

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 70



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

59. évfolyam

2016. február 24.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2016/C 70/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.7886 – Postfinance/SIX Group/SIX Paynet) ⁽¹⁾ 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2016/C 70/02 Euroátváltási árfolyamok 2

HU

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

V *Hirdetmények*

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2016/C 70/03	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	3
2016/C 70/04	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem	7

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám: M.7886 – Postfinance/SIX Group/SIX Paynet)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2016/C 70/01)

2016. február 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 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 32016M7886 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2016. február 23.

(2016/C 70/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1002	CAD Kanadai dollár	1,5116
JPY Japán yen	123,12	HKD Hongkongi dollár	8,5480
DKK Dán korona	7,4618	NZD Új-zélandi dollár	1,6452
GBP Angol font	0,77985	SGD Szingapúri dollár	1,5484
SEK Svéd korona	9,3510	KRW Dél-Koreai won	1 353,46
CHF Svájci frank	1,0921	ZAR Dél-Afrikai rand	16,6401
ISK Izlandi korona		CNY Kínai renminbi	7,1814
NOK Norvég korona	9,4590	HRK Horvát kuna	7,6260
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 736,51
CZK Cseh korona	27,028	MYR Maláj ringgit	4,6346
HUF Magyar forint	307,63	PHP Fülöp-szigeteki peso	52,397
PLN Lengyel zloty	4,3668	RUB Orosz rubel	82,7990
RON Román lej	4,4648	THB Thaiföldi baht	39,321
TRY Török líra	3,2298	BRL Brazil real	4,3570
AUD Ausztrál dollár	1,5202	MXN Mexikói peso	19,8974
		INR Indiai rúpia	75,4059

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

V

(Hirdetmények)

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 70/03)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„CONWY MUSSELS”

EU-szám: UK-PDO-0005-01304 – 2015.1.27.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés(ek)

„Conwy Mussels”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Egyesült Királyság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

A „Conwy Mussels” a Conwy folyó észak-walesi torkolatánál található természetes kagylótelepeken fejlődő ehető kékkagyló (*Mytilus edulis*) elnevezése. A „Conwy Mussels” nem tenyésztett, hanem vadon élő kagyló, amelynek a kijelölt területen belüli begyűjtése hagyományos kézi begyűjtési módszerrel történik a kagylóhalászati idényben, szeptember 1. és április 30. között.

A „Conwy Mussels” fekete vagy barnás színű, ovális alakú és egyik végén kicsúcsosodó kemény héjának külső felülete rendszerint sima, vagy – a begyűjtés helyétől függően – kacslábú rákok tapadnak meg rajta. A folyómeder egyes részein például a kagylók az iszapba süllyednek, így a kacslábú rákok nem tudnak rajtuk megtapadni; a torkolat homokos vagy sziklás részein élő kagylókon azonban gyakran találhatók kacslábú rákok, mivel ezek viszonylag könnyen meg tudnak tapadni a kagylóhéjon.

A kagylók hossza 4,5 cm és 10 cm között változik. A Conwy Mussel Fejlesztési Csoport megállapodása értelmében a „Conwy Mussels” begyűjtése minimum 4,5 cm hosszú állapotban történik, ekkor a kagylók már legalább 2 évesek (a köteleken tenyésztett és a kotróhálóval begyűjtött kagylók esetén fiatalabb korban történik a begyűjtés).

A nagy és húsos „Conwy Mussels” egyedeire a magas hústartalom és a nagy hús/héj arány jellemző. A zamatos és lédús „Conwy Mussels” egyedei jól ismertek rágós, húsos textúrájukról és gazdag, sós ízükről. A frissen begyűjtött „Conwy Mussels” egyedeinek szagtalanoknak kell lenniük.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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 „Conwy Mussels” növekedésének és begyűjtésének hagyományos ősi walesi kézi szedéssel kell történnie a kagylóhalászati idény során a Conwy folyó torkolatának kijelölt területein. A kagylóhalászati idény szeptember 1-től április 30-ig tart.

3.5. *A bejegyzett elnevezéssel hivatkozott termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Minden „Conwy Mussels” tisztítását az uniós jogszabályok szerint kell elvégezni. Az értékesítésig minden „Conwy Mussels” tasakot 1 °C és 5 °C közötti hőmérsékleten kell hűtve tartani a tisztítás helyszínén. A „Conwy Mussels” eltarthatósági ideje 5 nap.

3.6. *A bejegyzett elnevezéssel hivatkozott termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A kijelölt terület alatt az a terület értendő, ahol engedélyezett a „Conwy Mussels” eltávolítása. Az engedélyezés a Conwy Bay and Estuary azon részére vonatkozik, amelyik a tavaszi áradás legmagasabb vízállási jelzése alatt helyezkedik el és amelyet az alábbi A, B és C pontok és a Conwy folyón átívelő vasúti híd jelenlegi pozíciója (koordináták: N 53 280,278' W 003 823,611'), valamint a Conwy Quay között húzott vonalak fognak közre

	Hosszúság	Szélesség
A	53 20,341'N	003 52,790'W
B	53 17,461'N	003 54,949'W
C	53 16,672'N	003 53,760'W

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Conwy Mussels” esetén az OEM kérelem alapját egy olyan egyedi termék tulajdonságai adják, amelynek specifikus jellemzői:

1. a Conwy folyó torkolatához és ahhoz az egyedi környezethez kapcsolódnak, ahol begyűjtése előtt a „Conwy Mussel” növekszik és egész életét tölti;
2. a hagyományos kézi szedésnek tudhatók be, ami csak a kijelölt területen belül használt hagyományos módszer és ami nemzedékről nemzedékre átadott jártasságot jelent.

A vadon élő „Conwy Mussels” egyedei a Conwy folyó torkolatánál található természetes kagylótelepeken fejlődnek. A torkolat egyedi természetes élőhelyet biztosít a „Conwy Mussels” számára, és azon a kijelölt területen található, ahol begyűjtése előtt a „Conwy Mussel” növekszik és egész életét tölti. A kagyló táplálékát jelentő plankton mennyisége és összetétele a Conwy folyó torkolatának időjárási viszonyaitól, tápanyagaitól, élővilágától és ásványianyagtartalmától függ. A kagylók filtráló élőlények, mivel táplálékukat a vízben élő mikroszkopikus méretű plankton jelenti. Nem arról van szó, hogy a Conwy folyó torkolatában több plankton található, mint máshol, hanem arról, hogy a Conwy folyó torkolatában levő kagylótelepek által biztosított specifikus tényezők segítik a „Conwy Mussel” rendelkezésére álló táplálékforrás fenntartását;

- Közismert, hogy a torkolatokban (az édesvíz miatt) magasabb a tápanyagok mennyiségi és ezáltal a plankton produktivitási szintje.
- A Conwy folyó torkolata mély. Bár a torkolat mélysége az árapálytól függően változó, mégis akkora víztömeget jelent, ami biztosítani képes a „Conwy Mussel” táplálékát képező, azonnal rendelkezésre álló planktonforrást.
- A Conwy folyó mély torkolata miatt a víztömeg általában hidegebb, mint a sekélyebb víz, a tenger miatt pedig a torkolat vize hidegebb, mint a folyó vize a völgy felsőbb szakaszán. A plankton rendszerint a hidegebb vizet kedveli.

- A „Conwy Mussel” egyedei mindig a víz alatt tartózkodnak és soha nem jönnek a felszínre. Mivel folyamatos a táplálékellátás, így a kagyló „egész nap” táplálkozhat.
- A „Conwy Mussel” telepei természetes képződmények és ott találhatók, ahol a különböző plankton populációk fejlődését segítő, jó minőségű édesvíz és sósvíz természetesen keveredik egymással.
- A kagylótelepek a torkolat jó vízáramlást biztosító árapályos szakaszain találhatók. A kagylótelepek fölötti jó vízáramlás miatt a kagylók táplálékforráshoz jutnak, továbbá gyorsabban és gyakrabban tudnak táplálkozni.
- A fenntartható halászati gyakorlatnak köszönhetően a kagylótelepeken nincs túlhalászás vagy intenzív „gazdálkodás”, emiatt pedig kevesebb a táplálékot kereső versenytárs.

A táplálékforrás rendelkezésre állása is hozzájárul a „Conwy Mussel” egyedeinek nagy (4,5 cm és 10 cm közötti) méretéhez, magas (45–55 %) hústartalomhoz és kiváló (3:5 körüli) hús/héj arányához. Emellett a kagylók életkora és a kézi szedés fenntartható módszere is hozzájárul a nagy mérethez, mivel begyűjtésük idején a kagylók már legalább 2 évesek. Kézi szedés esetén a 4,5 cm-nél kisebb kagylók átesnek a gereblye fogai között.

A Conwy folyót minőségi szempontból rendszeresen ellenőrzi és Európa egyik legtisztább folyójaként tartja nyilván a Környezetvédelmi Ügynökség; ennek megfelelően a folyón már számos célzott ökológiai kutatást végeztek. Az alábbi tények együttesének köszönhető, hogy a folyó teljes hosszában és a folyó vízgyűjtő területén is rendkívül jó a vízminőség:

- A térségben nem folytatnak ipari tevékenységet. Mivel a közlekedés és ipari által kibocsátott füst mennyisége a nagyvárosokhoz képest minimális, ezért a vízminőség sokkal jobb, mint a nagyvárosokat átszelő folyók esetében.
- A folyópartok mentén főként a környezetbarát gazdálkodási gyakorlat jellemző; ennek keretén belül folyómenti pufferzónák kialakításával törekednek arra, hogy minimálisra csökkentsék az intenzív gazdálkodásból származó foszfátok és nitrátok elfolyását. Ezen túlmenően a Conwy folyó melletti hatalmas területeken főként erdők találhatók, ezek pedig szintén pufferként hatnak azzal, hogy minimálisra csökkentik a környező területekről származó szennyeződések bejutását a folyóba.
- A torkolatban minimális a halászati tevékenység. A Conwy folyó torkolata nem egy forgalmas kikötő; alig járnak itt nagy hajók, így nem zavarja emberi tevékenység a kagylótelepeket. A kagylóhalászaton kívül a torkolatban nincs kotrási tevékenység vagy kereskedelmi halászat, vagyis ilyen tevékenységek nem károsítják a kagylótelepeket.

A Conwy folyó a tengerbe torkollik. Ebben a környezetben – ahol a tengeri sósvíz természetesen keveredik össze (körülbelül fél mérföld hosszúságban) a Conwy folyó édesvizével – alakul ki a „Conwy Mussel”. A torkolat mélysége a víz keringését, illetve az árapályokon keresztül a víz cseréjét is biztosítja. Bár a torkolat mélysége az árapálytól függően változó, a legtöbb kagylótelepet állandóan legalább 10–15 méteres (30–50 láb) vízréteg fedi. A kagylók egyedi zamatát és lédúságát a tengeri sósvíz és a Conwy folyó völgyéből érkező édesvíz keveredése, valamint az eredményezi, hogy a kagylók folyamatosan víz alatt vannak (vagyis apály idején sem éri őket levegő és így nem száradnak ki).

A „Conwy Mussel” jellemzői a helyi hagyománynak számító kézi szedés (begyűjtés) alapján kapcsolódnak a területhez, ami csak erre a területre jellemző kagylószedési módszert és nemzedékről nemzedékre átadott jártasságot jelent. A „Conwy Mussel” halászati időnye szeptember 1-től április 30-ig tart. A „Conwy Mussel” begyűjtése kisméretű és sekély merülésszerű vízi járművekkel történik; hagyományosan ezeket a „dory” nevű egyszemélyes csónakokat használják a kagylóhalászatához. A halászok hagyományos módszerének lényege az, hogy a kisméretű csónakokból egy fenőfából készült, hosszú gereblyével szedik ki a kagylókat a torkolat medréből. A kagylók kézi szedése gyakorlatot és jártasságot igényel. A Conwy térségére jellemző hagyományos kagylóhalászati módszerek terén négy családnak van meghatározó szerepe, és az elmúlt több mint 150 év alatt ennek a négy conwyi családnak már két generációja adta át a szóban forgó jártasságot. Ez a jártasság 5–6 halászati időny alatt sajátítható el. A hagyományos, fenntartható és környezetbarát kézi szedés olyan halászati módszert jelent, amellyel biztosítható a kagylótelepek jövőbeni fennmaradása. Kézi szedésnél csak a nagyobb kagylókat gyűjtik össze, mivel a 4,5 cm-nél kisebb kagylók átesnek a gereblye fogai között és így tovább növekedhetnek. Emellett a gereblye „kíméletesebb” módszert is jelent, mivel a kagylótelepek gyorsabb regenerálódását teszi lehetővé a halászati időnyen kívüli időszakban.

A „Conwy Mussel”, mint minőségi termék jó híre a Conwy Mussel Fejlesztési Csoport kemény munkájának köszönhetően erősödött meg. A „Conwy Mussels” terméket mind az Egyesült Királyság, mind a világ élelmiszeripara jól ismeri és nagyra értékeli. A „Conwy Mussels” terméket számos sztárséf használja és tünteti fel hozzávalóként az étlapjain. Sok neves ínyenc és agrár-élelmiszer-ipari vállalkozás kedvencei között található meg ez a kagylófajta.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-conwy-mussels-pdo>

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

(2016/C 70/04)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta az alábbi kisebb jelentőségű módosítást.

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„MONTASIO”

n. UE: IT-PDO-0117-01380 – 2.10.2015.

OEM (X) OFJ () HKT ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Név: Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio (a „Montasio” sajt védelmére alakult társulás).

Cím: Vicolo Resia, 1/2
33033 Codroipo (UD)
ITALIA

Tel. +39 0432912052
e-mail: info@formaggiomontasio.net

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- ☒ A termék leírása
- ☐ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☐ Címkézés
- ☐ Egyéb (részletezze)

4. A módosítás típusa

- ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását
- ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását
- ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot
- ☐ Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

Az érlelés szerinti besorolás átláthatóbb és egyértelműbb azonosítása érdekében bevezetésre került a kereskedelmi osztályozás, melynek célja az egyértelműbb tájékoztatás biztosítása a fogyasztók és az értékesítési pontok számára.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

⁽²⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Jelenlegi megfogalmazás: „A »Montasio« sajt, legalább 60 napos érlelést követően egészben vagy darabolva hozható kereskedelmi forgalomba.”

Módosított szöveg: „A »Montasio« sajt, legalább 60 napos érlelést követően egészben vagy darabolva hozható kereskedelmi forgalomba.”

A »Montasio« sajt »fresco« (friss) megjelöléssel legalább 60 napos; »mezzano« (közepesen érett) megjelöléssel legalább 120 napos; »stagionato« (érett) megjelöléssel legalább 10 hónapos, »stravecchio« (idős) megjelöléssel legalább 18 hónapos érlelési időt követően hozható forgalomba.”

Az előállítás módja

Egyértelműen kifejtésre került, hogy az előírt tenyésztett fajták keresztezéséből származó egyedek teje is felhasználásra kerül a termék előállításához.

Jelenlegi megfogalmazás: „A tenyésztett fajták elsősorban a Bruno Alpina, a Pezzata Rossa Italiana és a Pezzata Nera”.

Módosított szöveg: „Az előállítási területen tenyésztett fajták elsősorban a Bruno Alpina, a Pezzata Rossa Italiana és a Pezzata Nera, illetve ezen fajták keresztezései”.

Az állatok napi fejadagja tekintetében törlésre került a gabonafélékből, friss, szárított, valamint silózott takarmányból álló táplálék vonatkozásában előírt értéktartomány, helyette egységesen egy alsó határérték került meghatározásra. Mindez a termelők számára az állatállomány racionálisabb kezelését, az ellenőrző szervezet számára pedig a követelmények betartásának hatékonyabb ellenőrzését teszi lehetővé.

Különösen a takarmány legmagasabb százalékos arányának eltörlése által lehetővé válik a tejelés végéhez közeledő tehenek kizárólag takarmánnyal történő táplálása: ennek a módszernek – amely egyébként része a szokásos állattenyésztési gyakorlatnak – kettős célja van: egyrészt a tej elapadásának elősegítése, másrészt pedig a tehenek táplálásának a tejelés utáni csökkent táplálékigényhez történő igazítása.

Jelenlegi megfogalmazás: „A szarvasmarhafélék táplálékának 75 %-85 %-a gabonafélékből, szárított és friss, valamint silózott takarmányból áll. Az állatok teljes táplálékának fennmaradó 15 %-25 %-át takarmánykoncentrátumok és fehérjék alkotják. Ásványi kiegészítők és vitaminok adása engedélyezett. Az állatok táplálékának legalább 60 %-a az előállítási területről származik.”

Módosított szöveg: „A szarvasmarhafélék táplálékának legalább 60 %-a gabonafélékből, szárított és friss, valamint silózott takarmányból áll. A fennmaradó részt takarmánykoncentrátumok és/vagy fehérjék alkotják. Ásványi kiegészítők és vitaminok adása engedélyezett. Az állatok táplálékának legalább 60 %-a az előállítási területről származik.”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MONTASIO”

n. UE: IT-PDO-0117-01380 – 2.10.2015.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Montasio”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Montasio” egy tehéntejből készült, közepes és hosszú érlelésű, hengeres, egyenes vagy majdnem egyenes oldalú sajt, sík vagy enyhén domború lapokkal. A „Montasio” sajt nem pasztörözött tejből készül, kizárólag természetes tejoltó vagy megengedett kultúrák felhasználásával; érlelési ideje legalább 60 nap, nedvességtartalmát az érlelési időszak 10. és 60. napján szűrőpróbaszerűen ellenőrzik. Az érlelési időszak hatvanadik napján a „Montasio” OEM sajtnak az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie: maximális nedvességtartalma legfeljebb 36,72 %; a szárazanyag zsírtartalma: legalább 40 tömegszázalék; súlya: 6–8 kg; átmérője: 30–35 cm; oldalmagassága: legfeljebb 8 cm; kérge: sima, szabályos és rugalmas; sajttészta: tömör, enyhén lyukacsos; színe: természetes, enyhén szalmasárga; aromája: jellegzetes; íze: kellemes, a hosszan érlelt „Montasio” esetében enyhén pikáns.

A „Montasio” OEM „fresco” (friss) megjelöléssel legalább 60 napos; „mezzano” (közepesen érett) megjelöléssel legalább 120 napos; „stagionato” (érett) megjelöléssel legalább 10 hónapos, „stravecchio” (idős) megjelöléssel legalább 18 hónapos érlelési időt követően hozható forgalomba.

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

A „Montasio” OEM sajt az előállítási területen található tenyészetekből származó tej felhasználásával készül. Az előállítási területen tenyésztett fajták elsősorban a Bruno Alpina, a Pezzata Rossa Italiana és a Pezzata Nera, illetve ezen fajták keresztezései. A tehenészetben való eltartás ideje alatt a tejhez tilos tartósítószeret hozzáadni, illetve azt bárminemű hőkezelésnek alávetni, kivéve a minimum 4 °C-ig történő hűtést.

A tehenek táplálékának legalább 60 %-a gabonafélékből, szárított és friss, valamint silózott takarmányból áll. A fennmaradó rész erejéig adhatók takarmánykoncentrátumok és/vagy fehérjék. Ásványi kiegészítők és vitaminok adása engedélyezett. Az állatok táplálékának legalább 60 %-a az előállítási területről származik.

Tilos a sajt készítő hagyományok által sajt készítést gátlónak tartott táplálékok – úgymint a hordalékos talajon vagy nagy forgalmú utak mentén található táplálékok – adása. Nem alkalmazhatók továbbá takarmányként zöldségek, gyümölcsök és repce, a rizsfeldolgozás melléktermékei, állati eredetű lisztek, állatgyógyászati célú ipari takarmányok, friss, nedves vagy silózott cukorrépapép, a sör- és szeszesitalgyártás melléktermékei, silótakarmányok (a silószéna és a silókukorica kivételével), továbbá a gyümölcsök, a cukorrépa, a sör és a szeszesitalok feldolgozásából visszamaradt erjesztett anyagok.

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

Az egész előállítási folyamat (állattenyésztés, tejtermesztés, alvasztás, az alvadék kezelése, formázás, tisztítás, sózás és érlelés) a 4. pontban meghatározott földrajzi területen zajlik.

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

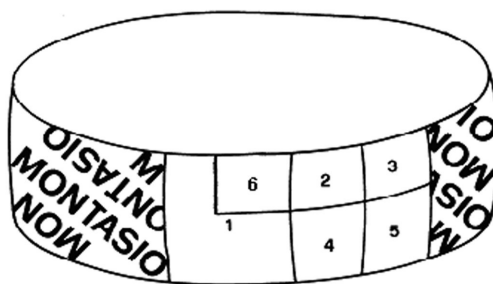
—

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

A termék azonosítása a származást igazoló jelöléssel történik: a jellegzetes dombornyomású sajtformán fel kell tüntetni a sajtüzem kódját, a székhelye szerinti megye betűjelét, valamint az előállítás dátumát (év, hó, nap). A „Montasio” OEM „eredetvédjegye” a ferde vonal mentén, egyenesen és fejjel lefelé elhelyezkedő, ismétlődő „Montasio” felirattal áll (1. ábra).

A szóban forgó „eredetvédjegy” a szövetkezetbe tömörült vagy önálló üzemek valamennyi, a termékleírásnak megfelelően előállított termékén megtalálható.

1. ábra



- 1) A „Montasio” eredetmegjelölés beégetett védjegye és a PDM („hegyvidéki termék”) rövidítést tartalmazó címke.
- 2) A gyártás hónapja
- 3) A gyártás napja
- 4) A sajtüzem kódja
- 5) A sajtüzem székhelye szerinti megye betűjele
- 6) A gyártás éve

Az eredetmegjelölés logója egy nagybetűvel írt, stilizált M betűből és az alatta látható „MONTASIO” feliratból áll. A logón a felirat „HORATIO” betűtípussal szerepel. A logó méretezésének a 2. ábrán látható arányokhoz kell igazodnia (pl. szélesség 8 cm, magasság 6 cm).

2. ábra



Amennyiben a teljes előállítási folyamat, a tej előállításától a legalább 60 napos érlelési időszak végéig a hatályos nemzeti jogszabályok értelmében hegyvidéknek minősülő területen történik, ideértve a „Montasio” OEM sajt előállítási területét is, a sajton elhelyezett címkén szerepelhet a „hegyvidéki termék” felirat. E célból a sajt oldalába beégetik a „prodotto della montagna” („hegyvidéki termék”) rövidítést, a PDM betűcsoportot.

A 100 napot meghaladó érlelési idejű „Montasio” OEM sajtba, a szövetkezetbe társult vagy önálló termelők kérésére, a sajt ellenőrzését követően a Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio (a „Montasio” OEM védelmére alakult társulás) a sajt oldalának megfelelő területére beégetheti az eredetmegjelölés logóját (2. ábra).

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Montasio” OEM előállítási területe az alábbiakat foglalja magában: Friuli-Venezia Giulia tartomány teljes területét, Veneto tartományban Belluno és Treviso megye teljes területét, valamint Padova és Venezia megye meghatározott területeit, az alábbiak szerint: „Treviso és Padova megye határvonalainak metszéspontjától Padova megye mentén folytatódik, egészen a Serenissima autópályáig. Ugyanezen vonal mentén folytatódik a Brenta folyó fölötti autópályahídig, majd tovább az említett folyó mentén, egészen a torkolatáig.”

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A természeti tényezők, szorosan kapcsolódnak a – túlnyomórészt hegyvidéki és hegylábi – előállítási terület éghajlati viszonyaihoz; a területre napjainkban is a szabadban történő és a magashegyi legeltetés jellemző, amelyek befolyásolják a tejelő teheneknek szánt takarmány minőségét.

A „Montasio” sajt bekerült San Daniele és Udine árjegyzékeibe (1773/1775). Ez azt igazolja, hogy a „Montasio” sajt kereskedelmi forgalomban van, azaz nem pusztán saját fogyasztásra készülő helyi termék. A „Montasio” sajtnak az előállítási területhez való erős kötődését a sajtgyártásnak a szövetkezeti formák létrejöttére gyakorolt kiemelkedő hatása is alátámasztja. A „Montasio” sajt, és egyedi előállítási technikája Friuli megyében és Veneto keleti részében gyorsan elterjedt. Ennek hátterében nem pusztán az emberi tényező és az eszközök (mint például a tejüzemek, vagy a Scuola per Tecnici Caseari – Sajtkészítők iskolájának – létrehozása) állnak, amelyek következtében a hatvanas években működő sajtüzemek száma meghaladja a 650-et, hanem az a környezet is, amelyben a technika kezdetben elterjedt, hiszen anélkül a fejlődés nem lett volna ennyire tartós.

Ami az előállítási terület jellemzőit illeti, Olaszország keleti területét mindig is csapadékos tavasz és őszi jellemezte és jellemzi mind a mai napig, ami elősegítette a rétek terjedését és a szarvasmarha takarmányának alapjául szolgáló gabonák (búza és árpa) termesztését. Kiemelkedő fontosságú volt továbbá a kukoricatermesztés fejlődése, valamint a kukorica friss és silózott takarmánnyként történő felhasználása. Néhány éve az előállítási területen megkezdődött a szója – mint fehérje-kiegészítő – termesztése is.

A „Montasio” sajt fő tulajdonsága, hogy közepes/hosszú érlelésre alkalmas. Az olasz sajtok palettáján a „Montasio” a félkemény téstájú sajtok között foglal helyet, de annak a tulajdonságának köszönhetően, hogy akár 36 hónapig is érlelhető, a csekély számú kemény téstájú, hosszú érlelésű sajtok között is számon tartják.

A „Montasio” sajt további jellegzetessége a sajtforma mérete.

Ezenkívül a „Montasio” OEM termékleírásában megtartották a termék kizárólag nem pasztőrözött tejből történő előállítására vonatkozó előírást: így az előállítási területről származó tejben spontán megtalálható baktériumállomány teljes mértékben megőrizhető.

A sajtnak az a tulajdonsága, hogy közepes/hosszú érlelésre alkalmas, egy úgynevezett „lágy” technológiának köszönhető: ugyanis igen elenyésző mennyiségben (kb. 1 %) használnak tejerjesztőanyagokat, a főzés alacsony (42-48 °C) hőfokon történik, a savóelválasztás és a préselés során keletkező sajttészta közepesen szilárd, nedvességtartalma (a forgalomba hozatalhoz szükséges minimális, vagyis) 2 hónapos érlelést követően körülbelül 36 %-os.

Annak a környezetnek a mikrobiológiai jellemzői, amelyben a „Montasio” sajt előállítási módszereit kifejlesztették, kedvezőek a sajt kialakulása és elterjedése számára. A „Montasio” sajtra ugyanis termofil baktériumflóra megléte jellemző, amely lehetővé tette, és mind a mai napig lehetővé teszi ennek az egyedülálló sajtnak a létrejöttét: a termék fogyasztható frissen is (jelenleg legalább 2 hónap érlelési időt követően, mivel nem pasztörizált tejből készül), de akár több mint 36 hónapig is érlelhető – ilyenkor organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságai, állaga, íze és illata az előállítási területen található rétek/legelők és takarmánynövények baktériumállományának köszönhetően az idő előrehaladtával változnak.

A 2 hónapos érlelésű „Montasio” ugyanis közepesen szilárd, kellemes, enyhén tejízű sajt. Az érés előrehaladtával, az összetevők koncentrációja következtében a „Montasio” íze egyre határozottabb, sajttészta egyre szilárdabb lesz, a hosszan tartó érlelés során állaga keményebb, íze markánsabb, enyhén pikáns.

Az állattenyésztési technikák fejlődésével, a növénytermesztés racionalizálásával és az egyre higiénikusabb fejési módszerek bevezetésével szükségessé vált, hogy a tejben a sajtkészítési folyamatot elősegítő, a Montasio előállításának kedvező mikroorganizmusok szaporodjanak, ezért az előállítási területről származó tejből kiindulva kifejlődött és elterjedt a (túlnyomórészt gömb, és kevés pálcika alakú baktériumot tartalmazó), válogatott tejoltók használata.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU