



Tartalom

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2017/C 148/01	Közlemény a termelt nyers tej mennyiségének az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 149. cikkének (5) bekezdésében említett közzétételéről	1
2017/C 148/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8248 – Tech Data/Avnet's Technology Solutions) ⁽¹⁾	3
2017/C 148/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8293 – 3i/APG/ATP/Eiser Infrastructure Portfolio) ⁽¹⁾	3

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2017/C 148/04	Euroátváltási árfolyamok	4
---------------	--------------------------------	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2017/C 148/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8471 – BC Partners/PSC/Shawbrook) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2017/C 148/06	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	6
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Közlemény a termelt nyers tej mennyiségének az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi
rendelet ⁽¹⁾ 149. cikkének (5) bekezdésében említett közzétételéről**

(2017/C 148/01)

(Éves adatok (1 000 t))(*)

Termelt nyers tej mennyisége (**) az 1308/2013/EU rendelet 149. cikkének (5) bekezdése szerint				
2015	Tehén	Juh	Kecske	Bivaly
BE	3 826,0	0,0	0,0	0,0
BG	1 028,0	74,3	40,8	9,5
CZ	3 025,9	0,2	0,5	0,0
DK	5 335,7	0,0	0,0	0,0
DE	32 670,9	0,0	13,7	0,0
EE	782,7	0,0	0,5	0,0
IE	6 634,4	0,0	0,0	0,0
EL	770,0	804,0	341,0	0,0
ES	7 029,5	580,9	494,7	0,0
FR	25 850,9	273,9	610,5	0,0
HR	694,0	6,0	7,0	0,0
IT	11 425,9	475,2	63,6	227,2
CY	165,3	25,9	22,9	0,0
LV	975,4	0,0	2,7	0,0
LT	1 734,7	0,0	3,8	0,0
LU	346,3	0,0	3,0	0,0

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

(Éves adatok (1 000 t)) (*)

Termelt nyers tej mennyisége (**) az 1308/2013/EU rendelet 149. cikkének (5) bekezdése szerint

2015	Tehén	Juh	Kecske	Bivaly
HU	1 941,3	1,7	3,6	0,0
MT	41,6	1,6	1,0	0,0
NL	13 331,0	2,5 (***)	245,3	1,5 (***)
AT	3 537,8	10,6	20,6	0,0
PL	13 236,2	0,4	16,3	0,0
PT	2 013,8	71,6	28,8	0,0
RO	3 981,0	424,9	245,7	25,0
SI	631,7	0,5	1,7	0,0
SK	931,0	10,7	0,2	0,0
FI	2 436,8	0,0	0,0	0,0
SE	2 933,2	0,0	0,0	0,0
UK	15 457,0	0,0	0,0	0,0
EU-28	162 768,0	2 764,9	2 167,9	263,2

(*) 0,0: nulla vagy a megadott egység felénél kevesebb.

(**) 2015. évi tejtermelés a mezőgazdasági üzemekben; EUROSTAT – NewCronos Products Obtained (előállított termékek).

(***) A termelésre vonatkozóan a tagállam által közölt és/vagy becsült/számított adatok.

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám: M.8248 – Tech Data/Avnet's Technology Solutions)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2017/C 148/02)

2017. február 23-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és az után teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32017M8248 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.8293 – 3i/APG/ATP/Eiser Infrastructure Portfolio)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2017/C 148/03)

2017. április 5-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és az után teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32017M8293 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatók)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2017. május 11.

(2017/C 148/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0860	CAD	Kanadai dollár	1,4906
JPY	Japán yen	123,69	HKD	Hongkongi dollár	8,4594
DKK	Dán korona	7,4401	NZD	Új-zélandi dollár	1,5862
GBP	Angol font	0,84485	SGD	Szingapúri dollár	1,5292
SEK	Svéd korona	9,6478	KRW	Dél-Koreai won	1 225,56
CHF	Svájci frank	1,0952	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,5157
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,4957
NOK	Norvég korona	9,3330	HRK	Horvát kuna	7,4320
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	14 490,50
CZK	Cseh korona	26,598	MYR	Maláj ringgit	4,7225
HUF	Magyar forint	310,57	PHP	Fülöp-szigeteki peso	54,176
PLN	Lengyel zloty	4,2242	RUB	Orosz rubel	62,0650
RON	Román lej	4,5490	THB	Thaiföldi baht	37,740
TRY	Török líra	3,8921	BRL	Brazil real	3,4363
AUD	Ausztrál dollár	1,4737	MXN	Mexikói peso	20,6050
			INR	Indiai rúpia	69,9060

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8471 – BC Partners/PSC/Shawbrook)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2017/C 148/05)

1. 2017. május 4-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Pollen Street Capital Limited (a továbbiakban: Pollen Street Capital, Egyesült Királyság) és a BC Partners LLP (a továbbiakban: BC Partners, Egyesült Királyság) által kezelt alapok által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részvények vásárlása útján közös irányítást szereznek az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Shawbrook Group plc (a továbbiakban: Shawbrook, Egyesült Királyság) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Pollen Street Capital esetében: magántőke-befektetési társaság, amely az európai pénzügyi szolgáltatási ágazatban lévő vállalkozásokba történő befektetésekre összpontosít,
 - a BC Partners esetében: magántőke-befektetési társaság, amelynek középpontjában az európai és észak-amerikai piacok állnak,
 - a Shawbrook esetében: speciális brit hitelező és megtakarítási bank, amely kis- és középvállalkozásoknak és magán-személyeknek nyújt szolgáltatásokat az Egyesült Királyságban különféle kölcsönök és megtakarítási termékek révén.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8471 – BC Partners/PSC/Shawbrook hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni az Európai Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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 148/06)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„JAMBON NOIR DE BIGORRE”**EU-szám: PDO-FR-02105 – 2016.1.14.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés(ek)**

„Jambon noir de Bigorre”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Jambon noir de Bigorre” hat hónapos korától füves kifutón tartott, legalább 12 hónapos, de legfeljebb 24 hónapos korában levágott, helyi fajtatiszta gascogne-i sertésből előállított száraz sonka. A hasított test tömege legalább 100 kilogramm, a hosszú hátizomban (*longissimus dorsi*) az izomközi zsír aránya legalább 2,5 %, a vesénél mért szalonnaréteg vastagsága legalább 30 mm, az izomrétegé pedig legalább 45 mm.

A sonka metszete egyedi formájú, és a helyi hagyományos gyakorlatokhoz igazodik. Az első szelet metszete kerek, magában foglalja a szalonnaréteggel borított teljes fartőt. A sonkában benne marad a fehérpecsenye csontjának a fele.

A legalább 12 hónapig tartó érlelés végén a sonka tömege legalább 5 kg, a combcsont fején túli fedetlen részen a szalonnaréteg vastagsága meghaladja a 30 mm-t, sótartalma 6 % alatti, izomközi zsírtartalma legalább 2,5 %, élénkvrös a sovány húsa, szalonnája pedig fehér, néha halvány rózsaszín árnyalattal.

A sonkát lágy állag jellemzi, emellett kerek és kiegyensúlyozott érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik. A sonka puha és omlós, nincs avas íze, enyhén sós a zamata, kifinomult és tartós aromái csonthéjas gyümölcsökre (mogyoróra, kesudióra), sült gesztenyére, avarra és gombára emlékeztetnek.

A száraz sonka kiszerezési formái: egészben, csonttal és lábbal, feldolgozatlanul vagy a lábszárig a bőr és a szalonna részleges eltávolításával; kicsontozva, egészben vagy előszeletelt darabokban; szeletelve.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A szoptatás során a malacok gabonafélékből, szójából és tejporból előállított keverékből álló kiegészítő takarmányt fogyaszthatnak. E takarmány egy malacra jutó maximális elfogyasztott mennyisége ebben az időszakban 5 kg. A takarmány származhat a földrajzi területen kívülről. Minden takarmány ugyanis nem származhat a földrajzi területről, amelynek a topográfiai és éghajlati jellemzői nem teszik lehetővé az állatok kiegyensúlyozott takarmányozásához elengedhetetlen összes növényi nyersanyag, többek között a fehérjék és a pillangósvirágúak megtermelését. A takarmányozásnak ez a legfeljebb 5 kg mennyiségű része a szoptatás révén bevitt mennyiségnél kevesebb; a szoptatás során egy malac átlagosan 40 liter anyatejet fogyaszt, ami a földrajzi területről származó szárazanyagban kifejezve mintegy 8 kg-ot jelent. A gabonafélékből, szójából és tejporból előállított keverékről – a különféle beszerzési források miatt – nem igazolható, hogy a meghatározott területről származik.

Az elválasztást követően a malacok (legalább 70 tömegszázalék nyersanyagtartalmú) gabonaalapú takarmányt fogyasztanak, amelyet esetlegesen fehérjék, ásványi anyagok és vitaminok adagolása egészít ki. A gabonaféléknek a földrajzi területről kell származniuk.

A sertéseket legkorábban 3,5 hónapos és legkésőbb 6 hónapos koruktól külterjes vagy félig külterjes tartásmódban füves kifutókon tenyésztik; a hizlalási szakasz során hektáronként 20 állat a maximális tartási sűrűség, a sertések a takarmányuk egy részét legeléssel veszik magukhoz. Így fűfélékkel, alapvetően lóherével és fűneműekkel, gyümölcsökkel és más környezeti erőforrásokkal táplálkoznak.

A sertéseknek hizlaló kiegészítő takarmányt adnak. Ez a takarmány legalább 70 %-ban gabonafélékből áll, amelyeket esetlegesen gabonafélékből származó termékek és/vagy fehérjék, ásványi anyagok és vitaminok adagolásával egészítenek ki. A gabonaféléknek a földrajzi területről kell származniuk. Kizárólag az adagolt fehérjék, ásványi anyagok és vitaminok származnak a területen kívülről. A környezet korlátaira tekintettel ezekből nem termelnek eleget a földrajzi területen.

Az egy sertésre jutó kiegészítő takarmány szárazanyagban kifejezett maximális napi mennyisége 3 kg.

Ezek a szabályok biztosítják, hogy az állat élettartamára vetített takarmánymennyiség legalább 72,6 % arányban a földrajzi területről származzon.

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

A „Jambon noir de Bigorre” sonka előállításának valamennyi művelete, a sertések születésétől a sonkaérlelésig a földrajzi területen történik.

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

A termék valamennyi tulajdonságának megőrzése érdekében a különleges szaktudáson alapuló előszeletelésnek az eredetmegjelölés földrajzi területén lévő, megfelelő létesítményekben kell történnie.

A sonkákon lévő külső szalonnaréteg eltérő arányára és a száraz terméket eredményező hosszú érlelési időtartamra tekintettel a kicsontozási és az előszeletelési műveletnek minden egyes darabhoz igazodnia kell annak érdekében, hogy megőrződjön a termék érzékszervi minősége és külső megjelenése, továbbá garantálni lehessen a fogyasztó számára, hogy a forgalomba hozott előszeletelt „Jambon noir de Bigorre” sonka egységes tulajdonságokkal rendelkezzen, függetlenül attól, hogy előszeletelve vagy a fogyasztó jelenlétében felszeletelve hozzák-e forgalomba. Ily módon a szeletelésre szánt sonkát speciálisan kell feldarabolni, figyelembe véve annak tömegét, érettségi fokát és külső szalonnarétegének arányát.

A darabok kiválasztását és a darabolást csak képzett és a terméket tökéletesen ismerő szakemberek végezhetik, akik képesek pontosan feldarabolni a sonkát oly módon, hogy megőrződjön a szalonnának és a sovány húsnak a termék érzékszervi minőségét befolyásoló megfelelő aránya, ugyanakkor garantált legyen a darabok megfelelő száma, valamint tökéletes és egységes megjelenése. Így a jelentős arányban szalonnát tartalmazó sonkából származó darabokról részben vagy teljes egészében eltávolítható a bőr, és a darabok pontosan megtisztíthatók oly módon, hogy vékonyabb legyen a szalonnaréteg, ugyanakkor megőrződjön a megfelelő egyensúly a sovány húst tartalmazó résszel.

Másrészt a kicsontozás utáni gyors feldarabolás és az előszeletelt darabok csomagolása révén nagyon fontos elkerülni a szalonna oxidálódásának kockázatát is, amely akkor következhet be, ha a darabokat túlzott mértékben kiteszik a szabad levegő hatásának. Ezeket a műveleteket a kicsontozás után legfeljebb két órán belül elvégzik.

Mivel a feldarabolás során a húspeccéteket eltávolítják, a földrajzi területen belüli feldarabolásra és csomagolásra vonatkozó kötelezettség javítja a termék nyomonkövethetőségét.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A jogszabályban foglalt feliratoktól függetlenül a „Jambon noir de Bigorre” eredetmegjelöléssel ellátott minden egyes sonka azonosítása a bőrre tintabélyegzővel nyomtatott vágóhídszámmal, a bőrre forró vassal rányomott, a szózási év hetének számából és utolsó számjegyeiből álló megjelöléssel, valamint a láb alsó részének bőrére bélyegzővel ráégett „NB” rövidítéssel történik.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület az alábbi települések területére vagy területének egy részére terjed ki.

Teljes egészében a földrajzi területhez sorolt települések:

Haute-Garonne megye:

Ardiège, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardéilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le Cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lalouret-Laffiteau, Larcan, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrière, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

Gers megye:

- Mirande-Astarac járás települései, Lamazère kivételével,
- Pardiac-Rivière-Basse járás települései, Castelnaud-d'Anglès, L'Isle-de-Noé, Izotges, Montesquiou, Mouchès kivételével,
- Astarac-Gimone járás következő települései: Arrouède, Aujan-Mournède, Bellegarde, Bézues-Bajon, Cabas-Loumassès, Chélan, Cuélas, Esclassan-Labastide, Labarthe, Lalanne-Arqué, Lourties-Monbrun, Manent-Montané, Masseube, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Mont-d'Astarac, Panassac, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubrin, Saint-Arroman, Saint-Blancard, Samaran, Sarcos, Seissan, Sère,
- Fezensac járás következő települései: Gazax-et-Baccarisse, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Saint-Pierre-d'Aubézies.

Pyrénées-Atlantiques megye:

Aast, Bédeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarraze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole.

Hautes-Pyrénées megye:

- a következő járasok települései: Aureilhan, Bordères-sur-l'Échez, Les Coteaux, Moyen Adour, Ossun, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, La Vallée de l'Arros et des Baïses (a részben ide sorolt Asque kivételével), Vic-en-Bigorre,
- a következő települések: Adast, Adé, Anères, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Gazost, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets-ez-Angles, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aventignan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Barlest, La Barthe-de-Neste, Bartès, Bazus-Neste, Bertren, Bize, Bizous, Boô-Silhen, Bourréac, Campistrous, Cantaous, Capvern, Cheust, Clarens, Créchets, Escala, Escoubès-Pouts, Gaudent, Gazave, Gembrie, Générest, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Hautaget, Hiis, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Julos, Juncalas, Labastide, Laborde, Lagrange, Lannemezan, Lau-Balagnas, Lézignan, Lombès, Lortet, Loubajac, Lourdes, Loures-Barousse, Lugagnan, Mazères-de-Neste, Mazouau, Montégut, Montgaillard, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Omex, Ordizan, Ossun-ez-Angles, Ousté, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Pierrefitte-Nestales, Pinas, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Réjaumont, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Paul, Samuran, Sarp, Sassis, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Siradan, Sireix, Soulom, Tajan, Tarbes, Tibiran-Jaunac, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Viger.

Részben a földrajzi területhez sorolt települések:

Haute-Garonne megye:

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marnignac, Saint-Béat.

Hautes-Pyrénées megye:

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arras-en-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barran-coueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Campanan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarville, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labassère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Az előállítási terület jellegzetes természeti környezetét, Bigorre-t dombok és a Pireneusokból származó üledékes kőzetekbe vájt mély völgyek alkotják. A tagolt domborzat, az általában savanyú talajok, a sok erdő jelenléte miatt gyakran korlátozottan alakítható környezet kedvez a füves és erdős területeket egyaránt tartalmazó sertéskifutók kialakításának.

Az éghajlatot az óceán hőmérséklet-szabályozó szerepe és a Pireneusok jelenléte befolyásolja, ez utóbbinak két jelentős hatása van. Az első az óceáni eredetű csapadékot kiváltó nyugati és északnyugati felhők megállítása, ami biztosítja, hogy jelentős mennyiségű fűféle nőjön szinte egész évben. A második a levegőt felmelegítő és szárító főhatás; így a földrajzi területen ősszel és tavasszal nagyjából háromnaponta enyhe és száraz szél fúj, viharos és csapadékos időjárási szakaszokkal váltakozva. Ez a helyi éghajlat meghatározó a „Jambon noir de Bigorre” sonka szárítása szempontjából.

A gasconne-i sertés, amelyből ezt a sonkát előállítják, hat hónapos korától kifutón él. Ennek az utóhizlalási szakasz-nak a teljes időtartama alatt a felnőtt méretüket elért sertések naponta 5–6 kg táplálékot fogyasztanak. Mivel az adagolt takarmánymennyiség legfeljebb napi 3 kg, a sertéseknek magán a kifutón 2–3 kg mennyiségű táplálékot kell találniuk, alapvetően fűféléket.

A termék sajátosságai

A „Jambon noir de Bigorre” sonkát a lábbal együtt készítik, az első szelet metszete kerek, magában foglalja a szalonnaréteggel borított teljes fartőt; a sonkában benne marad a fehérpecsenye csontjának a fele. A sonka a következő sajátosságokkal rendelkezik:

- az érlelés végén legalább 5 kg tömegű,
- a szalonnaréteg vastagsága a combcsont fején túli fedetlen részen meghaladja a 30 mm-t,
- a sovány hús színe élénkvrös,
- a szalonna színe fehér, néha halvány rózsaszín árnyalattal,
- az izomközi zsírtartalom kb. 4 %, de mindig legalább 2,5 %.

A sonkát a sovány hús lágy állaga, a szalonnaréteg viszkózus állaga, intenzív és tartós illat jellemzi, továbbá kerek és kiegyensúlyozott érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik. A sonka puha és omlós, nincs avas íze, enyhén sós a zamata; kifinomult és tartós aromái csonthéjas gyümölcsökre (mogyoróra, kesudióra), sült gesztenyére, avarra és gombára emlékeztetnek.

Ok-okozati kapcsolat

A gasconne-i fajta a sertéstenyésztők által évszázadokon keresztül végzett szelekcióból fakadó tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek lehetővé teszik, hogy tökéletesen alkalmazkodjon ehhez a környezethez és az alkalmazott tartás-móddhoz: képes mozogni a terepen, illetve elviselni az éghajlat és a takarmányozás ingadozásait. A kifutó lehetővé teszi a sertések számára és rájuk is kényszeríti a rendszeres testmozgást, ami az izmaik fejlődésével jár, ennek következtében pedig a húsban márványosabban eloszlik a zsír, és a hús mioglobinokban gazdagabb, tehát vörösebb.

A kifutókon talált takarmány a sonka érzékszervi tulajdonságait befolyásoló aromavegyületeket tartalmaz. Ez a takarmány természetesen évszaktól függően változik, de az utóhizlalási szakaszban a sertés által elfogyasztott napi mennyiségnek mintegy 50 %-át teszi ki; ezt az arányt a kifutón tartott állatok alacsony tartási sűrűsége és az adagolt takarmány mennyiségének korlátozása garantálja.

Az érzékszervi tulajdonságokat különféleképpen befolyásoló zsírszövetek elsősorban az utóhizlalási időszakban, tehát a kifutón rakódnak le. A takarmány jellege határozza meg a lipidek zsírsavösszetételét és a különböző (telített és telítetlen) lipidsoportok viszonylag jelentős mennyiségét. A takarmányozás tehát hozzájárul e sonka sajátos érzékszervi tulajdonságaihoz.

A felhasznált sertésfajtához igazított takarmányozásnak és különleges tartásmódnak köszönhetően a „friss sonka” alapanyag jellegzetes tulajdonságokkal rendelkezik különleges lipidösszetételből fakadóan, melynek következménye többek között a szalonna alacsony fokú oxidálhatósága. Kimutatták, hogy a természeti erőforrásokat felhasználó takarmányozás esetén a zsírszövetekben felhalmozódnak az elfogyasztott növényekben megtalálható különféle antioxidáns vegyületek. Ezek az anyagok hatással vannak a lipioxidáció kinetikájára, lassítják az avasodást és lehetővé teszik a lassú érlelést, és így sajátos módon befolyásolják az íz- és aromavegyületek eloszlását. Ez a hatás nagymértékben függ a legelt növényzet jellegétől, és minél hosszabb ideig tart a szárítás és az érlelés, annál markánsabb.

Ez figyelhető meg a „Jambon noir de Bigorre” sonka esetében, amelynek előállítása és érlelése legalább 20 hónapig tart, és ezen belül 12 hónapig a külső levegővel érintkező szárítóban zajlik. A sonka így ki van téve a Bigorre vidékén érvényesülő éghajlat minden évszakának, amelyek során a csapadékos és száraz időszakok – többek között a főnhatáshoz kapcsolódó – változásai optimális feltételeket biztosítanak az aromák kibontakozásához: a száraz időszak elindítja a kéreg kialakulását, majd a sonka belső nedvessége kiegyenlíti a felülete nedvességét.

A sonkának az érlelés során alakul ki valamennyi érzékszervi tulajdonsága és végső jellegzetessége. Zamatát (hosszan tartó ízérzetét) a húsban előforduló bizonyos endogén enzimek kialakulásának köszönhető aminosavak felszabadulása adja. Ennek a sonka állagát és különösen omlósságát befolyásoló proteolízisnek valamennyi sózási és érlelési technika kedvez.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a8762a4a-a2c9-4280-a84e-0b9108234f2d/telechargement

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU