

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 431



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

62. évfolyam

2019. december 23.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2019/C 431/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9589 – Fedrigoni/Ritrama Group) ⁽¹⁾	1
2019/C 431/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9631 — Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV) ⁽¹⁾	2
2019/C 431/03	Összefonódás bejelentésének visszavonása (Ügyszám: M.9630 – CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara) ⁽¹⁾	3
2019/C 431/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9652 — Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA) ⁽¹⁾	4
2019/C 431/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9505 — Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV) ⁽¹⁾	5
2019/C 431/06	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám: M.9634 – PSP/Aviva/Galleri K) ⁽¹⁾	6
2019/C 431/07	Összefonódás bejelentésének visszavonása (Ügyszám: M.9643 – ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies) ⁽¹⁾	7
2019/C 431/08	Összefonódás bejelentésének visszavonása (Ügyszám: M.9608 — ENGIE/CDC/CNR Solaire 10) ⁽¹⁾	8

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV Tájékoztatások

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

Európai Parlament

2019/C 431/09	Az Európai Parlament Elnökségének Határozata (2019. december 16.) az európai parlamenti képviselők statútuma alkalmazási szabályainak módosításáról	9
---------------	---	---

Európai Bizottság

2019/C 431/10	Euroátváltási árfolyamok — 2019. december 20.	11
2019/C 431/11	A 116/2009/EK tanácsi rendelet I. mellékletében szereplő, euróban feltüntetett értékhatárok nemzeti pénznemben kifejezett ellenértékeinek közzététele	12
2019/C 431/12	A Bizottság (EU) 2019/... végrehajtási határozata (2019. december 16.) a „Rheinisches Apfelkraut” (OF) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelemnek az <i>Európai Unió Hivatalos Lapjában</i> történő közzétételéről	13

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2019/C 431/13	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.9455 – Compass/Fazer Food Services) ⁽¹⁾	18
---------------	--	----

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2019/C 431/14	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	20
2019/C 431/15	Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kisereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján	31
2019/C 431/16	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	37

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2019/C 431/17	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	41
2019/C 431/18	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	47

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9589 – Fedrigoni/Ritrama Group)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 431/01)

2019. december 16-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 32019M9589 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9631 — Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 431/02)

2019. december 16-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 32019M9631 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Összefonódás bejelentésének visszavonása
(Ügyszám: M.9630 – CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 431/03)

A Tanács 139/2004/EK rendelete

2019. november 25-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ (a továbbiakban: összefonódás-ellenőrzési rendelet) 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

2019. december 17.-én a bejelentő felek tájékoztatták a Bizottságot, hogy visszavonják bejelentésüket.

⁽¹⁾ HL C 407., 2019.12.3., 9. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9652 — Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 431/04)

2019. december 6-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 32019M9652 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9505 — Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 431/05)

2019. december 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 32019M9505 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám: M.9634 – PSP/Aviva/Galleri K)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 431/06)

2019. december 17-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 32019M9634 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Összefonódás bejelentésének visszavonása**(Ügyszám: M.9643 – ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2019/C 431/07)

A Tanács 139/2004/EK rendelete

2019. november 20-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ (a továbbiakban: összefonódás-ellenőrzési rendelet) 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

2019. december 18-án a bejelentő felek tájékoztatták a Bizottságot, hogy visszavonják bejelentésüket.

⁽¹⁾ Közzététel az Európai Unió Hivatalos Lapjában: C 405., 2019.12.2., 15. o.

Összefonódás bejelentésének visszavonása
(Ügyszám: M.9608 — ENGIE/CDC/CNR Solaire 10)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 431/08)

A Tanács 139/2004/EK rendelete

2019. november 25-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ (a továbbiakban: összefonódás-ellenőrzési rendelet) 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

2019. december 17-én a bejelentő felek tájékoztatták a Bizottságot, hogy visszavonják bejelentésüket.

⁽¹⁾ Közzététel az Európai Unió Hivatalos Lapjában: C 408., 2019.12.4., 6. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI PARLAMENT

AZ EURÓPAI PARLAMENT ELNÖKSÉGÉNEK HATÁROZATA

(2019. december 16.)

az európai parlamenti képviselők statútuma alkalmazási szabályainak módosításáról

(2019/C 431/09)

AZ EURÓPAI PARLAMENT ELNÖKSÉGE,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen 223. cikkének (2) bekezdésére,

tekintettel az európai parlamenti képviselők statútumára ⁽¹⁾,

tekintettel az Európai Parlament eljárási szabályzatának 25. cikkére,

mivel:

- (1) Az európai parlamenti képviselők statútumára vonatkozó alkalmazási szabályok ⁽²⁾ („alkalmazási szabályok”) 69. cikkének (1) bekezdésével összhangban a visszatéríthető utazási költségek, napidíjak és általános költségtérítések összegét az Elnökség évente, legfeljebb az Európai Uniónak az előző év októberéhez viszonyított és az Eurostat által közzétett éves inflációja mértékének megfelelően indexálhatja.
- (2) Az infláció mértéke az Európai Unióban 2018. október és 2019. október között az Eurostat 2019. november 15-i közleménye szerint 1,1 % volt. Az infláció mértékét figyelembe vevő kiigazítások szerinti új összegek 2020. január 1-jétől alkalmazandók, és ennek megfelelően módosítani kell az alkalmazási szabályokat.
- (3) Az alkalmazási szabályok 69. cikkének (2) bekezdése értelmében az alkalmazási szabályok 33. cikkének (4) bekezdése szerinti munkatársakra vonatkozó parlamenti asszisztensi költségtérítés legmagasabb havi összege szükség esetén évente indexálendő az Európai Unió tisztviselőinek a 259/68/EGK, Euratom, ESZAK tanácsi rendeletben ⁽³⁾ rögzített személyzeti szabályzata 65. cikkének megfelelően megállapított adatok alapján.
- (4) A Bizottság ennek értelmében 2 %-ban határozta meg a 2019. évi indexálás mértékét. Ennek megfelelően a parlamenti asszisztensi költségekre rendelkezésre álló költségtérítés összegének havi maximális összegét 2019. július 1-jei hatállyal 25 442 euróra kell kiigazítani.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament 2005/684/EK, Euratom határozata (2005. szeptember 28.) az európai parlamenti képviselők statútumának elfogadásáról (HL L 262., 2005.10.7., 1. o.).

⁽²⁾ Az Európai Parlament Elnökségének határozata (2008. május 19. és július 9.) az európai parlamenti képviselők statútumának alkalmazási szabályairól (HL C 159., 2009.7.13., 1. o.).

⁽³⁾ HL L 56., 1968.3.4., 1. o.

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

Az alkalmazási szabályok a következőképpen módosulnak:

(1) A 20. cikk (1) bekezdése a következőképpen módosul:

a) az a) pont helyébe a következő szöveg lép:

„a) a megtett út 0. és 50. km-e közötti útszakaszra: 23,89 EUR;”;

b) a c) pont helyébe a következő szöveg lép:

„c) a megtett út 251. és 1000. km-e közötti útszakaszra: 0,07 EUR/km;”;

(2) A 22. cikk a következőképpen módosul:

a) az (1) bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„1. A 10. cikk (1) bekezdésének b) pontjában meghatározott utazások során felmerült költségekre vonatkozó éves költségtérítés maximális összege 4 503 EUR.”;

b) a (3) bekezdés első albekezdésének helyébe a következő szöveg lép:

„3. Az éves költségtérítés maximális összege azon utak tényleges költségeivel összefüggésben, amelyek keretében a bizottsági vagy albizottsági elnökök bizottságuk hatáskörébe tartozó, európai érdekű és parlamenti dimenzióval is rendelkező ügyekkel kapcsolatos konferenciákra vagy rendezvényekre utaznak, 4 503 EUR. Az ezeken való részvételhez azonban a Parlament elnökének előzetes jóváhagyását kell kérni, amelyre a fent említett maximális keret erejéig a rendelkezésre álló források ellenőrzését követően kerül sor.”;

(3) A 24. cikk (2) bekezdésének helyébe a következő szöveg lép:

„2. Ha a hivatalos tevékenység az Unió területén zajlik, a képviselők átalánypótlékra jogosultak, amelynek összege 323 EUR.”;

(4) A 26. cikk (2) bekezdésének helyébe a következő szöveg lép:

„2. A 25. cikk szerinti költségtérítés havi összege 4 563 EUR.”;

(5) A 33. cikk (4) bekezdésének helyébe a következő szöveg lép:

„4. A 34. cikkben említett valamennyi munkatársra vonatkozó havi költségtérítés legmagasabb összege 2019. július 1-jei hatállyal 25 442 EUR.

2. cikk

Ez a határozat az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő napon lép hatályba.

Az 1. cikk (5) bekezdésének kivételével – amely 2019. július 1-jén lép hatályba – e határozat 2020. január 1-jétől alkalmazandó.

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2019. december 20.

(2019/C 431/10)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,1097	CAD	Kanadai dollár	1,4579
JPY	Japán yen	121,31	HKD	Hongkongi dollár	8,6511
DKK	Dán korona	7,4720	NZD	Új-zélandi dollár	1,6811
GBP	Angol font	0,85133	SGD	Szingapúri dollár	1,5036
SEK	Svéd korona	10,4340	KRW	Dél-Koreai won	1 286,58
CHF	Svájci frank	1,0883	ZAR	Dél-Afrikai rand	15,7936
ISK	Izlandi korona	136,40	CNY	Kínai renminbi	7,7764
NOK	Norvég korona	9,9463	HRK	Horvát kuna	7,4390
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 510,83
CZK	Cseh korona	25,445	MYR	Maláj ringgit	4,5942
HUF	Magyar forint	330,50	PHP	Fülöp-szigeteki peso	56,284
PLN	Lengyel zloty	4,2593	RUB	Orosz rubel	68,9657
RON	Román lej	4,7705	THB	Thaiföldi baht	33,496
TRY	Török líra	6,5774	BRL	Brazil real	4,5175
AUD	Ausztrál dollár	1,6088	MXN	Mexikói peso	21,0259
			INR	Indiai rúpia	79,0035

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

A 116/2009/EK tanácsi rendelet I. mellékletében szereplő, euróban feltüntetett értékhatárok nemzeti pénznemben kifejezett ellenértékeinek közzététele

(2019/C 431/11)

A 116/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ I. mellékletének B. pontjában szereplő előírásnak megfelelően azon tagállamok esetében, amelyek nemzeti pénzneme nem az euro, a kulturális javak egyes kategóriáira vonatkozó értékhatárokat nemzeti pénznemre át kell váltani, és abban kifejezve az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzé kell tenni.

Az alábbiakban felsorolt ellenértékek az adott pénznemeknek a 2019. augusztus hónap utolsó napján végződő 24 hónapos időszak euróban kifejezett átlagos napi értékeit alapul véve kerültek kiszámításra. A módosított értékek 2019. december 31-től hatályosak.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN (bolgár leva)	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK (cseh korona)	25,6765	385 147	770 294	1 283 823	3 851 468
DKK (dán korona)	7,4551	111 827	223 654	372 756	1 118 269
GBP (angol font)	0,8847	13 271	26 542	44 236	132 708
HRK (horvát kuna)	7,4322	111 483	222 965	371 609	1 114 827
HUF (magyar forint)	318,5635	4 778 452	9 556 904	15 928 173	47 784 519
PLN (lengyel zloty)	4,2693	64 039	128 079	213 464	640 393
RON (román lej)	4,6755	70 133	140 266	233 777	701 331
SEK (svéd korona)	10,2689	154 033	308 066	513 443	1 540 329

⁽¹⁾ HL L 39., 2009.2.10., 1. o.

A BIZOTTSÁG (EU) 2019/... VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2019. december 16.)

a „Rheinisches Apfelkraut” (OFJ) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelemnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételéről

(2019/C 431/12)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdése a) pontjára, összefüggésben 53. cikkének (2) bekezdésével,

mivel:

- (1) Németország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdésével összhangban a „Rheinisches Apfelkraut” (OFJ) termékleírásának nem kisebb jelentőségű módosítására irányuló kérelmet nyújtott be.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerinti felszólalások benyújtásának lehetővé tétele érdekében a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁾ 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet a „Rheinisches Apfelkraut” (OFJ) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A 668/2014/EU végrehajtási rendelet 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, amely a „Rheinisches Apfelkraut” (OFJ) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentumot és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozást is magában foglalja, e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett módosítás ellen e határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzététele időpontjától számított három hónapon belül felszólaljanak.

Kelt Brüsszelben, 2019. december 16-án.

a Bizottság részéről

Janusz WOJCIECHOWSKI

a Bizottság tagja⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

MELLÉKLET

KÉRELEM OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ
KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSA IRÁNT

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„RHEINISCHES APFELKRAUT”

EU-szám: PGI-DE-0716-AM01 – 2018.2.15.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Kérelmező csoportosulás

A társulás neve	Schutzzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
A társulás típusa	Egynél több személy
Résztvevők	Termelők
Cím	Wormersdorfer Straße 22–26, 53340 Meckenheim
Ország	Németország
Telefonszám	0049222591 90 0
E-mail-cím(ek)	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Jogos érdek

A kérelmező megegyezik a nyilvántartásba vételi eljárás kérelmezőjével.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☒ Kapcsolat
- ☐ Címkézés
- ☐ Egyéb

4. A módosítás típusa

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

- ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

1. A termékleírásban jelenleg szerepel a végső cukortartalom, méghozzá az egyes cukortípusok szerint meghatározva (szacharóz: 9 %, glükóz: 21 %, fruktóz: 28 %). Ezt az információt indokolt törölni.

Mára egyértelművé vált, hogy ez az útmutatás, amely először az Európai Bizottság előtt lefolytatott eljárás alkalmával került bele a termékleírásba/az egységes dokumentumba, nem alkalmazható. Ismeretes, hogy a javításra irányuló javaslatokban a Bizottság gyakran indítványozza, hogy a termékleírás a lehető legpontosabban számszerűsíthető paramétereket tartalmazzon. Bizonyos esetekben ez sajnos azzal a következménnyel járt, hogy a védegyletek méréseket végeztek és az eredményeket rögzítették a termékleírásban. Mivel azonban a méréseket *ad hoc* jelleggel kellett elvégezni, azok értelem szerűen nem lehettek reprezentatívak. Az olyan természetes termékekben, mint az alma és a körte, a cukortartalom az időjárási viszonyok függvényében igen eltérő lehet. Ez az egyik oka annak, hogy nem észszerű feltüntetni a szacharóz, a glükóz és a fruktóz arányát. Természetesen a termék jelentős mennyiségben tartalmaz cukrot. A különböző cukortípusok arányát azonban értelmetlen meghatározni. Ezért ezt az útmutatást törölni kell.

2. A Brix-fokra vonatkozó jelenlegi útmutatás szerint a szóban forgó paraméter értéke „65–68”. Ehelyett az útmutatásban a következő értékmegjelölésnek kellene szerepelnie: „legalább 65 Brix-fok”.

Mostanra nyilvánvalóvá vált ugyanis, hogy azokban az években, amelyekben az időjárás különösen kedvez a magas cukortartalmú gyümölcsök termelésének, a Brix-fok értéke 68 felett is lehet – ami valójában jobb minőségű termék előállítását teszi lehetővé. Ezért nem észszerű felső határértéket meghatározni.

3. A szövegben jelenleg fel van tüntetve a víztartalom ($35 \% \pm 3 \%$). Ezt az információt indokolt törölni.

Ez a módosítás a Brix-tartalom megváltoztatásán alapul. A Brix-tartalom számos jellemzőre kihat, köztük a termék víztartalmára is. Minél magasabb a Brix-tartalom (azaz a cukortartalom), automatikusan annál alacsonyabb lesz a víztartalom.

Ezért a víztartalom valójában nem bír jelentőséggel a termék szempontjából. A lényeges tényező a Brix-tartalom. Ezért célszerűbb teljes egészében törölni a víztartalomra vonatkozó információt. A termékleírásban a víztartalomra vonatkozóan megadott jelenlegi érték nem megfelelő, mivel a Brix-tartalmat érintő változtatásból (vagyis az „x %-y %” értékmegjelölés helyett a „legalább x %” értékmegjelölés alkalmazásából) következően a víztartalom úgy kellene megadni, hogy „legfeljebb x %”. Mivel azonban a víztartalom a Brix-tartalom függvényében változik, és önmagában nem gyakorol hatást a minőségre, feltüntetését indokolt elhagyni.

Az előállítás módja

1. A második bekezdésben a „Ha tavasszal végzik a feldolgozást” szövegrész helyébe a „Ha a feldolgozásra az említett időszakon kívül kerül sor” szöveg lép.

Napjainkban ugyanis már nemcsak tavasszal dolgozhatók fel hűtőházban tárolt gyümölcsök az „Apfelkraut” előállítása céljából, és e technológiai fejlemény figyelembevétele érdekében ki kell igazítani a termékleírást.

2. Az utolsó előtti bekezdés a „cukor és pektinek” szavak után a „valamint esetleg valamely savtartalom-növelő anyag” szöveggel egészül ki.

Ma már megengedett savtartalom-növelő anyagot hozzáadni a félkész termékhez. Ez amiatt van így, mert – a betakarított termékek minőségétől függően – előfordul, hogy a gyümölcsök saját savtartalma olyan alacsony, hogy savtartalom-növelő anyag hozzáadása nélkül nem megy végbe a kívánt zselésedés.

Minden pektinnek, amelyet zselésítés céljából valamely kenhető krémhez adnak, meghatározott pH-értékkel kell rendelkeznie. A gyártó tapasztalata szerint az optimális állag eléréséhez a pH-értéknek $3,5 \pm 0,05$ -nak kell lennie a feldolgozás során. A pH-értéket a félkész almatermék (az alma), a félkész körtetermék (a körte) és a pektinoldat határozza meg. Mivel csak akkor érhetők el optimális eredmények, ha a pH-érték ingadozásaival szembeni tűréshatár nagyon alacsony, az ingadozásoknak szükség esetén savtartalom-növelő anyag alkalmazásával kell gátat szabni. Ilyenkor is csak elenyésző mennyiség kerül a termékbe az említett anyagokból, így azok semmiképpen sem befolyásolhatják a termék ízét; egyébiránt a termelőnek is érdeke, hogy erről gondoskodjon.

Kapcsolat

A 2. pont (A termék sajátosságai) utolsó bekezdésben a „Ha tavasszal végzik a feldolgozást” szövegrész helyébe a „Ha a feldolgozásra az említett időszakon kívül kerül sor” szöveg lép.

Erre a kiigazításra „A termék leírása” című rovatban végrehajtott módosítás miatt van szükség.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„RHEINISCHES APFELKRAUT”

EU-szám: PGI-DE-0716-AM01 – 2018.2.15.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Rheinisches Apfelkraut”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Rheinisches Apfelkraut” frissen szedett alma és körte sűrítmenyéből készült szirup. A termék kizárólag egész almákból és körtékből készül. Csak egészséges, teljesen érett gyümölcsök dolgozhatók fel. Amennyiben a feldolgozásra a betakarítási időszakban, azaz a nyár végétől november közepéig kerül sor, friss gyümölcsöt használnak. Ha a feldolgozásra az említett időszakon kívül kerül sor, csak egész gyümölcsöket használnak, félkész árut nem. A gyümölcs ebben az esetben kizárólag hűtőházakból származik. 1 kg végtermékhez legalább 2,7 kg nyersanyag (gyümölcs) kerül felhasználásra, ebből legalább 2,1 kg alma. A lekvárral ellentétben a „Rheinisches Apfelkraut” kizárólag gyümölcsléből, azaz más növényi összetevők nélkül készül. A gyümölcsöket átvételükkor szemrevételezik, melynek során a higiéniát, az esetleges rothadást és kártevőfertőzést vizsgálják.

A nyers árut a feldolgozás előtt vízfürdőben tisztítják meg. Ezután az egész almákat és körtéket nyomás nélkül, kémelő módon megfőzik. A cefrét kipréselik, a levét pedig leszűrik.

A leszűrt lé a párologtató egységbe kerül, ahol a vizet vákuum alatt kéméletesen eltávolítják belőle. A félkész termék szárazanyag-tartalma legalább 58–62°Brix-fok. E gyártási szakasz után a félkész terméket nagy méretű tartályban, legfeljebb 10 °C-on tárolják, majd szükség esetén cukrot és pektint, valamint esetleg valamilyen savtartalom-növelő anyagot adnak hozzá a gyártó hagyományos receptje szerint.

A végső ellenőrzés során a szárazanyag-tartalmat is megméri. A termék még forrón tárolóedénybe tölthető, majd forgalomba hozható.

1 000 g késztermékre vetítve legfeljebb 400 g cukor hozzáadása megengedett. Az „Apfelkraut” cukor hozzáadása nélkül, kizárólag almából is előállítható.

Külső jellemzők: sötétbarna, zselé állagú massa

Íz: édes-savanykás almaíz

Illat: édes

Brix-fok (késztermék): legalább 65 Brix-fok

pH-érték: 3,1–3,7

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

–

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

A teljes gyártási folyamat a körülhatárolt földrajzi területen megy végbe, és annak során csak egész, egészséges, teljesen érett, friss vagy hűtőházból származó almák és körték kerülnek feldolgozásra.

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

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Rajna-vidék. Ezen belül Észak-Rajna-Vesztfália tartományban idetartozik Köln közigazgatási körzete, valamint Düsseldorf közigazgatási körzetéből Mettmann járás, Düsseldorf városa, Rhein-Kreis Neuss járás, Mönchengladbach városa, Viersen járás, Krefeld városa, Kleve járás, Wesel járás. Rajna-vidék-Pfalzban idetartozik Ahrweiler és Mayen-Koblenz járás.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Rheinisches Apfelkraut” a Rajna-vidék hagyományos terméke. A Rajna-vidék a gyümölcsfák nevelése szempontjából ideális adottságokkal rendelkezik. Az évszázadok során jelentős gyümölcsstermesztő vidékké vált. Máiig magas a gyepes gyümölcsösök aránya, és sokféle almafajta terem. Kedvezőek az éghajlati viszonyok olyan fajták termesztéséhez, amelyek a savak és a természetes pektinek megfelelő arányával rendelkeznek optimálisan kenhető termék előállításához.

Hagyományosan azért kezdtek el „Apfelkraut”-ot főzni, hogy tartósítsák a lehullott gyümölcsöket. Az elmúlt századok során gyakorlatilag minden gazdaság a saját, önállóan előállított, édes-aromás „Apfelkraut”-ját használta télen az élelmiszerek édesítésére. Nemzedékről nemzedékre szállt a hagyományos gyártási módszer, azaz a kímélő, nyomás nélküli főzési eljárás és különösen a gyártók szakértelme, amellyel a számtalan különböző almafajtából összeállítják a tökéletes pektin-sav arányt biztosító, megfelelő válogatást. Az „Apfelkraut” előállításának ezért a Rajna-vidék különleges éghajlati és egyéb természeti adottságai különösen kedveznek. Az említett kedvező körülményeknek és a hagyománynak köszönhetően a helyi lakosság különleges tapasztalatot szerzett a termék előállításában. A terméket elsősorban kenyérre kenhető édes krémként, sütési és főzési hozzávalóként (például a jellegzetes pácolt marhahúshoz, a rajnai Sauerbratenhez), és a Rajna-vidéken ugyancsak hagyományos ételnek számító rajnai krumpplángos (Reibekuchen, nyelvjárásban: Rievkooche) köreteként fogyasztják.

A „Rheinisches Apfelkraut” még ma is a nemzedékről nemzedékre továbbadott, hagyományos módon, azaz a számtalan almafajta keverési arányának gondos meghatározásával és kímélő, nyomás nélküli főzéssel készül. Az előállítás pontosan követi az elődök által kipróbált és használt recepteket. Ez garantálja a termék kiváló minőségét, azaz a kiegyensúlyozott ízt és az optimális kenhetőséget.

A több száz éves gyümölcsstermesztő terület és a termék több generációra visszanyúló előállítási módszere megalapozza a Rajna-vidéken gyártott „Apfelkraut” különleges hírnevét. A termék elsősorban a Rajna-vidéken, de annak határain túl is ismert. Ezt a szakmai szervek által kibocsátott vélemények is megerősítik, valamint az is alátámasztja, hogy a termék rendszeresen megjelenik étlapokon, receptekben és az online kereskedelemben. A termék kenhető kenyérrevalóként, illetve sütési és főzési hozzávalóként egyaránt kiemelkedő helyet foglal el a rajnai konyhaművészetben. A „Rheinisches Apfelkraut” fogyasztása hosszú hagyományra tekint vissza, és ma is mélyen benne él a fogyasztók tudatában és a gasztronómiában. A „Rheinischer Sauerbraten” receptjében hozzávalóként szerepel.

A termék kizárólag egész almákból és körtékből készül. Csak egészséges, teljesen érett gyümölcsök dolgozhatók fel. Amennyiben a feldolgozásra a betakarítási időszakban, azaz a nyár végétől november közepéig kerül sor, friss gyümölcsöt használnak. Ha a feldolgozásra az említett időszakon kívül kerül sor, csak egész gyümölcsöket használnak, félkész árut nem. A gyümölcs ebben az esetben kizárólag hűtőházakból származik.

A termék és annak gyártási helye közötti különleges kapcsolat a „Rheinisches Apfelkraut” hírnevében ölt testet. A több száz éves gyümölcsstermesztő terület és a termék több generációra visszanyúló előállítási módszere megalapozza a Rajna-vidéken gyártott „Apfelkraut” különleges hírnevét. A termék elsősorban a Rajna-vidéken, de annak határain túl is ismert.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2018/3/Teil-7/20180119>

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.9455 – Compass/Fazer Food Services)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2019/C 431/13)

1. 2019. december 12-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Compass Group PLC (Egyesült Királyság),
- az Oy Karl Fazer Ab-hez (Finnország) tartozó Fazer Food Services AB (Svédország),
- az Oy Karl Fazer Ab-hez (Finnország) tartozó Fazer Food Services OY (Finnország),
- az Oy Karl Fazer Ab-hez (Finnország) tartozó Fazer Food Services AS (Norvégia),
- az Oy Karl Fazer Ab-hez (Finnország) tartozó Fazer Food Services A/S (Dánia),
- az Oy Karl Fazer Ab-hez (Finnország) tartozó Fazer Food OÜ (Észtország).

A Compass Group PLC az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében teljes irányítást szerez a Fazer Food Services AB, a Fazer Food Services OY, a Fazer Food Services AS, a Fazer Food Services A/S és a Fazer Food OÜ felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Compass Group PLC kiszervezett étkeztetési szolgáltatásokat nyújt az üzleti szektorban, az iparban, az egészségügyben, a jóléti ágazatban, az oktatásban, a védelemben, az offshore ágazatban és távoli területeken működő ügyfelei számára. Emellett az étkeztetési szolgáltatásokon túlmenően kiegészítő (például létesítményfenntartási és takarítási) szolgáltatásokat, valamint a sport területén és a szabadidős ágazatban koncessziós étkeztetési szolgáltatásokat is nyújt,
- a Fazer Food Services AB, a Fazer Food Services OY, a Fazer Food Services AS, a Fazer Food Services A/S és a Fazer Food OÜ rendezvény-vendéglátási, éttermi és étkeztetési szolgáltatásokat nyújt Finnországban, Svédországban, Dániában és Norvégiában, továbbá korlátozott körben Észtországban is jelen van.

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.9455 – Compass/Fazer Food Services

⁽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

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 431/14)

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

„TOMATE LA CAÑADA”

EU-szám: PGI-ES-0664-AM01 – 2018.3.12.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

A „Tomate La Cañada” oltalom alatt álló földrajzi jelzés szabályozó tanácsa

Cím: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayorales, s/n 04130 El Alquíán (Almería), España.

Telefon: +34 637310801

E-mail-cím: miguelangel@elprimertomate.com

A „Tomate La Cañada” oltalom alatt álló földrajzi jelzés szabályozó tanácsa a tagállami illetékes hatóság által a minőségmegjelölés igazgatásáért felelős testületként elismert nonprofit szervezet. Az oltalom alatt álló termék előállításában érintett gazdasági szereplőket képviseli. A demokratikus elvek szerint irányított szabályozó tanács az oltalom alatt álló földrajzi jelzés terén érintett gazdasági és ágazati érdekeket képviseli, különös tekintettel a kisebbségi érdekekre, így módon biztosítva egyenlő képviselést mindenki számára.

Emellett a szabályozó tanács jogképessége lehetővé teszi, hogy a nemzeti jogszabályoknak – konkrétan a halászati ágazat és az élelmiszerek minősége tárgyában az andalúz kormány által elfogadott, 2011. március 25-i 2/2011. sz. törvény 13. cikke (2) bekezdése a) pontjának – megfelelően benyújtsa ezt a módosításra irányuló kérelmet.

2. Tagállam vagy Harmadik Ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

☐ A termék elnevezése

☒ A termék leírása

☐ Földrajzi terület

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- ☐ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☒ Kapcsolat
- ☐ Címkézés
- ☒ Egyéb: Jogi követelmények, diagramok és grafikonok

4. A módosítás típusa

- ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

- 5.1. Mindenekelőtt úgy módosul a termékleírás B. szakasza („A termék leírása”), hogy a B.2. alszakasz teljes egészében törlésre kerül, a B.3. alszakasz tartalma pedig változatlanul marad. A „Fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzők és kereskedelmi típusok” cím alatt ez lesz az új B.2. alszakasz. Az új B.2. alszakasz mindegyik paradicsomtípus fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőit meghatározza, a régi B.2. alszakasztól eltérően, amely nem az egyes paradicsomtípusok szerinti bontásban tartalmazta a jellemzőket.

– A termékleírás B.2. alszakaszának és az egységes dokumentum 3.2. pontjának alábbi szövege törlésre kerül:

A „Tomate La Cañada” négy kereskedelmi típusának fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőit az alábbi határértékek határozzák meg:

- likopintartalom: 10,8–44 milligramm/100 gramm,
- C-vitamin-tartalom: 62–195 mg/100 g nedves tömeg,
- színárnyalat világossága (L): 38 és 49 között,
- színskála szerinti szín: 2 és 11 között.
- A „B.3. Kereskedelmi típusok” alszakasz cím helyébe a „B.2. Fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzők és kereskedelmi típusok” kerül. E módosítással együtt sor kerül az egységes dokumentum 3.2. pontjának kiegészítésére a paradicsom minden egyes kereskedelmi típusának fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőire vonatkozó információkkal.

Indokolás: A termék általános leírása azért került törlésre, mert helyénvalóbbnak tűnik a termékleírás B. szakaszában felsorolt minden egyes kereskedelmi típus egyedi jellemzőinek kiemelése.

- 5.2. Az új B.2. alszakaszban szerepelnek bizonyos betakarítási és elemzési követelmények a termék besorolhatóságához, valamint az egyes paraméterekre vonatkozó analitikai módszerek. A szöveg a következőkkel egészül ki:

A fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzők megegyeznek az e dokumentumban szereplőkkel, feltéve, hogy:

- (1) A szedés idején a betakarított termés megfelel az egyes paradicsomtípusokhoz előírt színparamétereknek;
- (2) A minta elegendő számú termést tartalmaz a statisztikailag szignifikáns adatmennyiség biztosításához;
- (3) A likopin vizsgálata azonnal, azaz a betakarítástól számított 24 órán belül megtörténik úgy, hogy a paradicsomot hűtött rendszerben szállítják a termőföldről az adott laboratóriumba.

Analitikai módszerek:

Likopin és tokoferolok: nagy teljesítményű folyadékkromatográfiás (HPLC) berendezések és megfelelő templátok használata.

Színárnyalat világossága: nagy felbontású spektrofotométer használata.

Indokolás:

A mintavételi eljárás kiegészült néhány további feltétellel, hogy elkerülhetők legyenek a különböző értékek eredményeinek a termésjellemzők elemzési időpontjától függő esetleges ingadozásai, valamint a halászati ágazat és az élelmiszerek minősége tárgyában az andalúz kormány által elfogadott, 2011. március 25-i 2/2011. sz. törvénynek való megfelelés érdekében meghatározásra kerültek az alkalmazott analitikai módszerek.

- 5.3. Az új B.2. (az egységes dokumentum 3.2. pontja) és F.2. alszakaszban („A termék sajátos jellemzőire vonatkozó információk”) (az egységes dokumentum 5. pontja) a „likopin” és a „színárnyalat világossága” paraméterek tartalma kiigazításra került, a „C-vitamin” paramétert pedig felváltotta az „E-vitamin (α-tokoferol)”.

– A „Redondo Liso” [kerek sima] kereskedelmi típusnál:

A „színárnyalat világossága (L): 42 és 46,5 között” jellemző helyébe „színárnyalat világossága (L): ≥ 35 ” lép.

Az „E paradiicsomtípus C-vitamin-tartalma 153–195 mg/100 g nedves tömeg” szöveg helyébe „E paradiicsomtípus E-vitamin-tartalma (α-tokoferol-tartalma) $\geq 0,40$ mg/100 g nedves tömeg” lép.

„A teljes likopintartalom 21 és 25,8 mg/100 g száraz tömeg között változik” szöveg helyébe „a teljes likopintartalom ≥ 26 mg/100 g száraz tömeg” lép.

– A „Tomate Cereza (incluido cóctel)” [cseresznyeparadiicsom, beleértve a „koktél” fajtát] kereskedelmi típusnál:

A „színárnyalat világossága (L): 38 és 40 között” jellemző helyébe „színárnyalat világossága (L): ≥ 35 ” lép.

Az „E paradiicsomtípus C-vitamin-tartalma 62–102 mg/100 g nedves tömeg” szöveg helyébe „E paradiicsomtípus E-vitamin-tartalma (α-tokoferol-tartalma) $\geq 0,30$ mg/100 g nedves tömeg” lép.

„A teljes likopintartalom 31,6 és 38,4 mg/100 g száraz tömeg között változik” szöveg helyébe „a teljes likopintartalom ≥ 26 mg/100 g száraz tömeg” lép.

– Az „Asurcado” [bordázott] kereskedelmi típusnál:

A „színárnyalat világossága (L): 38 és 40 között” jellemző helyébe „színárnyalat világossága (L): ≥ 35 ” lép.

Az „E paradiicsomtípus C-vitamin-tartalma 130–155 mg/100 g nedves tömeg” szöveg helyébe „E paradiicsomtípus E-vitamin-tartalma (α-tokoferol-tartalma) $\geq 0,31$ mg/100 g nedves tömeg” lép.

„A teljes likopintartalom 35,4 és 44 mg/100 g száraz tömeg között változik” szöveg helyébe „a teljes likopintartalom ≥ 26 mg/100 g száraz tömeg” lép.

– Az „Oblongo o Alargado” [hosszúka vagy megnyúlt] kereskedelmi típusnál:

A „színárnyalat világossága (L): 38 és 40 között” jellemző helyébe „színárnyalat világossága (L): ≥ 35 ” lép.

Az „E paradiicsomtípus C-vitamin-tartalma 142–186 mg/100 g nedves tömeg” szöveg helyébe „E paradiicsomtípus E-vitamin-tartalma (α-tokoferol-tartalma) $\geq 0,31$ mg/100 g nedves tömeg” lép.

„A teljes likopintartalom 10,8 és 13,2 mg/100 g száraz tömeg között változik” szöveg helyébe „a teljes likopintartalom ≥ 26 mg/100 g száraz tömeg” lép.

Indokolás:

Az Almeriai Egyetem *Nyolc paradiicsomfajta (Lycopersicon esculentum) tápanyag-összetétele és antioxidáns aktivitása* címmel 2009-ben közzétett tanulmánya alapján súlyos problémákra derült fény a termékleírásban foglalt követelmények OFJ általi teljesítése terén. E túlzottan szigorú követelmények olyan optimális feltételek között végzett mintavételen és elemzésen alapulnak, amelyeket a normál termesztési és értékesítési gyakorlatok során nagyon nehéz reprodukálni. Először is gyakorlatilag lehetetlen teljesíteni a C-vitamin előírt szintjét olyan érési állapot mellett, amelyet a termékleírás szerint a paradiicsomnak a betakarítás idejére el kell érnie, hiszen a C-vitamin szintje a paradiicsom érésével párhuzamosan csökken. A termékleírás a likopin szintjét és a színárnyalat világosságát is messze a földrajzi területen szokásosan elért értékek felett rögzíti.

A likopin és a világosság esetében – a kért módosításnak megfelelően – kiigazított szintek azonban az alábbiak szerint még így is meghaladják a földrajzi területen kívüli ugyanilyen paradiicsomfajtákra jellemző szinteket.

A világosság és a likopin termékleírásban előírt legnagyobb értékei azért kerültek törlésre, mert semmi nem indokolja e magas határértékeket, hiszen a nagyobb értékek erősítik a paradicsom azon jellemzőit, amelyek alapján a fogyasztók pozitívan értékelik a termék minőségét és frissességét. A fenti okok miatt azonban mindkét paraméter esetében enyhültek a követelmények. A két paraméter értékeinek javasolt csökkentése nem eredményezi a tipikus minőségi jellemzők jelentős változását, sem pedig az érzékszervi jellemzők módosulását. Az OFJ területén kívüli paradicsomnál a világosság értékei leggyakrabban 25 és 28 közé esnek; ezeket minden esetben meghaladják a szóban forgó kereskedelmi típusok. Az OFJ-vel ellátott paradicsomnál a világosság előírt legkisebb értéke 35.

A C-vitamin helyébe az E-vitamin-tartalom (α -tokoferol-tartalom) lépett, mivel a paradicsom C-vitamin-tartalma az érési szakasztól függően nagy ingadozásokat mutat. A beszámolók szerint a kevésbé érett paradicsomnál nagyon magas a kezdeti C-vitamin-tartalom, ám ez a paradicsom eltarthatóságának utolsó szakaszaiban 28 mg/100 g nedves tömeg értékre csökken (Valle and Rodríguez, 2011). E nagy szórás miatt a C-vitamin nem tekinthető jó indikátornak a bizonyos területről származó paradicsom minőségét illetően.

A paradicsom érésével párhuzamosan egyre stabilabbá válnak a tokoferolvegyületek. E vegyületek koncentrációjának az érés előrehaladtával bekövetkező kisebb (7,7–11,6 μ g/l g nedves tömeg) változásait figyelték meg (Quadrona et al., 2013).

Emellett antioxidáns képességüket tekintve a C-vitamin és a tokoferolok egymással felcserélhetők; régóta ismert tény, hogy ez a két vegyülettípus antioxidáns szinergiát és együttműködést mutat (Niki et al., 1987). A tokoferolok ezért megfelelő indikátorai a paradicsom jótékony egészségügyi tulajdonságainak, és tekintetben hatékonyabban használhatók a C-vitamin helyett.

A paradicsomfajták tokoferoltartalmát olyan tényezők befolyásolják, mint az öntözővíz sótartalma, a tápoldatban lévő kálium mennyisége, a kérdéses genetikai változat és a területre jellemző egyedi környezeti viszonyok (napsütés, hőmérséklet és páratartalom).

A „Tomate La Cañada” tokoferoltartalma meghaladja a földrajzi területen kívüli hasonló típusú paradicsomokra jellemző átlagot. Különösen igaz ez az α -tokoferol esetében, amely E-vitamin aktivitással rendelkezik és táplálkozási szempontból ezért a legjelentősebb tokoferolvegyületnek számít. A tokoferol szintézisét és a magas tokoferol-szinteket a nagy elektromos vezetőképesség által előidézett ozmotikus sóstressz is stimulálja.

A „Tomate La Cañada” átlagos α -tokoferol értéke jellemzően 0,56–0,72 mg/100 g nedves tömeg, az adott kereskedelmi típustól függően, míg az OFJ területén kívüli paradicsomnál leggyakrabban előforduló értékek nagysága $\geq 0,14$ mg/100 g nedves tömeg. Az OFJ-vel ellátott paradicsom esetében ezért az α -tokoferolhoz rögzített legkisebb érték 0,30 mg/100 g nedves tömeg.

A színárnyalat nagy világossága a termék jelentős keménységéből adódik. Azt is figyelembe kell venni, hogy a paraméter értéke az érettségtől függ; a kevésbé érett paradicsomnál nagyobb a világosság értéke. Kivételt képez azonban az a paradicsom, amely már elkezdett pirosodni, magas likopintartalmú, nagy világosság értékeket mutat és sok α -tokoferolt tartalmaz.

- 5.4. A termékleírás F.3. alszakasza („A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat”) a C-vitamin paraméter felváltását tükröző módon kerül kiigazításra.

Az alábbi szöveg helyébe:

„A »Tomate La Cañada« minőségét és sajátos jellemzőit (színárnyalat világossága (L), likopin és C-vitamin) befolyásoló tényezőket az öntözővíz és a talaj mint tápanyagforrás jelenti.”

a következő szöveg lép:

„A »Tomate La Cañada« minőségét és sajátos jellemzőit (színárnyalat világossága (L), likopin és tokoferolok) befolyásoló tényezőket az öntözővíz és a talaj mint tápanyagforrás jelenti.”

Az alábbi szöveg helyébe:

„a) C-vitamin

A meghatározott földrajzi terület gyakorlata szerint – kizárólag a 06.11. és 06.12. számú (rendkívül sós) hidrogeológiai egységből nyert vízzel [egy több vízgyűjtőt magában foglaló közigazgatási koncepció alapján] – végzett sós vizes öntözés növeli a C-vitamin koncentrációját.

Ily módon az öntözővíz elektromos vezetőképességének növekedésével – amely közvetlenül összefügg a vízben oldott sók koncentrációjával – nő a paradicsom C-vitamin-tartalma.

A meghatározott földrajzi területre jellemző fényerő, amelynek a paradicsomnövények a betakarításig ki vannak téve, szintén hatással van az érett paradicsom aszkorbinsav-tartalmára (C-vitamin-tartalmára)."

a következő szöveg lép:

„a) *E-vitamin (α-tokoferol)*

A paradicsomfajták tokoferoltartalmát olyan tényezők befolyásolják, mint az öntözővíz sótartalma, a tápoldatban lévő kálium mennyisége, a kérdéses genetikai változat és a területre jellemző egyedi környezeti viszonyok (napsütés, hőmérséklet és páratartalom).

A tokoferol szintézisét és a magas tokoferolszinteket a nagy elektromos vezetőképesség által előidézett ozmotikus sóstressz is stimulálja."

5.5. Az egyes fajták ültetési dátumára történő külön hivatkozás kikerült a termékleírás B.2. alszakaszából.

– A „Redondo Liso” [kerek sima] kereskedelmi típusnál:

Hosszú és rövid ciklus esetén augusztus utolsó és szeptember első hete között, rövid ciklus esetén pedig tavasszal történik az ültetés.

– A „Tomate Cereza (incluido cóctel)” [cseresznyeparadicsom, beleértve a „koktél” fajtát] kereskedelmi típusnál:

Szeptembertől történik az ültetés.

– Az „Asurcado” [bordázott] kereskedelmi típusnál:

Szeptembertől történik az ültetés.

– Az „Oblongo o Alargado” [hosszúka vagy megnyúlt] kereskedelmi típusnál:

Az időszak közepén vagy végén történik az ültetés.

Indokolás:

Az ültetési dátum az adott év időjárásától, valamint az olyan új és hatékonyabb szellőzőrendszerrel ellátott új struktúráktól függ, amelyek segítségével a ciklus előbbre hozható, a paradicsom jellemzői pedig változatlanul hagyhatók.

5.6. A termékleírás E. szakaszában („A TERMÉK ELŐÁLLÍTÁSA”) és E.1. alszakaszában („Termesztési technikák”) a már hatályon kívül helyezett 2007. október 10-i végzés lekerült a „Tomate La Cañada” termesztési szabványok listájáról és azt a 2015. december 15-i (jelenleg hatályos) végzés váltotta fel. Az UNEGAP szabvány is felvételre került.

Indokolás:

Az oltalom alatt álló kertészeti növények integrált termelésére vonatkozó külön rendeletet jóváhagyó 2007. október 10-ig végzést hatályon kívül helyezte a 2015. december 15-i végzés, és ennek megfelelően megtörtént a termékleírásban foglalt hivatkozás cseréje.

Egy további termesztési szabvány (UNEGAP) is felvételre került. Ez a helyes mezőgazdasági gyakorlatoknak az UNE 155000 szabvány követelményei alapján kialakított rendszerre, amelyre egyenértékű rendszerként hivatkozik a GLOBALG.A.P. és amelyet az ENAC (spanyol akkreditáló testület) tanúsítási szabványként ismert el 2014 márciusában, azaz az OFJ-vel ellátott „Tomate La Cañada” 2012. június 9-i nyilvántartásba vételét követően.

5.7. Az E.2. alszakasz („Az előállítási folyamat szakaszai”) úgy került módosításra, hogy szerepeljenek benne a kezelési folyamatnak a termés jellemzőitől és az erőforrás-optimalizálási politikától függő változói. A 2000. április 14-i 790/2000/EK bizottsági rendelet hivatkozása is eltávolításra került.

Az alábbi szöveg helyébe:

„A termőföldön betakarított paradicsomfürtökhöz tapadó törmelékek (por, levéldarabok stb.) miatt a paradicsomfürtöknek mosó- és szárítóalagúton kell áthaladniuk. Ez egy kifejezetten erre a célra kialakított berendezés segítségével automatikusan történik, majd a paradicsom áthalad a mosó- és szárítóalagúton.”

a következő szöveg lép:

„Ha a termőföldön betakarított paradicsomfürtökhöz törmelékek (por, levéldarabok stb.) tapadnak, akkor a paradicsomfürtöknek mosó- és szárítóalagúton kell áthaladniuk.

Ez egy kifejezetten erre a célra kialakított berendezés segítségével automatikusan történik, majd szükség esetén a paradicsom áthalad a mosó- és szárítóalagúton.”

Az alábbi szöveg helyébe:

„A kisebb paradicsomok »tökéletlen termés« értékesítési besorolást kapnak.”

a következő szöveg lép:

„A kisebb paradicsomok forgalmazása a »Tomate La Cañada« oltalom alatt álló földrajzi jelzés nélkül történik.”

Az alábbi szöveg helyébe:

„A paradicsom karton- vagy műanyagdobozokba való csomagolása után kerül sor a raklapok összeállítására.”

a következő szöveg lép:

„A paradicsom csomagolása után kerül sor a raklapok összeállítására.”

Indokolás:

E módosítás oka a feltételhez kötés biztosítása: a paradicsom mosása csak szükség esetén történik meg, ily módon elkerülhető az eltarthatóságra gyakorolt kedvezőtlen hatás és a víz pazarlása.

Az OFJ nélküli paradicsom kiadásával elkerülhető a nagy mennyiségű hulladék képződése a paradicsom-feldolgozó üzemekben. Kerüljük továbbá a csomagolás típusának említését, hiszen ez az ügyfél igényeitől függ és nem befolyásolja a paradicsom minőségét és jellemzőit.

Eltávolításra került a 2000. április 14-i 790/2000/EK bizottsági rendelet hivatkozása, mivel a rendeletet hatályon kívül helyezték.

- 5.8. A talaj és a víz vezetőképességének értékei módosításra kerültek az egységes dokumentum F.1.2. alszakaszában („A földrajzi terület sajátosságai: természeti tényezők”) és 5. pontjában („Kapcsolat a földrajzi területtel”).

Az alábbi szöveg helyébe:

„Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott paradicsom termesztését olyan talajon kell folytatni, amelynek vezetőképessége legalább 4,5 dS/m.

A »Tomate La Cañada« művelési területének öntözéséhez használt vizek [egy több vízgyűjtőt magában foglaló közigazgatási koncepció alapján] kizárólag a 06.11. és 06.12. számú hidrogeológiai egységekből származnak.

A meghatározott földrajzi területen az OFJ-vel ellátott »Tomate La Cañada« öntözéséhez használt víznek legalább 2,5 dS/m elektromos vezetőképességgel kell rendelkeznie.”

a következő szöveg lép:

„Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott paradicsom termesztését olyan talajon kell folytatni, amelynek vezetőképessége legalább 4 dS/m.

A »Tomate La Cañada« művelési területének öntözéséhez használt vizek [egy több vízgyűjtőt magában foglaló közigazgatási koncepció alapján] a 06.11. és 06.12. számú hidrogeológiai egységekből származnak.

A meghatározott földrajzi területen az OFJ-vel ellátott »Tomate La Cañada« öntözéséhez használt víznek legalább 2,0 dS/m elektromos vezetőképességgel kell rendelkeznie.”

Indokolás:

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott paradicsom termesztését olyan talajon kell folytatni, amelynek vezetőképessége legalább 4,5 dS/m, pH-ja pedig 8,5-nél kisebb. Jelenleg – az esővíz általános használatának köszönhetően – a térségi talajok vezetőképessége legalább 4 dS/m az egész termesztési ciklusban. Az esővíz általános használata (a terület vízgyűjtőinek túlzott kiaknázás elleni védelme érdekében) nyomán az öntözővíz vezetőképessége enyhe csökkenést mutat, ez pedig a talaj vezetőképességének csökkenésével jár. E változás nem jelenti a paradicsom minőségének romlását – a likopin és a színárnyalat világossága (L*) továbbra is magas értékű.

Az esővíz említett használatát a paradicsomtermesztésben alkalmazott rendszerek korszerűsítésével, azaz az üvegházak kialakításának javításával sikerült elérni; ennek során az eredetileg vízszintes (lapos) tetőt (amelyen a fóliát perforálni kellett, hogy eső esetén ne roskadjon össze a szerkezet) felváltotta a nyeregvetős vagy többhajós kialakítás. Az új struktúrák fő előnyét az a tény jelenti, hogy az esővíz összegyűjthető és a gazdaság öntözővíz tározójába vezethető, ezzel pedig víz takarítható meg.

5.9. Az I. szakasz (JOGSZABÁLYI KÖVETELMÉNYEK) törlésre került.

Indokolás:

Ez a rész azért került törlésre, mert az 1151/2012/EU rendelet értelmében nem jelenti a termékleírás követelményét.

5.10. A termékleírás F. alszakaszának alábbi ábrái és táblázatai kerülnek törlésre:

– 1. ábra: A „Tomate La Cañada” négy kereskedelmi típusának színárnyalat világosság (L) értékei.

2. ábra: A „Tomate La Cañada” C-vitamin-tartalma.

3. ábra: A „Tomate La Cañada” likopintartalma.

1. táblázat: A paradicsom termesztéséhez használt különböző talajok oldatának elemzése.

2. táblázat: A különböző területek öntözővizének átlagos összetétele. Indokolás:

Az ábrák és táblázatok törlése a termékleírás egyszerűsítését célozza, hiszen azok csupán grafikus és táblázatos formában megismételték a szövegben található információkat. Emellett a C-vitamin paraméter kikerült a módosított termékleírásból, míg a likopin és a színárnyalat világossága továbbra is szerepel benne, de más értékekkel. A táblázatok azért kerültek törlésre, mert a különböző földrajzi területek talajának és öntözővizének összehasonlító analitikai információit tartalmazták, miközben ezek az információk a termékleírás helyett inkább egy alátámasztó tanulmányba valók.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„TOMATE LA CAÑADA”

EU-szám: PGI-ES-0664-AM01 – 2018.3.12.

OEM ()OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek)**

„Tomate La Cañada”

2. **Tagállam vagy Harmadik Ország**

Spanyolország

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

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Redondo Liso” [kerek sima], „Tomate cereza” [cseresznyeparadicsom], „Asurcado” [bordázott] és „Oblongo o alargado [hosszúak vagy megnyúlt] kereskedelmi típusokhoz tartozó paradicsom (*Lycopersicon esculentum* Mill.) termése.

– „Redondo Liso” [sima kerek]: színe erőteljes és nagyon sötét, erőteljesen zöld gallérral és kitűnő érési színnel.

A termék állapotának meghatározásához használt színskála 1-től 13-ig terjed. A piros „Redondo Liso” fajtánál a színskála 7 és 10 közötti, a zöld „Redondo Liso” fajtánál pedig a színskála 2 és 3 közötti értékének elérésekor végzik a betakarítást. Ennél a paradicsomtípusnál a színárnyalat világossága (L) ≥ 35 . A teljes ciklus során megfelelő mértékű egységességet kell mutatnia, és zordabb téli viszonyok mellett is megőrzi nagyon jó minőségét. A paradicsom kiváló zamatú és jól eltartható. Méretkategóriája „GG”, „G”, „M” vagy „MM” (47 és 102 mm közötti) lehet.

Ennél a paradicsomtípusnál az E-vitamin-tartalom (α -tokoferol-tartalom) értéke $\geq 0,40$ mg/100 g nedves tömeg.

Az összes likopintartalom értéke ≥ 26 mg/100 g nedves tömeg.

- „Tomate Cereza (incluido cóctel)” [csersznye paradicsom, beleértve a „koktél” fajtát]: e fajta termése zamatával, cukortartalmával és repedezettséggel szembeni ellenállásával tűnik ki. Fürtjei hosszúak és jó osztásúak.

A kerek és megnyúlt termés erőteljesen piros színű. A színskála 10 és 11 közötti értékének elérésekor végzik a paradicsom betakarítását és az azt követő értékesítést. Ennél a paradicsomtípusnál a színárnyalat világossága (L) ≥ 35 . Az értékesített paradicsom 20 és 35 mm közötti átmérőjű.

Ennél a paradicsomtípusnál az E-vitamin-tartalom értéke $\geq 0,30$ mg/100 g nedves tömeg.

Az összes likopintartalom értéke ≥ 26 mg/100 g nedves tömeg.

- „Asurcado” [bordázott]: termése bordázott, egységes és sötét színű, erőteljesen zöld gallérral és kitűnő zamattal.

Az értékesített paradicsom a „G”, „M” vagy „MM” méretkategóriába tartozik és 47 és 82 mm közötti átmérőjű. Az ültetési dátum az adott év időjárásától függ, a betakarítást pedig a színskála 2 és 3 közötti értékének elérésekor végzik. Ennél a paradicsomtípusnál a színárnyalat világossága (L) ≥ 35 .

Ennél a paradicsomtípusnál az E-vitamin-tartalom értéke $\geq 0,31$ mg/100 g nedves tömeg.

Az összes likopintartalom értéke ≥ 26 mg/100 g nedves tömeg.

- „Oblongo o Alargado” [hosszúka vagy megnyúlt]: termése nagyon egységes, tojásdad alakú, állandó minőségű és kitűnő zamatú, a többi fajtától kevésbé savanykás íze és legyezőszerűen szétterülő ágai különböztetik meg.

E paradicsom nagyon erőteljes piros érési színe igen tetszetős. Betakarítását a színskála 8 és 9 közötti értékének elérésekor végzik. Ennél a paradicsomtípusnál a színárnyalat világossága (L) ≥ 35 . Az „M” és „MM” (47 és 67 mm közötti) méretkategóriájú paradicsom kerül értékesítésre.

Ennél a paradicsomtípusnál az E-vitamin-tartalom értéke $\geq 0,31$ mg/100 g nedves tömeg.

Az összes likopintartalom értéke ≥ 26 mg/100 g nedves tömeg.

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

–

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

Ezt az egyedi műveletet a paradicsom termesztése jelenti.

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

–

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

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott paradicsom minden csomagolásán el kell helyezni a szabályozó tanács által kiállított számozott címkét, amelyen kötelezően fel kell tüntetni az „Indicación Geográfica Protegida „Tomate La Cañada”” feliratot és a „Tomate La Cañada” OFJ logót.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Tomate La Cañada” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott paradicsom termesztésének földrajzi területét alkotó termőföldek [egy több vízgyűjtőt magában foglaló közigazgatási koncepció alapján] a 06.11. (Campo de Níjar) és 06.12. számú (Andarax-Almería) hidrogeológiai egységben találhatók. Mindkét egység elsősodott vízgyűjtőkből áll, nátrium-kloridos képződmények túlsúlya mellett. Az e vízgyűjtőkről származó vízzel öntözött terület szintén sós jelleget mutat. A meghatározott terület e sajátos jellemzői a termék sajátosságára is hatással vannak.

A meghatározott földrajzi terület Spanyolország délkeleti részén, Almería tartományban található, észak felől jelentős hegyvonulatok (Sierra Nevada és Sierra de Los Filabres) határolják, kicsit délebbre a Sierra Alhamilla és a Sierra Cabrera, nyugaton pedig a Sierra de Gador övezi. Délen és keleten a Földközi-tenger határolja.

A termeszési terület a következő 22 települést foglalja magában, bár közülük néhányat csak részlegesen: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondujar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres és Sorbas.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

– *A földrajzi terület egyedi jellege*

Talajok: Az Andarax folyó (Almería) termékeny síksága és a Níjar településhez tartozó földek közötti sík területet öntéstalajok alkotják. Máshol túlnyomórészt a homokdűnék és a homokos anyagok jellemzőek, amelyek homoktartalma 95 %.

Az esetek többségében ezek mészkőből kialakult mély talajok, amelyek gyenge termőképességűek és erőteljes erózióknak vannak kitéve.

A terület két uralkodó talajcsoportját a meszes-sós Fluvisolok (nagyon sós talajok) és a szintén erősen sós salic-cumulic Anthrosolok alkotják, így a „Tomate La Cañada” termesztéséhez használt talajokra ráillik a szikes-szódás talaj meghatározás.

A meghatározott földrajzi terület taljai nagy elektromos vezetőképességűek, ami jól tükrözi a terület legtöbb talajának – a klór és a kicserélhető nátrium magas aránya miatti – jelentős sótartalmát. Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott paradicsom termesztését legalább 4,0 dS/m vezetőképességű és 8,5 alatti pH-értékű talajokon kell folytatni.

A kicserélhető nátriumtartalom kapcsán megjegyzendő, hogy a „Tomate La Cañada” termőtaljai (szikes-szódás talajok) nagyobb kicserélhető nátriumtartalommal rendelkeznek, mint a más területeken termesztett paradicsom termőtaljai. A „Tomate La Cañada” termőtaljai 15 % feletti kicserélhető nátriumtartalommal rendelkeznek. Más termőterületeken kisebb a kicserélhető nátriumtartalom; a Poniente Almeriense járásban (Western Almería) 50 %-kal kisebb.

Víz: A gazdaságok öntözése magas iontartalmú és nagy elektromos vezetőképességű nátrium-kloridos vízzel történik. Az öntözővizek iontartalmát tekintve akkora túlsúlyban van a nátrium, klór, szulfát és kalcium, hogy a Cl⁻ ionok 40 %-os és a Na⁺ ionok 35 %-os koncentrációja magasabb, mint a más termőterületeken használt öntözővíz esetében.

A „Tomate La Cañada” termesztéséhez használt öntözővíz nagy elektromos vezetőképessége akár 70 %-kal is meghaladhatja más termőterületek értékeit. Hasonlóképpen, a „Tomate La Cañada” termesztéséhez használt öntözővíz nátrium adszorpciós aránya (SAR) körülbelül négyszer magasabb, mint a más területeken használt vizeké, ami további magyarázattal szolgál a „Tomate La Cañada” termőtaljainak magas kicserélhető nátriumtartalmára.

Az OFJ-vel ellátott „Tomate La Cañada” meghatározott földrajzi területén az öntözővíznek legalább 2,0 dS/m elektromos vezetőképességgel kell rendelkeznie (ez a víz már meglehetősen sósnak tekintendő és a termés jelentős csökkenését okozza).

Éghajlat és hegyrajz: A meghatározott földrajzi terület általánosságban a száraz (ariditási index 3 és 6 között) és félislatagi éghajlatú övezethez, azaz Európa legszárazabb térségéhez tartozik, amely a fagy hiánya és a kevés csapadék miatt száraz sivatagi környezetnek tekinthető.

E száraz éghajlatra 200 és 400 mm közötti alacsony átlagos éves csapadékmennyiség, 16,8 és 18,3 °C közötti magas éves átlaghőmérséklet és a légkör nagy párolgató képessége jellemző.

A csapadék jellemzően felhőszakadások formájában és egyenlőtlen havi, illetve éves eloszlásban hullik. Ezek a természeti körülmények és a terület hidrogeológiai jellemzői magyarázzák a felszíni vizek hiányát, aminek következtében folyamatosan a felszín alatti vízkészletek hasznosítása szükséges.

A magas éves átlaghőmérséklet és az alacsony átlagos éves csapadékmennyiség miatt jelentős az evapotranszpiráció és korlátozott a vízelvezetés mértéke, így az oldható sók a talajban maradnak és növelik annak elektromos vezetőképességét.

A helyi körülmények is hatást gyakorolnak, mivel a területet észak felől nagy hegyvonulatok – a Sierra Nevada és a Sierra de Los Filabres és ezektől kicsit délebbre a Sierra Alhamilla és a Sierra Cabrera – zárják el, míg nyugat felől a Sierra de Gador határolja, amelyek elszigetelik a térséget az északi éghajlati hatásoktól, illetve a nyugati és északi szelektől. További hatást jelent az a tény, hogy a területet délen és keleten a Földközi-tenger határolja.

Az északi légtömegektől való védettségének, valamint földrajzi szélességének és a Földközi-tenger hatásának köszönhetően a terület kivételes hőmérsékleti viszonyai. A relatív páratartalom éves átlaga 73 % körüli és az év folyamán nagyrészt stabil, így nem mindig eredményez párakicsapódást. Ezért a területen kevés a ködös napok száma.

Nettó beeső napsugárzás: A meghatározott földrajzi területen éves átlagban jelentős a napsütéses órák száma (3 040 óra), míg a felhős napok száma Spanyolországban itt a legalacsonyabb, évente átlagosan 35 napon van borult idő. Az éves átlagos beeső napsugárzás értéke 137,58 W/m² az üvegházakban.

– *A termék sajátosságai:*

A paradicsom színárnyalat világossága (L):

A Hunter mérőeszközök az „L”, „a” és „b” paramétereket használva, az ellentétes színek elméletére alapozva egy négyszögletes háromdimenziós színteret szimulálnak. E téren belül a „Tomate La Cañada” 35 feletti L (világosság) értéket mutat. A paradicsom egyes kereskedelmi típusainak betakarítását a színskála alábbi tartományainak elérésekor végzik:

„Redondo Liso” [sima kerek]: betakarítás a színskála 7 és 10 értéke között.

„Cereza” [cseresznyeparadicsom]: betakarítás a színskála 10 és 11 értéke között.

„Asurcado” [bordázott]: betakarítás a színskála 2 és 3 értéke között.

„Oblongo” [hosszúka]: betakarítás a színskála 8 és 9 értéke között.

Likopintartalom:

A meghatározott földrajzi területen termesztett négy paradicsomtípus likopintartalma ≥ 26 mg/100 g száraz tömeg, amely érték a szakirodalmi adatok alapján jóval magasabb, mint az ugyanezen kereskedelmi típusokba tartozó, más területeken termesztett paradicsomoké.

E-vitamin-tartalom (α -tokoferol-tartalom):

A meghatározott földrajzi területen termesztett paradicsomtípusok E-vitamin-tartalma a szakirodalmi adatok alapján jóval magasabb, mint az ugyanezen kereskedelmi típusokba tartozó, más területeken termesztett paradicsomoké.

„Redondo Liso” [sima kerek]: $\geq 0,40$ mg/100 g nedves tömeg.

„Cereza” [cseresznyeparadicsom]: $\geq 0,30$ mg/100 g nedves tömeg vagy nagyobb.

„Asurcado” [bordázott]: $\geq 0,31$ mg/100 g nedves tömeg vagy nagyobb.

„Oblongo” [hosszúka]: $\geq 0,31$ mg/100 g nedves tömeg.

– *A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat.*

A „Tomate La Cañada” minőségét és sajátos jellemzőit (színárnyalat világossága, C-vitamin-tartalom és likopintartalom) befolyásoló tényezőket az öntözővíz, a talaj mint tápanyagforrás (az ezzel a sós vízzel öntözött szikes-szódás talajok) és a területre jellemző egyedi környezeti viszonyok (napsütés, hőmérséklet és páratartalom) jelentik.

a) *E-vitamin (α -tokoferol)*

A paradicsomfajták tokoferoltartalmát olyan tényezők befolyásolják, mint az öntözővíz sótartalma, a tápoldatban lévő kálium mennyisége, a kérdéses genetikai változat és a területre jellemző egyedi környezeti viszonyok (napsütés, hőmérséklet és páratartalom).

A tokoferol szintézisét és a magas tokoferolszinteket a nagy elektromos vezetőképesség által előidézett ozmotikus sóstressz is stimulálja.

b) *Likopin*

A sós vizekkel történő öntözés növeli a likopintartalmat. Az öntözővíz elektromos vezetőképességének növekedése – amely közvetlen összefüggést mutat a vízben lévő sók koncentrációjával – növeli a paradicsom négy kereskedelmi típusának likopintartalmát. A 18 és 26 °C közötti hőmérséklet kedvez a likopin (és általában a karotinoidok) szintézisének. A meghatározott földrajzi területen elért 18 °C-os átlag elősegíti a likopinszintézist és ezáltal a „Tomate La Cañada” magas likopintartalmát.

A „Tomate La Cañada” termésében található likopin szintézisét és magas szintjét a paradicsom termőtalajának nagy elektromos vezetőképessége által előidézett ozmotikus sóstressz is előmozdítja.

c) *A paradicsom színárnyalat világossága (L)*

A Hunter-féle szintérre vonatkozó L-értékeket a beeső napsugárzás, a hőmérséklet, a sós víz használata és a sós talajokban végzett termesztés befolyásolja.

A sós vízzel történő öntözés és a sós talajban végzett termesztés növeli a termés L-értékét.

Egyenlő koncentráció mellett leginkább a klórionok (Cl^-), majd a kalciumionok (Ca^{2+}) és a nátriumionok (Na^+) növelik az elektromos vezetőképességet. Ez a magyarázata a „Tomate La Cañada” termesztéséhez használt talajok nagyobb elektromos vezetőképességének, hiszen más területek talajaiban a Cl^- és Na^+ ionok lényegesen kisebb koncentrációban vannak jelen.

A növény megfelelő fejlődéséhez és a termés egységes színéhez a paradicsomnak sok beeső napsugárzásra és 8–16 napsütéses órát tartalmazó napra van szüksége. A magas besugárzás azzal hat a növény virágzására, megtermékenyülésére és vegetatív fejlődésére, hogy fokozza a víz- és tápanyagfelvételt és ezáltal a produktivitást.

Mivel a „Tomate La Cañada” termesztését Európa legmagasabb napsütéses órászámmal rendelkező területén végzik, a meghatározott földrajzi területen termesztett paradicsom télen éri el optimális színét.

A tavaszi és nyári túlzott napsütéstől üvegházak használatával védik a termést. A fotoszintézis során a napenergiára közvetlenül reagáló kloroplasztok a napsugarakra merőlegesen helyezkednek el.

Túl erős (tavaszi és nyári) fény esetén üvegházak használatával akadályozzák meg a kloroplasztok olyan elrendeződését, hogy a beeső sugárzás ferde szögben érje őket, mert ilyen esetben kevesebb fényt kapnának, ami a termés színére és éréseire is hatással lenne.

A hőmérséklet színre gyakorolt hatása is jól ismert: a meghatározott földrajzi terület (16,8 és 18,3 °C közötti) átlaghőmérséklete elősegíti a szebb színű paradicsom termesztését.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás teljes szövege elérhető a következő linken:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Tomate_modificado.pdf

vagy a Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati és Fenntartható Fejlődési Regionális Minisztérium honlapján keresztül (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) az alábbi elérési útvonalon: „Áreas de actividad”/„Industrias y Cadena Agroalimentaria”/„Calidad”/„Denominaciones de calidad”/„Frutas y Hortalizas”; a termékleírás a minőségmegjelölés alatt található.

Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 17. cikkének (6) bekezdése alapján

(2019/C 431/15)

Ez a közzététel az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓJÁNAK MÓDOSÍTÁSA IRÁNTI KÉRELEM

„RATAFIA DE CHAMPAGNE”

EU-szám: PGI-FR-02062-AM01 – 2018.7.5.

A módosítás nyelve: francia

Közvetítő

Tagállam(ok): Franciaország

Közvetítő neve: Ministère de l'agriculture et de l'alimentation [mezőgazdasági és élelmiszerügyi minisztérium]

Cím: Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises [a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság]

Service du développement des filières et de l'emploi [ágazatfejlesztési és foglalkoztatási osztály]

Sous-direction des filières agroalimentaires [az agrár-élelmiszeripari ágazatokkal foglalkozó aligazgatóság]

Bureau du vin et des autres boissons [borok és egyéb italok hivatala]

3 Rue Barbet de Jouy

75 349 Paris Cedex 07 SP

FRANCE

Telefon: +33 149554955

E-mail: liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

A földrajzi árujelző elnevezése

Ratafia de Champagne

A termékleírásnak a módosítás által érintett rovata

- Oltalom alatt álló elnevezés
- Egyéb: Az előállítás módja és A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Módosítás

A termékleírás olyan módosítása, amely együtt jár a főbb előírások módosításával

A módosítás magyarázata

1. A „Ratafia de Champagne” elnevezés „Ratafia champenois”-ra változtatása

Amikor a földrajzi árujelző műszaki dokumentációját a 110/2008/EK rendelet 20. cikkének megfelelően továbbították az Európai Bizottságnak, a termelők kifejezték azon kívánságukat, hogy a földrajzi árujelző neve „Ratafia champenois”-ra változzon annak érdekében, hogy a fogyasztók egyértelmű tájékoztatást kapjanak az e szeszes ital és a champagne-i borvidék közötti kapcsolatáról, ugyanakkor az elnevezés kizárólagos használatát meghagyják a „Champagne” OEM-nek. A „Champagne” szó ugyanis fokozatosan a pezsgőborok számára fenntartott megjelöléssé vált. A földrajzi területen előállított csendes borok hagyományos elnevezését, azaz a „vins naturels de Champagne” (champagne-i természetes borok) elnevezést 1974-ben ismerték el eredetmegjelölésként, nemrégiben pedig „Coteaux champenois” elnevezéssel OEM-ként jegyezték be.

⁽¹⁾ HL L 39., 2008.2.13., 16. o.

⁽²⁾ HL L 130., 2019.5.17., 1. o.

A „Ratafia de Champagne” elnevezést a műszaki dokumentációban mindenhol a „Ratafia champenois” elnevezés váltotta fel. Az elnevezést nemzeti szinten a 2015. február 12-én módosított 2015. január 22-i rendelettel ismerték el, és használatának feltétele az, hogy az Európai Unió jóváhagyja az elismerést.

2. Az előállítás módja

A „Nyersanyag” című részben a felhasznált alkoholokra vonatkozó 2. pont a következő mondatrésszel egészült ki: „(...) a »Champagne« OEM-mel jelölt borok előállításához felhasználható szőlőkből származnak”.

Erre a pontosításra azért volt szükség, hogy ez a szövegrész összhangban legyen „A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai” című rovat „2. Emberi tényezők” pontjával, amelyben az szerepel, hogy a „Ratafia champenois” készítésének alapjául szolgáló alkohol a „Champagne” megjelöléssel ellátott termékek alapanyagául szánt szőlőkből származó, a helyi szokások szerint előállított borászati eredetű alkohol.

3. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az elnevezés megváltoztatása feleslegessé teszi a „Ratafia Champenois” kiegészítő megjelölés használatát a műszaki dokumentáció címkézésre vonatkozó pontjában, ezért az említett megjelölést törölték.

A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ FŐ ELŐÍRÁSAI

„RATAFIA CHAMPENOIS”

EU-szám: PGI-FR-02062-AM01 – 2018.7.5.

1. Elnevezés

„Ratafia champenois”

2. A szeszes ital kategóriája

32. kategória: Likőr

3. A szeszes ital leírása

Fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők:

A „Ratafia champenois” színe a szalmasárgától a borostyánsárgáig terjed. Gyümölcsös aromák és ásványosság jellemzik. Az édes és a savanyú íz egyensúlyban van.

A „Ratafia champenois” hosszan tartó fahordós érlelésének köszönhetően az alkohol és a must jobban összeérik. Az aszalt gyümölcsökre, diófélékre (dióra, pirított mandulára), édesgyökérre és fahéjra emlékeztető ízjegyek megjelenésével alakul ki aromagazdagsága.

A fogyasztónak való értékesítéskor a likőr az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma 16 % és 22 % közötti,
- invertcukorban kifejezett cukortartalma minimum 110 gramm/liter,
- összes savtartalma kevesebb mint 10 gramm/liter (H_2SO_4 -ben kifejezve),
- kén-dioxid-tartalma kevesebb mint 80 milligramm/liter.

Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó egyéb szeszes italokkal)

A „Ratafia champenois” készítésekor a borászati eredetű alkoholt a „Champagne” OEM-mel jelölt borok előállításához felhasználható szőlőkből származó musttal ízesítik. Legalább 10 hónapos tartályos vagy hordós pihentetés után, vagy a fahordós érlelés idejének feltüntetésével forgalmazott termékek esetében legalább 3 évig tartó fahordós érlelés után kerül forgalomba.

Friss, ásványos és gyümölcsös must nyerhető ki a felhasznált szőlőfajtáknak, valamint annak köszönhetően, hogy szüreteléskor vigyáznak a szőlő épségére, az egész fürtöket közvetlenül a leszedés után préselik, a préselést lassan és fokozatosan végzik, és alacsony az extrakciós hozam.

A hozzáadott alkohol kiemeli ezeket a jellemzőket, amelyek a tartályos pihentetés során harmonikusan ötvöződnek egymással. A jellemzők adott esetben a fahordós érleléssel nagyobb aromagazdagságra tesznek szert.

4. Az érintett földrajzi terület

A mustok és az alkohol előállítására szánt szőlők termelését, a mustok és az alkohol előállítását, a „Ratafia champenois” készítését és pihentetését, illetve adott esetben a fahordós érlelést a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelölésről szóló, az 1919. május 6-i törvény 17. cikkét hatályon kívül helyező és annak helyébe lépő, 1927. július 22-i törvény V. cikkében körülhatárolt területeken kell biztosítani a következő rendelkezésekre is figyelemmel:

- Vitry-le-François járásban (Marne megye) a parcellákra osztott körülhatárolt terület az Institut national de l'origine et de la qualité (az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet) illetékes nemzeti testületének 1990. november 7-i és 8-i ülésén jóváhagyott terület, melynek térképeit benyújtották az érintett polgármesteri hivatalokba,
- Aube megye Arsonval, Cunfin, Dolancourt és Jaucourt települése esetében a parcellákra osztott körülhatárolt terület az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti testületének 1994. június 23-i, 1994. szeptember 8-i és 1995. május 19-i ülésein jóváhagyott terület, amelynek térképeit benyújtották az érintett települések polgármesteri hivatalaiba,
- Aube megye Marcilly-le-Hayer és La Villeneuve-au-Châtelot települése esetében az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti testületének 1997. szeptember 10-i ülésén hozott határozat értelmében egyetlen parcellát sem hagytak jóvá,
- Aube megye Brienne-le-Chateau, Epagne, Précý-Saint-Martin és Saint-Léger-sous-Brienne települése, valamint Marne megye Esclavolles-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger és Villiers-aux-Corneilles települése esetében az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti testületének 1994. június 23-i és 24-i, 1994. szeptember 7-i és 8-i, 1995. május 18-i és 19-i, valamint 1995. szeptember 6-i és 7-i ülésein hozott határozatai értelmében egyetlen parcellát sem hagytak jóvá,
- Marne megye Fontaine-sur-Aÿ településén a parcellákra osztott körülhatárolt terület az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti testületének 1999. szeptember 9-i és 10-i ülésén jóváhagyott terület, amelynek térképeit benyújtották az érintett település polgármesteri hivatalába,
- Marne megye Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves és Broussy-le-Petit települése esetében az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti testületének 2001. szeptember 5-i és 6-i ülésén hozott határozat értelmében egyetlen parcellát sem hagytak jóvá.

5. A szeszes ital előállításának módja

Nyersanyag

1. A mustok jellemzői

A „Ratafia champenois” készítésére szánt mustok a „Champagne” OEM-mel jelölt borok előállításához felhasználható szőlőkből származnak.

4 000 kilogramm feldolgozott szőlőből legfeljebb 2 666 liter tisztított mustot nyernek.

A must alkoholtartalmának növelésére irányuló valamennyi eljárás alkalmazása tilos.

2. A felhasznált alkoholok jellemzői

A „Ratafia champenois” készítéséhez a „Champagne” OEM-mel jelölt borok előállításához felhasználható szőlőkből származó borpárlat, törkölypárlat, bordesztillátum vagy borászati eredetű párlat alkalmazható önmagában vagy keverve.

Annak érdekében, hogy ne fedje el a szőlőmustok elsődleges aromáit, a törkölypárlat nem tehet ki a készítéskor felhasznált alkoholok összes tisztaalkohol-tartalmának 20 %-ánál többet.

Készítés

A gyártásnak a feldolgozott mustokhoz felhasznált szőlők préselésének időpontját követő 20 napon belül meg kell történnie.

Érlelés

A gyártást követően a likőröket a kiszerezés előtt legalább 10 hónapig pihentetik. A pihentetés tartályokban vagy hordókban történik.

Tilos faforgácsot használni.

Ebben a szakaszban a fenti jellemzőknek megfelelő alkohol hozzáadása megengedett a tényleges alkoholtartalom kiigazítása érdekében.

Azokat a „Ratafia champenois” földrajzi árujelzővel jelölt likőröket, amelyek esetében feltüntetik a fahordós érlelés idejét, a hordóba töltés időpontjától számított legalább 3 évig legfeljebb 10 hektoliter űrtartalmú tölgyfahordóban érlelik.

Ebbe az időszakba akkor számítható bele a pihentetési időszak, ha a pihentetés legfeljebb 10 hektoliter űrtartalmú, tölgyfából készült tartályokban történik.

A fent meghatározott minimális időtartamoknak a termékek előállításához szükséges mozgatási műveletektől eltekintve megszakítás nélkülinek kell lenniük.

Utókezelés

Csak karamell használata engedélyezett, kizárólag a kívánt szín kialakítása érdekében.

6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy származással

A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A „Ratafia champenois” színe a szalmasárgától a borostyánsárgáig terjed. Gyümölcsös aromák és ásványosság jellemzik. Az édes és a savanyú íz egyensúlyban van.

A „Ratafia champenois” hosszan tartó fahordós érlelésének köszönhetően az alkohol és a must jobban összeérik. Az aszalt gyümölcsökre, diófélékre (dióra, pirított mandulára), édesgyökérre és fahéjra emlékeztető ízjegyek megjelenésével alakul ki aromagazdagsága.

A földrajzi területnek vagy a származásnak a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Természeti tényezők

A földrajzi terület, amely megegyezik a „Champagne” OEM földrajzi területével, Franciaország északkeleti részén terül el, és az Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne és Seine-et-Marne megyékben található településekre terjed ki.

A tájat réteglépcsős szőlővidék jellemzi, amely három impozáns geomorfológiai szerkezeten nyugszik: a Côte d’Île-de-France, a Côte de Champagne és a Côte des Bar területén, amelyek többnyire krétás talajúak és főként keleti és déli expozíciójúak.

A szőlővidéken kettős éghajlati hatás érvényesül:

- az óceáni éghajlat rendszeres csapadékmennyiséget biztosít, és az egyes évszakok közötti hőmérsékleti különbségek nem túl jelentősek;
- a szárazföldi éghajlat időnként pusztító fagyokkal jár, nyáron pedig a szőlőéréséhez kedvező napsütést biztosít.

Emberi tényezők

A „Ratafia champenois”-t eredetileg házilag állították elő. A likőrt szüreteléskor, a friss szőlőmustból készítik. Az alkohol szőlőmusttal való keverése lehetővé teszi az alkohol ízesítését, amely megőrzi a szőlő elsődleges aromáit. A XX. század közepén néhány nagykereskedő fogott bele abba a minőségjavító munkába, amely a jelenlegi termék kialakulását eredményezte. A „Ratafia champenois” jelenlegi termelése egyrészt bortermelők, másrészt szövetkezetek vagy kereskedők között oszlik meg.

A „Ratafia champenois”-t a „Champagne” OEM-mel jelölt borok előállításához felhasználható szőlőkből, elsősorban az alábbi három champagne-i szőlőfajtából származó szőlőlével készítik: chardonnay B, pinot noir N és meunier N. A szőlőlé minőségét egész fűrtök szüretelésével és lassú préselésével biztosítják, és 4 000 kg szőlőből legfeljebb 2 666 liter szőlőlét

nyernek. A szőlőt kizárólag a pezsgőborok készítésére szánt mustok kinyerésére tervezett présekkel állítják elő. Annak köszönhetően, hogy ezt a szőlőt a „Champagne” OEM-mel jelölt borok előállításához felhasználható szőlőkből származó alkohollal keverik, megőrizhetők a champagne-i szőlőfajták elsődleges aromái.

Ok-okozati kapcsolat

A „Ratafia champenois” főbb jellemzői a „Champagne” OEM előállítására szánt szőlőkből származó alapanyagnak, valamint a szőlő feldolgozásával és a likőr gyártásával kapcsolatos helyi szakértelemnek köszönhető. A „Ratafia champenois” földrajzi területtel való kapcsolata az alábbiakon alapul:

A Champagne-ban szüretelt termés különleges minősége:

A champagne-i szőlővidék eredetisége a vidék északi fekvésében rejlik. A földrajzi terület talaj- és éghajlati viszonyai következtében igen különleges szőlőtermesztési mód alakult ki, amely többek között a három fő szőlőfajta, vagyis a chardonnay B, a pinot noir N és a meunier N kiválasztásában is tükröződik. Ezek a szőlőfajták és a területen uralkodó viszonyok együtt olyan természetes savassággal rendelkező alapanyagot biztosítanak, amely eleganciát, ásványosságot és finomságot kölcsönöz a „Ratafia champenois”-nak.

A szőlők gondos feldolgozása:

A szőlő leszedésekor és préselésekor a pezsgőbor készítésére jellemző helyi gyakorlatokat alkalmazzák. Tehát a „Champagne” eredetmegjelölés előállítási feltételeinek megfelelően szüreteléskor egész fürtöket szednek le, és a fürtöket a sérülések vagy az elszíneződés megakadályozása érdekében lyuggatott falú ládákban szállítják. Bár a szőlők nagy része fekete héjú fajtáktól származik, a champagne-i préselési technika lehetővé teszi, hogy azokból a „Ratafia champenois” gyártásához használt „fehér” mustot nyerjenek ki. A szalmasárgától borostyánsárgáig terjedő színe a szőlőfajtákhoz és a likőr érleléséhez kapcsolódik. Másrészt az egész fürtös szüretelés, valamint a lassú préselési technika lehetővé teszi a „Ratafia champenois”-ra jellemző gyümölcsös és ásványos aromák megőrzését.

Az ízesítési eljárás mesteri alkalmazása:

A „Ratafia champenois” készítésekor a borászati eredetű alkoholhoz ízesítés céljából szőlőmustot kevernek. Ezt a műveletet a must frissességének megőrzése érdekében rövid idővel a préselés után végzik. Ezenfelül korlátozzák a törkölypárlat arányát, hogy az ne fedje el az elsődleges, gyümölcsös aromákat. E szakasz nagy hozzáértéssel végzett irányítása meghatározza a végtermék minőségét.

A gyártók és a pincemesterek szakértelme hozzájárul ahhoz, hogy a musteredés megakadályozásához használt alkohol és a must megfelelően összeérjen, és teljes mértékben kiteljesedjen a „Ratafia champenois” aromagazdagsága, amely az alapanyagnak köszönhető és adott esetben az érlelés során további aromákkal egészül ki.

7. Kérelmező

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [a champagne-i földrajzi árujelzőt viselő szeszes italok termelőinek szövetsége]

Villa Bissinger

15 rue Jeanson

51160 Aÿ

FRANCIAORSZÁG

8. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Kiszérelés

Legfontosabb jellemzőik megőrzése érdekében a likőröket üvegpalackban forgalmazzák.

A kiszéreléshez nem használhatók „pezsgősüveg” típusú üvegpalackok, sem gomba alakú, parafából vagy egyéb olyan anyagból készült dugó, amelynek élelmiszerekkel való érintkezése engedélyezett, és amelyet rögzítőelem tart a helyén és szükség esetén kupak borít.

Általános szabályok

A „Ratafia champenois” földrajzi árujelző neve minden érintett címkén azonos méretű, színű és típusú karakterekkel szerepel.

A „Ratafia champenois” földrajzi árujelzőt alkotó szavak egyike sem szerepelhet külön, azoknak mindenkor egy elválaszthatatlan egészet kell alkotniuk.

A szőlők és mustok eredetére nem szabad utalni és az nem tüntethető fel a „Ratafia champenois” földrajzi árujelzővel ellátott likőrök címkéjén.

Az érlelési idő feltüntetése

A „Ratafia champenois” földrajzi árujelző csak az alábbi feltételek teljesülése esetén egészíthető ki az érlelési időre vonatkozó alábbi megjelölésekkel:

- a „Vieux” megjelölés a fahordóba töltéstől számítva legalább 3 évig érlelt likőrök esetében használható,
- a „Très vieux” megjelölés a fahordóba töltéstől számítva legalább 8 évig érlelt likőrök esetében használható.

Ezeket a megjelöléseket olyan karakterekkel kell feltüntetni a likőrök címkéjén, amelyek mérete nem lehet nagyobb a földrajzi árujelző nevéhez használt karakterek méretének felénél.

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 431/16)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„PODPIWEK KUJAWSKI”

EU-szám: PGI-PL-02212 – 2017.7.19.

OEM ()OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Podpiwek kujawski”

2. Tagállam vagy Harmadik Ország

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Podpiwek kujawski” pörkölt gabonából készült, erjesztett, édesített, sötétbarna, alkoholmentes szénsavas ital, amelynek fő összetevői a következők: pörkölt árpaszemek, pörkölt, őrölt cikóriagyökér és aromás komló. A „Podpiwek kujawski”-t két formában hozzák forgalomba: kész szénsavas italként és száraz keverékként, amelyből otthon ital készíthető.

A „Podpiwek kujawski” nem tartalmaz kémiai tartósítószerket, ízesítőanyagokat (természetes ízesítőanyagokat, természetazonos ízesítőanyagokat, szintetikus ízesítőanyagokat) vagy színezékeket (természetes, természetazonos színezékeket).

A kész ital fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzői:

- szárazanyag-tartalom – 8–12 % (m/m) (elfogadható eltérés $\pm 1,0$),
- cukortartalom – legfeljebb 50 g/l,
- etilalkohol-tartalom –0,5 % (elfogadható eltérés -0,1-től +0,5-ig)
- íz – a pörkölt gabonából készült ital frissítő, jellegzetes erjedt ízzel rendelkezik. Enyhén édes ízébe némi keserű és savanykás jegyek vegyülnek,
- színe sötétbarna.

A kész ital nyersanyagai: száraz keverék, víz, élesztő, cukor és antioxidáns: aszkorbinsav. Savtartalom a szárazanyagban, g/egység – legalább 0,015.

„Podpiwek kujawski” – száraz keverék:

- pörkölt árpaszemek – a keverék 89,92 %-a (elfogadható eltérés ± 2 %),
- pörkölt, őrölt cikóriagyökér – a keverék 9,93 %-a (elfogadható eltérés ± 2 %),
- citromsav 0,15 % (elfogadható eltérés $\pm 0,05$ %).

A csomag szárított aromás komlópelletet is tartalmaz (külön csomagolva) – a keverék tömegének 5 %-a.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Az azonnal iható keveréket a csomagban található receptnek megfelelően vízzel, cukorral és élesztővel keverik össze. Az adalékanyagok aránya 200 g keverékre vetítve a következő: 10 l víz, 500 g cukor, 5 g friss sütőélesztő vagy sörélesztő (megfelelő arányban szárazélesztő is használható).

A száraz keverék fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzői:

- víztartalom – legfeljebb 12 %,
- laza szerkezetű, finomszemcsés, az ujj nyomására szétporladó rögök. Finomsága a kicsitől (átjut egy 1,5 mm négyzetes szemű rostán) a nagyig (egész pörkölt árpa, pörköltcikória-liszt vagy 3–5 mm-es pehely) terjedhet,
- színe a barnától a sötétbarnáig terjed, világosabb vagy sötétebb szemcsék is elfogadhatók,
- kesernyés, a pörkölt gabonából készült italokra jellemző íz.

A „Podpiwek kujawski” termékhez (a száraz keverékhez és a kész italhoz egyaránt) savanyúságszabályozó anyag (citromsav) vagy antioxidáns (aszorbinsav) adható.

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

–

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

Száraz keverék – a következő előállítási műveleteket a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni:

- az árpaszemek és az őrölt cikóriagyökér pörkölése,
- a száraz keverék elkészítése a 3.2. pontban meghatározott arányokkal összhangban.

Kész ital – a következő előállítási műveleteket a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni:

- az árpaszemek és az őrölt cikóriagyökér pörkölése,
- a száraz keverék elkészítése a 3.2. pontban meghatározott arányokkal összhangban,
- a gabonakeverék felforralása és a pörkölt cikóriagyökér (sörcefre) hozzáadása,
- az aromás komlópellet hozzáadása és felforralása,
- cukor hozzáadása,
- hűtés,
- szűrés,
- élesztő hozzáadása és erjesztés,
- palackozás,
- pasztörizálás vagy az élesztő deaktiválására szolgáló más módszer.

Az erjedés a palackban megy végbe, és annak a pasztörizálás vagy az élesztő deaktiválására szolgáló más módszer vet véget, ami biztosítja, hogy az alkoholszint alacsony maradjon.

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

A „Podpiwek kujawski” kész italt sötét üvegpalackokban hozzák forgalomba.

A „Podpiwek kujawski” száraz keveréket csomagokban hozzák forgalomba.

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

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A Kujávia-Pomeránia vajdaság teljes közigazgatási területe.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Podpiwek kujawski” sajátossága a termék földrajzi eredetének tulajdonítható különleges tulajdonságaiból és hírnevéből fakad.

Az árpa- és a cikóriatermesztésnek kedvező talajtani jellemzőknek és éghajlati viszonyoknak köszönhetően ezek a nyersanyagok bőségesen rendelkezésre állnak a Kujávia-Pomeránia vajdaságban. A „Podpiwek kujawski” készítéséhez használt nyersanyagok széles körű rendelkezésre állásának és a helyi termelők szakértelmének eredményeképpen e térségben kialakult az ital egyedülálló előállítási módszere, amelyhez pörkölt árpát és cikóriagyökeret használnak. A helyi termelők tudásának és szakértelmének köszönhetően e térségben meg lehetett határozni az összetevők megfelelő arányát, az árpa és a cikóriagyökér pörkölésének mértékét, valamint az erjesztés hőfokával és időtartamával kapcsolatos megfelelő feltételeket, amelyek mindegyike garantálja a „Podpiwek kujawski” kiváló minőségét és egyedi jellemzőit.

5.1. Száraz keverék

A „Podpiwek kujawski” előállításának története 1816-ra nyúlik vissza, amikor a Bohm testvérek gyárat nyitottak Kujávia-Pomeránia vajdaságban. Ebben a gyárban hozták létre komló hozzáadásával az árpa és a cikória keverékét (száraz keverék), valamint azt a receptet, amelyet a fogyasztók otthon használnak azon üdítőital elkészítéséhez, amely a régió történetének állandósult elemévé vált. A gyártó receptje alapján készült kész ital nem egy szokásos „podpiwek” (gyenge sör) volt a főzethez felhasznált nyersanyagok szempontjából (árpamalátá), inkább egy pörkölt árpaszemekből készült italtól van szó, amelyhez pörkölt, őrölt cikóriagyökeret és komlót adnak.

Az üdítőital otthoni elkészítéséhez használt száraz keveréket „podpiwek” elnevezéssel árulták. E sötétbarna ital a második világháborút megelőzően nagy népszerűségnek örvendett, amint azt a versenytársak tisztességtelen gyakorlatai is mutatják, akik a száraz keverék eredeti csomagolását és az ital előállítási receptjét is hamisították. 1938-ban a versenytársak általi hamisítás miatt a wrocławieki Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm and Co i Gleba S.A. cikóriagyár szabadalmi oltalmat kért a „podpiwek”-re, amit meg is kapott. A „podpiwek” elnevezést csak a 3.2. pontban meghatározott száraz keverék esetében lehetett használni. A szabadalmat legutoljára 1969-ben újították meg. A recepttel kapcsolatos jogokat megszerző következő vállalat a „podpiwek” névre vonatkozó szabadalmat nem megújította, hanem kiegészítette a „kujawski” szóval.

5.2. Kész ital

A „Podpiwek kujawski” mint kész ital megjelenése elválaszthatatlanul összekapcsolódik az elkészítéséhez használt száraz keverék történetével, valamint a gyártók által a fermentálás terén szerzett szaktudással. A későbbiekben „Podpiwek kujawski” néven ismertté váló ital fermentálásával kapcsolatos első próbálkozásokra a feljegyzések szerint 1938-ban, a wrocławieki cikóriagyárban került sor. Az italnak eredetileg az elkészítésétől számított három nap múlva kellett fogyaszthatóvá válnia. Mivel a termék a betakarítás idején bizonyult a legnépszerűbbnek, amikor a hőmérséklet a legmagasabb volt a Kujávia-Pomeránia vajdaságban, a receptet módosították, és azt javasolták a fogyasztóknak, hogy azt italtartsák egy napig meleg helyen, majd további két napig hűvösebb helyen. Az ital a negyedik napon vált fogyaszthatóvá.

A hagyományos „podpiwek” a sör melléktermékeként létrejött, árpamalátából készült olyan italféleség (malátaital), amelyet édesítenek és mesterségesen szén-dioxiddal dúsítanak. A „podpiwek” névre hallgató egyéb italokkal szemben a „Podpiwek kujawski” az egyetlen olyan fermentált ital, amelynek alapját pörkölt gabonamagvak képezik. A „podpiwek” névre hallgató egyéb italok két kategóriába sorolhatók: a szénsavas édesített italok és a malátaitalok körébe. A „Podpiwek kujawski” alkoholos erjesztéssel készül, amelynek eredményeképpen az e névre hallgató szénsavas italok cukortartalmának körülbelül egyharmadával rendelkezik. A végleges erjesztett italban literenként legfeljebb 50 g cukor marad. Ez kevesebb, mint ami a szénsavas édesített italban található, amely átlagosan 100 g/l cukrot tartalmaz. Amikor a „Podpiwek kujawski” erjed, az élesztőt a cukrot alkohollá alakítja át, miközben gáz képződik, így a „podpiwek” névre hallgató más szénsavas italokkal ellentétben a „Podpiwek kujawski”-t nem mesterségesen dúsítják szén-dioxiddal. A további különbségek közé tartozik, hogy nem tartalmaz kémiai tartósítószerket az eltarthatóság meghosszabbítása érdekében, valamint nem tartalmaz ízesítőanyagokat és színezékeket, azaz nem adnak hozzá ilyen anyagokat a hagyományos előállítási eljárással elért aroma, szín és íz fokozása érdekében.

A „Podpiwek kujawski” hírnevét, amelynek jelenleg a fogyasztók körében örvend, tovább erősíti, hogy jelen van a nemzeti vásárokon és a hagyományos és regionális termékeket népszerűsítő helyi eseményeken, valamint a nemzeti versenyeken díjakat és kitüntetésekert szerzett. 2009-ben például a „Podpiwek kujawski” első helyezést ért el a „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” (Kulináris örökségünk – A régiók ízei) versenyen, amelyet a Regionális és helyi termékek lengyel kamarája rendszeresen megrendez azzal a céllal, hogy népszerűsítse az adott régióban készült hagyományos termékeket. A „Podpiwek kujawski” különleges tulajdonságait 2011-ben a Slow Food Polska is elismerte, amely ajánlását adta az italhoz. A helyi sajtóban és az interneten megjelent számos cikk, valamint díjak tanúsítják a „Podpiwek kujawski” hírnevét. A „Podpiwek kujawski”-ról szóló legtöbb újságcikk akkor jelent meg, amikor a hagyományos, helyi ételek népszerűsítése céljából kulináris versenyeket kezdtek rendezni. Ugyancsak 2011-ben a „Podpiwek kujawski” Lengyelország legnagyobb fesztiválján, a grucznói „Ízek fesztiválján” három kategóriában nyert díjat (első díj az ital kategóriában, első díj a művészek és újságírók kategóriában, valamint a fesztivál nagydíja). Ugyanebben az évben, a Poznańban megrendezett Polagra Food nemzetközi vásáron a „Podpiwek kujawski” a hagyományos termékeknek odaítélt legmagasabb elismerésben részesült – megkapta a „Perła” díjat. A „Podpiwek

kujawski” ebben az időben volt a leginkább látható a sajtóban, a kulináris blogokon és weboldalakon, valamint a rádióban és a televízióban. Ezzel az itallal kapcsolatban gyakran jelennek meg információk a Kujávia-Pomeránia vajdaság tipikus élelmiszereit bemutató újságcikkekben, ami bizonyítja a jelentőségét, valamint jól szemlélteti, hogy azt a helyi lakosság nagy becsben tartja.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

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 431/17)

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

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

EU-szám: PDO-ES-02288 – 2017.2.9.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida „Kaki Ribera del Xúquer”

Plaça del País Valencià, 7. - 46250 Alcudia (Valencia), España

Tel.: +34 962997702

E-mail: d.o.kaki@kakifruit.com

A „Kaki Ribera del Xúquer” OEM szabályozó hatósága jogos érdekekkel lép fel a termékleírás-módosítási eljárás keretében, mivel ez a szabályozó hatóság az említett OEM ellenőrző szerve, amelynek akkreditációja az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvány szerint történt. A szabályozó hatóság a meghatározott földrajzi terület datolyaszilva-termesztőiből áll, és termékreklámozási és -terjesztési tevékenységeket is végez.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

☐ A termék elnevezése

☒ A termék leírása

☒ Földrajzi terület

☐ A származás igazolása

☒ Az előállítás módja

☒ Kapcsolat

☐ Címkézés

☐ Egyéb [részletezze]

4. A módosítás(ok) típusa

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

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

□ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. Módosítás(ok)

1. Az első módosítás a földrajzi terület bővítését érinti, hogy a terület a következő településeket is magában foglalja: Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, La Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Bartzeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent és La Pobla del Duc.

Azóta, hogy a Generalitat Valenciana mezőgazdasági, halászati és élelmiszerügyi minisztériuma 1998-ban elindította a „Kaki Ribera del Xúquer” eredetmegjelölés bejegyzési eljárását és az OEM dokumentumait 2002-ben közzétették az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*, a datolyaszilva-termesztés gyors fejlődésnek indult a Valencia tartományban lévő, meghatározott földrajzi területen. A termelés az 1997-es alig 4 000 tonnáról az utolsó, 2015-ös gazdasági évben több mint 200 000 tonnára nőtt, annak valamennyi gazdasági és társadalmi következményével együtt.

1998-ban, a szabályozó hatóság létrehozásának évében a datolyaszilva-termesztés a Ribera egy adott térségére korlátozódott, ahol a termesztés mindössze öt településre összpontosult. Azonban az évek során a termesztés erőteljesen növekedett és a Ribera egész térségére, valamint a szomszédos településekre is kiterjedt.

A 2002 óta rendelkezésre álló hivatalos adatok szerint Valencia tartomány datolyaszilva-termesztő területe a kicsivel több mint 1 900 hektárról 2015-re több mint 14 659 hektárra nőtt. Bár a termelés főként a Ribera településeire koncentrálódik, azokra a szomszédos településekre is áttért, amelyek ugyanolyan talajtani és éghajlati adottságokkal rendelkeznek, mint az oltalom alatt álló terület.

Ezek a települések több mint egy évtizede ültetnek datolyaszilvát, és az eredmények kielégítőek, mivel a növény ebben a térségben is ugyanolyan jól alkalmazkodott, mint a már az OEM hatálya alá tartozó településeken, és az itt termesztett gyümölcsök ugyanolyan fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek.

A datolyaszilva-termesztés egyes településeken végbement növekedésének és változásának figyelembevétele érdekében, a termény minősége miatt is javasoljuk az eredetmegjelölés oltalma alá tartozó terület kiterjesztését, biztosítva, hogy az ezeken a településeken termesztett datolyaszilva jellemzői azonosak legyenek a már oltalom alatt álló térségekben termesztett gyümölcsök jellemzőivel. A terület kiterjesztése következtében legfeljebb 20 %-kal nőhet a jelenleg oltalom alatt álló termelés.

A meghatározott földrajzi területbe felvenni javasolt települések éghajlati viszonyai hasonlóak a jelenleg oltalom alatt álló települések éghajlati viszonyaihoz, és ugyanolyan datolyaszilvát termesztenek, mint amely már az OEM hatálya alá tartozik. Továbbá az oltalom alá vonandó települések felsorolása Cotes településsel egészült ki: az eredeti termékleírás szövegezésakor ezt a települést tévedésből kihagyták a felsorolásból, holott a Ribera Altához tartozó települések közé tartozik, és olyan települések veszik körül, amelyek szerepelnek az első termékleírásban szereplő eredeti felsorolásban.

Másrészt szintén a földrajzi területre vonatkozó rovatból törlésre került a következő mondat: „Az oltalom alatt álló területen termesztésre használt terület kb. 2 300 ha, amelyből közel 1 800 ha-t jegyeztek be.”

Az említett rovatnak kizárólag az eredetmegjelöléssel érintett településeket kellene tartalmaznia. A megművelt hektárszám változó – függetlenül attól, hogy azt bejegyezték-e az ellenőrző szervnél vagy sem –, ezért nem kell feltüntetni a termékleírásban.

2. A második módosítás a termék leírására vonatkozó rovat pontosítását jelenti. A „Forgalomba hozatalkor a datolyaszilvának az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie.” kezdetű mondatban „a csésze és a kocsány ép” rész helyébe „a csésze ép, kocsánnyal együtt vagy anélkül” szövegrész lép.

A termékleírásnak „A termék leírása” című 2. pontjában az szerepel, hogy forgalomba hozatalkor a datolyaszilván „a csésze és a kocsány ép”. Ugyanezen termékleírásnak „Az előállítás módjának leírása” című 5. pontjában azonban az szerepel, hogy „a betakarításkor a kocsányt úgy kell levágni, hogy a csésze a gyümölcsön maradjon”, és ugyanez a megfogalmazás szerepel a közzétett egységes dokumentumban is. Ez zavart kelthet, mert egyszer azt mondjuk, hogy a kocsánynak jelen kell lennie, máskor pedig azt, hogy le kell vágni.

Ezért a téves értelmezések elkerülése érdekében a termékleírásnak „A termék leírása” című 2. pontjában „a csésze és a kocsány ép” kifejezés helyébe az „a csésze ép, kocsánnyal együtt vagy anélkül” kifejezés lép, ami azt jelenti, hogy betakarításkor a kocsány hosszabbra vagy rövidebbre vágható, feltéve, ha soha nem ér a csésze magassága fölé, hogy a szedőládákban ne szúrja meg a többi gyümölcsöt. Megjegyzendő, hogy a kocsány egy része a datolyaszilva felső része alatt helyezkedik el, mivel a csészének ezen a részén egy bemélyedés található a gyümölcs felső részéhez képest. Ennek ellenére a kocsányt ajánlott teljesen eltávolítani annak érdekében, hogy a betakarításkor a többi gyümölcs ne sérüljön meg.

3. A harmadik módosítás a termék leírásában szereplő következő mondat törlésére vonatkozik: „Forgalomba hozatalkor a datolyaszilvának minden idegen szagtól és/vagy íztől mentesnek kell lennie”.

A törölni kívánt jelenség valójában ritkán fordul elő ezen a fajta gyümölcsön, mert az „idegen szag” csakis rothadási folyamat vagy könnyen észrevehető fiziológiai elváltozások eredménye lehet, és ezekkel a problémákkal már foglalkoznak a minőségi előírások. Az „idegen íz” kifejezés azt feltételezi, hogy ízvizsgálatokat kellene végezni a gyümölcsökön, aminek nincs értelme, mert az „idegen íz” ebben az esetben is csak a gyümölcsök fiziológiai elváltozásainak eredménye lehet, amelyek betegségekhez vagy fiziológiai zavarokhoz kapcsolódnak, és szabad szemmel könnyen észrevehetőek.

A termék minőségét biztosító külső jellemzőket már az ellenőrző szerv, illetve a gazdasági szereplők által végzett ellenőrzések során is vizsgálják. E kifejezés törlésével elkerülhető a termék ellenőrzése és tanúsítása céljából végzett vizsgálatokkal kapcsolatos zavar.

4. A negyedik módosítás keretében a szöveg a következő kifejezéssel egészül ki: „valamint azt, hogy mi fogadható el a nem szabványos gyümölcsök esetében”. A termék leírására vonatkozó rovat a megengedhető küllemhibákat meghatározó részben két helyen is kiegészül a fenti mondatrésszel.

A termék leírása az analitikai tényezőkön kívül a termék leíró jellegű jellemzőit is meghatározza, és ezek között szerepelnek az elfogadható felületi hibák. Ezekkel kapcsolatban meghatározták a kör vagy négyzet alakú esztétikai sérülések elfogadható legnagyobb méretét. Mivel azonban különböző típusú hibák lehetnek (függetlenül attól, hogy kör vagy négyzet alakúak-e), mindegyik ilyen hibatípusra eltérő határértékek vonatkoznak. Ezt a részletesebb osztályozást a „Kaki Ribera del Xúquer” OEM minőségbiztosítási kézikönyve határozza meg.

A gyümölcsökre és zöldségekre vonatkozó minőségi előírások többféle osztályt határoznak meg (extra, I., II. stb. osztály). Mindegyik osztály esetében meghatározták a paramétereknek nem megfelelő gyümölcsök elfogadható (korlátozott) számát. Ezeket a gyümölcsöket jelöli a „nem szabványos gyümölcsök” kifejezés.

A módosítás a nem szabványos gyümölcsökre vonatkozó tűréshatárt vezet be. Ez a pontosítás a termékleírásban rögzíti a felületi hibákra vonatkozóan előírt tűréshatárokat, és az eredetmegjelölés minőségbiztosítási kézikönyvére hivatkozik, amely részletesen meghatározza azokat a különböző hibákat, amelyek a gyümölcsökön előfordulhatnak, valamint a hiba típusától függően elfogadható határértékeket. Ezek a minőségi előírások és a meglévő minőségi előírás-minták utalnak a nem szabványos, vagyis a meghatározott határértékeknek nem megfelelő gyümölcsökre, amelyekre vonatkozóan a szabályozó hatóság által kidolgozott minőségi előírások is tartalmaznak határértékeket.

Az ezzel az aspektussal kapcsolatos önkényes értelmezések elkerülése érdekében javasoljuk a „valamint azt, hogy mi fogadható el a nem szabványos gyümölcsök esetében” mondatrész beillesztését, illetve azt, hogy a minőségi előírások egyértelműen részletezzék az elfogadható százalékarányokat. A termékleírás pontatlansága az ellenőrzési és tanúsítási folyamat során is téves értelmezéseket eredményezhet, mivel ez az aspektus csak az ellenőrző szerv minőségi előírásaiban szerepel, a termékleírásból viszont hiányzik, ezért úgy ítéltük meg, hogy a két dokumentumot össze kell hangolni.

5. Az ötödik módosítás a termék előállítására vonatkozó rovatot érinti, és a datolyaszilva betakarítási idejét aktualizálja.

Ebben a rovatban ugyanis korábban az szerepelt, hogy „A betakarítás szeptember vége és november eleje között történik”. Az új megfogalmazás szerint „A betakarítás rendszerint szeptember végén kezdődik, és egészen december végéig vagy január elejéig tarthat”.

Az OEM első bejegyzése óta az éghajlati viszonyok megváltozása és a művelési technikák fejlődése következtében hosszabb lett a datolyaszilva betakarítási időszaka. Ezért néhány éve megszokottá vált, hogy a datolyaszilva-idény december végéig vagy akár január elejéig is kitolódik, és ennek a fejleménynek a termékleírásban is meg kell jelennie.

6. A hatodik módosítás a kapcsolatra vonatkozó rovatot, azon belül is elsősorban az oltalom alatt álló terület egyedi jellegzetességét biztosító természeti adottságokra vonatkozó pontot érinti.

Ez konkrétan azt jelenti, hogy az „A Ribera del Xúquer Valencia megye egyik természetes régiója, amelyet a Júcar (valenciai nyelven: Xúquer) folyó és mellékfolyója, a Magro által kivájt természetes síkság veszi körül.” mondat helyébe a következő mondatok lépnek: „A Ribera del Xúquer térség a Xúquer folyó és annak a Ribera Altához és a Ribera Baixához tartozó mellékfolyói partjai mentén fekvő településeket, valamint a Xúquer folyó és mellékfolyói mentén fekvő szomszédos településeket foglalja magában. Ezt a Valencia megyében található térséget a Xúquer és a Magro folyók által kivájt, széles negyedkori völgy, vagy más néven alluviális síkság veszi körül.”

Az első módosítás a termékleírás több településsel történő kiegészítésére vonatkozó javaslatot tartalmazza. A termékleírásban a kapcsolatra vonatkozó rovat meghatározza a természeti adottságokat és leírja az OEM földrajzi területét. A kapcsolatra vonatkozó rovatnak értelemszerűen összhangban kell lennie a kibővített oltalom alatt álló területtel, ezért annak leírása átdolgozásra került, hogy megfeleljen a kérelem által érintett új területnek, amely ezeket az új településeket is magában foglalja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„KAKI RIBERA DEL XÚQUER”

EU-szám: PDO-ES-02288 – 2017.2.9.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Kaki Ribera Del Xúquer”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Nyers fogyasztásra szánt, a fényes vörös fajtához tartozó datolyaszilva (*Diospyros kaki*). Bogyós gyümölcs, amelyet általában magnélküli szaporítással termesztnek. Mivel nincs beporzás, a gyümölcs nem tartalmaz magokat.

A gyümölcs jellemzői: betakarításkor narancssárga, majd élénkvrössé érik. A héj nem tapad túl szorosan a gyümölcshez, és közepes vastagságú. A gyümölcsbőr kemény, betakarításkor narancsos vörös, majd élénkvrössé érik. Íze kezdetben savanykás, majd az éréssel édessé válik. A gyümölcsöt keresztben kettévágva kerek átmérőt kapunk, míg hosszában kettévágva a gyümölcs kissé hosszúka formát mutat.

Forgalomba hozatalkor a datolyaszilvának az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- ép,
- a csésze ép, kocsánnyal együtt vagy anélkül,
- egészséges (sérült vagy rothadt húsú gyümölcs nem hozható forgalomba),
- tiszta, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott gyümölcsök átmérője legalább 61 mm.

A gyümölcs héja nem lehet sérült, olyan kisebb esztétikai hibák azonban, amelyek nem befolyásolják a termék általános állapotát, minőségét, eltarthatóságát és külső megjelenését csomagolt formában, előfordulhatnak, az alábbi tűréshatárokon belül:

- a gyümölcs teljes felületét tekintve összesen legfeljebb 1 cm²-nyi felületen lehetnek hosszúkas vagy négyzet alakú, esztétikai (azaz a gyümölcs húsát nem érintő) sérülések. A maximális tűréshatár 2 cm², ami a gyümölcs felületének legfeljebb 20 %-a lehet. Mindkét esetben a „Kaki Ribera del Xúquer” oltalom alatt álló eredetmegjelölés minőségére vonatkozó előírások rögzítik a különféle hibáknál megengedett tűréshatárt, valamint azt, hogy mi fogadható el a nem szabványos gyümölcsök esetében.
- a gyümölcs felületét tekintve legfeljebb 1,5 cm átmérőjűek lehetnek a kör alakú esztétikai (azaz a gyümölcs húsát nem érintő) sérülések. A maximális tűréshatár 2,5 cm, ami a gyümölcs felületének legfeljebb 20 %-a lehet. Mindkét esetben a „Kaki Ribera del Xúquer” eredetmegjelölés minőségére vonatkozó előírások rögzítik a különféle hibáknál megengedett tűréshatárt, valamint azt, hogy mi fogadható el a nem szabványos gyümölcsök esetében.

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

–

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

Az előállítás valamennyi szakaszát a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

–

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

Az egyes cégek kereskedelmi címkéit az ellenőrző szerv megvizsgálhatja, hogy megbizonyosodjon a nómenklatúrának és az oltalom alatt álló eredetmegjelölés logójának helyes használatáról. A címkéken kötelező feltüntetni a „Kaki Ribera del Xúquer» oltalom alatt álló eredetmegjelölés” feliratot.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A termőterület az alábbi településeknek a szóban forgó termék termesztésére alkalmas területeit foglalja magában: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, Alcàsser, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartxeta, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L'Ènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaúri, Llombai, Lloc Nou d'en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turis, Villanueva de Castellón y Xàtiva (ezek mindegyike a Valenciái Autonóm Község Valencia megyéjéhez tartozik).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

Történelmi sajátosságok

A datolyaszilva fája az ébenfafélékhez tartozik, és Kínából származik, ahol a VIII. században kezdték el termesztését. A datolyaszilva termesztése Nyugat-Európában a XIX. század második felében, Spanyolországban pedig az 1870-es években kezdett elterjedni. Napjainkban a spanyol termesztés központja a Valenciái Autonóm Község: itt található az össztermelés 50 %-át kitevő „Kaki Ribera del Xúquer” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező termék előállítási területe.

A fényes vörös datolyaszilva spontán módon jelent meg, miután Carlet település egyik földterületének határán magokat vetettek el. Ezt követően az 1960-as években Alcúdia településen létrehozták az első, kizárólag e fajtának szentelt veteményt, majd a fajta gyorsan elterjedt a régióban.

Környezeti sajátosságok

A Ribera del Xúquer térség a Xúquer folyó és annak Valencia megyében lévő, a Ribera Alta-hoz és a Ribera Baixa-hoz tartozó mellékfolyói partjai mentén fekvő településeket, valamint a Xúquer folyó és mellékfolyói mentén fekvő szomszédos településeket foglalja magában. Ezt a Valencia megyében található térséget a Xúquer és a Magro folyók által kivájt, széles negyedkori völgy, vagy más néven alluvialis síkság veszi körül.

A termeszto teruletek nagy része a Xúquer és a Magro folyók által kialakított, gazdag és tömör termőföldekkel rendelkező síkságon fekszik. Hordalékos talajról van szó, amely a hegyek felől érkező Xúquer folyó és mellékfolyói által szállított hordalékból alakult ki. A völgy alsóbb, lankás lejtőkből álló részein a gravitáció által mozgatott rózsaszín, puha hordaléktalajt találunk, amely különösen alkalmas az intenzív növénytermesztésre.

A térséget enyhe éghajlat jellemzi: az évi középhőmérséklet 17 °C, januárban 9–10 °C-os, augusztusban pedig 24–25 °C-os átlagokkal. A felhőzettség kis mértékű, így az átlagos éves csapadékmennyiség nem haladja meg a 400–500 mm-t. Továbbá a környező hegyek védelmet nyújtanak az ültetvényeknek a fagy ellen, különösen a folyóvölgyekben.

5.2. A termék sajátosságai

A fényes vörös datolyaszilva a termőterületre jellemző őshonos fajta, amely egy másik helyi változattól, spontán mutációval alakult ki, és amely ennek következtében tökéletesen alkalmazkodott a Ribera del Xúquer régióhoz, ahol a fajta termesztése a legoptimálisabb.

A szőben forgó területen termesztett datolyaszilvára a magasság és az átmérő egymáshoz viszonyított nagyobb aránya, valamint a jellegzetes, csúcsos forma jellemző. A „Kaki Ribera del Xúquer” sajátossága a csúcsos, a többi hasonló gyümölcsökhöz képest hosszúkásabb forma: emiatt a magasság és az átmérő egymáshoz viszonyított aránya nagyobb, ez adja a szőben forgó területen termesztett gyümölcs jellegzetes formáját. Emellett – az enyhe éghajlatnak és a szélsőséges hőmérsékletek hiányának köszönhetően – a más területeken termesztett datolyaszilvákéhoz képest átlagos átmérője is nagyobb.

Továbbá a „Kaki Ribera del Xúquer” érett állapotban sajátos, erőteljes vörös színnel és édes ízzel rendelkezik, amelyek a területre jellemző környezeti feltételek miatt más hasonló gyümölcsökhöz képest korábban alakulnak ki. A gyümölcs éretlen állapotban is betakarítható, és a fanyar íz megszüntetését célzó technikának köszönhetően a gyümölcs olyan állapotban hozható forgalomba, amikor húsa kemény, íze pedig a Ribera del Xúquer régióban termesztett datolyaszilvára jellemző és különösen édes.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A Ribera del Xúquer régiót a fényes vörös datolyaszilva bölcsőjeként tartják számon, mivel spontán mutáció nyomán itt jelent meg ez a variáns, amely mára biztos helyet szerzett a régióban és a piacokon egyaránt.

A meghatározott földrajzi terület talajának és éghajlatának sajátosságai jól tükröződnek a datolyaszilva tulajdonságaiban.

A Földközi-tenger közelsége miatti enyhe éghajlatnak és a régiót körülvevő Xúquer és Magro folyók tevékenysége nyomán kialakult hordalékos talajnak köszönhetően a „Kaki Ribera del Xúquer” fő sajátosságai, azaz jellegzetes csúcsos formája, a magasság és az átmérő egymáshoz viszonyított nagyobb aránya, a nagyobb átmérő, és a gyümölcsre érett állapotban jellemző egyedi szín.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_kakiriberadelxuquer

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 431/18)

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.

OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ 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

„TOMME DES PYRENEES”

EU-szám: PGI- FR-0176-AM01 – 2017.5.31.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

„LES FROMAGERS PYRÉNÉENS” szövetség

Bejegyzett székhely:

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 Boulevard Tourasse

64 000 Pau

Igazgatási központ:

2 avenue Daniel Brisebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 Castanet-Tolosan Cedex

FRANCE

Telefon: +33 561754282

Fax +33 561754280 E-mail: contact@frc2a.fr

Összetétel: a csoportosulást tejtermelők, tejfeldolgozók és sajttérlelők alkotják. A csoportosulás ennél fogva jogosult a módosítás iránti kérelem benyújtására.

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

☒ Kapcsolat

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

☒ Címkézés

☒ Egyéb: kérelmező csoportosulás, ellenőrző szerv

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” rovat

Nyersanyagok

A „Tomme des Pyrénées” készítéséhez használható tejek listája kiegészül a nyers tehéntejjel, valamint a pasztörizált vagy nyers juh- és kecsketejjel, mivel a földrajzi területen a tomme hagyományos elkészítési módja nem korlátozódik a pasztörizált tehéntejre. A pasztörizált tehéntejen kívül másféle tejet (nyers vagy hőkezelt juhtejet, kecsketejet vagy keveréket) is használtak a háztáji gazdaságokban, amelyek, jóllehet régóta léteznek, nem kaptak elegendő képviselést a csoportosulásban az OFJ bejegyzésekor, így jelenleg kizárólag a pasztörizált tehéntejből készült tomme rendelkezik oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel. A juhtej csak keverékben használható, mivel a kevert juhtej használata az egész földrajzi területre jellemző, míg a tiszta juhtej használata a földrajzi terület egy részére korlátozódik.

A „Tomme des Pyrénées” termék „Kapcsolat a földrajzi területtel” pontban kiemelt sajátosságai, azaz:

- a félkemény, puha, szájban olvadó és omlós állagú sajttészta, amelynek aromái az érleléssel együtt erősödnek,
- az alakja, amelyre jellemző, hogy magasságának és átmérőjének aránya mindig 2 és 3 között van, ami folyamatos nedvességtartalom-csökkenést (veszteséget) biztosít, és homogén szint kölcsönöz a sajttészta, a sajt tömegétől függetlenül,

egyaránt jellemzőek a pasztörizált vagy nyers tehéntejből, a kevert juhtejből vagy a kecsketejből készült sajtokra.

Fizikai jellemzők

A termék jobb bemutatása érdekében leírása kiegészül azzal, hogy a „Tomme des Pyrénées” – a sajtkészítők hagyományainak megfelelően – félkemény, nem hevített tésztájú sajt. Az összefoglalóból törlésre kerül a „félig préselt tézsta” kifejezés, mivel az nem pontos.

A „Henger alak: átmérő 210–240 mm; magasság 80–110 mm; nettó tömeg 3,5–4,5 kg” rendelkezés helyébe a következő lép: „Szabályos henger alakú, két lapos és párhuzamos oldallal, lekerekített élekkel. A sajt átmérőjének és magasságának aránya 2 és 3 között van. Tömege legalább 400 gramm és legfeljebb 5,5 kilogramm.”

Ez a módosítás a kevert és a kecsketejből készült tomme bevezetéséből következik, amelyek különböző méretűek lehetnek. Figyelembe veszi továbbá a kézműves és háztáji sajtkészítés hagyományait, amelyek esetében a termék sokféle méretet ölthet. Végezetül, a 400 grammos alsó mérethatár bevezetésével egy egész „Tomme de Pyrénées” értékesítést lehetővé téve a tejfeldolgozók biztosítani kívánják a fogyasztók számára azt, hogy egy egész tomme-ot megvásárolhassanak.

A „Tomme de Pyrénées” alakja azért is került pontosításra, hogy a termék a méretbeli különbségek ellenére ugyanúgy nézzen ki: henger alakú, szabályos, két lapos és párhuzamos oldallal, lekerekített élekkel. Az átmérő és a magasság 2 és 3 közötti arányára vonatkozó előírás biztosítja, hogy a sajt a tömegétől függetlenül ugyanolyan alakú legyen.

Kémiai tulajdonságok

A „Zsírtartalom a szárazanyagban: szárítás után 100 gramm sajtban legalább 50 gramm” érték helyébe a minimális zsírtartalom meghatározása lép: „100 gramm végtermék zsírtartalma 24 gramm”. E módosítás a következő célokat szolgálja:

- az érték másképpen történő kifejezése azért, hogy a fogyasztók jobban értsék. A módosítás összhangba kívánja hozni a termék leírását a sajtok címkézésre vonatkozó nemzeti szabályozás egyik előírásával (a sajtokról és a sajtkülönlegességekről szóló, 2007. április 27-i 2007-628. sz. rendelet). Így a minimális zsírtartalmat a végtermékhez, nem pedig a szárítás utáni termékhez viszonyítva fejezik ki,

- annak figyelembevétele, hogy a kecskesajt zsírtartalma alacsonyabb. A hatályban lévő termékleírásban ugyanis a „Zsírtartalom a szárazanyagban: szárítás után 100 gramm sajtban legalább 50 gramm” és a „Szárazanyag-tartalom 100 gramm termékben 53 gramm” előírások együttesen azt eredményezik, hogy a végtermék minimális zsírtartalma 26,5 gramm. Ez az érték tehát 26,5 grammról 24 grammra csökken.

A nátrium-klorid tartalom („1,5–2 %”) meghatározása törlésre kerül, annak érdekében, hogy figyelembe vegyék a földrajzi területen élő kézműves termelők és háztáji gazdálkodók eltérő gyakorlatait.

Érzékszervi jellemzők

Az alábbi bekezdés:

„E szempontokat az alábbiak alapján határozzák meg:

- szilárdság és külső megjelenés
- a sajttészta színe és állaga
- íz.

A lényeges jellemzők összességében lehetővé teszik a jellegzetes érzékszervi profil meghatározását a következők vonatkozásában:

- fekete kérgű termékek
- aranyszínű kérgű termékek
- előrecsomagolt termékek.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Sajtkéreg:

A sajtkéreg narancsos színezetű, amelyhez legalább fehér, sárga és szürke társul, sima felületű, néhol egyenetlen.

A hőkezelt tejből készült „Tomme des Pyrénées” bevonata fekete vagy aranyszínű lehet.

Sajttészta:

- homogén és egységes szín, a fehértől az elefántcsontszínűn át a sárgáig;
- állag: rugalmas és szájban olvadó, omlós és homogén, általában szabálytalan alakú és kiterjedésű, egyenletesen eloszló lyukakkal; az érlelés során az állag tömörebbé válik,
- íz: az érlelés időtartamától és a felhasznált tej jellegétől függően a friss savó aromájától a markánsabb aromáig terjed, anélkül, hogy túlzottan keserű lenne.”

A pontosabb bemutatáson kívül ez a módosítás törölni kívánja a „szilárdságra” való utalást az érzékszervi kritériumok közül, mivel az a „fekete kérgű”, legalább 21 napig érlelt „Tomme des Pyrénées” esetében helytelen. Valójában az állag egyre szilárdabbá válik az érlelés során, és az, hogy a tehéntejen kívül más tej is használható, árnyalatnyi különbségeket eredményez a kémiai összetételben, mely különbségeket az előállítási mód, és a felhasznált tejek arányától függően változó ízek határoznak meg. Az előállítási módra vonatkozó előírások biztosítják, hogy hasonló tulajdonságokkal rendelkező sajtok készüljenek.

Az OFJ által védett „Tomme des Pyrénées” sajtok közös jellemzői megmaradnak. A sajtok az alábbi jellemzőkkel írhatóak le:

- állag, aroma: félkemény, nem hevített sajttészta, állaga rugalmas, szájban olvadó és omlós, aromái az érleléssel együtt erősödnek,
- alak: magasságának és átmérőjének aránya 2 és 3 között van, ami folyamatos nedvességtartalom-csökkenést (vesztéset) biztosít, és homogén színt kölcsönöz a sajttésztnak, a sajt tömegétől függetlenül.

Kiszerelés

Mivel bevezetésre kerül a kisebb méretű „Tomme des Pyrénées”, a szöveg kiegészül azzal, hogy „a »Tomme des Pyrénées« egészben is értékesíthető”. Ez a fajta értékesítési mód kiegészíti a szeletelve történő értékesítést és az előrecsomagolt termékek értékesítését.

5.2. „Földrajzi terület” rovat

A földrajzi terület az alábbi megyék településeit fedi le: Aude (11), Haute-Garonne (31), Pyrénées Orientales (66).

A hatályban lévő termékleírásban szereplő térképet egy pontosabb térkép váltja fel.

A földrajzi terület kiegészül a Pireneusok Aude, Haute-Garonne és Pyrénées-Orientales megyékben található további településeivel.

E módosítás célja a földrajzi terület kiegészítése a Pireneusok keleti részével. A „Tomme des Pyrénées” sajt jellemzőihez hasonló sajátos jellemzőkkel rendelkező „tomme” típusú sajtok készítése jelentős ezen a területen. Így a földrajzi terület lefedi a hegylánc francia oldalának egészét, tükrözve a régi és jelenlegi sajtkészítési gyakorlatot.

5.3. „A származás igazolása” rovat

A nyomonkövethetőségre vonatkozó, az összegyűjtött tej beérkezésének és az elkészült termékek kiadásának napi szintű, dátumozott, kronologikus rendben való felsorolására korlátozódó adatok helyébe az alábbiak lépnek:

- Meghatározásra kerül, hogy milyen módon azonosítják a tejtermelésben, a gyártásban és a sajterlelésben részt venni kívánó szereplőket.
- A nyomonkövethetőségre vonatkozó rendszer biztosítja a fogyasztók számára, hogy a „Tomme des Pyrénées” termék ténylegesen megfeleljen az OFJ által tanúsított jellegzetességeknek. A nyomonkövethetőség keretében megőrzi a termék eredetének és összetételének a teljes gyártási, feldolgozási és értékesítési folyamat során való megismeréséhez szükséges és elégséges információkat. Az eredetet garantálja a termékek azonosítása és a teljeskörű nyomonkövetési rendszer.
- A rendszer lehetővé teszi, hogy a termék élettartamának összes szakaszában (takarmány eredete, tejtermelés, begyűjtés, tej beérkezése a sajtüzembe, gyártás, szállítás az érlelés helyszínére, érlelés, szállítás a szeletelés vagy csomagolás helyszínére) táblázatban foglalják össze az előírt dokumentumokat és bejegyzéseket, valamint a minimálisan elvárt információkat. E dokumentumokat az ellenőrzésért felelős szervek rendelkezésére bocsátják.

Az új szövegezés erősíti a termék nyomonkövethetőségét.

5.4. „Az előállítás módja” rovat

Tejtermelés – Az állatok takarmányozása

Az előállítás módjának bemutatása az alábbi rendelkezésekkel egészül ki a tejelő állományokra vonatkozóan:

„Egy takarmányadag takarmányból és kiegészítőkből áll. A takarmány tartalmaz fűvet, gabonaféléket és azokból származó termékeket szárított vagy nedves formában, valamint szárított növényi termékeket. Éves átlagban a takarmány 70 %-a a földrajzi területről származik.

A nyers tejből vagy termizált tejből való sajt készítéshez tejet adó állatok táplálására az alábbi kritériumok vonatkoznak: az éves takarmányadag szárazanyag-tartalmának legalább 25 %-a a földrajzi területről származó legelt, szárított vagy takarmányként adott fű, a legeltetési napok száma évente legalább 91 nap.

A felhasználható kiegészítők: koncentrátumok (gabonafélék, olajpogácsa, nitrogénvegyületek), savó, növényi eredetű termékekből, ásványi anyagokból, vitaminokból és nyomelemekből álló összetett takarmányok.”

Ez a módosítás nincs hatással a termékre; célja az, hogy a termékleírásban feltüntessék a földrajzi területen termelt tejekből készült „Tomme des Pyrénées” sajtoknak a Pireneusok francia oldalára jellemző előállítási módjait. A földrajzi területen ugyanis mindig nagyon fontos volt az, hogy a tejelő állományok helyi takarmányt fogyasszanak. Ezeket a rendelkezéseket az a tény indokolja, hogy a földrajzi terület – talajainak összetételéből és a csapadékmennyiségből adódóan – minőségi legelőgazdálkodásra szolgáló terület, ami ezen erőforrások felhasználására ösztönzi a gazdasági szereplőket. A földrajzi területen termelt gabonaféléket szintén felhasználják. A nyers tejből történő, főként háztáji sajt készítés esetében ezen erőforrások kihasználása a legeltetés révén valósul meg.

További kiegészítés, hogy „A juhtej az alábbi fajtákból származik: Basco-béarnaise, Castillonaise, fekete vagy vörös fejű Manech”. A módosítást a juhtej felhasználásának beillesztése indokolja. A tejelő juhok tekintetében megnevezett fajták régóta jelen vannak a földrajzi területen, mivel hozzászoktak a pireneusoki környezethez. Ezek a gazdaságokban elsősorban megtalálható fajták, amelyek tejét a tomme készítéséhez használják.

A tej begyűjtése

A szöveg kiegészül „A sajtkészítő vállalkozások számára a tejet legfeljebb kétnaponta begyűjtik” mondattal, mivel ez rögzíti e vállalkozások szokásait, és lehetővé teszi a tej, különösen a nyers tej megfelelő minőségének biztosítását. Ez a kiegészítés nem érinti a termék alapvető jellegzetességeit.

Segédanyagok és adalékanyagok

A hatályban lévő termékleírásban szereplő rendelkezések: „Tárolás tartályokban érleléssel vagy anélkül (tejsavbaktériumok), kalcium-klorid (CaCl_2) hozzáadásával vagy anélkül”, „Állati eredetű oltóanyag hozzáadása”, „Egyéb adalékanyagok használata [a kalcium-klorid (CaCl_2), tejsavbaktériumok és állati eredetű oltóanyagok kivételével] tilos, kivéve az ízesítést és az érlelést támogató baktériumflórákat” helyébe a felhasználható segédanyagok és adalékanyagok listája lép.

A hozzáadott segédanyagok a következők:

- az alvadási elősegítő enzimek minden típusa használható (nem csak az állati eredetű oltóanyag) a jelentős műhelyekben meglévő gyakorlat tükrözése érdekében,
- „szerves savak”, amelyek lehetővé teszik a felhasznált savak átcsoportosítását (például ecet a sajtkéreghez, szárításhoz, fertőtlenítéshez),
- szükség esetén CO_2 (vagy szén-dioxid) használata formázás előtt a kádban, a pH-érték csökkentése érdekében.

E kiegészítések célja a sajtészítő és érlelő műhelyekben alkalmazott gyakorlatok integrálása. A termék jellemzőire nincsenek hatással.

Emellett, a bizonyos kezelésekre (gombaellenes kezelés, plasztizálószer, paraffin, színezék (annatto)) vonatkozó, alábbi rendelkezések:

- „— A fekete kérgű Tomme des Pyrénées esetében a kéreg kezelése gombaellenes szerrel és/vagy plasztizálószerrel és/vagy színezett paraffinnal, a hatályos szabályoknak megfelelően
- Az aranyszínű (sárgától narancsos színűig terjedő) kérgű Tomme des Pyrénées esetében a kéreg kezelése gombaellenes termékkel, színezés E160B (annatto) színezékkel vagy annak hiánya, felszíni baktériumflóra használata forgatással, vagy annak hiánya.”

helyébe a következő, az összes „Tomme des Pyrénées”-re vonatkozó rendelkezések lépnek:

- „— adalékanyagok:
- sajtartósító szer: lizozim-hidroklorid;

színezékek (karotin, annatto E160b, karamell, szén) és sajtkéreg-tartósítók (gombaellenes szerek: natamicin, szorbát). Háztáji és nyers tejből készült termékek esetében színezékek és sajtkéreg-tartósító szerek használata nem engedélyezett. A hőkezelt tejből készült, 1,5 kg-nál nagyobb és legfeljebb 5,5 kg súlyú tomme-ok esetében az alábbi bevonóanyagok engedélyezettek: polivinil-acetát, paraffin.

E módosításokat az alábbi megfontolások indokolják:

A lizozim-hidroklorid a vajsavas erjedésből adódó felpuffadások elkerülésére szolgál.

A sajtkéreg kezelése esetében törlésre kerül a „fekete kéreg” elnevezés, amelynek használata helytelen. Valójában a plasztizálószer és a paraffin sem alkot kérget, csupán bevonatról van szó. Az új szövegezés többek között lehetővé teszi a sajtészítő vagy az érlelő számára a sajtkéreg színezésére és tartósítására szolgáló engedélyezett anyagok használatát, amennyiben azok „A termék leírása” pontban leírt külsőt eredményezik. A sajtkéreg tartósítására szolgáló anyagok megegyeznek a hatályos termékleírásban említett gombaellenes termékekkel. A színezékek használatával biztosítható, hogy egy sajttétel esetében a kéreg színe homogén legyen.

Nyers tejből készült termékek esetében nem használhatók sajtkéregszínezékek, gombaellenes szerek és bevonó termékek, ami a nyers tejjel dolgozó üzemek jelenlegi gyakorlatát tükrözi.

Előállítás

A gyártási folyamat egyes szakaszainak listája az alábbi feltételek szerint módosul és egészül ki:

5.4.1. A tej tárolása és/vagy érlelése

A „Tárolás hűtéssel vagy anélkül” és a „Tárolás tartályokban érleléssel vagy anélkül (tejsavbaktériumok), kalcium-klorid (CaCl_2) hozzáadásával vagy anélkül” mondatok helyébe az alábbi rendelkezések lépnek:

„Nyers tejből készült termékek esetében a legelső fejés és a beoltás vagy irányított érlelés közötti idő nem lehet több mint 48 óra.

A hőkezelt tejből készült termékek esetében a tej átvétele és az első hőkezelés között eltelt idő nem lehet több mint 18 óra. A hőkezelést követően a tejet a beoltás előtt ellenőrzött hőmérsékleten maximum 30 órán keresztül lehet tárolni. A tejet maximum 15 °C-os hőmérsékleten legfeljebb 15 órán keresztül lehet tárolni, amennyi idő alatt az irányított érlelés megvalósítható.”

E módosítások célja a „Tomme des Pyrénées” készítésekor alkalmazott állandó gyakorlat világos meghatározása.

Emellett „A termék leírása” fejezetben bevezetett módosításokkal összhangban bevezetésre került a tejkeverékekben használt tejek aránya.

5.4.2. A tej felhasználására vonatkozó feltételek

A szöveg a következőkkel egészül ki: „Tomme des Pyrénées” az alábbiakból készülhet:

- tehéntej,
- kecsketej,
- tejkeverék az alábbi arányok szerint:
 - tehéntej juhtejel keverve, ahol a juhtej aránya legalább 30 % és legfeljebb 50 % (térfogatszázalékban),
 - tehéntej kecsketejjel keverve, ahol a kecsketej aránya legalább 30 % és legfeljebb 50 % (térfogatszázalékban),
 - kecsketej juhtejel keverve, ahol a juhtej aránya legalább 30 % és legfeljebb 50 % (térfogatszázalékban).

E módosítás a kecsketejből és a juhtejből készült tomme bevezetéséből következik. A térfogatszázalékban kifejezett arányok garantálják az egyes tejek jelentős arányát, aminek segítségével biztosítható, hogy valóban keverékről van szó. Ezek az arányok megfelelnek a sajtkészítők gyakorlatának.

5.4.3. Standardizálás

Megemlítendő, hogy a standardizálás (zsírtartalom/fehérjetartalom) engedélyezett, mivel illeszkedik a sajtkészítők gyakorlatához.

5.4.4. Hőkezelés

A szöveg a következőkkel egészül ki: „A tej hőkezelése esetén a hőkezelés módját a hatályos szabályozás rögzíti a termékkategória (termizált, pasztörizált) szerint.”, annak szem előtt tartása érdekében, hogy a termizálás és a pasztörizálás feltételei különbözőek.

5.4.5. A kultúrák bevétele

A baktériumflórák típusának pontosítása érdekében az „ízesítést és az érlelést támogató baktériumflórák” helyébe a „tejbaktériumok és kiválasztott vagy természetes érlelési baktériumflórák” meghatározás lép.

5.4.6. Beoltás

A „Beoltási hőmérséklet legfeljebb 35 °C” helyébe az alábbi mondat lép: „A beoltás alvadást elősegítő enzimmel történik legfeljebb 40 °C-on.”

Az „oltóanyag” helyébe az alkalmazott gyakorlatok figyelembevétele érdekében az „alvadást elősegítő enzim” kifejezés lép, aminek a definíciója szélesebb körű, mivel az oltóanyagnak borjúoltóból kell származnia.

A maximálisan engedélyezett hőmérséklet 35 °C-ról 40 °C-ra módosul, mivel az alvadást elősegítő enzimek aktivitásához az ideális hőmérséklet 38 °C körül van.

Ezek a módosítások nem érintik a termék alapvető jellegzetességeit.

5.4.7. *Alvasztás*

A szöveg a következőkkel egészül ki: „Az alvasztás teljes időtartama legfeljebb 60 perc.”, annak érdekében, hogy rögzítsék a gyártók gyakorlatát ezzel a fontos szakasszal kapcsolatban. Ez idő alatt végbemegy az „oltóanyaggal” történő koaguláció (vagy alvasztás), amely ahhoz szükséges, hogy a sajt félkemény legyen.

5.4.8. *Darabolás – keverés – melegítés*

Az „Alvadék darabolása” helyébe a következő szöveg lép: „A darabolás során szeletelő eszközzel felaprítják az alvadékat. Az alvadék és a savó keverékét nem szabad 45 °C-nál magasabb hőmérsékletűre hevíteni.” Ez a maximális hőmérséklet jellemzi a nem hevített tésztájú sajtokat. Ez a módosítás a gyártók gyakorlatát rögzíti.

5.4.9. *Laktózmentesítés*

„A rögök megmosása a savó részleges kiválását követően” mondat helyébe a következő lép: „A laktózmentesítés az alábbiak szerint történhet:

- Savó kivonása: a sajtkészítés során felhasznált tej volumenének 0–45 %-a,
- ivóvíz hozzáadása: a sajtkészítés során felhasznált tej volumenének 0–45 %-a (a keverék hőmérséklete kevesebb mint 45 °C).”

Ez a módosítás szintén a gyártók gyakorlatát rögzíti.

5.4.10. *Formázás*

A következő mondat: „Formába helyezés sajtkendővel vagy anélkül” helyébe a sajtkészítők által követett gyakorlat tükrözése érdekében az alábbi lép: „A formázásra manuálisan vagy mechanikusan kerül sor”. Ez a módosítás nincs hatással a termékekre.

5.4.11. *Csepegtetés a formában, savasodás*

A „Fekete kérgű »Tomme des Pyrénées« csepegtetése forgatással” és az „Aranyszínű kérgű »Tomme des Pyrénées« csepegtetése, préselése forgatással” mondatokat felváltja a következő: „Forgatásra többször (legalább kétszer) kerül sor. A préselés fakultatív. A savasodás akkor ér véget, amikor a pH-érték legfeljebb 5,3, vagy a savasság több mint 40 Dornic-fok.”

E módosításokat a fekete és az aranyszínű kéregre való utalások törlése indokolja. Az alkalmazott gyakorlatoknak megfelelő pontosításokat tartalmaznak, a „Tomme des Pyrénées” elkészítési módjának világos meghatározása érdekében.

5.4.12. *Sózás*

A „Sós vizet sózás vagy száraz sózás” helyébe az alábbi, pontosabb rendelkezések lépnek:

- sós lében: kiegészítésként bekerül a szövegbe, hogy a sós lé vízből, sóból és tejsavból áll, minden esetben telített, hőmérséklete legfeljebb 16 °C, pH-értéke pedig legfeljebb 5,6,
- száraz sóval: kiegészítésként bekerül a szövegbe, hogy a helyiség hőmérséklete legfeljebb 14 °C.

Ezek a módosítások nem érintik a termékek alapvető jellegzetességeit: céljuk a sajtkészítés feltételeinek kiegészítése, beépítve a háztáji, kézműves és ipari elkészítési módokat. A pontosítások a „Tomme des Pyrénées” elkészítési módjának pontos meghatározását célozzák, és nem csupán a jelenleg oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező „Tomme des Pyrénées”-t készítőik szokásait tükrözik, hanem a kevert tejből és a kecsketejből tomme-ot készítőkéit is.

5.3.13. Érelés és 14.

„Az érelésre ellenőrzött hőmérséklet és páratartalom mellett kerül sor” mondat helyébe a következő rendelkezések lépnek:

- A légmentesen tárolt friss sajtok érelése kizárólag a keverék tejből és a kecsketejből készült sajtok esetében készíthető, az alábbi feltételek (határidő, hőmérséklet, időtartam) mellett: a sajtok légmentes tárolását a sózást követően legfeljebb 10 nappal meg kell kezdeni, a tárolási hőmérsékletnek -2°C és $+4^{\circ}\text{C}$ között kell lennie, a fagyasztás tilos, a tárolás maximális időtartama 10 hónap, az érelési idő a vákuumból való kivétel napján kezdődik. A légmentes tárolás egész évben lehetővé teszi a juhtejet tartalmazó keverékből vagy kecsketejből készült „Tomme des Pyrénées” forgalmazását, annak ellenére, hogy ezeket a tejekeket csak az év egy részében termelik. Ezt a kiegészítést a kevert tejből készült tomme-ok bevezetése indokolja.
- Érelési körülmények: A szöveg a következőkkel egészül ki: „Az érelés pincében történik, 7°C és 16°C között”, valamint „A sajtokat forgatják és kezelik a szabályos forma elérése érdekében.” E rendelkezések az érelési körülményeinek pontosítását célozzák, figyelembe véve az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel rendelkező sajtok különböző méreteit, és a megfelelő érelési időtartamokat. Emellett tükrözik a sajtkészítők szakértelmét.
- A nyers tejből készült „Tomme des Pyrénées” esetében a szöveg az alábbiakkal egészül ki: „A kezeléseik közé tartozik a száraz dörzsölés, az érelési élesztőkkel való vagy azok nélküli vizes dörzsölés és a sós lével való dörzsölés.” A módosítás célja az érelési körülmények pontosabb meghatározása.
- A szöveg kiegészül a minimális érelési idő meghatározásával, amelyet a különböző „Tomme des Pyrénées”-k tekintetében a beoltás napjától kezdődően számolnak ki, az alábbiak szerint:
 - a legalább 400 gramm és legfeljebb 1,5 kilogramm tömegű sajtok esetében:
 - 30 nap a hőkezelt kecsketejből vagy kevert tejből, illetve a nyers tehéntejből vagy kecsketejből készült sajtok esetében,
 - 40 nap a nyers kevert tejből készült sajtok esetében,
 - az 1,5 kilogrammnál nagyobb, és legfeljebb 5,5 kilogramm tömegű sajtok esetében:
 - 21 nap a hőkezelt tehéntejből készült, fekete bevonatú sajtok esetében, és 45 nap a hőkezelt tehéntejből készült, sajtkeféggel rendelkező, vagy aranyszínű bevonatú sajtok esetében,
 - 60 nap a hőkezelt kecsketejből vagy kevert tejből, illetve a nyers tehéntejből vagy kecsketejből készült sajtok esetében,
 - 90 nap a nyers kevert tejből készült sajtok esetében.
- Ezeket az időtartamokat az oltás napjától számítják.
- Ezeket a kiegészítéseket a kevert juhtejből és a kecsketejből készült tomme-ok bevezetése indokolja. Ami a tehéntejből készült sajtokat illeti, a kiegészítés arra irányul, hogy pontosan meghatározza az érelési időtartamát, amely legalább 21 nap (fekete kérgű termékek) vagy 45 nap (aranyszínű kérgű sajtok), megkülönböztetve a hőkezelt tejekeket a nyers tejejektől. Az időtartamoknak a termék különböző változataihoz igazodó meghatározása azt célozza, hogy világosan rögzítsék a „Tomme des Pyrénées” jellegzetességeihez hozzájáruló gyakorlatokat. Így például egy nagyobb méretű sajtnak, valamint a nyers tejből készült sajtnak hosszabb érelési időre van szüksége, mint egy kisebb méretű, vagy pasztörizált tejből készült sajtnak ahhoz, hogy a tulajdonságai kifejeződhessenek.

5.5. „Kapcsolat” rovat

A hatályos termékírárs „A földrajzi területtel való kapcsolatot igazoló elemek” fejezete nem tartalmaz történelmi elemeket. A termékírárs most kiegészül ezekkel, a földrajzi terület és a termék jellegzetességeinek, valamint a termék minősége alapján a termék és az eredete közötti ok-okozati összefüggés bemutatása érdekében.

A formai módosításokon túl az átszövegezett fejezet integrálja a nem pasztörizált tehéntejből készült sajtokat, valamint a kecsketejből és a kevert tejből készült sajtokat, amelyeket a legelői erőforrásokat kihasználva és a földrajzi területen széles körben elterjedt gyártási módszereket követve régóta készítenek a Pireneusokban.

Valójában a Pireneusokban régóta készítenek nyers vagy nem nyers tehéntejből, juhtejből, kecsketejből vagy különféle tejek keverékéből sajtokat. Ez összefügg a (zárt völgyekből álló) hegylanc domborzatának homogenitásával, és a területen kialakult, egymáshoz hasonló gyakorlatokkal. A tehéntejből sajtokat készítő termelők jobb szervezettségének köszönhetően az ő termékeiket és gyakorlataikat termékleírásban rögzítették, mielőtt még ezt a többi tejfajtából készült sajtok esetében megtették volna.

A termékleírás módosítása lehetővé teszi a nem pasztörizált tehéntejből, kecsketejből vagy kevert tejből készült sajtok integrálását, a régóta folytatott gyakorlattal összhangban.

Így a Pireneusok sajtkészítőinek „Az előállítás módja” szakaszban leírtak szerinti egyedi szaktudása lehetővé teszi az alábbi végeredményt:

- félkemény, rugalmas, szájban olvadó és omlós állagú sajtészta, a helyi sajtkészítők által követett közös módszereknek köszönhetően: beoltási hőmérséklet, az alvadék keverése, a hőmérséklet e művelet alatt,
- megfelelő mértékű savasodás, amit az érlelés követ, túlzott proteolízis nélkül, a többi gyártási tényezőnek köszönhetően, igazodva a tejek jellegzetességéhez,
- az alakot tekintve: magasságának és átmérőjének aránya 2 és 3 között van, ami folyamatos nedvességtartalom-csökkenést (vesztéséget) biztosít, és homogén színt kölcsönöz a sajtésztnak, a sajt tömegétől függetlenül,
- íze a bevont sajtok esetében a friss savó aromájától a többi sajtnál tapasztalható markánsabb aromáig terjed, az érlelés időtartamától, és a sajtkereg érlelés alatti kezelésétől függően.

Ezenfelül törlésre kerül a gyártóknak az oltalom alatt álló földrajzi jelzésre irányuló kérelem benyújtása idején aktuális listája, mivel az adatok nem minősülnek kötelező érvényű rendelkezéseknek, és már egyébként is elavultak.

5.6. „Címkézés” rovat

Az előcsomagolással kapcsolatos rendelkezéseket törlik, mivel az előcsomagolás nem része azon lépéseknek, amelyeket a földrajzi területen kell végrehajtani.

A címke formájával és az azon szereplő egyes információk (kereskedelmi márka, tanúsító szerv bélyegzője stb.) megjelenítésével kapcsolatos pontosításokat törlik, mivel egyrészt a csoportosulás immár nem kíván előírni különleges címkézést, másrészt néhány megnevezés az általános szabályozás alá tartozik.

A nemzeti szabályozással összhangban a címkézéssel kapcsolatos rendelkezések az alábbiakkal egészülnek ki:

Az élelmiszerek címkézésére és kizserelésére vonatkozó szabályozásban előírt kötelező információkon kívül a „Tomme des Pyrénées” címkéje a kereskedelmi megnevezéssel együtt az állatfajra is utal:

- egyetlen faj esetében a „tehéntejből készült” vagy a „kecsketejből készült” szavakkal,
- keverékek esetében a felhasznált tejek megnevezésével, a szárazanyagon belüli tömegük szerinti csökkenő sorrendben.

Ezenkívül a „Tomme des Pyrénées” címkéje utal a gyártási folyamatban felhasznált tej kezelésének módjára.

A szöveg kiegészül emellett azzal, hogy a bejegyzett elnevezéssel azonos látómezőben feltüntetik a címkén az Európai Unió szimbólumát.

5.7. **„Egyéb” rovat**– *A termékleírás kiigazítása*

A termékleírásban számos formai módosítást végeztek (bekezdések áthelyezése a termék leírásával, az eredettel való kapcsolattal és a történelmi tényezőkkel foglalkozó fejezetekből, bekezdések összevonása, a termék eredetével való kapcsolat átfogalmazása, lehetővé téve a földrajzi terület sajátosságainak, a termék sajátosságainak és az ok-okozati kapcsolatnak a megkülönböztetését). Törölték az európai és a nemzeti szabályozásra vonatkozó utalásokat (a tuberkulózismentes és brucellózismentes gazdaságok tekintetében a 92/46/EGK irányelvvel kapcsolatos szövegrészeket, és más, nemzeti szabályozásokból vett idézeteket), mivel azoknak nem kell a termékleírásban szerepelniük. Ezek a formai változtatások azt célozzák, hogy a termékleírás megfeleljen az Európai Unió előírásainak.

– *Kérelmező csoportosulás:*

Az „Association des Fromagers Pyrénéens” (Pireneusi Sajt készítő Szövetsége, AFP) összetételét törlik a szövegből (csak az marad a szövegben, hogy milyen típusú gazdasági szereplőkről van szó), kapcsolattartási adatait pedig frissítik.

– *Ellenőrzés:*

Az „Ellenőrzési módok” rovatval kapcsolatos rendelkezéseket törlik, mivel az ellenőrzéseket a termékleíráshoz kapcsolódó ellenőrzési terv ismerteti. Az ellenőrző szervekre vonatkozó kapcsolattartási adatokat frissítették.

Az ellenőrző szerv kapcsolattartási adatait az ellenőrzésért felelős hatóság kapcsolattartási adatai váltották fel. E módosítás célja, hogy az ellenőrző szerv megváltozása esetén a termékleírást ne kelljen módosítani.

– *Nemzeti előírások:*

A szöveg kiegészül egy táblázattal, amely a termék ellenőrzésének elősegítése érdekében bemutatja a főbb ellenőrizendő pontokat és azok értékelési módjait.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„TOMME DES PYRENEES”

EU-szám: PGI- FR-0176-AM01 – 2017.5.31.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek)**

„Tomme des Pyrénées”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

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

1.3. osztály: sajtok

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Tomme des Pyrénées” félkemény, nem hevített tésztájú sajt. Szabályos henger alakú, két lapos és párhuzamos oldallal, lekerekített élekkel. A sajt átmérőjének és magasságának aránya 2 és 3 között van. A sajt hőkezelt vagy nyers tejből készül.

Az alábbiakból készülhet:

- tehéntej,
- kecsketej,
- tejkeverék az alábbi arányok szerint:

tehentej juhtejjével keverve, ahol a juhtej aránya legalább 30 % és legfeljebb 50 % (térfogatszázalékban), tehentej kecsketejjel keverve, ahol a kecsketej aránya legalább 30 % és legfeljebb 50 % (térfogatszázalékban), kecsketej juhtejjével keverve, ahol a juhtej aránya legalább 30 % és legfeljebb 50 % (térfogatszázalékban).

A sajt tömege legalább 400 gramm és legfeljebb 5,5 kilogramm.

A sajtkéreg narancsos színezetű, amelyhez legalább fehér, sárga és szürke társul, sima felületű, néhol egyenetlen.

A hőkezelt tejből készült, 1,5 kg-nál nagyobb és legfeljebb 5,5 kg tömegű tomme-okat fekete vagy aranszínű bevonattal lehet ellátni. A minimális érlelési idő a beoltás napjától számítva:

- a legalább 400 gramm és legfeljebb 1,5 kilogramm tömegű sajtok esetében:
 - 30 nap a hőkezelt kecsketejből vagy kevert tejből, illetve a nyers tehentejből vagy kecsketejből készült sajtok esetében,
 - 40 nap a nyers kevert tejből készült sajtok esetében;
- az 1,5 kilogrammnál nagyobb, és legfeljebb 5,5 kilogramm tömegű sajtok esetében:
 - 21 nap a hőkezelt tehentejből készült, fekete bevonatú sajtok esetében, és 45 nap a hőkezelt tehentejből készült, sajtkéreggel rendelkező, vagy aranszínű bevonatú sajtok esetében,
 - 60 nap a hőkezelt kecsketejből vagy kevert tejből, illetve a nyers tehentejből vagy kecsketejből készült sajtok esetében,
 - 90 nap a nyers kevert tejből készült sajtok esetében.

A sajt minimális szárazanyag-tartalma 100 gramm termékben 53 gramm, zsírtartalma 100 gramm termékben 24 gramm.

A sajtészta színe homogén és egységes, a fehértől az elefántcsontszínűn át a sárgáig. Állaga rugalmas és szájon olvadó, omlós és homogén, általában szabálytalan alakú és kiterjedésű, egyenletesen eloszló lyukakkal. Az érlelés során az állag tömörebbé válik.

Íze az érlelés időtartamától és a felhasznált tej jellegétől függően a friss savó aromájától a markánsabb aromáig terjed, anélkül, hogy túlzottan keserű lenne.

A „Tomme des Pyrénées”-t egészben, darabolva vagy előrecsomagolva értékesítik.

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

A nyersanyag hőkezelt vagy nyers tehentej, juhtej vagy kecsketej. Juhtej csak keverékben használható, és az alábbi fajokból származhat: Basco-béarnaise, Castillonaise, fekete vagy vörös fejű Manech.

Egy takarmányadag takarmányból és kiegészítőkből áll. A takarmány tartalmaz fűvet, gabonaféléket és azokból származó termékeket szárított vagy nedves formában, valamint szárított növényi termékeket. Éves átlagban a takarmány 70 %-a a földrajzi területről származik.

A felhasználható kiegészítők koncentrátumok (gabonafélék, olajpogácsa, nitrogénvegyületek), savó, növényi eredetű termékekből, ásványi anyagokból, vitaminokból és mikroelemekből álló összetett takarmányok.

A nyers tejből vagy termizált tejből való sajt készítéshez tejet adó állatok táplálására az alábbi kritériumok vonatkoznak:

- az éves takarmányadag szárazanyag-tartalmának legalább 25 %-a a földrajzi területről származó legelt, szárított vagy takarmányként adott fű,
- a legeltetési napok száma évente legalább 91 nap.

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

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

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

–

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

Az élelmiszerek címkézésére és kizserelésére vonatkozó szabályozásban előírt kötelező információkon kívül a címke tartalmazza a termék bejegyzett elnevezését, és azzal azonos látómezőben az uniós OFJ-szimbólumot.

A „Tomme des Pyrénées” címkeje a kereskedelmi megnevezéssel együtt az állatfajra is utal:

- egyetlen faj esetében a „tehéntejből készült” vagy a „kecsketejből készült” szavakkal,
- keverékek esetében a felhasznált tejek megnevezésével, a szárazanyagban belüli tömegük szerinti csökkenő sorrendben.

Ezenkívül a „Tomme des Pyrénées” címkeje utal a gyártási folyamatban felhasznált tej kezelésének módjára.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi területet a Pireneusok francia oldala alkotja. Beletartozik:

- Ariège, Hautes-Pyrénées és Pyrénées-Atlantiques megye teljes egészében;
- Aude megyében: a hegyvidék, amely az alábbiakból áll:
 - Limoux és Quillan járások, teljes egészében,
 - Fabrezan járás, kivéve az alábbi településeket: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Saint-André-de-Roquelongue,
 - Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure, Villetritouls települések.
- Haute-Garonne megyében:
 - Saint-Gaudens kerület, amely Bagnères-de-Luchon és Saint-Gaudens járásból, valamint Cazères járás egy részéből áll,
 - Muret kerület hegyvidéki területre sorolt települései: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud, Saint-Michel;
- Pyrénées-Orientales megyében a hegyvidék, amely a következőkből áll:
 - járások: Le Canigou, Les Pyrénées catalanes, teljes egészében,
 - La Côte Vermeille járás, kivéve Palau-del Vidre és Saint-André településeket,
 - La Vallée de l'Agly járás, kivéve Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château és Vingrau településeket,
 - Vallespir-Albères járás, kivéve Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines és Villongue-dels-Monts településeket,
 - Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa, Tordères települések.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Tomme des Pyrénées” eredetével való kapcsolat a félkemény, nem hevített sajtészttával rendelkező, rugalmas, szájban olvadó és omlós állagú, homogén formájú, az érlelés időtartamától függően a friss savó aromájától a markánsabb aromáig terjedő ízzel rendelkező sajt minőségén alapul. A sajtot a vegyes gazdálkodás/állattartás (tehén, juh, kecske) típusú termelési rendszerben megtalálható különböző fajoktól származó, nyers vagy hőkezelt tejből készítik, a Pireneusokra jellemző sajtkészítési hagyományoknak megfelelően.

A földrajzi terület a Pireneusok hegyláncának francia oldalát fedi le a Földközi-tenger és az Atlanti-óceán között; egyszerre találhatók meg benne hegyek és a hegyek lábánál fekvő területek, lágyan ívelő és meredek vonulatok, valamint számos völgy, amelyek gyakran zártak; ez utóbbi korlátozza a fához való hozzáférést. A bőséges csapadékmennyiségnek köszönhetően – a hegyek lábánál 600–1 000 mm, a középhegységek északi oldalán 1 300–1 500 mm, a havat és esőt hozó szeleknek kitett oldalakon akár 2 500 mm – jelentős mértékű füves területekkel rendelkezik.

A füves területek optimális kihasználása vegyes állattartáshoz (juh, tehén és kecske) vezetett, abból adódóan, hogy a juhek és a kecskék eljutnak olyan területekre, amelyeket a tehenek nem tudnak megközelíteni; a hegyoldal elhelyezkedése szerint minden faj saját táplálkozási preferenciákkal rendelkezik.

Már a XII. századtól kezdődően találunk bizonyítékokat arra, hogy e területen tehén-, kecske-, és juhtenyésztéssel, valamint sajtkészítéssel foglalkoztak. Völgyről völgyre, korszakról korszakra változott, hogy hogyan használják fel a gazdaságokban termelt tejet a hagyományos háztáji sajtkészítésben.

Mivel a tejelő állomány többféle fajból áll, a tenyésztők pedig viszonylag önállóak, ami nem segíti elő a kollektív gyakorlatokat, a kevert tejből előállított sajtok dominálnak.

A Pireneusok domborzata ugyanis megnehezíti a völgyek közötti közlekedést. A hegyvidéken élők önállósága tehát kedvezett annak, hogy nyaranta a pásztorok olyan sajtot készítsenek, amely tartósan eláll. A gazdálkodók így a mezőgazdasági tevékenységeik ellátása mellett tudtak sajtot készíteni és tartósítani. A sajtokat általában a nyári hegyi legelőről való visszatéréskor értékesítették. A sajt alakja és kérgesedése ugyanis lehetővé teszi, hogy az érlelésre különösebben hideg körülmények nélkül is sor kerüljön, a jelentős eltartási idő pedig kedvez a mikrobiális feljavulásnak (az érlelés során a nem kívánatos baktériumflóra eltűnik). Végezetül, mivel kevés fa áll rendelkezésre, a Pireneusokban élők úgy határoztak, hogy nem hevítik fel a sajtésztaát, ahogyan azt az Alpokban vagy a Jurában készített tartós sajtok esetében teszik.

Ez a sajt készítési hagyomány fennmaradt az évek során, tükrözve a pireneusokbeli völgyek gazdaságának és az állattenyésztésnek a fejlődését. A XIX. század során a háztáji sajt készítés fokozatosan kézműves sajt készítőssé alakult. Az első „fruitières”-ek (hegyvidéki sajt készítő szövetkezetek) 1867-ben jelentek meg; így kialakult a kézműves termelés, több tehéntejből és kevert tejből készült sajttal. Ezt követően megjelent az ipari termelés és a kézműves magántermelés.

Ezzel párhuzamosan a háztáji termelést ösztönözte az, hogy a földrajzi területen sok helyen nincsenek jelen tejbegyűjtők.

A „Tomme des Pyrénées”-t félkemény, nem hevített sajtészta jellemzi, állaga rugalmas, szájban olvadó, omlós, és az érleléssel egyre tömörebbé válik, a sajtészta színe homogén és egységes, a fehértől az elefántcsontszínűn át a sárgáig, formájára jellemző, hogy magasságának és átmérőjének aránya 2 és 3 között van, íze a friss savó aromájától az érlelt sajtok markánsabb aromáig terjed.

A „Tomme des Pyrénées” egyediségét a Pireneusok hegyláncának különlegessége adja, földrajzi elhelyezkedésével, vegyes állattartási kultúrájával és sajt készítési hagyományaival.

A faállomány szűkösségéből adódik tehát az, hogy a sajt térszája félkemény, nem hevített. Ezt a jellegzetességet a háztáji, a kézműves és az ipari termelés is megtartotta.

A sajtok jellegzetességét – a helyi termelők által követett közös gyakorlatok révén – közvetlenül befolyásolja a pireneusokbeli sajt készítő különleges szaktudása:

- a beoltási hőmérséklet, az alvadék keverése, a hőmérséklet e művelet alatt; a megfelelő mértékű savasodás, amit az érlelés követ, túlzott proteolízis nélkül, a többi gyártási tényezőnek köszönhetően, igazodva a tejek jellegzetességéhez; mindezek eredménye a félkemény, rugalmas, szájban olvadó és omlós sajtészta,
- a sajt alakja, amelyre jellemző, hogy magasságának és átmérőjének aránya 2 és 3 között van, folyamatos nedvességtartalom-csökkenést (vesztésséget) biztosít az érlelés során a sajt tömegétől függetlenül, és homogén jelleggel kölcsönöz a sajtésztaának, különösen, ami a színét illeti.
- Íze a bevont sajtok esetében a friss savó aromájától a többi sajt nál tapasztalható markánsabb aromáig terjed, az érlelés időtartamától, és a sajt kérg érlelés alatti kezelésétől függően.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

