

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 344



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

62. évfolyam

2019. október 11.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2019/C 344/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾ ... 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2019/C 344/02 Euroátváltási árfolyamok — 2019. október 10. 2

Európai Rendszerkockázati Testület

2019/C 344/03 Az Európai Rendszerkockázati Testület határozata (2019. július 30.) az Európai Rendszerkockázati
Testület adatvédelmi tisztviselőjének kinevezéséről (ERKT/2019/17) 3

V Hirdetmények

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2019/C 344/04 PÁLYÁZATI FELHÍVÁS „Az Európai Unió kohéziós politikájával kapcsolatos tájékoztatói intézkedések
támogatása” 5

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2019/C 344/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2019/C 344/06	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele	11
---------------	--	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

*(Közlemények)*AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2019/C 344/01)

2019. október 2-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 32019M9522 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2019. október 10.

(2019/C 344/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1030	CAD Kanadai dollár	1,4678
JPY Japán yen	118,52	HKD Hongkongi dollár	8,6522
DKK Dán korona	7,4684	NZD Új-zélandi dollár	1,7422
GBP Angol font	0,90155	SGD Szingapúri dollár	1,5187
SEK Svéd korona	10,8415	KRW Dél-Koreai won	1 315,87
CHF Svájci frank	1,0948	ZAR Dél-Afrikai rand	16,6898
ISK Izlandi korona	138,50	CNY Kínai renminbi	7,8567
NOK Norvég korona	10,0535	HRK Horvát kuna	7,4280
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 609,10
CZK Cseh korona	25,893	MYR Maláj ringgit	4,6205
HUF Magyar forint	333,51	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,970
PLN Lengyel zloty	4,3183	RUB Orosz rubel	71,2901
RON Román lej	4,7523	THB Thaiföldi baht	33,537
TRY Török líra	6,4936	BRL Brazil real	4,5186
AUD Ausztrál dollár	1,6307	MXN Mexikói peso	21,5223
		INR Indiai rúpia	78,3555

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

EURÓPAI RENDSZERKOCKÁZATI TESTÜLET

AZ EURÓPAI RENDSZERKOCKÁZATI TESTÜLET HATÁROZATA

(2019. július 30.)

az Európai Rendszerkockázati Testület adatvédelmi tisztviselőjének kinevezéséről (ERKT/2019/17)

(2019/C 344/03)

AZ EURÓPAI RENDSZERKOCKÁZATI TESTÜLET IGAZGATÓTANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a pénzügyi rendszer európai uniós makroprudenciális felügyeletéről és az Európai Rendszerkockázati Testület létrehozásáról szóló, 2010. november 24-i 1092/2010/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾,tekintettel a természetes személyeknek a személyes adatok uniós intézmények, szervek, hivatalok és ügynökségek általi kezelése tekintetében való védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 45/2001/EK rendelet és az 1247/2002/EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2018. október 23-i (EU) 2018/1725 európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 43. cikkére,tekintettel az Európai Rendszerkockázati Testületnél az adatvédelemmel kapcsolatos végrehajtási szabályokról szóló, 2012. július 13-i ERKT/2012/1 európai rendszerkockázati testületi határozatra ⁽³⁾ és különösen annak 3. cikkére,

mivel:

- (1) Az Európai Rendszerkockázati Testület (ERKT) Igazgatótanácsa 2018. augusztus 31-én elfogadta az ERKT/2018/6 európai rendszerkockázati testületi határozatot ⁽⁴⁾, amellyel a 2020. május 14-ig tartó második hivatali időre kinevezte Barbara Egglt az ERKT adatvédelmi tisztviselőjeként.
- (2) Barbara Eggl kérésére második hivatali ideje 2019. július 31-ével véget ér. Ezért az ERKT adatvédelmi tisztviselői pozíciójában 2019. augusztus 1-jétől ki kell nevezni az utódját.
- (3) Az (EU) 2018/1725 rendelet 43. cikkének (2) bekezdésével összhangban az Európai Központi Bank (EKB) adatvédelmi tisztviselője jelenleg az ERKT adatvédelmi tisztviselőjeként is eljár.
- (4) 2019. március 19-én az EKB Igazgatósága 2019. augusztus 1-jétől kezdődő öt éves időtartamra kinevezte Evanthia Chatziliast Barbara Eggl utódjaként az EKB adatvédelmi tisztviselői pozíciójába,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

Az Európai Rendszerkockázati Testület adatvédelmi tisztviselőjének kinevezése

Evanthia Chatziliasi kinevezésre kerül az Európai Rendszerkockázati Testület adatvédelmi tisztviselőjeként a 2019. augusztus 1-től 2024. július 31-ig tartó időtartamban az Európai Központi Bank személyzetének tagjaként és adatvédelmi tisztviselőjeként.

⁽¹⁾ HL L 331., 2010.12.15., 1. o.

⁽²⁾ HL L 295., 2018.11.21., 39. o.

⁽³⁾ HL C 286., 2012.9.22., 16. o.

⁽⁴⁾ Az Európai Rendszerkockázati Testület ERKT/2018/6 határozata (2018. augusztus 31.) az Európai Rendszerkockázati Testület adatvédelmi tisztviselőjének kinevezéséről (HL C 347., 2018.9.28., 3. o.).

*2. cikk***Hatálybalépés**

Ez a határozat 2019. július 31-én lép hatályba.

Kelt Frankfurt am Mainban, 2019. július 30-án.

*az ERKT titkárságának vezetője,
az ERKT igazgatótanácsa nevében*
Francesco MAZZAFERRO

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

PÁLYÁZATI FELHÍVÁS

„Az Európai Unió kohéziós politikájával kapcsolatos tájékoztatási intézkedések támogatása”

(2019/C 344/04)

1. CÉLKITŰZÉSEK ÉS TÉMÁK

A pályázati felhívás az 1303/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 58. cikkének f) pontjában meghatározott tájékoztatási intézkedéseknek a C(2018) 8730 bizottsági határozatban ⁽²⁾ kihirdetett 2019. évi költségvetési előirányzatok terhére történő finanszírozására irányul.

A jelenlegi pályázati felhívással az Európai Bizottság egy sor, uniós társfinanszírozásban megvalósuló tájékoztatási intézkedés ⁽³⁾ végrehajtására kíván lehetséges kedvezményezetteket kiválasztani. A fő cél az uniós kohéziós politikához ⁽⁴⁾ kapcsolódó információk és tartalmak előállításának és terjesztésének támogatása, az érintett szereplők teljes szerkesztői függetlenségének tiszteletben tartása mellett.

A javaslat két fő intézkedést irányoz elő:

1. fellépés – Az uniós kohéziós politikához kapcsolódó információk és tartalmak előállításának és terjesztésének támogatása a média és más támogatható jogalanyok által (lásd alább a „Támogatható pályázók” pontot)
2. fellépés – Az Unió kohéziós politikájának előmozdítása egyetemek és egyéb oktatási intézmények által

A pályázók e pályázati felhívás keretében csak egy kérelmet nyújthatnak be.

E pályázati felhívás konkrét célkitűzései a következők:

- a kohéziós politika uniós régiókat támogató szerepének jobb megértése,
- az EU által – különösen a kohéziós politika révén – finanszírozott projektek, valamint az emberek életére gyakorolt hatásuk jobb megismertetése,
- tájékoztatás és nyílt párbeszéd ösztönzése a kohéziós politikáról, annak eredményeiről és szerepéről az EU politikai prioritásainak megvalósítása és jövője vonatkozásában,
- a polgári részvétel ösztönzése a kohéziós politikához kapcsolódó ügyekben, valamint a polgári részvétel előmozdítása e politika jövőbeli prioritásainak meghatározásában

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 320. o.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf

⁽³⁾ E pályázati felhívás alkalmazásában a „tájékoztatási intézkedés” az EU kohéziós politikájával kapcsolatos tájékoztatási tevékenységek önálló és koherens együttese.

⁽⁴⁾ E pályázati felhívás keretében az Európai Bizottság az uniós kohéziós politikához kapcsolódó tájékoztatási intézkedéseket támogat. A kohéziós politika megvalósítása három fő alap segítségével történik, amelyek a következők: az Európai Regionális Fejlesztési Alap (ERFA), a Kohéziós Alap és az Európai Szociális Alap (ESZA). Ebben az értelemben a pályázaton olyan projektek vehetnek részt, amelyek egy adott régióban érvényre juttatják e három alap bármelyikének hatását.

A pályázatoknak be kell mutatniuk és értékelniük kell a kohéziós politika szerepét az Európai Bizottság politikai prioritásainak megvalósításában, valamint a jelenlegi és jövőbeli kihívások kezelésében uniós, tagállami, regionális és helyi szinten. Pontosabban, ki kell térniük arra, hogy a kohéziós politika miként járul hozzá az alábbiakhoz:

- munkahelyteremtés, növekedés, a beruházások regionális és nemzeti szintű fejlesztése, valamint a polgárok életminőségének javítása,
- az EU és a tagállamok fő prioritásai teljesítésének elősegítése – amelyek a munkahelyteremtés és a növekedés mellett többek között az éghajlatváltozás kezelését, a környezetvédelmet, valamint a kutatás és az innováció előmozdítását foglalják magukban,
- a gazdasági, társadalmi és területi kohézió növelése az EU-ban, az uniós országok és régiók közötti különbségek csökkentése mellett,
- a régiók támogatása abban, hogy a globalizációt előnyükre fordítsák azáltal, hogy megtalálják rés piacukat a világgazdaságban,
- az európai projekt megerősítése az uniós polgárokat közvetlenül szolgáló kohéziós politika által.

2. TÁMOGATHATÓ PÁLYÁZÓK

1. fellépés

A támogatásra jogosult pályázóknak (vezető és társ pályázók, valamint adott esetben kapcsolódó jogalanyok) valamely uniós tagállamban létrehozott és nyilvántartásba vett jogi személyeknek kell lenniük. Példák támogatható pályázókra ⁽⁵⁾:

- médiaszervezetek/híregyesültségek (televízió, rádió, írott sajtó, online média, új média, különböző médiumok kombinációja),
- nonprofit szervezetek,
- egyetemek és oktatási intézmények,
- kutatóközpontok és agytrösztök,
- európai érdekeket szolgáló szövetségek,
- magánszervezetek,
- hatóságok ⁽⁶⁾ (nemzeti, regionális és helyi szinten), kivéve az 1303/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 123. cikke szerinti, a kohéziós alapok végrehajtásáért felelős hatóságokat.

2. fellépés

A támogatásra jogosult pályázóknak (vezető és társ pályázók, valamint adott esetben kapcsolódó jogalanyok) valamely uniós tagállamban létrehozott és nyilvántartásba vett jogi személyeknek kell lenniük. A 2. fellépésre csak egyetemek és oktatási intézmények jogosultak.

Nem tartoznak a támogatható pályázók körébe (sem az 1., sem a 2. fellépés esetében) a természetes személyek, valamint azon jogalanyok, amelyeket kizárólag az e pályázati felhívás alá tartozó projektek végrehajtása céljából hoztak létre.

Brit pályázók esetében: a támogathatósági kritériumoknak a támogatás teljes időtartama alatt teljesülniük kell. Amennyiben az Egyesült Királyság a támogatási időszak alatt kilép az EU-ból és nem köt olyan megállapodást, amelynek értelmében biztosított a brit kérelmezők folyamatos jogosultsága, az uniós finanszírozás folyósítását meg kell szüntetni – amennyiben lehetséges, a projektben történő további részvétel fenntartásával –, vagy a támogatási megállapodás II.17. cikke alapján ki kell lépni a projektből.

Azok a pályázók, akik részt vettek az Európai Bizottság által 2017-ben és 2018-ban indított pályázati felhíváson, a korábbi pályázatuk eredményétől függetlenül részt vehetnek ebben a pályázatban.

⁽⁵⁾ A lista nem kimerítő jellegű.

⁽⁶⁾ Közjogi szervek vagy magánjog alapján működő, közfeladatot ellátó szervek.

3. KIZÁRÁSI ÉS KIVÁLASZTÁSI SZEMPONTOK

A pályázóknak (vezető és társpályázók) és kapcsolódó jogalanyoknak nyilatkozatot kell aláírniuk arról, hogy a költségvetési rendelet ⁽⁷⁾ (az eljárásból való kizárásról, illetve elutasításról szóló) 136. cikkének (1) bekezdésében és 141. cikkében említett helyzetek egyike sem vonatkozik rájuk.

A pályázóknak (vezető és társpályázók) rendelkezniük kell egyrészt a javasolt tájékoztatási intézkedés elvégzéséhez szükséges szakmai alkalmassággal és képzettségekkel, másrészt megfelelő és stabil pénzügyi forrásokkal ahhoz, hogy tevékenységüket fenntarthassák a projekt végrehajtásának teljes időtartama alatt, illetve abban az évben, amelyre a támogatást kapják, és maguk is részt tudjanak venni a finanszírozásban.

4. ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

A pályázatok elbírálásának szempontjai a következők:

	Kritériumok	Figyelembe veendő tényezők	Súlyozás (pontokban)
1.	Az intézkedés jelentősége és a pályázati felhívás céljaihoz való hozzájárulása	<ul style="list-style-type: none"> – A pályázat célkitűzéseinek relevanciája a pályázati felhívás céljai és prioritásai szempontjából – A tájékoztatási tevékenységek típusainak relevanciája a régió(k) vonatkozásában – Az európai régiókban már létező kezdeményezések hozzáadott értéke – A projekt innovatív jellege a kommunikációs környezet fejlődése tekintetében 	30 pont; (minimális ponthátár: 50 %)
2.	Az intézkedés hatása és eredményessége	<ul style="list-style-type: none"> – Konkrét, mérhető, teljesíthető és releváns célkitűzések a tájékoztatás és a terjesztés tekintetében – A tájékoztatási terv megfelelősége (ideértve például a műsoridőt, a terjesztési csatorná(ka)t és a korábbi nyilvántartásokon alapuló garantált kapcsolatok számát) a lehető legnagyobb helyi, regionális, multiregionális és nemzeti szintű célközönség elérésére (multiplikátor hatás), például a pályázók hálózatokkal és/vagy regionális szereplőkkel és médiával való együttműködése révén – Az e felhívás céljainak elérésére javasolt módszerek hatékonysága, ideértve a tartalom-előállítás módszereit, a szerkesztői függetlenség biztosításának mechanizmusát és a technikai megoldások kidolgozásának módszereit – A nyilvánosság tervezett tájékoztatása a tevékenységekről és az eredmények terjesztésének módszerei – A haladás nyomkövetésére irányuló intézkedések – Utólagos értékelési módszerek – A projekt folytatásának lehetőségei a kért uniós támogatás időszakán túl 	40 pont; (minimális ponthátár: 50 %)
3.	Az intézkedés hatékonysága	<ul style="list-style-type: none"> – Költséghatékonyság a pályázat szerinti források tekintetében, figyelembe véve a költségeket és a várt eredményeket is 	20 pont; (minimális ponthátár: 50 %)

(7) Az Európai Parlament és a Tanács (EU, Euratom) 2018/1046 rendelete (2018. július 18.) az Unió általános költségvetésére alkalmazandó pénzügyi szabályokról, az 1296/2013/EU, az 1301/2013/EU, az 1303/2013/EU, az 1304/2013/EU, az 1309/2013/EU, az 1316/2013/EU, a 223/2014/EU és a 283/2014/EU rendelet és az 541/2014/EU határozat módosításáról, valamint a 966/2012/EU, Euratom rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 193., 2018.7.30., 1. o.)

	Kritériumok	Figyelembe veendő tényezők	Súlyozás (pontokban)
4.	A projektcsapat szervezése és a projektmenedzsment minősége	<ul style="list-style-type: none"> – A pályázat szerinti koordinációs mechanizmusok, a minőség-ellenőrzési rendszerek és kockázatkezelési szabályok minősége – A pályázat szerinti intézkedés különböző tevékenységeinek végrehajtását szolgáló eljárások és a munkamegosztás színvonala 	10 pont; (minimális ponthatár: 50 %)

A pályázat minőségére legfeljebb 100 pont adható. Az előírt minimális összesített pontszám 100-ból 60 pont, és minden egyes értékelési szemponton belül el kell érni a maximálisan adható pontszám 50 %-át. Csak azok a pályázatok kerülnek fel a rangsorra, amelyek teljesítik a fent említett minimális ponthatárokat. A minimális pontszám elérése nem jelenti automatikusan a támogatás odaítélését.

5. KÖLTSÉGVETÉS ÉS A PROJEKT IDŐTARTAMA

Az e pályázati felhívás alá tartozó tájékoztatósi intézkedések társfinanszírozására előirányzott teljes költségvetés a becslések szerint 4 800 000 EUR (4 000 000 EUR az 1. fellépésre és 800 000 EUR a 2. fellépésre).

A támogatás összege legalább 70 000 EUR és legfeljebb 300 000 EUR. Az uniós támogatás az intézkedés tényleges elszámolható költségeinek legfeljebb 80 %-át kitevő visszatérítés formájában valósul meg. A pályázónak garantálnia kell a fennmaradó összeg saját forrásokból történő társfinanszírozását.

A Bizottság fenntartja magának a jogot arra, hogy ne ossza ki a rendelkezésre álló összes pénzeszközt.

A projektek maximális futamideje 12 hónap.

6. A PÁLYÁZATOK BENYÚJTÁSÁNAK ÜTEMTERVE ÉS HATÁRIDEJE

Szakaszok	Dátum és időtartam
A pályázatok benyújtásának határideje	2019. december 10.
Elbírálási időszak (indikatív)	2020. január–március
A pályázók tájékoztatása (indikatív)	2020. április
A támogatási megállapodások aláírása (indikatív)	2020. május – 2020. július

7. TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

A pályázati felhívásokra vonatkozó pályázati űrlapok, valamint a pályázóknak szóló további információk a http://ec.europa.eu/regional_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/ címen elérhető útmutatóban található.

A pályázatoknak eleget kell tenniük a fent említett útmutatóban a pályázókra vonatkozóan előírt követelményeknek.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 344/05)

1. 2019. október 1-jén a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- i. a Rockaway e-commerce a.s. és annak csoportja (a továbbiakban: Rockaway, Csehország); ii. az EC Investments a.s. és annak csoportja (a továbbiakban: ECI, Csehország); és iii. a BONAK a.s. és annak csoportja (a PPF Group N.V. és annak csoportja részeként, a továbbiakban: PPF, Csehország) közös irányítása alá tartozó Mall Group a.s. (a továbbiakban: Mall Group, Csehország),
- a KBC Bank (a továbbiakban: KBC, Belgium) irányítása alá tartozó Československá obchodní banka, a. s. (a továbbiakban: CSOB, Csehország),
- MallPay s.r.o. (a továbbiakban: MallPay, Csehország).

A Mall Group és a CSOB az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a MallPay egésze felett. A MallPay jelenleg a Mall Group kizárólagos irányítása alá tartozik.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Mall Group esetében: e-kereskedelmi szolgáltatások nyújtása Közép- és Kelet-Európában számos online üzleten keresztül,
- a CSOB esetében: banki és pénzügyi szolgáltatások nyújtása,
- a MallPay esetében: online fizetési megoldások nyújtása.

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 ⁽²⁾ 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.9451 – Mall Group/Československá obchodní banka/MallPay

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

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Fax+32 22964301

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2019/C 344/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra e közzététel napjától számított három hónapon belül.

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**

„SAUCISSE DE MORTEAU”/„JÉSUS DE MORTEAU”

EU-szám: PGI-FR-0556-AM01 – 2017.8.11.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)

„Valparc”
12, rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN
FRANCE

Tel. +33 381547170

Fax +33 381547154

E-mail: accueil@interporc-fc.fr

Ez az egyesület a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ ágazatának összes gazdasági szereplőjét (sertésenyésztők, vágóhidak, darabolóüzemek, nagyüzemi és kisüzemi gyártók) tömöríti, ezért jogosult a termékleírás módosításának kérelmezésére.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja

⁽¹⁾ HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: a kapcsolattartási adatok frissítése, ellenőrző szervek, nemzeti előírások, a szójegyzék naprakésszé tétele.

4. A módosítás(ok) 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

5. Módosítás(ok)

5.1. A termék leírása

- A termékleírást bevezető az „A »Saucisse de Morteau« és »Jésus de Morteau« különböző jellemzői a következők:” mondat törlésre kerül. A végrehajtott módosítás formai jellegű.
- Az „A Saucisse de Morteau egyenes, henger alakú, szabályos, legalább 40 mm átmérőjű (a bél töltéskori átmérője) kolbász, amelyet sertéshúsból készítenek.” mondat helyébe az „A »Saucisse de Morteau« egyenes, henger alakú, szabályos, a 150 grammnál kisebb tömegű »Saucisse de Morteau« esetében legalább 34 mm, a 150 grammos vagy annál nagyobb tömegű »Saucisse de Morteau« esetében pedig legalább 40 mm átmérőjű (a bél töltéskori átmérője) kolbász, amelyet sertéshúsból készítenek.” mondat lép. A szöveg egy kisebb, legalább 34 mm-es átmérővel egészült ki. A legfeljebb 150 gramm tömegű kolbász esetében a szöveg kisebb átmérővel való kiegészítése lehetővé teszi annak biztosítását, hogy a „Saucisse de Morteau” formája a méreteitől függetlenül azonos legyen. Ezzel lehetővé vált, hogy a „Saucisse de Morteau” különböző létező formátumainak arányai a termékleírásban meghatározottaknak megfelelően (egyenes, henger alakú, szabályos) azonosak legyenek. A legalább 40 mm-es átmérőt a legalább 150 grammos kolbászokra vonatkozóan tartották meg.
- A bél színét pontosabban meghatározták: a leírás mind a „Saucisse de Morteau”, mind a „Jésus de Morteau” esetében a „kizárólag annak természetes pigmentációja elfogadott” szövegrésszel egészült ki. E módosítás célja, hogy csak a bél mesterséges színezését, nem pedig annak természetes pigmentációját zárja ki.
- A leírás az „A használt zsinég színárnyalata fehér, krémszínű, ekrü vagy bézs lehet” szövegrésszel egészült ki. Az egymáshoz közeli színekből álló, de korlátozott színpaletta választása lehetővé teszi a termék hagyományos küllemének megőrzését, és az érzékszervi ellenőrzések során megkönnyíti a névtelenséget.
- A fapöccök formáját pontosították. A szöveg a következő mondattal egészült ki: „A fapöccök köralapú, egyenes henger alakú, és a vége nem hegyes.” Ez a leírás biztosítja, hogy minden „Saucisse de Morteau” külleme azonos legyen.
- A „Jésus de Morteau” esetében a „Ha a kolbászt vakbélbe töltik, a fapöccök alkalmazására nem mindig kerül sor, mert a vakbél egyik vége természetes módon zárt.” mondat helyébe a „Ha a »Jésus de Morteau«-t vastagbélbe töltik, az egyik végén fapöccökkel zárják le, ha viszont vakbélbe töltik, akkor nem mindig zárják le fapöccökkel.” mondat lép. A vakbél egyik vége ugyanis természetes módon zárt, ezért azt nem szükséges még egyszer lezárni.
- A „Főtt állapotban, felszeletelve a Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau durvára aprított darabokból áll, amelyek azonban homogének, összefüggő és tömör megjelenésűek.” mondatban az „összefüggő” jelzőt törölték, mivel kevésbé odaillő.
- A szöveg a termék forgalombahozatalakor lehetséges különböző kiserelések részletes felsorolásával egészül ki. Az „Egészségbiztonsági okokból a fagyasztott, főtt vagy szeletelt termékek kizárólag csomagolt állapotban juthatnak el a fogyasztóhoz.” mondat előtt a szöveg a következő mondattal egészül ki: „A »Saucisse de Morteau«-t és a »Jésus de Morteau«-t nyersen vagy főtt állapotban hozzák forgalomba. A kolbászt egészben vagy szeletelve hozzák forgalomba. A kolbászt frissen (hűtve), fagyasztva vagy gyorsfagyasztva, többek között fagyasztott főtt vagy gyorsfagyasztott főtt állapotban hozzák forgalomba”. A fagyasztott főtt vagy gyorsfagyasztott főtt kiserelés létező gyakorlatnak felel meg, amely ekképpen egységesítésre került.
- Az érzékszervi jellemzőkkel kapcsolatban az „A Saucisse de Morteau és a Jésus de Morteau érzékszervi profiljának jellegzetességei a belső vágási felületnél a következők:” mondat helyébe az „A főtt »Saucisse de Morteau« vagy »Jésus de Morteau« érzékszervi profiljának jellegzetességei a következők:” mondat lép. A félreértések elkerülése érdekében így pontosításra került, hogy az érzékszervi profil jellegzetességei a megfőzött termékre vonatkoznak. A terméket ugyanis csak főzés után fogyasztják. A „belső vágási felületnél” kifejezést törölték, mivel az pontatlan. A szín például a termék külsejére vonatkozik.

- A konyhai receptekre vonatkozó bekezdést törölték, mivel nem szolgál hasznos információval az érzékszervi jellemzők leírásához.

Az egységes dokumentumnak a termék leírására vonatkozó részét a termékleírás módosításainak figyelembevétele érdekében módosították. Az egységes dokumentumot kiegészítették az érzékszervi jellemzőkkel, hogy a leírás pontosabb legyen.

5.2. Földrajzi terület

A földrajzi területre vonatkozó fejezetben törölték az átalakított közigazgatási régióra történő hivatkozást, és inkább a megyéket nevezték meg. A földrajzi terület változatlan. Ugyanezeket a módosításokat az egységes dokumentumban is elvégezték.

5.3. A származás igazolása

- Az egymást kiegészítő két nyomonkövetési rendszert említő bevezető bekezdést törölték. A nyomonkövethetőség ismertetése ugyanis az előállítási eljárás minden egyes műveletszakasza esetében szerepel, és nem szükséges pontosítani, hogy minden vállalkozásnak saját belső rendszere van, és létezik egy átfogóbb rendszer is.
- A leíró jellegű vagy a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ-re nem sajátosan jellemző mondatokat (például az „A hasított testnek ebben a szakaszban meg kell felelnie a termékleírásban meghatározott paramétereknek.” mondatot) törölték, mivel nem tartalmaznak a nyomonkövethetőségre vonatkozó információkat.
- A tenyésztés alatti nyomonkövethetőségre vonatkozó bekezdés az „utónevelő-hizlaló” kategóriájával egészül ki. A hatályos termékleírásban ezt a kategóriát a „hizlaló tartás” tágabb fogalma foglalja magában. A „jogszabályoknak megfelelően” és a „szabályozásnak megfelelően” kifejezéseket törölték, mivel azok feleslegesek. Ezek helyébe lép a „születés szerinti telephely azonosító jelölése”, amelyre a hizlalóüzembe érkezéskor van szükség, és a „hizlalás helyének azonosító jelölése”, amelyre a levágás előtt van szükség. Ez a megfogalmazás azt a célt szolgálja, hogy egyértelművé tegye a tenyésztés alatti nyomonkövethetőséghez szükséges dokumentumokat.
- A dokumentumok minimális megőrzési ideje 5 évről 3 évre csökkent. Ez a rendelkezés a vágóhidra, a darabolóüzemre és a gyártóüzemre vonatkozik. A 3 éves időtartam ugyanis elegendő a hatékony ellenőrzés biztosításához, tekintve, hogy a termék élettartama 90 nap.
- A „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ teljes nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a szöveg a belekre vonatkozó nyomon követéssel egészül ki.
- A nyersanyag-mozgások átfogó követésében részt vevő gazdasági szereplők jegyzéke a „húsnyagykereskedők” kategóriájával egészül ki, mivel ők is jelen vannak a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ piacán. Ezzel a kiegészítéssel e kategória esetében biztosított a termék nyomonkövethetősége.
- A bejegyzett termékleírás már rendelkezik a nyersanyag-mozgásokkal kapcsolatos adatok gyűjtéséről és továbbításáról. Meghatározza, hogy az adatok a kérelmező csoportosulás kérésére továbbíthatók. Ez az adattovábbítás lehetővé teszi a gazdasági szereplők közötti anyagmozgások koherenciájának biztosítását.
- A nyomonkövethetőségi elemeket tartalmazó összefoglaló táblázat frissítésre került, hogy összhangban legyen az elvégzett módosításokkal.

5.4. Az előállítás módja

A vágóhidak és darabolóüzemek EGK-tanúsítványával kapcsolatos általános szabályozással való átfedéseket, valamint az előállítás módjának megértése szempontjából érdektelen, leíró jellegű mondatokat törölték.

A hizlalásra használt takarmány jellemzői

- A módosított termékleírás azt tartalmazza, hogy az azonosított épületben elhelyezett sertések mindegyike a termékleírásban meghatározott takarmányt kapja. Ez a módosítás a gyakorlatot tükrözi és megkönnyíti az ellenőrzéseket.

A hatályos termékleírás szerint a hizlalási szakaszban használt takarmányban a tejsavó az egyetlen kötelező tejtermék. A módosított termékleírás szerint a tejsavó részben helyettesíthető hasonló analitikai jellemzőkkel bíró, más tejtermékekkel, mivel ezek tejfehérjéket, laktózt és telített zsírsavakat tartalmaznak. Ezek a tejtermékek rendelkezésre állnak a sertések takarmányozásához, és használatuk fenntartja a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ eredetével való kapcsolatot. A földrajzi területen ugyanis a sertésenyésztés és a tejtermelés egymás mellett folyik. A sertések takarmányozásában engedélyezett tejtermékek új felsorolása nem változtatja meg a késztermék sajátosságait.

A tejtermékek és tejipari melléktermékek mennyiségének legalább 50 %-át a tejsavó teszi ki. A kiegészítő takarmány egy vagy több tejtermékből (tejszín, tej, sajt, aludttej, joghurt) vagy tejipari melléktermékből (tejsavó-permeátum, tej-permeátum, joghurtból származó tejsavó, író) áll.

A szöveg kiegészült a tejtermékek egyik analitikai jellemzőjével: a teljes nitrogéntartalomnak 100 gramm szárazanyagban legalább 4 grammnak kell lennie annak érdekében, hogy kizárólag a sertések minőségi takarmányozására alkalmas termékek használata legyen megengedett. A szöveg a tejsavóra vonatkozóan egy további analitikai jellemzővel egészült ki: a tejsavó arányának legalább 20 %-nak kell lennie, mégpedig azért, hogy csak a legjobb minőségű tejsavót válasszák.

Berakodási és szállítási feltételek

- Az állatok levágás előtti éheztetésére vonatkozó követelményt a szerint különböztetik meg, hogy a levágásra a berakodás napján vagy a berakodást követő napon (vagy később) kerül-e sor. Amennyiben a levágás a berakodást követő napon (vagy később) történik, az állatok a berakodást megelőzően legalább 3 órán át nem ehetnek. Ezzel a módosítással elkerülhető, hogy az állatokat a jólétüket, de még inkább a hús minőségét veszélyeztető módon éheztesék.

Levágási feltételek

- Az érzéstelenítés előtti félórás időtartamot, amely alatt a sertéseket a levágás előtt lezuhanyozzák, törölték. Ez ugyanis túl pontos, és nincs hatással a hús minőségére.
- Az állatjólét figyelembevétele érdekében annak a lehetőségét, hogy az állatokat a megérkezésükkor ne zuhanyozzák le, ha a külső környezeti hőmérséklet nem éri el a +10 °C-ot, az érzéstelenítés előtti zuhanyoztatásra is kiterjesztették. A megérkezéskori és az érzéstelenítés előtti zuhanyoztatás egyébként éjjeli fagy esetén is elhagyható. Ez a törlés gyakorlati okokból történt, mivel a zuhanyoztatáshoz le kell üríteni a vízvezetékeket, amit fagy esetén nem lehet elvégezni.

A hasított testek jellemzői

- A hasított testek küllemhibáival kapcsolatban az „Az egy adott ügyfél tételén belül található valamennyi hasított test legfeljebb 5 %-án lehet látható hiányosság.” mondat helyébe a „Ha a vevőnek hasított testeket értékesítenek, azok legfeljebb 5 %-án lehet egy vagy több küllemhiba.” mondat lép. Ez az új megfogalmazás, amely elősegíti, hogy az ellenőrök jobban megértsék a szabályt, alapjaiban semmin sem változtatott, mert a küllemhibák esetében továbbra is a legfeljebb 5 %-os arány van érvényben.
- Az „A végső pH-értéknek – amelyet a levágást követő legalább 18 óra elteltével mérnek – az $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$ tartományban kell lennie. A bélszín felett 5 cm-es magasságban, és 2–3 cm mélységben mérik.” mondatokat törölték. A pH-érték mérése ugyanis csak az egész húsdarabok vagy a sózott, szárított termékek esetében bír jelentőséggel. A pH-érték mérése nagyon kis jelentőséggel bír egy olyan, szétválasztott darabokból álló termék esetében, mint amilyen a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ. Az Institut national de la recherche agronomique által készített tanulmány szerint (INRA – Vautier, A., Lebret, B., Brossard, L. (2006); Indicateurs de qualité de viande chez le porc. Importances respectives du pH ultime et du taux de lipides intramusculaires dans la détermination de la qualité sensorielle. [A sertéshúsra vonatkozó minőségi mutatók. A végső pH-érték és az izomközi zsír arányának jelentősége az érzékszervi minőség meghatározása szempontjából.]; <http://prodinra.inra.fr/record/28922>) a pH-érték a hús színére, puhaságára és szaftosságára van hatással, az általános ízére vagy a tipikus ízére azonban nem, amelyet csak a zsírok lebomlásából származó illékony vegyületek befolyásolnak.

A feldarabolt részek jellemzői

- A szöveg „a csontokról géppel lefejtett húсок és a 8 mm-nél apróbbra darált húсок felhasználására” vonatkozó tilalommal egészült ki. Az ilyen húсок, amelyek olyan darabolási technikából származnak, amely során a csontokra tapadó húst a kézi darabolás után mechanikus rendszerekkel fejtik le, fizikailag a darált húsról hasonlíthatnak, de nem felelnek meg a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ sajátosságainak. A csontokra tapadó húсок szerkezetükben különböznek az állatból származó többi húsdarabtól, a napi igénybevételnek köszönhetően rostosabbak és kevésbé zsírosak, és ezek a kolbász hús textúrájának fontos tényezői. Ez tehát az ágazatban elterjedt szokások és sajátosságok egységesítését jelenti.

- Törölték a keverékhez hozzáadható sertézsír („a keverékhez szánt hús 15–35 %-a: zsír”) és színhús („a keverékhez szánt hús 65–85 %-a: sertés színhús”) arányait. Ezt a módosítást az indokolta, hogy a késztermék zsírtartalmának ellenőrzésekor meg lehet győződni arról, hogy a keverékhez hozzáadott sertézsír és sertés színhús összefüggő és arányos-e.
- A hatályos termékleírás szerint a felhasznált fagyasztott nyersanyagok aránya keverékenként legfeljebb 15 %. Ez az arány 50 %-ra változik. Az egyik független szervezet által végzett összehasonlító vizsgálatok kimutatták, hogy a késztermék érzékszervi jellemzői nem változtak, amikor a keverék nem tartalmazott fagyasztott nyersanyagot, illetve amikor ahhoz 50 %-ban fagyasztott nyersanyagot használtak (Maisons du goût, 13/55. sz. vizsgálati jelentés, 22. o.). Az ágazat egyébként a nyári időszakban ellátási gondokkal küzd a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ készítéséhez szükséges nyersanyagokból. Az OFJ fagyasztását az jellemzi, hogy a nyár folyamán jelentős a kereslet a termék iránt. A sertéseket azonban nagyrészt a téli időszakban vágják le. A fagyasztói kereslet tehát nincs összefüggésben a tenyésztési és vágási gyakorlatokkal. Azzal, hogy a keverékhez hozzáadható fagyasztott nyersanyag maximális arányát keverékenként 15 %-ról 50 %-ra emelték, anélkül lehet kielégíteni a nyári időszakban a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ iránt mutatkozó jelentős keresletet, hogy az hatást gyakorolna a tenyésztési gyakorlatokra.
- Törölték a fagyasztásból történő felengedés és az aprítás (a húst „a fagyasztásból történő felengedése után legfeljebb 24 órán belül fel kell darabolni”), illetve a füstölés (a fagyasztott hús „felaprítását követően legkésőbb 24 órán belül füstölni kell”) közötti időtartamokat, mivel azok átfedésben voltak a hatályos általános egészségügyi szabályozással.

Kiegészítő termékek

- A szöveg az asztali só (NaCl) maximális határértékével egészült ki, amelyet 1 kg keverékre vonatkozóan 22 grammal állapítottak meg. Ez a korlátozás a gazdasági szereplők jelenlegi gyakorlatainak egységesítését jelenti. A túl nagy mennyiségben hozzáadott só markáns sós ízt eredményezne, amely nem felel meg a késztermék jellemzőinek.
- A keverékhez kiegészítő termékként, fakultatív módon adható cukrok felsorolása a glükózsziruppal bővült. A glükózszirup a termékleírásban már engedélyezett dextrózhhoz hasonlít, többek között az édesíthetősége szempontjából. Bevezetése nincs hatással a késztermék ízére.
- A „nátrium-nitrit” és a „nitrátsó” kifejezések helyébe a hivatalos nemzetközi nomenklatúra szerinti jelölésük lép. Így a „nátrium-nitrit” helyébe az „E252” jelölés, míg a „nitrátsó” helyébe az „E250” jelölés lép.
- A szöveg az „aszcorbinsav (E300) és annak sói”, valamint a „rozmaring és rozmaringkivonat” kifejezésekkel egészül ki. Ezen antioxidánsok segítségével lehet elkerülni a zsírok peroxidációjának kockázatát és a szín elváltozását, különösen a szeletelve és/vagy fagyasztva kiserelt kolbászok esetében, és emellett nem változtatják meg a termék jellemzőit. Tehát hozzájárulnak az OFJ érzékszervi jellemzőinek fenntartásához. A rozmaringot (vagy annak kivonatát) rendkívül kis mennyiségben használják antioxidáns tulajdonságai miatt, nem pedig ízesítőszerként.
- A keverékhez hozzáadható bor arányát 8 %-ról 6,5 %-ra csökkentették. A 8 %-os arányt jelenleg nem alkalmazzák a gazdasági szereplők, akik 6,5 %-ra szorítkoznak, tehát a termékleírás pontosításáról van szó. Ez a korlátozás a termék jellegzetességeit erősíti.
- A szöveg azzal egészül ki, hogy a kiegészítő termékek keverékben való eloszlásának megkönnyítése érdekében „folyadék formájában”, illetve a hőmérséklet szabályozása érdekében „jég formájában” vizet lehet hozzáadni a keverékhez. A hozzáadott víz aránya nem haladhatja meg a 3 %-ot. A hozzáadott víz mennyiségét azért kell korlátozni, hogy ne változzon meg a késztermék jellege.

A húsok előkészítése, töltés és lezárás

A szövegben fel vannak tüntetve a termék leírásában említett módosítások (átmérő, tömeg, a zsineg színe, a fapöcök formája). Ezek a módosítások az előállítás módjára vonatkozó részbe kerültek.

Kiszáritás

- Pontosításra került, hogy a mért hőmérséklet a „környezeti” hőmérséklet.
- A kiszáritás maximális hőmérsékletét 30 °C-ról 40 °C-ra emelték. A kiszáritás célja, hogy a bél felületét előkészítsék és ezzel optimálissá tegyék a termék füstölését. A kiszáritás maximális hőmérsékletét 30 °C-ra korlátozásával nem mindig lehet a kolbászt olyan füstölési környezeti hőmérsékletre melegíteni, amely képes elősegíteni a füstölést és kiiktatni az olyan nemkívánatos vegyületek keletkezését, mint a policiklusos aromás szénhidrogének.
- Törlésre került a feleslegesnek ítélt utolsó két bekezdés, mert ezek mindössze ennek a fakultatív szárítási műveletszakasznak a szerepét töltik be.

Füstölés

- A füstölés a füstnek való kitettség tényleges időtartamaként került meghatározásra. E meghatározás hozzáadása a gazdasági szereplők gyakorlatának megfelelően pontosítja a szöveget.
- A fent említett kiegészítéshez kapcsolódóan pontosításra került a konvencionális füstölőben történő füstölés minimális időtartama is. A hatályos termékleírásban a minimális időtartamot az összes kiszáritási és füstölési művelet esetében csak a füstölőhelyiségen kívülre és/vagy azon belülről vonatkozóan határozták meg. Ez azt eredményezheti, hogy a termék nem tölt elég időt a konvencionális füstölőben. A füstölési idő jelenlegi meghatározásának módja elősegíti a mikrobiológiai kockázat kialakulását. A konvencionális füstölőben történő füstölés meghatározására tett javaslattal elkerülhető, hogy a termék túl hosszú ideig legyen szabad levegőn, ami hátrányosan befolyásolja a termék minőségét, továbbá jobban szabályozhatók a termék sajátosságai. A minimális füstölési időt tehát 6 órában határozták meg, amikor a füstölés konvencionális füstölőben történik. A füstölés a „Saucisse de Morteau” előállításának alapvető fontosságú művelete. A füstölést lassan kell végezni.
- Ezenfelül a szöveg minimális és maximális időtartamokkal is kiegészült arra az esetre, ha ugyanannál a „Saucisse de Morteau”-nál vagy „Jésus de Morteau”-nál egymás után hagyományos füstölőt és konvencionális füstölőt, vagy fordított sorrendben, konvencionális füstölőt és hagyományos füstölőt is használnak. E kötelezettségek segítségével jobban szabályozható az alapvető fontosságú füstölési művelet. A konvencionális füstölőben történő füstölési művelet esetében az időtartam minimum 3 óra és maximum 48 óra lehet. A „thué” elnevezésű füstölőhelyiségben vagy hagyományos füstölőben történő füstölés időtartama legalább 12 óra és legfeljebb 7 nap.
- A szöveg kiegészül azzal, hogy „Folyékony füst használata tilos”. Mindez a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ sajátosságainak tiszteletben tartását szolgálja, mivel kizárólag a fenyőfélék természetes füstje engedélyezett.
- A szöveg kiegészül azzal, hogy a konvencionális füstölőben végzett füstölés során a maximális hőmérséklet 40 °C lehet. Ezzel a kiegészítéssel elkerülhető a minőségromlás. Ez a módosítás a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ sajátosságainak jobb tiszteletben tartását szolgálja.
- Törlésre került a füstölés célját leíró, általános jellegű bekezdés. A bekezdés nem az előállítási módszer valamely műveletszakaszát ismerteti, és nem használható fel ellenőrzésekhez.

Fagyasztott állapotban forgalomba hozott termékek

- A termékleírás a fagyasztott főtt vagy gyorsfagyasztott főtt kizsereléssel egészül ki. Ezt a régóta alkalmazott kizserélést elfelejtették megemlíteni a termékleírás szövegezőkoraiban.
- A fagyasztást vagy a gyorsfagyasztást követően a terméket legfeljebb –18 °C-on kell tárolni. Ebben az esetben a szöveg pontosításáról van szó.

Főtt állapotban forgalomba hozott termékek

- A 90 °C-ban meghatározott maximális főzési hőmérséklet törlésre került. Ez a követelmény semmit nem tesz hozzá a forgalomba hozott termék jellegzetességeihez, mivel főzéskor a termék maghőmérséklete a lényeges.
- Ezért a szöveg azzal egészül ki, hogy „Főzéskor a maghőmérsékletnek legalább 68 °C-ot el kell érnie”. A mondat pontosítja, hogy minimumértékről van szó.

Az egységes dokumentumnak a takarmányokra és a nyersanyagokra vonatkozó részét átdolgozták, hogy abba beilleszték a termékleírás egyes módosításait, különösen a sertések takarmányadagját, a levágás előtti etetési feltételeket és a hasított testek minimális tömegét.

5.5. Kapcsolat

A „Kapcsolat a földrajzi területtel” című fejezetet a földrajzi terület sajátosságainak, a termék sajátosságainak és az okozati kapcsolatnak a jobb meghatározása céljából összefoglalták és átalakították. Ezzel csak a formája változott.

Az állatok takarmányozása esetében a tejsavóra való hivatkozás helyébe a tejtermékekre való hivatkozás lépett. Ez az azonban nem változtatja meg a „Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau” OFJ és a termék sajátosságai közötti kapcsolatot; e sajátosságok a tejtermelés, a sajtermelés, a sertésstenyésztés és a helyi feldolgozási gyakorlatok együttes jelenlétének köszönhetően jöttek létre. A sertésstenyésztés régen is és most is a sajt készítésre szánt tejtermelés melléktermékeit hasznosítja, elsősorban a tejsavót, de a tejszínt, a tejet, a sajtot, az aludttejet és a joghurtot is.

Ezért az egységes dokumentumnak a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című részét e módosításoknak megfelelően átdolgozták.

5.6. Címkézés

- A szöveg a „*hagyományos füstölőhelyiségben (»thué/tuyé«) füstölték*” szövegrész előtt a „*kizárólag*” szóval egészül ki, hogy a címkén csak azok a gazdasági szereplők használhassák ennek a fajta füstölőnek a képét, akik az egész füstölést „thué”-ben végzik. Többfajta füstölő kombinált használata esetén ugyanis a címkén elhelyezett „thué” képe megtévesztő lehet.
- A „Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau” egyedi címkézésének előmozdítása és a fogyasztók kimerítőbb tájékoztatása érdekében a szöveg a következőkkel egészül ki: „*A gyártónak gondoskodnia kell a kereskedelmi megnevezés és az oltalom alatt álló földrajzi jelzések uniós logójának elhelyezésére vonatkozóan az alábbiakban meghatározott szabályok betartásáról. A kereskedelmi megnevezést és az uniós logót a további bekezdésekben együttesen »címkének« nevezzük.*”
- A fogyasztó részére történő forgalmazásra szánt, csomagolás nélküli »Saucisse de Morteau«/»Jésus de Morteau« OFJ-n egyedi címkét kell elhelyezni, amelyet a termékhez kell rögzíteni.
- Egyedi címkét kell elhelyezni minden olyan, a fogyasztó részére történő forgalmazásra szánt, előrecsomagolt »Saucisse de Morteau«/»Jésus de Morteau« OFJ-n, amelynek csomagolása a »Saucisse de Morteau«-n kívül más termékeket is tartalmaz.
- Minden olyan, a fogyasztónak szánt csomagoláson, amely egy vagy több »Saucisse de Morteau«/»Jésus de Morteau« OFJ-t tartalmaz, de nem tartalmaz más termékeket, legalább egy címkét kell elhelyezni, például a csomagolás tasakján, de nem kötelező minden egyes kolbászt egyedi címkével ellátni.
- A másodlagos feldolgozásra, többek között vendéglátóipari felhasználásra szánt »Saucisse de Morteau«/»Jésus de Morteau« OFJ-n nem kötelező egyedi címkét elhelyezni.”

A termékleírás módosításait átvezették az egységes dokumentum címkézésről szóló részébe.

5.7. Egyéb módosítások

- A kérelmező csoportosulás kapcsolattartási adatai frissítésre kerültek. Ezenfelül a szöveg a kérelmező csoportosulás összetételével is kiegészült.
- A termékleírások szövegezésének harmonizációját célzó, országos szinten hatályos utasítások értelmében frissítésre kerültek az ellenőrző szerv adatai. Ez a rovat a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében illetékes franciaországi hatóságok elérhetőségeit tartalmazza: ezek az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Az igazoló szerv neve és kapcsolattartási adatai ezentúl megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.
- Frissítésre kerültek a nemzeti előírásokban meghatározott, főbb ellenőrizendő pontok, hogy azok összhangban legyenek a kért módosításokkal.
- A szójegyzék kiegészítésre került.
- A termékleírás mellékleteit törölték, mivel azok nem tartalmaznak kötelező erejű rendelkezéseket.

Az egységes dokumentumot átdolgozták, többnyire azért, hogy megfeleljen a hatályos rendeleteknek.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

EU-szám: PGI-FR-0556-AM01 – 2017.8.11.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

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

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Saucisse de Morteau” sertéshúsból készített, egyenes, henger alakú, szabályos, a 150 grammnál kisebb tömegű „Saucisse de Morteau” esetében legalább 34 mm, a legalább 150 gramm tömegű „Saucisse de Morteau” esetében pedig legalább 40 mm átmérőjű (a bél töltéskori átmérője) kolbász. A kolbászt természetes sertésbélbe töltik, amely nem lehet színezett, kizárólag annak természetes pigmentációja elfogadott. A belet az egyik végén, egyenes, henger alakú, nem hegyes fapöccökkel zárják le, míg a másik végén természetes szálból készült zsineggel. A használt zsineg színárnyalata fehér, krémszínű, ekrü vagy bézs lehet.

A „Jésus de Morteau” a „Saucisse de Morteau” kolbász egyedi kiszerelése, amely szabálytalanabb formájú és legalább 65 mm átmérőjű (a bél töltéskori átmérője). Ha a „Jésus de Morteau”-t vakbélbe töltik, akkor nem mindig zárják le a fapöccökkel.

Főtt állapotban, felszeletelve a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” durvára aprított darabokból áll, amelyek azonban homogének és tömör megjelenésűek.

A „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” a füstöléstől a barnától az aranyszínű árnyalatig terjedő, jellegzetes borostyánsárga színt nyer.

Tapintásra tömör állagú.

A „Saucisse de Morteau” és a „Jésus de Morteau” egyik erőteljes jellegzetessége a füstös aromája, amelyet fenyőforgáccsal és -fával történő lassú füstöléssel érnek el. A nyers termék esetében ez az aroma egyértelműen érezhető. A főtt termék fogyasztásakor a füstös íz a szájban harmonikus egyensúlyban van, és hosszan érezhető, anélkül, hogy savanyú vagy kesernyés lenne. A „Saucisse de Morteau” és a „Jésus de Morteau” jellemzően húszízű, anélkül, hogy túl száraz vagy túl zsíros lenne.

A főtt „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” textúrája lágy és puha, durvára aprított, tömör állománnyal. A szájban a terméknek nem szabad keménynek vagy gumyszerűnek lennie, hanem tömörnek és lédúsnak kell érződnie.

A nyers termék fizikai-kémiai tulajdonságai a következők:

- A zsírtalanított termék nedvességtartalma (ZSTN): < vagy = 75 %
- Zsírtartalom: < vagy = 30 % 75 %-os ZSTN-hez viszonyítva
- Kollagén/proteinek: maximum 16 %
- Cukortartalom: kisebb vagy egyenlő 1 %-kal 75 %-os ZSTN-hez viszonyítva

Érzékszervi jellemzők:

A főtt „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” érzékszervi profiljának jellegzetességei a következők:

- Füstös íz: kiegyensúlyozott íz, a szájban hosszan érezhető füstös aroma, de nem lehet erősen savanykás és nyers illata.
- Puhaság: állaga omlós húsról emlékeztető, zsíros, szaftos lét eresztő, rágáskor puha, de nem lehet kemény és gumyszerű.
- Tömörség: durvára aprított, tömör állagú, jól összeálló, vágáskor nem morzsolódó.
- Színhús: húsról emlékeztető, ugyanakkor nem túl száraz, de nem is zsíros állag.
- Szín: a füstölésnek köszönhető aranysárga szín. A barnától az aranyszínű árnyalatig terjedő szín.

A „Saucisse de Morteau”-t/„Jésus de Morteau”-t nyersen vagy főzve, egészben vagy szeletelve, frissen (hűtve), fagyasztva vagy gyorsfagyasztva, többek között fagyasztott főtt vagy gyorsfagyasztott főtt formában hozzák forgalomba.

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

A hizlalt állatok nőivarú vagy ivartalanított hímivarú sertések. A halotánra érzékeny hússertések arányának 3 %-nál alacsonyabbnak kell lennie, továbbá valamennyi sertésnek Rn-alléltól mentesnek kell lennie. A hizlalt sertések táplálékadagja egymással keverhető tejtermékeket és/vagy tejipari melléktermékeket tartalmaz, amelyeknek a hizlalási takarmányadagba belekevert aránya a szárazanyag 15 %-a és 35 %-a között mozoghat. E tejtermékek és/vagy tejipari melléktermékek legalább 50 %-át a tejsavó teszi ki.

Az ezeket a termékeket kiegészítő táplálék legalább 50 %-ban gabonaféléket és korpát tartalmaz. A teljes hizlalási takarmányadag (tejtermékek, tejipari melléktermékek, kiegészítő takarmányok) kevesebb, mint 1,7 % linolsavat tartalmaz.

Amennyiben az állatokat még azon a napon levágják, amikor a vágóhídra való szállítás céljából berakodják őket a szállítójárműbe, a berakodást megelőzően az állatok legalább 12 órán át nem ehetnek. Amennyiben a levágás a berakodást követő napon (vagy később) történik, a berakodást megelőzően az állatok legalább 3 órán át nem ehetnek.

A levágás előtt legalább 2 óra időtartamot várni kell. A sertéseket a vágóhídra való megérkezésükkor és az érzéstelenítés előtt lezuhanyozzák, kivéve, ha a külső környezeti hőmérséklet nem éri el a + 10 °C-ot, vagy ha az éjjeli fagy miatt le kell üríteni a vízvezetéseket.

A hasított test meleg tömege legalább 80 kg.

A kolbászkeverékbe az alábbi húsrészek kerülhetnek, minden más rész kizárásával:

- sonka
- lapocka
- dagadó
- hátszalonna
- karaj

feldaraboláskor a fenti részek környékéről származó húsdarabok (ha a tokát felhasználják, azt kezelni kell, meg kell tisztítani a mirigyektől és a vörös foltoktól).

A csontokról géppel lefejtett húсок és a 8 mm-nél apróbbra darált húсок használata tilos.

A fagyasztott nyersanyagok (sertés színhús és/vagy zsír) felhasználása keverékeként 50 %-os korlátozással engedélyezett. A „Saucisse de Morteau” és a „Jésus de Morteau” előállításához felhasználható feldarabolt részek fagyasztásának időtartama nem haladhatja meg a 12 hónapot a sovány serteshús, és a 9 hónapot a zsíros serteshús esetében.

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

Az előállításnak, a kolbászkeverék előkészítésétől a füstölésig, a földrajzi területen belül kell történnie.

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

A fagyasztott, főtt vagy szeletelt termékek kizárólag csomagolt állapotban juthatnak el a fogyasztóhoz.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A termék címkéjén kötelező feltüntetni a „Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau” nevet. Egy adott termék esetében csak egyetlen kereskedelmi elnevezés használható.

Ha a „Saucisse de Morteau” vagy „Jésus de Morteau” kolbászt nem kizárólag a régióra jellemző, hagyományos füstölőhelyiségben („thué/tuyé”) füstölték, a termékhez kapcsolódó vizuális vagy írásbeli közlemény nem hivatkozhat ilyen típusú füstölőhelyiség használatára.

A fogyasztó részére történő forgalmazásra szánt, csomagolás nélküli „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ-n a termékhez rögzített, egyedi címkét helyeznek el.

Egyedi címkét kell elhelyezni minden olyan, a fogyasztó részére történő forgalmazásra szánt, előrecsomagolt „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ-n, amelynek csomagolása a „Saucisse de Morteau”-n kívül más termékeket is tartalmaz.

Minden olyan, a fogyasztónak szánt csomagoláson, amely egy vagy több „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ-t tartalmaz, de nem tartalmaz más termékeket, legalább egy címkét kell elhelyezni, például a csomagolás tasakján, de nem kötelező minden egyes kolbászt egyedi címkével ellátni.

A másodlagos feldolgozásra, többek között vendéglátóipari felhasználásra szánt „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ-n nem kötelező egyedi címkét elhelyezni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az előállítás földrajzi területe négy megye – Doubs, Jura, Haute-Saône és Belfort – teljes területét foglalja magában.

Ez a földrajzi terület a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ hagyományos módon történő elkészítésére és füstölésére vonatkozó szakértelem övezete. Itt találhatóak a Franche-Comté régió egészére jellemző, hagyományos füstölőhelyiségek („tuyé”) és füstölők is.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A területet jelentős mértékben formáló tevékenységként Franche-Comté mezőgazdaságát elsősorban a szarvasmarhatenyésztés és a tejtermelés határozza meg.

A területen ezért elszórtan számos „fruitière” (a sajtüzemek helyi elnevezése) található.

E sajtüzemek állítják elő a tejpari melléktermékeket, többek között a tejsavót, amely kiváló állattakarmány-alapanyag: zsíradékokban és telítetlen zsírsavakban szegény, lizinben és treoninban – a sertések számára elengedhetetlen aminosavakban – ellenben viszonylag gazdag. A sertésenyésztés a sajtüzemek fejlődésének köszönhetően indulhatott fejlődésnek Franche-Comté területén. Ezért a sajtermelés és a sertésenyésztés közötti kapcsolat közvetlen és hagyományon alapuló.

A vágóhidak és a beszerzési területen található kis- és közepes méretű darabolóüzemek viszonylag sűrű hálózata a helyi feldolgozók olyan szövétét biztosítja, amelyeknek továbbra is magas száma jól jellemzi az ágazat dinamizmusát.

A Franche-Comté régiót jelentős, elsősorban fenyőfajtákból álló erdők jellemzik, különösen a hegyvidéki területen. A fenyőfák helybeni kitermelését fűrészüzemek sűrű hálózata teszi lehetővé, amely a hagyományos füstöléshez szükséges tüzelőanyagot is biztosítja.

A hidegebb éghajlatú hegyvidéki területeken a füstölés gyakorlatát össze lehetett kötni a lakóhelyek fűtésének szükségességével. Ily módon jelent meg Franche-Comté területén a „thué”, amely a tanya fűtőberendezése és egyúttal a hentesárúk raktározására szolgáló füstölőkamra is, ahol azok szárítása és füstölése történik, így biztosítva a tartósításukat.

Ez az eredetileg Haut-Doubs megyében kifejlődött gyakorlat jelenti azt a füstölési szakértelmet, amely később elterjedt az egész Franche-Comté régióban, ahol a „thué” elvén működő egyéb füstölési eszközök jelentek meg. Morteau egyébként egy Haut-Doubs megyében található település neve.

A „Saucisse de Morteau” egy egyenes, henger alakú, szabályos és viszonylag nagy átmérőjű kolbász. Végeit az egyik oldalon fapöccökkel, a másikon pedig zsineggel zárják le. A „Jésus de Morteau” a „Saucisse de Morteau” kolbász egyedi kiszerelése, amely szabálytalanabb formájú és nagyobb átmérőjű. A „Saucisse de Morteau” és a „Jésus de Morteau” a barnától az aranyszínű árnyalatig terjedő, jellegzetes aranysárga színű. A „Saucisse de Morteau” és a „Jésus de Morteau” egyik erőteljes jellegzetessége a füstös aromája. A főtt „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” textúráját durvára aprított, tömör állomány jellemzi.

A „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék különleges tulajdonságain és hírnevén alapul.

A sertések tejtermékekkel és tejpari melléktermékekkel, valamint korlátozott mértékben (a táplálékbevitel 1,7 %-a erejéig) linolénsavval történő táplálása teszi lehetővé, hogy a sertések zsíros részeiben kevés legyen a telítetlen zsírsav. Ez a jellemző teszi lehetővé, hogy a zsíros részekből álló szemcsék jól különváljanak a keverékben és szép fehér színűek legyenek. A „Saucisse de Morteau” és a „Jésus de Morteau” mind a füstölés, mind a főzés során jobban ellenáll a hőnek.

A telítetlen – tapadós – zsírsavak kis mennyiségben való jelenléte, amelyet a tejtermékekkel és tejpari melléktermékekkel történő táplálás biztosít, kedvező feltételeket teremt ahhoz, hogy a termék megkösse a füstöt.

A tejtermékekben, többek között tejsavóban gazdag takarmány, valamint a sertésekre vonatkozóan meghatározott genetikai kritériumok együttesen egyenletesen rózsaszínű húst eredményeznek. Ez a tömör és fehér zsíros részekkel kevert hús jól kiemeli a „Saucisse de Morteau” és a „Jésus de Morteau” különleges szemcsézettségét.

A „Saucisse de Morteau”-t eredetileg fapöccökkel zárták le, amely lehetővé tette, hogy a kolbászt a füstölőhelyiségben („thué”) felakasszák. A kolbász nagy átmérőjét az eredményezi, hogy a kolbászt a sertés vastagbelébe töltik. A gyártók most is természetes sertésbelet használnak, amelyet egyik végén fapöccökkel zárnak le.

A régi időkben a húst egyszerűen késsel darabolták fel, és ez az előkészítési mód határozza meg mind az aprított hús, mind a zsíros részek nagy szemcseméretét. Napjainkban a gyártók húsdarálóval vagy darabológéppel készítik elő a terméket, és megtartották a durvább darálási finomságot.

A fenyőfélék sajátos jelenléte az oka annak, hogy a „Saucisse de Morteau” és a „Jésus de Morteau” füstölése kizárólag fenyőfélék alkalmazásával fejlődött ki, szemben a Franciaországban és Európa-szerte fellelhető egyéb füstölt kolbászok többségével, amelyeket lombhullató fákból nyert fával füstölnek. A „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” OFJ esetében alkalmazott füstölés során átvették a „thué”-ben végzett füstölés jellegzetességeit. A füstölés lassan történik, ami lehetővé teszi, hogy a füst nemcsak a felületén, hanem teljes mélységében átjárja a terméket. Erre a füstölésre a termék méretei miatt van szükség, különösen a „Jésus de Morteau” esetében.

A füstölési időtartam és hőmérséklet szabályozásának köszönhetően ellenőrzés alatt tartható a nedvességtartalom és elkerülhető a termék erjedése. A tűz irányítását a gyártó tartja kézben, és annak nagyságát több tényező, például a füstölendő tömeg, a környezeti hőmérséklet és páratartalom, illetve a tüzelőanyag nedvessége függvényében kell meghatározni.

A fenyőfával történő lassú füstölés mesteri tudása erőteljes sajátosság, amely lehetővé teszi, hogy a „Saucisse de Morteau”/„Jésus de Morteau” elnyerje az előállítási területéhez szorosan kapcsolódó aranyárga színét és jellegzetes füstös ízét.

A termék igen könnyen felismerhető külső megjelenésének (nagy átmérő, színárnyalat, fapöccök), valamint ízminőségének (durvára aprítás, füstös íz) köszönhetően a „Saucisse de Morteau” és a „Jésus de Morteau” hírneve, amely a XVIII. századra nyúlik vissza, a keletkezésének bölcsőjén túl is elterjedt.

A „Saucisse de Morteau”-t ismeri a nagyközönség, az étteremtulajdonosok és a fogyasztók. Egy 2008-ban a fogyasztók körében végzett felmérés tanúsága szerint a fogyasztók 71 %-a ismeri. Különböző sajt- és borfélések mellett közvetlenül Franche-Comté konyhaművészetét szimbolizáló termékként azonosítják. Ez az erős kapcsolat Franche-Comté és a „Saucisse de Morteau” között ma is fennáll, és a terméket igen előkelő helyre helyezi Franche-Comté kulináris örökségén belül. Bár ezt a hírnevet elsősorban a „Saucisse de Morteau” mondhatja magáénak, a „Jésus de Morteau” elnevezés szintén jó hírnévnek örvend, különösen a régióban, ahol e termék a „Saucisse de Morteau” mellett gyakran megjelenik a boltok hentestermékei között.

A területi kötöttség és a gazdasági szereplők sűrű hálózatának a földrajzi területen való változatlan jelenléte olyan lényegi tényezők, amelyek ma a termék hírnevét megalapozzák.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

