



Tartalom

II *Közlemények*

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

**Európai Bizottság**

2018/C 187/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8833 – Alps/Alpine) <sup>(1)</sup> .....	1
2018/C 187/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) <sup>(1)</sup> .....	1

IV *Tájékoztatások*

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

**Európai Bizottság**

2018/C 187/03	Euroátváltási árfolyamok .....	2
---------------	--------------------------------	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2018/C 187/04	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	--	---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## V Hirdetmények

### A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

#### **Európai Bizottság**

2018/C 187/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8901 – HSBC/Global Payments) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	4
2018/C 187/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8889 – Teva/PGT OTC Assets) <sup>(1)</sup> .....	6

### EGYÉB JOGI AKTUSOK

#### **Európai Bizottság**

2018/C 187/07	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele .....	7
2018/C 187/08	Módosítás iránti 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 .....	13
2018/C 187/09	Tájékoztató – Nyilvános konzultáció – Az Európai Unióban földrajzi árujelzőiként oltalomban részesítendő kolumbiai földrajzi árujelzők .....	18

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám: M.8833 – Alps/Alpine)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 187/01)

2018. május 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 <sup>(1)</sup> 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 32018M8833 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám: M.8895 – 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 187/02)

2018. május 25-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32018M8895 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatók)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2018. május 31.

(2018/C 187/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,1699	CAD	Kanadai dollár	1,5038
JPY	Japán yen	127,33	HKD	Hongkongi dollár	9,1818
DKK	Dán korona	7,4436	NZD	Új-zélandi dollár	1,6681
GBP	Angol font	0,87680	SGD	Szingapúri dollár	1,5656
SEK	Svéd korona	10,2683	KRW	Dél-Koreai won	1 261,25
CHF	Svájci frank	1,1526	ZAR	Dél-Afrikai rand	14,7031
ISK	Izlandi korona	122,90	CNY	Kínai renminbi	7,4951
NOK	Norvég korona	9,5375	HRK	Horvát kuna	7,3870
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	16 269,80
CZK	Cseh korona	25,797	MYR	Maláj ringgit	4,6562
HUF	Magyar forint	318,89	PHP	Fülöp-szigeteki peso	61,507
PLN	Lengyel zloty	4,3058	RUB	Orosz rubel	72,5759
RON	Román lej	4,6508	THB	Thaiföldi baht	37,472
TRY	Török líra	5,2628	BRL	Brazil real	4,3626
AUD	Ausztrál dollár	1,5414	MXN	Mexikói peso	23,2461
			INR	Indiai rúpia	78,8020

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján**

**Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 187/04)

Tagállam	Svédország
Érintett útvonalak	Arvidsjaur – Arlanda (Stockholm) Gällivare – Arlanda (Stockholm)
A szerződés érvényességének időtartama	2018. szeptember – 2019. október
A pályázatok benyújtásának határideje	E pályázati felhívás közzétételének napjától számított két hónap
Az a cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További tájékoztatás a következő címen kapható: The Swedish Transport Administration SE-781 87 Borlänge SVERIGE <a href="http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/">http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/</a> A pályázati felhívás hivatkozási száma: CTM: 184689 Tel. +46 771921921 Kapcsolattartók: Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8901 – HSBC/Global Payments)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2018/C 187/05)

1. 2018. május 28-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- HSBC Holdings plc. (a továbbiakban: HSBC, Egyesült Királyság),
- Global Payments Inc. (a továbbiakban: GP, Egyesült Államok),
- közös vállalkozás (a továbbiakban: JV, Mexikó).

A HSBC és a GP az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a JV egésze felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a HSBC esetében: lakossági banki és kereskedelmi banki szolgáltatások nyújtása, biztosítás, vagyonkezelés, globális likviditáskezelési és készpénzkezelési termékek,
- a GP esetében: kártyás fizetések feldolgozásával kapcsolatos szolgáltatások nyújtása,
- a JV esetében: kártyaelfogadással összefüggő szolgáltatások nyújtása Mexikóban.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> 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 alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.8901 – HSBC/Global Payments

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail-cím: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Postai cím:

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

---

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám: M.8889 – Teva/PGT OTC Assets)**  
**(EGT-vonatkozású szöveg)**  
(2018/C 187/06)

1. 2018. május 25-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd (a továbbiakban: Teva, Izrael),
- a Teva által a The Procter & Gamble Company (a továbbiakban: P&G, Egyesült Államok) irányítása alá tartozó egyik közös vállalkozásra (a továbbiakban: PGT) korábban átruházott, orvosi rendelvény nélkül is kiadható gyógyászati termékeket átfogó üzletág egy része (a továbbiakban: a célvállalkozás).

A Teva az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a célvállalkozás felett.

Az összefonódásra szerződés útján vagy más módon kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Teva esetében: generikus és törzskönyvezett gyógyszertermékek, valamint biológiai gyógyszerek és gyógyszerhatóanyagok fejlesztésével, gyártásával, forgalmazásával és értékesítésével foglalkozó globális gyógyszeripari vállalat,
- a célvállalkozás esetében: a Teva által korábban a PGT-re átruházott, orvosi rendelvény nélkül is kiadható, többféle gyógyászati termék, többek között kozmetikai termékek, orvostechikai eszközök, étrend-kiegészítők és általános cikkek marginális értékesítése.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.8889 – Teva/PGT OTC Assets

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail-cím: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Postai cím:

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

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).



## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 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 187/07)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosításra irányuló kérelmet.

## KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

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

„COMTÉ”

**EU-szám: PDO-FR-0116-AM02 – 2017.10.5.**

**OEM ( X ) OFJ ( ) HKT ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Név: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Cím: Avenue de la résistance  
BP 20026  
39801 Poligny Cedex  
FRANCIAORSZÁG

Tel.: +33 384372351

E-mail: cigc@comte.com

A CIGC a „Comté” OEM előállításában érintett tejtermelőket, feldolgozókat és érlelőket tömöríti, és így jogosult a kérelem benyújtására.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovat**

—  A termék leírása

—  A származás igazolása

—  Az előállítás módja

—  Kapcsolat

—  Címkézés

—  Egyéb: [Formai jellegű módosítások: földrajzi terület, az ellenőrző szervre vonatkozó adatok]

**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.

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

<sup>(2)</sup> 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 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)

5. fejezet – „Az előállítás módja”

5.1.18. alfejezet – „Fejés”:

A hatályos termékleírásban szereplő „A fejést naponta kétszer, reggel és este, meghatározott időpontban végzik, ezért önkiszolgáló rendszerű fejésre nincs mód.” rendelkezés helyébe a következő szöveg lép: „A fejést naponta kétszer, reggel és este, meghatározott időpontban végzik, ezért önkiszolgáló rendszerű fejésre nincs mód. Fejőrobot alkalmazása tilos.”.

A hatályos termékleírás azon rendelkezése, amely szerint „önkiszolgáló rendszerű fejésre nincs mód”, a „Comté” OEM tekintetében fennálló szaktudás és imázs megőrzését célozza. A hatályos termékleírás rendelkezésének megszövegezésekor, amikor épp csak megjelentek a fejőrobotok első prototípusai, a rendelkezést nem lehetett pontosabban megfogalmazni. Mára célszerűnek tűnik kifejezetten tiltani a fejőrobot alkalmazását.

A szaktudás szintjén ugyanis a „Comté” sajt előállításának valamennyi szakaszához kapcsolódik egy egyedi művelet:

- a termelő által végzett fejés,
- az alvadék sajt készítő mester általi darabolása,
- a sajtok érlelő általi válogatása.

A nyers tejből készülő sajt előállításához a fejés során egyedi szaktudásra van szükség az állattenyésztő részéről. Az előállítási folyamatnak ebben a kritikus szakaszában ugyanis gondoskodni kell arról, hogy a nyers tej flórája megmaradjon. Ennek vonatkozásában az állattenyésztő az egyetlen, aki eseti alapon meg tudja határozni, miként kell megtisztítani a tőgybimbókat ahhoz, hogy teljes mértékben érvényre juthasson a tejben rejlő potenciál, ami a sajt jellegzetességét adja. Emellett a fejés kivételes alkalom arra, hogy az ember jelenlétével megfigyelhesse az állomány egészségi állapotát, észrevegye az állatok viselkedésén az enyhe jeleket, és így a problémák jelentkezése előtt intézkedéseket tehessen.

A fejőrobot alkalmazása ezért részben aláásná azt az elvet, hogy a „Comté” hagyományos szaktudás alapján készül, amely szavatolja a „Comté” sajtra jellemző sajátosságokat.

Mindemellett a módosított megszövegezés lehetővé teszi, hogy a gazdasági szereplők jobban átlássák az előállítási feltételeket, és könnyebbé váljon az ellenőrzés.

Egyéb: a megszövegezés aktualizálása

„A földrajzi terület meghatározása” rovatban a földrajzi területet alkotó települések listáját egyes települések összevonása nyomán aktualizálni kell; a kiterjedésük nem változik.

„Az ellenőrző szervre vonatkozó adatok” rovatot frissíteni kell:

- A tagállami illetékes szerv neve és elérhetőségei törlendők.
- A tanúsító szerv neve és elérhetőségei helyébe a következő szöveg lép: „Az 1151/2012/EU rendelet 37. cikkének rendelkezéseivel összhangban a termékleírásnak való megfelelés forgalomba hozatalt megelőző ellenőrzését egy terméktanúsító szerv biztosítja, amelynek neve és elérhetőségei az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában elérhetők.”

Egységes dokumentum:

A közzétett egységes dokumentumban a földrajzi terület leírásának szövege bizonyos járások területének módosulása következtében aktualizálásra kerül, anélkül, hogy a földrajzi terület kiterjedése változna.

## 6. Aktualizált termékleírás (csak OEM és OFJ esetében)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## „COMTÉ”

EU-szám: PDO-FR-0116-AM02 – 2017.10.5.

OEM ( X ) OFJ ( )

## 1. Elnevezés

„Comté”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

## 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 „Comté” sajt nyers állapotban feldolgozott tehéntejből készült, hevített, gyúrt tészájú, a felületén sózott vagy sós lében áztatott sajt. Legalább 120 napig tartó érlelést követő forgalomba hozatalakor a sajt tészájának színe az elefántcsontszín és a sárga között változik, általában akár kisebb cseresznye méretű „lyukak” találhatóak benne.

A „Comté” sajt a teljes kiszáradást követően 100 grammonként legalább 45 gramm és legfeljebb 54 gramm zsírtartalommal rendelkezik, 100 grammonkénti szárazanyag-tartalma pedig nem alacsonyabb 62 grammnál. A sótartalom 100 gramm sajtban legalább 0,6 gramm nátrium-klorid. A sajt zsírmentes nedvességtartalma legfeljebb 54 %.

A „Comté” sajtot 32–45 kilogramm tömegű, 55–75 centiméter átmérőjű, egyenes vagy enyhén domború szélű, 8–13 centiméter magasságú, dörzsölt, kemény és szemcsés kérgű, aranysárga és barna között változó színű tömbben hozzák forgalomba. A sajt középpontjában mért magasság legfeljebb 1,4-szerese lehet a külső peremnél mért magasságnak.

A „Comté” sajt darabonkénti kiszerezésben vagy reszelt állapotban csomagolva is forgalomba hozható.

A „Comté” összetett ízvilágú sajt. Jóllehet minden tömb érzékszervekkel érzékelhető általános jellege egyforma tartományba sorolható, kijelenthető, hogy nincs két, szigorúan megegyező tömb. A „Comté” sajtban hat nagy ízcsaládot állapítottak meg (gyümölcsös, tejes, pörkölt, növényekre, illetve állatokra emlékeztető, valamint fűszeres), és ezeken az ízcsaládokon belül több mint 90 árnyalat létezik.

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

A tej Montbéliarde fajtájú (46-os fajtatípusú) vagy Simmental française fajtájú (35-ös fajtatípusú) tehenekből álló tejelő állománytól, vagy igazolhatóan a két fajta keresztezéséből született utódoktól származik.

A tejet legfeljebb 25 kilométer átmérőjű körzeten belül gyűjtik be. Ez a rendelkezés a szállítási idő korlátozása révén megóvja a tejet az összetételének romlásától. Ily módon lehetővé teszi, hogy a tej feldolgozása a termék-leírásban előírt, az endogén tejflóra kialakulásának elősegítését célzó feltételek mellett (nyers tej) történjen.

A termék minőségének és sajátosságainak megőrzése érdekében a termék-leírás meghatározza a takarmánytermesztésre alkalmas területek hektáronkénti tejhozamát.

Ami a tej feldolgozását illeti, a termék minőségének garantálása érdekében az egy sajtkádból kiemelhető sajtok száma legfeljebb 12 lehet. Ugyanabban a sajtkádban 24 órán belül háromnál több előállítási munkamenet nem végezhető.

Annak érdekében, hogy a földrajzi területhez kötődő sajátos takarmányozás szoros kapcsolatot teremtsen a termelővidék és a termék között, a tejelő tehének kiegészítő takarmánya évente legfeljebb 1 800 kg lehet. A gazdaság területén tejelő teheneenként legalább egy hektárnyi legelőterületet kell hasznosítani. A legeltetés mindaddig kötelező, amíg azt az időjárási körülmények, a talaj terhelhetősége és a fű jelenléte lehetővé teszi. Mindezek a rendelkezések azt eredményezik, hogy az állomány takarmányának legalább 70 %-a a földrajzi területről származik. A tejelő tehének alaptakarmány-adagja teljes egészében a földrajzi területről származik.

A legeltetés hagyományos gyakorlatának megőrzése érdekében tilosak azok a gazdálkodási rendszerek, amelyekben a takarmányt a vályúba helyezik a vegetációs időszak alatt; a legeltetésnek döntő mértékűnek kell maradnia.

A tejelő állomány erjesztett – akár szilázs vagy attól eltérő formájú – takarmánnyal történő takarmányozása egész évben tilos, az e gyakorlatokhoz kapcsolódó, a sajtok előállítása és érlelése során felmerülő technológiai kockázatok miatt.

A takarmányozás hagyományos jellegének megőrzése érdekében a tejelő állomány takarmányozása során kizárólag géntechnológiával nem módosított termékekből származó nyersanyagok és kiegészítő takarmányok engedélyezettek.

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

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése a meghatározott földrajzi területen belül történik.

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

A „Comté” sajt darabolási és csomagolási műveletére az érlelést követően kerül sor. A művelet különleges szaktudást igényel, emellett közvetlen és biztos hatást gyakorol a termék minőségére, amennyiben szortírozni kell a tömböket az előrecsomagolásra nem alkalmas tömbök eltávolítása érdekében. Ezek a feltételek így módon lehetővé teszik, hogy – a tömbökben történő kiszerezésen túlmenően – maximálisan be lehessen tartani a sajt optimális tartósítási feltételeit, és garantálni lehessen a fogyasztó számára a „Comté” sajt fizikai és érzékszervi teljességét.

Előrecsomagolás esetén a fenti okok alátámasztják azt, hogy a darabolásnak és/vagy a reszelésnek a földrajzi területen belül kell történnie.

Előrecsomagolás esetén

— a tömbök az érlelőpincéből való kihozatalukat követő legfeljebb tizenöt teljes nap elteltével darabolhatók fel. Ebben az időszakban azokat 4–8 °C között, és legalább 85 %-os páratartalom mellett kell tárolni,

— a 40 grammnál kisebb egységtömegű darabok, illetve a reszelt sajtnak szánt darabok kérge eltávolítható. Túl nedves vagy sérült kéreg esetén a kérget a darabolást követően azonnal eltávolítják. Ép kéreg esetén a kéreg eltávolítását az első darabolást követő 8 órán belül elvégzik. Az eltávolított kérgeű darabok csak 72 óráig tárolhatók levegőn; ezt követően azokat vákuumcsomagolásba kell helyezni. A sajt darabokat legkésőbb 15 napon belül vákuumcsomagolásba kell helyezni,

— a „Comté” eredetmegjelöléssel ellátott sajt darabolásával és csomagolásával egyidejűleg más terméken semmiféle művelet nem hajtható végre ugyanazon a daraboló- és csomagolósorton.

A darabolás és a reszelés továbbra is elvégezhető a földrajzi területen kívül, ha azokat a fogyasztó előtt végzik.

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

A „Comté” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott sajtok mindegyikének címkéjén fel kell tüntetni az eredetmegjelölés elnevezését a címkén szereplő legnagyobb karakter méretének kétharmadával legalább megegyező nagyságú karakterrel.

A címkén szerepelnie kell az európai uniós OEM-logónak. Szerepelhet rajta az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés is.

A gyártó, az érlelőüzem vagy az előrecsomagolást végző üzem egyértelműen feltünteti a nevét és a címét, amelyek kötelezően a földrajzi területen kell lennie.

Az említett eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon, illetve a kereskedelmi dokumentumokban minősítő vagy egyéb megjegyzés használata tilos, kivéve a márkaneveket vagy a védjegyeket.

A „Comté” eredetmegjelöléssel értékesített sajtokon fel kell tüntetni az előírt ismertetőjegyeket. Az érlelőpincéből való kihozatal előtt minden tömb peremére zöld vagy téglabarna színű, a sajt elnevezését feltüntető szalagot kell helyezni. Minden csomagolt darabon szerepelnie kell a „Comté clochettes vertes” logónak. A fogyasztóknak szánt darabokon az elülső oldalon – a legnagyobb karakter méretének legalább kétharmadával megegyező nagyságú karakterrel, Pantone 349C színkód szerinti zöld színnel – kötelezően feltüntetendő a „Comté clochette verte” logó és a „Comté” elnevezés.

A tömb egészben történő értékesítése esetén a sajtperemet a sajt elnevezését feltüntető szalag alatt zöld színű, ellipszis alakú kazeinpecséttel kell ellátni, és azon fekete színű, nyomtatott betűkkel a következőket kell feltüntetni: France, „Comté”, az előállító üzem száma és az előállítás hónapja. Az előállítás napját a zöld kazeinpecsét közelében elhelyezett kazeinpecséten kell feltüntetni.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

*Ain megyében:*

Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry járások.

Ambérieu-En-Bugey járás Château-Gaillard és Saint-Maurice de Remens települések kivételével; Gex járás Sauverny és Versonnex települések kivételével; Hauteville-Lompnes járás Armix település kivételével; Saint-Etienne-Du-Bois járás Marboz, Cormoz és Beaupont települések kivételével.

Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoît (csak Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois települések.

*Doubs megyében:*

Besançon, Frasné, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon járások.

Baume-Les-Dames járás Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey települések kivételével; Maîche járás Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers kivételével; Valentigney járás Bourguignon, Écot, Mandeuve, Mathay települések kivételével.

Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L') Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthénans, Orve, Pays de Clerval, Pompière-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armon, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir települések.

*Jura megyében:*

Az egész megye, kivéve Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux településeket.

*Saône-et-Loire megyében:*

Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy települések.

*Haute-Savoie megyében:*

Challonges település, kizárólag két parcella tekintetében.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület a Jura-hegység vonulata övezte terület, amely teljes egészében mészkőfennsík, valamint ennek a területnek a szomszédos síkság egy kis részén húzódó folytatása.

Az érintett mezőgazdasági régiók megkülönböztető jegye a tápanyagszegény talaj, a domborzati elemek jelentős kiemelkedése, valamint az altalaj meszes és molassz jellege.

A terület egészét egyszerre jellemzi kontinentális és északias éghajlat, nevezetesen az évszakok közötti nagy hőmérséklet-ingadozás és az év egészében, de különösen a nyár folyamán jelentős csapadékmennyiség, valamint az alacsony éves átlaghőmérséklet és a fagyos napok nagy száma.

A környezetet hegyvidéki, illetve szubmontán vonások jellemzik, így sok a csapadék, amelynek éves mennyisége mindig meghaladja a 900 millimétert, általában pedig az 1 000 millimétert. A csapadék mennyisége már az alacsonyabban fekvő területeken is számottevő, és a hegyvidék belseje felé haladva nő. A csapadék évszakonkénti eloszlását a száraz évszak hiánya jellemzi.

A térség részben erdővel, részben legelőkkel borított. A terület földrajzi és éghajlati adottságai (bőséges csapadék, nyári szárazság hiánya stb.) rendkívüli módon kedveznek a kiváló minőségű takarmánynövények termesztésének. Lehetővé teszik a gazdag növényvilággal (különösen kétszikűekkel) és sajátos, alapvetően mészkedvelő növényvilággal jellemzett természetes legelők kialakulását.

Ebben a legeltetésnek kedvező környezetben a tejelő tehének említett tartási módját részesítik előnyben mindaddig, amíg azt az időjárási körülmények, a talaj terhelhetősége és a fű jelenléte lehetővé teszi. Az állattenyésztők nemesítették a környezet feltételeihez alkalmazkodó Montbéliarde fajtát, amely a földrajzi területen előforduló tejelőtehen-állományoknak szinte teljes egészét képezi. A külterjes legelőgazdálkodás (a terhelhetőség, a nitrogéntartalom, a koncentrátumok stb. korlátozása révén) megőrződött. A földrajzi terület továbbá különleges „sajtkészítési kultúrával” rendelkezik. A nagyméretű sajt készítése érdekében a tej begyűjtésén alapuló sajt készítői kultúra erős szolidaritás és a közösségi életre vonatkozó szabályok kialakulását eredményezte.

A XI. század óta a szóban forgó régió gazdálkodói szövetkezetekbe tömörültek, hogy a különböző állományaik napi tejhozamát nagyméretű sajtömbök előállításához gyűjtsék be. A tejtermelők még napjainkban is túlnyomórészt szövetkezetekbe tömörülnek, és a tejuket a feldolgozóüzemben (régi nevén: „fruitière”) gyűjtik be.

A sajt hagyományos előállítási módszerei napjainkig fennmaradtak egyrészt az állattenyésztés szintjén (a legelőgazdálkodás, valamint a kaszált fű szárításának szabályozása révén), másrészt az előállítás szintjén (az alvadék darabolásának, keverésének és felmelegítésének, valamint a sajt sajtkádból való kiemelésének, préselésének, majd sózásának, előérlelésének és végül érlelésének megfelelő időzítése révén).

A „Comté” nyers tehéntejből készül, hevített, gyúrt tésztájú, nagy, 55–75 centiméter átmérőjű, tömb formájú, hosszú érlelési idejű és ennek köszönhetően hosszú eltarthatóságú sajt.

A „Comté” sajt zsírtartalma alacsony, ami megkülönbözteti más hevített, gyúrt tésztájú sajtoktól.

A „Comté” összetett ízvilágú sajt. Jóllehet minden tömb érzékszervekkel érzékelhető általános jellege egyforma tartományba sorolható, kijelenthető, hogy nincs két, szigorúan megegyező tömb. A „Comté” sajtban hat nagy ízcsaládot állapítottak meg (gyümölcsös, tejes, pörkölt, növényekre, illetve állatokra emlékeztető, valamint fűszeres), és ezeken az ízcsaládokon belül több mint 90 árnyalat létezik.

A kemény tésztájú, nagyméretű sajtok a hírnevükre e mostoha adottságú környéken tettek szert, ahol az erdők és a legelők együttesen vannak jelen, és ahol nem volt lehetőség más erőforrások kialakítására. Az erre a területre települt emberek számára a hosszú érlelési idejű sajt előállítása volt az egyetlen módja annak, hogy a bőséges mennyiségű nyári tejből a hosszú telek alatt elálló, tartós élelmiszert készítsenek. A régió állattenyésztői tehát egy olyan tehénfajtát nemesítettek, amely különösen alkalmazkodik a környezet feltételeihez és egy különleges sajt előállításához. A tejet a „fruitière” elnevezésű sajtüzemekben gyűjtötték be a nagyméretű és hosszú ideig elálló sajtok előállítása érdekében, melyek lehetővé tették a környék értékeinek a területen kívüli érvényre juttatását. A hevített tésztára esett választást az segítette elő, hogy a közelben jelentős mennyiségű tűzifa volt.

A legelők jellegzetességeinek a sajtok ízében való kifejeződését a termék előállításának valamennyi szakaszában alkalmazott különleges szakértelem segíti elő.

Először is a földrajzi terület természeti környezetének rendkívül változatos növényvilága kifejezetten kedvez a sajtokban jelen levő aroma-összetevők kialakulásának. Ez a változatosság az állattenyésztők külterjes legelőgazdálkodása miatt őrződik meg. A változatos növényvilág és a „Comté” sajt aromagazdagsága közötti szoros kapcsolatot egyébként két, 1994-ben készült tudományos tanulmány is igazolta. Az előállítás szintjén a zsírtartalom korlátozása lehetővé teszi a lipolízis során keletkező ízek kiküszöbölését és a „Comté” sajt sajátos aromáinak fokozását. A zsírtmentes sajt minimális szárazanyag-tartalma és maximális nedvességtartalma lehetővé teszi, hogy ne kerüljön túl sok vízfelesleg a sajtba, emellett kedvez az aromák kifejeződésének. A minimális sótartalom szintén lehetővé teszi az aromák jobb kifejeződését. A nyitott sajtkádkra vonatkozó előírás révén továbbra is kifejeződik a sajtkészítési jártasság, például az alvadék feldarabolási időpontjának vagy a sajt kiemelési időpontjának a tökéletes felismerése. Végezetül a sajtérlelést végző szakember az egyes tételek érlelési feltételeinek finom kiigazításával juttatja érvényre különleges szaktudását. A sajtnak a természeti tényezők által kiváltott, a fűfélék és a mikroorganizmusok ökoszisztémája révén kifejeződő aromavilága csak hosszú ideig tartó érlelés után teljesedik ki, amelyet a „Comté” sajt érlelésére különlegesen alkalmas lucfenyődeszkák segítenek elő. A „Comté” sajt előállítása lehetővé teszi a hagyományos mezőgazdasági tevékenységek fenntartását, és jelentősen hozzájárul a helyi gazdaság egyensúlyához.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

**Módosítás iránti 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**

(2018/C 187/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 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**

**„MAHÓN-MENORCA”**

**EU-szám: PDO-ES-0083-AM02 – 2017.6.15.**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca  
Ctra. Des Grau, km. 0,5  
07700-Mahón (Menorca)  
Balears  
ESPAÑA

Tel.: +34 971362295  
E-mail: quesomahon@infotelecom.es

A termelő és feldolgozó ágazatot képviselő szerv, mely az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel kapcsolatos képviseleti, védelmi, garanciális és promóciós feladatokat lát el.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

**4. A módosítás típusa**

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- 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

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

## 5. **Módosítás(ok)**

### 5.1. *Módosítás:*

A termékleírás B) bekezdése (A termék leírása) a következő tekintetben módosul:

— A tömegtartomány a következőképpen változik: 1 és 4 kg között helyett 0,6 és 4 kg között.

Az oltalom alá vont sajtok tömege oly módon változik, hogy megmarad a 4 kg legnagyobb tömeg, a legkisebb tömeg pedig 1 kg-ról 0,6 kg-ra módosul.

A korábbi szöveg: „Tömeg: 1 és 4 kg között.”

Az új szöveg: „Tömeg: 0,6 és 4 kg között.”

### Indokolás:

A termék tömege azért módosul, mert az utóbbi évek során a piac jelentős részében kereslet mutatkozott a kisebb méretű sajtok iránt.

Az 1 kg és 0,6 kg közötti sajtoknak rendelkezniük kell a Mahón-Menorca OEM termékleírásában meghatározott valamennyi egyéb jellemzővel.

Ezért az Universitat de les Illes Balears (Baleár-szigeteki Egyetem) kémia tanszéke az érzékszervi jellemzők (illat, állag és íz) változatlanságának ellenőrzése céljából vizsgálatot végzett, amelynek során a Mahón-Menorca OEM gyártására jogosult vállalkozások által – a termékleírás nyersanyagra és a feldolgozás és érlelés körülményeire vonatkozó előírásainak betartásával – előállított, 0,6 kg és 1 kg közötti tömegű sajtokból vett mintákat elemzett.

A vizsgálat célja volt egyrészt annak elemzése, hogy a Mahón-Menorca OEM sajt gyártására jogosult vállalkozások által előállított 1 kg-nál kisebb sajtok mutatnak-e az oltalom alatt álló sajtokétól eltérő érzékszervi tulajdonságokat, másrészt a sajtdarabok érettségi fokának megállapítása az átlagos nedvességtartalom, a nedvesség eloszlása (nedvességprofil) és az állag alapján. Ezenkívül megmérték, hogy az 1 kg-nál kisebb sajtok esetében mennyi idő szükséges ugyanannak az érettségi foknak az eléréséhez, amely a Mahón-Menorca OEM-mel jelölt sajtokat jellemzi.

A vizsgálat során arra a megállapításra jutottak, hogy a 0,6 és 1 kg közötti sajtok nem mutatnak az oltalom alá vont sajtokétól eltérő érzékszervi tulajdonságokat. Kimutatták továbbá, hogy a 0,6 és 1 kg közötti sajtok érettségi foka, akárcsak az átlagos nedvességtartalma, hasonló a Mahón-Menorca OEM-mel ellátott sajtokéhoz.

Ezért megállapítást nyert, hogy a sajtok legkisebb tömegének 0,6 kg-ra csökkentése nem befolyásolja a termékleírásban meghatározott jellemzők teljesítését.

### 5.2. *Módosítás:*

A termékleírás H) bekezdése (Címkezés) a következő tekintetben módosul:

— Megváltozik a Mahón-Menorca OEM sajt logója és címkéjének típusa.

A korábbi szöveg: A fogyasztásra szánt sajtot el kell látni a szabályozó tanács által sorszámozott és kiadott hátcímkevel. Két különböző típusú hátcímke készült a „Mahón”, illetve a „Mahón Artesano” sajt számára.

Az új szöveg: A fogyasztásra szánt sajt címkéjén szerepelnie kell az eredetmegjelölés logójának és egy ellenőrző számnak:





**Indokolás:**

A termék azonosításának megkönnyítése érdekében aktualizálják az oltalom alatt álló eredetmegjelölés logóját egy olyan letisztultabb dizájn bevezetésével, amely lehetővé teszi, hogy a fogyasztó könnyebben felismerje a terméket.

Másrészt azt a kötelezettséget, hogy a logót a szabályozó tanács által kiadott hátcímkén kell feltüntetni, felváltja az a lehetőség, hogy a logó a termék címkéjére nyomtatva jelenjen meg.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„MAHÓN-MENORCA”****EU-szám: PDO-ES-0083-AM02 – 2017.6.15.****OEM ( X ) OFJ ( )****1. Elnevezés**

„MAHÓN-MENORCA”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

**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**

Préselt tésztájú sajt, amelyet Fríz, Menorquina vagy Mahonesa és/vagy Brown Swiss fajtájú tehenek teljes tejéből állítanak elő; esetenként elfogadható Menorquina fajtájú juh tejének hozzáadása, legfeljebb 5 százalék mennyiségben.

Az oltalom alatt álló sajtnak két típusa van: a „Mahón-Menorca Artesano” sajt kisipari sajt készítő műhelyekben készül nyers tejből, míg a „Mahón-Menorca” sajtot nagy sajtüzemekben állítják elő tartósítási folyamaton átesett és/ vagy tartósítási módszerrel kezelt tejből.

Mindkét típusra alkalmazzák a „félérett” jelölést, amikor az érlelés időtartama 150 napnál rövidebb, illetve az „érett” jelölést, amikor az érlelés az említett időtartamnál tovább tart, figyelembe véve, hogy a „Mahón-Menorca Artesano” esetében a minimális érlelési idő 60 nap.

Az érlelés végén a sajt jellemzői átlagosan a következők:

Alak: négyzet alapú paralelepipedon lekerekített sarkokkal és éllel.

Magasság: 5 és 9 cm között.

Tömeg: 0,6 kg és 4 kg között.

Kemény állagú, zsíros, sárga és sárgásbarna között változó színű héj; az „artesanó” (kézműves) sajt felső lapján a vászon („fogasser”) hajtásainak nyoma látható.

A sajtészta szilárd állagú, metszéslapja tömör, színe elefántcsont-sárga.

A sajt íze enyhén savanykás és a tejure emlékeztető jegyeket mutat, az érett sajtokban a csípősség a meghatározó, amely a legérettebb sajtoknál még markánsabb. A sajtban többé-kevésbé kerek alakú, szabálytalan eloszlású, kisszámú, változó nagyságú, legfeljebb borsó méretű lyukak találhatók.

Zsírtartalom a szárazanyagban legalább 38 %; teljes szárazanyag-tartalom legalább 50 %.

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

Az állomány takarmányozása a hagyományos gyakorlatoknak megfelelően, a terület legjobb gyepeinek felhasználásával történik.

A természetes legelők általában korábban művelés alatt álló területeken fekszenek, ahol a növénytermesztést felváltotta az állattenyésztés. A réteket spontán növény, sűrű és magas fűfélék borítják, amelyek között túlsúlyban vannak a legeltetés szempontjából értékes pázsitfűfélék és hüvelyesek.

A fő termesztett takarmánynövények a koronás baltavirág, az árpa, a zab, a kukorica, a lóhere és a perje.

A réteken általában novembertől májusig tart a legeltetés. A takarmánytöbbletet tavasszal (áprilisban és májusban) silózzák és fonnyasztják, hogy a gyér fűtermés idején ezzel táplálják az állományt. Ezeket a takarmányokat koncentrátumokkal és melléktermékekkel egészítik ki.

A csapadék mennyiségének és főleg éves eloszlásának a változékonysága, valamint az erős szél, az úgynevezett tramontana minden egyes mezőgazdasági idényben megnehezíti, hogy az összes elfogyasztott takarmányt a szigeten állítsák elő. Az állomány táplálékul szolgáló takarmány 70 %-át azonban mindenképpen Menorca szigetén termesztik.

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

A tej termelésének és a sajt előállításának és érlelésének a Menorca sziget teljes területe által alkotott földrajzi területen kell történnie.

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

—

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

A címkén kötelezően fel kell tüntetni a következő feliratot: Queso „Mahón-Menorca”.

A fogyasztásra szánt sajt címkéjén szerepelnie kell az eredetmegjelölés logójának és egy ellenőrző számnak:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A tej termelésének és a sajt előállításának és érlelésének területe megegyezik Menorca sziget területével. A sziget Mallorca szigetétől 18 tengeri mérföldre, Barcelonától 130 tengeri mérföldre található, a következő koordinátáknál: az északi szélesség 39° 48' és 40° 05' között és a keleti hosszúság 3° 47' és 4° 20' között.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A terep- és az éghajlati viszonyok, különösen a szél hatása miatt az állattenyésztés mindig jelentősebb volt Menorcán, mint a növénytermesztés.

Menorca szigetének területe megközelítőleg 689 négyzetkilométer, és a sziget két övezetre osztható: az északi, meredekebb domborzatú részre („tramontana”), illetve a déli területre („migjorn”), amelynek domborzata lágyabb és homogénebb, jóllehet mélyebb szurdokok is tagolják. A sziget legmagasabb pontja a 358 méter magas Monte Toro.

Az éghajlat kellemes: a hőmérséklet nyáron nem emelkedik 34 °C fölé, és télen nem csökken 5 °C alá. A nyári átlaghőmérséklet 23 °C, a téli 10 °C.

Az évi átlagos csapadékmennyiség kevéssel meghaladja a 600 mm-t, ami a tenger közelségéből adódó magas relatív páratartalomnak köszönhető bőséges harmattal együtt elősegíti, hogy elegendő legelhető tápanyagforrás keletkezzen a közel 20 000 egyedből álló szarvasmarha-állomány, ezen belül pedig a mintegy 15 000 fejőstehén takarmányozására.

A réteken novembertől májusig tart a legeltetés. A takarmánytöbbletet tavasszal (áprilisban és májusban) silózzák és fonnyasztják, hogy a gyér fűtermés idején ezzel táplálják az állományt.

A flórát főleg koronás baltavirág, merev perje, tarackbúza, árpa, zab, lóhere és angolperje alkotja.

A vidéki területek kisebb állattartó gazdaságokra oszlanak – ezek helyi neve a „lloc” –, amelyeket rendszerint a házban lakó család igazgat, amely a hagyományos gyakorlatok szerint műveli a földet és neveli az állatokat.

A menorcai tájképet az év nagy részében a különböző árnyalatú zöld növényzet, a legelők és erdők kombinációja határozza meg, amelyet kőfalak sűrű hálózata szabdal, a szigetre jellemző állattenyésztő tevékenység, a kevésbé mély talajok és a sziklás felszín következményeként. Számítások szerint több mint 15 000 km-t tesz ki a kőfalak hossza, amelyek mintegy kerítésként szolgálva elősegítik az észszerű legeltetést, és az állatok őrzésének egyszerűsítésével munkaerő-megtakarítást tesznek lehetővé.

#### 5.2. A termék sajátosságai

A „Mahón-Menorca” sajt alakja négyzet alapú paralelepipedon lekerekített sarkokkal és éllel; a héj színe sárga és sárgásbarna között változik. A sajt íze enyhén savanykás és a tejure emlékeztető jegyeket mutat, az érett sajtok esetében a csípősség a meghatározó, amely a legérettebb sajtoknál még markánsabb.

#### 5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti okozati kapcsolat (OEM esetében)

Az alapvetően a mediterrán éghajlat és a 600 mm-t kevéssel meghaladó évi átlagos csapadékmennyiség által meghatározott fizikai környezet – kiegészülve a tenger közelségéből adódó magas relatív páratartalomnak köszönhető bőséges harmattal – elősegíti a kiváló minőségű takarmánynövények termesztését, amelyek hozzájárulnak ahhoz, hogy az alapvetően e takarmányokkal táplált állatoktól származó tej és sajt az e sajttípusra jellemző sajátos fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezzen.

A sajt sajátos alakja az alvadékformázás hagyományos módjának köszönhető, amely során az alvadékot egy „fogasser”-nek nevezett négyzetes vászonba csomagolják és azt a négy csúcánál fogva fellógatják.

A „Mahón-Menorca Artesano” sajt előállítása során alkalmazott további sajátos gyakorlat a héj érlelés alatti felületi kezelése, amelynek során a sajtot tehénsírral, olívaolajjal vagy olívaolaj és paprika keverékével dörzsölik be. Ez a művelet, amelyet az érlelési folyamat alatt többször elvégeznek, megakadályozza a sajtok héjának gyors kiszáradását, és biztosítja a sajt jellegzetes színét és külső megjelenését.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge\\_mahon-menorca-46241](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241)

---

**TÁJÉKOZTATÓ – NYILVÁNOS KONZULTÁCIÓ****Az Európai Unióban földrajzi árujelzőiként oltalomban részesítendő kolumbiai földrajzi árujelzők**

(2018/C 187/09)

Az egyrészről az Európai Unió és tagállamai, másrészről Kolumbia, Peru <sup>(1)</sup> és Ecuador <sup>(2)</sup> közötti kereskedelmi megállapodás keretében a kolumbiai hatóságok benyújtották a Kolumbiában földrajzi árujelzőként oltalomban részesülő földrajzi árujelzőket tartalmazó mellékelt jegyzéket abból a célból, hogy azok a megállapodás alapján oltalmat élvezzenek. Az Európai Bizottság jelenleg mérlegeli, hogy ezeket a földrajzi árujelzőket az Unióban is oltalomban kell-e részesíteni.

A Bizottság felhívja a tagállamokat és a harmadik országokat, valamint a valamely tagállamban vagy harmadik országban lakóhellyel, illetve székhellyel rendelkező, jogos érdeklélő bíró természetes és jogi személyeket, hogy a szóban forgó földrajzi árujelzők oltalma elleni felszólalásaikat megfelelően indokolt nyilatkozat benyújtásával tegyék meg.

A felszólalási nyilatkozatoknak e tájékoztató közzétételének napjától számítva két hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz. A felszólalási nyilatkozatokat a következő e-mail-címre kell elküldeni: AGRI-A3@ec.europa.eu

A Bizottság a felszólalási nyilatkozatokat csak akkor vizsgálja meg, ha a fenti határidőn belül érkeznek be, és:

- a) bizonyítják, hogy az oltalomra javasolt elnevezés ütközik valamely növény- vagy állatfajta nevével, és ezáltal alkalmas arra, hogy a termék tényleges származása tekintetében megtéveszse a fogyasztókat;
- b) bizonyítják, hogy az oltalomra javasolt elnevezés teljes egészében vagy részben azonos alakú a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(3)</sup> alapján az Unióban már oltalom alatt álló vagy az Unió által az alábbi országokkal kötött megállapodásokban szereplő valamely elnevezéssel:

— SADC-GPM-államok (Botswana, Lesotho, Mozambik, Namíbia, Sváziföld és Dél-Afrika) <sup>(4)</sup>

— Svájc <sup>(5)</sup>

— Koreai Köztársaság <sup>(6)</sup>

— Közép-Amerika <sup>(7)</sup>

— Kolumbia, Peru és Ecuador <sup>(8)</sup>

<sup>(1)</sup> HL L 354., 2012.12.21., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL L 356., 2016.12.24., 1. o.

<sup>(3)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

<sup>(4)</sup> A Tanács (EU) 2016/1623 határozata (2016. június 1.) az egyrészről az Európai Unió és tagállamai, másrészről az SADC-GPM-államok közötti gazdasági partnerségi megállapodásnak az Európai Unió nevében történő aláírásáról és ideiglenes alkalmazásáról (HL L 250., 2016.9.16., 1. o.).

<sup>(5)</sup> A Tanács és – a tudományos és műszaki együttműködésről szóló megállapodás tekintetében – a Bizottság 2002/309/EK, Euratom határozata (2002. április 4.) a Svájci Államszövetséggel létrejött hét megállapodás megkötéséről (HL L 114., 2002.4.30., 1. o.), különös tekintettel az Európai Közösség és a Svájci Államszövetség között létrejött, a mezőgazdasági termékek kereskedelméről szóló megállapodásra – 7. melléklet.

<sup>(6)</sup> A Tanács 2011/265/EU határozata (2010. szeptember 16.) az egyrészről az Európai Unió és tagállamai és másrészről a Koreai Köztársaság közötti szabadkereskedelmi megállapodásnak az Európai Unió nevében történő aláírásáról és ideiglenes alkalmazásáról (HL L 127., 2011.5.14., 1. o.).

<sup>(7)</sup> A Tanács 2012/734/EU határozata (2012. június 25.) az egyrészről az Európai Unió és tagállamai, másrészről Közép-Amerika közötti társulás létrehozásáról szóló megállapodásnak az Európai Unió nevében történő aláírásáról és a kereskedelemről szóló IV. részének ideiglenes alkalmazásáról (HL L 346., 2012.12.15., 1. o.).

<sup>(8)</sup> A Tanács 2012/735/EU határozata (2012. május 31.) az egyrészről az Európai Unió és tagállamai, másrészről Kolumbia és Peru közötti kereskedelmi megállapodásnak az Unió nevében történő aláírásáról és ideiglenes alkalmazásáról (HL L 354., 2012.12.21., 1. o.) és a Tanács (EU) 2016/2369 határozata (2016. november 11.) az egyrészről az Európai Unió és tagállamai, másrészről Kolumbia és Peru közötti kereskedelmi megállapodáshoz csatolt, Ecuadornak a kereskedelmi megállapodáshoz való csatlakozásának figyelembevétele céljából készült csatlakozási jegyzőkönyvnek az Unió nevében történő aláírásáról és ideiglenes alkalmazásáról (HL L 356., 2016.12.24., 1. o.).

- Kanada <sup>(1)</sup>
  - Grúzia <sup>(2)</sup>
- c) bizonyítják, hogy – figyelemmel valamely védjegy hírnevére, elismertségére és használatának időtartamára – az oltalomra javasolt elnevezés félrevezetheti a termék valódi mibenlétének vonatkozásában;
- d) bizonyítják, hogy az oltalomra javasolt elnevezés bejegyzése veszélyezteti egy részben vagy egészben azonos elnevezés vagy védjegy, illetve olyan termékek létét, amelyeket az e tájékoztató közzétételének napját megelőzően már legalább öt éven keresztül jogszerűen forgalmaztak;
- e) vagy olyan részletekkel tudnak szolgálni, amelyek alátámasztják, hogy az oltalomra javasolt elnevezés köznevesült kifejezésnek minősül.

A fent említett kritériumokat az Unió területének vonatkozásában kell értékelni; e terület alatt a szellemi tulajdonhoz fűződő jogok esetében csak az(ok) a terület(ek) értendő(k), ahol az említett jogok védelem alatt állnak. Ezen elnevezések az Európai Unióban akkor kerülnek oltalom alá, ha az említett eljárás, valamint az ezen neveknek a fent említett megállapodásba foglalását megvalósító jogi aktus elfogadása sikeresen lezárul.

**Az Európai Unióban mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi árujelzőiként oltalomban részesítendő kolumbiai földrajzi árujelzők jegyzéke <sup>(3)</sup>**

Elnevezés	Rövid leírás
„CAFÉ DE SANTANDER”	Kávé
„ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ”	Rizs

<sup>(1)</sup> A Tanács (EU) 2017/37 határozata az egyrészről Kanada, másrészről az Európai Unió és tagállamai közötti átfogó gazdasági és kereskedelmi megállapodás (CETA) Európai Unió nevében történő aláírásáról (HL L 11., 2017.1.14., 1. o.).

<sup>(2)</sup> A Tanács 2014/494/EU határozata (2014. június 16.) az egyrészről az Európai Unió, az Európai Atomenergia-közösség és tagállamai, másrészről Grúzia közötti társulási megállapodásnak az Európai Unió nevében történő aláírásáról és ideiglenes alkalmazásáról (HL L 261., 2014.8.30., 1. o.).

<sup>(3)</sup> A kolumbiai hatóságok által benyújtott jegyzék.





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



**Az Európai Unió Kiadóhivatala**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**HU**