



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2016/C 53/01	Euroátváltási árfolyamok	1
--------------	--------------------------------	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2016/C 53/02	Azon kikötők listája az Európai Unió tagállamaiban, ahol a halászati termékek kirakodása és átrakodása megengedett, valamint a kikötői szolgáltatások a harmadik országok halászhajói számára is igénybe vehetőek a Tanács 1005/2008/EK rendelete 5. cikkének (2) bekezdése alapján	2
--------------	---	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2016/C 53/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7938 – Catterton/L Companies) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	6
2016/C 53/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7914 – KKR & Co/Webhelp SAS) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

2016/C 53/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	8
2016/C 53/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels) ⁽¹⁾	9

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2016/C 53/07	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	10
2016/C 53/08	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	14

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

IV

(Tájékoztatók)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2016. február 11.

(2016/C 53/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,1347	CAD	Kanadai dollár	1,5842
JPY	Japán yen	127,30	HKD	Hongkongi dollár	8,8406
DKK	Dán korona	7,4638	NZD	Új-zélandi dollár	1,6973
GBP	Angol font	0,78740	SGD	Szingapúri dollár	1,5774
SEK	Svéd korona	9,5188	KRW	Dél-Koreai won	1 362,83
CHF	Svájci frank	1,1027	ZAR	Dél-Afrikai rand	17,9877
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,4592
NOK	Norvég korona	9,7085	HRK	Horvát kuna	7,6391
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 286,39
CZK	Cseh korona	27,069	MYR	Maláj ringgit	4,7033
HUF	Magyar forint	311,98	PHP	Fülöp-szigeteki peso	53,953
PLN	Lengyel zloty	4,4485	RUB	Orosz rubel	90,8866
RON	Román lej	4,4783	THB	Thaiföldi baht	39,995
TRY	Török líra	3,3217	BRL	Brazil real	4,4836
AUD	Ausztrál dollár	1,6018	MXN	Mexikói peso	21,6064
			INR	Indiai rúpia	77,6550

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Azon kikötők listája az Európai Unió tagállamaiban, ahol a halászati termékek kirakodása és átrakodása megengedett, valamint a kikötői szolgáltatások a harmadik országok halászhajói számára is igénybe vehetőek a Tanács 1005/2008/EK rendelete 5. cikkének (2) bekezdése alapján

(2016/C 53/02)

E lista közzététele a Tanács 2008. szeptember 29-i 1005/2008/EK rendelete 5. cikkének (4) bekezdése szerint történik ⁽¹⁾.

Tagállam	Kijelölt kikötők
Belgium	Oostende Zeebrugge
Bulgária	Бургас (Burgas) Варна (Várna)
Dánia	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) Koppenhága Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Németország	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (átrakodás nem engedélyezett) Sassnitz/Mukran (átrakodás nem engedélyezett)
Észtország	jelenleg nincs
Írország	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Görögország	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Spanyolország	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (ki- és átrakodás nem engedélyezett) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga

⁽¹⁾ HL L 286., 2008.10.29., 1. o.

Tagállam	Kijelölt kikötők
Franciaország	Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa Franciaország (anyaország): Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes-Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Tengeren túli francia területek: Le Port (Réunion) Fort de France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Francia Guyana) (*)
Horvátország	jelenleg nincs
Olaszország	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Nápoly Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieszt Velence
Ciprus	Λεμεσός (Limassol)
Lettország	Rīga Ventspils

Tagállam	Kijelölt kikötők
Litvánia	Klaipėda
Málta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Hollandia	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Lengyelország	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portugália	Aveiro Lisszabon Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Azori-szigetek: Horta Ponta Delgada Madeira: Caniçal
Románia	Constanța
Szlovénia	jelenleg nincs
Finnország	jelenleg nincs
Svédország	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) / (***) / (****) Karlskrona Handelshamnen (*) / (***) / (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) / (***) Mollösund (*) Nogersund (*) / (***) / (****) Rönnäng (*) / (***) Simrishamn (*) / (***) / (****) Slite (*) / (***) / (****) Smögen (*) / (***) / (****) Strömstad (*) / (***) Trelleborg (*) / (***) / (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) / (***) / (****) Wallhamn (*) / (***) / (****)
Egyesült Királyság	Aberdeen (*) / (**) Dundee (*) (kizárólag kikötői szolgáltatások vehetők igénybe) Falmouth Fraserburgh (*) / (**) Grangemouth (*) (kizárólag kikötői szolgáltatások vehetők igénybe) Greenock (*) (kizárólag kikötői szolgáltatások vehetők igénybe) Grimsby Hull Immingham

Tagállam	Kijelölt kikötők
	Invergordon (*) (kizárólag kikötői szolgáltatások vehetők igénybe) Kinlochbervie (*) / (**) Leith (*) (kizárólag kikötői szolgáltatások vehetők igénybe) Lerwick (*) / (**) Lochinver (*) / (**) Methel (*) (kizárólag kikötői szolgáltatások vehetők igénybe) Peterhead Plymouth (*) / (**) Scrabster (*) / (**) Stornoway (*) (kizárólag kikötői szolgáltatások vehetők igénybe) Ullapool (*) / (**)

(*) Nem uniós állat-egészségügyi határállomás.

(**) Kirakodás kizárólag EGT- vagy EFTA-országok lobogója alatt közlekedő halászhajók számára engedélyezett.

(***) A halászati termékek kirakodása kizárólag Norvégia, Izland, Andorra és a Feröer szigetek lobogója alatt közlekedő hajók számára engedélyezett.

(****) Tilos a makréla, a fattyúmakréla, továbbá a Balti-tenger térségén kívül eső vizekben kifogott, több mint tíz tonna hering kirakodása.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.7938 – Catterton/L Companies)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2016/C 53/03)

1. 2016. február 4-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Catterton LP (a továbbiakban: Catterton Holdco, Egyesült Államok) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesezés vásárlása útján teljes irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az L Capital Management SAS (a továbbiakban: L Cap Europe, Franciaország), az L Capital Asia Advisors (a továbbiakban: L Cap Asia, Mauritius), az L Real Estate SA (a továbbiakban: L Real Estate Lux, Luxemburg), az L Real Estate Advisors SAS (a továbbiakban: L Real Estate France, Franciaország), az L Real Estate Advisors Limited (a továbbiakban: L Real Estate HK, Hongkong) és az L Development & Management Limited (a továbbiakban: LDML, Hongkong) (a továbbiakban együttesen: L Companies) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Catterton esetében: tőkeáttételes kivásárlásokra, feltőkésítésre és középpiaci vállalkozásokba való növekedésítőke-befektetésekre szakosodott, ügyfélközpontú magántőke-befektetési vállalkozás. A Catterton az összes jelentős fogyasztói szegmensben, többek között az élelmiszerek, a kiskereskedelem és a vendéglátás, a fogyasztási cikkek és szolgáltatások, a fogyasztói egészségvédelem, valamint a média- és marketingszolgáltatások terén foglalkozik befektetésekkel,
- az L Companies esetében: magántőke-befektetési alapok kezelése több fogyasztói szegmensben, többek között a ruházati, a vendéglátási, az élelmiszer-kiskereskedelmi és az ékszerágazatban, valamint ingatlanok tulajdonlásával, üzemeltetésével és fejlesztésével foglalkozó alapok kezelése.

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.7938 – Catterton/L Companies 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.7914 – KKR & Co/Webhelp SAS)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2016/C 53/04)

1. 2016. február 4-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a KKR & Co LP (a továbbiakban: KKR, Egyesült Államok) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján kizárólagos irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Webhelp SAS (a továbbiakban: Webhelp, Franciaország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a KKR esetében: globális befektetési vállalkozás, amely széles körű alternatív vagyongazdálkodási szolgáltatásokat kínál, valamint tőkepiaci megoldásokat nyújt állami és magánpiaci befektetőknek,
 - a Webhelp esetében: informatikai szolgáltató, amely elsősorban kiszervezett üzleti szolgáltatásokat biztosít.
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.7914 – KKR & Co/Webhelp SAS 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.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2016/C 53/05)

1. 2016. február 5-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Nordic Capital VIII Limited (a továbbiakban: Nordic Capital, Jersey) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részvételének vásárlása útján teljes irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Greendeli Investment Holding AB, valamint annak közvetlen és közvetett leányvállalatai (a továbbiakban: Greendeli, Svédország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Nordic Capital esetében: befektetések a skandináv térségben és Európa német nyelvű területein működő, különféle ágazatokban tevékenykedő nagy- és középvállalkozásokba,
 - a Greendeli esetében: friss gyümölcs és zöldség importja, forgalmazása és feldolgozása Svédországban, Finnországban és Dániában.
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.7922 – Nordic Capital/Greendeli Investment Holding 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.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2016/C 53/06)

1. 2016. február 4-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott az Alimentation Couche-Tard Inc. (a továbbiakban: ACT, Kanada) által annak leányvállalata, a Statoil Fuel & Retail A/S (a továbbiakban: SFR, Dánia) révén tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján kizárólagos irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Dansk Fuels A/S (a továbbiakban: Dansk Fuels, Dánia) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - az SFR esetében: a vállalkozás végső soron az ACT kanadai vállalkozás irányítása alá tartozik, amely piacvezető a vegyesboltágazatban, és ilyen üzletek, valamint benzinkutak globális hálózatával rendelkezik Észak-Amerikában, Európában és Ázsiában. Az SFR három területen folytat tevékenységet Dániában: ezek az üzemanyag-kiskereskedelem, az üzemanyagok nem-kiskereskedelmi értékesítése, valamint napi fogyasztási cikkek és kenőanyagok viszonteladása,
 - a Dansk Fuels esetében: a Shell által a kiskereskedelmi és nem-kiskereskedelmi üzemanyag-értékesítés terén, valamint a repülőgépi üzemanyag-üzletágban folytatott tevékenység működtetése Dániában.
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.7603 – Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels 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).

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

(2016/C 53/07)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PINTADE DE L'ARDECHE”

EU-szám: FR-PGI-0005-01297 – 2014.12.29.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Pintade de l'Ardèche”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

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 „Pintade de l'Ardèche” a tyúkalakúak rendjébe tartozó, szabadtartással nevelt gyöngytyúk.

A „Pintade de l'Ardèche” lassan fejlődő, igénytelen törzsekből származik. Vágási életkora legalább 94 nap.

A „Pintade de l'Ardèche” lába és tollazata szürke.

Érzékszervi jellemzők: tömör, enyhén zsíros, intenzív ízű és sötét színű hús.

Kiszerezési jellemzők:

— kereskedelmi forgalomba kizárólag „A” osztályú hasított testek kerülnek, egész darabokban,

— az egész darabokban értékesített hasított testeket a hagyománynak megfelelően a baromfi mellkasi üregébe, a mellcsont alá hajlított lábbal forgalmazzák,

— darabolás esetén a kizárólag kézzel végzett darabolásból származó darabok megfelelnek az „A” osztályú kiszerezési kritériumainak.

Kiszerezési módok:

— zsigerelve (a hasított test minimális tömege: 1,1 kg),

— konyhakészen (a zsigerelt, belsőséget nem, de a lábat tartalmazó hasított test minimális tömege: 0,880 kg),

— darabolva.

A hús kiszerezése friss vagy mélyfagyasztott állapotban történhet.

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

A „Pintade de l'Ardèche” gyöngytyúkot legfeljebb 56 napos korától kezdődően szabadtartással nevelik, amelynek során a gyöngytyúknak szabad kijárása van egy természetes kavicsréteggel borított, fásított kifutóra.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A takarmány 100 %-ban növényekből, ásványi anyagokból és vitaminokból áll. A takarmányban legalább kétféle gabona található. A takarmány összes zsiradéktartalma nem haladja meg a 6 %-ot.

A „Pintade de l’Ardèche” gyöngytyúk takarmányozása során alkalmazott gabonafélék részaránya:

- az elsőtől legfeljebb a huszonnyolcadik napig tartó indulási szakaszban: legalább 50 % gabona,
- a huszonkilencedik naptól a vágásig tartó hizlalási szakaszban: a hizlalási szakaszban a gabonafélék és az azokból származó termékek súlyozott százalékos aránya legalább 80 %. Ez a szakasz a növekedési és az utóhizlalási időszakot foglalja magában.

A gabonafélékből származó termékek az összes gabonafélének és az azokból származó termékeknek legfeljebb a 15 %-át teszik ki.

A gyöngytyúkoknak adott takarmány gyógyászati segédanyagoktól mentes, ideértve a kokcidiosztatikumait is. Kizárólag a baktériumflórát szabályozó természetes anyagok engedélyezettek.

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

A „Pintade de l’Ardèche” tenyésztése a meghatározott földrajzi területen történik. A tenyésztési szakasz a napocsibék tenyésztőhelyen történő elhelyezése, illetve a vágóhídra szánt gyöngytyúkok elszállítása közötti időszaknak felel meg.

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

A tenyésztőtelep és a vágóhíd közötti távolság nem haladhatja meg a 100 km-t, illetve a tenyésztőtelep és a vágóhíd közötti szállítás időtartama nem lehet hosszabb, mint három óra. A hasított testek darabolása esetén a darabolás kizárólag kézzel végezhető. Az egészben értékesített baromfi kiszerezése lábbal együtt történik.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A baromficímkézésre vonatkozó szabályozásban előírt kötelező információkon kívül a címke a következőket tartalmazza:

- a „Pintade de l’Ardèche” elnevezés,
- az Európai Unió OFJ szimbóluma,

a vágóhíd azonosítása speciális címkével (EGK-bélyegzővel), vagy a terméken a tájékoztató címke mellett elhelyezett tömeg-/árcímkén.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pintade de l’Ardèche” gyöngytyúk földrajzi területe elsősorban a Francia-középhegység közép-keleti részén húzódó ardèche-i hegység (a Vivarais-hegység). A földrajzi terület az alábbi járások területéből áll:

Ardèche megye (07):

A következő járások valamennyi települése: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Aubenas járás következő települései: Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Thueyts járás következő települései: Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d’Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Villeneuve-de-Berg járás következő települései: Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Loire megye (42):

A következő járások valamennyi települése: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

La Grand-Croix járás következő települései: Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L’Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Rive-de-Gier járás következő települései: Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Haute-Loire megye (43):

A következő járások valamennyi települése: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingaux.

Bas-en-Basset járás következő települései: Bas-en-Basset, Malvallette. Le-Puy-en-Velay Nord járás következő települései: Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil. Retournac járás következő települése: Retournac. Saint-Paulien járás következő települései: Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent. Solignac-sur-Loire járás következő települései: Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire. Vorey járás következő települései: Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

A „Pintade de l'Ardèche” gyöngytyúk földrajzi területe a Vivarais-hegység, amely lényegében az Ardèche megyére kiterjedő, de az Haute-Loire megye keleti részére és a Loire megye déli részére is átnyúló hegycsoport. E terület egyik jellemzője, hogy kizárólag hegyvidéki és a hegyvidék lábainál fekvő, a tengerszint feletti magassághoz, a lejtőkhöz és/vagy az éghajlathoz kapcsolódó hátrányokkal rendelkező településekből áll, e hátrányok miatt pedig korlátozódik a földhasználat, és a földterületeken külterjes mezőgazdasági tevékenységet folytatnak.

A földrajzi terület éghajlata középhegységi–kontinentális éghajlat, évszakonként éles ellentétet mutató, jelentős hőingadozással, nagyon rövid köztes évszakokkal és szeles időjárással.

A földrajzi területet ezenkívül régi eruptív kőzetekből, gránitból és palából képződött talaj jellemzi. E kőzetek közös tulajdonsága, hogy kemények, ugyanakkor könnyen hasadnak, ezért a baromfik kifutójának talaját apró szemű kavics borítja.

A baromfiágazat az 1960-as évektől indult fejlődésnek Ardèche megye északi területén, a helyi ágazat igazi fellendülése azonban az 1980-as években következett be, amikor a mezőgazdasági termelők 1985-ben megalapították a „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche” elnevezésű érdekvédelmi szakszervezetet.

A szabadtartással nevelt „Pintade de l'Ardèche” tenyésztésének fejlődése a növénytermesztésre és az intenzív állattartásra kevésbé alkalmas, kisméretűtől közepes méretűig terjedő (átlagosan 35 hektáros), többféle növény termesztésével (gyümölcsfatermesztéssel, bogyós gyümölcsök és lencse termesztésével) és állattartással egyaránt foglalkozó családi gazdaságokkal, és kis kiterjedésű, rendelkezésre álló földterületekkel jellemzett természeti környezetben következett be.

A gyöngytyúktenyésztés hagyományos jellegének megőrzése érdekében a tenyésztők a külterjes tenyésztési mód és a szabadtartás felé fordultak. Ennek érdekében az egyedsűrűséget az épületekben és a kifutókon is korlátozzák. A gyöngytyúkok takarmánya a gabona nagyarányú felhasználásán alapul, ami megfelel az ardèche-i tenyésztők hagyományos gyakorlatának, akik a kifutókon biztosított takarmányadagot rendszerint kiegészítették a gazdaság néhány megművelhető parcelláján termesztett gabonafélékkel.

A baromfiknak ezenkívül szabad kijutása van egy kültéri kifutóra, ami egyrészt hozzájárul mozgásigényük kielégítéséhez, másrészt kiegészítő takarmányt (fűvet, rovarokat) biztosít számukra. Annak érdekében, hogy a baromfik kihasználják az egyenetlen és a szélsőséges helyi időjárásnak kitett kifutókat, a tenyésztők fákkal ültették be azokat (400 m²-nyi épülethez legalább 30, helyben honos fafajta tartozik), ily módon ösztönözve az állatokat arra, hogy kimenjenek az épületből és mozogjanak, egyúttal megóvva őket a naptól és a széltől.

A tenyésztők emellett a természeti feltételekhez alkalmazkodott fajtákat választottak: ezek az állatok nyugodtak, rusztikusak és mozgékonyak, és alkalmazkodtak a kifutók adottságaihoz. Ezek a fajták ezenkívül lassú növekedésűek, ami lehetővé teszi, hogy az állatokat az átlagosnál idősebb (ivarérettséghez közeli) korban vágják le.

A vágási helyre szállítás korlátozott időtartama biztosítja, hogy az állatokat ne érje stressz.

A termék sajátosságai

A „Pintade de l'Ardèche” szabadtartással nevelt baromfi.

A „Pintade de l'Ardèche” gyöngytyúkon végzett érzékszervi vizsgálatok a piacon forgalmazott egyéb gyöngytyúkokhoz képest az alábbi tulajdonságok megállapítását tették lehetővé:

- húsa – mind a fehér (mell), mind a vörös (comb) húst tekintve – tömörebb,
- a hús kevésbé zsíros, íze intenzívebb, színe pedig sötétebb árnyalatú.

A hasított testekből származó húsrészek kizárólag kézi darabolásból származnak. Egészen történő értékesítés esetén a „Pintade de l'Ardèche” gyöngytyúk lábait a szegycsont alá hajlítják.

Ok-okozati viszony

A földrajzi terület és a „Pintade de l'Ardèche” közötti ok-okozati kapcsolat e termékek hírnevén, ugyanakkor a tenyésztéssel kapcsolatos szaktudáson alapul.

A baromfitenyésztés hagyományos jellegének megőrzése érdekében a tenyésztők a háztáji termelési mód és a szabadtéri állattartás felé fordultak (korlátozott egyedsűrűség, kései vágás, kijáratok a kifutókhöz).

A lassan fejlődő igénytelen törzsek alkalmazása, a jelentős arányban gabonaféléket tartalmazó takarmányozás választása, valamint az egyenetlen és természetes kavicsban gazdag kifutók használata lehetővé teszi a különösen a húruk tömörsége és ízük intenzitása miatt elismert ízbeli jellemzőkkel rendelkező baromfik tenyésztését. A nagy arányban adagolt gabona fontos szerepet játszik az izomközi zsír lerakódásában, ennélfogva pedig a hús ízjellemzőinek kialakulásában.

A dimbes-dombos kifutók elősegítik a felső izmok, nevezetesen a combizmok fejlődését, valamint a zsírok felszívódását, miáltal a „Pintade de l’Ardèche” húsa kevésbé lesz zsíros.

Mivel a „Pintade de l’Ardèche” gyöngytyúkot az átlagosnál idősebb korban vágják le, húruk színesebb, ízük pedig intenzívebb lesz.

Az állatokat a vágás előtt érő stressz korlátozása hozzájárul a vágott baromfi minőségének megőrzéséhez, amit ezenkívül a kézi darabolás vagy az egész baromfi hagyományos kiszemelése is biztosít.

A „Pintade de l’Ardèche” gyöngytyúk hírneve egyrészt a hagyományos tenyésztési módból, másrészt a termék érzékszervi tulajdonságaiból fakad. Ezt a hírnevet az 1990-es évek óta tovább erősítette az ágazat fejlődése (mintegy száz tenyésztő, több mint 150 épület) és az eladások Franciaország délkeleti és azon kívüli területein végbement növekedése. Hírnevét többek között számos díj odaítélése is bizonyítja. A termék több érmet nyert az általános mezőgazdasági versenyen: 1993-ban aranyérmet, 1994-ben, 1996-ban és 1997-ben pedig bronzérmet. A „Pintade de l’Ardèche” ízletes receptek formájában jelenik meg a legkiválóbb séfek menüjén, az ardèche-i éttermek étlapján, a turisztikai televíziós műsorokban és útikönyvekben, egyebek mellett mint *„gesztenyével töltött ardèche-i gyöngytyúkpecsenye”, „ardèche-i gyöngytyúk norvég homárral és barázdás szőnyegkagylóval”*. Ehhez a sikerhez az is hozzájárult, hogy az értékesítés helyszínén a tenyésztők személyesen ismertetik a termelési eljárást és a termékeikkel készült recepteket.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

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

**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**

(2016/C 53/08)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SEL DE SALIES-DE-BEARN”

EU-szám: FR-PGI-0005-01311 – 03.02.2015.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Sel de Salies-de-Béarn”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.6. osztály: Só

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Sel de Salies-de-Béarn” durva vagy finom só formában kisherelt étkezési só. Betakarítás után sem finomításon, sem mosáson nem esik át, feldolgozása pedig technológiai adalékanyagok hozzáadása nélkül történik.

Fizikai tulajdonságok:

a „Sel de Salies-de-Béarn” szemcséinek alakja jelentős eltéréseket mutat, szemcsenagyságuk széles tartományban mozog, emellett a szemcsék igen törekenyek és mállékonyak.

A „Sel de Salies-de-Béarn” szemcsés formában kisherelt só. E só megfordított üreges gúla formájú piramiskristályok halmazából áll.

A „Sel de Salies-de-Béarn” kristályaiban sós lével töltött, mikroszkopikus méretű üregek, úgynevezett folyadékzárványok találhatóak.

Szemcsenagyság:

a durva sószemcsék 80 %-a legalább 0,5 mm méretű; a finom sószemcsék 80 %-a legfeljebb 0,5 mm méretű.

Kémiai tulajdonságok:

Csomagoláskor a „Sel de Salies-de-Béarn” az alábbi kritériumoknak felel meg:

Paraméter	Tartalom
Nedvességtartalom	≤ 8 %
Oldhatatlananyag-tartalom	≤ 1 %
Kalcium	≥ 100 mg/100 g
Kálium	≥ 30 mg/100 g
Magnézium	≥ 10 mg/100 g
Szulfátok	≥ 100 mg/100 g

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Érzékszervi tulajdonságok:

A „Sel de Salies-de-Béarn” rózsaszín és halványsárga árnyalatokkal tarkított természetes fehér színű és tejszerű küllemű só.

Kiszereelési módok:

A „Sel de Salies-de-Béarn” forgalmazása zárt, azonosított és felsérthetlenséget biztosító csomagolóelemmel ellátott csomagolásban történik.

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

—

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

A földrajzi területen végzett műveletek a következők:

- fűrés,
- a sós forrásvíz szivattyúzása,
- a só előállítása,
- szárítás, rostálás, zúzás,
- csomagolás.

A só előállítása a következő műveleteknek felel meg:

- a sós forrásvíz leüleptítése,
- a sós forrásvíz melegítéssel történő elpárologtatása,
- betakarítás,
- tárolás/lecsepegtetés.

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

Mivel a só törekeny és mállékony termék, a „Sel de Salies-de-Béarn” földrajzi területről történő kivitele csak olyan csomagolást követően engedélyezett, amely lehetővé teszi a végső fogyasztó számára a „Sel de Salies-de-Béarn” sajátosságainak és minőségének megőrzését.

A helyi műhelyek különleges szaktudásról tesznek tanúbizonyságot. Azáltal ugyanis, hogy jól ismerik a terméket, a törekenységét és a mállékonyágát, különös gondot fordítanak a tárolására és a csomagolására. Amikor a só elérte a meghatározott nedvességtartalmat, a sókészítő a légköri viszonyok alapján, de elsősorban tapintás útján ítéli meg a só csomagolásához megfelelő pillanatot. A só nem ragadhat az ujjakhoz.

A sókészítők gondoskodnak a termék összenyomásának elkerüléséről és minél kevesebb kezeléséről. Az a cél, hogy megőrződjön a fehér színe, ne tömörüljenek össze a sókristályok, és ne törjenek össze a szemcsék, ami a folyadékzárványok megsemmisüléséhez vezet.

A „Sel de Salies-de-Béarn” földrajzi területen történő csomagolása lehetővé teszi továbbá a termék tökéletes nyomkövethetőségét, valamint a más sófélésekkel való keveredés elkerülésének garantálását.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A termék címkéjén a következőket kell feltüntetni:

- az OFJ elnevezése: „Sel de Salies-de-Béarn”;
- a kereskedelmi megnevezés:
 - durva só,
 - finom só.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi terület a Pireneusok északi vonulatának elülső áttolódásos övezetében fekvő településekre terjed ki.

Területe 180 km², és Akvitánia régió 13 települését foglalja magában:

- Landes megye következő két települését: Saint-Cricq-du-Gave és Sorde-l'Abbaye.
- Pyrénées-Atlantiques megye következő 11 települését: Auterive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren és Salies-de-Béarn.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

A földtörténeti másodkor eleji triász korszak alatti száraz éghajlaton, két egymást követő párolgási szakaszban bekövetkezett tengervízpárolgás sólerakódást okozott a „Sel de Salies-de-Béarn” földrajzi területén: a gipszből (kalcium-szulfátból) és halitból (nátrium-kloridból) álló, akár 900 m vastagságú rétegben sókőzetek, azokon belül 600 m vastagságban só rakódott le. A kréta korszak végén Salies-de-Béarn triász kori masszívumát a Pireneusok kialakulása miatti erőteljes tektonikus nyomás éri.

A földrajzi terület mélyén található sórétegek nem olyan tömörek, mint az azokat borító kőzetek. Rugalmasságuk lehetővé teszi a sódóm vagy sóboltozat, úgynevezett diapír formájú kiemelkedéseket. A diapírok szinte a felszínre emelkednek a földrajzi terület triász kori masszívumából.

A mélyrétegekbe beszivárgó vizek mineralizációja alapvetően a sótartalmú triász kori réteggel való érintkezés révén következik be. A sótömegben található vagy az azzal érintkező vizek átmossák a sót és nátrium-kloriddal telnek meg. Ezek a vizek a triász kori rétegekben található dolomitjáratokon történő áthaladásuk során ásványi sókkal és nyomelemekkel dúsulnak.

A víz a triász kori kőzetek (só, mészkő és dolomit) oldódásával képződött csatornáknak kering.

A szintkülönbség révén ezek a vizek a talaj felszínére emelkednek, természetes sós kibúváásokat hozva létre a földrajzi területen.

Ami az emberi tényezőket illeti, számos fazekasműhely- és kemencemaradvány tanúskodik arról, hogy Salies-de-Béarn triász kori masszívumából a bronzkor óta termelnek ki sót. A bronzkorban (i.e. 2 200 – i.e. 800) és az ókorban (i.e. 600 – i.sz. 400) a sós forrásvizet kerámiaedényekben melegítették fel és párologtatták el, amelyeket azután a só kinyerése érdekében összetörtek.

A középkorban (az V. századtól a XV. századig) jelentős változás következik be a sókészítési eljárásban: a „sóüst” megjelenése. A fával táplált tűzön felmelegített vizet elpárologtatják és az edény aljára kicsapódott sót összegyűjtik.

A XVI. században a szóban forgó természeti érték köré tömörült Salies-de-Béarn-i lakosok úgy döntenek, hogy szervezetbe tömörülnek:

— létrehozzák a „Corporation des Part-Prenants” elnevezésű közérdekű társaságot,

— meghatározzák a „Règlement de la Fontaine Salée” című szabályzatot.

Létrehozása után öt évszázaddal ez a szervezet még mindig létezik.

A „Sel de Salies-de-Béarn” még ma is a földrajzi területen vett sós forrásvízből készül. A só a sós forrásvíz párolgása során kristályosodással alakul ki a sós lé ősi módszerrel – szabad ég alatt, sóüstökben – történő melegítésével.

A „Sel de Salies-de-Béarn” az előállítási módjához kapcsolódó fizikai tulajdonságaiból adódóan törekeny és mállekony termék.

A sókészítők gondoskodnak a tárolási, a kezelési és a csomagolási feltételekről a következők korlátozása érdekében:

— a sószemcsék felületi oxidálódása, ami megváltoztathatja a színt,

— a többször és elővigyázatosság nélkül végzett kezelés, ami tönkretelheti a sószemcséket és megsemmisítheti a kristályokban lévő folyadékzárványokat.

A termék sajátosságai

A „Sel de Salies-de-Béarn” kiserelési formáját az üst alján felgyülemlett és akkráció útján kialakult piramiskristály-aggregátumok jelentik.

A „Sel de Salies-de-Béarn” kristályai eltérő méretűek, szemcsenagyságuk széles tartományban mozog.

A kristályokban mikroszkopikus méretű üregekbe záródott sós lével töltött folyadékzárványok találhatóak.

A „Sel de Salies-de-Béarn” természetes fehér színű, rózsaszín és halványsárga árnyalatok tarkítják.

A sókristályokban lévő folyadékzárványok tejszerű küllemet kölcsönöznek a sókristályoknak.

D. CUSSEY-GEISLER és M.H. GRIMALDI több, más-más eredetű sóról készült összehasonlító tanulmánya („Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne” [A „Jambon de Bayonne” sonka sózásához használt só jellemzői], UPPA, 1989. július) megállapítja, hogy geokémiai szempontból a „Sel de Salies-de-Béarn” rendkívül sokféle nyomelemet, konkrétan kalciumot, káliumot, magnéziumot és a triász kori sókőzetekre jellemző különféle szulfátokat tartalmaz.

E sajátosságok tartós hírnevet kölcsönöznek a „Sel de Salies-de-Béarn” sónak.

Ok-okozati viszony

A „Sel de Salies-de-Béarn” eredetével való viszonya a minőségén és a hírnevén alapul; ezen egyedi termék előállítását a természeti tényezők és az évezredek szaktudás társítása eredményezi.

A földrajzi területen előforduló, a geológiai rétegekkel való érintkezés következtében nagymértékben mineralizálódott forrásvízben lévő nyomelemek a „Sel de Salies-de-Béarn” kristályainak folyadékzárvaiban is megtalálhatók.

A forrásvíz minőségi jellemzőit tiszteletben tartó évezredek szaktudás lehetővé teszi a víz melegítésétől eltérő emberi beavatkozás nélkül bekövetkező kristályosodást, ezáltal biztosítja a „Sel de Salies-de-Béarn” gazdagságát.

Ugyanez a szaktudás lehetővé teszi a „Sel de Salies-de-Béarn” természetes színének megőrzését, ugyanis rendkívüli figyelmet szentelnek a tárolási és a csomagolási műveletszakasznak, elkerülve többek között az oxidálódást és a nedvességtartalom emelkedését.

Végezetül a kezelés korlátozása lehetővé teszi a „Sel de Salies-de-Béarn” jellegzetes, piramiskristály-aggregátum formájú szerkezetének megőrzését.

A „Sel de Salies-de-Béarn” hírnevét számos történelmi elbeszélés igazolja, például a „Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie” (A fizika, a szépirodalom és a költészet kritikus történelmi egyvelege) (1768), amelyben Orbessan márki leírja a Salies-de-Béarn városában folytatott sókészítést. Beszámolóját a következő észrevétellel zárja: „Mindenkinek jól tudja, hogy kénytelenek vagyunk fehériteni a konyhasót annak érdekében, hogy elvegyük a sóízét, és hogy tálalható állapotba hozzuk. A salies-i só esetében erre az előkészítésre nincs szükség.”

A só még napjainkban is központi helyet kap Salies-de-Béarn városának társadalmi-kulturális életében, amely többek között a sóval foglalkozó egyesületek, műalkotások és kulturális rendezvények segítségével hangsúlyozza annak értékét. Így a „Jurade du sel” elnevezésű egyesület több mint harminc éve minden évben megrendezi a híres „Hesta de la sau” elnevezésű sóünnepet. Ez az esemény minden alkalommal több mint 10 000 érdeklődőt vonz. Az év folyamán sok turista érkezik a „sóváros” meglátogatására.

A „Sel de Salies-de-Béarn” jó hírnevnek örvendő termékek, például a „Jambon de Bayonne” OFJ-vel ellátott sonka, az „Ossau-Iraty” OEM-mel ellátott juhsajt és a „Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)” OFJ-vel ellátott hízott kacsamáj előállításához használatos.

A „Sel de Salies-de-Béarn” sót számos séf és csokoládékészítő mester is használja.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU