



Tartalom

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2018/C 132/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8830 – Strategic Value Partners/Vita Group) ⁽¹⁾ ... 1

IV *Tájékoztatások*

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

Tanács

2018/C 132/02 Értesítés a (KKBP) 2018/568 tanácsi határozattal módosított, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2011/235/KKBP tanácsi határozatban és az (EU) 2018/565 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendeletben előírt intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére 2

2018/C 132/03 Értesítés az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére 3

2018/C 132/04 Értesítés a Szíriával szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2013/255/KKBP tanácsi határozatban, valamint a szíriai helyzetre tekintettel korlátozó intézkedések meghozataláról szóló 36/2012/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó egyes személyek részére 4

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

Európai Bizottság

2018/C 132/05	Euroátváltási árfolyamok	5
---------------	--------------------------------	---

Számvevőszék

2018/C 132/06	8/2018. sz. különjelentés – „A vállalkozások termelőberuházásaihoz nyújtott uniós támogatás: legyen hangsúlyosabb a beruházások tartóssága”	6
---------------	---	---

V *Hirdetmények*

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2018/C 132/07	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele	7
---------------	--	---

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám: M.8830 – Strategic Value Partners/Vita Group)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 132/01)

2018. április 3-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 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 32018M8830 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

Értesítés a (KKBP) 2018/568 tanácsi határozattal módosított, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2011/235/KKBP tanácsi határozatban és az (EU) 2018/565 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendeletben előírt intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére

(2018/C 132/02)

Az alábbi információt hozzuk azon személyek tudomására, akik a (KKBP) 2018/568 tanácsi határozattal ⁽¹⁾ módosított, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2011/235/KKBP tanácsi határozat ⁽²⁾ mellékletében és az (EU) 2018/565 tanácsi végrehajtási rendelettel ⁽³⁾ végrehajtott, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ I. mellékletében szerepelnek.

Az Európai Unió Tanácsa úgy határozott, hogy a fent említett mellékletekben szereplő személyeknek továbbra is szerepelniük kell a 2011/235/KKBP határozatban és a 359/2011/EU rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékében.

A Tanács felhívja az érintett személyek figyelmét arra a lehetőségre, hogy kérvényezhetik az érintett tagállam(ok)nak a 359/2011/EU rendelet II. mellékletében felsorolt honlapokon feltüntetett, hatáskörrel rendelkező hatóságainál, hogy engedélyezzék a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy konkrét kifizetésekre történő használatát (vö. a rendelet 4. cikkével).

Az érintett személyek 2018. december 31-ig kérvényezhetik a Tanácsnál annak a határozatnak a felülvizsgálatát, amellyel felkerültek az említett jegyzékre. A kérvényt az igazoló dokumentumokkal együtt az alábbi címre kell küldeni:

Council of the European Union
DG C 1C – Horizontal Issues Unit
General Secretariat
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail cím: sanctions@consilium.europa.eu

Felhívjuk továbbá az érintett személyek figyelmét arra a lehetőségre, hogy a Tanács határozata ellen az Európai Unió működéséről szóló szerződés 275. cikkének második bekezdésében, valamint 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban jogorvoslati kérelmet nyújthatnak be az Európai Unió Törvényszékéhez.

⁽¹⁾ HL L 95., 2018.4.13., 14. o.

⁽²⁾ HL L 100., 2011.4.14., 51. o.

⁽³⁾ HL L 95., 2018.4.13., 1. o.

⁽⁴⁾ HL L 100., 2011.4.14., 1. o.

Értesítés az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére

(2018/C 132/03)

Az Európai Unió Tanácsa a 45/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 12. cikkének megfelelően az alábbi információt hozza az érintettek tudomására:

Ennek az adatkezelési műveletnek a jogalapja a 359/2011/EU tanácsi rendelet⁽²⁾.

Az adatkezelési művelet adatkezelője az Európai Unió Tanácsa, melynek képviselőjét a Tanács Főtitkársága C. Főigazgatóságának (Külgügyek, Bővítés és Polgári Védelem) főigazgatója látja el, az adatkezeléssel megbízott szolgálat pedig a C. Főigazgatóság 1C egysége. Elérhetőségük:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C – Horizontal Issues Unit
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail cím: sanctions@consilium.europa.eu

Az adatkezelési művelet célja a 359/2011/EU rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékének összeállítása és naprakészé tétele.

Az érintettek azok a természetes személyek, akik teljesítik a jegyzékbe vételnek az említett rendeletben meghatározott kritériumait.

Az összegyűjtött személyes adatok magukban foglalják az érintett személy megfelelő azonosításához szükséges adatokat, az indokolást, továbbá valamennyi ezzel kapcsolatos adatot.

Az összegyűjtött személyes adatok szükség esetén megoszthatók az Európai Külügyi Szolgálattal és a Bizottsággal.

A 45/2001/EK rendelet 20. cikke (1) bekezdésének a) és d) pontjában előírt korlátozások sérelme nélkül a hozzáférésre irányuló kérelmek, valamint a helyesbítésre irányuló, illetve a kifogást tartalmazó kérelmek a 2004/644/EK tanácsi határozat⁽³⁾ 5. szakaszával összhangban kerülnek megválaszolásra.

A személyes adatokat az érintettnek a vagyoni eszközök befagyasztása által érintett személyek jegyzékéből való törlésének, illetve az intézkedés érvényessége lejártának időpontjától számított öt évig, vagy megkezdődött bírósági eljárás esetén annak időtartama alatt őrzik meg.

Az érintettek a 45/2001/EK rendeletnek megfelelően az európai adatvédelmi biztoshoz fordulhatnak.

⁽¹⁾ HL L 8., 2001.1.12., 1. o.

⁽²⁾ HL L 100., 2011.4.14., 1. o.

⁽³⁾ HL L 296., 2004.9.21., 16. o.

Értesítés a Szíriával szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2013/255/KKBP tanácsi határozatban, valamint a szíriai helyzetre tekintettel korlátozó intézkedések meghozataláról szóló 36/2012/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó egyes személyek részére

(2018/C 132/04)

Az Európai Unió Tanácsa az alábbi információt hozza a Szíriával szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2013/255/KKBP határozat ⁽¹⁾ I. mellékletében, valamint a szíriai helyzetre tekintettel korlátozó intézkedések meghozataláról szóló 36/2012/EU tanácsi rendelet ⁽²⁾ II. mellékletében szereplő következő személyek tudomására: Abd Al-Fatah Qudsiyah (9. bejegyzés), Zoulhima Chaliche (23. bejegyzés), Rafiq Shahadah vezérőrnagy (37. bejegyzés), Talal Makhluf vezérőrnagy (79. bejegyzés), Nazih Hassun vezérőrnagy (80. bejegyzés), Emad Abdul-Ghani Sabouni (114. bejegyzés), Tayseer Qala Awwad (116. bejegyzés), Amer al-Achi vezérezredes (147. bejegyzés) és Muhamad Mahalla vezérőrnagy (206. bejegyzés).

A Tanács új indokolással fenn kívánja tartani a fent említett személyekkel szembeni korlátozó intézkedéseket. Az említett személyeket tájékoztatjuk arról, hogy legkésőbb 2018. április 19-ig az alábbi címen kérhetik meg a Tanácstól a jegyzékbe vételükkel kapcsolatos tervezett indokolást:

Council of the European Union

General Secretariat

DG C 1C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ HL L 147., 2013.6.1., 14. o.

⁽²⁾ HL L 16., 2012.1.19., 1. o.

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2018. április 12.

(2018/C 132/05)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,2323	CAD	Kanadai dollár	1,5517
JPY	Japán yen	132,04	HKD	Hongkongi dollár	9,6734
DKK	Dán korona	7,4451	NZD	Új-zélandi dollár	1,6700
GBP	Angol font	0,86745	SGD	Szingapúri dollár	1,6155
SEK	Svéd korona	10,3723	KRW	Dél-Koreai won	1 319,86
CHF	Svájci frank	1,1876	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,7838
ISK	Izlandi korona	122,00	CNY	Kínai renminbi	7,7452
NOK	Norvég korona	9,5973	HRK	Horvát kuna	7,4213
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	16 968,15
CZK	Cseh korona	25,316	MYR	Maláj ringgit	4,7770
HUF	Magyar forint	311,40	PHP	Fülöp-szigeteki peso	64,102
PLN	Lengyel zloty	4,1844	RUB	Orosz rubel	75,8954
RON	Román lej	4,6615	THB	Thaiföldi baht	38,448
TRY	Török líra	5,0473	BRL	Brazil real	4,1482
AUD	Ausztrál dollár	1,5893	MXN	Mexikói peso	22,3815
			INR	Indiai rúpia	80,4170

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

SZÁMVEVŐSZÉK

8/2018. sz. különjelentés

„A vállalkozások termelőberuházásaihoz nyújtott uniós támogatás: legyen hangsúlyosabb a beruházások tartóssága”

(2018/C 132/06)

Az Európai Számvevőszék tudatja, hogy megjelent „A vállalkozások termelőberuházásaihoz nyújtott uniós támogatás: legyen hangsúlyosabb a beruházások tartóssága” című 8/2018. sz. különjelentése.

A jelentés elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán: <http://eca.europa.eu>

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2018/C 132/07)

Az Európai Bizottság jóváhagyta a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti kisebb jelentőségű módosítást.

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA 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

„PARMIGIANO REGGIANO”**EU-szám: PDO-IT-02202 – 2016.11.14.****OEM (X) OFJ () HKT ()****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
székhely: Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia (RE)
Olaszország

Tel.: + 39 0522307741

Fax: + 39 0522307748

E-mail: staff@parmigianoreggiano.it

A Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano a Parmigiano Reggiano sajt termelőiből áll, és a Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- A termék leírása
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: [csomagolás, jogszabályi változások, a szarvasmarhafélék takarmányozása]

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

⁽²⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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 származás igazolása

„A sajt előállítására vonatkozó előírások”

A „Parmigiano Reggiano” reszelési és darabolási műveletei során történő jobb nyomonkövethetősége, valamint a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽¹⁾ 4. cikkében foglaltaknak való megfelelés érdekében beillesztésre kerül néhány rendelkezés.

- A 3. oldalon, a következő bekezdés után: „A termék minőségének és nyomonkövethetőségének érdekében a kérges vagy kérges nélküli, reszelt és darabolt »Parmigiano Reggiano« csomagolását az előállítási területen kell végezni” beillesztésre kerül az alábbi bekezdés:

„E célból az említett műveletekre szánt »Parmigiano Reggiano« esetében mindig biztosítani kell annak a sajtkorongnak a nyomonkövethetőségét, amelyből az adott sajt származik (tejüzem száma, előállítás éve/hónapja, a termék súlya).”.

Bevezetésre kerül a következő előírás: az előállítási területen vágás, reszelés és csomagolás műveleteire szánt „Parmigiano Reggiano” esetében a gazdaságnak mindvégig képesnek kell lennie azon „Parmigiano Reggiano” sajtkorong nyomonkövethetőségének biztosítására (tejüzem száma, előállítás éve/hónapja, a termék súlya), amelyből a „reszelt” és „darabolt” terméktípus készül. Ennek célja a fokozottabb ellenőrzés, illetve a jobb nyomonkövethetőség biztosítása.

A szóban forgó módosítás esetében az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében felsorolt esetek egyike sem áll fenn, különösen nem jelent a termék kereskedelmi forgalmazására vonatkozóan további megszorításokat, így kisebb jelentőségű módosításnak tekintendő.

- A 4. oldalon beillesztésre kerül az alábbi bekezdés:

„A gazdasági szereplők (tejtermelő állattenyésztők, tejüzemek, a sajt érlelését, reszelését és darabolását végző üzemek) az ellenőrzési rendszer részei, bejegyzésre kerültek az ellenőrző szervezet által vezetett megfelelő jegyzékekbe, és az ellenőrző szervezet által felülvizsgált, önellenőrzés során vezetett dokumentáció révén biztosítják a származás igazolását az alábbiak vonatkozásában: az előállítási területről származó takarmány, alapanyag és termékek, valamint a szállító és a címzett; minden egyes szakaszban dokumentálják a bejövő, valamint a kimenő tételeket, illetve azok egymásnak való megfelelését.”

Az említett módosítás a Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete 4. cikkében foglaltak teljesítése érdekében kerül beillesztésre, és kisebb jelentőségű módosításnak tekintendő, mivel az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében felsorolt esetek egyike sem áll fenn.

Az előállítás módja

„A sajt előállítására vonatkozó előírások”

Módosításra kerül néhány rendelkezés a fejtés folyamata, valamint a tej szállítása, illetve a tejüzemben történő kezelése vonatkozásában; ezenkívül a tej zsír-kazein arányára, illetve a „Parmigiano Reggiano” bizonyos analitikus referenciaértékeire vonatkozó rendelkezések is bevezetésre kerülnek a fogsztóknak nyújtott nagyobb védelem, illetve garancia érdekében.

- Az 1. oldalon található következő bekezdés:

„A teljes tenyészet vonatkozásában napi két engedélyezett fejése egyenként legfeljebb 4 órát vehet igénybe.”

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 36. o.

az alábbiak szerint módosul:

„A teljes tenyészet vonatkozásában az OEM előállítására szánt tej napi két engedélyezett fejése a tejüzembe történő elszállítást is beleértve egyenként legfeljebb hét órát vehet igénybe”.

Az „OEM előállítására szánt tej” meghatározás beillesztésének célja, hogy ne vonatkozzon időbeli korlátozás arra a tejmenyiségre, amelyet esetlegesen nem a „Parmigiano Reggiano” előállítására használnak. Csupán egy egyértelműsítést szolgáló pontosításról van szó, amely nem érinti a „Parmigiano Reggiano” előállítását, tehát kisebb jelentőségű módosításnak tekintendő.

Ezenkívül a leghosszabb engedélyezett fejési idő megnövelésre kerül a jelenlegi 4 órától 7 órára (ez minden esetben tartalmazza a szállítást is, amelyre vonatkozólag már a jelenleg érvényben lévő termékleírás is előírja, hogy az legfeljebb 2 órát vehet igénybe); a módosítás célja nagyobb rugalmasságot biztosítani a tényleges fejési idő vonatkozásában, ami által lehetővé válik az új fejési technológiák alkalmazása, a berendezések racionálisabb kihasználása, valamint a tej egészségügyi minőségének javítása.

A leghosszabb engedélyezett fejési időnek a jelenlegi 4 órától 7 órára történő megnövelésére vonatkozó módosítás kisebb jelentőségűnek tekintendő, mivel sem a tej feldolgozási, sem pedig a sajt érlelési folyamatait nem befolyásolja, következésképp a termék lényeges sajátosságait sem – tekintettel arra, hogy napjainkban a tej baktériumtartalma igen alacsony, aminek köszönhetően a tej több órán át eltartható 18 °C-on (az elmúlt 5 év során az átlagos baktériumszám jelentős mértékben csökkent, elérve a 30 000 csíra/ml értéket, ami nagy mértékben alatta marad a szabályozás által előírt 100 000 csíra/ml értéknek). Ennélfogva ugyanis 2014 óta a „Parmigiano Reggiano” termékre nem vonatkozik az egészségügyi szabályozás (a tej és a tejalapú termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó 92/46/EGK⁽¹⁾ és 92/47/EGK⁽²⁾ tanácsi irányelvek végrehajtásáról szóló 54/97 sz. köztársasági elnöki rendelet 9. cikke) szerinti, a baktériumtartalom vonatkozásában ismertetett felmentés.

- Az 1. oldalra beillesztésre került az alábbi bekezdés (amely egyébként az egységes dokumentum 3.4. pontjába is beillesztésre kerül):

„Az üstben lévő tejnek az adott feldolgozási napon az üstbe kerülő tételek súlyozott arányértékéent kiszámításra kerülő zsír/kazein aránya legfeljebb 1,1 + 12 % lehet”.

Bevezetésre kerül az üstben lévő tej zsír/kazein arányára vonatkozó adat. Ez a kifejezett hivatkozás az egyetlen megbízható és iránymutató paraméter a késztermék zsírtartalma vonatkozásában, értéke legfeljebb 1,1 + 12 % lehet. Az említett érték (1,1) az évek során megszilárdult a „Parmigiano Reggiano” előállítási hagyományában. A 12 %-os tőrészhatár pedig ahhoz a nagy mértékű változatossághoz kapcsolódik, amely a „Parmigiano Reggiano” feldolgozása során előfordul; ez függ a kisüzemi gyártástól, valamint az előállítás során felhasznált tej zsírtartalmában tapasztalható különbségektől egyaránt, mind az évszakok változása, mind pedig a tenyészet jellege befolyásolja. A szóban forgó módosítás oka az olyan feldolgozási kockázatok kiküszöbölésére irányuló igény, amelyek következtében megváltozhatnak a termék lényeges sajátosságai: szélsőséges, az 1,23 értéket meghaladó tej feldolgozása esetén ugyanis megváltozna a sajtészta jellegzetes (apró szemcsés, forgácsosan törhető) szerkezete.

Ennélfogva a szóban forgó paraméter beillesztése kisebb jelentőségű módosításnak tekintendő, mivel nem eredményezi a „Parmigiano Reggiano” sajt lényeges sajátosságainak megváltozását; épp ellenkezőleg, egy objektív és elemezhető paraméter, amely képes garantálni és biztosítani a sajtészta jellegzetes szerkezetét.

- Az 1. oldalon található következő bekezdés:

„A reggeli fejsékből származó tej legfeljebb 15 %-a félreterhető a másnap történő sajtészta készítéshez. Ez esetben a tejet a tejüzemben külön ezt a célt szolgáló acéltartályokban kell tárolni; Hűtés esetén a tej hőmérséklete nem lehet alacsonyabb 10 °C-nál.”

az alábbiak szerint módosul:

„A reggeli fejsékből származó tej legfeljebb 15 %-a félreterhető a másnap történő sajtészta készítéshez. Ez esetben a tejet a tejüzemben külön ezt a célt szolgáló acéltartályokban, 10 °C-nál nem alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni, és az esti fejsékből származó tejjel együtt kádakba kell önteni természetes fölözés céljából”.

A tej tárolására vonatkozó rendelkezésnek (különösen a reggeli fejsékből származó tej mennyiségére történő utalásnak), valamint annak, hogy a tejet természetes fölözés céljából teknőkbe kell önteni, a célja a következő: elkerülni, hogy a szóban forgó tej tel quel (teljes tej) formában kerüljön tárolásra másnap reggelig.

(¹) HL L 268., 1992.9.14., 1. o.

(²) HL L 268., 1992.9.14., 33. o.

A szóban forgó módosítás kisebb jelentőségűnek tekintendő, mivel nem befolyásolja a termék lényeges sajátosságainak megváltozását, egyszerűen az előállítás egyik szakaszának pontosabb meghatározását szolgálja.

- A 2. oldalon, az „A »Parmigiano Reggiano« az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik...” kezdetű bekezdésbe: beillesztésre kerül a következő paraméter:

„— adalékanyagok: nem tartalmaz adalékanyagokat;”.

A „Parmigiano Reggiano” sajt tulajdonságai közötti felsorolásban annak a feltüntetését, hogy a termék nem tartalmaz adalékanyagokat, a következő indokolja: a jelenleg érvényben lévő termékleírásban a szóban forgó sajátosság csak a „reszelt” terméktípusnál kerül feltüntetésre, holott a „Parmigiano Reggiano” valamennyi terméktípusára egyaránt vonatkozik.

Az adalékanyagok hiányáról szóló paraméter már szerepel az egységes dokumentum 3.3. pontjában. „Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)” az alábbi rendelkezésben: „Adalékanyagok használata tilos”. Mindazonáltal – mint már említettük – lévén szó egy olyan sajátosságról, amely a teljes „Parmigiano Reggiano” sajtot érinti, az „— adalékanyagok: nem tartalmaz adalékanyagokat;” paraméter beillesztésre kerül az egységes dokumentum 3.2. pontjába. „Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása”. Következésképp, az ismétlések elkerülése érdekében törlésre kerül az egységes dokumentum 3.3. pontjában szereplő utalás.

A szóban forgó módosítás kisebb jelentőségűnek tekintendő, mivel pusztán a „Parmigiano Reggiano” sajt tulajdonságainak rendezett elhelyezését célozza, a termék lényeges sajátosságainak megváltoztatása nélkül.

- A 2. oldalon, az „A »Parmigiano Reggiano« az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik...” kezdetű bekezdésbe: ...” beillesztésre kerül az aminosav összetételre vonatkozó paraméter, amelynek leírása „aminosav összetétel: a »Parmigiano Reggiano« egyedi jellemzője.”

az alábbiak szerint módosul:

„— összes szabad aminosavtartalom: 15 %-kal magasabb az összes fehérjetartalomnál (HPLC – azaz nagy teljesítményű folyadékkromatográfia és ioncserés kromatográfia – eljárás);”.

Az aminosav-összetételnek a „Parmigiano Reggiano” sajt tulajdonságai között történő feltüntetését az indokolja, hogy a jelenleg érvényben lévő termékleírásban az említett paraméter csak a „reszelt” terméktípusnál kerül feltüntetésre, holott a „Parmigiano Reggiano” valamennyi terméktípusára egyaránt vonatkozik.

A szóban forgó módosítással pontosításra került az összes szabad aminosavtartalom legalacsonyabb értéke, azaz „összes szabad aminosavtartalom: 15 %-kal magasabb az összes fehérjetartalomnál, mivel az aminosavak a sajt érése során az enzimek által előidézett fehérjebomlással keletkező végterméket képviselik, és mint ilyenek, szoros kapcsolatban állnak a sajt korával. Az előírt legalacsonyabb értéket, mint a „Parmigiano Reggiano” jellemzőjét be kell tartani: amennyiben az említett értéknél alacsonyabbat mérnek, az azt jelenti, hogy a sajt érlelési ideje kevesebb, mint 12 hónap.

A szóban forgó módosítás kisebb jelentőségűnek tekintendő, mivel nem befolyásolja a termék lényeges sajátosságainak megváltozását, hanem a termékleírásban már meglévő egyik paraméter pontosabb meghatározását szolgálja.

- A 2. oldalon, az „A »Parmigiano Reggiano« az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik...” kezdetű bekezdésbe: beillesztésre kerülnek az alábbi paraméterek (a második paraméter az egységes dokumentum 3.2. pontjába is beillesztésre kerül):

„— izotópos és ásványi összetétel: jellemző a »Parmigiano Reggiano« termékre; Az izotóparány-mérő tömegspektrométeres módszerrel meghatározott paraméter letétbe helyezve a Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano csoportosulásnál, az ellenőrző szervezetnél, valamint a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszei és Erdészeti) Minisztériumnál;”;

„— ciklopropán zsírsavak: kevesebb mint 22 mg/100 g zsír (a mérési pontatlanságot is figyelembe véve. Meghatározása gázkromatográfia-tömegspektrometria (GC-MS) módszerrel történik).”.

A „Parmigiano Reggiano” sajtnak – különösen a kéreg nélküli daraboknak, illetve a reszelt terméktípusnak – az ellenőrzést végző hatóságok, illetve az ellenőrző szervezet általi hatékonyabb eredetiségellenőrzése érdekében a „Parmigiano Reggiano” helyi, hiteles és változatlan előállítási módjával kapcsolatos kutatási és kísérleti eredmények, valamint szakirodalomban megosztott ismeretek alapján analitikus paraméterek kerülnek beillesztésre. Különösen az „általános” keménytésztájú sajtok növekvő világgpiaci jelenlétére való tekintettel szükséges olyan új analitikus paraméterek bevezetése, amelyek lehetővé teszik a „Parmigiano Reggiano” egyedi jellemzőinek megállapítását.

A stabil izotópok, valamint a makroelemek és nyomelemek arányának vizsgálata révén létrehoztak egy adatbankot, amelynek segítségével meghatározható és jellemezhető a „Parmigiano Reggiano”, továbbá megállapítható, hogy a termék valóban az előállítási területről származik-e. Ez annak köszönhető, hogy a tejelő állatok tejében a sajátos biokémiai és fiziológiai folyamatok eredményeképpen az elfogyasztott táplálék (táp, takarmány, víz stb.) egy része kiválasztódik a tejben; ezenkívül étrendjük valamennyi alkotóelemének meghatározott ásványi- és izotóp-összetétele van, ami az adott növényfaj vagy -fajta belső sajátosságaitól függ (például a kukorica izotóp-tartalma ^{13}C , ami lényegesen magasabb az ugyanarról a földrajzi területről származó egyéb, takarmányozáskor és tenyésztéstechnikában alkalmazott növényfajokban mért átlagértéknél. Hasonlóképpen, egyazon növényfajban a földrajzi terület függvényében változhat bizonyos ásványi anyagok mennyisége, mivel azok bizonyos fokig a termesztés és betakarítás helyén található talaj sajátosságainak kifejeződései, sőt, a kőzetből bizonyos elemeket felvevő ivóvíz minőségi és mennyiségi összetétele a forrás földrajzi elhelyezkedése függvényében szintén változik.

A ciklopropán zsírsavak vizsgálata révén pedig megállapítható, hogy a sajt a termékleírás által tiltott silózott takarmánnyal táplált tehének tejéből készült-e. A ciklopropán zsírsavak ugyanis olyan mikrobiális eredetű zsírsavak, amelyek a takarmánynövényekben keletkeznek a silózás folyamán végbemenő jellegzetes erjedési folyamatok során. Mint ilyenek, felszívódnak és a tejsír-szintézishez felhasználásra kerülnek, és kimutathatók a silózott takarmánnyal (különösen silókukoricával) táplált szarvasmarhák tejében és származékaiban (tejszín, vaj, sajt); ezzel szemben, mivel nem található meg más, a szarvasmarhák takarmányozásához használt termékekben, a silózott takarmány adása nélkül tenyésztett szarvasmarhák tejében soha nincsenek jelen. Ennélfogva beillesztésre kerül a „Parmigiano Reggiano” sajt vonatkozásában megengedett legnagyobb ciklopropán zsírsav-érték, azaz kevesebb mint 22 mg/100 g (a mérési pontatlanságot is figyelembe véve. Meghatározása gázkromatográfia-tömegspektrometria (GC-MS) módszerrel történik.

A fent ismertetett paraméterek beillesztése a sajt lényeges sajátosságait egyáltalán nem befolyásolja, csupán lehetővé teszi a termék eredetiségének megállapítását, ennélfogva a fenti módosítások kisebb jelentőségűnek tekintendők.

— A 3. oldalon található következő bekezdés:

„A szóban forgó elnevezés tipológiája tehát kiterjesztésre kerül az alábbi technikai és technológiai paraméterekkel rendelkező reszelt sajtra...”.

az alábbiak szerint módosul:

„A szóban forgó elnevezés terméktípusai tehát kiterjesztésre kerülnek az alábbi technikai és technológiai paraméterekkel is rendelkező reszelt sajtra...”.

Az „is” szócska beillesztésével hangsúlyozni kívánjuk, hogy a „Parmigiano Reggiano” minden terméktípusára érvényes, már a jelenleg érvényben lévő termékleírásban korábban ismertetett közös sajátosságain kívül a „reszelt” terméktípus esetében előírásra kerülnek bizonyos egyedi jellemzők, úgymint a jelenleg érvényben lévő termékleírásban ismertetett megengedett legalacsonyabb nedvességtartalom, valamint a külső ismertetése, és a megengedett legnagyobb mennyiségű kéreg meghatározása.

A szóban forgó módosítás kisebb jelentőségűnek tekintendő, mivel nem befolyásolja a „Parmigiano Reggiano” lényeges sajátosságait.

— A 3. oldalon, az „A szóban forgó elnevezés terméktípusai tehát kiterjesztésre kerülnek az alábbi technikai és technológiai paraméterekkel is rendelkező reszelt sajtra...” bekezdésből törlésre kerülnek az alábbi paraméterek:

„— adalékanyagok: nem tartalmaz adalékanyagokat;”.

„— aminosav összetétel: a „Parmigiano Reggiano” egyedi jellemzője”

Az említett paraméterek azért kerülnek törlésre az idézett bekezdésből, mert amint már korábban említettük, olyan sajátosságokról van szó, amelyek a „Parmigiano Reggiano” valamennyi terméktípusára vonatkoznak, nem pusztán a „reszelt” terméktípusra; ennélfogva a szóban forgó paraméterek a „Parmigiano Reggiano” sajt tulajdonságairól szóló bekezdésbe kerülnek beillesztésre.

Címkézés

„A sajt előállítására vonatkozó előírások”

A fogyasztó számára nyújtott jobb átláthatóság érdekében bevezetésre kerül néhány, a címkézésre vonatkozó rendelkezés.

- A 3. oldalon beillesztésre kerül az alábbi bekezdés (amely egyébként az egységes dokumentum 3.6 pontjába is beillesztésre kerül):

„Annak érdekében, hogy a fogyasztó megfelelő módon azonosíthassa a 15 grammnál nagyobb előrecsomagolt darabokban forgalomba kerülő »Parmigiano Reggiano« érettségét, a címkén szerepelnie kell a sajt minimális érlelési idejének.”

A fogyasztók nagyobb mértékű védelme, illetve a részükre biztosított átláthatóság biztosítása érdekében bevezetésre kerül a 15 grammnál nagyobb előrecsomagolt darabokban forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” minimális érlelési idejének a címkén történő feltüntetésére vonatkozó kötelezettség. A legalább 12 hónap és 36 hónapnál is hosszabb időtartam között változó érlelési idő olyan változó, amely jelentős mértékben befolyásolja a „Parmigiano Reggiano” szerkezeti, valamint érzékszervi tulajdonságait. Ez az oka annak, hogy célszerűnek és szükségesnek tartjuk a fogyasztónak az általa megvásárolni kívánt sajt érettségi fokáról történő tájékoztatását.

A szóban forgó módosítás esetében az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében felsorolt esetek egyike sem áll fenn, ezért kisebb jelentőségű módosításnak tekintendő.

- A 4. oldalon beillesztésre kerül az alábbi bekezdés:

„A jelölésről szóló rendelkezések 15. cikkében foglaltak értelmében „A tejüzem számának illetve elnevezésének a címkén történő feltüntetése csak a „Premium” védjeggyel ellátott termékből nyert reszelt/darabolt sajt esetében kötelező.”

A termékleírásba beillesztésre kerül az új „Premium” önkéntes védjeggyel ellátott termékből nyert előrecsomagolt, reszelt és darabolt „Parmigiano Reggiano” címkéjén a tejüzem számának, illetve elnevezésének kötelező feltüntetéséről szóló előírás – ennek célja a fogyasztó tájékoztatása az adott sajt gyártójáról.

A szóban forgó módosítás esetében az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében felsorolt esetek egyike sem áll fenn, ezért egyértelműen kisebb jelentőségű módosításnak tekintendő.

„A jelölésről szóló rendelkezések”

Módosításra kerül a szakértői vizsgálatok körében benyújtott fellebbezésekre vonatkozó eljárásokról szóló rendelkezés. Ezenkívül célszerűnek bizonyult megerősíteni az arra vonatkozó koncepciót, hogy a sajt mikor és milyen feltételek között kaphatja meg az OEM jelölést. Módosításra kerülnek továbbá az önkéntes védjegyekről, valamint a rájuk való jogosultság elnyeréséről szóló rendelkezések.

- A 11. cikk következő bekezdése: „Fellebbezés”:

„1. A tejüzemek fellebbezést nyújthatnak be a szakértői vizsgálat kimenetele ellen, amelyet a vizsgálat befejeztétől számított négy napon belül, ajánlott levélben kell a csoportosuláshoz eljuttatni.”

az alábbiak szerint módosul:

„1. A tejüzemek fellebbezést nyújthatnak be a szakértői vizsgálat kimenetele ellen, amelyet a vizsgálat minden egyes ülésének befejeztétől számított négy napon belül, ajánlott levélben kell a csoportosuláshoz eljuttatniuk.”

Tekintettel arra, hogy akadtak gyakorlati problémák a szakértői vizsgálat kimenetele elleni fellebbezés benyújtásának módjával kapcsolatosan, pontosításra kerül, hogy a fellebbezést minden egyes ülés befejeztét követően kell beküldeni, nem pedig a teljes tétel átvizsgálásának befejeztét követően: A közepes/nagy tejüzemekben ugyanis, amelyek esetében a szakértői vizsgálat lefolytatásához több nap szükséges, az adott ülés végén kell a címkézést, illetve a védjegyek érvénytelenítését elvégezni annak érdekében, hogy ne kelljen a teljes tételt visszatartani.

A szóban forgó módosítás kapcsán az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében felsorolt esetek egyike sem áll fenn, kizárólag a szakértői vizsgálatok körében benyújtott fellebbezésekre vonatkozó eljárásokról szól, így az kisebb jelentőségű módosításnak tekinthető.

- A 14. „A sajtformák átadása a tizenkettedik hónap letelte előtt” című cikkbe beillesztésre került az alábbi bekezdés – jelenleg ez az 1. számú.

„1. A sajt csak akkor kerülhet forgalomba a »Parmigiano Reggiano« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, ha a sajtformán szerepel az ovális kiválasztási bélyegző, és letelt a legalább 12 hónapos érlelési idő.”

A jobb érthetőség kedvéért meghatározásra kerül, hogy az OEM követelményeknek való megfeleléshez, valamint a „Parmigiano Reggiano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel történő forgalomba kerüléshez a sajtformán szerepelnie kell az ovális kiválasztási bélyegzőnek, és le kell tölteni a legalább 12 hónapos érlelési időt.

A szóban forgó módosítás kisebb jelentőségűnek tekintendő, mivel a termékleírásban már benne foglalt szempontok kerülnek általa meghatározásra.

A korábban a 14. cikkben szereplő bekezdés most a 2. bekezdés.

— „15. cikk

Az »Export« és »Extra« védjegy

Az érlelés 18. hónapjának leteltét követően a „Parmigiano Reggiano” tulajdonosai kérhetik a csoportosulástól a „Parmigiano Reggiano Export” (lásd 3. ábra), vagy a „Parmigiano Reggiano Extra” (lásd 4. ábra) védjegy elhelyezését. Annak érdekében, hogy a fent nevezett védjegyekkel megjelölhető legyen, a sajtnek rendelkeznie kell a 7. cikkben a „Parmigiano Reggiano scelto sperlato” termék vonatkozásában előírt kereskedelmi tulajdonságokkal. A tanúsított sajtformák, amelyek elérték a 18 hónapos érlelési időt, jogosultak a fent említett védjegyek viselésére még abban az esetben is, ha az érlelésüket nem az előállítási területen folytatták; Ez utóbbi esetben a termék védelmére alakult csoportosulással kötött megfelelő megállapodások keretében biztosítani kell a csoportosulás felügyeleti tevékenységének gyakorlását. A védjegy elhelyezésének költségei a kérelmezőt terhelik.”

az alábbiak szerint módosul:

„15. cikk

Az »Export« és »Prémium« védjegy

1. Az érlelés 18. hónapjának leteltét követően a »Parmigiano Reggiano« tulajdonosai kérhetik a csoportosulástól az »Export« védjegy elhelyezését. Annak érdekében, hogy a fent nevezett védjeggyel megjelölhető legyen, a sajtnek rendelkeznie kell a 7. cikkben hivatkozott mellékletben a »Parmigiano Reggiano scelto sperlato« termék vonatkozásában előírt kereskedelmi tulajdonságokkal.

2. Az érlelés 24. hónapjának leteltét követően a »Parmigiano Reggiano« tulajdonosai kérhetik a csoportosulástól a »Prémium« védjegy elhelyezését. Annak érdekében, hogy a fent nevezett védjeggyel megjelölhető legyen, a sajtnek rendelkeznie kell a 7. cikkben hivatkozott mellékletben a »Parmigiano Reggiano scelto sperlato« termék vonatkozásában előírt kereskedelmi tulajdonságokkal. Ezenkívül minden érlelt tételen érzékszervi elemzést kell végezni, és csak az a sajt nyer alkalmasságot, amelynél az eredmény a csoportosulás által meghatározott gyakorlati szabályok alapján a »Parmigiano Reggiano« átlagos értékeit meghaladja.

3. Az előző bekezdésekben tárgyalt tanúsított 18 hónapig érlelt sajtformák jogosultak a fent említett védjegyek viselésére még abban az esetben is, ha az érlelésüket nem az előállítási területen folytatták;

4. A védjegy elhelyezésének költségei a kérelmezőt terhelik.”

Az „Extra” kifejezés helyett a „Premium” kifejezéssel módosításra kerül a cikk címe. Törlésre kerül az „Extra” önkéntes védjegy, mivel igen ritkán van használatban – tekintettel arra, hogy funkcióit és jellegzetességeit tekintve egyaránt felcserélhető a gyakrabban használt „Export” önkéntes védjeggyel. Az „Extra” védjegy helyett bevezetésre kerül a „Premium” önkéntes védjegy, amely alkalmas arra, hogy a termelőket a „Parmigiano Reggiano” sajt minősége és érlelése szempontjából egyaránt fejlődésre ösztönözze. Egy felsőbb kategória létrehozásának szemszögéből ugyanis a „Premium” védjegy azokon a sajtformákon kerül elhelyezésre, amelyek túl azon, hogy rendelkeznek a „Parmigiano Reggiano scelto sperlato” sajt vonatkozásában előírt kereskedelmi tulajdonságokkal, elérték a legalább 24 hónapos érlelési időt. Ezenkívül minden érlelt tétel esetében érzékszervi alkalmassági vizsgálatot kell végezni a „Parmigiano Reggiano” átlagos értékeihez viszonyítva. Az önkéntes védjegyek nem szerepel a „Parmigiano Reggiano” kifejezés, mert fölösleges: A védjegyek önkéntes alapon kerülnek elhelyezésre a „Parmigiano Reggiano” sajtformákon. Ezenkívül „A jelölésről szóló rendelkezések” közül törlésre kerülnek az önkéntes védjegyek ábrázolásáról szóló utalások, hogy ne legyenek grafikai megkötések. Törlésre kerül a termék védelmére alakult csoportosulással kötendő megállapodásokra történő utalás a felügyeleti tevékenység gyakorlásának biztosítása érdekében, mivel jelen esetben nem felügyeleti tevékenységről van szó, hanem – bizonyos feltételek megléte esetén – önkéntes védjegyek használatának engedélyezéséről.

A szóban forgó módosítás kisebb jelentőségűnek tekintendő, mivel önkéntes alapon elhelyezhető védjegyekről van szó, amennyiben a termék már elnyerte a tanúsítványt.

„Melléklet: A sajt kereskedelmi besorolása”

Beillesztésre kerül egy rendelkezés annak tisztázására, hogy a sajtkorong „élettartamának” melyik szakaszára értendő „A sajt kereskedelmi besorolása”.

— Kiegészítésre kerül az alábbi bekezdéssel:

„A sajt besorolása a szakértői vizsgálat időpontjában értendő.”

„A jelölésről szóló rendelkezések” „A sajt besorolása” című 6. cikke előírja, hogy a szakértői vizsgálat céljából „A sajt kereskedelmi besorolása” című mellékletben foglaltak szerint kell a besorolást végezni.

A szóban forgó mellékletbe beillesztésre kerül egy pontosítás a termék kereskedelmi besorolása vonatkozásában: Konkrétan tisztázásra kerül, hogy a termék kereskedelmi besorolása kizárólag a szakértői vizsgálat időpontjában értendő. A szóban forgó besorolás ugyanis nem garancia arra, hogy a terméknek nincsenek esetleges rejtett hibái, mint ahogyan arra sem, hogy a védjegy elhelyezését követően nem fejlődnek ki esetleg a legkülönbözőbb okokra visszavezethető hibák, különösen a nem megfelelő érlelési és tárolási feltételek, amelyek felerősíthetik, vagy tovább ronthatják a sajtészta vagy a kéreg sajátosságait, illetve egyes enyhe, a szakértői vizsgálat időpontjában észlelt hibákat. Az utóbbi években az ellenőrzést végző hatóságok részéről felmerült néhány kifogás a tekintetben, hogy néhány hónappal a szakértői vizsgálatot követően egyes sajtformák szerkezeti sajátosságai eltérést mutattak a termékleírásban ismertetett követelményekhez képest: Mint korábban említettük, a szakértői tevékenység a sajtformák vizsgálatának időpontjára vonatkozik, és nem garantálható a szóban forgó sajátosságok megőrzése a sajtformák teljes „élettartamára” nézve.

A szóban forgó módosítás kisebb jelentőségűnek tekintendő, mivel nem befolyásolja a termék lényeges sajátosságainak megváltozását, pusztán a sajt besorolásáról szóló pontosítást tartalmaz.

Egyéb

„Csomagolás”

„A sajt előállítására vonatkozó előírások”

A jelenleg érvényben lévő termékleírás által használt terminológiának az 1151/2012/EU rendelet előírásainak megfelelően történő kiigazítása érdekében beillesztésre kerül egy módosítás.

— A 3. oldalon található következő bekezdés:

„A reszelt és kérges, vagy kéreg nélküli darabolt »Parmigiano Reggiano« kondicionálását a származási helyen kell végezni a minőség, nyomonkövethetőség, és ellenőrzés biztosítása érdekében.”

az alábbiak szerint módosul:

„A reszelt és kérges, vagy kéreg nélküli darabolt »Parmigiano Reggiano« csomagolását a származási helyen kell végezni a minőség, nyomonkövethetőség, és ellenőrzés biztosítása érdekében.”

Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikke (1) bekezdésének e) pontjában foglaltaknak megfelelően a „kondicionálás” kifejezés felváltásra került a „csomagolás” kifejezéssel.

Kisebbségi jelentőségűnek tekintendő módosításról van szó, mivel egy kifejezés felváltásáról van szó, a hatályos jogszabályok által használt terminológiának való megfelelés érdekében.

„Jogszabályi változások”

„A jelölésről szóló rendelkezések”

— A 2. „A Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano feladatai” cikk 1. bekezdése második albekezdése:

„Az eredetmegjelölések tisztességtelen használata, vagy a módosításokkal egységes szerkezetbe foglalt 2081/92 rendelet értelmében letétbe helyezett termékleírás egyéb módon történő, az ellenőrzésért felelős szervek részéről tapasztalt megsértése következtében a csoportosulás bevonja a jelölőbélyegzőket, illetve a táblákat, és/vagy hatályos jogszabályoknak megfelelően szankcionális intézkedést foganatosít az elkövetőkkel szemben.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az eredetmegjelölések tisztességtelen használata, vagy a módosításokkal egységes szerkezetbe foglalt 1151/12/EU rendelet értelmében letétbe helyezett termékleírás egyéb módon történő, az ellenőrzésért felelős szervek részéről tapasztalt megsértése következtében a csoportosulás bevonja a jelölőbélyegzőket, illetve a táblákat, és/vagy hatályos jogszabályoknak megfelelően szankcionális intézkedést foganatosít az elkövetőkkel szemben.”.

Az 1151/12/EU rendelet hatálybalépését követően szükségessé válik a jogszabályi hivatkozások aktualizálása, és a 2081/92/EGK rendeletre történő hivatkozásnak az 1151/12/EU rendeletre történő hivatkozással való felváltására.

„A szarvasmarhák takarmányozása”

„A szarvasmarhák takarmányozásának szabályozása”

Beillesztésre kerülnek bizonyos, a gazdaságban a tejhasznú szarvasmarha tenyésztésétől eltérő esetleges mezőgazdasági tevékenységek végzése, a keverékkel történő takarmányozás, valamint a tejhasznú szarvasmarháknak adott nyersanyagok vonatkozásában.

— Az 5. „Tiltott takarmánynövények és melléktermékek” cikk alábbi bekezdései:

„A húshasznú állatok esetleges tenyésztésének különálló helyen, a tejtermék-ellátási lánctól elkülönítve kell történnie.

Mindenesetre tilos a gazdaságban betekert ballonokban, vályúkban, táblákon, vagy más technikával tárolt olyan fűből és melléktermékekből készült silózott takarmányt, mint a cukorrépapép, paradicsomhéj stb., egyáltalán tárolni is.”

a következőképpen módosul:

„Azok a gazdaságok, ahol tejhasznú szarvasmarha tenyésztése folyik, kötelesek külön leválasztott helyiségeket biztosítani a „más ellátási lánchoz tartozó” mezőgazdasági tevékenységek (húshasznú szarvasmarha, digestzorok stb.) esetleges mezőgazdasági tevékenységek végzésére; Utóbbiakban engedélyezett a gabonafélékből, illetve melléktermékekből készült silózott takarmány tárolása és felhasználása.

Mindenesetre tilos a gazdaságban betekert ballonokban, vályúkban, táblákon, vagy más technikával tárolt fűből készült silózott takarmányt egyáltalán tárolni is.”

Pontosításra kerül, hogy a tejhasznú szarvasmarha tenyésztésével foglalkozó gazdaságok kötelesek biztosítani azt, hogy a húshasznú állatok esetleges tenyésztése, illetve bármely egyéb mezőgazdasági tevékenység (például az elmúlt évek során kifejlődött olyan mezőgazdasági tevékenységek, mint a digestzorok üzemeltetése stb.) külön leválasztott helyiségekben történjen. Pontosításra kerül ezenkívül, hogy a silózott takarmány és a melléktermékek tárolása és felhasználása abban az esetben engedélyezett, ha a külön leválasztott helyiségekben történő tárolással nem áll fenn a tej, következésképpen a „Parmigiano Reggiano” elnevezésre jogosult sajt szennyeződésének a veszélye. Ugyanezen oknál fogva, a gabonafélékből és melléktermékekből készült silózott takarmány vonatkozásában előirtakhoz hasonlóan, a következő bekezdésből törlésre kerül az olyan melléktermékekből készült, betekert ballonokban, vályúkban, táblákon, vagy más technikával tárolt silózott takarmány gazdaságban történő tárolásának tilalma mint a cukorrépapép, paradicsomhéj stb., amennyiben gondosan, külön leválasztott helyiségekben, esetleges „előállítási lánchoz” kapcsolódó mezőgazdasági tevékenységekhez kötődő felhasználásra tárolják őket. Mindenesetre az említett külön leválasztott helyiségekben továbbra is tilos betekert ballonokban, vályúkban, táblákon, vagy más technikával tárolt, fűből készült silózott takarmánynak akár a tartása is.

A szóban forgó módosítások nincsenek hatással a „Parmigiano Reggiano” felhasználására alkalmas tej alapanyagra, következésképp pedig a „Parmigiano Reggiano” tulajdonságaira sem, ennél fogva kisebb jelentőségűnek tekintendők.

— A 6. „Takarmány-alapanyagok” cikk alábbi bekezdése:

„A tejelő szarvasmarhafélék takarmányozásához az alábbi alapanyagok használhatók a mellékletben feltüntetett formában:”

az alábbiak szerint módosul:

„A tejelő szarvasmarhafélék takarmányozásához az alábbi alapanyagok használhatók:”.

Törlésre került a jelenleg érvényben lévő termékleírás 11. „Új termékek és technológiák” cikk után található, „Takarmányozáshoz használható alapanyagok és ezek engedélyezett legnagyobb mennyisége” című, az engedélyezett alapanyagokat, és ezek legnagyobb mennyiségét ismertető melléklet. A szóban forgó módosítás a tejet adó marhák fejadagjának kiszámítása, valamint az ellenőrzések egyszerűsítése iránti igényből következik, a termékleírás tiltott és engedélyezett takarmányokra vonatkozó, néhány esetben megszorításokat is előíró filozófiájának változatlanul hagyása mellett. A szóban forgó melléklet ugyanis annak idején azért került beillesztésre, mert szükség volt a termelői *modus operandi* „formálására” és egységesítésére az engedélyezett takarmány-alapanyagok, és ezek legnagyobb adható mennyisége vonatkozásában. Napjainkban egy ilyen kötelező – egyébként az ellenőrző szervezet részéről komplex és költséges ellenőrzéseket igénylő – „iránymutatás” szükségtelen, mivel a tejet adó szarvasmarhák takarmányozási paramétereit már a bevált gyakorlat, a gazdálkodók jobb felkészültsége, valamint a szakemberek által szélesebb körben nyújtott támogatás hivatott biztosítani. Mindazonáltal a szóban forgó melléklet a termelők számára tanulmányozás céljából elérhető marad: a bevált gyakorlatról szóló kézikönyv formájában utánnyomásra kerül.

A szóban forgó módosítás nincs hatással a „Parmigiano Reggiano” felhasználására alkalmas tej alapanyagra, következésképp pedig a „Parmigiano Reggiano” tulajdonságaira sem, ennél fogva kisebb jelentőségűnek tekintendő.

- A 7. „Az egyszerű és összetett, integrált és nem integrált tápok adása” cikk következő bekezdése törlésre került:

„Tápok adása az alábbi mellékletben előírtak betartásával történhet.”

A szóban forgó módosítás azért szükséges, mert – mint már korábban említettük – a hivatkozott melléklet törlésre került.

- A 10. „Keverékekkel történő takarmányozás” cikk alábbi bekezdése:

„A massa nedvesítése esetén legalább napi két alkalommal kell a keveréket elkészíteni, és ezt követően azonnal az állatoknak adni.”

az alábbiak szerint módosul:

„A massa nedvesítése (20 %-nál nagyobb nedvességtartalom) esetén legalább napi két alkalommal kell a keveréket összeállítani, és az elkészítést követően azonnal az állatoknak adni.”.

A keverék elkészítésére vonatkozólag, a massa nedvesítése esetén (a keverékhez víz adható, ami csökkenti a táplálék por állagát és a összetevők szétválásának kockázatát) pontosításra kerül, hogy a massa akkor tekintendő nedvesítettnek, ha a nedvességtartalma meghaladja a 20 %-ot.

A massa teljes nedvességtartalma 20 %-ban került meghatározásra, ennél az értéknél már dokumentálható a víz, mint összetevő hozzáadása, amennyiben:

1. a szárazként meghatározható táplálék (szénák és tápok) kizárólagos alkalmazása a kész keverékben legfeljebb 13–16 % nedvességtartalmat eredményez – ennyi ezeknek a nedvességtartalma;
2. a termékleírás engedélyezi a (naponta fejenként legfeljebb 800 g) olyan „melasz (cukorrépa és cukornád) alapú cukros készítmények, malátakivonat, propilén- és glicerin” akár folyadék formában történő adását, amelyek víztartalma 50 %, és amelyek ennél fogva 1,5–2 % nedvességtartalmat adnak a masszához;
3. mind a reprezentatív mintavételben, mind pedig magában a vizsgálatban van egy normál hibalehetőség.

E három tényező összegzése vezetett a 20 %-os nedvességtartalom megállapításához, mely érték fölött bizonyossággal állítható, hogy a keverék nedvesítése megtörtént, ennél fogva „legalább napi két alkalommal kell azt összeállítani, és az elkészítést követően azonnal az állatoknak adni.”

Ennek az előírásnak az oka arra a tényre vezethető vissza, hogy a magas nedvességtartalom megkönnyíti a keverék cukor-része erjedésének beindulását és fokozódását, amely képes a massa megváltoztatására mind kémiai, mind mikrobiológiai szempontból: Az azonnali etetés és a keverék napi két alkalommal történő elkészítése révén csökken a keverék tárolási ideje, ami által csökken az említett erjedés kockázata.

Ugyanebben a bekezdésben, annak pontosítása érdekében, hogy mikor kerüljön adásra az elkészített keverék, a „...közvetlenül az elkészítés után az etetés következik;” mondat az alábbiak szerint módosul: „...az elkészítést követően a keveréket azonnal az állatoknak kell adni;” A szóban forgó módosítás nincs hatással a „Parmigiano Reggiano” felhasználására alkalmas tej alapanyagra, következésképp pedig a „Parmigiano Reggiano” tulajdonságaira sem, ennél fogva kisebb jelentőségűnek tekintendő.

6. Aktualizált termékleírás (csak OEM és OFJ esetében)

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„**PARMIGIANO REGGIANO**”

EU-szám: PDO-IT-02202 – 2016.11.14.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés**

„Parmigiano Reggiano”

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 „Parmigiano Reggiano” kemény tésztájú, lassú érlelésű sajt, amely nyers, természetes főlözéssel részben főlözött tejből készül. A tej nem vehető alá hőkezelésnek, és olyan tehenektől származik, amelyek takarmányozásának alapját az előállítási területen termő takarmánynövények képezik. Az érlelés legalább 12 hónapig tart. A „Parmigiano Reggiano” egészben, darabolva vagy részelve hozható kereskedelmi forgalomba.

A „Parmigiano Reggiano” az alábbi sajátosságokkal írható le:

- henger alakú, oldala enyhén domború vagy szinte egyenes, lapja sík felületű, enyhén recés,
- méretek: A sajtkorong átmérője 35–45 cm, oldalmagassága 20–26 cm,
- a sajtkorong legkisebb súlya: 30 kilogramm,
- megjelenés: a kéreg színe természetes szalmasárga,
- a kéreg vastagsága: körülbelül 6 mm,
- a sajtészta színe: Az enyhén szalmasárga és a szalmasárga között változik,
- a sajtészta jellegzetes aromája és íze: illatos, kellemes, zamatos, de nem csípős,
- a sajtészta szerkezete: apró szemcsés, forgácsosan törhető,
- a szárazanyag zsírtartalma: legalább 32 %,
- adalékanyagok: nem tartalmaz adalékanyagokat,
- ciklopropán zsírsavak: kevesebb mint 22 mg/100 g zsír (a mérési pontatlanságot is figyelembe véve. Meghatározása gázkromatográfia-tömegspektrometria (GC-MS) módszerrel történik).

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

A tehenek táplálékának alapját a körülhatárolt földrajzi területről származó, mennyiség és minőség tekintetében egyaránt meghatározott takarmánynövények adják.

A takarmány szárazanyag-tartalmának legalább 75 %-ának a sajt előállítási területéről kell származnia.

A napi fejadag szárazanyag-tartalmának legfeljebb 50 %-a lehet táp.

Mindenfajta silózott takarmány adása tilos.

Tehéntej, só, borjúból származó tejoltó.

A termék az előállítási területen tenyésztett állatoktól származó tejből készül.

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

A „Parmigiano Reggiano” sajt előállítására szánt tejet adó állatok tenyészetei a meghatározott földrajzi területen találhatóak.

A tej előállításának és feldolgozásának a meghatározott földrajzi területen kell történnie. Az esti és reggeli fejsből nyert tej a termékleírás előírásainak megfelelően nyers, teljes tejként kerül leadásra a tejüzemben. A reggeli fejsből származó tejet rézüstökbe öntik, és hozzákeverik az esti fejsből származó, részlegesen fölözött tejhez, a természetes fölözés céljából. Az üstben lévő tejnek az adott feldolgozási napon az üstbe kerülő tételek súlyozott arányértéként kiszámításra kerülő zsír/kazein aránya legfeljebb 1,1 + 12 % lehet. A tejhez őshonos savó oltóanyagot adnak. Nemesített baktériumtenyészetek használata tilos. A kizárólag borjúból származó tejjel kiváltott alvadást az alvadék darabolása és főzése követi. Az ülepedést követően a sajtmassza formázás céljából átkerül a megfelelő formákba. Elhelyezésre kerülnek rajta a védjegyek. Néhány nap elteltével a termék sós lében történő sózása, majd a legalább 12 hónapig tartó érlelése következik.

A legalább 12 hónapig tartó érlelést a körülhatárolt földrajzi területen kell végezni.

A minimális érlelési idő leteltét követően a termékről szakértői vizsgálat során kerül megállapításra, hogy megfelel-e a termékleírás előírásainak.

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

A „Parmigiano Reggiano” egészben, darabolva vagy reszelve hozható kereskedelmi forgalomba.

A fogyasztó védelme érdekében az előrecsomagolva, darabolva vagy reszelve forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” eredetiségének biztosítása céljából a reszelés és darabolás, illetve az ezeket követő csomagolás műveletét a körülhatárolt földrajzi területen kell végezni. Ennek oka, hogy a reszelt és darabolt sajton már nincsenek meg, illetve nem láthatók az egész sajtkorongon meglévő, a „Parmigiano Reggiano” azonosítására szolgáló jelzések, szükség van tehát az előrecsomagolt termék eredetének biztosítására. Ezenkívül ez abból az igényből is adódik, hogy a darabok csomagolása a darabolást követően rövid időn belül megtörténjen, és így megelőzhető legyen a termék kiszáradása, oxidálódása és a „Parmigiano Reggiano” eredeti érzékszervi tulajdonságainak elvesztése. A sajtkorong megkezdésével ugyanis a sajt elveszti a kéreg által biztosított természetes védelmet; a nagymértékben kiszáradt kéreg kiváló szigetelést biztosít a sajt és környezete között.

Reszelni kizárólag egész, a „Parmigiano Reggiano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtkorongot lehet, és az ezt követő csomagolást haladéktalanul el kell végezni, mindenféle kezelés nélkül, illetve minden, a termék eltarthatóságát, valamint eredeti érzékszervi tulajdonságait módosító adalékanyag hozzáadása nélkül.

A darabolt „Parmigiano Reggiano” csomagolását abban az üzemben kell végezni, ahol a termék darabolása történt.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Minden „Parmigiano Reggiano” sajtkorongon megtalálhatók a következő azonosító jelzések: csak a sajt oldalán, megfelelő mátrixok (jelölőszalagok) alkalmazásával a pontokból álló „Parmigiano Reggiano” felirat, a gyártó tejüzem száma, az előállítás éve és hónapja, ovális pecsét a „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela” felirattal, kazeinpecsét, rajta a sajtkorong azonosító kódjaival, és a második kategóriába sorolt sajtkorongok esetén az azonosítást szolgáló tanúsító jelzés.

Az előrecsomagolva, reszelve és darabolva forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” sajtot tanúsító jelzéssel látják el, amelynek felső részében egy „Parmigiano Reggiano” sajtszelet és egy sajtkorong ábrázolása szerepel egy sajtívó késsel, alsó részében pedig ismételt a „Parmigiano Reggiano” felirat olvasható. Ezt a tanúsító jelzést, amely kötelezően a címkézés részét képezi, a csoportosulás által a megfelelő, erről szóló megállapodásban meghatározott technikai módszerekkel kell előállítani.

Annak érdekében, hogy a fogyasztó megfelelő módon azonosíthassa a 15 grammnál nagyobb előrecsomagolt darabokban forgalomba kerülő „Parmigiano Reggiano” érettségét, a címkén szerepelnie kell a sajt minimális érlelési idejének.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az előállítási terület Bologna tartományának a Reno folyó bal oldalán húzódó területét, Mantova tartományának a Pó folyó jobb oldalán található területét, valamint Modena, Parma és Reggio nell'Emilia területét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A természetes tényezők vonatkozásában megemlítendő különösen az Appenninek hegygerincétől a Pó folyóig terjedő előállítási terület talajtani viszonyai, valamint az éghajlati tényezők, amelyek befolyásolják a természetes flóra összetételét, valamint a termék sajátos erjedését. Az emberi tényező tekintetében a sajtnak a helyi gazdaságban történelmileg kimutatható jelentőségén túl ki kell emelni, hogy a „Parmigiano Reggiano” sajton végzett összetett műveletek az évszázadok során továbbadott, a helyi, hiteles és változatlan szokások betartásával továbbörökített hagyományos sajtkészítési mesterség eredménye.

A „Parmigiano Reggiano” egyedi jellemzői a sajtészta apró szemcsés, forgácsosan törhető szerkezete, a sajt illatos aromája és kellemes, zamatos, de nem csípős íze, jó oldhatósága és emészthetősége.

A fenti tulajdonságok a nyersen, napi szinten, rézüstökben felhasznált, borjúból származó magas kimozintartalmú tejjel alvasztott tej sajátos voltának és kiválasztási szempontjainak, a telített sós lében történő sózásnak, és a hosszan tartó természetes érlelésnek köszönhetőek.

A „Parmigiano Reggiano” sajt egyedi tulajdonságait és minőségét biztosító tej sajátos fizikai-kémiai és mikrobiológiai tulajdonságai lényegében a szarvasmarhák takarmányozásának köszönhetőek, amelynek alapját az előállítási területről származó takarmánynövények képezik, és amelynek során kizárt a silózott takarmány használata. A legalább 12 hónapig tartó, sajátos éghajlati viszonyai miatt az előállítási területen végzendő érlelésre azért van szükség, hogy a tej feldolgozásával előállított termékben a sajátos enzimatikus folyamatok révén kialakulhassanak a „Parmigiano Reggiano” jellemző tulajdonságai.

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 „Prodotti DOP IGP” (OEM OFJ termékek) címszóra, majd a „Prodotti Qualità STG” (OEM OFJ HKT termékek) (a képernyő bal oldalán), végül pedig 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