

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 146



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

60. évfolyam

2017. május 11.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2017/C 146/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8270 – EDF/CDC/RTE) ⁽¹⁾	1
2017/C 146/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.7917 – Boehringer Ingelheim/Sanofi Animal Health Business) ⁽¹⁾	1
2017/C 146/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.7680 – DCC Group/Butagaz) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Tanács

2017/C 146/04	Tájékoztató az Európai Uniónak a Tanács keretében ülésező tagállamai között az Európai Unió érdekében kicserélt minősített adatok védelméről szóló 2011/C 202/05 megállapodás mellékletének módosításáról	3
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

Európai Bizottság

2017/C 146/05	Euroátváltási árfolyamok	5
2017/C 146/06	Euroátváltási árfolyamok	6

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2017/C 146/07	A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás	7
---------------	---	---

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA Felügyeleti Hatóság

2017/C 146/08	Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az EGT-megállapodás VII. mellékletének 1. pontjában említett jogi aktus 21. cikke (7) bekezdésének értelmében (A szakmai képesítések elismeréséről szóló, 2005. szeptember 7-i 2005/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv)	8
---------------	--	---

V Hirdetmények

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2017/C 146/09	Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről	9
---------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2017/C 146/10	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
---------------	--	----

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám: M.8270 – EDF/CDC/RTE)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2017/C 146/01)

2017. március 24-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 francia 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 32017M8270 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.7917 – Boehringer Ingelheim/Sanofi Animal Health Business)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2017/C 146/02)

2016. november 9-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, összefüggésben a 6. cikk (2) bekezdésével. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután 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 32016M7917 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.7680 – DCC Group/Butagaz)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2017/C 146/03)

2015. szeptember 1-jén 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 azután 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 32015M7680 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

TANÁCS

**Tájékoztató az Európai Uniónak a Tanács keretében ülésező tagállamai között az Európai Unió
érdekében kicserélt minősített adatok védelméről szóló 2011/C 202/05 megállapodás mellékletének
módosításáról**

(2017/C 146/04)

Az Európai Uniónak a Tanács keretében ülésező tagállamai között az Európai Unió érdekében kicserélt minősített adatok védelméről szóló, 2011. május 4-i 2011/C 202/05 megállapodás (HL C 202., 2011.7.8., 13. o.) melléklete helyébe a következő szöveg lép:

„MELLÉKLET

Biztonsági minősítések egyenértékűsége

EU	TRÈS SECRET UE/EU TOP SECRET	SECRET UE/EU SECRET	CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL	RESTREINT UE/EU RESTRICTED
Belgium	Très Secret (Loi 11.12.1998) Zeer Geheim (Wet 11.12.1998)	Secret (Loi 11.12.1998) Geheim (Wet 11.12.1998)	Confidentiel (Loi 11.12.1998) Vertrouwelijk (Wet 11.12.1998)	<i>lásd a lenti lábjegyzetet ⁽¹⁾</i>
Bulgária	Строго секретно	Секретно	Поверително	За служебно ползване
Cseh Köztársaság	Prísne tajné	Tajné	Důvěrné	Vyhrazené
Dánia	Yderst hemmeligt	Hemmeligt	Fortroligt	Til tjenestebrug
Németország	STRENG GEHEIM	GEHEIM	VS ⁽²⁾ — VERTRAULICH	VS — NUR FÜR DEN DIENSTGEBRAUCH
Észtország	Täiesti salajane	Salajane	Konfidentsiaalne	Piiratud
Írország	Top Secret	Secret	Confidential	Restricted
Görögország	Άκρως Απόρρητο Röv.: ΑΑΠ	Απόρρητο Röv.: (ΑΠ)	Εμπιστευτικό Röv.: (ΕΜ)	Περιορισμένης Χρήσης Röv.: (ΠΧ)
Spanyolország	SECRETO	RESERVADO	CONFIDENCIAL	DIFUSIÓN LIMITADA
Franciaország	Très Secret Défense	Secret Défense	Confidentiel Défense	<i>lásd a lenti lábjegyzetet ⁽³⁾</i>

EU	TRÈS SECRET UE/EU TOP SECRET	SECRET UE/EU SECRET	CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL	RESTREINT UE/EU RESTRICTED
Horvátország	VRLO TAJNO	TAJNO	POVJERLJIVO	OGRANIČENO
Olaszország	Segretissimo	Segreto	Riservatissimo	Riservato
Ciprus	Ἀκρῶς Απόρρητο Röv.: (AΑΠ)	Απόρρητο Röv.: (ΑΠ)	Εμπιστευτικό Röv.: (ΕΜ)	Περιορισμένης Χρήσης Röv.: (ΠΧ)
Lettország	Seiški slepeni	Slepeni	Konfidenciāli	Dienesta vajadzībām
Litvánia	Visiška slaptai	Slaptai	Konfidencialiai	Riboto naudojimo
Luxemburg	Très Secret Lux	Secret Lux	Confidentiel Lux	Restreint Lux
Magyarország	Szigorúan titkos!	Titkos!	Bizalmas!	Korlátozott terjesztésű!
Málta	L-Oghla Segretezza	Sigriet	Kunfidenzjali	Ristrett
Hollandia	Stg. ZEER GEHEIM	Stg. GEHEIM	Stg. CONFIDENTIEEL	Dep. VERTROUWELIJK
Ausztria	Streng Geheim	Geheim	Vertraulich	Eingeschränkt
Lengyelország	Ścisłe tajne	Tajne	Poufne	Zastrzeżone
Portugália	Muito Secreto	Secreto	Confidencial	Reservado
Románia	Strict secret de importanță deosebită	Strict secret	Secret	Secret de serviciu
Szlovénia	Strogo tajno	Tajno	Zaupno	Interno
Szlovákia	Prísne tajné	Tajné	Dôverné	Vyhradené
Finnország	ERITTÄIN SALAINEN YTTERST HEMLIG	SALAINEN HEMLIG	LUOTTAMUKSELLINEN KONFIDENTIELL	KÄYTTÖ RAJOITETTU BEGRÄNSAD TILLGÅNG
Svédország ⁽⁴⁾	HEMLIG/TOP SECRET HEMLIG AV SYNNERLIG BETYDELSE FÖR RIKETS SÄKERHET	HEMLIG/SECRET HEMLIG	HEMLIG/CONFIDENTIAL HEMLIG	HEMLIG/RESTRICTED HEMLIG
Egyesült Királyság	UK TOP SECRET	UK SECRET	<i>lásd a lenti lábjegyzetet ⁽⁵⁾</i>	UK OFFICIAL SENSITIVE

(1) A »Diffusion Restreinte/Beperkte Verspreiding« Belgiumban nem biztonsági minősítés. Belgium a »RESTREINT UE/EU RESTRICTED« minősítésű információt az Európai Unió Tanácsának biztonsági szabályzatában leírt előírásoknál és eljárásoknál nem kevésbé szigorú módon kezeli és védi.

(2) Németország: VS = »Verschlusssache«.

(3) Franciaország nem alkalmazza a »RESTREINT« minősítést a nemzeti rendszerében. Franciaország a »RESTREINT UE/EU RESTRICTED« minősítésű információt az Európai Unió Tanácsának biztonsági szabályzatában leírt előírásoknál és eljárásoknál nem kevésbé szigorú módon kezeli és védi.

(4) Svédország: a felső sorban feltüntetett biztonsági minősítési megjelöléseket a védelmi hatóságok, az alsó sorban feltüntetetteket az egyéb hatóságok alkalmazzák.

(5) Az Egyesült Királyság többé nem használja nemzeti rendszerében a »UK CONFIDENTIAL« minősítést. Az Egyesült Királyság a »CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL« minősítésű információt a »UK SECRET« minősítésű adatokra alkalmazandó védelmi biztonsági követelményeknek megfelelően kezeli és védi.

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2017. május 9.

(2017/C 146/05)

1 euro =

Pénznem			Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0888	CAD	Kanadai dollár	1,4921
JPY	Japán yen	124,04	HKD	Hongkongi dollár	8,4755
DKK	Dán korona	7,4395	NZD	Új-zélandi dollár	1,5788
GBP	Angol font	0,84300	SGD	Szingapúri dollár	1,5362
SEK	Svéd korona	9,6698	KRW	Dél-Koreai won	1 238,96
CHF	Svájci frank	1,0938	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,8785
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,5201
NOK	Norvég korona	9,4138	HRK	Horvát kuna	7,4238
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	14 535,48
CZK	Cseh korona	26,672	MYR	Maláj ringgit	4,7330
HUF	Magyar forint	311,73	PHP	Fülöp-szigeteki peso	54,409
PLN	Lengyel zloty	4,2223	RUB	Orosz rubel	63,4665
RON	Román lej	4,5500	THB	Thaiföldi baht	37,852
TRY	Török líra	3,9148	BRL	Brazil real	3,4730
AUD	Ausztrál dollár	1,4809	MXN	Mexikói peso	20,8766
			INR	Indiai rúpia	70,3975

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

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾**2017. május 10.**

(2017/C 146/06)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0882	CAD Kanadai dollár	1,4905
JPY Japán yen	123,84	HKD Hongkongi dollár	8,4728
DKK Dán korona	7,4409	NZD Új-zélandi dollár	1,5671
GBP Angol font	0,83985	SGD Szingapúri dollár	1,5348
SEK Svéd korona	9,6990	KRW Dél-Koreai won	1 234,98
CHF Svájci frank	1,0949	ZAR Dél-Afrikai rand	14,6798
ISK Izlandi korona		CNY Kínai renminbi	7,5116
NOK Norvég korona	9,4435	HRK Horvát kuna	7,4215
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 535,63
CZK Cseh korona	26,642	MYR Maláj ringgit	4,7304
HUF Magyar forint	310,59	PHP Fülöp-szigeteki peso	54,314
PLN Lengyel zloty	4,2180	RUB Orosz rubel	62,9593
RON Román lej	4,5495	THB Thaiföldi baht	37,826
TRY Török líra	3,9057	BRL Brazil real	3,4440
AUD Ausztrál dollár	1,4740	MXN Mexikói peso	20,7574
		INR Indiai rúpia	70,2390

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2017/C 146/07)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító uniós ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom bevezetésének dátuma és időpontja	2017.2.27.
Időtartam	2017.2.27. – 2017.6.30.
Tagállam	Európai Unió (minden tagállam)
Állomány vagy állománycsoport	RED/N3M.
Faj	Vörös álsügérek (<i>Sebastes spp.</i>)
Övezet	NAFO 3M
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	07/TQ127

⁽¹⁾ HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az EGT-megállapodás VII. mellékletének 1. pontjában említett jogi aktus 21. cikke (7) bekezdésének értelmében

(A szakmai képesítések elismeréséről szóló, 2005. szeptember 7-i 2005/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv)

(2017/C 146/08)

Az EGT-megállapodás VII. mellékletének 1. pontjában említett jogi aktus (a szakmai képesítések elismeréséről szóló, 2005. szeptember 7-i 2005/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv) 21. cikkének (7) bekezdése előírja, hogy az EGT-tag EFTA-államok közlik az EFTA Felügyeleti Hatósággal (a továbbiakban: a Hatóság) azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyeket az előírt képesítések megszerzését tanúsító okiratoknak a jogi aktus III. fejezetének hatálya alá tartozó területen történő kibocsátását illetően fogadnak el.

A Hatóság megfelelő közleményt tesz közzé, amely tartalmazza az előírt képesítések megszerzését tanúsító okiratoknak Izland, Liechtenstein és Norvégia által elfogadott címeit, adott esetben az előírt képesítés megszerzését tanúsító okiratot kibocsátó szerv megnevezését, az okiratot kísérő igazolás megnevezését, valamint az V. melléklet 5.1.1., 5.1.4., 5.2.2., 5.3.2., 5.3.3., 5.4.2., 5.5.2., 5.6.2. és 5.7.1. pontjában említett, az előbbieknél megfelelő szakmai címeket.

Mivel Norvégiától bejelentés érkezett a meglévő címek módosításáról, a Hatóság a 2005/36/EK irányelv 21. cikkének (7) bekezdésével összhangban közzéteszi ezt a közleményt.

Előírt képesítés megszerzését tanúsító okirat: Általános ápolók

Norvégia a következő változást jelentette be a jegyzékben már szereplő általános ápolói képesítések megnevezésében (a 2005/36/EK irányelv V. mellékletének 5.2.2. pontja):

Ország	Előírt képesítés megszerzését tanúsító okirat	Kibocsátó szerv
Norge	Vitnemål for fullført grad bachelor i sykepleie	Universitet og Høgskole

V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ
ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről

(2017/C 146/09)

1. Az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 11. cikkének (2) bekezdése értelmében a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy amennyiben az alábbiakban ismertetett eljárásnak megfelelően nem indul felülvizsgálat, az alábbi táblázatban szereplő dömpingellenes intézkedések a megadott időpontban hatályukat veszítik.

2. Eljárás

Az uniós gyártók/termelők írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be. A kérelemnek elegendő bizonyítékot kell tartalmaznia arra vonatkozóan, hogy az intézkedések hatályvesztése valószínűsíthetően a dömping és a kár folytatódásával vagy megismétlődésével járna. Amennyiben a Bizottság úgy határoz, hogy az érintett intézkedéseket felülvizsgálja, az importőrök, az exportőrök, az exportáló ország képviselői és az uniós gyártók/termelők lehetőséget kapnak arra, hogy a felülvizsgálati kérelemben foglaltakat kiegészítsék, cáfolják vagy észrevételezzék.

3. Határidő

A fentiek alapján az uniós gyártók/termelők ezen értesítés közzétételének napjától írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be, amelynek legkésőbb az alábbi táblázatban megadott időpont előtt három hónappal be kell érkeznie az Európai Bizottság Kereskedelmi Főigazgatóságához: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgium ⁽²⁾.

4. Ez az értesítés (EU) 2016/1036 rendelet 11. cikke (2) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Termék	Származási vagy exportáló ország(ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A hatályvesztés időpontja ⁽¹⁾
Vasból vagy acélból készült csőszervek és csőillesztékek	Oroszország Törökország	Dömpingellenes vám	A Tanács 78/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. január 17.) az Oroszországból és Törökországból származó, egyes vasból vagy acélból készült csőszervek és csőillesztékek behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vám kivetéséről és a kivetett ideiglenes vám végleges beszedéséről (HL L 27., 2013.1.29., 1. o.)	2018.1.30.

⁽¹⁾ Az intézkedés az ezen oszlopban feltüntetett napon éjfélkor veszti hatályát.

⁽¹⁾ HL L 176., 2016.6.30., 21. o.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

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

(2017/C 146/10)

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**„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****EU-szám: PGI-IT-02177 – 2016.9.15.****OEM () OFJ (X)****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdekek**

Maremosso srl
Via provinciale per Novano 24/26
16030 Casarza Ligure (Ge)
ITALIA

Tel. +39 0185470901
E-mail: info@pec.maremossosrl.it

A Maremosso srl vállalat, az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” OFJ egyedüli előállítója a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében módosítási kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☒ Földrajzi terület
- ☒ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☒ Egyéb [jogszabályi módosítások]

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):**

A termék leírása

Az összefoglaló 4.2. pontjában szereplő mondat (HL C 279./8., 2007.11.22.):

„Méret: a testméret legalább 12 centiméter és legfeljebb 20 centiméter.”

Hozzá lett igazítva a termelési szabályzat 2. cikkének következő mondatához:

„Maximális mérete 20 cm hosszúságú.”

A módosítás a termékleírás és az összefoglaló közötti ellentmondást oldja fel. Az ajóka minimális és maximális hosszúsága a kifogás pillanatában mért hosszúságra utal, nem pedig a feldolgozott ajóka hosszúságára. A hal kifogáskor mért minimális mérete 12 cm, amint azt a hatályos termékleírás 5. cikke már korábban előírta.

Földrajzi terület

A termékleírás 3. cikke – az összefoglaló lap 4.3. pontja

A következő szöveg:

„Az »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« OFJ halászati, feldolgozási és csomagolási területe a ligur tengerpart mentén húzódó vizekre terjed ki, valamint Liguria régió azon településeinek területére, amelyek a vízválasztó vonalától a tírren tengerpartig futó hegyoldalon fekszenek.”

a következőképpen módosul:

„Az »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« OFJ halászati, feldolgozási és csomagolási területe a ligur tengerpart mentén húzódó vizekre terjed ki, valamint Liguria régió azon településeinek területére, amelyek a vízválasztó vonalától a tírren tengerpartig futó hegyoldalon fekszenek.”

A „condizionamento” kifejezés helyébe a „confezionamento” kifejezés lép a következő származási igazolásra vonatkozó pont módosítása következtében.

Származási igazolás

A termékleírás 4. cikke

A következő szöveg:

„Ezáltal, valamint az ellenőrző szerv által a halászokról, illetve a feldolgozást és csomagolást végzőkről vezetett megfelelő jegyzékeken keresztül, továbbá a halászott és csomagolt mennyiségeknek az ellenőrző szervezet részére történő azonnali lejelentése révén lehet biztosítani a termék nyomon követhetőségét.”

a következőképpen módosul:

„Ezáltal, valamint az ellenőrző szerv által a halászokról, illetve a feldolgozást és csomagolást végzőkről vezetett megfelelő jegyzékeken és a termelési és csomagolási nyilvántartáson keresztül, továbbá a halászott feldolgozott és csomagolt mennyiségeknek az ellenőrző szervezet részére történő azonnali bejelentése révén lehet biztosítani a termék nyomon követhetőségét.”

Indokolt a „condizionatori” kifejezést a helyesebb „confezionatori” kifejezéssel helyettesíteni. Egy ilyen személy bevonása lehetővé teszi az ellátási lánc különböző szereplőinek pontosabb azonosítását és megkönnyíti az ellenőrzési tevékenységek elvégzését.

Az előállítás módja

A termékleírás 5. cikke

A következő szöveget:

„A kifogást követően az ajókat a kb. 10 kg befogadóképességű (50 × 33 × 10 cm méretű) hagyományos faládákban kell elhelyezni.”

el kell hagyni.

Indokolt a faládákra vonatkozó utalásokat eltávolítani, mivel a *ládák* anyagát egy sor higiéniai-egészségügyi korlátozásnak vetették alá, ami azok felhasználását összetetté és a szolgáltatók számára gazdaságilag előnytelené tette.

A következő szöveg:

„Az ajóka tisztítását kézzel, az állat fejének eltávolításával kell végezni.”

a következőképpen módosul:

„Az ajóka tisztítását kézzel, az állat fejének és zsigereinek eltávolításával kell végezni.”

Ez a termékleírás egyik pontatlanságát orvosolja, mivel meghatározza, hogy az állat fején kívül a zsigereit is el kell távolítani, amint az általában a szózott ajóka készítésekor történik.

A következő bekezdés:

„A megtisztított ajókákat ezt követően élelmiszer tárolására alkalmas, gesztenyefából készült fahordóba kell helyezni sugár alakzatban, egymás fölötti rétegekben. Ezen »érlelési módszerről« szóló cikk c) pontjában meghatározott érleléshez szükséges időtartam egészére vonatkozóan elfogadott a gesztenyefából készült fahordóban vagy a cserépedényben történő érlelés.”

a következőképpen módosul:

„A megtisztított ajókákat ezt követően besózzák és élelmiszer tárolására alkalmas tárolóedényekbe helyezik sugár alakzatban, egymás fölötti rétegekben. Elfogadott az élelmiszer tárolására alkalmas, gesztenyefából, agyagból, műanyagból, vagy acélból készült tárolóedények használata.”

A módosítás azért szükséges, hogy az előállítók a szózási időszakban a fán és az agyagon kívül más anyagokból készült tárolóedényeket is használhassanak. Ez a rendelkezés a cserépedények és fahordók beszerzéséhez kapcsolódó előállítási költségek csökkentését is lehetővé teszi a kisvállalkozások számára.

Az érlelési időszakra történő utalást elhagyták, mivel azt a termékleírás »érlelési módszerről« szóló 5. cikkének c) pontja tárgyalja.

A következő szöveg:

„A hordókra helyezett súlyok által az ajókákra gyakorolt nyomásnak lehetővé kell tennie az extrakciós folyadék képződését.”

a következőképpen módosul:

„A tárolóedényekre helyezett súlyok által az ajókákra gyakorolt nyomásnak lehetővé kell tennie az extrakciós folyadék képződését.”

Ez a mondat tartalmazza a 6. pontban említett módosítást.

A következő bekezdés:

„Az érlelésre szolgáló helyiség hőmérséklete a használatban lévő sós lé típusa szerint változhat, erőteljesen sós lé alkalmazása esetén 20–28 °C, közepes mértékben sós lé alkalmazása esetén pedig 6–20 °C. Az érlelés befejeztével a szózott ajókát a hordókból az »arbanella« megnevezésű, henger alakú, üveg tárolóedényekbe kell átrakni.”

a következőképpen módosul:

„Az érlelésre szolgáló helyiség hőmérséklete a használatban lévő sós lé típusa szerint változhat, erőteljesen sós lé alkalmazása esetén 20–28 °C, közepes mértékben sós lé alkalmazása esetén pedig 16–20 °C. Az érlelés befejeztével a szózott ajókát a tárolóedényekből az »arbanella« elnevezésű, henger alakú, üveg tárolóedényekbe kell átrakni.”

A bekezdés első mondatának módosítása egy, a közepesen sós lé esetére előírt alsó hőmérsékleti értékre vonatkozó tárgyi tévedést helyesbít, valójában ugyanis 16 °C-ról és nem 6 °C-ról van szó, ez utóbbi hőmérséklet túlságosan alacsony az érlelés megfelelő kimeneteléhez. A második mondat a 6. pontban említett módosítást tartalmazza.

A következő szöveg:

„Az »arbanella« üvegedényben az utolsó réteg ajóka fölé egy palából, üvegből vagy élelmiszer-ipari célra alkalmas műanyagból készült korongot kell elhelyezni, amely az ajóka összenyomott állapotban tartását szolgálja.”

a következőképpen módosul:

„Az »arbanella« üvegedényben az utolsó réteg ajóka fölé egy élelmiszerral való érintkezésre alkalmas korongot kell elhelyezni, amely azt a célt szolgálja, hogy az ajókát a sós lé szintje alatt összenyomott állapotban tartsák.”

Ez a módosítás azért szükséges, hogy lehetővé tegye az előállítók számára, hogy a palán kívül más anyagból készült korongot is használhassanak. Ezen túlmenően a korongra vonatkozóan bevezetett »sós lé szintje alatt« pontosítás az előállítók kívánsága, mivel azt az előállítás szempontjából hasznosnak tekintik.

A következő mondat is beillesztésre került:

„A csomagolt ajókának legalább 10 cm hosszúságúnak kell lennie.”

Ez az adat, azon kívül, hogy a későbbiekben *lefejezett* hal kifogáskor mért minimális hosszúságára vonatkozik, garantálja a feldolgozott termék minőségi jellemzőit. Az érlelés folyamán, a só hatására a 10 cm-nél kisebb méretű halak húsa túlzott mértékben kiszárad, veszélyeztetve a küllemét és érzékszervi jellemzőit.

A következő szöveg:

„Az edényt le kell zárni a folyadék kifolyásának, illetve külső szennyeződés bejutásának elkerülése érdekében.”

a következőképpen módosul:

„Az edényt le kell zárni a folyadék kifolyása, külső szennyeződés bejutása, illetve a párolgás elkerülése érdekében.”

A „párolgás elkerülése érdekében” megfogalmazás pontosabbá teszi a termékleírást.

Címkézés

A termékleírás 8. cikke

A következő szöveg:

„Az ajóka értékesítésének az erre a célra szolgáló, »arbanella« nevezetű üveg tárolóedényben kell történnie, amelyre olyan címke kerül elhelyezésre, amelyen a többi felirathoz képest kétszeres betűmérettel feltüntetésre kerül az »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« I.G.P. »Indicazione Geografica Protetta« felirat.”

a következőképpen módosul:

„Az ajóka értékesítésének az erre a célra szolgáló, »arbanella« nevezetű üveg tárolóedényben kell történnie, amelyre olyan címke kerül elhelyezésre, amelyen a többi felirathoz képest kétszeres betűmérettel szerepel az »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« I.G.P. vagy az »Indicazione Geografica Protetta« felirat.”

Várhatóan az IGP rövidítés alkalmazható a teljes formában kiírt »Indicazione Geografica Protetta« felirat alternatívájaként. Ez a módosítás nagyobb rugalmasságot tesz lehetővé az előállítók részére, akik a címkék megtervezésénél választhatnak a kétféle felirat között.

A következő szöveg:

„Fel kell tüntetni a sós lé összetételét, valamint az összes felhasznált összetevőt, azaz: Ligur-tengeri ajóka, víz és só.”

a következőképpen módosul:

„Fel kell tüntetni valamennyi felhasznált összetevőt, azaz: Ligur-tengeri ajóka, só, sós lé (víz és só).”

A módosítás magában foglalja az 1169/2011/EU rendelet VII. melléklete E. része 1. pontjának rendelkezéseit.

A következő szöveg:

„Fel kell tüntetni ezen túlmenően a kiszerelés dátumát és a minőségmegőrzési időt; ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszereléstől számított 24 hónapnál.”

a következőképpen módosul:

„Fel kell tüntetni ezen túlmenően a kiszerelés dátumát és a minőségmegőrzési időt (»Minőségét megőrzi: ...«); ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszereléstől számított 24 hónapnál.”

A termékleírás összehangolásra kerül az élelmiszerek címkézésére vonatkozó általános jogszabályokkal.

Az összefoglaló lap 4.8 pontja (HL C 279./8., 2007.11.22.)

A következő mondat:

„Ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszereléstől számított 12 hónapnál.”

Hozzáigazításra kerül a termékleírás 8. cikkének következő mondatához:

„Ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszereléstől számított 24 hónapnál.”

A módosítás a termékleírás és az összefoglaló lap 4.8. pontja közötti ellentmondást oldja fel.

Jogszabályi módosítások

A termékleírás 7. cikke

Az 510/2006/EK rendeletre való hivatkozások helyébe az 1151/2012/EU rendeletre való hivatkozások lépnek.

Meg kell jelölni az ellenőrző hatóság nevét és címét.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”

EU-szám: PGI-IT-02177 – 2016.9.15.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

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. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” („Ligur-tengeri sózott ajóka”) oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) az ajóka halászatával, feldolgozásával majd azt követő só alatti tartósításával nyert termék kizárólagos jelölésére szolgál.

Az ajóka – amelyen kizárólag az *Engraulis encrasicolus* L. faj egyedeit értjük –, olyan rajban élő, vándorló hal, amely tavasztól őszig a ligur tengerpart közelében vándorol, télen pedig 100–150 méter mélyen tartózkodik.

Maximális mérete 20 cm hosszúságú. Az érett állapotúnak minősülő, tehát forgalomba hozatalra kész terméknek a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- külső megjelenés: az ajókának sértetlennek kell lennie; a nagyon vékony bőrnek részben még látszódnia kell.
- állag: a gyűrűknek puhának és a szálkához tapadónak kell lenniük.
- szín: különféle lehet, a testrésztől függően a rózsaszíntől a sötétbarnáig terjedhet.
- íz: száraz, élénken ízletes. A hús sovány, kissé zsíros ízérzetet ad.

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 hal kifogásának műveleteit és az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” OFJ feldolgozását az alábbi 4. pontban meghatározott területen végzik.

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

Az ajóka csomagolását a 4. pont szerinti földrajzi területen kell elvégezni az erre a célra szolgáló, „arbanella” elnevezésű üveg tárolóedények használatával.

Az „arbanella” tárolóedények méretének elégségesnek kell lennie ahhoz, hogy a termék károsodás nélküli, megfelelő kiserelését lehetővé tegyék. Különféle méretű kiserelések lehetségesek, de az átlátszó, henger alakú, „arbanella” üvegedényben tárolható sózott ajóka nettó össztömegének 200 és 3 000 gramm között kell lennie.

Az ajókákat rétegezve kell egymásra elhelyezni, közepes szemcsesúlyú, közönséges tengeri sóból álló vékony rétegek közbeiktatásával. A termék oxidálódásának elkerülése érdekében az utolsó réteg ajókát teljesen be kell fednie a külön a termék kiserelése céljából készített sós lének.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az „arbanella” nevezetű üveg tárolóedények címkéjén a többi felirathoz képest kétszeres betűmérettel szerepel az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP vagy az „Indicazione Geografica Protetta” felirat. Ugyanezen a címkén fel kell tüntetni a terméket előállító, valamint esetlegesen azt kiserelő személy vagy társaság nevét és címét, valamint magának a terméknek a nettó tömegét, valamint töltő tömegét. Az „Indicazione Geografica Protetta” jelzést a tárolóedény vagy a címke más részén is fel lehet tüntetni az „IGP” rövidítés formájában. Fel kell tüntetni valamennyi felhasznált összetevőt, azaz: Ligur-tengeri ajóka, só, sós lé (víz és só). Fel kell tüntetni ezen túlmenően a kiserelés dátumát és a minőségmegőrzési időt; ez utóbbi nem lehet hosszabb a kisereléstől számított 24 hónapnál. A címkén meg kell jeleníteni a grafikus logót, amely stilizált ajókákat ábrázol.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” OFJ halászati és feldolgozási területe a ligur tengerpart mentén húzódó vizekre terjed ki, valamint Liguria régió azon településeinek területére, amelyek a vízválasztó vonalától a tírrén tengerpartig futó hegyoldalon fekszenek.

Ezen belül is a megjelölt halászati térség a ligur tengerparttal szemközti területre esik, a parttól maximum 20 kilométeres távolságra, amely az (50 és 300 méteres tengermélység közötti) halászati mélység, illetve a hagyományosan alkalmazott – éjszakai lámpás – kerítőháló – halászati technika függvényében változik.

A halászati területet azért szükséges behatárolni, mert az ajókát a fogástól számított 12 órán belül fel kell dolgozni.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” elnevezésű OFJ elismerésére vonatkozó kérelem alapjául szolgáló alapvető elem az elnevezés ismertsége.

Közismert és széleskörűen bizonyított tény az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ismertsége a nemzeti piacon túlmenően is.

Története

Az ajóka halászata és kereskedelme – mind a friss termék, mind a sóval tartósított változat tekintetében – Liguriában már a XVI. században szabályozás alatt állt a ligur tengerpart főbb tengerparti városainak különféle statútumaiban.

Az ajókához fűződő kapcsolat, valamint a belőle származó beszállítói háttérgazdaság olyannyira fontos volt ugyanis, hogy szükséges volt olyan jogszabályokat alkotni, amelyek a halászati technikáját, a feldolgozását és a forgalmazását szabályozzák.

Abban az időben a Genovai Köztársaság képes volt teljes folyamatában ellenőrizni a hal beszerzését, az árakat, a kereskedelmet, valamint a halászok által betartandó szabályokat.

A hal értékesítését egy külön adó, a „haladó” terhelte. Szigorú törvényeket kellett betartaniuk a halászoknak, akiknek mesterségük gyakorlásához be kellett lépniük a céhbe és be kellett tartaniuk a szervezet által előírt szabályokat. Ugyanez vonatkozott a halárusokra is, akik a „Chiapparoli” nevű céhbe tömörültek, mivel portékájukat Genova városának jól körülhatárolt, „chiappa” elnevezésű részén árusították.

Az ajóka sózása, valamint a sózott ajóka értékesítése számos családnak jelentett kézműves mesterséget, amely a sós lé ellenőrzéséhez szükséges gondoskodás és odafigyelés folytán a borászokéhoz hasonlítható.

A sózásra májustól augusztus elejéig került sor, a legjobb ajóka a júniusi és júliusi volt. Az ajóka sózásához és értékesítéséhez külön működési engedélyre kellett szert tenni. A friss hal fogyasztása a parti térségekre korlátozódott, ám a tartósított termék széles körben és igen jövedelmezően került forgalmazásra.

Így hát a nyugati tengerpart hegyi hágóin nem csak a sószállító karavánokkal lehetett találkozni, hanem az „ajókásokkal” is, ahogy a tartósított halat szállító kereskedőket nevezték. A Ligur-tengeri sózott ajóka hagyományosan jó minősége közismert volt (és közismert ma is) a környező tartományokban, különösen Piemontében, ahol a Ligur-tengeri sózott ajóka a tartomány egyik legismertebb ételének, a bagna cauda nevű fogásnak a legfőbb hozzávalója.

Ismertség

Ez az ismertség segíti a fogyasztót abban, hogy azonnal felismerje a szóban forgó termék egyediségét és hitelességét, és szorosan kötődik a Ligur-tenger menti közösségek hagyományához és tartósító művészetének közös kultúrájához.

Az ajóka só alatt történő tartósítása Liguriában gazdasági szempontból kiemelt jelentőségű, köszönhetően a fogyasztók körében tapasztalható nagyfokú kedveltségének, ami a máshonnan származó azonos termékekénél magasabb értékesítési árban ölt testet.

Ezen a gazdasági jellegű megfontolásokon túlmenően kihangsúlyozandó, hogy a halászoknál, valamint a kisebb települések lakóinak otthonában tovább élnek a só alatt tartósított ajóka elkészítésének hagyományos eljárásai, amelyek nemzedékről nemzedékre átadott ősi technikákon alapulnak.

Ez a tevékenység tehát erősen benne gyökeredzik a Ligur-tengerre néző hegyoldalak lakóinak kultúrájában, mint ahogy színes foltként jelen van a Liguria tengerparti településeit felkereső külföldi turisták sokaságának emlékeztetőiben is.

Liguria tírrén-tengerparti hegyoldalainak környezeti adottságai enyhe hőmérsékletet eredményeznek, amely ideálisan biztosítja a termék természetes érlelését. A tenger hőmérséklet-kiegyenlítő hatásának köszönhetően a tengerparti területeken tapasztalható kismértékű hőmérséklet-ingadozás elősegíti az optimális érlelődést.

Az Alpok és az Appenninek tenger felé hirtelen süllyedő hegyvonulatai ugyanis hathatós gátat emelnek az északi hideg áramlatok elé, ugyanakkor pedig szigetelő hatást gyakorolnak a tengerparti térségre. A ligur tengerpart ezen klímának köszönhetően nem véletlenül tett szert világhírré.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosítására irányuló kérelemnek az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2016. augusztus 3-án megjelent 180. számában való közzétételével ez a közigazgatási szerv megindította a nemzeti felszólalási eljárást.

A termékleírás módosított szövege megtekinthető az alábbi weboldalon:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU