



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2019/C 356/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.9453 – Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2019/C 356/02	Euroátváltási árfolyamok — 2019. október 18.	2
2019/C 356/03	A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja	3
2019/C 356/04	A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja	4
2019/C 356/05	A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja	5
2019/C 356/06	A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja	6

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

V *Hirdetmények*

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2019/C 356/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	7
2019/C 356/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.9449 – VAG/Varta [Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business]) ⁽¹⁾	9

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2019/C 356/09	Elnevezés bejegyzése 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	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám: M.9453 – Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2019/C 356/01)

2019. október 11-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és 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 32019M9453 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 18.

(2019/C 356/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1144	CAD Kanadai dollár	1,4639
JPY Japán yen	120,97	HKD Hongkongi dollár	8,7396
DKK Dán korona	7,4702	NZD Új-zélandi dollár	1,7488
GBP Angol font	0,86435	SGD Szingapúri dollár	1,5214
SEK Svéd korona	10,7742	KRW Dél-Koreai won	1 314,33
CHF Svájci frank	1,0996	ZAR Dél-Afrikai rand	16,4566
ISK Izlandi korona	139,10	CNY Kínai renminbi	7,8941
NOK Norvég korona	10,2198	HRK Horvát kuna	7,4418
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 773,15
CZK Cseh korona	25,659	MYR Maláj ringgit	4,6654
HUF Magyar forint	330,62	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,070
PLN Lengyel zloty	4,2843	RUB Orosz rubel	71,3066
RON Román lej	4,7565	THB Thaiföldi baht	33,761
TRY Török líra	6,4447	BRL Brazil real	4,6363
AUD Ausztrál dollár	1,6278	MXN Mexikói peso	21,3875
		INR Indiai rúpia	79,2735

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

A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja

(2019/C 356/03)



A Portugália által kibocsátott új kéteurós, pénzforgalomba szánt emlékérme nemzeti előlapja

A pénzforgalomba szánt euroérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euroövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzérméket kezelő felek tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi az új érme rajzolatának leírását ⁽¹⁾. A 2009. február 10-i tanácsi következtetéseknek ⁽²⁾ megfelelően az euroövezeti tagállamok és azok az országok, amelyek az Európai Unióval létrejött monetáris megállapodás alapján euroérmét bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteurós címletre való korlátozás – betartása mellett pénzforgalomba szánt euro-emlékért bocsáthatnak ki. Technikai jellemzőit tekintve e pénzérme megegyezik a többi kéteurós érmevel, de nemzeti előlapján a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Portugália

A megemlékezés tárgya: A Madeira-szigetek Bartolomeu Perestrelo és Tristão Vaz portugál hajósok általi felfedezésének 600. évfordulója.

A rajzolat leírása: Az első portugál földrajzi felfedezésként számontartott esemény történelmi mérföldkőnek számít Portugália tengeri hatalomként való megerősödésében, és a portugál felfedezések korszakának (1418–1522) kezdetét is jelöli.

A rajzolat a Madeira-szigeteket és Porto Santo szigetét ábrázolja. Félkörívben a „600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo” és „PORTUGAL 2019” feliratok olvashatók.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

Becsült kibocsátandó mennyiség: 500 000 darab

A kibocsátás időpontja: 2019 második fele

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott pénzérmék nemzeti előlapjait lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euroérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja

(2019/C 356/04)



A Portugália által kibocsátott új kéteurós, pénzforgalomba szánt emlékérmé nemzeti előlapja

A pénzforgalomba szánt euroérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euroövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzürméket kezelő felek tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi az új érmék rajzolatának leírását ⁽¹⁾. A 2009. február 10-i tanácsi következtetéseknek ⁽²⁾ megfelelően az euroövezeti tagállamok és azok az országok, amelyek az Európai Unióval létrejött monetáris megállapodás alapján euroérmét bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteurós címletre való korlátozás – betartása mellett pénzforgalomba szánt euro-emlékérmét bocsáthatnak ki. Technikai jellemzőit tekintve e pénzérme megegyezik a többi kéteurós érmével, de nemzeti előlapján a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Portugália

A megemlékezés tárgya: A portugál felfedező és hajós Fernão De Magalhães (Ferdinánd Magellán) által szervezett és vezetett, Földet első ízben körülhajózó expedíció 500. évfordulója

A rajzolat leírása: A Kelet-Indiákra indított spanyol expedíció 1519-ben kezdődött és 1522-ig tartott, és a Föld első körülhajózását eredményezte.

A rajzolat Fernão De Magalhães képmását ábrázolja. Jobb oldalon félkörben a „CIRCUM NAVIGACÃO” (körülhajózás), alatta pedig az „1519 FERNÃO DE MAGALHÃES” felirat olvasható. Baloldalon félkörben a kibocsátás éve „2019”, valamint a kibocsátó ország neve „PORTUGAL” szerepel.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

Becsült kibocsátandó mennyiség: 750 000 darab

A kibocsátás időpontja: 2019 második fele

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott pénzürmék nemzeti előlapjait lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euroérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja

(2019/C 356/05)



A San Marino Köztársaság által kibocsátott új kéteurós, pénzforgalomba szánt emlékérme nemzeti előlapja

A pénzforgalomba szánt euroérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euroövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzürméket kezelő felek tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi az új érmék rajzolatának leírását ⁽¹⁾. A 2009. február 10-i tanácsi következtetéseknek ⁽²⁾ megfelelően az euroövezeti tagállamok és azok az országok, amelyek az Európai Unióval létrejött monetáris megállapodás alapján euroérmét bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteurós címletre való korlátozás – betartása mellett pénzforgalomba szánt euro-érméket bocsáthatnak ki. Technikai jellemzőit tekintve a pénzérme megegyezik a többi kéteurós érmével, de nemzeti előlapján a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: San Marino Köztársaság

A megemlékezés tárgya: Filippo Lippi halálának 550. évfordulója

A rajzolat leírása: Az érme központi motívuma a Madonna gyermekével, mely Filippo Lippi „Madonna gyermekével és két anygallal” című alkotásának egy részlete; fent a „SAN MARINO” és a „FILIPPO LIPPI” feliratok, balra az „1469” évszám és az R betű, a római pénzverde jele látható. Lent balra az alkotó, Maria Angela Cassol monogramja „M.A.C”, középen pedig a „2019” évszám szerepel.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

Kibocsátandó mennyiség: 60 500 darab

A kibocsátás időpontja: 2019. szeptember

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott pénzürmék nemzeti előlapjait lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euroérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja

(2019/C 356/06)



A Vatikánvárosi Állam által kibocsátott új kéteurós, pénzforgalomba szánt emlékérmé nemzeti előlapja

A pénzforgalomba szánt euroérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euroövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzürméket kezelő felek tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi az új érmék rajzolatának leírását ⁽¹⁾. A 2009. február 10-i tanácsi következtetéseknek ⁽²⁾ megfelelően az euroövezeti tagállamok és azok az országok, amelyek az Európai Unióval létrejött monetáris megállapodás alapján euroérmét bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteurós címletre való korlátozás – betartása mellett pénzforgalomba szánt euro-emlékérmét bocsáthatnak ki. Technikai jellemzőit tekintve a pénzürmé megegyezik a többi kéteurós érmével, de nemzeti előlapján a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Vatikánvárosi Állam

A megemlékezés tárgya: Sixtus-kápolna – Elkészült a restaurálás 1994–2019

A rajzolat leírása: A rajzolat a Sixtus-kápolna Utolsó ítélet című freskóját ábrázolja. Baloldalt félkörívben a kibocsátó országot jelölő felirat „CITTÀ DEL VATICANO” látható. Jobboldalt félkörívben a „CAPPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI” és „1994-2019” feliratok szerepelnek. Jobb oldalon a verdejel „R”, alul pedig a művész neve „D. LONGO” olvasható.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

Kibocsátandó mennyiség: 91 000 darab

A kibocsátás időpontja: 2019. október 1.

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott pénzürmék nemzeti előlapjait lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euroérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 356/07)

1. 2019. október 14-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Aurubis AG (a továbbiakban: Aurubis, Németország),
- Metallo Group Holding N.V. (a továbbiakban: Metallo, Belgium).

Az Aurubis AG az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Metallo Group Holding N.V. egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az említett összefonódást 2019. augusztus 30-án egyszer már bejelentették a Bizottságnak, a bejelentést azonban 2019. szeptember 25-én visszavonták.

3. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Aurubis esetében: nemvasfémeket kínáló vállalkozás; az Aurubis rézkoncentrátumok és réztörmelék feldolgozásával, továbbá rézkatódok és a rézfinomítási eljárás során keletkező melléktermékek előállításával, valamint rézformák, rézből és rézötvszetekből előállított félkész termékek, például síkhengerelt termékek, rudak és huzalok gyártásával foglalkozik,
- a Metallo esetében: nemvasfémek újrahasonosítása, feldolgozása és kereskedelme; a Metallo réztörmeléket finomít rézkatódok és a finomítási eljárás során keletkező melléktermékek gyártásához.

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

5. 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.9409 – Aurubis/Metallo Group Holding

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.9449 – VAG/Varta [Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business])****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2019/C 356/08)

1. 2019. október 14-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint és a 4. cikk (5) bekezdése alapján tett betérésztést követően bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Varta Aktiengesellschaft (a továbbiakban: VAG, Németország),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business (a továbbiakban: Varta üzletág), az Energizer Holdings, Inc. (a továbbiakban: Energizer, USA) része.

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

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a VAG esetében: gépjárműipari, ipari és fogyasztói piacra szánt elemek és akkumulátorok gyártása és nagykereskedelme az EU-ban és világszerte,
- a Varta üzletág esetében: az Energizer vállalkozás része, mely magában foglalja a Spectrum korábbi, Varta márkanév alá tartozó fogyasztói elemek, töltők, továbbá hordozható áramforrások és világítás üzletágát az európai, a közel-keleti és az afrikai régióban.

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.9449 – VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Elnevezés bejegyzése 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

(2019/C 356/09)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE”**EU-szám: PDO-IT-02384 – 2017.12.29.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés(ek)**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

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

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Mozzarella di Gioia del Colle” egy friss gyúrt sajt, amely kizárólag teljes tehéntejből és savas starterkultúrával készült. A sajt jellegzetességei:

- a) Kémiai összetétele (az értékek a friss sajtra vonatkoznak): laktóz $\leq 0,6$ %, tejsav $\geq 0,20$ %, nedvességtartalom 58–65 %, zsírtartalom 15–21 % nedves alapon mérve.
- b) Az íze kissé az aludttejre emlékeztet, amelyet az erjedésnek vagy a savanyú savónak köszönhető kellemes utóíz kísér (a frissen készített sajtokban erőteljesebben érezhető), továbbá savanyú tejes aroma egészíti ki, amelyhez néha nyomokban enyhe vajíz társul.
- c) Nem tartalmaz tartósítószeret, adalékanyagokat és technológiai segédanyagokat.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” felülete sima vagy finoman rostos. A sajt fényes, nem ragacos és nem hártós. Fehér sajt, az évszaktól függően az árnyalata lehet kissé szalmasárgás. Felvágva a sajt állaga ruganyos, és nem lehetnek rajta hibák. A felvágott sajtból kis mennyiségben fehér savónak kell szívárognia.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” háromféle formában készül: kerek, csomókba csavart és fonatba tekert. A formától és a mérettől függően egy adag tömege 50 g és 1000 g között változik. A sajtot tartósító folyadékba áztatva forgalmazzák (víz, amelyhez só adhatnak, és kissé megsavanyíthatják).

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

E sajt készítéséhez csak nyers teljes tehéntejet használnak, amelyet két külön fejből gyűjtenek össze. A tejet hőkezelhetik vagy pasztörizálhatják.

A sajt a tradicionális módszerek szerint készül, amelynek során savas starterkultúrát alkalmaznak.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” elkészítéséhez használt tej a Bruna [barna], Frisona [fríz], Pezzata Rossa [tarka] vagy jersey fajtához tartozó szarvasmarhákból vagy azok keresztezéseiből származik, ahol a tejelő teheneknek adott teljes szárazanyag legalább 60 %-a a sokféle vegetációt kínáló rétekről származó fű és/vagy széna.

A szarvasmarhák takarmánya tartalmazhat gabonaalapú (kukorica, árpa, búza, zab) és pillangósvirágúakon alapuló (szója, disznóbab, lóbab, takarmányborsó) koncentrátumokat, lisztet vagy pelyheket, amelyeket kiegészítő takarmányként adnak az állatoknak. A szentjánoskenyeret és a gabonafeldolgozás melléktermeit – közönséges búza korpája és darája, durumbúza darája – is fel lehet használni, feltéve, hogy azok nem haladják meg a szárazanyag 40 %-át. Végül a szarvasmarhák takarmányát ki lehet egészíteni vitaminokkal és komplex ásványi anyagokkal.

Annak érdekében, hogy ne veszélyeztessék „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtnak a helyi térséghez fűződő kapcsolatából adódó minőségi jellemzőit, a szarvasmarhák takarmányozásához használt termékek legalább 60 %-ának a 4. pontban leírt területről kell származnia. Ezt a százalékos követelményt úgy teljesítik, hogy a meghatározott területen lévő rétekről származó fűvet és/vagy szénát használgják fel. A takarmánynak ez az a része, amely összefüggésben van az emészthető rostokkal, amelyeket összefoglalóan „takarmányként” határoznak meg (fű és/vagy széna, legelő stb.), és ennek nagy hatása van a tej kémiai és érzékszervi jellemzőire.

A földrajzi, talajtani és éghajlati feltételek miatt a földrajzi terület sohasem volt – és sohasem lesz – alkalmas gabona, például kukorica vagy olajnövények, például szója termesztésére, amelyből fehérjetakarmányt lehetne készíteni. Mivel ezeket a takarmányokat nem lehet a térségből származó jó minőségű takarmányokkal helyettesíteni, meg kell engedni a kívülről behozott kiegészítő koncentrátumok és takarmányok használatát. Ezeket a termékeket az állatok bendője könnyen le tudja bontani és fel tudja oldani (a szemcseméret kisebb mint 0,8 cm, vagyis nem képes stimulálni a bendő összehúzódását), így energiát (elsősorban a szénhidrát-tartalékokból, például a keményítőből) és azonnal rendelkezésre álló fehérjét biztosítanak a bendő mikrobiomja számára. Mivel azonban a szerepük a mikrobiomot támogató fiziológiai funkcióra korlátozódik, nincs hatásuk a tej vagy a mozzarella sajt tulajdonságaira. Ezért a ténylegesen lehetséges ideig (150 nap) kötelező legeltetés és a területen előállított takarmányokban gazdag táplálék – amelyek a takarmányozás szempontjait képezik – segítenek meghatározni a nyersanyag és a késztermék kémiai és érzékszervi tulajdonságait. Így ezek a nyersanyaghoz, a késztermékhez és a területhez kapcsolódó két alapvető elemet alkotják.

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

A termelési folyamat minden lépésére – a szarvasmarhák tenyésztése és fejése, a tej összegyűjtése és feldolgozása, magának a sajtnak az elkészítése – a 4. pontban leírt földrajzi területen kerül sor.

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

Mivel olyan friss termékről van szó, amely hajlamos gyorsan megromlani, a „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtot ugyanazon a helyen kell csomagolni, ahol készítették, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” forgalomba hozható különböző tömegű csomagolásokban és/vagy egyéni kiszerelésekben. A sajtot tartósító folyadékba áztatva forgalmazzák (víz, amelyhez sót adhatnak és kissé megsavanyíthatják).

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Mozzarella di Gioia del Colle” forgalmazására használt csomagolásra rá kell nyomtatni a logót (1. ábra) és az előállítás dátumát.

Az 1. ábrán bemutatott logót kiemelt helyen, a címkézés vagy a csomagolás felső oldalán, valamint az oldalain kell elhelyezni. Az 1. ábrán bemutatott logónak az önállóan csomagolt kiszerelések mindkét oldalán látszania kell.

1. ábra

Logó



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termelési terület a következő településekre terjed ki: Bari tartományban Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle és Turi; Taranto tartományban Castellana, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra és Mottola; valamint Matera település egy része, amely Altamura, Santeramo in Colle és Laterza településekkel határos, és az SS 99 és SS 7 főutak határolják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A sajt előállításának földrajzi területe Bari és Taranto tartományok egyes területeit öleli fel a Murgia-fennsíkon, ahol sok tejgazdaság működik (a fredericai eredetű „tehnéfarmok”). Ezen a területen, ahol a mezőgazdasági üzemek és tejtermelő gazdaságok elég közel vannak egymáshoz (sok esetben még ugyanazon a telepen is), hosszú időre visszanyúló helyi szokás, hogy a tehéntejből mozzarellát készítenek: már 1885-ös források is említik „az Apuliában készített különleges mozzarellát” a *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [A mezőgazdasági Olaszország, a vidéki lakosság morális és gazdasági fejlődésével foglalkozó folyóirat] (Redaelli, Milánó) című kiadványban. A térség egyes földrajzi, talajtani és éghajlati egyes sajátosságain túl a földrajzi területet ősi sajt készítési tradíciója teszi egyedülállóvá, amely kiállta az idők próbáját, és nemzedékről nemzedékre hagyományozódott át. Mindkét kitételnek nyilvánvaló hatása van a tej és a sajt jellemzőire, és e tényezők kapcsolják össze a „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtot a földrajzi területtel.

Elsősorban a tej fizikai-kémiai tulajdonságai és táplálkozási jellemzői vannak összefüggésben a területtel, mégpedig az állatok takarmányozásán és azokon az általánosabb környezeti feltételeken keresztül, amelyek között tenyésztik őket. Köztudott, hogy a tej összetétele általában szorosan összefügg a tenyésztéstechnikai feltételekkel, amelyek között az állatok élnek, és hogy az illékony vegyületek típusa nagyon fontos az összetétel szempontjából. A tej aromás jellemzői ezektől az anyagoktól függenek, amelyek egyrészt az állatok anyagcseréje nyomán, részben pedig a környezetnek köszönhetően jönnek létre. A környezetből származó illékony vegyületek az emésztőrendszeren (kérdődzésen) vagy a tüdőn (belélegzés) keresztül juthatnak be a tejbe. A „Mozzarella di Gioia del Colle” OEM előállításának földrajzi területén a földrajzi, talajtani és éghajlati feltételek olyan természetben előforduló és természetű növényfajták kiválasztódásához vezettek, amelyek ellenállóak a félsztyeppes környezetre jellemző forró, száraz körülményekkel szemben. A természetes vegetáció főként szárazságtűrő növényekből áll, amelyek között olyan illatos fűféléket találunk, mint a *Timus striatus*, a pálcakóró (*Ferula communis*) és az édeskömény (*Foeniculum vulgare*). Ezek a növények – és általában a szárazságtűrő vegetáció – különösen nagy mennyiségben tartalmaznak polifenolokat, terpéneket, karbonil vegyületeket és más illékony anyagokat, amelyek közvetlenül vagy közvetve befolyásolhatják a tej zamatát. Ez a hatás akkor közvetlen, ha az anyagok változatlanul tevődnek át, és közvetett, ha prekurzorként hatnak más illékony metabolitokra, és befolyásolják az illatot. Az állatok állandóan a környezetben vannak, ami kedvez annak, hogy az aromás tulajdonságokkal rendelkező illékony elemek beleolvadjanak a tejbe, különösen az év bizonyos időszakában. Összességében tehát a kötelező legeltetés és a térségben termelt takarmányban gazdag táplálék garantálja a tej egyedi tápértékbeli és funkcionális jellemzőit, például a lipidprofilját és illékonyvegyület-tartalmát. A helyi környezeti feltételek és az állattenyésztési módszerek fontos szerepet játszanak a tej mikrobiomjának alakulásában. Mindezek a tényezők együttesen jelentős hatást fejtenek ki a „Mozzarella di Gioia del Colle” érzékszervi jellemzőire.

Ami a feldolgozási technika hatását illeti, csak az ősi, tradicionális módszer teszi lehetővé a friss tej felhasználását és a helyben készült savó hozzáadását (oltás). A tejhez hozzáadott savas starterkultúra egy újabb kapcsolatot jelent a helyi térséggel, mivel azt már hosszú ideje ugyanolyan módon állítják elő: az előző napi megsavanyított savót használják fel, lehetővé téve, hogy feldúsuljon a tejtermékre jellemző tejenzimekkel. Ezek a kitételek biztosítják a szoros kapcsolatot a földrajzi területtel, mivel ezek határozzák meg, hogy a mikrobiológiai elemek többsége szintén helyi legyen. A mikrobiális komponens fontos szerepet játszik az érzékszervi tulajdonságokban, mivel ez felel a termék „másodlagos aromájának” kialakulásáért. A savas starterkultúra helyi mikrobiológiai profilját részben annak a tejnek a jellemzői adják, amelyekből előállítják, de sokkal fontosabb az elkészítési módszer és az a környezet, amelyben a kultúra kifejlődik. A savas starterkultúrában lévő „honos mikroorganizmusok keveréke” a termelési folyamat minden szakaszában jelen van, naponta bekerül a tejbe és így a késztermékbe is, így tartva fenn az állandó kapcsolatot a földrajzi területtel. A sajt készítőik által a kádban tárolt savó kezelésére, az aludttej érlelésére és az ezt követő keverési folyamatra használt módszerek együttese egy újabb jellegzetes kapcsolatot teremt a földrajzi területtel. Lényegében mindezeknek a feldolgozási paramétereknek a kombinációja hatást gyakorol az amúgy is egyedi mikrobiális ökoszisztémára, és ezzel formálja a fermentáció folyamatát. E tekintetben megkerülhetetlen a sajt készítőik szakértelme, mivel ez teszi lehetővé, hogy mikrobák egyedülálló és megismételhetetlen módon fejlődjenek, sajátos érzékszervi tulajdonságokkal ruházva fel a mozzarellát. Az ízt illetően ez a fermentációs technika savanykás zamatot és kellemes élesztős utóízt ad a terméknek, amely a frissen készült sajtoknál karakteresebb. A sajt készítési eljárás során keletkező aroma összeolvad a tej zamatával, azaz a fermentáció során keletkező aromával („másodlagos aroma”), amely friss tejes, vajás és savas ízekeket teremt, valamint a nyersanyag aromájával („elsődleges aroma”), amely jellegzetesen kifinomult növényi és állati tónusokat hordoz. Összefoglalva tehát az elsődleges aroma a szarvasmarhák tenyésztésének körülményeit tükrözi, ahol fontos szerepet játszik a helyi takarmányon (friss takarmányon vagy szénán) alapuló etetés, a másodlagos aroma pedig a helyi mikrobiommal van összefüggésben.

Az állattenyésztési és sajt készítési módszerek által formált sajátos jellemzőkön túl szerepet játszanak a környezeti, történelmi és kulturális hatások is. A tájnak (Natura 2000), a helyi geológiának (Puglia Murgia-fennsíkja krétakori mészkőből, sziklás kibúvásokból és vékonyabb agyagrétegből áll) és az éghajlatnak mind-mind jelentősége van. A termék és a térségben folytatott gazdálkodási típus között mélyen gyökerező történelmi és kulturális kapcsolat van: a főként családi üzemeltetésű kis- és közepes méretű állattenyésztő gazdaságok működését a helyi szokások szerint szervezik meg, így a szarvasmarhákat hosszú ideig legeltetik. Végezetül pedig rengeteg bizonyíték van arra, hogy a mozzarella szerepet kapott Gioia del Colle történelmében, ideértve az Istituto Luce által Gioia del Colléban 1950. augusztus 28-án készített dokumentumfilmet is. Más feljegyzések szerint a huszadik század korai évtizedeiben „egy Clemente Milano nevű gazda alpesi barna szarvasmarhát tartott, és ő volt az első, aki az állományából lefejt tejet a mozzarella néven ismert különleges friss tejtermék készítésére használta fel” (*Gioia del Colle, oggi* [Gioia del Colle ma], szerkesztette Giovanni Bozzo, Japigia Editrice, Bari, 1970.). Giovanni Carano Donvito egyik 1922-es cikke megemlíti, hogy „[...] a »Mozzarella di Gioia (del Colle)« nagyra értékelt, keresett és bőkezűen megfizetett termék volt a római és nápolyi piacon, valamint Bariban, Tarantóban, Leccében, Foggiaiban és más kisebb városokban” (*La riforma sociale* [Szociális reform], F.S. Nitti, L. Roux és L. Einaudi, Roux e Viarengo, Torino). Végezetül pedig arra is vannak források, hogy az 1960-as évek óta rengeteg helyi eseményt szerveztek azzal a céllal, hogy növeljék a mozzarella elismertségét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

illetve

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” (OEM OFJ termékek) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” (OEM OFJ HKT termékek) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) menüpontra kattintva.

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

