



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2020/C 254/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9888 — SEGRO/PSPIB/SELP/Target Portfolio) ⁽¹⁾	1
2020/C 254/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9897 — Actineo/SHAM/Antevis JV) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2020/C 254/03	Euroátváltási árfolyamok — 2020. július 31.	3
---------------	--	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2020/C 254/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2020/C 254/05	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	6
2020/C 254/06	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	17
2020/C 254/07	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 17. cikkének (6) bekezdése alapján	21

Helyesbítések

2020/C 254/08	Helyesbítés a következőhöz: Értesítés a 2014/25/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv 34. cikkének alkalmazhatóságára vonatkozóan benyújtott kérelemről – A végrehajtási jogi aktusok elfogadására rendelkezésre álló időszak meghosszabbítása (HL C 193., 2020.6.9.)	26
2020/C 254/09	Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande *** Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE)) (HL C 162., 2019.5.10.)	27

II

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.9888 — SEGRO/PSPIB/SELP/Target Portfolio)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2020/C 254/01)

2020. július 28-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 32020M9888 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.9897 — Actineo/SHAM/Antevis JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 254/02)

2020. július 28-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 32020M9897 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2020. július 31.

(2020/C 254/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1848	CAD Kanadai dollár	1,5898
JPY Japán yen	124,31	HKD Hongkongi dollár	9,1825
DKK Dán korona	7,4442	NZD Új-zélandi dollár	1,7771
GBP Angol font	0,90053	SGD Szingapúri dollár	1,6245
SEK Svéd korona	10,2835	KRW Dél-Koreai won	1 409,56
CHF Svájci frank	1,0769	ZAR Dél-Afrikai rand	20,0960
ISK Izlandi korona	160,00	CNY Kínai renminbi	8,2637
NOK Norvég korona	10,7323	HRK Horvát kuna	7,4815
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 364,00
CZK Cseh korona	26,175	MYR Maláj ringgit	5,0230
HUF Magyar forint	344,95	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,124
PLN Lengyel zloty	4,4034	RUB Orosz rubel	87,6900
RON Román lej	4,8315	THB Thaiföldi baht	36,948
TRY Török líra	8,2595	BRL Brazil real	6,1219
AUD Ausztrál dollár	1,6488	MXN Mexikói peso	26,2780
		INR Indiai rúpia	88,6355

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 254/04)

1. 2020. július 27-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Charlesbank Capital Partners, LLC (a továbbiakban: Charlesbank, Egyesült Államok),
- TA Associates Management, L.P. (a továbbiakban: TA, Egyesült Államok),
- Vista Equity Partners Management, LLC (a továbbiakban: Vista, Egyesült Államok),
- Aptean Acquiror Inc. (a továbbiakban: Aptean, Egyesült Államok) és Yaletown Acquiror (UK) Ltd (a továbbiakban: Yaletown, Egyesült Királyság) (együttesen: célvállalkozás).

A Charlesbank, a TA és a Vista az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a célvállalkozás felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Charlesbank esetében: vezetői kivásárlásokra, növekedésítőke-finanszírozásra összpontosító magántőke-befektetési társaság, mely opportunistikus hitel- és technológiai befektetésekkel is foglalkozik; jellemzően a technológiai, az oktatási, a pénzügyi szolgáltatási, az ipari, a fogyasztói, az energetikai és az egészségügyi ágazatban működő vállalatokba fektet be,
- a TA esetében: magántőke-befektetési vállalkozás, amely a következő öt kiemelt ágazatra összpontosít: technológia, egészségügy, pénzügyi szolgáltatások, fogyasztói és üzleti szolgáltatások,
- a Vista esetében: vállalati szoftverek, adat- és technológialapú vállalkozások megerősítésére és fejlesztésére összpontosító befektetési vállalkozás,
- a célvállalkozás esetében: olyan szoftvert biztosít, amely lehetővé teszi az ügyfelek számára, hogy javítsák belső munkafolyamataikat, ideértve a vállalati erőforrás-tervezést, az ellátási lánc irányítását és a megfelelési megoldásokat.

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

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

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.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2020/C 254/05)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„CARIÑENA”

PDO-ES-A0043-AM02

Az értesítés időpontja: 2020. április 8.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkével összhangban, valamint az okok és indokolások alapján az e dokumentumban leírt módosítások nem minősülnek uniós módosításnak, mivel nem vonják maguk után az oltalom alatt álló eredetmegjelölés elnevezésének megváltozását; a szőlőből készült termékek valamely kategóriájának megváltoztatását, törlését vagy új kategória hozzáadását; a kapcsolat érvénytelenítését vagy további korlátozásokat a termék forgalmazásának tekintetében. Az alábbiakban leírt és kifejtett változások tehát standard módosításnak minősülnek.

1. AZ OEM HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ BOROK LEÍRÁSÁNAK ÚJ SZÖVEGE

E módosítás a termékleírás 2. „A bor(ok) leírása” pontját és az egységes dokumentum 2. „A szőlőből készült termékek kategóriái” pontját érinti.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés hatálya alá tartozó borok felsorolását a termékleírás jelenlegi szövegének 2. pontja a szőlőből készült termékek kategóriái (likőrborok, gyöngyözőborok, minőségi pezsgők) vagy fakultatív jelölések (természetes édes, késői szüretelésű, félszáraz, félédes és édes borok) szerint tartalmazza.

E szakaszhoz olyan új szöveg javasolt, amely csak az OEM bortípusok felsorolását tartalmazza és az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében szereplő szőlőből készült termék kategóriákat alkalmazza:

1. Bor;
3. Likőrbor;
5. Minőségi pezsgőbor;
8. Gyöngyözőbor;
16. Túlérett szőlőből készült bor.

A „félszáraz, félédes és édes” altípusok tehát törlésre kerülnek, mert azok az 1. „Bor” kategóriában szerepelnek. A „természetes édes borok” és a „késői szüretelésű borok” altípusok a 16. „Túlérett szőlőből készült bor” kategóriában szerepelnek, mivel mindkettő a spanyol jogszabályokban meghatározott fakultatív jelölés és az oltalom alatt álló eredetmegjelölés és földrajzi jelzés hatálya alá tartozó túlérett szőlőből készült borokra alkalmazandó.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A 16. „Túlérett szőlőből készült bor” kategória vonatkozásában javításra kerül az a hiba, hogy e kategória kimaradt az egységes dokumentum 2. pontjának eredeti szövegéből. Összefoglalva tehát e módosítás nem vonja magával a szőlőből készült termékek valamely kategóriájának megváltoztatását, törlését vagy új kategória hozzáadását. E módosítás a termékleírás 2. pontjának új szövegét és az egységes dokumentum 2. pontjában található hiba javítását fedi le.

2. A LIKŐRBOROK ANALITIKAI JELLEMZŐINEK MÓDOSÍTÁSA ÉS BIZONYOS ÉRTÉKEK SZEREPELTETÉSE EGYÉB KATEGÓRIÁKBAN

E módosítás a termékleírás 2a. „A termék analitikai jellemzői” pontját és az egységes dokumentum 3. „A bor(ok) leírása” pontját érinti.

Az előző módosítással összhangban az OEM hatálya alá tartozó minden egyes bortípushoz meghatározásra kerülnek a szőlőből készült termékek kategóriái.

A félszáraz, félédes és édes borok analitikai jellemzői a fehér-, rozé- és vörösborokra vonatkozóan leírt analitikai jellemzőknek felelnek meg. Ezek tehát az információ ismétlése miatt törlésre kerülnek. A gyöngyözőbor és a túlérett szőlőből készült bor kategóriában a rozéborok esetében hozzáadásra kerültek a maximális kén-dioxid (mg/l) értékek.

A likőrboroknál módosításra kerültek a minimális összes savtartalom (borkősav) értékek.

A piaci trendekhez igazodva fokozatos változásokra kerül sor a „Cariñena” OEM hatálya alá tartozó likőrborok gyártási folyamatában. Mivel a likőrbor nem egy természetes savas ital, és mivel összes savtartalma 3,5 és 4,5 gramm/liter között változhat, amely nélkül az érzékszervi elemzés során kellemetlen érzetet adna, döntés született a minimális összes savtartalom (borkősav) értékek csökkentéséről annak érdekében, hogy a forgalomba hozott borok tökéletesen harmonikusak és kiegyensúlyozottak legyenek.

A gyöngyözőbor és a túlérett szőlőből készült bor kategóriában a rozéborok esetében hozzáadásra kerültek a maximális kén-dioxid (mg/l) értékek. Ezek elírás miatt kimaradtak. Mivel a borkészítési folyamat hasonló, ezek az értékek megegyeznek az ugyanazon kategóriákba tartozó fehérborok értékeivel.

A „természetes édes” borok esetében eltávolításra került az összes alkoholtartalom felső határa.

A szabályok szerint a „természetes édes” jelölés az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olyan boroknál alkalmazható, amelyek az alkoholtartalom mesterséges növelése nélkül készülnek. Az alkoholtartalom teljes egészében az erjedésből származik. A természetes alkoholtartalom 15 térfogatszázalék feletti, a tényleges alkoholtartalom pedig legalább 13 térfogatszázalék. Nincs tehát szükség felső határ szerepeltetésére az összes alkoholtartalomnál.

A maximális cukortartalomról szóló bekezdésben a „redukáló cukrok” helyébe a „maradék cukrok” kifejezés lépett. A szöveg is úgy változott, hogy a csak a „Cariñena” OEM-re vonatkozó információt tartalmazza.

3. AZ ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐK MÓDOSÍTÁSA

E módosítás a termékleírás 2b. „Érzékszervi jellemzők” pontját és az egységes dokumentum 3. „A bor(ok) leírása” pontját érinti. Átdolgozása során e pontba bekerültek az OEM hatálya alá tartozó bortípusok és szőlőből készült termékkategóriák, hogy a különböző értékelési fázisokban (megjelenés, aroma és íz) minden egyes bortípushoz egyértelmű, egyedi érzékszervi leírás álljon rendelkezésre és tárgyilagosabbá váljanak a mutatók. Ez megkönnyíti az ellenőrző szervezet számára az EN ISO/IEC 17065:2012 „Megfelelőségértékelés – Termékek, folyamatok és szolgáltatások tanúsítását végző szervezetekre vonatkozó követelmények” szabványnak való megfelelés biztosítását a termékleírás e szakaszában leírt megfelelésellenőrzés terén.

4. A KÜLÖNLEGES BORÁSZATI ELJÁRÁSOK MÓDOSÍTÁSA

E módosítás a termékleírás 3. „Különleges művelési gyakorlatok” pontját és az egységes dokumentum 4. „Borkészítési eljárások” pontját érinti.

4.1. A termesztési gyakorlatokra vonatkozó követelmények törlése

Törlésre kerültek a hektáronkénti tőkeszámra és a hektáronkénti rügyszámra vonatkozó felső határok. Nincs szükség a hektáronkénti tőkeszámra és rügyszámra vonatkozó felső határok meghatározására, mivel e paraméterek a hektáronkénti maximális szőlőhozamhoz kapcsolódnak. A termékleírás 5. pontjában előírt maximális hozam közvetett módon meghatározza a hektáronkénti tőkeszám és a hektáronkénti rügyszám maximumát, ezért ennek az információnak a törlése nem befolyásolja a szőlőültetvény hozamát, mivel e kiegészítő ellenőrzések feleslegesek lennének.

A lugasművelés (egy- vagy kétkordonos rendszerben), illetve a rövid- és hosszúcspas metszés említései törlésre kerültek. Az agronómiai gyakorlatok fejlődése nyomán megkedvelt lugasmetszéses szőlőművelési mód az optimális hozam fenntartása és a növény jó állapotának biztosítása útján javítja a szőlőtőkét. Nincs szükség a lugasmetszési típusok megkülönböztetésére vagy meghatározására.

4.2. A különleges borászati eljárások módosítása

E módosítás a termékleírás 3b. „Különleges borászati eljárások” pontját és az egységes dokumentum 4a. „Borkészítési eljárások” pontját érinti.

A szőlő érettségét a must cukortartalmának g/l értékeként számszerűsítő mérőszám helyébe a valószínű alkoholmennyiség lépett. E módosítás a borászati eljárások fejlődésén alapul. A borászatok jelenleg refraktométerrel mérik a valószínű alkoholtartalmat a szőlő átvételekor. Ez pontosabban méri a szőlő érettségét, ezért a must cukortartalmának mérésére szolgáló módszert ma már gyakorlatilag nem használják.

Pontosításra került továbbá, hogy a must kinyerése a lefejtési és préselési műveletek kombinációját jelenti.

4.3. A különböző bortípusok készítési módjára vonatkozó leírás javításai

E módosítás a termékleírás 3. „Különleges borászati eljárások” pontját érinti.

A bortípusok besorolása az e dokumentum 1. pontjában szereplő szőlőből készült termék kategóriák szerint történik.

A fehér- és rozéborok esetében a „Szén-dioxidos áztatás” szakaszban található a borkészítési eljárás részletesebb leírása. Bekerültek a szövegbe a spanyol jogszabályoknak megfelelő „Barrica” (Hordó) jelölést feltüntető borok. A „Roble” (Tölgyfa) és „Barrica” (Hordó) jelöléseket feltüntető borok érlelésével kapcsolatos követelmények módosultak: lerövidült a hordóban eltöltött idő, és pontosításra került, hogy a hordókat mindig tölgyfából kell készíteni; az eredetmegjelölés hatálya alá tartozó összes borászat évtizedek óta ezt az anyagot használja.

Mivel a folyamat fával való érintkezést foglal magában, a „Roble” (Tölgyfa) és „Barrica” (Hordó) jelöléseket feltüntető borok sajátos jellemzői rövidebb idő alatt érhetők el a hordóban, ezért kerültek módosításra az érlelési időszakok. Törlésre került a hordók maximális névleges űrtartalma is, mivel a spanyol törvény értelmében előírná nem jelent korlátozóbb követelményt.

Likőrbor bármelyik engedélyezett fajta felhasználásával készíthető, ily módon megtartva az e borkategória eredetmegjelöléséhez tartozó analitikai és érzékszervi jellemzőket. Ennek megfelelően törlésre került az a korlátozás, hogy a likőrbor készítése csak három fajta felhasználásával engedélyezett.

A végső fogyasztó megtévesztésének elkerülése érdekében ennél a bortípusnál törlésre került az „édes bor” hivatkozás.

Csak az OEM hatálya alá tartozó minőségi pezsgők készítésére vonatkozó követelmények maradtak meg, a hatályos jogszabályban már szereplők viszont kivétel nélkül törlésre kerültek. Az önosztályozási kritérium esetében is harmonizálás történt. A végterméket a degorzálás után és a forgalomba hozatal előtt kell besorolni, így a köztes fázisokban besorolt borra történő hivatkozás törlésre került.

4.4. A korlátozások feloldása

Törlésre került az olyan technikák alkalmazásának tilalma, amelyek a szőlő előmelegítésével, illetve a must vagy bor szőlőtörköly jelenlétében való melegítésével járnak. Tekintettel a technológiai fejlesztésekre, e gyakorlatok a végtermék minőségének veszélyeztetése nélkül teszik lehetővé a színezőanyag kényszerített kivonását.

A borok érlelési időszakának kezdőnapja is törlésre került. A tanúsítási folyamat által előírt nyilvántartások és nyomomonkövethetőség azt jelentik, hogy ezen időszakok egyértelmű azonosításához nincs szükség semmilyen referencia-időpontra.

5. A FÖLDRAJZI TERÜLET HATÁRAINAK MEGHATÁROZÁSÁRA VONATKOZÓ SZAKASZ SZÖVEGÉNEK MÓDOSÍTÁSA

E módosítás a termékleírás 4. „A földrajzi terület határainak meghatározása” pontját és az egységes dokumentum 5. „Körülhatárolt földrajzi terület” pontját érinti. Az e szakaszban foglalt információk kitöltésekor arra az autonóm közösségre kell hivatkozni, amelyhez a földrajzi terület tartozik.

6. FEHÉR SZŐLŐFAJTÁK FELVÉTELE

E módosítás a termékleírás 6. „A borkészítéshez felhasznált szőlőfajták” pontját és az egységes dokumentum 6. „Fontosabb borszőlőfajták” pontját érinti.

A termékleírás 6. pontja kiegészült az egységes dokumentum szerinti elsődleges és másodlagos fajtaként való besorolással.

Két fehér szőlőfajta, a Sauvignon Blanc és a Verdejo került felvételre. A hozam és a borászati jellemzők szempontjából mindkét fajta jól alkalmazkodik az eredetmegjelölés sajátos viszonyaihoz. Az aragón regionális kormány szőlőtechnológiai és fejlesztési egysége és borászati egysége által 2012 márciusában kiadott jelentés következtetései szerint e fajták markánsan aromásak és megfelelnek a „Cariñena” OEM hatálya alá tartozó fehérborokra jellemző érzékszervi profilnak. Ez a két fajta másodlagos fajtaként van besorolva. A Garnacha Blanca fajta most már elsődleges fajtaként van besorolva. E változás a borkészítés technológiai fejlődésének, valamint a fogyasztói piacok keresletében mutatkozó fokozatos változásoknak és növekedésnek köszönhető.

7. A FÖLDRAJZI TERÜLET ÉS A TERMÉKJELLEMZŐK KÖZÖTTI OK-OKOZATI KAPCSOLAT KITERJESZTÉSE

E módosítás a termékleírás 7. „Kapcsolat a földrajzi területtel. A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati kapcsolat” pontját és az egységes dokumentum 7. „A kapcsolat(ok) leírása” pontját érinti. Sor került a földrajzi területtel fennálló kapcsolat javítására és kiterjesztésére. Ezen belül a termékleírás 2. pontjában jelzett minden egyes bor termék kategória kiegészült az ok-okozati kapcsolat leírásával annak érdekében, hogy meghatározásra kerüljenek azok a sajátos jellemzők, amelyeket a „Cariñena” OEM hatálya alá tartozó egyes bortípusok a területnek köszönhetnek.

8. AZ OEM TEKINTETÉBEN ALKALMAZANDÓ KÖVETELMÉNYEK MÓDOSÍTÁSA

E módosítás a termékleírás 8. „Alkalmazandó követelmények” pontját érinti.

8.1. A termesztési gyakorlatok kiegészítő követelményeinek módosítása

Törlésre került az a hivatkozás, miszerint a Szabályozó Tanács készíti el a szüret szabályait, dönt a szüret kezdési időpontjáról és határoz a leszüretelt szőlő szállításáról és válogatásáról.

Tekintettel a jelenleg alkalmazott termesztési gyakorlatokra, a helyszíni munkatársak és borászok folyamatos képzésére és az éghajlat éves ingadozásaira, nincs szükség a szüret kezdőnapjának rögzítésére, illetve a szőlő egyedi szállítási követelményeinek meghatározására. A különböző borok készítéséhez kapcsolódó saját műszaki és borászati kritériumaik alapján az OEM-hez nyilvántartásba vett borászatok a szőlő érettsége alapján maguk tervezik meg a lépcsőzetes szüretet. A szőlő szállítása úgy történik, hogy a termés minőségére gyakorolt minden káros hatás elkerülhető legyen.

Hivatkozás került a szövegbe arra vonatkozóan, hogy a Szabályozó Tanács évente hagyja jóvá a szőlő növényvédelmi kezeléseinek csökkentését vagy helyettesítését eredményező agrár-környezetvédelmi gyakorlatokat. A környezetvédelmi kritériumok és a szőlő egészsége és minősége terén a borágazat által elért előnyök és javulások fényében az a döntés született, hogy a „Cariñena” OEM esetében elő kell mozdítani a károsítók elleni biológiai védekezési rendszerek alkalmazását annak érdekében, hogy lehetőség szerint csökkenjen vagy megszűnjön a növényvédő szerek használata, és előnyben részesüljenek a nem vegyi módszerek, a közös agrárpolitika aktuális irányvonalainak megfelelően.

8.2. Az öregítő és érlelő létesítményekre vonatkozó egyedi követelmények törlése

A termékleírásban az OEM hatálya alá tartozó borok érleléséhez használt létesítmények aktuális követelményei törlésre kerültek, mert azok konkrét értékek nélkül vonatkoznak a hőmérséklet, páratartalom és szellőzés általános viszonyaira.

8.3. A „megfelelő” jelölés formai módosítása

A „megfelelő besorolású borok” helyébe az „OEM-hez alkalmas borok” kifejezés lépett a kiegészítő palackozási követelményekről szóló szakaszban. Ez a terminológiai módosítás az EN ISO/IEC 17065:2012 „Megfelelőségértékelés – Termékek, folyamatok és szolgáltatások tanúsítását végző szervezetekre vonatkozó követelmények” szabványhoz való igazítást szolgálja.

8.4. A címkézési követelmények módosítása

A szellemi tulajdonjogokra és védjegyekre vonatkozó jogszabályokkal és ítélkezési gyakorlattal összhangban és a piac egységességének alapelveit figyelembe véve az eredetmegjelöléshez nyilvántartásba vett borászatokkal szemben támasztott egyetlen követelmény az, hogy az általuk forgalomba hozott borok azonosításához használt kereskedelmi címkéket be kell nyújtaniuk, hogy a Szabályozó Tanács felvehesse azokat a címkék nyilvántartásába. Törlésre került az a hivatkozás, miszerint a címkék jóváhagyását a Szabályozó Tanács végzi.

Másrészről viszont – az egyértelműség és érthetőség kedvéért – minden szőlőből készült termék kategóriához bekerült az olyan fakultatív jelölések (a borkészítési módszerre utaló hagyományos jelölések és adatok) említése, amelyek a „Cariñena” OEM hatálya alá tartozó borok címkéin szerepelhetnek.

A „Superior” hagyományos jelölést illetően az a pontosítás történt, hogy a bor készítéséhez legalább 85 %-ban az OEM elsődleges szőlőfajtáinak valamelyikét kell felhasználni. A OEM hatálya alá tartozó borok címkéi kapcsán a borkészítési módszerre utaló két új fakultatív jelölés került hozzáadásra: „Nuevo” (Új) és „Joven” (Fiatal). Tekintettel a fogyasztói piac változó trendjeire és szokásaira, fontos volt különbséget tenni a szüret utáni első három hónap során palackozott (a „Nuevo” (Új) jelölés használatára jogosult) és a szüretet követő év során palackozott (a „Joven” (Fiatal) jelölés használatára jogosult) borok között. A címkén mindkét esetben fel kell tüntetni az évjáratot.

A sajátos jellemzőkkel rendelkező szőlőültvényekről származó borokat is célszerűnek tűnt kiemelni. E tekintetben az alábbi fakultatív jelölések kerültek hozzáadásra a „Cariñena” OEM termékleírásához: „Viñas viejas” (Öreg szőlő) a több mint 20 éves szőlőültvényeken termesztett szőlőből készült borokhoz, és „Vendimia seleccionada” (Válogatott szüret) vagy „Selección” (Válogatás) a szüret előtt kiválasztott és 7 000 kg/hektár alatti hozamú parcellákon termesztett szőlőből készült borokhoz.

Tekintettel az adott vidék jellemzőire és az OEM földrajzi területének éghajlatára, a több mint 20 éves szőlők a hozam és termelési potenciál tekintetében már elérték a csúcst. Az ilyen szőlőkből készült borok címkéjén tehát a „Viñas viejas” (Öreg szőlő) jelölés szerepeltethető.

A szüret előtt ellenőrzött és kiválasztott és 7 000 kg/hektár alatti hozamú parcellákon termesztett szőlőből készült borok címkéjén pedig a „Vendimia seleccionada” (Válogatott szüret) vagy „Selección” (Válogatás) jelölés tüntethető fel.

9. TOVÁBBI MÓDOSÍTÁSOK

E módosítás a termékleírás 9. „A megfelelés ellenőrzése. Ellenőrző szervezet” pontját és a technikai adatlap 2. „Elérhetőségek. A kérelmező és az ellenőrző szervezet adatai” pontját érinti az „Egyéb adatok” alatt.

Frissítésre került a „Cariñena” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsának e-mail-címe és honlapja.

10. JOGSZABÁLYI HIVATKOZÁS FRISSÍTÉSE

Frissítésre kerültek a termékleírásban szereplő uniós jogszabályok, az UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 nemzetközi szabvány és az Aragón Autonóm Közösség „Cariñena” OEM-re vonatkozó jogszabályának hivatkozásai.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Cariñena

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
16. Túlérett szőlőből készült bor

4. **A bor(ok) leírása**

Fehérborok, rozéborok

Megjelenés: tiszta

- Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.
- Rozébor: Hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.

Aroma: gyümölcsös, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: közepesen savas, kevésbé édes, hibátlan.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 240 mg/l, ha a cukortartalom \geq 5 g/l

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

Vörösborok

Megjelenés: tiszta, színe ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös és meggypiros között változik.

Aroma: gyümölcsös, piros gyümölcsök, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: közepesen savas, kevéssé édes, közepesen fanyar, hibátlan.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 180 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	140

Likőrbor

Megjelenés: tiszta

- Fehérbor: sárga, borostyánsárga vagy aranysárga színű.
- Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös vagy meggypiros színű.

Aroma: érett gyümölcs, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: Meleg érzet a szájban (érezhető alkohol) és édesség, hibátlan.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 mg/l, ha a cukortartalom ≥ 5 g/l.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

Minőségi pezsgő

Megjelenés: tiszta, szén-dioxid buborékokkal.

- Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.
- Rozébor: Hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.
- Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma: gyümölcsös, hibátlan.

Íz: szén-dioxid érződik a szájban (frissítő jelleg), enyhén savas (friss) íz, hibátlan.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,83
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	160

Gyöngyözőbor

Megjelenés: tiszta, szén-dioxid buborékokkal.

- Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga színű.
- Rozébor: Hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.
- Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma: gyümölcsös, hibátlan.

Íz: szén-dioxid érződik a szájban (frissítő jelleg), enyhén savas (friss) íz, hibátlan.

* fehér- és rozéborok: maximális kén-dioxid-tartalom 180 mg/l: ha a cukortartalom \geq 5 g/l, akkor 240 mg/l.

* vörösbor: maximális kén-dioxid-tartalom 140 mg/l: ha a cukortartalom \geq 5 g/l, akkor 180 mg/l.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Túlérétt szőlőből készült bor (késői szüretelés)

Megjelenés: tiszta

- Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga szín.
- Rozébor: Hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.
- Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma: érett gyümölcs, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: meleg érzet a szájban (érezhető alkohol), cukortartalomtól függő édesség, hibátlan.

* fehér- és rozéborok: maximális kén-dioxid-tartalom 180 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 240 mg/l.

* vörösbor: maximális kén-dioxid-tartalom 140 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 180 mg/l.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Túlérett szőlőből készült bor (természetes édes)

Megjelenés: tiszta

- Fehérbor: zöldessárga, halványsárga, szalmasárga vagy sárga szín.
- Rozébor: hagymahéj, lazacrózsaszín, rózsaszín, eperrózsaszín vagy ibolyarózsaszín színű.
- Vörösbor: ibolyavörös, bíborvörös, szegfűvörös, meggypiros vagy rubinvörös.

Aroma: érett gyümölcs, fával érintkező bor esetén faaroma, hibátlan.

Íz: közepes/erős édesség. Hibák nélkül.

* fehér- és rozéborok: maximális kén-dioxid-tartalom 180 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 240 mg/l.

* vörösbor: maximális kén-dioxid-tartalom 140 mg/l: ha a cukortartalom ≥ 5 g/l, akkor 180 mg/l.

Ha nincs megállapítva határérték, a hatályos uniós jogszabályokban rögzített határértékek alkalmazandók.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Különleges borászati eljárások

Különleges borászati eljárás

Az OEM hatálya alá tartozó borok előállításához csak egészséges szőlőfürtök használhatók fel, amelyek elérték a megfelelő érettségi szintet és valószínű alkoholtartalmuk legalább 9 térfogatszázalék.

A must vagy a bor kinyeréséhez és a szőlőtörkölytől való elválasztásához akkora nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kilogramm szőlőből nyert hozam (a lefejtési és préselési műveletek kombinációja) ne haladja meg a 74 litert.

Művelésmód

Az ültetvényen egyenletesen eloszló, legalább 1 500 tőke/hektár ültetési sűrűség.

b) *Maximális hozamok*

Vörös szőlőfajták

62,9 hektoliter hektáronként

Vörös szőlőfajták

8 500 kilogramm szőlő hektáronként

Fehér szőlőfajták

66,6 hektoliter hektáronként

Fehér szőlőfajták

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Települések: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos és Villanueva de Huerva.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FEHÉR GARNACHA

VÖRÖS GRENACHE

MACABEO – VIURA

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

„A kapcsolat(ok) leírása”

Aragónia szőlőültetvényei a Celtibera elnevezésű, a rómaiak által alapított egykori Carae (mai nevén Cariñena) településnek helyet adó régióból származnak, amelynek lakosai mézzel itták a bort az időszámítás előtti harmadik évszázadban. A minőségen alapuló ültetés már 1696-ban a jelen OEM hatálya alá tartozó településekre korlátozódott.

A földrajzi területen található talajok különböző jellemzői a kevés csapadékkal, a szélsőséges hőmérsékletekkel és a „cierzo” nevű uralkodó északi széllel kombinálva olyan egyedi ökoszisztémát hoznak létre, ahol évszázadok óta jelen van a szőlő, amelynek sajátos végterméke egyedi módon alkalmazkodott a származási környezetéhez.

A természetett fajták jól alkalmazkodtak a meglévő talaj- és éghajlati viszonyokhoz, a belőlük nyert borok pedig különleges fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságaikkal fémjelzik az engedélyezett fajtákból előállított borokat.

BOR

A földrajzi területen található, a helyi terület sajátos jellemzőinek megfelelő módon alakult különböző talajok az éghajlattal és a különböző fajtákkal párosulva szépen kiegyensúlyozott, intenzív és friss aromájú, jól strukturált és hosszú lecsengésű borok előállítását teszik lehetővé.

LIKÓRBOR

A magas nappali hőmérsékletekkel és kevés csapadékkal jellemzett és emiatt – különösen késői szüretetek esetén – nagyon magas cukortartalmú szüretetek eredményező éghajlati viszonyoknak köszönhetően a likórbor része a földrajzi terület borkészítési történelmének.

MINŐSÉGI PEZSGŐ

Ezt a hagyományos módszeren alapuló borászati eljárást a 20. század eleje óta végzik a területen található borászatokban. A szélsőséges hőmérsékletek és a mészben gazdag talajok testes és kiegyensúlyozott borokat adó fajták termesztését teszik lehetővé. A kevés csapadék és napsütéses órák száma olyan természetes alkoholtartalmat eredményez, amely kedvez a meghatározott alkoholtartalmat mutató minőségi pezsgők előállításának.

GYÖNGYÖZŐBOR

A gyöngyözőborokra jellemző természetes alkoholtartalmat, enyhe savasságot és intenzív gyümölcsös aromákat a fénynek való optimális kitettséget biztosító napsütéses órák száma adja; ez párosul a terület kontinentális éghajlatának köszönhető jelentős hőmérséklet-változásokkal és a szőlőérés időszakát jellemző kevés csapadékkal.

TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR

A „Cariñena” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területén a szüret készletetésének gyakorlatával érik el a szőlő magasabb cukortartalmát, és ez eredményezi az e borokra jellemző érett gyümölcsös aromát, valamint az uralkodó – az alkoholtartalom miatti – édes vagy meleg jegyeket. Ezt az egyensúlyt azzal érik el, hogy hosszú érési időszak során a napon hagyják a szőlőt.

9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az e termékleírásban felsorolt követelmények kapcsán minden nyilvántartásba vett borászat kereskedelmi címkéiről értesíteni kell a Szabályozó Tanácsot, hogy megtörténjen azok felvétele a címkék nyilvántartásába.

A címkékre az alábbi kifejezések valamelyikét kell nyomtatni:

Denominación de Origen „Cariñena” (az 1308/2013/EU rendelet szerinti hagyományos kifejezés) vagy Denominación de Origen Protegida „Cariñena”. A fogyasztásra szánt termékeket a Szabályozó Tanács által kibocsátott számozott garanciavédjeggyel kell ellátni. Ezeket a nyilvántartásba vett borászatban az ismételt felhasználást lehetetlenné tevő módon kell rögzíteni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A termelési területen kívülre szállítás és ottani palackozás kockáztatja a bor minőségét. A származási területen történő palackozással biztosítható a termék jellemzőinek és minőségének megőrzése.

A palackozás fontos művelet, amelynek során szigorú követelményeket kell betartani. Az összes fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonság megőrzése érdekében tehát a palackozásnak a termékleírásban meghatározott területen kell történnie.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+de+la+DOP+Cari%C3%B1a+consolidado.pdf/dc4ccddf-a3e2-9cdf-d0a5-1aab3df97c1e?t=1575285821697>

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 254/06)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE”

EU-szám: PGI-IT-02436 – 2018.9.20.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Rucola della Piana del Sele”

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 „Rucola della Piana del Sele” OFJ elnevezés a 4. pontban meghatározott területen termesztett, a *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC fajhoz (a káposztafélék [*Brassicaceae*] családjához) tartozó útszéli kányazsásza – közismert nevén „Rucola selvatica” (vadrukkola) – leveleire utal.

A terméket frissen vagy fogyasztásra kész állapotban hozzák forgalomba.

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ-vel ellátott terméknek a betakarításkor a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

Levelek: 2–5 cm szélesek, 8–25 cm hosszúak, szabdaltak, szárnyasan szeldeltek vagy szárnyasan karéjosak, sűrűn csoportosuló, fogazott, legfeljebb 4 cm hosszú levélkaréjjal (a fogazottság néha jelentősen mérséklődhet vagy teljesen hiányozhat). A levelek simák (szinte egyáltalán nem bolyhosak), átlátszatlanok és kissé hamvasak. Minden levél csúcscszegmense három karéjban végződő, hosszúkás alakú. A felső levelek keskeny szegmensekben helyezkednek el.

A kányazsásza leveleinek sérüléstől és látható idegen anyagtól mentesnek kell lennie, valamint friss, tiszta megjelenésűnek, idegen szagtól és íztől mentesnek kell lennie. A leveleken nem lehetnek paraziták, és a korábbi parazitafertőzések okozta kár mértéke legfeljebb 10 % lehet.

Lényeges jellemzők:

különösen intenzív és áthatóan fűszeres és csípős aroma;

a levelek egyértelműen észrevehető ropogós állaga;

jellegzetesen erős íz, azaz sózás nélkül élvezhető.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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 műveletszakaszát – a természetéstől a betakarításig – a 4. pontban ismertetett területen kell elvégezni.

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

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ-vel ellátott terméket hálóbá vagy tárolóedénybe, például tálcára, tasakba, tégelybe vagy rekeszbe kell csomagolni. A védőgázos csomagolás nem kötelező. A csomagolás műanyagból, fából, kartonból vagy bármely más olyan anyagból készülhet, amely a jogszabályok értelmében élelmiszeripari használatra alkalmas.

Minden csomagolást felnyitás elleni védelemmel ellátva kell lezárni. A termék nem értékesíthető ömlesztve.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagoláson található címkének a jogszabályban előírt információkon kívül a következőket is tartalmaznia kell:

- az európai OFJ logó,
- a „Rucola della Piana del Sele” OFJ logója, amely nem lehet kisebb az ugyanazon a csomagoláson használt bármely más jelölésnél,
- az egyéni termelő és/vagy termelői szövetkezet és/vagy a csomagolóüzem neve vagy cégneve, illetve címe vagy székhelye, valamint
- az eredeti nettó tömeg.

A címke bármely egyéb, nem kifejezetten előírt megjelöléssel való kiegészítése tilos. Használhatók azonban nevek, cégnevek vagy kereskedelmi márkákra utaló hivatkozások, amennyiben azok nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére. Az uniós, nemzeti vagy regionális jogszabályok értelmében engedélyezett, egyéb valós és ellenőrizhető hivatkozások is használhatók, amennyiben azok nem ütköznek a termékleírás céljával és tartalmával.

Logó

Az OFJ logója a következő:



A logó egy kör alakú formatervezési minta, amely egy zöld színű (Pantone 7730 C) kányazsázsalevél képét tartalmazza, szélének egy részén világoskék színnel (Pantone 3005 C) a Sele folyót és a Földközi-tengert ábrázolja. Alul egy kék színű (Pantone 3005 C) kör található, amely az IGP [„OFJ”] betűket tartalmazza.

A logó közepén a „RUCOLA della Piana del Sele” felirat látható. A használt betűtípusok: Alice Regular, Info Text Book és Info Semibold Roman.

A különböző felhasználásokhoz való igazodás érdekében a logó az 1:1 arány betartásával és oldalanként legalább 1 cm-es méret biztosításával átméretezhető.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ előállítási területe Salerno megye következő településeinek közigazgatási területét foglalja magában: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella és Capaccio Paestum.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ bejegyzése iránti kérelem a termék intenzív, fűszeres és csípős aromáján, a levelek jellegzetes ropogós állagán és (szózás nélkül is élvezhető) jellegzetesen erős ízén, valamint azon a tényen alapul, hogy a termék hírnévre tett szert a piacokon.

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ e sajátos jellemzői – a talaj és az éghajlat tekintetében egyaránt egészen jellegzetes – termesztési környezetének közvetlen következményei.

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ termesztésére használt mezőgazdasági területen a felső vékony talajréteg vulkanikus és alluviális eredetű. A vulkanikus elem a Vezúv egykori kitörései folytán jött létre, míg a Sele folyó és más felszíni vízfolyások adják az alluviális elemet.

Az így keletkezett talaj makro- és mikroelemekben – különösen káliumban, kalciumban és vasban – igen gazdag, amelyek szerepet játszanak a termék jellegzetes aromáját, állagát és ízét adó biológiai folyamatokban.

Ami az éghajlatot illeti, a „Rucola della Piana del Sele” OFJ termesztési területe – a fent említett talajjellemzőkkel együtt – jelentősen hozzájárul a termék sajátosságainak meghatározásához. A növény ezáltal a fejlődése és a növekedése szempontjából legmegfelelőbb körülmények között termeszthető, és minimálisra csökken a káros víz- és hőterhelés kockázata.

A terület éghajlatának jellegzetessége fontos tényező, amelyet egyrészt a nyugati partvidéken található Tirrén-tenger, másrészt az északkeletre található – a területet nemcsak a Balkán-félsziget felől érkező hidegtől védő, hanem a nyugat felől érkező esőzéseknek a növénykultúrák szempontjából előnyös, természetes föld alatti vízgyűjtőkben történő összegyűjtését is lehetővé tevő – Alburni-hegység hőmérséklet-szabályozó szerepe befolyásol.

A Piana del Sele síkságon már a középkorban is elterjedt volt a kányaszászsa-termesztés, amint azt a Salernói Orvosi Iskolának és különösen a „Particulares Dietae” című mű szerzőjének, Constantino Africano (1025–1087), 1077-ben Salernóba érkezett karthágói orvos munkájának tulajdonított „Opere mediche” című mű tanúsítja. A fogyasztásra kész mezőgazdasági termékek kialakulófélben lévő olaszországi ágazata kínálta kiemelkedő gazdasági kilátásokra tekintettel a terület mezőgazdasági termelői azonban csak az 1980-as évek végén kezdtek el fokozatosan, egyre nagyobb érdeklődéssel, körültekintéssel és hozzáértéssel salátazöltségeket – különösen kányaszászsat – termesztetni a friss és fogyasztásra kész termékek piacára.

Amint az a mezőgazdasági termelők és a helyi kereskedők számos szóbeli és írásbeli beszámolójából kiderül, a kányaszászsa a terület jellegzetes helyi, kiváló minőségű növénykultúrájává vált. Ugyanakkor a „Rucola della Piana del Sele” elnevezés általánosan elterjedté vált annak a különleges aromájú és ízű terméknek a jelölésére, amely jellegzetes állaga miatt leginkább fogyasztásra kész formában történő értékesítésre alkalmas.

Pontosan a termék sajátosságai miatt a nagyobb észak-olaszországi termelők elkezdték saját ellátási területük egyre nagyobb részét a Piana di Sele síkságra áthelyezni, és a helyi mezőgazdasági termelők egyre nagyobb mértékben kezdték meg a kányaszászsa-termesztést, amelyben rendkívüli szakértelemre tettek szert.

Néhány idősebb helyi termelő még mindig rendelkezik 1993-ból származó számlázási okmányokkal, amelyekből kiderül, hogy a „Rucola della Piana del Sele” elnevezés már akkor is használatos volt. Az elnevezés a térség számos mezőgazdasági termelőjének és kereskedőjének kereskedelmi okmányaiban ma már általánosan használatos.

Azóta a „Rucola della Piana del Sele” elnevezés széles körben elterjedt. Ez részben a növénykultúra növekvő jelenlétének hangsúlyozása, a termesztési technikák finomítása, valamint egy egyre ismertebbé váló termék kiváló minőségének bemutatása érdekében a területen megrendezett számos helyi eseménynek (*Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele*, amely első alkalommal 1994. augusztus 5–14. között, és 13. alkalommal 2007. augusztus 2–4. között került megrendezésre) és konferenciának (*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele*, 2001. szeptember 17.; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP*, 2013. március 1.) köszönhető.

Ezenkívül az alábbi kiadványok szólnak a „Rucola della Piana del Sele” kányazsásáról:

- „Eruca/Rucola nella Piana del Sele” (Belinda Villanova, kiadó: Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018);
- A „La Piana del Sele – La Terra e i Contadini” című kiadvány „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele” címmel egy teljes fejezetet tartalmaz a „Rucola della Piana del Sele” termesztéséről (Belinda Villanova, kiadó: Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).
- „Ricette con la Rucola della Piana del Sele” (Belinda Villanova, kiadó: Federazione Coltivatori Diretti di Salerno).

A „Rucola della Piana del Sele” kányazsásáról tudományos cikkek is említést tesznek, nevezetesen a következők:

- Az *Informatore Agrario* magazin 24-25/2019. számában megjelent „Nutrizione razionale, un »comandamento« per la rucola” című cikk a Piana del Sele síkságot említi a kányazsásza-termesztés fő területeként.
- Az *Informatore Agrario* magazin 37/2016. számában megjelent „Rucola per IV gamma: Aspetti produttivi e nutrizionali” című cikk a vadon termő és a termesztett kányazsászt összehasonlító tanulmányról számol be. A termesztett kányazsásáról készült tanulmányhoz többek között a „Rucola della Piana del Sele” kányazsásából vett mintákat használtak fel.
- Az *ARPA Campania Ambiente* magazin 54. számában 2012. október 15-én megjelent „Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescita sempre più richiesti in Europa” című cikk.
- A *Dal seme* magazinban megjelent „Interventi di ricerca per l’innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele” című cikk (CREA, IX. kötet, 2016. június, 2. szám, 11. o.) a következőket írja: „Olaszországban az útszéli kányazsásza (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC) termesztése gyorsan növekvő ágazat. Az országon belül különösen a (Salerno tartománybeli) Piana del Sele a fő termőterülete és az egyik legfontosabb hivatkozási pont az európai piacon”.

A Rai Uno csatornán 2014. február 8-án, szombaton sugárzott „La Linea Verde Orizzonti” című televízióműsor a „Rucola della Piana del Sele” kányazsására a „Piana del Sele zöld aranyaként” hivatkozott.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

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

vagy:

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi, Erdészeti és Idegenforgalmi 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.

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 17. cikkének (6) bekezdése alapján

(2020/C 254/07)

Ez a közzététel a (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓJÁNAK MÓDOSÍTÁSA IRÁNTI KÉRELEM

„Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel”

EU-szám: PGI-DE-01992-AM01 – 2017.9.28.

A módosítás nyelve: német

Közvetítő

Németországi Szövetségi Köztársaság

Közvetítő neve:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (A Német Szeszesital-ágazat és a Német Szeszesital-importőrök Szövetsége)

Urstadtstraße 2
53129 Bonn
NÉMETORSZÁG

Telefon: +49 228 53994-0

E-mail: info@bsi-bonn.de

Südbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. (Délkelet-bajorországi Gyümölcs párlat-készítők és Kisüzemi Lepárlók Szövetsége)

Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
NÉMETORSZÁG

Telefon: +49 8631 185861

E-mail: info@obstbraende-bayern.de

A földrajzi árujelző neve

„Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel”

A termékleírás módosítással érintett rovata

Oltalom alatt álló elnevezés: 1. A megjelölés azonos írásmódja

Egyéb: 2. A kategória megváltoztatása

Az ellenőrző hatóságok neve és címe: 3. A személyes adatok törlése

Módosítás

A főbb előírások módosításával járó termékleírás-módosítás

A módosítás magyarázata

1. A megjelölés azonos írásmódja

Az EK-rendelet III. mellékletében lajstromozott „Münchener Kümmel” földrajzi árujelzőn kívül a módosítás a választható, szinonim földrajzi árujelzőként használt „Münchner Kümmel” (első „e” nélkül írásmódú) megjelölést is érinti. Mindkét írásmódot engedélyezni kell. Az első „e” nélküli írásmód a név szokásos kiejtésének módjából ered.

⁽¹⁾ HL L 130., 2019.5.17., 1. o.

2. A kategória megváltoztatása

A legfontosabb módosítás a műszaki dokumentáció 1.1.2. szakaszát (Kategória), nevezetesen a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” besorolását érinti, amelyet a 110/2008/EK rendelet (a szeszes italokról szóló alaprendelet) II. melléklete szerinti 32. kategóriáról („Likőr”) a 23. kategóriára („Köményízestésű szeszes italok”) kell megváltoztatni.

Az 1.1.2. szakaszban a „32. Likőr” kategória egyszerűen „23. Köményízestésű szeszes italok” kategóriára változott. Mivel továbbra is cukorral történik az összes termék ízének lekerekítése, ám különböző édességű termékek szélesebb skálája jelenik majd meg a kínálatban, a minimális cukortartalom nem kerül rögzítésre. Emellett a késztermékre vonatkoztatva 100 g/l alatti cukortartalmú termékek kínálását célzó terv összhangban van a német kormány azon stratégiájával, amely a kész élelmiszerek cukortartalmának jövőbeni csökkentésére irányul. Természetesen továbbra is forgalmazhatók a késztermékre vonatkoztatva legalább 100 g/l cukortartalmú termékek. A javasolt kategóriaváltás tehát a műszaki dokumentáció semmilyen további módosításával nem jár.

A „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” bejegyzett földrajzi árujelző jelenleg a szeszes italokról szóló alaprendelet III. melléklete szerinti 32. kategóriában („Likőr”) található. Ezt főként az 1576/89/EGK rendelet (a szeszes italokról szóló első alaprendelet) magyarázza, amelyben a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” földrajzi megjelölést – jogi okok miatt – az akkori II. mellékletben kellett szerepeltetni „likőr” kategóriában.

A „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” terméket hagyományosan viszonylag magas cukortartalommal forgalmazták, amely késztermékre vonatkoztatva egyes esetekben 100 g/l feletti volt. A szeszes italokról szóló első alaprendelet besorolási rendszere alapján a késztermékre vonatkoztatva legalább 100 g/l cukortartalmú valamennyi szeszes ital – jogi értelemben – automatikusan „likőrnek” minősült, beleértve a „köményízestésű szeszes ital” gyártási módszerével előállított italokat. A „köményízestésű szeszes ital” termékkategória az 1576/89/EGK rendelet 1. cikke (4) bekezdésének n) pontja alapján jött létre, és jelenleg 23. kategóriaként szerepel a 110/2008/EK rendelet II. mellékletében.

A 110/2008/EK rendelet először tette lehetővé, hogy az általános kereskedelmi megnevezésű és egynél több termékkategória követelményeinek megfelelő termékeket egynél több kereskedelmi elnevezés alatt forgalmazzák a szeszesital-szállítók (lásd az említett rendelet 9. cikkének (3) bekezdését).

Annak érdekében, hogy elkerülje az előzetesen „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” néven forgalmazott termék kizárását az 1989. december 15-én hatályba lépett 1576/89/EGK rendelet miatt, a német kormány a termék „Likőr” kategóriába való besorolása mellett döntött. A szeszes italokról szóló rendelet módosításáról 2006-ban és 2007-ben folytatott megbeszélések során a német kormány nem élt a 110/2008/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdésében foglalt új lehetőséggel, hogy a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” terméket az említett rendelet II. mellékletének 23. pontja szerinti termékkategóriába sorolja be.

A köménylikőrök előállítása általában alkohol – rendszerint mezőgazdasági eredetű etil-alkohol –, cukorral és aromaanyagokkal vagy aromakészítményekkel való egyszerű összekeverésével történik. Ezzel szemben a „köményízestésű szeszes ital” előállítása során a mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt különböző ízesítési módszerek alkalmazásával természetes köménymaggal ízesítik. A „köményízestésű szeszes ital” esetében a legfontosabb ízesítési módszerek a köménymag meghatározott ideig történő kivonatolásából, vagy kivonatolásból és azt követően végzett lepárlásból állnak.

Ezen túlmenően a hagyományos „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” elnevezés önmagában is azt jelzi, hogy a termék egy „köményízestésű szeszes ital”, azaz a II. melléklet 23. kategóriájába tartozó termék, nem pedig a melléklet 32. kategóriája szerinti „köménylikőr”.

3. A személyes adatok törlése

Ez a módosítás a fő előírások 12. pontját érinti. A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért felelős legmagasabb szintű tartományi hatóság személyes adatait (az (EU) 2019/787 rendelet 38. cikkének megfelelően) törölték az említett pontból.

A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ FŐ ELŐÍRÁSAI

„MÜNCHENER KÜMMEI”/„MÜNCHNER KÜMMEI”

EU-szám: PGI-DE-01992-AM01 – 2017.9.28.

1. Elnevezés

„Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel”

2. A szeszes ital kategóriája

23. kategória Köményízestésű szeszes italok

3. A szeszes ital megnevezése

A „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” terméket München városában, valamint München, Freising, Erding és Ebersberg járásban állítják elő mezőgazdasági eredetű etil-alkohol köménymaggal (*Carum carvi* L.) és esetleg egyéb ízesítő összetevőkkel történő ízesítésével.

Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

Minimális alkoholtartalma 32 térfogatszázalék, amely magasabb az adott termék kategóriára meghatározott értéknél. Következésképpen a köményaroma a szag és az íz tekintetében markánsabb.

A kömény(mag) mellett csak más természetes ízesítő összetevők, például gyógynövények vagy fűszerek, többek között természetes aromaanyagok és készítmények használhatók fel.

Élelmiszer-adalékanyagokat, például színezékeket nem használnak fel.

Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok

Fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőit illetően a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” esetében az alábbi követelményeknek kell teljesülniük:

Fizikai és kémiai követelmények

Alkoholtartalom: legalább 32 térfogatszázalék.

Érzékszervi követelmények

Átláthatóság: tiszta.

Szín: színtelen vagy enyhén sárgás.

Illat (aroma): a diszkrét, azaz finom vagy enyhe, és erős köményszag között.

Íz: enyhe és kiegyensúlyozott, diszkrét és erős közötti köményaroma mellett.

4. Az érintett földrajzi terület

A „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” terméket München városában, valamint München, Freising, Erding és Ebersberg járásban állítják elő.

A felhasznált köménymag és az egyéb összetevők, például a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és a cukor esetében már nem követelmény, hogy Münchenből vagy környékéről származzanak.

5. A szeszes ital előállításának módja

A „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” előállítása több lépésből áll:

Az előállítás első lépése a köménymag és esetleg más ízesítő összetevők, többek között természetes aromaanyagok és aromakészítmények mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal és – recepttől függően – vízzel való összekeverése.

Az aromakivonási folyamatot általában megfelelő tárolóedényekben történő tárolás és/vagy érlelés követi.

A tárolási vagy érlelési szakasz után a gyártási folyamat befejeződik. A következőket foglalja magában:

- a tárolt vagy érlelt gyógynövénykivonatok összekeverése mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal,
- cukorral vagy más édesítőszerrel különböző mennyiségben történő édesítés attól függően, hogy a forgalmazott termék változat íze édesebb vagy kevésbé édes,
- az édesített keverék iható erősségűre történő hígítása víz hozzáadásával,
- szűrés (amennyiben szükséges), valamint
- címkézés és csomagolás.

6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy származással

Bizonyíték van arra, hogy a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” terméket a XIX. század eleje óta és jelenleg is München agglomerációs térségében állítják elő.

A fehér virágú kömény (*Carum carvi* L.) egyedei egykor vadon nőttek a München szélesebb körzetében található réteken. Köménytermesztés jelenleg Németország egész területén és a szomszédos uniós tagállamokban folyik, a köményt onnan szerzik be a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” előállításához.

A nehéz ételeket, például sült sertéscsülköt (*Schweinshaxen*), köményes sertéssültet (*Schweinsbraten* [„Münchener Kümmelbraten”]) tartalmazó bajor – és különösen müncheni – gasztronómiában a kömény fűszerként is fontos. Segíti az emésztést, valamint megakadályozza az étkezésor fogyasztott savanyú káposzta (*sauerkraut*) és egyéb káposztafélék következtében fellépő puffadást. Az alkohol közismerten olyan oldószer, amely különösen intenzíven felhasználható a növények összetevőinek kivonására. A „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” így emésztéssegítő itallá vált.

A „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” a Bajor Élelmezésügyi, Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium különleges termékeket tartalmazó adatbázisában is megtalálható a www.spezialtaetenland-bayern.de címen. Az adatbázis csak olyan termékeket tartalmaz, amelyeket a régióban legalább 50 éve előállítanak, amelyek története igazolja a termék és a régió közötti szoros kapcsolatot, és amelyeket a fogyasztók jellemzően bajornak vagy Bajorország valamely régiójára jellemzőnek tartanak.

A Németországi Szövetségi Köztársaság és egyes országok között a földrajzi árujelzők kölcsönös oltalmáról létrejött több kétoldalú megállapodás értelmében a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” földrajzi eredetmegjelölésként az 1960-as évek óta oltalmat élvez többek között Franciaországban, Spanyolországban, Görögországban és Svájcban.

A Tanács az 1576/89/EGK rendelet (a szeszes italokról szóló első európai rendelet) elfogadásakor az Európai Parlamenttel együttműködve ismerte el a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” terméket földrajzi megjelölésként. A Tanács és az Európai Parlament az 110/2008/EK rendelet (a szeszes italokról szóló második európai rendelet) megerősítette ezt a levédett státuszt.

7. Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások

A „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” a 110/2008/EK rendelet (a szeszes italokról szóló rendelet) III. mellékletében szerepel és ezért földrajzi jelzésként oltalmat élvez. A terméknek meg kell felelnie a horizontális uniós élelmiszerjog, a szeszes italokra vonatkozó, termékspecifikus uniós jogszabályok és a kiegészítő nemzeti jogszabályok követelményeinek is (például annak a követelménynek, hogy a tételazonosításról szóló rendelet értelmében fel kell tüntetni a tételszámot).

8. A földrajzi árujelző kiegészítése

a) A „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” földrajzi árujelző kiegészítéseire vonatkozó alapvető szabály:

A szeszes italokra vonatkozó hatályos uniós jogszabályok értelmében a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” elnevezés kizárólag a következőkkel egészíthető ki:

- a b) pontban meghatározott kifejezések, vagy
- a b) pontban meghatározottaktól eltérő kifejezések, amelyek esetében bizonyítható, hogy 2008. február 20-án általánosan használtak voltak.

b) Más kifejezésekkel való kiegészítések:

- Amennyiben a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” földrajzi árujelző érlelésre, utóérlelésre vagy tárolásra vonatkozó jelöléssel egészül ki (például „alt” vagy „alter” [öreg]), a termékeket legalább hat hónapig kell érlelni vagy megfelelő tárolóedényben kell tárolni.
- Ha a „Münchener Kümmel”/„Münchner Kümmel” földrajzi árujelző minőségi kifejezésekkel (például „feiner” [finom] vagy „Tafel-” [asztali]) egészül ki, a termékeknek lényegesen jobb minőségűnek kell lenniük, mint a standard minőségű termékeknek. A lényegesen jobb minőség lehetséges oka például az, hogy a köménymag különösen nagy arányban van jelen a mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal alkotott keverékben, vagy ökológiai termesztésű köménymagot használnak, vagy extrafinom szűrt, mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt vagy bizonyos szeszesital-fajtát használnak, vagy az alkoholtartalom sokkal magasabb, mint az adott termékkategóriára megállapított minimális alkoholtartalom.

9. Kérelmező

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Szövetségi Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Minisztérium (BMEL)] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [414. egység (Bor-, sör-, italágazat)]
Rochusstraße 1
53123 Bonn
NÉMETORSZÁG

10. Közvetítők

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (A Német Szeszsesital-ágazat és a Német Szeszsesital-importőrök Szövetsége)
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
NÉMETORSZÁG

Südbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. (Délkelet-bajorországi Gyümölcspárlat-készítők és Kisüzemi Lepárlók Szövetsége)
Werkstraße 16
84513 Töging am Inn
NÉMETORSZÁG

11. Ellenőrzést végző hatóságok

A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért felelős legmagasabb szintű tartományi hatóság (az (EU) 2019/787 rendelet 38. cikkének megfelelően):

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1 [Bajor Állami Élelmezésügyi, Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium, M1 egység]
Ludwigstraße 2
80539 München
NÉMETORSZÁG

Telefon: +49 0892182-0

E-mail: poststelle@stmelf.bayern.de; Ref-M1@stmelf.bayern.de;

Az elnevezések piaci használatának felügyeletéért felelős legmagasabb szintű tartományi hatóság (az (EU) 2019/787 rendelet 39. cikkének megfelelően):

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) [Bajor Környezetvédelmi és Fogyasztóvédelmi Minisztérium]
Rosenkavalierplatz 2
81925 München
NÉMETORSZÁG

Telefon: +49 899214-00

E-mail: poststelle@stmuv.bayern.de

HELYESBÍTÉSEK

Helyesbítés a következőhöz: Értesítés a 2014/25/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv 34. cikkének alkalmazhatóságára vonatkozóan benyújtott kérelemről – A végrehajtási jogi aktusok elfogadására rendelkezésre álló időszak meghosszabbítása

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja, C 193., 2020. június 9.)

(2020/C 254/08)

A (2020/C 193/12) közzétételt a 49. oldalon semmisnek kell tekinteni.

Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande ***

Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 162., 2019. május 10.)

(2020/C 254/09)

A 128. oldalon és a címlapon:

a következő szövegrész: „Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande ***

Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))”

helyesen: „Az EU és Új-Zéland közötti megállapodás a vámügyekben történő együttműködésről és a kölcsönös adminisztratív segítségnyújtásról ***

Nemzetközi Kereskedelmi Bizottság PE578.797Az Európai Parlament 2018. március 13-i jogalkotási állásfoglalása a vámügyekben történő együttműködésről és kölcsönös adminisztratív segítségnyújtásról szóló, az Európai Unió és Új-Zéland közötti megállapodásnak az Európai Unió nevében történő megkötéséről szóló tanácsi határozatra irányuló tervezetről (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))”

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU