



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2020/C 208/01	Euroátváltási árfolyamok — 2020. június 19.....	1
---------------	---	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2020/C 208/02	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.9869 — EQT Fund Management/TowerBrook Capital Partners/ACPS Automotive) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	2
2020/C 208/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.9828 — Blackstone/NIBC Holding) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	4

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2020/C 208/04	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	5
2020/C 208/05	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	10

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2020/C 208/06	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele	13
2020/C 208/07	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele	16
2020/C 208/08	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	19

Helyesbítések

2020/C 208/09	Helyesbítés az állandó strukturált együttműködés (PESCO) keretében tett kötelezettségvállalások teljesítése terén a részt vevő tagállamok által elért eredmények értékeléséről szóló, 2020. június 15-i tanácsi ajánláshoz (HL C 204., 2020.6.18.)	24
---------------	--	----

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2020. június 19.

(2020/C 208/01)

1 euro =

Pénznem			Átváltási árfolyam	Pénznem			Átváltási árfolyam
USD	USA dollár		1,1210	CAD	Kanadai dollár		1,5209
JPY	Japán yen		119,77	HKD	Hongkongi dollár		8,6889
DKK	Dán korona		7,4554	NZD	Új-zélandi dollár		1,7403
GBP	Angol font		0,90505	SGD	Szingapúri dollár		1,5623
SEK	Svéd korona		10,5670	KRW	Dél-Koreai won		1 353,53
CHF	Svájci frank		1,0656	ZAR	Dél-Afrikai rand		19,4440
ISK	Izlandi korona		154,60	CNY	Kínai renminbi		7,9332
NOK	Norvég korona		10,7135	HRK	Horvát kuna		7,5665
BGN	Bulgár leva		1,9558	IDR	Indonéz rúpia		15 927,67
CZK	Cseh korona		26,683	MYR	Maláj ringgit		4,7854
HUF	Magyar forint		345,44	PHP	Fülöp-szigeteki peso		56,133
PLN	Lengyel zloty		4,4516	RUB	Orosz rubel		77,6565
RON	Román lej		4,8428	THB	Thaiföldi baht		34,765
TRY	Török líra		7,6887	BRL	Brazil real		6,0029
AUD	Ausztrál dollár		1,6261	MXN	Mexikói peso		25,3126
				INR	Indiai rúpia		85,3520

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.9869 — EQT Fund Management/TowerBrook Capital Partners/ACPS Automotive)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 208/02)

1. 2020. június 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:

- az EQT Fund Management S.à r.l. (a továbbiakban: EFMS, Luxemburg) ellenőrzése alatt álló EQT Mid Market Credit és EQT Mid Market Credit II (a továbbiakban: EQT Acquirer Funds),
- a TowerBrook Capital Partners, L.P. (a továbbiakban: TowerBrook, Egyesült Államok),
- a Hitched Holdings 1 B.V. (a továbbiakban: ACPS, Hollandia).

Az EFMS és a Towerbrook az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szerez az ACPS felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Az EQT Acquirer Funds rugalmas, hosszú távú kölcsöntőke-megoldásokat kínál közepes méretű európai vállalkozások számára az ágazatok széles körében. Az EQT portfólióvállalkozásai közé tartozik az elsősorban Németországban működő kft-ek, amely gépjármű-alkatrészek és tartozékok online kiskereskedésével foglalkozik az IAM-csatornán.
- A TowerBrook befektetéskezelő vállalkozás. Központja Európában és az Egyesült Államokban található, és elsősorban európai és észak-amerikai nagy- és középpiaci vállalatokba fektet be.
- Az ACPS gépjárműipari berendezések és tartozékok globális gyártója és beszállítója. Az ACPS különösen vonórudak és vonóhorgok, valamint a teherszállító rendszerek gyártására és értékesítésére szakosodott.

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

M.9869 – EQT Fund Management/TowerBrook Capital Partners/ACPS Automotive

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

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

Fax+32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.9828 — Blackstone/NIBC Holding)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 208/03)

1. 2020. június 15-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- The Blackstone Group Inc. (a továbbiakban: Blackstone, Egyesült Államok),
- NIBC Holding N.V. (a továbbiakban: NIBC, Hollandia).

A Blackstone az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez az NIBC egésze felett. Az összefonódásra nyilvános vételi ajánlat és részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Blackstone esetében: globális alternatív eszközkezelő,
- az NIBC esetében: közepes méretű bank, amely kiválasztott vállalati és lakossági banki termékeket és szolgáltatásokat kínál elsősorban Északnyugat-Európában (Hollandiát és Németországot is beleértve).

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

M.9828 — Blackstone/NIBC Holding

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2020/C 208/04)

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

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

„SUSKA SECHŁOŃSKA”

EU-szám: PGI-PL-0600-AM01 – 2019.10.10.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

A csoportosulás neve: Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach

Levelezési cím:

Sechna 32

34-603 Ujanowice

POLSKA/POLAND

Tel. +48 183334158

E-mail: biuro@suskasechlonska.pl

A Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach a „suska sechłńska” termelői csoportja. Ez a kérelmező csoportosulás nyújtotta be a „suska sechłńska” oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként való bejegyzése iránti kérelmet.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☒ Előállítási módszer

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- ☒ Kapcsolat
- ☐ Címkezés
- ☐ 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.
- ☐ 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. Módosítások

A termék leírása

Az egységes dokumentum 3.2. pontjában (A termék leírása) és a „suska sechłońska” OFJ termékleírásának 4. pontjában a „Mérete a felhasznált szilvafajta gyümölcsének méretétől függ, és 1,5–4,5 cm között változik; tömegét tekintve egy kilogramm 44–99 aszalt szilvát tartalmaz.” mondat helyébe a „Mérete a felhasznált szilvafajta gyümölcsének méretétől függ, és 1,5–4,5 cm között változik; tömegét tekintve fél kilogramm 44–99 aszalt szilvát tartalmaz.” mondat lép.

Ez a módosítás egy gépelési hiba kijavításához szükséges.

Előállítási módszer (termékleírás) és a kapcsolat (egységes dokumentum)

A „suska sechłońska” termékleírásának 7. pontjában (Előállítási módszer) az „A »suska sechłońska« teljes előállítási folyamata során tilos a tartósítószer használata, és minden fent leírt műveletet kézzel kell elvégezni.” mondat helyébe a következő szöveg lép: „A »suska sechłońska« teljes előállítási folyamata során valamennyi fent leírt műveletet kézzel kell elvégezni.” A szöveg a nem kötelező kimagozásra vonatkozó albekezdést követően a következő, a termék tartósításával kapcsolatos albekezdéssel egészül ki: „A »suska sechłońska« fogyaszthatósági idejének meghosszabbítása érdekében a termék előállítása során a következő tartósítószer használható: kálium-szorbát (E202). Ez az utolsó szárítási szakaszban vizes oldatként, közvetlenül a csomagolás előtt, az aszalt szilva áztatásával és forgatásával vagy permetezéssel adható hozzá.”

Ez a módosítás, amely feloldja a tartósítószer használata tilalmát a „suska sechłońska” előállítása során, és lehetővé teszi a kálium-szorbát (E202) felhasználását, annak a ténynek tudható be, hogy az aszalt szilva hagyományosan ömlesztve vagy légáteresztő csomagolásban (vászon- vagy jutazsákban) történő értékesítése, valamint a füstölési és szárítási eljárás elegendő volt a termék eltarthatóságának meghosszabbításához. Ennek oka a füst antiszeptikus tulajdonsága és a víztartalomnak a szárítás során bekövetkező csökkenése volt. Ezenkívül a terméket nem tárolták hosszú ideig, mivel elsősorban karácsonyi használatra készült, saját fogyasztásra szánták vagy helyben értékesítették.

A „suska sechłońska” előállításának hagyományos módszerét ma is alkalmazzák. A változó értékesítési módszer (a forgalmazók és kiskereskedelmi láncok követelményei), valamint az élelmiszerek csomagolására vonatkozó higiéniai és egészségügyi követelmények miatt azonban az aszalt szilvát már lezárt műanyag csomagolásba kell csomagolni. Ennek következtében előfordultak olyan esetek, amikor a termék megpenészedett és minősége romlott. Ez veszélyes lehet az élelmiszer-biztonságra és a fogyasztók egészségére, és negatívan befolyásolhatja a termék hírnevét.

Az élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó uniós szabályok értelmében az aszalt gyümölcshöz tartósítószer adható. A tartósítószer hozzáadása nem változtatja meg a termék tulajdonságait, és nem befolyásolja a „suska sechłońska” tekintetében a termékleírásban meghatározott különleges tulajdonságokat.

A „suska sechłońska” termékleírásának 7. pontjában (Előállítási módszer – a gyümölcs elrendezése) az „A gyümölcsréteg magassága rácson általában nem haladja meg a 20 cm-t” mondat helyébe a következő szöveg lép: „Az aszalásnak és füstölésnek alávetett szilvaszemeket 20–40 cm vastag rétegben rendezik el.”

Hasonló módosításra került sor az egységes dokumentum 5. pontjában, és az „Az aszalásnak és füstölésnek alávetett szilvaszemeket 30–50 cm vastag rétegben rendezik el.” mondat helyébe az „Az aszalásnak és füstölésnek alávetett szilvaszemeket 20–40 cm vastag rétegben rendezik el.” mondat lép.

Erre a változtatásra a termelők által alkalmazott gyakorlat formalizálása érdekében van szükség. Megállapították, hogy a szárításra és füstölésre szánt szilvaréteg vastagságának csökkentése pozitív hatással van mindkét folyamat időtartamára és hatékonyságára, és nem változtatja meg a „suska sechłońska” jellegzetes tulajdonságait. Emellett a termékleírásban (Előállítási módszer) és az egységes dokumentumban (5. pont – Kapcsolat a földrajzi területtel) szereplő analóg információkat egységesítették.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„SUSKA SECHLOŃSKA”

EU-szám: PGI-PL-0600-AM01 – 2019.10.10.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Suska sechlońska”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lengyelország

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 „suska sechlońska” elnevezés a helyi nyelvjárásból ered. A „suska” avagy „suszka” szó az aszalt és füstölt szilva megnevezése. A „sechlońska” melléknév a laskowai körzetben található Sechna helységnévből származik, ahonnan az aszalás hagyománya ered.

A „suska sechlońska” kimagozatlan vagy kimagozott aszalt szilva, amely szárítási és füstölési eljáráson ment keresztül.

Mérete a felhasznált szilvafajta gyümölcsének méretétől függ, és 1,5–4,5 cm között változik; tömegét tekintve fél kilogramm 44–99 aszalt szilvát tartalmaz. Alakja az aszalásra szánt gyümölcs fajtájától függ, és a lapítottól a hosszúkáig változhat. A „suska sechlońska” jellemzően rugalmas, kásás húsu, héja ráncos és ragadós, sötétkék-fekete színű. Íze enyhén édeskés, füstös utóízzel és aromával rendelkezik. A késztermék víztartalma az értékesítéskor 24–42 %.

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

Kizárólag a *Prunus domestica* L. ssp. *domestica* gyümölcsseit és az azokból származó fajtákat (Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka és Stanley) használják fel a „suska sechlońska” előállítására. Ezeknek a fajtáknak a gyümölcsei rendelkeznek az aszaláshoz és füstöléshez kívánatos jellemzőkkel, ideértve a magas cukortartalmat és a viszonylag alacsony víztartalmat.

A gyümölcsnek egészségesnek kell lennie, nem mutathatja rothadás vagy mechanikai sérülés jeleit, és nem lehetnek rajta rovarok, atkák vagy más kártevők által okozott látható károsodások. A felhasznált gyümölcsnek mentesnek kell lennie minden olyan egyéb károsodástól, szennyeződéstől vagy más nem meghatározott organizmustól, amely fogyasztásra alkalmatlanná tenné.

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

Az aszaláshoz használt aszalókemencéknek a meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük, és az aszalás és a füstölés teljes folyamatának is ott kell zajlania. Az előállítás során használt faanyag és nyersanyagok származhatnak a meghatározott területen kívülről. Gyantatartalmú fák használata tilos. Az aszalás és a füstölés teljes folyamata a területre jellemző, speciális gyümölcsaszaló kemencékben zajlik.

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

A „suska sechłońska” termelési területét jelentő földrajzi terület kiterjedése 239,55 km², és a Kis-lengyelországi (Małopolskie) vajdaság négy körzetének – Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna és Żegocina – közigazgatási határain belül helyezkedik el. A „sechłońska” elnevezés a laskowai körzet területén található település, Sechna község nevéből ered, és azt hagyományosan a „suska sechłońska” termelésének teljes földrajzi területén használják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A 4. pontban meghatározott terület több mint 300 méteres tengerszint feletti magasságban helyezkedik el, domborzata igen változatos, lejtői többségének meredeksége 5–25° közötti.

A helyiek által – a helyi terephez igazodó módon – megtervezett és épített, jellegzetes gyümölcsaszaló kemencék hozzátartoznak a tájképhez. Az említett négy körzet területe 677 ilyen aszalókemencével büszkélkedik. Ez egyértelmű bizonyítéka a termék és a földrajzi terület nagyon szoros összekapcsolódásának. Az aszalókemencék száma az egyik olyan tényező, amely a szóban forgó területet megkülönbözteti a szomszédos területektől.

Az aszalókemencék egy, a tűzhelyet körülvevő téglalapozatból és farácsozattal ellátott, fedett kamrából állnak. Az átlagos kamraméret szélessége körülbelül 2 méternél, hosszúsága pedig körülbelül 3,5 méternél kezdődik. A kamrát középen egy fakorlát két részre osztja. A 4 cm széles, 3 cm magas és körülbelül 1 méter hosszú, közvetlenül egymás melletti, göcsmentes farudakból álló rács alkotja a kamra alsó részét. A rudakat egy síkban helyezik el. A rudakat úgy rendezik el, hogy a tűzhely fölött mintegy 180 cm-es magasságban biztosítsák a füst és a meleg levegő keringését. A kamra fából készült ajtóval záródik, amelyen keresztül a gyümölcsaszaló kemence megtölthető szilvával, és amely segít a meleg megtartásában és a kedvezőtlen légköri feltételekkel szembeni védekezésben is. Mindegyik kamra alatt sütőtér található. Az építményt nyeregtető védi. A gyümölcsaszaló kemencék általában két vagy három kamrával rendelkeznek; találhatók azonban egyetlen kamrából vagy akár öt kamrából álló aszalókemencék is.

A „suska sechłońska” előállítása során az aszalókemence belső hőmérséklete 45–60 °C között változik.

Az aszalásnak és füstölésnek alávetett szilvaszemeket 20–40 cm vastag rétegben rendezik el. A termelők az aszalódó szilvatömeget naponta egyszer egy speciális lapáttal átforgatják. A folyamat a szilvaréteg vastagságától függően 4–6 napig tart. Ez a szilvaaszalási és -füstölési módszer a helyi termelők ősi szakértelmének köszönhetően alakult ki, és azt kizárólag a „suska sechłońska” meghatározott földrajzi területen belüli előállításához használják.

5.2. A termék sajátosságai

A „suska sechłońskát” aszalásnak és füstölésnek is alávetik. Az aszalólétesítményekben az aszalást és a füstölést forró füst segítségével végzik, amely megkülönbözteti a „suska sechłońska” szilvát a meleg levegő alkalmazásával szárított hagyományos aszalt szilvától. A füstölési folyamat során a szilva veszít szövetének víztartalmából és füstöt szív magába, amelynek antiszeptikus tulajdonságai is vannak. A füstölés során a szövetek víztartalmának csökkenése és a füst antiszeptikus hatása gátolja a rothasztó baktériumok kialakulását, meghosszabbítja ezáltal a termék élettartamát. A füst egyedi színt, aromát és ízt kölcsönöz a gyümölcsnek. Mivel a szilvaszemeket 20–40 cm vastag rétegben aszalják és naponta egyszer átforgatják, az aszalási folyamat során a szilvából kicsorgó lé körülveszi az aszalt gyümölcsöt, ennek köszönhető édeskés utóíze. Az ily módon előállított „suska sechłońska” szilvát egyedi édes íz, emellett markáns, füstös utóíz és aroma, valamint sötétkék-fekete színű, ragadós héj jellemzi.

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 „suska sechłońska” és a régió kapcsolata a termék előállításának régi hagyományára, valamint a helyi termelők egyedi szakértelmére épülő hírnevén alapul.

A „suska sechłońska” kiváló minőségét a helyi termelők egyedi szakértelmének és az általuk használt hagyományos termelési módszereknek köszönheti. Az aszalókemencék kialakítása és az aszalási módszer a helyi termelők know-how-ját tükrözi, és jelentősen eltér a Lengyelország más területein, valamint a szomszédos régiókban alkalmazott előállítási módszerektől. Az aszalókemencék kialakítási módja biztosítja, hogy a meleg levegő és a füst egyidejűleg keringjen, így aszalva és füstölve a szilvaszemeket.

A „suska sechłońska” és a földrajzi terület közötti kapcsolat kifejezésre jut abban a tényben, hogy „Sechna” község neve maga is a füstölés és a szárítás hagyományára vezethető vissza, hiszen a „sechnie” – aszalás jelentésű – ólengyel szóból ered. Ez bizonyítja a termék egyediségét és az előállítási módszer mélyen gyökerező hagyományát a 4. pontban említett földrajzi területen.

A legenda szerint a szilvaaszalás hagyományát egy helyi pap indította el, aki egyházközségének tagjai körében elterjesztette a szilvaaszalás szokását. A „suska sechłońska” régi hagyományát Jan Ligeza *Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego* (Ujanowice – Limanova körzet egyik faluja) című, 1905-ben (a Lengyel Tudományos Akadémia Néprajzi Bizottságának 9. sz. munkájában) közzétett műve igazolja. A szokás a modernkorig fennmaradt, az előállítási módszer pedig gyakorlatilag változatlan. A legrégebbi – ma már nem működő – aszaló több mint 100 éves. A helyi termelők által tervezett speciális aszalók azt bizonyítják, hogy a régi módszer fennmaradt. Ezek az aszalók tökéletesen illeszkednek a terület tájképéhez.

Az aszalás és a füstölés olyan népszerű, hogy a hagyományt éltető dalok és versek is születtek. Ez a régi dal is ezt illusztrálja:

„... Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko,

gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...”

[... Ó, Sechna, füsttől fekete Sechna,

ha nem lennének a gyümölcsaszaló kemencéid, te lennél a főváros ...]

A termék elismertségét az alábbi újságcikkek igazolják: *Suszenie śliwek* (Szilvaaszalás), *Gazeta Krakowska*, 2004. szeptember; *Suska sechłońska lepsza niż Kalifornijska* (A suska sechłońska jobb, mint a kaliforniai aszalt szilva), *Gazeta Krakowska*, 2007. április 27.; vagy *Suska sechłońska puka do Unii* (A suska sechłońska „az EU ajtaján kopogtat”), *Dziennik Polski*, 2007. május 2–3. – az oltalom alatt álló földrajzi jelzés iránti kérelmet dokumentáló cikk.

A „suska sechłońska” hírneve a különböző versenyeken elnyert díjakban és kitüntetésekben is tükröződik: a 2000. évi *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* („Kulturális örökségünk”) versenyen kitüntetést; a legjobb lengyel regionális élelmiszer-termékre kiírt *Perła 2004* („Gyöngy 2004”) versenyen díjat; a 2006-os *Małopolski Smak* („Kis-Lengyelország ízei”) közvélemény-kutatáson első díjat kapott.

A Dobrocieszben 2001 óta megrendezésre kerülő, és különböző külső megjelenésű aszalt szilvákat felvonultató aszaltszilva-fesztivál (*Święto Suszonej Śliwki*) szintén tanúsítja a termék hírnevét, a területtel való kapcsolatát és a szilvaaszalás hagyományát. A „suska sechłońska” hírnevének további megerősítése a szilvaültetvényekkel és aszalólétesítményekkel rendelkező gazdaságokat megmutató, a helyi hatóságok által kijelölt „aszaltszilva-turistaösvény”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

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

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

(2020/C 208/05)

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

„COLATURA DI ALICI DI CETARA”

EU-szám: PDO-IT-02440 – 2018.10.16.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Colatura di Alici di Cetara”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Colatura di Alici di Cetara” (szardellaszós) a szardella (*Engraulis encrasicolus* L.) sóban történő erjesztésével nyert folyékony termék. Forgalomba hozatalakor a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie: tisztaság: tiszta és világos; szín: borostyánsárga, amely a barna-mahagóni felé hajlik; illat: hosszan tartó, intenzív, a sóban tartósított szardella, a friss szardella és sós tengervíz illata; íz: erős és nagyon gazdag íz a szardella és a só nyersanyagként való felhasználása miatt;

A „Colatura di Alici di Cetara” a szervezetben azonnal felszívódó szabad aminosavakból álló, magas fehérjetartalmú kivonat. A zsírtartalom a fahordókban és a *terzigniben* (kis hordókban) a tengeri sóval érintkező szardella fermentációjával járó sejtbojlási folyamat eredménye. Az alábbi táblázat a „Colatura di Alici di Cetara”-ra vonatkozó referenciaértékeket mutatja a sózás-erjesztési folyamat végén.

Paraméter	Referenciaérték
SÓ	≥ 20 g/100 g termék
FEHÉRJE	≥ 8 g/100 g termék
ZSÍR	0,1–3 g/100 g termék
pH	5–7

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

A Salerno megye partjainál található tengersizakazon kifogott szardella (*Engraulis encrasicolus*); közepes vagy nagyszemű só.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A szardellát Salerno megye partjainál található tengerszakaszon, a parttól legfeljebb 12 mérföldre fogják ki. A „Colatura di Alici di Cetara” OEM feldolgozása, erjesztése, érlelése és csepegtetése az alábbi 4. pontban meghatározott területen található feldolgozóhelyeken történik. Az érlelési és csepegtetési műveleteket a vendéglátóipari egységekben is el lehet végezni, de csak Cetara településen.

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

A „Colatura di Alici di Cetara” OEM-et legalább 50 ml és legfeljebb 1 000 ml közötti űrtartalmú, átlátszó üvegtartályokban kell értékesíteni.

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

Az üvegtartályokon elhelyezendő címkén jól olvashatóan és eltávolíthatatlanul fel kell tüntetni „Colatura di Alici di Cetara” D.O.P. (OEM) feliratot, amely egyértelműen megkülönböztethető a címkén szereplő bármely más felirattól. A címkének a következőket is tartalmaznia kell: a) az OEM logója; b) az Európai Unió szimbóluma; c) a tároló jellemzői: *terzigno* [kis hordó] vagy hordó.

A termék érlelése esetén a címkén feltüntethető az „invecchiata” [„érlelt”] szó, amelyet az érlelés hónapjainak/éveinek száma követ.

A „Colatura di Alici di Cetara” OEM logója négy stilizált elemet tartalmaz: egy *terzigno*, benne a Cetara-torony körvonala, az előtérben egy szardella, és végül egy, a szardella csepegtetéséből származó csepp.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A halászati terület a Salerno megye partjainál található tengerszakaszt foglalja magában, és a parttól a halászati mélységtől függően (a víz alatti domborzat magassága 50 és 200 m között van) változó távolságban, de legfeljebb 12 mérföldes távolságban helyezkedik el. Az előkészítés, a feldolgozás, az érlelés és a csepegés valamennyi szakasza kizárólag Salerno megye településein történhet.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Colatura di Alici di Cetara” aromája és íze miatt egyszerű vagy bonyolultabb tészta- és egyéb ételek természetes ízesítőjeként és szószaként használatos.

Az illat hosszan tartó és intenzív, a sóban eltett szardella és a tenger illata érződik benne. Íze erős és nagyon ízgazdag.

A „Colatura di Alici di Cetara” illat- és ízjellemzői Salerno megye part menti halászati területének sajátos jellemzőiből, valamint a szardellák elkészítéséhez és az erjesztési fázishoz használt hagyományos tartályok előkészítéséhez szükséges szaktudásból erednek.

Az előállítási terület fizikai jellemzői nagyon szokatlanok: északon a Lattari-hegység határolja, amely az Amalfi-part és Sorrento partjának gerincét alkotja, amelynek tengerszint feletti magasságai nagyon változatosak (a tengerszinttől a tengerszint feletti 1 400 métert meghaladó magasságig), délen pedig a Cilento-part határolja, amely hasonló jellemzőkkel rendelkezik. Ezen túlmenően a tengerszakasz nagy fokú változatossága hozzájárul a célzott halfajok fejlődését lehetővé tevő különleges környezeti feltételek megteremtéséhez: a parttól csupán néhány mérföldre található néhány nagyon mély tengerszakasz, ami azt jelenti, hogy a területen a szardellahalászatot a parttól legfeljebb

12 mérföldre, átlagosan körülbelül 200 m mélységben végzik. Ezen a tengerszakaszon a sótartalom magas, körülbelül 38 ezrelék, és a növényi összetevő, azaz a fitoplankton kisebb mértékben növekszik. Ennek következtében a szardella kevésbé és lassabban nő, és így alacsony a zsírtartalma, ami miatt a sóban eltett szardella és az elnyújtott sózási folyamatból származó, lecsöpögő kivonat ízletesebbek. Az alacsony zsírtartalom csökkenti a kémiai reakciók kockázatát, amelyek következtében a termék a szardella sóban történő erjesztésének szakaszában avassá válhat.

A szardellahalászat hagyományosan Salerno megye számos part menti területén folyik, ami a szardella előkészítésével és sózásával kapcsolatos különleges és széles körű szakértelem kialakulásához vezetett, először a halászok családjain belül, majd kisebb műhelyek létrehozása révén, amelyet a közepes méretű ipari vállalkozások követtek. A „Colatura di Alici di Cetara” – akkor is, ha középvállalkozásoknál állítják elő – a helyi munkások szakértelmének köszönhetően továbbra is nagy mesterségbeli tudással készül.

Az egyik legfontosabb szakértelem az, hogy a területen dolgozó munkások – elsősorban nők – a szardellát gyorsan és hibátlanul le tudják fejteni és ki tudják belezni. Ez kizárólag kézzel történik a fej és a belek teljes eltávolításának biztosítása érdekében, amely kedvezően befolyásolja a „Colatura di Alici di Cetara” minőségét, illatát és ízét, mivel megakadályozza a kesernyés jegyek kialakulását.

Ezeket a tevékenységeket közvetlenül a szardella kifogása után végzik el, elkerülve a fagyasztást vagy a hűtőszekrényben való hosszú ideig tartó tárolást, ami a nyersanyag minőségének romlását eredményezné.

Emellett a munkásoknak a szardella sózására szolgáló hagyományos fatárolók készítésével kapcsolatos szakértelme is fontos. Ez kizárólag kézzel történik, és a szardellákat és a tengeri sót egymással váltakozó rétegekben helyezik el. Miután minden réteget elrendeztek, a tárolóra tetőt helyeznek, és a megfelelő nyomás biztosítása érdekében a tetőre súlyokat raknak.

A tartályt megfelelően kell feltölteni, és a szardellákat rendezetten kell elhelyezni, biztosítva, hogy egymáshoz közel helyezkedjenek el az egyes rétegekben, és a só teljesen fedje őket annak érdekében, hogy elkerülhető legyen az oxigénbuborékok meglete által okozott nem kívánatos oxidatív folyamatok miatti minőségromlás kockázata; ezek a feltételek fontosak, mivel a „Colatura di Alici di Cetara” a sóban tartósított szardella erjedési fázisa során e tárolóedényen belül keletkezik, és fejlődnek ki az aroma és az íz érzékszervi jellemzői.

A „Colatura di Alici di Cetara” évszázadokon át nem volt széles körben elérhető, és kizárólag az Amalfi-part területén volt megtalálható, különösen Cetarában, ahol egy bevett hagyomány szerint a karácsonyi ünnepek alapját képezi, ahol spagetti vagy linguine tésztával tálalják.

A média figyelme elősegítette a termék ismertségének növelését.

A terméket az 1980-as évek második felében kezdték forgalmazni, először helyileg, majd nagyobb léptékben.

A „Colatura di Alici di Cetara” Olaszország-szerte nagyra értékelt gasztronómiai termék, amely sok esetben az Amalfi-part és különösen Cetara helyi konyhájának jellegzetes összetevőjeként lépte át a nemzeti határokat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Az illetékes minisztérium a „Colatura di Alici di Cetara” OEM bejegyzésére irányuló kérelemnek az Olasz Köztársaság 2018. augusztus 1-jei, 181. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével elindította a nemzeti felszólalási eljárást. A termékleírás teljes szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

Megtekinthető továbbá

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

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele

(2020/C 208/06)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

E kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Mela di Valtellina”

EU-szám: PGI-IT-0574-AM01 – 2020.2.17.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Mela di Valtellina”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

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 „Mela di Valtellina” elnevezés az alábbi almafajták gyümölcsét foglalja magában: „Red Delicious” – „Golden Delicious” – „Gala”. Forgalomba hozatalkor a gyümölcs az alábbi jellemzőkkel rendelkezik: Red Delicious: héja vastag, kissé viaszos, csillogó, intenzív vörös színű, a fedőszín a gyümölcs felszínének több mint 80 %-át beborítja, sima, nem zsiros és nem rozsdafoltos, a kezelést jól bírja. Alakja megnyúlt csonka kúp, ötrekeszű csutkája van, keresztmetszete a legszélesebb részen ötszögű. Átmérője legalább 65 mm. Minimális cukorszintje meghaladja a 10 Brix-fokot. Húsa: fehér, közepesen erős almaillatú. Erősen emlékeztet a méz-, jázmin- és kajsziarackillatra. Igen ropogós és lédús. Kellemesen savanykás, emellett túlnyomórészt édes ízű, aromája közepesen intenzív. Kesernyész íze nem érezhető. A gyümölcshús keménysége legalább 5 kg/cm². A Golden Delicious jellemzői: kevésbé viaszos, érett állapotban intenzív sárga színű, a napnak kitett oldalán időnként rózsaszínnel csíkozott, néha rozsdafoltos, kezelésre érzékeny gyümölcshéj. Alakja gömbölyded vagy megnyúlt csonka kúp, keresztirányban enyhén bordázott. Átmérője legalább 65 mm. Minimális cukorszintje meghaladja a 11,5 Brix-fokot. A gyümölcshús krémféhér, intenzív almaillatú. Közepesen kemény, ropogós és lédús, gyakorlatilag egyáltalán nem kásás. A gyümölcs íze édes, azonban egyben kellemesen savanykás is, ami a gyümölcs frissességét adja. Közepes intenzitású almaaroma. Kesernyész íz nem érezhető. A gyümölcshús keménysége legalább 5 kg/cm². A Gala alma jellemzői: a Gala Standard esetében a felület legalább 30 %-án, a nemesített klónok esetében 65 %-án csillogóan piros gyümölcshéj. Alakja rövid csonka kúp, a csutka öt rekesze jól látható. Átmérője legalább 65 mm. Minimális cukorszintje meghaladja a 11 Brix-fokot. A gyümölcshús krémféhér, közepesen intenzív almaillatú. Közepesen kemény, igen lédús, nem kásás. Íze édes, kissé savanykás, kellemes aromája közepesen intenzív. Kesernyész íz nem érezhető. A gyümölcshús keménysége legalább 5 kg/cm². Kereskedelmi forgalomba az Extra és az I. osztályú gyümölcsök kerülnek.

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

—

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

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

A termesztés műveleteit a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

A „Mela di Valtellina”-t fészkes betétes göngyölegben (kartonrekeszben), teleszkópos kartonban (tray-pack), faládában, többször használatos műanyag ládában, több gyümölcsöt tartalmazó lezárt kiserelésben (tálcan, kartondobozban és zacskóban) hozzák forgalomba.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Mela di Valtellina – Indicazione Geografica Protetta” (Oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratnak vagy az „IGP” (OF) rövidítésnek világos és jól olvasható módon, minden más felirathoz képest nagyobb méretben kell szerepelnie a lezárt kiserelésű csomagokon vagy az egyes gyümölcsökön. Egyenkénti címke használata esetén a kiserelésben lévő gyümölcsök legalább 50 %-át címkével kell ellátni. Amennyiben az egyes gyümölcsökön nincs címke, akkor zárt és leplombált kiserelést kell használni. A logó a „Mela di Valtellina – Identificazione Geografica Protetta” felirattól áll. A színskála kódjai az alábbiak: vörös (pantone red 032), zöld (pantone 355) és fekete (100 %). Az alkalmazandó betűtípus a Futura Bold.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Mela di Valtellina” termőterülete Sondrio megye alábbi településeit foglalja magában: Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cetrino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazzo di Valtellina, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camporancio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna és Villa di Tirano.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Mela di Valtellina” termesztési területének sajátossága a Valtellina-völgy igen kedvező fekvése. A tágas völgy kelet-nyugati irányban terül el; északról az Alpi Retiche, délről az Előalpok (Prealpi Orobie) védi. Éghajlata igen enyhe, széljárása sajátos, érezhető a meleg és száraz fonszél hatása, ami gyakran a hőmérséklet hirtelen emelkedését és a levegő páratartalmának csökkenését eredményezi. A völgy domborzata 200 és 900 méter tengerszint feletti magasság közé esik, ennek következtében a gyümölcsösök sok napfényt kapnak és könnyen szellőznek. Az ültetvények elsősorban folyami eredetű, darabos mészváz-maradványokban gazdag, jó vízáteresztő-képességű hordalékkúpokon helyezkednek el, ahol gyakorlatilag nincs vízpangás, és a talaj kémhatása savas vagy savas jellegű.

Az érzékszervi elemzés olyan közös sajátosságokat állapított meg, amelyek a „Mela di Valtellina” három fajtájára egyaránt jellemzőek, ez pedig nem más, mint a kemény, ropogós és aromás gyümölcshús. Részletesen:

- a Gala fajta közepesen tömör, nagyon lédús, egyáltalán nem kásás. Íze édes, kissé savanykás, nem kesernyős, aromája közepes intenzitásúnak mondható.
- A Golden Delicious jellegzetessége, hogy kemény, ropogós és közepesen lédús, valamint egyáltalán nem kásás. Íze édes, aromája intenzív.
- A Red Delicious mézre, jázminra és kajsziarackra emlékeztető, erős illatú fajta. A gyümölcshús igen kemény, ropogós és lédús; aromája közepes intenzitású.

További jellegzetesség a gyümölcsök igen intenzív színe és megnyúlt, igen tetszetős alakja. Ezen jellemzők kialakulásához jelentős mértékben hozzájárul az, hogy a völgyben igen sok a napsütés, ahogyan ez a 4. pontban is szerepel.

A „Mela di Valtellina” hírneve a második világháborút követő időkre nyúlik vissza, és az évek során a különböző gyümölcstermesztő szövetkezetek jóvoltából fokozatosan nőtt. A szövetkezetek az almatermesztésre szakosodott egyetemi intézetekkel együttműködve szilárdították meg az almatermesztést a Valtellina-völgyben. 1968-ban Ponte in Valtellinában a Società Orticola Italiana (Olasz Kertészeti Társaság) védnökségével megtartották a 2. Országos hegyvidéki gyümölcstermesztési konferenciát, amelyet 1983-ban a hegyvidéki gyümölcstermesztés fajtaválasztásáról és megújulásáról tartott konferencia követett. Az almafák gondozása bizonyos hagyományos és rögződött termesztési eljárásokon alapszik. Ezek az eljárások részei annak a szakszerű almatermesztésnek, amely az évek során és a természet fejlődésével a völgy gazdaságának egyik erősségévé vált, melyhez számos tevékenység kapcsolódik, például a gépesítés, az öntözőberendezések, a műszaki eszközök szállítói, a kereskedelmi szolgáltatások, a csomagoló és a szállító ágazat stb. A valtellini almatermesztés jó hírneve fontos beruházásokat is vonzott: erre csak egy példa a Consorzio Sponda Soliva 2 000 hektár öntözését biztosító öntözőberendezése, amelyet a hetvenes években hoztak

létre, és amelynek finanszírozását az Európai Mezőgazdasági Orientációs és Garanciaalap által kezelt hitelek biztosítják. A fogyasztók körében a gyümölcs népszerűsége az évtizedek során egyre nőtt, aminek oka a termőterületben keresendő. Az alpesi területen valóban egyedi helyzetet teremt a völgy kelet-nyugati kiterjedése, amely a földeknek nagyobb benapozottságot biztosít. Ez az egyik olyan tényező, amely a gyümölcs héjának a 3.2. pontban leírt sajátosságokat kölcsönzi. A terület igen jó benapozást lehetővé tevő domborzata, a jelentős nappali és éjszakai hőmérsékletingadozás, a laza, vízpangástól mentes talajok, a gyümölcshéj nedvesedési-száradási ciklusainak váltakozását eredményező, kiegyensúlyozott légköri csapadék teszi lehetővé az alma optimális fejlődését, mindamellett, hogy a gyümölcshús megmarad keménynek és ropogósnak, a gyümölcs formája pedig megnyúlt és enyhén bordázott. A három, földrajzi megjelöléssel rendelkező fajta a valtellini almatermesztés csúcsát jelenti. A fogyasztók és a termelők érdeklődése fokozatosan erre a három fajtára – Golden Delicious, Red Delicious és Gala – összpontosult, mivel ezek a többiekénél jobban érvényesítették a terület és az emberi tényezők nyújtotta sajátosságokat. A terméknek az olasz és a külföldi fogyasztók körében való elterjedéséhez hozzájárultak a terület sajátosságai, a termelők azon képessége, hogy az évek során meg tudták őrizni a völgyeket és a hegyeket tiszteletben tartó és azokat óvó termesztési technikákat, valamint azon szándékuk, amely már a nyolcvanas évektől arra irányult, hogy a fogyasztókban tudatosítsák az alma minőségét azzal, hogy a kereskedelmi forgalomba kerülő csomagolásokon kifejezetten valtellini alma megjelöléssel emelték ki a származását. Ennek bizonyosságaként a valtellini alma a prémium piaci szegmens részeként került be a modern kereskedelmi hálózatok és a szaküzletek kínálatába. Feljegyezték, hogy a termék kilogrammonkénti átlagára 1968-ban a Golden esetében 85 líra volt, a Red variáns esetében pedig 80 líra. 1974-ben ezek az értékek elérték a 105 és a 110 lírát. Néhány évvel később, 1979-ben az árak megháromszorozódtak, elérték a 330 líra/kg-ot a Golden és a 420 líra/kg-ot a Red esetében. A következő évtizedben, 1987-ben a kilogrammonkénti átlagárak 680, illetve 830 értéken álltak. 1996-tól napjainkig az árak tovább növekedtek, 2006-ban a Golden ára 0,31 EUR/kg, a Red és a Gala ára 0,37 EUR/kg volt. Az említett három fajta árai átlagosan legalább 10 %-kal magasabbak voltak ugyanezen variánsok országos átlagáraihoz képest.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás teljes szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Megtekinthető továbbá

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele

(2020/C 208/07)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aceite Monterrubio”

EU-szám: PDO-ES- 0198-AM01 – 2019.10.15.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Aceite Monterrubio”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: Olajok és zsírok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Extraszűz olívaolaj, melyet az olajfa (*Olea Europaea* L.) terméséből nyernek. Az olaj előállításához legalább 90 %-ban a „Cornezuelo” és a „Pical” változatokat használják, a fennmaradó részt a „Mollar”, a „Corniche”, a „Pico-limón”, a „Morilla” és a „Cornicabra” változatok teszik ki.

Az „Aceite Monterrubio” extraszűz olívaolaj az alábbi fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

- Maximális savasság: 0,5 °
- Nedvességtartalom: legfeljebb 0,1 %
- Szennyeződések: legfeljebb 0,1 %
- K₂₇₀: 0,20 alatti
- Peroxidszám: 20 alatti
- Zöldessárga szín
- Igen stabil
- Íze gyümölcsös, aromás, mandulás, kissé keserű és csípős

A „Cornezuelo” olajbogyó a termék gyümölcsös, aromás és mandulás ízét, a „Pical” olajbogyó pedig magas fokú stabilitását, enyhén kesernyés és csípős ízét adja.

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 olajbogyó termesztésének (termesztésének és betakarításának) és az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olívaolaj kinyerésének egyaránt a meghatározott földrajzi területen kell történnie.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

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

Az üzemek az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajat csak az alkalmazandó uniós és nemzeti jogszabályok által engedélyezett típusú csomagolásban hozhatják forgalomba és szállíthatják.

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

Az alkalmazandó jogszabályok által előírt információk mellett a csomagolt olaj címkéjén, hátcímkéjén és zárjegyen kötelező jól láthatóan feltüntetni az „Aceite Monterrubio” oltalom alatt álló eredetmegjelölést. A címkének világosan jeleznie kell a termék származását.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az olajbogyó termelésére, valamint az olaj kinyerésére és csomagolására szolgáló földrajzi terület Extremadura Autonóm Község Badajoz tartományának keleti részén található. Az alábbi településeket foglalja magában: Benquerencia de la Serena (és vidéki körzetei), Cabeza del Buey, Capilla, Castuera, Esparragosa de la Serena, Garlitos, Higuera de la Serena, Malpartida de la Serena, Monterrubio de la Serena, Peralada del Zaucejo, Peñalsordo, Quintana de la Serena, Sancti-Espíritu, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena és Zarza.

Az olaj kinyerésére és csomagolására szolgáló terület megegyezik az olajbogyók termesztési területével.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

1. *Történelmi háttér*

La Serena járás Badajoz tartomány keleti részén található, neve és történelme évszázadok óta elválaszthatatlan az ország egyik legrégebbi intézményétől, a *La Mestatól*, a juhtenyésztők céhétől.

A területen az olajfaligetek fejlődéséhez létfontosságú volt a történelem során a nagybirtokos nemesség tulajdonában lévő földek kiosztása. A földeket a falvak lakói között osztották szét, és ők kezdték el az olajfák ültetését kis és nagy kiterjedésű parcelláikon.

Az olajfaligetek termőterületen való jelenlétének első írásos említése 1791-re nyúlik vissza, amikor Antonio Agúndez Fernández „*Viajes de La Serena*” (La Serena-i utazások) című könyvében Monterrubio de la Serena kapcsán említi a vadolajfák jelenlétét, amelyek sokasága elősegítette az olajfák beoltását.

Ma az olajbogyó-termesztést csak a gabonatermesztés előzi meg, mind a terület kiterjedése, mind pedig a terméshozam tekintetében. A ligetek területe körülbelül 18 000 hektár, ami azt jelenti, hogy egyes településeken az olajbogyó az egyetlen haszonnövény.

2. *Természeti tényezők*

Az olyan tényezők együttese, mint a terület különleges talajtani és éghajlati viszonyai, a termelés tökéletes összhangja a természettel, a települések, a jelentős társadalmi és gazdasági fejlődés, valamint az olajbogyó-termesztésben mélyen gyökerező kultúra teszi lehetővé, hogy az „Aceite Monterrubio” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termőterületén olyan jellegzetes extraszűz olívaolajat állíthassanak elő, amelyet a kritikusok és a fogyasztók egyaránt megbecsülnek.

A hatókör és az „Aceite Monterrubio” oltalom alatt álló eredetmegjelölés területe Extremadura déli felének keleti részébe ékelődik be, a Sierra Morena nyúlványain. A felszínrajz tagolt, a tengerszint feletti magasság nem jelentős. Az olajfaligetek tölgyesek és gabonaültetvények között találhatók, a hegység magasabb részein cserjésekkel vegyesen. A táj ezért jellemző a mediterrán-szubtrópusi éghajlatra, ahol a telek enyhék, a nyarak hosszúak és forrók, a csapadék mennyisége pedig oly csekély, hogy a területen másfajta mezőgazdasági művelést nem lehet folytatni.

A következőkben részletesen bemutatjuk a hely azon jellegzetességeit, amelyeknek köszönhetően az „Aceite Monterrubio” tipikusan helyi termék:

a) *Felszínrajz*

A domborzatban két szint különíthető el:

1. fennsík 300 és 500 méter közötti magasságban,
2. 600 és 800 méter közötti magasságú hegyek.

A gabona-, olíva- és szőlőültetvényeket a völgyek aljában művelik. A lejtőkön legelők, tölgyesek és olajfaligetek fekszenek, míg a hegycsúcsokon és nagyobb magasságokban cserjések, köves, kvarcitsziklás területek találhatók.

Ezenkívül a terület két nagy zónára oszlik, amelyek a tájuk alapján könnyen azonosíthatók: az északi rész, amely fáktól mentes, és a déli rész, tölgyesekkel, olajfaligetekkel, szőlőültetvényekkel stb.

b) Talajok

A termőterület talajai igen változatosak. A legtöbb olajfaliget talaja általánosságban vályogos-agyagos, habár az utóbbi években lazább szerkezetű, agyagos, illetve homokos-agyagos talajba is ültettek olajfákat. A pH savas vagy enyhén savas. A termőréteg mélysége szintén nagyon változó. Néhol felszínre tör a pala, másutt viszonylag mély, akár 50 cm-t meghaladó talajréteg van, jó vízmegtartó képességgel.

c) Éghajlat

Az éghajlat mediterrán, kontinentális vonásokkal, amelyeket azonban enyhít az Atlanti-óceán viszonylagos közelsége. Ami a hőmérsékletet illeti, a területet általában rövid, enyhe telek és hosszú, meleg nyarak jellemzik. Az átlagos csapadékmennyiség évi 500 mm körül van, és a legtöbb télen esik, bár a terület legnagyobb részén viszonylag alacsony a csapadékmennyiség. Az őszi és tavaszi csapadékmennyiség meglehetősen alacsony, de ősszel és tavasszal fordul elő a legtöbb zápor, ami a leggyakoribb csapadékfajta. A maximális hőmérséklet egybeesik a minimális csapadékmennyiséggel. Az éves átlaghőmérséklet 16 °C és 18 °C között változik, és a legmagasabb hőmérsékletek a legalacsonyabban fekvő területeken fordulnak elő. Nyáron akár 40 °C fölé is emelkedik a csúcshőmérséklet.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PropPliegoCondDOPAceiteMonterrubio_ModMen._030220.pdf

**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**

(2020/C 208/08)

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

„Ceylon Cinnamon”

EU-szám: PGI-LK-02298 – 2017.3.5.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Ceylon Cinnamon”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Srí Lanka

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.), valamint 2.10. osztály: Illóolajok.

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Ceylon Cinnamon” névvel egy főként fűszerként fogyasztott növényi terméket illetnek. A „Ceylon Cinnamon” termékek a Srí Lankán (Ceylon) honos ceyloni fahéjfából (*Cinnamomum zeylanicum*) készülnek.

A „Ceylon Cinnamon” édeskés zamátú és citrusos aromájú, amihez mézes íz társul. Halványbarna, kissé vöröses színű, míg az őrölt fahéj aranyárga-barna színű.

A „Ceylon Cinnamon” elkészítéséhez felhasznált nyersanyag a ceyloni fahéjfa kérge és levele. A kéreg különösen vékony, finom és puha, emiatt a kéregtekercs könnyen törhető és puha állagú. A kéreg világosbarna színű, édes, citrusos ízű. A fa kumarintartalma kevesebb mint 0,004 %, az illóolajok cinnamaldehyd-tartalma pedig 8 % és 70 % közötti.

A „Ceylon Cinnamon” többféle kiszerelésben létezik:

i. Szárított tekercsek

A fahéjtörzs belső kérgének lehámozott rétegeit először a napon (nem közvetlen napon) kiszárítják, egymásra fektetve összesodorják, a belsejét pedig megtöltik lehántolt kis fahéjdarabokkal; az így kapott tekercsek hossza kb. 1050 mm ± kb. 50 mm. A nedvességtartalom legfeljebb 15 %. Az illóolaj-tartalom szárazon legalább 1 %. A színe a CC4–CC9 tartományban van. Az illóolaj cinnamaldehyd-tartalma 50–70 %. A termék 2–3 évig eltartható.

ii. Vágott szárított tekercsek

A vágott tekercsek úgy készülnek, hogy a fahéjtekercseket igény szerinti hosszúságúra vágják (20 mm ≤ 525 mm). A vágott fahéjtekercseket átmérő, szín és az elszíneződés mértéke szerint osztályozzák. A nedvességtartalom legfeljebb 15 %. Az illóolaj-tartalom szárazon legfeljebb 1 %. Az illóolaj cinnamaldehyd-tartalma 50–70 %. A színe a CC4–CC9 tartományban van. A termék 2–3 évig eltartható.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

iii. Por

A „Ceylon Cinnamon” por színe a barnától (CC10) az aranyárgás (CC5) színig terjedő tartományon belül változó; a belső kéreg lehántolt rétegeiből készül. Az illóolaj-tartalom szárazon legalább 0,5 %. Az illóolaj cinnamaldehyd-tartalma 50–70 %. A termék 2–3 évig eltartható.

iv. Levélolaj

A „Ceylon Cinnamon” olajat a fahéjlevél és a betakarítás után visszamaradt ágak vízgőz-desztillálásával nyerik ki. Az olaj színe a nagyon halvány sárga (CC1) és a borostyánsárga (CC7) között változhat. A cinnamaldehyd-tartalom 8–40 tömegszázalék. A törésmutató 1,527 és 1,540 között mozog, a relatív sűrűség pedig 1,034–1,54 28 °C-on. A termék 2 évig eltartható.

v. Kéregolaj

A „Ceylon Cinnamon” kéregolajat a fahéjkéreg desztillálásával nyerik ki. A cinnamaldehyd-tartalom 30–70 %, színe pedig a halványsárga (CC2) és a borostyánsárga (CC7) között változik. A cinnamaldehyd-tartalom 30–50 tömegszázalék. A törésmutató 1,555 és 1,580 között mozog, a relatív sűrűség pedig 1,01–1,03 28 °C-on. A termék 2 évig eltartható.

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

–

3.4. A termelésnek a meghatározott földrajzi területen végrehajtandó egyes műveletei

A „Ceylon Cinnamon” minden termelési lépése a meghatározott földrajzi területen történik. Ezek a lépések többek között a következők:

- Szaporítás
- Művelés
- Ültetvénykezelés
- Betakarítás
- Feldolgozás
- Osztályozás

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

Száritott tekercsek, vágott tekercsek és por

- A vágást és őrlést követően a terméket juta-/papír-/pamut-/polietilén zsákokba, élelmiszerek csomagolására alkalmas alufóliába vagy egyéb, élelmiszerekre alkalmas csomagolóanyagokba csomagolják. A csomagolást le kell zárni, hogy a termék ne szívja fel a nedvességet.
- Szobahőmérsékleten, száraz és szellőztetett helyiségben kell tárolni az esetleges vegyi és mikrobiológiai szennyezés megelőzése érdekében.
- Nedvesség: <15 %, napfénynek közvetlenül nem kitéve.

Kéregolaj és levélolaj

Annak érdekében, hogy a levegő ne tudjon behatolni, a kéreg- és levélolajat légmentesen zárt üvegben vagy epoxibevonatú fémtartályokban szállítják. A tartály anyaga nem módosíthatja a terméket, és védenie kell azt a közvetlen napfénytől. A vevő és a szállító más tartályokban is megállapodhatnak, amennyiben az olaj védve marad a közvetlen napfénytől.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A terméket „Ceylon Cinnamon”-ként címkézik, amikor fogyasztói forgalmazás céljából csomagolják. A „Ceylon Cinnamon” minden csomagolásán fel kell tüntetni a regisztrációs számot.

A „Ceylon Cinnamon” porra (mint emberi fogyasztásra szánt termékre) vonatkozó egyedi kötelező szabályok a következők:

- Név, kereskedelmi név vagy márkanév és a gyártó vagy csomagoló címe
- Gyártási tétel szám vagy kódszám

- Nettó tömeg
- A termék besorolási osztálya (ha van)
- Származási hely – Srí Lanka

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület magában foglalja Srí Lanka teljes szigetét, 65 651 km² területet, amelynek egységes éghajlati és mezőgazdasági körülményeit az évente kétszer érkező, esőzést hozó monszun, valamint a napsütéses időszakok határozzák meg, amelyek a talaj tulajdonságait és az agronómiai jellemzőket is befolyásolják. Ezek a feltételek csak a tengerszint feletti 10–700 m-es magasságon jelentkeznek. A nem a meghatározott magasságban és nem a termékleírás szerint előállított fahéj nem kaphatja meg a „Ceylon Cinnamon” jelzést.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Ceylon Cinnamon” bejegyzése iránti kérelem a termék minőségén, minőségi jellemzőin és hírnevén alapul.

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Környezeti tényezők

A földrajzi terület sajátos topográfiai és éghajlati viszonyai alkalmassá teszik a térséget a „Ceylon Cinnamon” termesztésére. A „Ceylon Cinnamon”-t Srí Lanka változatos feltételei mellett termesztik: az éghajlat a félsivatagi és nedves éghajlat között váltakozik, a talaj pedig lehet homokos, agyagos és laterites vagy kavicsos talaj.

A hőmérséklet általában 25 °C és 32 °C között ingadozik, a régióban az éves csapadékmennyiség 1 250–3 500 mm. Srí Lankára évente kétszer érkezik a monszun, így négy évszak van; a trópusi éghajlatot az egymástól nagyon elkülönülő száraz és csapadékos évszakok váltakozása határozza meg. A „Ceylon Cinnamon”-t Srí Lanka teljen szigetén termesztik 10 m és 700 m tengerszint feletti magasságon.

Emberi tényezők

A „Ceylon Cinnamon” termesztése és feldolgozása már időtlen idők óta folyik, így a termesztés hosszú évek hagyományán és gyakorlatán alapul. A készségeket és módszereket a csoportokban dolgozó családtagok adják át egymásnak.

A „Ceylon Cinnamon” termesztése különböző lépésekből áll, amelyek hozzájárulnak a lehető legjobb minőséghez és hozamhoz:

- A tekercseket készítő embereket „szakképzett hántolóknak” vagy „fahéjtechnikusnak” nevezik. A hántoló dönti el, hogy mikor a legalkalmasabb az idő a betakarításra. Amikor a növény fejlődése és a nedves éghajlat olyan körülményeket teremt, hogy a lehető legjobb minőségű „Ceylon Cinnamon” termékeket lehet előállítani, a hántolók megkezdik a betakarítást: eltávolítják a belső kérget, amely könnyedén válik le a fatörzsről. Ez biztosítja, hogy a kéregben nagy mennyiségű olaj maradjon.
- A betakarítást végző szakemberek saját know-how-t fejlesztettek ki, hogy azonosítani tudják, melyik fa a legalkalmasabb a vágásra; ehhez speciális szerszámokat használnak. Ezen eszközök, különösen a *keththa* és a *sooruna koketha* segítségével a „Ceylon Cinnamon” tekercsekhez előírt vastagságú és hosszú fahéjágakat tudnak levágni.
- A hántolók acélból készült kaparóeszközzel, kíméletes és szakképzettséget igénylő technikával lekaparják a külső kérget, ügyelve arra, hogy ne sértsék meg a belső kérget. Ezután egy rézrúddal alaposan átdörzsölik a kérget, hogy fellazítsák a fatörzsről.
- A hántolók más kéregdarabokkal töltik meg a belső kérget, és 42 hüvelyk hosszú tekercseket készítenek belőle; a hosszúságot egy *Pethi Kotuwa* nevű eszközzel mérik meg.

- Az első, mintegy 24 órás szárítás után a tekercseket összepréselik és kézzel hengerlik, így biztosítva az egységes átmérőt. Ezután osztályozzák a tekercseket, majd másodszor is kiszárítják. Ezúttal hat-tíz napig hagyják száradni, hogy a nedvességtartalom 15 % alá csökkenjen. A tekercseket a levegőn, kifeszített kötélén, illetve a plafon közelében elhelyezett különleges rácsokon szárítják, hogy jól átszellőzzenek.
- A „Ceylon Cinnamon” tekercseket és vágott tekercseket a tradicionális Srí Lanka-i osztályozási rendszer szerint osztályozzák, amely a következő minőségi fokozatokat állítja fel: „alba”, amelynek átmérője 0,24 hüvelyk, a tekercs törekeny, könnyen morzsolódó; „kontinentális”, amelynek átmérője 0,63 hüvelyk, és kevésbé törekeny, azonban hat alosztálya van; „mexikói”, amelynek átmérője kevesebb mint 0,75 hüvelyk, és édes, meleg, enyhén citrusos zamatának köszönhetően sok mexikói ételnek az egyik fő hozzávalója; valamint a „Hamburg”, amelynek átmérője 1,3 hüvelyknél kisebb, és amely más minőségi osztályoknál vastagabb és sötétebb.

Ezeknek a módszereknek köszönhetően az olaj és a nedvesség a fatörzsből a belső kéregbe és a „Ceylon Cinnamon”-ba tud áramlani. Ez javítja a „Ceylon Cinnamon” minőségét, különösen markáns érzékszervi jellegét.

Hírnév

Már az ókori Egyiptomban, Babilóniában, valamint az arab, velencei, görög és római időkben születtek feljegyzések a „Ceylon Cinnamon” kereskedelméről.

A fahéjkereskedelmet az arabok ellenőrizték, és monopóliumuk biztosítása érdekében titokban tartották a termék forrását. Egészen a 13. századig kellett várni, hogy az első beszámoló, az „Isten szolgálói helyeinek és történelmének emlékei” című arab krónika azonosítsa az értékes fűszer előállításának helyét. Akkoriban a fahéjat az aranyból is értékesebbnek tartották.

„Semmi kétség sem fér hozzá, hogy a »Ceylon Cinnamon« a világon a legfinomabb fahéj, amelyet a hiteles feljegyzések szerint már a tizennegyedik század közepétől kezdve nagyra tartottak, és egyike volt a sziget néhány jelentős termékének. Az arab karavánok ismertették meg a rómaiakkal ezt az illatos fűszert, akik Rómában 8 font sterlingnek megfelelő összeget fizettek egy font fahéjért. Ezért Ceylon (amelyet De Barras a »fahéj anyjának« nevezett el) jogosan kapta meg a »fahéjsziget« nevet”. (Ferguson, 1887)

Az Encyclopaedia Britannica 1911-es kiadása megállapította, hogy az ebből a fajtából más helyeken készített fahéj meg sem közelítette a „ceyloni termesztést”, ugyanakkor megjegyezte, hogy „a kiváló minőségű »Ceylon Cinnamon« egy nagyon selymes kéreg, sárgás-barnás színű, rendkívül illatos, íze pedig édes, kellemesen aromás”.

2019-ben a New Food Magazin publikálta Priyashantha „Ceylon Cinnamon”-ról írt cikkét, amely kiemelte annak kiváló minőségét és tulajdonságait, „különös hangsúlyt helyezve a kassziával való összehasonlítására”.

A Srí Lanka-i illóolajokról „Illóolajipar Srí Lankán” címmel készített dokumentumfilm a „Ceylon Cinnamon” történetét és hírnevét tárja fel, és ismerteti az olaj tulajdonságait. A 2014-ben gyártott dokumentumfilm koncepcióját a Moratuwai Egyetem (Srí Lanka) Kémiai és Folyamatszervezési Tanszéke dolgozta ki. A film három részben tekinthető meg a jól ismert videomegosztó oldalakon.

Napjainkban az elegáns éttermek, például a malajziai Petronas ikertoronyban vagy Hongkongban működő éttermek az ótőrai teához vagy reggelihez „Ceylon Cinnamon”-nal ízesített churrost kínálnak. Washington D.C. szállodáiban a szobaszerviztől koffeinmentes „Ceylon Cinnamon” teát lehet rendelni. 2020-ban a „Penzeys Spices” weboldal több olyan receptet is publikált, amelyek egyik hozzávalója a „Ceylon Cinnamon” rudacska vagy por.

5.2. A termék sajátosságai

A „Ceylon Cinnamon” a Srí Lankán (Ceylon) honos ceyloni fahéjfából (*Cinnamomum zeylanicum*) készül.

A „Ceylon Cinnamon” mindegyik formáját (tekercs, kéreg és por) az intenzív aroma, finom, édeskés zamat és citrusos aroma jellemzi, amihez mézes íz társul; a termék másik sajátossága az olajtartalma.

A ceyloni fahéjfa kérge különösen vékony, finom és puha, emiatt a kéregtekercs könnyen törhető és puha állagú. A kéreg világosbarna színű, édes, citrusos ízű. A ceyloni fahéjfa összevethető a kassziával, amely sötétebb, barna színű, vastag és kemény, íze pedig unalmasabb.

A „Ceylon Cinnamon”-t minden formájában a közepes-alacsony cinnamaldehyd-tartalom és az elhanyagolható mennyiségű kumarin jellemzi, szemben a kassziával, amely nagy mennyiségben tartalmazza mindkét anyagot.

5.3. *A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

A „Ceylon Cinnamon” minőségét és jellemzőit a környezeti tényezők, valamint a Srí Lanka-i hagyomány részét képező emberi tényezők határozzák meg, emellett pedig több évszázados hírnévre tett szert, ami a termelési módszerek töretlen hagyományának köszönhető.

A „Ceylon Cinnamon” kivételes aromaintenzitása és édeskés aromája a földrajzi terület sajátos topográfiai és éghajlati körülményeivel (a csapadékmennyiség, a magasság és a hőmérséklet együttes hatása) és a helyi termelési módszerekkel van összefüggésben.

A „Ceylon Cinnamon” sajátos kémiai és érzékszervi jellemzői a betakarítás évszakától függenek, amit a májustól szeptemberig tartó délnyugati monszun és a decembertől februárig tartó északkeleti monszun határoz meg; a másik tényező a fahéj betakarításával, hántolásával, szárításával és tekerésével kapcsolatos tradicionális ismeretek.

A tekercseket az átmérőjük és elszíneződésük mértéke szerint osztályozzák. A minőségi fokozatok az „alba”, „kontinentális”, „mexikói” és „Hamburg”. Minden kategórián belül vannak további alosztályok. A besorolás nem a színen alapul. A termelők osztályozással kapcsolatos tradicionális know-how-jának köszönhetően a tekercsek jellegzetes kiserelésűek, hiszen az átmérőjük és az elszíneződésük mértéke szerint osztályozzák őket.

A „Ceylon Cinnamon”-t az erősebb aromája és édessége különbözteti meg a kassziától, ami a Srí Lankán uralkodó éghajlati, agronómiai és botanikai feltételeknek tudható be. A kéreg puha, papírszerű és vékony. A „Ceylon Cinnamon”-t tekercs formában dolgozzák fel, ami jobban kibontakoztatja érzékszervi jellemzőit. Ezek a megkülönböztető jegyek biztosítják a „Ceylon Cinnamon” finomabb állagát, valamint azt, hogy csomagolás után jobban megőrzi ezeket a jellemzőket, és nagyobb nedvességtartalmának köszönhetően 2–3 évig is eltartható.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege a SLEDB alábbi linkjén keresztül érhető el az interneten: <http://pureceyloncinnamon.srilankabusiness.com/index.html>

HELYESBÍTÉSEK

Helyesbítés az állandó strukturált együttműködés (PESCO) keretében tett kötelezettségvállalások teljesítése terén a részt vevő tagállamok által elért eredmények értékeléséről szóló, 2020. június 15-i tanácsi ajánláshoz

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 204., 2020. június 18.)

(2020/C 208/09)

A címlapon, az 1. oldalon a címben és a 7. oldalon a záróformulában:

a következő szövegrész: „2020. június 15.”

helyesen: „2020. június 17.”

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU