáról.

Michel Carlat szerint „A disznóvágás ünnep, [...]. A konyhában a kéménynyílás párkányáról sonkák, kolbászok lógnak. Hosszú heteken keresztül száradnak és füstölődnek”. Pierre Charrie szavai szerint karácsony szentestéjén „... a Jézusnak (Jésus) keresztelt [...] vastagkolbászból lakmároztak, amely kifejezetten e különleges alkalomra készült.”

A kolbász a XVII. században jelent meg a kereskedelemben. A piacok főként a XX. század elején fejlődtek, és – Guy Dürrenmatt meglátása szerint – hozzájárultak ahhoz, hogy ismertté váljon a „Saucisson de l'Ardèche”.

A XX. század elejétől kezdve – a gasztronómiai turizmus kialakulásával – a „Saucisson de l'Ardèche” elismert helyi terméké vált.

Ez a kolbászfajta az 1995-ben szerkesztett francia kulináris örökség gyűjteménybe („L'inventaire du patrimoine culinaire de la France”) is bekerült.

A Glénat kiadó gondozásában 2006-ban megjelent „Voyage gourmand en Rhône-Alpes” (Ínyenc utazás a Rhône-Alpes térségben) c. könyv egy teljes fejezetet szán Ardèche-nek – „a hentesmesterek fennsíkjának” és „nemes hentesáruinak”, köztük a „rosette”, a „saucisse” vagy a „chaudin” kolbászoknak.

A „Le Génie de l'Ardèche” (2007) szerzői a következőket írják: „Ardèche fennsíkjain, ahol a besózott hentesáruk szárításának kedvező szél fúj, minőségi helyi termékek előállítása révén számos hentes őrzi a hajdani szakértelmet”.

A „Saucisson de l'Ardèche” mind Franciaországban (a Gault et Millau magazin 1986-os cikke, valamint számos érem elnyerése a 2008-as és a 2009-es párizsi mezőgazdasági kiállításon), mind Európában (a DLG német mezőgazdasági termékek versenyének érmese) ismert és elismert termék.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-SaucissonArdèche.pdf>

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU