



Tartalom

I Állásfoglalások, ajánlások és vélemények

AJÁNLÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 229/01	A Bizottság ajánlása (2022. június 10.) a nanoanyag fogalmának meghatározásáról ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 229/02	Euroátváltási árfolyamok — 2022. június 13.	6
---------------	--	---

2022/C 229/03	Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizettetése esetén 2022. július 1.-jétől alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/leszámitolási kamatlábakról (Közzétéve az 794/2004/EK bizottsági rendelet 10. cikkének megfelelően)	7
---------------	---	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 229/04	A személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexének (Schengeni határellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének (8) bekezdése szerinti határátkelőhelyek jegyzékének frissítése	8
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 229/05	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	13
2022/C 229/06	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	18
2022/C 229/07	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	29

I

(Állásfoglalások, ajánlások és vélemények)

AJÁNLÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A BIZOTTSÁG AJÁNLÁSA

(2022. június 10.)

a nanoanyag fogalmának meghatározásáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 229/01)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 292. cikkére,

mivel:

- (1) Annak meghatározásához, hogy az uniós jogi szabályozás és az uniós szakpolitikák alkalmazásában egy anyagot nanoanyagnak kell-e tekinteni, a 2011/696/EU bizottsági ajánlás ⁽¹⁾ szolgált referenciaként, elősegítve a meghatározás különböző ágazatokban való hatékony és következetes alkalmazását. A 2011/696/EU ajánlás említett tesz a nanoanyag fogalom meghatározásának a tapasztalatok és a tudományos fejlődés fényében történő későbbi felülvizsgálatáról.
- (2) 2013 és 2021 között a Bizottság elvégezte a 2011/696/EU ajánlás említett felülvizsgálatát, amelynek keretében a nanoanyag fogalom meghatározásának célját, alkalmazási körét, egyértelműségét és használatát vizsgálták. A felülvizsgálat elsősorban azt vette górcső alá, hogy a darabszám szerinti részecskeméret-eloszláshoz tartozó 50 %-os küszöbértéket nem indokolt-e növelni vagy csökkenteni, valamint hogy az egyes ágazatokban alkalmazható nanoléptékű belső vagy felületi struktúrával rendelkező anyagokat, mint például a komplex nanokomponenseket tartalmazó anyagokat, köztük a nanoporózus anyagokat és a nanokompozitokat nem indokolt-e a fogalom meghatározás hatálya alá vonni.
- (3) A nanoanyag 2011/696/EU ajánlásban szereplő fogalom meghatározásának felülvizsgálatát alátámasztó műszaki és tudományos tényeket a Bizottság Közös Kutatóközpont (JRC) által kiadott, az érdekelt feleknek a fogalom meghatározás alkalmazásával és az esetlegesen felülvizsgálandó pontok meghatározásával kapcsolatos tapasztalatairól szóló, „Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term nanomaterial” (Úton a nanoanyag fogalmának meghatározásáról szóló európai bizottsági ajánlás felülvizsgálata felé) címmel megjelent tudományos szakpolitikai jelentés 1 ⁽²⁾, 2 ⁽³⁾ és 3 ⁽⁴⁾ részében foglalták össze és tették közzé. Ezen

⁽¹⁾ A Bizottság 2011/696/EU ajánlása (2011. október 18.) a nanoanyag fogalmának meghatározásáról (HL L 275., 2011.10.20., 38. o.).

⁽²⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term nanomaterial; Part 1: Compilation of information concerning the experience with the definition; EUR 26567 EN; doi:10.2788/36237 (2014).

⁽³⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term nanomaterial; Part 2: Assessment of collected information concerning the experience with the definition; EUR 26744 EN; doi: 10.2787/97286 (2014).

⁽⁴⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term nanomaterial; Part 3: Scientific-technical evaluation of options to clarify the definition and to facilitate its implementation; EUR 27240 EN; doi:10.2788/678452 (2015)

túlmenően a fogalommeghatározás alkalmazására vonatkozó iránymutatásként a JRC két további jelentést adott ki ⁽⁵⁾, ⁽⁶⁾, amelyek magukban foglalják a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) és az Európai Szabványügyi Bizottság (CEN) szabványosítással kapcsolatos fontosabb eredményeit, a Bizottság hetedik kutatási keretprogramjának NanoDefine elnevezésű projektjében elért eredményeket ⁽⁷⁾, , , valamint más, nyilvánosan elérhető információkat is.

- (4) A fogalommeghatározás lehetséges módosításainak elemeiről 2021. május 6. és június 30. között célzott konzultációt folytattak az érdekelt felekkel. A Bizottság a konzultáció során szerzett információkat figyelembe vette a nanoanyag fogalommeghatározásának felülvizsgálata során.
- (5) A felülvizsgálat és az érdekelt felekkel folytatott konzultáció eredményeit, a módosítások leírását és indokait az ezen ajánlást kísérő bizottsági szolgálati munkadokumentum (SWD(2022)150) ismerteti.
- (6) A nanoanyag fogalmának az uniós szakpolitikák és az uniós jogszabályok általános összefüggésében megfelelő meghatározására (a továbbiakban: fogalommeghatározás) kell javaslatot tenni, amely kiterjed a természetes anyagokra, a szándékolatlanul előállított mesterséges anyagokra és a szándékosan előállított anyagokra is.
- (7) A fogalommeghatározást az anyagot alkotó részecskék külső méretének részecskeszám-alapú eloszlásán belül egy meghatározott tartományba eső részecskék relatív hányada alapján kell kialakítani, függetlenül az anyagban potenciálisan benne rejlő veszélyes tulajdonságoktól vagy az emberi egészséget és a környezetet veszélyeztető kockázatoktól.
- (8) A meghatározást és annak alapfogalmait adott esetben a nemzetközi szervezetek (ISO, CEN) által elfogadott, tudományosan meghatározott és egységesített meglévő megnevezések alapján kell megalkotni. A meghatározásban használt alapfogalmaknak kellően konkrétnek kell maradniuk, és lehetővé kell tenniük a meghatározás uniós szabályozási környezetben történő gyakorlati alkalmazását. A gyakorlati alkalmazás megkönnyítése érdekében a JRC-nek iránymutatást kell kidolgoznia, amelyet a tudományos és műszaki fejlődésnek megfelelően folyamatosan frissíteni kell, ismertetve benne az ajánlott mérési módszereket és bevált gyakorlatokat⁷.
- (9) A nanoanyag kifejezésnek szilárd halmazállapotú részecskékből álló, önmagukban vagy aggregátumok, illetve agglomerátumok alkotórészeként kötött állapotban megtalálható anyagokra kell vonatkoznia. A „valamit tartalmaz” kifejezés helyett a „valamiből áll” kifejezést kell használni, mivel ez jobban kifejezi, hogy részecskék az anyag fő összetevői. Az anyagban esetlegesen megtalálható egyéb, nem részecskékből álló összetevők (pl. a stabilitás megőrzéséhez szükséges adalékanyagok vagy a részecskeméret-eloszlás megváltozása nélkül leválasztható oldószerek) a (nano)anyag részét képezik ugyan, de nem vehetők figyelembe annak meghatározásakor, hogy egy anyag nanoanyag-e.
- (10) A fogalommeghatározás nem terjedhet ki nem szilárd halmazállapotú (azaz folyékony és gáznemű) részecskékre. Ily módon kell biztosítani, hogy a nem szilárd részecskék, például az emulziókban vagy permetekben található micellák vagy nanoméretű cseppek külső méretének rendkívül dinamikusán változó jellege ne akadályozza a külső méret meghatározó minősítőként való alkalmazását a fogalommeghatározásban.
- (11) A fogalommeghatározás nem terjedhet ki nagy méretű szilárd készítményekre vagy összetevőkre, még akkor sem, ha azok belső vagy felületi struktúrája a nanoméretű tartományba esik, mint például a bevonatok, bizonyos kerámiaanyagok és összetett nanokomponensek esetében, beleértve a nanoporózus és nanokompozit anyagokat is. Előfordulhat, hogy e készítmények vagy összetevők némelyikét nanoanyagok felhasználásával állították elő, sőt még tartalmazhatnak is nanoanyagokat.
- (12) A fogalommeghatározásnak továbbra is követnie kell az Európai Bizottság új és újonnan azonosított egészségügyi kockázatok tudományos bizottságának (SCENIHR) 2010-ben kiadott szakvéleményét ⁽⁸⁾, amely a nanoméretű tartományt 1 nm és 100 nm közötti mérettartományként határozza meg.

⁽⁵⁾ An overview of concepts and terms used in the European Commission's definition of nanomaterial; EUR 29647 EN; doi:10.2760/459136 (2019)

⁽⁶⁾ Identification of nanomaterials through measurements; EUR 29942 EN; doi:10.2760/053982 (2019)

⁽⁷⁾ The NanoDefine Methods Manual; EUR 29876 EN; doi:10.2760/79490 (2020)

⁽⁸⁾ http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/emerging/docs/scenihr_o_032.pdf

- (13) A fogalommeghatározás felülvizsgálata során nem találtak tudományos bizonyítékot arra vonatkozóan, hogy a nanoméretű külső méretekkel rendelkező részecskék 50 %-os alapértelmezett küszöbértékét növelni vagy csökkenteni kellene sem konkrét problémák megoldása érdekében, sem abból a célból, hogy bizonyos anyagtípusok a meghatározás hatálya alá be- vagy az alól kikerüljenek. A 2011/696/EU ajánlásban az alapértelmezett küszöbérték bizonyos esetekre vonatkozóan biztosított rugalmas kezeléstől el kell tekinteni a jogi szabályozás következtetésének és koherenciájának biztosítása, valamint annak elkerülése érdekében, hogy míg egy adott anyag az egyik jogi szabályozás szerint nanoanyagnak minősül, addig egy másik szabályozási keretben nem, és így olyan helyzet álljon elő, amely jogbizonytalanságot eredményez a gazdasági szereplők, a fogyasztók és a szabályozó szervek számára.
- (14) A fogalommeghatározásnak ki kell terjednie mind az önmagukban megtalálható részecskékre, mind az agglomerátumokban vagy aggregátumokban lévő azonosítható alkotórészecskékre. A fogalommeghatározás felülvizsgálata rávilágított arra, hogy az aggregátumokban található alkotórészecskék azonosítása és mérése nagy kihívást jelenthet. Így az „azonosítható” minősítés az azonosításukkal kapcsolatos gyakorlati szempontokhoz kötődik. Ezeket a szempontokat iránymutatásban kell részletesebben kifejteni.
- (15) A részecske kifejezést a környezetétől fizikailag egyértelműen elhatárolható kicsiny anyagdarabként, azaz a részecske ISO 26824:2013 szabványban elfogadott definíciója szerint kell meghatározni. Iránymutatásban kell tovább pontosítani a részecske meghatározásának technikai vonatkozásait, például a részecske mobilitását illetően.
- (16) Önálló molekula, beleértve a makromolekulákat, mint például az 1 nm-t adott esetben meghaladó proteinek, nem tekinthető részecskének. Nagyon különleges esetekben a különbség az önálló molekula fogalmának pontos értelmezésétől függhet. Az iránymutatásban szemléltető eseteket és magyarázatokat kell ismertetni.
- (17) Az SCENIHR jelezte, hogy az 1 nm és 100 nm között meghúzott tartomány alkalmazása azt eredményezheti, hogy néhány anyag, mint például a (nano)csövek, amelyek átmérője kisebb, mint 1 nm és hosszuk meghaladja a 100 nm-t, nem fog nanoanyagnak minősülni. Ennek elkerülése érdekében a 2011/696/EU ajánlás nanoanyagként befoglalta a meghatározásba azokat a fulleréneket, grafénlapkákat és egyrétegű szén nanocsöveket, amelyeknek legalább egy külső mérete 1 nm-nél kisebb. Mindazonáltal más anyagok is rendelkezhetnek az említett szénalapú anyagokkal azonos méretjellemzőkkel. Valószínű továbbá, hogy a tudományos fejlődés és az innováció eredményeképpen még több hasonló anyag kerül majd előállításra, ami a fogalommeghatározás alkalmazási körének rendszeres és folyamatos frissítését teszi szükségessé. Ennek elkerülése érdekében ezért a fogalommeghatározásnak ki kell terjednie minden olyan szilárd részecskére, amelynek legalább egy külső mérete 1 nm-nél kisebb az 50 %-os küszöbértékhez viszonyítandó összes nanoméretű részecske közül, ha e részecskének legalább egy másik mérete meghaladja a 100 nm-t.
- (18) Mivel minden észszerűen előrelátható és releváns helyzetben sokkal kisebb számban fordulnak elő olyan részecskék, amelyek legalább két 100 µm-nél nagyobb ortogonális külső mérettel rendelkeznek, így ezek nem változtatják meg számottevően az 1 nm és 100 nm közötti nagyságú részecskék relatív részarányát a részecskék teljes számában, és ezért nem is érintik jelentős mértékben az anyagok besorolását. A fogalommeghatározásnak lehetővé kell tennie, hogy a darabszám szerinti részecskeméret-eloszlás meghatározása csak azokat az alkotórészecskéket foglalja magában, amelyeknek legalább két ortogonális külső mérete 100 µm alatti, feltéve, hogy ezt megfelelően dokumentált mérési eredmények támasztják alá. E lehetőség gyakorlati alkalmazását iránymutatásban kell bemutatni.
- (19) A tapasztalatok azt mutatják ⁽⁹⁾, hogy egy nanoanyag azonosítása során a fajlagos felület közvetett mutatóként való használata értelmezési és technikai nehézségekhez vezethet, mivel például a nagy fajlagos felület a belső nanostruktúra eredménye is lehet, és nem feltétlenül utal a kis méretű alkotórészecskék nagy számban való jelenlétére. Ezért a fogalommeghatározás felülvizsgálata során megállapítást nyert, hogy a 2011/696/EU ajánlás 5. pontjában említett kapcsolódó opció minősítőként nem megfelelő, így azt törölni kell a nanoanyag fogalommeghatározásából.
- (20) A NanoDefine⁹ projekt – ipari anyagok széles körére alapozva – bebizonyította, hogy nincs ellentmondás a nem nanoanyagok besorolásában, amely a darabszám szerinti részecskeméret-eloszlásból meghatározott mediánértéken és a 6 m²/cm³-nél kisebb térfogategységre vetített fajlagos felületen alapul (még abban az esetben is, ha a részecske formája ismeretlen). Ezért a 6 m²/cm³-nél kisebb térfogategységre vetített fajlagos felületű anyagok nem tekinthetők nanoanyagnak.

⁽⁹⁾ NanoDefine, Evaluation report on the applicability ranges of the volume specific surface area (VSSA) method and the quantitative relation to particle number-based size distribution for real-world samples, Deliverable number 3.5, 2015 and Reliable nanomaterial classification of powders using the volume-specific surface area method, J Nanopart Res 19, 61 (2017); DOI: 10.1007/s11051-017-3741-x

- (21) A nanoanyagok 2011/696/EU ajánlásban szereplő fogalommeghatározását ezért módosítani kell.
- (22) A tudományos és műszaki fejlődés folyamatos, és hatással lehet a nanoanyag azonosítására használt elemek mögött meghúzódó megfontolásokra. Ezért fontolóra kell venni a fogalommeghatározás felülvizsgálatát minden olyan esetben, amikor új tudományos bizonyítékok vagy a szabályozási tapasztalatok azt mutatják, hogy a meghatározás már nem pontos.
- (23) A fogalommeghatározás nem érintheti és nem képezheti le egyetlen olyan uniós jogszabály vagy egyetlen olyan uniós rendelkezés alkalmazási körét sem, amely az anyagok egy csoportjára vonatkozóan kiegészítő vagy egyedi követelményeket állapít meg (beleértve a biztonságra vonatkozó követelményeket is). Bizonyos esetekben szükséges lehet kizárni bizonyos anyagokat egy adott jogszabály vagy jogszabályi rendelkezés alkalmazási köréből annak ellenére, hogy az adott anyag ezen ajánlás szerint nanoanyagnak minősül. Hasonlóképpen szükséges lehet az olyan anyagokra vonatkozó szabályozási követelmények kidolgozása, amelyek nem tartoznak az ezen ajánlás szerinti fogalommeghatározás alá, a nanoanyagokra vonatkozó konkrét uniós jogszabályok vagy jogszabályi rendelkezések alkalmazási körében. Az említett jogszabályoknak azonban arra kell irányulniuk, hogy különbséget tegyenek a nanoanyag és az említett alcsoportba tartozó anyagok között a fogalommeghatározással és következőképpen más jogszabályokkal való összhang fenntartása érdekében.
- (24) Az ezen ajánlásban szereplő fogalommeghatározás különböző szakpolitikai, jogalkotási és kutatási célokat szolgálhat a nanotechnológiai termékekkel kapcsolatos anyagok vagy kérdések kezelése során. Akár a Bizottság vagy valamelyik uniós jogalkotó által elfogadott másik, a nanoanyag fogalmát horizontális szakpolitikai és szabályozási célból meghatározó jogi aktusban is használható, amely esetben ez a jogi aktus ezen ajánlás helyébe lépne,

ELFOGADTA EZT AZ AJÁNLÁST:

1. A nanoanyag olyan természetes anyag, szándékolatlanul előállított mesterséges anyag vagy szándékosan előállított anyag, amely önmagában vagy azonosítható alkotórészecske formájában aggregátumokban vagy agglomerátumokban jelen lévő szilárd részecskékből áll, és amely részecskékeknek a darabszám szerinti méreteloszlás alapján legalább 50 %-a megfelel az alábbi feltételek legalább egyikének:
 - a) a részecske egy vagy több külső mérete az 1 nm-től 100 nm-ig terjedő mérettartományba esik;
 - b) a részecske hosszúság, mint például egy rúd, rostszál vagy cső, amelynek két külső mérete kisebb, mint 1 nm, másik mérete pedig nagyobb, mint 100 nm;
 - c) a részecske lemezszerű formával rendelkezik, amelynek az egyik külső mérete kisebb, mint 1 nm, a többi mérete pedig nagyobb, mint 100 nm.

A darabszám szerinti részecskeméret-eloszlás meghatározásakor a legalább két 100 µm-nél nagyobb ortogonális külső mérettel rendelkező részecskéket nem kell figyelembe venni.

A 6 m²/cm³-nél kisebb térfogategységre vetített fajlagos felületű anyagok azonban nem minősülnek nanoanyagnak.
2. Az 1. pont alkalmazásában a következő definíciók alkalmazandók:
 - a) „részecske”: a környezetétől fizikailag egyértelműen elhatárolható kicsiny anyagdarab; önálló molekulák nem minősülnek részecskének;
 - b) „aggregátum”: erős kötésben lévő vagy egymással egyesült részecskékből álló részecske;
 - c) „agglomerátum”: gyenge kötésben lévő részecskék vagy aggregátumok halmaza, amelynek külső felülete az egyes alkotóelemei külső felületeinek összegével hasonló méretű.
3. A nanotechnológiai termékekkel kapcsolatos anyagok vagy kérdések kezelése során a nanoanyag fogalmának a Bizottság vagy valamelyik uniós jogalkotó által elfogadott, a nanoanyag fogalmát horizontális szakpolitikai és szabályozási célból meghatározó legújabb ajánlásban vagy egyéb jogi aktusban szereplő meghatározását javasolt használnia:
 - a) a Bizottságnak, jogszabályok, szakpolitikai programok vagy kutatási programok előkészítésekor, valamint az ilyen jogszabályok vagy programok más uniós intézményekkel és ügynökségekkel közösen történő végrehajtása során;

- b) a tagállamoknak, jogszabályok, szakpolitikai programok vagy kutatási programok előkészítésekor, valamint ilyen jogszabályok vagy programok végrehajtása során;
- c) a gazdasági szereplőknek, saját szakpolitikáik és kutatásaik előkészítése és végrehajtása során.

4. Ez az ajánlás a 2011/696/EU ajánlást módosítja.

Kelt Brüsszelben, 2022. június 10-én.

a Bizottság részéről
Virginijus SINKEVIČIUS
a Bizottság tagja

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. június 13.

(2022/C 229/02)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,0455	CAD	Kanadai dollár	1,3435
JPY	Japán yen	140,51	HKD	Hongkongi dollár	8,2071
DKK	Dán korona	7,4397	NZD	Új-zélandi dollár	1,6635
GBP	Angol font	0,85850	SGD	Szingapúri dollár	1,4538
SEK	Svéd korona	10,6160	KRW	Dél-Koreai won	1 349,93
CHF	Svájci frank	1,0375	ZAR	Dél-Afrikai rand	16,8070
ISK	Izlandi korona	138,70	CNY	Kínai renminbi	7,0434
NOK	Norvég korona	10,3222	HRK	Horvát kuna	7,5215
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 376,17
CZK	Cseh korona	24,724	MYR	Maláj ringgit	4,6195
HUF	Magyar forint	399,30	PHP	Fülöp-szigeteki peso	55,720
PLN	Lengyel zloty	4,6373	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9459	THB	Thaiföldi baht	36,425
TRY	Török líra	18,0495	BRL	Brazil real	5,2785
AUD	Ausztrál dollár	1,4998	MXN	Mexikói peso	21,2102
			INR	Indiai rúpia	81,6060

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

Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizettetése esetén 2022. július 1.-jétől alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/leszámítolási kamatlábakról

(Közzétéve az 794/2004/EK ⁽¹⁾ bizottsági rendelet 10. cikkének megfelelően)

(2022/C 229/03)

Az alapkamatlábak kiszámítása a referencia-kamatláb és a leszámítolási kamatláb megállapítási módjának módosításáról szóló bizottsági közleménynek (HL C 14., 2008.1.19., 6. o.) megfelelően történt. A referencia-kamatláb alkalmazásától függően az e közleményben meghatározott megfelelő kamatfelárat még hozzá kell adni az alapkamatlábhoz. A leszámítolási kamatláb esetében ez azt jelenti, hogy 100 bázispontos kamatfelárral kell növelni az alapkamatlábat. A 794/2004/EK rendeletet módosító 2008. január 30-i 271/2008/EK bizottsági rendelet szerint – amennyiben külön határozat másként nem rendelkezik – a visszafizetési kamatláb kiszámítása esetében is 100 bázisponttal kell növelni az alapkamatlábat.

A módosított kamatlábak félkövéren szedve szerepelnek.

A korábban közzétett táblázat megtalálható itt: HL C 192., 2022.5.11., 91. o.

-tól	-ig:	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2022.7.1	...	0,02	0,02	0,00	0,02	5,73	0,02	0,44	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,26	6,24	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	5,81	0,02	5,10	0,50	0,02	0,02	1,19
2022.6.1	2022.6.30	-0,19	-0,19	0,00	-0,19	4,85	-0,19	0,24	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	0,26	6,24	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	4,88	-0,19	4,40	0,22	-0,19	-0,19	1,02
2022.5.1	2022.5.31	-0,35	-0,35	0,00	-0,35	4,85	-0,35	0,08	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	0,26	5,40	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	4,06	-0,35	3,38	0,08	-0,35	-0,35	0,86
2022.4.1	2022.4.30	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	0,00	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,66	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	3,42	-0,49	3,38	-0,01	-0,49	-0,49	0,66
2022.3.1.	2022.3.31.	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,02	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,85	-0,49	2,74	-0,04	-0,49	-0,49	0,66
2022.2.1.	2022.2.28	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	3,29	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	3,17	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,04	-0,49	2,74	-0,05	-0,49	-0,49	0,66
2022.1.1.	2022.1.31.	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	2,49	-0,49	-0,01	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	2,38	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	1,21	-0,49	2,27	-0,03	-0,49	-0,49	0,51

⁽¹⁾ HL L 140., 2004.4.30., 1. o.

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexének (Schengeni határellenőrzési kódex) ⁽¹⁾ létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének (8) bekezdése szerinti határátkelőhelyek jegyzékének frissítése

(2022/C 229/04)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok uniós kódexének (Schengeni határellenőrzési kódex) ⁽²⁾ létrehozásáról szóló, 2016. március 9-i (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének (8) bekezdésében említett határátkelőhelyek jegyzékét a Schengeni határellenőrzési kódex 39. cikkével összhangban a tagállamok által a Bizottsághoz megküldött információk alapján teszik közzé.

A Hivatalos Lapban való közzététel mellett a Migrációügyi és Uniós Belügyi Főigazgatóság honlapján elérhető a jegyzék rendszeresen frissített változata.

A HATÁRÁTKELŐHELYEK JEGYZÉKE

FRANCIAORSZÁG

A HL C 483., 2021.12.1-i számának 19. oldalán közzétett információk helyébe lépő szöveg.

Légi határok

- (1) Ajaccio-Napoléon-Bonaparte
- (2) Albert-Bray
- (3) Angers-Marcé
- (4) Angoulême-Brie-Champniers
- (5) Annecy-Methet
- (6) Auxerre-Branches
- (7) Avignon-Caumont
- (8) Bâle-Mulhouse
- (9) Bastia-Poretta
- (10) Beauvais-Tillé
- (11) Bergerac-Dordogne-Périgord
- (12) Béziers-Vias
- (13) Biarritz-Pays Basque
- (14) Bordeaux-Mérignac
- (15) Brest-Bretagne
- (16) Brive-Souillac
- (17) Caen-Carpiquet
- (18) Calais-Dunkerque
- (19) Calvi-Sainte-Catherine

⁽¹⁾ A korábbi közzétételek listáját lásd a dokumentum végén.

⁽²⁾ HL L 77., 2016.3.23., 1. o.

- (20) Cannes-Mandelieu
- (21) Carcassonne-Salvaza
- (22) Châlons-Vatry
- (23) Chambéry-Aix-les-Bains
- (24) Châteauroux-Déols
- (25) Cherbourg-Mauperthus
- (26) Clermont-Ferrand-Auvergne
- (27) Colmar-Houssen
- (28) Deauville-Normandie
- (29) Dijon-Longvic
- (30) Dinard-Pleurtuit-Saint-Malo
- (31) Dôle-Tavaux
- (32) Epinal-Mirecourt
- (33) Figari-Sud Corse
- (34) Grenoble-Alpes-Isère
- (35) Hyères-le Palivestre
- (36) Paris-Issy-les-Moulineaux
- (37) La Môle-Saint-Tropez (nyitva: minden év július 1-jétől október 15-ig)
- (38) La Rochelle-Ile de Ré
- (39) La Roche-sur-Yon
- (40) Laval-Entrammes
- (41) Le Castellet (nyitva: minden év június 1-jétől július 31-ig. Kivételesen 2022. október 22. és 31. között is nyitva tart.)
- (42) Le Havre-Octeville
- (43) Le Mans-Arnage
- (44) Le Touquet-Côte d'Opale
- (45) Lille-Lesquin
- (46) Limoges-Bellegarde
- (47) Lorient-Lann-Bihoué
- (48) Lyon-Bron
- (49) Lyon-Saint-Exupéry
- (50) Marseille-Provence
- (51) Metz-Nancy-Lorraine
- (52) Monaco-Héliport
- (53) Montpellier-Méditerranée
- (54) Nantes-Atlantique
- (55) Nice-Côte d'Azur
- (56) Nîmes-Garons
- (57) Orléans-Bricy
- (58) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- (59) Paris-Charles de Gaulle
- (60) Paris-le Bourget
- (61) Paris-Orly
- (62) Pau-Pyrénées

- (63) Perpignan-Rivesaltes
- (64) Poitiers-Biard
- (65) Quimper-Pluguffan (nyitva: május elejétől szeptember elejéig)
- (66) Rennes Saint-Jacques
- (67) Rodez-Aveyron
- (68) Rouen-Vallée de Seine
- (69) Saint-Brieuc-Armor
- (70) Saint-Etienne Loire
- (71) Saint-Nazaire-Montoir
- (72) Strasbourg-Entzheim
- (73) Tarbes-Lourdes-Pyrénées
- (74) Toulouse-Blagnac
- (75) Toulouse-Francazal
- (76) Tours-Val de Loire
- (77) Troyes-Barberey
- (78) Valence – Chabeuil (2021. június 1-jétől)

Tengeri határok

- (1) Ajaccio
- (2) Bastia
- (3) Bayonne
- (4) Bordeaux
- (5) Boulogne
- (6) Brest
- (7) Caen-Ouistreham
- (8) Calais
- (9) Cannes-Vieux Port
- (10) Carteret
- (11) Cherbourg
- (12) Dieppe
- (13) Douvres
- (14) Dunkerque
- (15) Granville
- (16) Honfleur
- (17) La Rochelle-La Pallice
- (18) Le Havre
- (19) Les Sables-d'Olonne-Port
- (20) Lorient
- (21) Marseille
- (22) Monaco-Port de la Condamine
- (23) Nantes-Saint-Nazaire
- (24) Nice
- (25) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis

- (26) Port-la-Nouvelle
- (27) Port-Vendres
- (28) Roscoff
- (29) Rouen
- (30) Saint-Brieuc
- (31) Saint-Malo
- (32) Sète
- (33) Toulon

Szárazföldi határok

- (1) Bourg Saint Maurice vasútállomás (nyitva: december elejétől április közepéig)
- (2) Moûtiers vasútállomás (nyitva: december elejétől április közepéig)
- (3) Ashford International vasútállomás
- (4) Cheriton/Coquelles
- (5) Chessy-Marne-la-Vallée vasútállomás
- (6) Fréthun vasútállomás
- (7) Lille-Europe vasútállomás
- (8) Paris-Nord vasútállomás
- (9) St. Pancras vasútállomás
- (10) Ebbsfleet vasútállomás
- (11) Pas de la Case-Porta
- (12) Roissy TGV vasútállomás – repülőtér 1.

A korábbi közzétételek listája

HL C 247., 2006.10.13., 25. o.
HL C 77., 2007.4.5., 11. o.
HL C 153., 2007.7.6., 22. o.
HL C 164., 2008.7.18., 45. o.
HL C 316., 2007.12.28., 1. o.
HL C 134., 2008.5.31., 16. o.
HL C 177., 2008.7.12., 9. o.
HL C 200., 2008.8.6., 10. o.
HL C 331., 2008.12.31., 13. o.
HL C 3., 2009.1.8., 10. o.
HL C 37., 2009.2.14., 10. o.
HL C 64., 2009.3.19., 20. o.
HL C 99., 2009.4.30., 7. o.
HL C 229., 2009.9.23., 28. o.
HL C 263., 2009.11.5., 22. o.
HL C 298., 2009.12.8., 17. o.
HL C 74., 2010.3.24., 13. o.
HL C 326., 2010.12.3., 17. o.
HL C 355., 2010.12.29., 34. o.
HL C 22., 2011.1.22., 22. o.

HL C 37., 2011.2.5., 12. o.
HL C 149., 2011.5.20., 8. o.
HL C 190., 2011.6.30., 17. o.
HL C 203., 2011.7.9., 14. o.
HL C 210., 2011.7.16., 30. o.
HL C 271., 2011.9.14., 18. o.
HL C 356., 2011.12.6., 12. o.
HL C 111., 2012.4.18., 3. o.
HL C 183., 2012.6.23., 7. o.
HL C 313., 2012.10.17., 11. o.
HL C 394., 2012.12.20., 22. o.
HL C 51., 2013.2.22., 9. o.
HL C 167., 2013.6.13., 9. o.
HL C 242., 2013.8.23., 2. o.
HL C 275., 2013.9.24., 7. o.
HL C 314., 2013.10.29., 5. o.
HL C 324., 2013.11.9., 6. o.
HL C 57., 2014.2.28., 4. o.
HL C 167., 2014.6.4., 9. o.
HL C 244., 2014.7.26., 22. o.

HL C 332., 2014.9.24., 12. o.

HL C 420., 2014.11.22., 9. o.

HL C 72., 2015.2.28., 17. o.

HL C 126., 2015.4.18., 10. o.

HL C 229., 2015.7.14., 5. o.

HL C 341., 2015.10.16., 19. o.

HL C 84., 2016.3.4., 2. o.

HL C 236., 2016.6.30., 6. o.

HL C 278., 2016.7.30., 47. o.

HL C 331., 2016.9.9., 2. o.

HL C 401., 2016.10.29., 4. o.

HL C 484., 2016.12.24., 30. o.

HL C 32., 2017.2.1., 4. o.

HL C 74., 2017.3.10., 9. o.

HL C 120., 2017.4.13., 17. o.

HL C 152., 2017.5.16., 5. o.

HL C 411., 2017.12.2., 10. o.

HL C 31., 2018.1.27., 12. o.

HL C 261., 2018.7.25., 6. o.

HL C 264., 2018.7.26., 8. o.

HL C 368., 2018.10.11., 4. o.

HL C 459., 2018.12.20., 40. o.

HL C 43., 2019.2.4., 2. o.

HL C 64., 2020.2.27., 17. o.

HL C 231., 2020.7.14., 2. o.

HL C 58., 2021.2.18., 35. o.

HL C 81., 2021.3.10., 27. o.

HL C 184., 2021.5.12., 8. o.

HL C 219., 2021.6.9., 9. o.

HL C 279., 2021.7.13., 4. o.

HL C 290., 2021.7.20., 10. o.

HL C 380., 2021.9.20., 3. o.

HL C 483., 2021.12.1., 19. o.

HL C 201., 2022.5.18., 82. o.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2022/C 229/05)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„VACA GALLEGA – BUEY GALLEGO”**EU-szám: PGI-ES-02308 – 2017.4.27****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés**

„Vaca Gallega – Buey Gallego”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

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

1.1. osztály: Friss hús és belsőség

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Galíciai tehenek és ökrök friss húsa a galíciai szőke, galíciai barna (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana és Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, fríz és alpesi barna fajtákból, fajtatiszta vagy keresztezett állományból.

A következő típusú állatokat különböztetjük meg nemük, koruk és a termelési rendszer alapján:

a) Tehenek: olyan nőstények, amelyek a vágás előtt legalább egyszer ellettek. Húsuk színe a vöröstől a cseresznyepirosig terjed és vékony erekkel márványozott. A faggyú színe a krémfehértől a sárgásfehérig terjed, szilárd textúrával és kemény tapintású rostokkal.

– A hasított testek húsossági kategóriája: E, U, R és O (kivéve O-). A galíciai barna fajtákból származó hasított testek esetében a húsosság nem veendő figyelembe.

– A faggyúborítottság mértéke: 5., 4. és 3.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

b) Ökrök: olyan hímvárú állatok, amelyeket 1 éves koruk előtt ivartalanítanak, és amelyek levágásukkor 48 hónapnál idősebbek. Húsuk a pirostól a bíborvörösig terjedő színű, markánsan márványos. A faggyú színe a gyöngyfehértől a sárgáig terjed, szilárd textúrával és kemény tapintású rostokkal.

- A hasított testek húsossági kategóriája: E, U és R.
- A faggyúborítottság mértéke: 5. és 4.

Faggyúborítottsága miatt a „Vaca Gallega – Buey Gallego” hús állati zsír illatú (a hasított testek átlagos izomközi zsírtartalma meghaladja az 5,6 %-ot); a szájban puha és lédús, markáns és hosszan tartó húsos ízzel és enyhén savas utóízzel.

A filézésre és a fogyasztóknak frissen és darabolva történő értékesítésre szánt hasított testeket, negyedeket, karajt és egyéb darabokat hűtve kell kínálni. Fagyasztás esetén elveszítik az OFJ által biztosított oltalmat.

A „selección” szó használható a „Vaca Gallega” és a „Buey Gallego” hasított testből származó, az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott olyan hús címkéjén, amely a márványozottság mennyisége és a faggyúborítás narancsos sárga színe miatt kitűnik, és megfelel az alábbi követelményeknek:

- A hasított testek húsossági kategóriája: E, U és R+.
- A faggyúborítottság mértéke: 5. és 4+.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A tehenek és ökrök táplálása a produktív élettartamuk során legeltetésen, friss takarmányon (fűfélék és gabonafélék) és tartósított takarmányon (fűszilázs, kukoricaszilázs és széna) alapul, amelyet gabona, burgonya, tarlórépa, szalma és összetett takarmány egészít ki.

Az enyhe atlanti éghajlat kedvez a magas energia- és fehérjeminőségű takarmány bőséges és korai betakarításának, biztosítva az állatok takarmányellátását. Figyelembe kell venni azt is, hogy az átlagos éves állománysűrűség a mezőgazdasági hasznosítású terület egy hektárjára számítva nem haladhatja meg a 2 számosállategységet.

A felhasznált takarmány többségének magából a gazdaságból kell származnia, legalább 80 %-ának pedig az OFJ földrajzi területéről. A galíciai réteken megtalálható fajok főként fűféléket (csenkesz, tippán, réti perje, angolperje és ebír) és kisebb mértékben hüvelyeseket (lóhere és szarvaskerep) foglalnak magukban. A takarmányból származó energiabevitelt érett és éretlen kukoricaszilázs, valamint gabonaliszt egészíti ki.

Az utóhizlalási szakaszban az állatok takarmányozása összetett takarmánnyal egészíthető ki, legfeljebb napi 1 kg szárazanyag mennyiségben és átlagosan 100 kg élő súlyig. Ennek a takarmánynak növényi eredetű nyersanyagokból kell készülnie. Legalább 80 %-ban gabonaféléket és gabonaszármazékokat, hüvelyeseket és olajos magvakat kell tartalmaznia. Kifejezetten tilos a tehenek és ökrök rendes növekedési ütemét potenciálisan befolyásoló termékek alkalmazása, valamint az újrahasznosított állati melléktermékek használata.

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

A tehenek és ökrök születése, nevelése, hizlalása és levágása, valamint a hasított testek darabolása a meghatározott földrajzi területen kell, hogy megtörténjen.

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

A termék érlelése, filézése, csomagolása és címkézése történhet a Szabályozó Tanács által nyilvántartásba vett húsfeldolgozó üzemekben vagy olyan létesítményekben, amelyek már együttműködési megállapodást írtak alá a Szabályozó Tanáccsal az oltalom alatt álló termék ellenőrzésére, címkézésére és forgalmazására vonatkozóan.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Minden hasított testen, negyeden, darabon és adagon fel kell tüntetni a „Vaca Gallega – Buey Gallego” bejegyzett elnevezést és az alábbi OFJ logót:



A „Vaca Gallega” vagy „Buey Gallego” szavakat (a hús típusától függően) minden címkén a bejegyzett elnevezéssel és az OFJ logóval azonos látómezőben kell feltüntetni, az alábbiak szerint:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” oltalom alatt álló földrajzi jelzés földrajzi területe Galicia autonóm közösség egész területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület és a „Vaca Gallega – Buey Gallego” hús közötti kapcsolat a termék sajátos jellemzőin alapul, és azt a hírneve is megerősíti.

A földrajzi terület fizikai jellemzői és természeti tényezői

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” előállítására alkalmas tehenek és ökrök tenyésztése és hizlalása történelmileg összekapcsolódik Galicia sajátos földrajzi környezetével, különös tekintettel a takarmánytermelés talajtani és éghajlati feltételeire.

A galíciai tájat dimbes-dombos vidékek és alacsony hegyek uralják, amelyek ritkán haladják meg a 800 métert, és amelyek közé védett völgyek vegyülnek, ami lehetővé teszi az egész éven át történő legeltetést. A völgyeket kiterjedt folyóhálózat öntözi, amely vizet biztosít az öntözéshez, valamint ahhoz, hogy a tehenek és az ökrök inni tudjanak. A víz nátrium- és kloridtartalma viszonylag magas, de kevés benne a kalcium, a magnézium és a szilícium.

A talajok főként gránitos kőzeteken, palán és agyagpalán fekszenek, és savasság, valamint magas szervesanyag-tartalom jellemzi őket. Az éghajlat mérsékelt, erős óceáni hatással; enyhe hőmérséklet (13 °C feletti súlyozott átlag) és bőséges csapadék (több mint 1 100 mm/év) jellemzi.

Ezek a környezeti feltételek igen változatos növényvilágot hoztak létre, amely főként hemikriptofitákból áll, a helyi viszonyokhoz alkalmazkodó acidofil fajok dominanciájával. Különös figyelmet érdemelnek a természetes réti fajok, különösen a fűfélék (főként a csenkesz, a tippán, a réti perje, az angolperje és az ebír), valamint a hüvelyesek (lóhere és szarvaskerep), számos különféle, őshonos genetikai bázissal rendelkező ökotípussal és fajtával. Mindezek virágoznak a területen, és értékes módon alkalmazkodtak a vidékhez.

Ezek a természeti feltételek elősegítik a takarmánytermelést, és lehetővé teszik, hogy a teheneket és az ökröket nagyrészt magának a gazdaságnak az erőforrásaival táplálják.

Történelmi és emberi tényezők

Galiciában a tehenek és az ökrök tenyésztése az őskorba nyúlik vissza. A 12. századtól kezdve olyan termelési modell alakult ki, amelyben a teheneket és az ökröket fokozatosan bevonták a családi gazdaságok működésébe. Jelentőségük a 18. század óta nyilvánvaló, amikor a tehenek és az ökrök a földeken dolgoztak, majd életük végén hús céljára felhizlalták őket. A 16. és a 20. század között a spanyol szarvasmarhák egyharmadát Galiciában nevelték.

A 20. század közepén a háború utáni időszak nehézségei arra késztették a családokat, hogy a túlélés eszközeként folytassák a hagyományos termelési módszereket, ami azt jelentette, hogy megőrizték e termék minőségének kulcselemét, nevezetesen a helyi erőforrások felhasználásával végzett különleges hizlalási módszert. Az állattenyésztés továbbra is olyan kis családi gazdaságokon alapul, amelyek fenntartják az állatállomány, a föld és az emberek közötti szimbiózist, és elkötelezettek a generációkon átörökölt takarmányozási és gondos gazdálkodási gyakorlatok mellett.

Összefoglalva, a történészek felfedték e tehenek és ökrök titkát: a kistermelők és a kis méretű állományok, a termőföldeken dolgozó – de nem túldolgoztatott – állatok, amelyeket a munkával töltött életszakaszuk végén az istállóban gondosan felhizlaltak friss réti fűvel és más takarmánnyal. Ez a hizlalási módszer – amely a tehenek és az ökrök gondozását mérsékelt testmozgással ötvözi, és amely fokozatosan elterjedt az egész régióban, évszázadokra visszanyúlóan – javítja a hús végső minőségét, és hozzájárul annak megkülönböztethetőségéhez. Hírneve olyan volt, hogy már a 18. és a 19. században számos szakértő – például Martín Sarmiento, N. Casas és R. Jordana y Morera – példaként állította be Galiciát és állattenyésztőit Spanyolország többi része elé: *kisüzemek, ahol a mezőgazdaságot és az állattenyésztést kombinálják a jólét megteremtése, a földterület megművelése és a királyság legjobb állatállományának és húsának előállítására érdekében.*

A legelterjedtebb termelési rendszer félig extenzív, aminek oka a galíciai domborzattal való összeegyeztethetőség, valamint a gazdaságok szétagoltsága és kisléptékű jellege. A tehenek és az ökrök általában nappal legelnek, éjszaka pedig istállóban tartják őket; ekkor kapnak kiegészítő takarmányt.

Hizlalásuk befejezéséhez a tehenek és az ökrök levágása előtt legalább 6 hónapos utóhizlalásra van szükség. Ezért a galíciai hagyományoknak megfelelően az állatokat a vágás előtt istállóban tartják, vagy legalábbis a szabadföldi mozgásukat korlátozzák.

A termék sajátosságai

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” hasított testek átlagos izomközi zsírtartalma meghaladja az 5,6 %-ot, ami lényegesen magasabb a más tehenek és ökrök hasított teste estében mért átlagos értéknél. Ez pozitív tényezőnek tekinthető, amely kulcsfontosságú a hús érzékszervi minősége (íze, puhasága, szaftossága és ízletessége) szempontjából.

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” hús lipidprofilja jó, amelyet magas relatív egyszeresen telítetlen és többszörösen telítetlen zsírsavtartalom jellemez. Ezenkívül az omega-3/omega-6 zsírsavak aránya kiváló, mivel átlagosan 2,05 alatt van.

A földrajzi terület, az emberi tényezők és a termék sajátosságai között fennálló ok-okozati kapcsolat

Galiciában a hústermelési módszerek egy vegyes rendszer köré épülnek, amelyben a legeltetés és az istállóban történő takarmányozás váltakozik egymással. A gazdaságok saját takarmányforrásaikat és betakarított feleslegeiket használják fel, és olyan márványozott húst állítanak elő, amely kiemelkedik jellemzőivel és érzékszervi minőségével.

A takarmány elsősorban nagyon termékeny fűfélékből és hüvelyesekből áll, amelyek ökotípusait és fajtáit a helyi környezethez való alkalmazkodásuk miatt értékelik. Mindezek, valamint a legalább 6 hónapos utóhizlalási időszak, amelynek során a tehenek és ökrök takarmányából származó energiabevitelt érett és éretlen kukoricaszilázs, gabonaszilázs és összetett takarmányok egészítik ki, azt eredményezik, hogy a „Vaca Gallega – Buey Gallego” hasított testek fent említett izomközi zsírtartalma meghaladja a többi hasított test esetében mért átlagértéket.

A szarvasmarha legeltetésének bevett szokása, a legalább 80 %-ban Galiciában termelt takarmánynövényekből álló takarmány, amelyben az őshonos acidofil fűfélék dominálnak, valamint a régió vizeinek kémiai összetétele jó lipidprofilt biztosítanak a „Vaca Gallega – Buey Gallego” hasított testeknek, ahol a telített zsírsavakhoz képest túlnyomórészt egyszerűen telítetlen és többszörösen telítetlen zsírsavak vannak jelen. Ezek a tényezők az oltalom alatt álló termékre jellemzően állati zsíradékra emlékeztető illatot, hosszú ideig tartó húsos ízt és enyhén savas utóízt kölcsönöznek a húsnak.

A földrajzi terület és a termék jellemzői közötti kapcsolatot a Fundación Centro Tecnológico da Carne által készített, a földrajzi terület és a galíciai tehén- és ökrhús minősége közötti kapcsolatot igazoló 2016. április 11-i jelentés állapítja meg.

Hírnév

A „Vaca Gallega – Buey Gallego” húst a fogyasztók nagyra értékelik, és gyakran említik a 19. és 20. századi gasztronómiai szövegekben. 1878-ban Museros y Rovira kifejtette: „Húsa sovány és kitűnő ízű, köszönhetően a kapott takarmányoknak”. 1894-ben Ángel Muro, a spanyol gasztronómiatörténet legelső ínyence a következőképpen írja le: „Tehénből vagy ökrből származó, élénk sötétpiros színű, jó minőségű marhahús, a márványhoz hasonló erezzel”.

Sok szakértő szerint ez a hús a világ legjobb húsainak válogatott csoportjába tartozik, mind a csemegeárut áruló hentesek ágazatában, mind pedig az *haute cuisine* ágazatban számos országban. (A szakács Stéphane Décotterd a honlapján – www.stephancedecotterd.com – 2017. február 11-én „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?” [Galíciai marhahús: a világ legjobb húsa?] címmel tett közzé bejegyzést; az *El Mundo* újságírója, Manuel Darriba pedig a következő címmel írt cikket: „El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo” [„A galíciai ökr: 1 600 kilo a világ legjobb húsából”], közzétéve 2009. november 8-án.) A „Vaca Gallega – Buey Gallego” húsa híres és elismert termék, amit az is mutat, hogy megtalálható a speciális hentesboltokban, csúcsminőségű éttermek étlapján és ismert szakácsok által készített fogásokban.

A nemzeti és nemzetközi média számos alkalommal hivatkozik rá, például: Carlos Herrera újságíró az *XL Semanal* magazinban: „[...] amikor a balmasedai Iñaki bárban rádobtak a grillre egy darabot, szó szerint megnyílt az ég. Az egy valódi galíciai marha volt [...]” (2018. április 8.); Marie-Claire Digby újságíró a *The Irish Times* hasábjain: „A legjobb marhahús, amelyet Gareth Smith szakács valaha evett, egy galíciai tehén húsa volt [...]” (2016. december 2.). A húst emellett kedvezően értékelte számos élelmiszer-kritikus (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel stb.), valamint tehén- és ökrhúsokra szakosodott blogger és véleményformáló is.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/Pliego-de-condiciones-IGP-Vaca-Gallega-Buey-Gallego-febreiro-2022.pdf>

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

(2022/C 229/06)

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 időpontjától 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

„Murazzano”

EU-szám: PDO-IT-0015-AM01 – 2020.11.18.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP [a „Murazzano” OEM sajt védelmére létrejött társulás], Piazza Oberto, 1 – 12060 Bossolasco (CN), Olaszország. E-mail: consorzio.murazzano@gmail.com; Hitelesített E-mail: consorziomurazzano@sicurezzapostale.it.

A Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP [a „Murazzano” OEM sajt védelmére létrejött társulás] a „Murazzano” sajt készítésével foglalkozó termelőkől áll és a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése értelmében jogosult módosítás iránti kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- ☒ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☒ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☒ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☒ Egyéb: A termékleírás átalakítása; az ellenőrzésekről szóló cikk újraszövegezése és az ellenőrző szerv adatainak beillesztése

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.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

Először is meg kell állapítani, hogy a „Murazzano”-hoz kapcsolódó termékleírás módosításának fő oka a „Murazzano” OEM-re vonatkozó szabályok egyetlen dokumentumba való összefoglalása és néhány olyan információval való kiegészítése, amely a termék bejegyzésekor még nem volt megadva, így a termékleírás és az egységes dokumentum összhangba kerül a jogszabályi követelményekkel.

A „Murazzano” elnevezést az 1996. június 26-i 1107/96/EK rendelet a 2081/92/EGK rendelet 17. cikke alapján OEM-ként jegyezte be. A bejegyzés a következő dokumentumok alapján történt: az 1983. június 30-i 334. sz. elnöki rendelet, amellyel Olaszországban elismerték az eredetmegjelölést, a „Murazzano” D.O.P. [„Murazzano” OEM] című négyoldalas dokumentum és az összefoglaló.

A termékleírás jelenleg három cikkből áll: az 1. cikk a termék elnevezésének elismerését tartalmazza; a 2. cikk meghatározza az elismert terméket, előállításának módját és jellemzőit; a 3. cikk meghatározza az előállítási területet.

Az összefoglaló információkat tartalmaz a termék elnevezéséről, leírásáról, a földrajzi területről, az előállítás módjáról, a földrajzi területtel való kapcsolatáról, valamint a címkézésre és az ellenőrzésre vonatkozó részletekről.

A termék elnevezése

Ez a módosítás csupán a szöveg formáját érinti. A hatályos termékleírás 1. cikkére vonatkozik (az 1983. június 30-i 334. sz. elnöki rendelet).

Jelenlegi változat:

„1. cikk

A »Murazzano« sajt eredetmegjelölése elismerésre kerül és használata az e rendeletben a feldolgozási módszerekre, valamint az alábbi 3. cikkben meghatározott előállítási területnek tulajdonítható érzékszervi és termékjellemzőkre vonatkozóan meghatározott követelményeknek megfelelő termék számára van fenntartva.”

Új változat:

„1. cikk

Elnevezés

A »Murazzano« oltalom alatt álló eredetmegjelölés azon termék számára van fenntartva, amely megfelel az e termékleírásban a feldolgozási módszerek, valamint az alábbi 3. cikkben meghatározott előállítási területnek tulajdonítható érzékszervi és termékjellemzők tekintetében meghatározott követelményeknek.”

A termék leírása

A termékleírás (az 1983. június 30-i 334. sz. elnöki rendelet) 2. cikkének és az egységes dokumentum 3.2. pontjának módosítása.

Jelenlegi változat:

„Zsíros, friss sajt, amelyet kizárólag juhtejből vagy olyan keverékből állítanak elő, amelyben a juhtej aránya legalább 60 %, a tehéntej aránya pedig legfeljebb 40 %.

Forma: sík felületű hengeres, enyhén kiemelkedő peremmel.

Méret: átmérője kb. 10–15 cm, peremmagassága kb. 3–4 cm, a méreteken az előállítási időszak hosszától függően eltérések lehetnek.

Tömeg: 300–400 g.

A sajttészta színe: tejfehér.

A sajttészta szerkezete: puha, kissé kemény, benne kevés lyukkal, finom erezzel, színezőpigmenteket és különleges ízesítőanyagokat nem használnak.

Külső réteg: nincs kéreg, a friss sajtok tejfehérek, míg a hosszabb ideig érlelt sajtokon finom, szalmasárga hártya látható.

Íz: lágy, finoman illatos, juhtejre emlékeztető kellemes íz.

A szárazanyag zsírtartalma: legalább 50 %.”

Új változat:

„A »Murazzano« eredetmegjelölés a következő jellemzőkkel rendelkező sajtok számára van fenntartva: zsíros, friss sajt, amelyet kizárólag Delle Langhe fajtájú juhok tejéből vagy olyan keverékből állítanak elő, amelyben a juhtej aránya legalább 60 %, a tehéntej aránya pedig legfeljebb 40 %. Asztali sajtként használatos, amely az alább felsorolt jellemzőkkel rendelkezik.

Forma: sík felületű hengeres, enyhén kiemelkedő peremmel.

Méret: átmérője kb. 10–15 cm, peremmagassága kb. 3–4 cm.

Tömeg: 250–400 g.

A méret és a tömeg értékei a legrövidebb ideig elélt sajtfarmákra vonatkoznak.

A sajttészta leírása: puha, kissé kemény, esetenként kevés lyukkal, finom erezzel; ahogy a sajt érik, a színe tejfehérről szalmasárgára változik; az érleléssel változik a szerkezete, a nedvesség fokozatos csökkenésével a lágy állag egyre keményebbé válik, és végül félkemény vagy kemény lesz.

Nem használnak sem színezőpigmenteket, sem különleges ízesítőanyagokat.

Külső réteg: a friss sajtoknak nincs kérge, külső rétege tejfehér, esetenként finom, szalmasárga hártya látható, amely fokozatosan sötétebbé válik.

Íz: lágy, finoman illatos, juhtejre emlékeztető kellemes íz; ahogy a sajt érik, a szaga és az íze is erőteljesebbé válik.

A szárazanyag zsírtartalma: legalább 50 %, 2 %-os tűréshatárral, a kizárólag juhtejből előállított termék esetében, és 47 %, 2 %-os tűréshatárral, a juh- és tehéntejkeverékből előállított termék esetében.”

A minimális tömeg 300 g-ról 250 g-ra módosult.

Erre a módosításra a piaci kereslet kielégítése és a kistermelők munkájának megkönnyítése érdekében van szükség az év azon időszakában, amikor a tejtermelés alacsonyabb. Az is pontosításra került, hogy a tömeg értékei a legrövidebb ideig elélt sajtfarmákra vonatkoznak, mivel a hosszabb ideig tartó érés vagy érlelés a nedvességtartalom és ezáltal a tömeg és a méret csökkenését okozza.

A szárazanyag zsírtartalma a legalább 53 %-ról legalább 50 %-ra csökkent, 2 %-os tűréshatárral, a kizárólag juhtejből előállított termék esetében, illetve legalább 50 %-ról legalább 47 %-ra, 2 %-os tűréshatárral, a juh- és tehéntejkeverékből előállított termék esetében. Erre a következő észrevételek és megfontolások alapján került sor:

Az 1983. évi termékleírásban meghatározott, zsírtartalomra vonatkozó adat egy 1964-ben készült tanulmányból származik, amely a jelenlegitől igen eltérő állattartási körülményekre vonatkozott. Elég, ha csak annyit mondunk, hogy akkoriban a Delle Langhe juh fajta több mint 30 000 állatot számlált, míg napjainkban már csak 2 000 van belőle, és figyelembe vesszük a genetikai elszegényedést minden következményét, amelyet egy ilyen jelentős csökkenés a szelekciós állattenyésztés szempontjából okozhat.

1963-ban az átlagtermelés állatonként körülbelül 100 kg volt, míg napjainkban 150 kg körül van.

Az 1964-es tanulmány idején nem álltak rendelkezésre adatok a juhtej zsírtartalmára vonatkozóan, de egyértelmű, hogy a sajt zsírtartalmát befolyásolják a készítéshez felhasznált tej különféle összetevői (zsír, fehérje, laktóz, hamu). Következésképpen a termelés növekedése negatívan hat arra, hogy hány százaléknyi zsír, fehérje stb. található egy liter tejben.

A Torinói Egyetem által a közelmúltban, 2012-ben e témában készített mélyreható tanulmány kimutatta, hogy a tej zsírtartalma gazdaságonként jelentősen eltér, amit kétségtelenül befolyásolnak a genetikai tényezők, valamint a hagyományoknak megfelelő takarmányozási gyakorlatok. Kétségtelenül fontos tényező az is, hogy mivel ez egy kézműves termék, a savóban lévő maradvány zsír, azaz a feldolgozás során elveszett és az alvadékban nem megmaradó zsír tekintetében jelentős mértékű eltérést tapasztaltak.

Ezek a tényezők természetesen jelentős hatással voltak a sajt zsírtartalmára, olyannyira, hogy a Torinói Egyetem megállapította, hogy a „Murazzano” zsírtartalma sok esetben alacsonyabb volt az 1964-ben, illetve az 1983-as termékleírásban feltüntetett értéknél.

Ráadásul feltételezhető, hogy a meglévő termékleírásban szereplő számadatokat a jelenleg rendelkezésre álló módszerekhez képest kevésbé pontos elemzési technikákkal határozták meg.

A szöveg a juhtej tekintetében kiegészült a Delle Langhe fajtára való hivatkozással.

Ezt a részletet eddig csak a bevezetőben említett, „Murazzano” című dokumentum tartalmazta. Ennélfogva a termékleírás 2. cikke és az egységes dokumentum 3.2. pontja kiegészül ezzel az információval.

A sajtészta színére, a külső rétegre és az ízre vonatkozó leírás kiegészült a hosszabb ideig érlelt „Murazzano” jellemzőivel, hogy a „Murazzano” leírása összhangban legyen a hosszabb érlelési időszakra vonatkozó módosítással (lásd: az előállítás módjának alábbiakban ismertetett módosítása).

A származás igazolása

A termékleírás egy külön cikkel egészült ki, hogy összhangba kerüljön a hatályos jogszabályokkal.

Az új cikk szövege a következő:

„4. cikk

A származás igazolása

Az előállítási folyamat minden fázisát figyelemmel kísérik, a be- és kilépő termékek nyilvántartása mellett. Ez és a terméklánc valamennyi résztvevőjének az ellenőrző szerv által vezetett külön jegyzékbe való felvétele, valamint az előállított mennyiségeknek az ellenőrző szerv felé időben történő bejelentése biztosítja a termék nyomkövethetőségét. Az ellenőrző szerv a termékleírásnak és a kapcsolódó ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt.”

Az előállítás módja

A termékleírás 2. cikkének módosítása. Módosult a takarmányra és a fejések számára vonatkozó rész, valamint meghatározásra került az alvadási hőmérséklettűrés és az érlelési időszak.

A termékleírás 2. cikkének és az egységes dokumentum 3.3. pontjának módosítása – takarmány.

Jelenlegi változat:

„A juhok és adott esetben a szarvasmarhák étrendjének az előállítási területről származó zöldtakarmányból vagy szénatakarmanyból kell állnia.”

Új változat:

„A »Murazzano« OEM sajt előállítására szánt tejet adó állatok éves takarmányadagjának a szárazanyag legalább 70 %-át kitevő zöld vagy tartósított takarmányból, valamint a szárazanyag legfeljebb 30 %-át kitevő koncentrált vagy kiegészítő takarmányból kell állnia. A takarmány legalább 80 %-ának a származási területről kell származnia.

A legeltetésre akkor kerül sor, amikor azt az évszak lehetővé teszi.

A meghatározott földrajzi területen kívülről származó takarmány mennyisége éves szinten nem haladhatja meg a szárazanyag-tartalom 50 %-át. A vitamin- és ásványianyag-kiegészítők a törvény által megengedett határokon belül engedélyezettek.”

Az előállítási terület teljes egészében magas vagy közepesen magas dombokon fekvő, nem öntözött földterületen található. Csapadékszegény években ezért csökkenhet a takarmánytermelés, ami szintén összefügg az éghajlatváltozással.

A származási területen néhány éve rendkívül intenzív mogyorótermesztést és – kisebb mértékben – bortermelést is folytatnak, aminek következtében csökkent a rendelkezésre álló takarmánytermő területek mennyisége. Ehhez jön még a nyájakat megtámadó és a juhokat megijesztő farkasok egyre gyakoribb jelenléte, ami nehézségeket okoz a legeltetésben a kevésbé előnyös, nehezebben kaszálható területeken. Ez egyre inkább azt jelenti, hogy néha biztonságos elhelyezést biztosítanak az állatok számára, és elhagyják a marginális legeltetési területeket, aminek következtében növekszik a tartósított takarmány felhasználása.

Ebből kifolyólag engedélyezték az állatok étrendjének esetleges kiegészítését kisebb mennyiségű takarmánnyal, beleértve a kiegészítő takarmányokat is. Az étrend takarmányokkal – többek között kiegészítő takarmányokkal – történő kismértékű kiegészítése abból az igényből fakad, hogy az állatok kiegyensúlyozott táplálkozásban részesüljenek a laktáció és a vemhesség során, ami többek között az állatok jóllétét is szolgálja. Ez a gyakorlat a kedvezőtlen légköri/éghajlati viszonyok miatt is szükséges lehet, mert ezek a körülmények korlátozhatják a helyi takarmányforrások (legeltetés, széna) rendelkezésre állását. Ráadásul az étrend esetleges kismértékű kiegészítése egyáltalán nem befolyásolja sem a termék egyedi jellegét, sem a tej jellemzőit.

A termékleírás 2. cikkének és az egységes dokumentum 3.3. pontjának módosítása – nyersanyag.

Jelenlegi változat:

„A termelés napi két fejszből származó tej felhasználásával történik és egész évben zajlik.”

Új változat:

„A termelés két vagy több fejszből származó tej felhasználásával történik és egész évben zajlik.”

Az idővel folyamatosan fejlődő tejhűtési és -tárolási rendszerek alkalmazása lehetővé tette, hogy a sajtot két vagy több fejszből származó tejből készítsék, a kistermelők így két vagy több naponként is készíthetnek sajtot, különösen az év azon időszakaiban, amikor a hozam csökken.

A termékleírás 2. cikkének és az egységes dokumentum 3.3. pontjának módosítása – az előállítás módja.

Jelenlegi változat:

„A sajtot hagyományos módszerekkel, alul lyukakkal ellátott hengeres formákban kell előállítani. Az érlelés során a sajtot naponta rövid ideig langyos vízzel át kell mosni. A sózást száraz sózással kell végezni.”

Új változat:

„Két vagy több fejszből származó tejet használnak fel. A tejet fertőtlenítés céljából hőkezelné lehet, és tejenzimekkel és/vagy természetes starterkultúrákkal be lehet oltani. A tejhez borjúból nyert folyékony oltóenzimet adnak, amelyet ezután 37 °C hőmérsékleten ± 3 °C tűréssel koagulálnak.

A tejoltó hozzáadása során és azt követően történő szapora keverést esetleg egy legalább 40 perces pihentetési időszak követi, hogy az alvadék sűrű, homogén állagú legyen.

Az alvadékat először fölözőkanál vagy habaró segítségével durván felbontják (narancs méretű darabokra). Egy legalább 5 perces pihentetés után az alvadékat habaró vagy alvadék-szeletelő segítségével feldarabolják mogoró méretűre, majd ezt egy további, legalább 10 perces pihentetési időszak követi.

A sajt formálás úgy történik, hogy az alvadékat műanyagból vagy rozsdamentes acélból készült, alján lyukakkal ellátott megfelelő méretű hengeres formákba helyezik. Az alvadékat tartalmazó formákat döntött felületen tartják 24 + 4 órán keresztül, ez idő alatt számos alkalommal elforgatják őket. A sajt formázása közben kétszer végeznek száraz sózást, mindkét oldalon egyszer.”

Részletes leírás vonatkozik arra, hogy a meglévő termékleírás szerint melyek a hagyományos módszerek. Az is pontosításra került, hogy a tejet fertőtlenítés céljából hőkezelné lehet.

A termékleírás meghatározza, hogy a tej tejoltó enzimekkel és/vagy természetes starterkultúrákkal oltható be.

Az alvadási hőmérsékletre vonatkozóan a „körülbelül” szó helyébe a „ ± 3 °C-os tűréshatár” lép, ami a hagyományos munkamódszerek esetében szokásos hőmérséklet-ingadozás.

A sajtok érlelésének ideje alatt történő napi mosásra vonatkozó követelményt törölték, és egyértelműbbé tették, hogy az első 4 napban, azaz a minimális érlelési idő alatt, a sajtokat langyos vízzel kell mosni. A módosításra irányuló kérelem hosszú évek tapasztalatain alapul, amelyek igazolják, hogy a módosítani kívánt előírás nem befolyásolja a sajt jellemzőit.

A termékleírás 2. cikkének és az egységes dokumentum 3.2. pontjának módosítása – érlelési időszak.

Jelenlegi változat:

„4–10 napos érlelési időszak.”

Új változat:

„Az érlelés legalább 4 napig tart, és ugyanazon helyiségekben történhet, mint az előállítás, és a sajtokat legalább kétszer rövid ideig langyos vízzel le kell mosni; egyenértékű alternatív technikák alkalmazása megengedett. Legalább 4 napos érlelés után a sajtot speciális érlelő létesítményekben vagy hűtőházakban lehet tárolni. A minimális érlelési időszak 4 nap, a maximális érlelési időszak pedig 90 nap. A legfeljebb 15 hónapig tartó érlelés más termékek hozzáadása nélkül csak a hagyományos *burnie* (hermetikusan lezárt üvegedény) használata esetén megengedett, amelybe a sajtot legalább 20 napos érlelés után helyezik.

Nemcsak asztali sajtként használatos, hanem számos receptben és feldolgozott termék alapanyagaként is.”

Bár az 1983. évi termékleírás 10 napos érlelési időt említ, ma már igen gyakori, hogy egyes „Murazzano” sajtokat hosszabb ideig érlelnek, és ezt a piac nagyra értékeli. Ennek megfelelően törölték a 10 napra való hivatkozást, és maximum 90 napos érlelési időszakot vezettek be.

Ezzel a gyakorlattal egy régi hagyományhoz térnek vissza. A múltban ugyanis meglehetősen gyakori volt, hogy a „Murazzano” sajtot a minőség javítása érdekében 10 napnál hosszabb ideig érlelték.

Ezenkívül bevezették azt a lehetőséget, hogy a „Murazzano” sajtot tartósítási célból *burnie*-ben (hermetikusan lezárt üvegedényben) tartsák.

Ez egyben visszatérés egy olyan hagyományhoz, amelyet manapság egyre több termelő követ. A *burnie*-t a múltban elsősorban arra használták, hogy tartósítsák a sajtot a téli időszakokra, amikor nagyon kevés tejet termeltek, és ebből kifolyólag kevés sajtot állítottak elő.

Ha ezt a módszert alkalmazzák, akkor a sajtot legalább 20 napos érlelés után helyezik a *burnie*-be, és így akár 15 hónapig is eltartható.

Kapcsolat

A termékleírás egy külön cikkel egészült ki, és az összefoglaló d) és f) pontjában szereplő információkat átírták annak érdekében, hogy összhangba kerüljenek az 1151/2012/EU rendelettel.

Jelenlegi változat:

„d) TÖRTÉNELEM: a sajt, amelyet hagyományosan az előállítási területen készítettek, a nevét Murazzano településről, az előállítás legfontosabb központjáról kapta. Az idők során a termék megőrizte a hegyvidéki környezetből eredő sajtos jellegét.

f) KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL: az érintett hegyvidéki területen uralkodó éghajlati viszonyok figyelemre méltó természeti tényezők, amelyek befolyásolják mind a szarvasmarhák, mind a juhok takarmányának minőségét. Ami az emberi tényezőket illeti, a sajt történelmi múltja tekint vissza a Cuneo környékén, a termék a vendéglátóipari létesítményekben széles körben kapható.”

Új változat:

„A »Murazzano« OEM sajt előállítási területének települései az Alta Langa [Magas Langa] elnevezésű dombos területen fekszenek, ezt északról a szőlőültetvényeiről és eredetmegjelöléssel rendelkező híres borairól ismert alsó Langhe határolja, délről a liguriai Appenninek, keletről a Monferrato, nyugatról pedig Cuneo megye síksága.

Ez egy olyan földrajzi terület, ahol az idők során nem voltak jelentős geológiai megrázkódtatások, és növényvilág nem volt kitéve az ezek által okozott jelentős változásoknak. A »Murazzano« földrajzi terület így olyan »oázissá« vált, ahol a helytől nagyon eltérő környezetekre jellemző növényfajok is menedéket találtak. Az európai síkságokra jellemző és mediterrán eredetű fajok mellett ez a terület ideális élőhely számos közép- és dél-európai eredetű, valamint atlanti-óceáni faj számára, amelyek sokkal ritkábban fordulnak elő a »Murazzano« OEM előállítási területtel határos vidékeken.

A növényfajok ilyen széles és változatos jelenléte a területen azt eredményezi, hogy az állatok egész évben sokféle és változatos táplálékhoz jutnak.

A legeltetési időszakban (általában áprilistól októberig) a juhok közvetlenül a réteken és legelőkön termő zöldtakarmánnyal táplálkoznak. Ha nincs lehetőség a legeltetésre, az étrend továbbra is főként a területen található növényfajok szénájából áll.

A »Murazzano« OEM különleges ízét és aromáit tehát az előállítási területen honos jellegzetes növényvilág összetettségének és igen széles változatosságának köszönheti, ezek aroma-összetevői bekerülnek a tejbe, majd a sajtba.

A »Murazzano« OEM sajt előállításának másik lényeges eleme a Delle Langhe juhajtaja, amely egy olyan őshonos fajta, amely évszázadok óta az Alta Langa területéhez kötődik (az első írásos hivatkozás az idősebb Plinius *Naturalis Historia* című művében található). Hosszú ideig ez az állat jelentette a vidéki családok kizárólagos megélhetését, mivel lehetővé tette számukra, hogy kihasználják ezeket a területeket, amelyek fekvésük, nehéz megközelíthetőségük és alacsony termékenyséjük miatt kevésbé voltak alkalmasak intenzívebb felhasználásra vagy más típusú állattartásra. A Delle Langhe egy közepes méretű, nagyon szívós juhajtaja, amely nem optimális körülmények között is jó tejlhozammal rendelkezik. Pontosan ezeknek a tulajdonságoknak köszönhetően a fajta legjobban a »Murazzano« OEM előállítási területén tudta kibontakoztatni potenciálját, olyannyira, hogy ma is a térség mezőgazdaságának kulcsfontosságú elemének tekinthető.

A juhtenyésztés, a sajtkészítés és a területgazdálkodás elválaszthatatlanul összetartozó elemek, amelyek az évszázadok során szükségszerűen és elkerülhetetlenül bekövetkezett fejlődés ellenére sem tűntek el. Nemcsak termelési funkciót töltenek be, hanem nagyon fontos szerepet játszanak egy magas természeti és táji értékkel bíró terület megőrzésében és a környezet egésze életképességének fenntartásában is.

A »Murazzano« OEM előállítási módja a mai napig szoros kapcsolatban áll a hagyományos gyakorlattal, előtérbe helyezi a környezet, az állatok, a termelési tényezők és a helyi lakosság szaktudása közötti kölcsönhatásból eredő jellemzőket. Az, hogy az alvadékot kétszer törik meg, a sajtok kis mérete és az, hogy az alvadékot gyorsan a formákba helyezik, mind olyan tényezők, amelyeknek köszönhetően a savó gyorsan lefolyik, a sajt gyakori forgatása, a különleges sózási módszerek, az érési és érlelési körülmények pedig a sajtra jellemző jellegzetes tulajdonságok elérését teszik lehetővé.

A nem hosszan érlelt »Murazzano« OEM az állatok táplálékát képező különböző növény- és takarmánynövényfajok illatjegyeit hordozza – ezeket még a kóstolás előtt is lehet érezni –, az ilyen sajtok íze finom, lágy színviláguk pedig a tejfehértől a szalmasárgáig terjed. A hosszabb érlelés során, amint a sajt érik és öregszik, illata és zamata erősebbé válik, lágy, finom kérget és nagyon vékony alsó héjat kaphat, a színe határozottabb, sötétebb lesz, és a juhok gypját nemcsak módon idéző aromás jegyek fejlődnek ki benne.

A sajátos éghajlati viszonyok, az állatok étrendje és a Delle Langhe juhajtaja tejének jellegzetességei, valamint az egyedi előállítási mód és az e feltételeket okosan kiaknázó sajtkészítők szakértelme alkotják a »Murazzano« OEM sajt előállításában kulcsfontossággal bíró elemeket, amelyekben kifejeződik az a kollektív know-how, amely a Langhe népeinek évszázadokra visszanyúló közös történelméből származik.”

Címkézés

Az összefoglaló h) pontjában a címkézésre vonatkozó részt kibővítették.

Jelenlegi változat:

„h) CÍMKÉZÉS: a terméket a védelmére létrejött társulás szimbólumával forgalmazták.”

Új változat:

„A sajt egészben vagy darabolva értékesíthető, és előrecsomagolható. A »Murazzano« sajt logója/szimbóluma egy stilizált nagy »M« betű, amely egy »Murazzano« sajtkorong egyik sík felületén van elhelyezve, amelyből kóstolás céljából kivágtak egy ék alakú darabot. A »Murazzano« csomagolásán használt címkén feltüntetett szimbólum fehér alapon kék (pantone Blue 0729) vagy fekete (pantone Black U) színű. A címkét csak a minimális érlelési idő letelte után lehet elhelyezni a csomagoláson.

A hagyományos *burnie*-ben érlelt/tartósított terméket az üveg külső oldalán vagy a benne tartósított terméken elhelyezett egyedi címkével (matricával) kell megjelölni.

Mivel a »Murazzano« sajt előállításához használt juhtej kizárólag a Delle Langhe fajtahoz tartozó állatoktól származhat, megengedett a »Con latte di pecora delle Langhe« [»A Delle Langhe fajta juhok tejéből készült«] felirat feltüntetése a csomagoláson vagy egy külön címkén. A 100 %-ban juhtejből készült »Murazzano« sajt a csomagoláson vagy egy külön címkén szerepelhet a »Solo latte di pecora delle Langhe« [»Kizárólag Delle Langhe fajta juhok tejének felhasználásával készült«] felirat.



Egyéb

A termékleírást a könnyebb olvashatóság érdekében átszerkesztették. Az új termékleírás így a következő nyolc cikket tartalmazza: 1. cikk – Elnevezés, 2. cikk – A termék jellemzői, 3. cikk – Földrajzi terület, 4. cikk – A származás igazolása, 5. cikk – Az előállítás módja, 6. cikk – Kapcsolat a környezettel, 7. cikk – Ellenőrzések, 8. cikk – Címkézés.

Az összefoglaló g) pontjában szereplő, ellenőrzésekre vonatkozó cikk módosult, hogy összhangba kerüljön a hatályos jogszabályokkal, és kiegészült az ellenőrző szerv adataival.

Jelenlegi változat:

„g) ELLENŐRZÉSEK: NÉV: Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium – Csalás Elleni Központi Felügyelőség; Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano [»Murazzano« sajt védelmére létrejött társulás] mint felügyeleti szerv”.

Új változat:

„A termék termékleírásnak való megfelelését az 1151/2012/EU rendeletnek megfelelően az I.N.O.Q. – Istituto Nord Ovest Qualità – (Soc. Coop. a r.l., Piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta [CN] 12033) ellenőrző szerv ellenőrzi. Telefon: +390172911323; Fax: +390172911320; E-mail: inoq@inoq.it”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Murazzano”

EU-szám: PDO-IT-0015-AM01 – 2020.11.18.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés (oem vagy ofj)**

„Murazzano”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

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

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály – Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Murazzano” eredetmegjelölés a következő jellemzőkkel rendelkező sajtok számára van fenntartva: zsíros, friss sajt, amelyet kizárólag Delle Langhe fajtájú juhok tejéből vagy olyan keverékből állítanak elő, amelyben a juhtej aránya legalább 60 %, a tehéntej aránya pedig legfeljebb 40 %. Asztali sajtként használatos, amely az alább felsorolt jellemzőkkel rendelkezik.

Forma: sík felületű hengeres, enyhén kiemelkedő peremmel.

Méret: átmérője kb. 10–15 cm, peremmagassága kb. 3–4 cm.

Tömeg: 250–400 g.

A méret és a tömeg értékei a legrövidebb ideig érlelt sajtfarmákra vonatkoznak.

A sajtészta leírása: puha, kissé kemény, esetenként kevés lyukkal, finom erezettel; ahogy a sajt érik, a színe tejfehérről szalmasárgára változik; az érleléssel változik a szerkezete, a nedvesség fokozatos csökkenésével a lágy állag egyre keményebbé válik, és végül félkemény vagy kemény lesz.

Nem használnak sem színezőpigmenteket, sem különleges ízesítőanyagokat.

Külső réteg: a friss sajtoknak nincs kérge, külső rétege tejfehér, esetenként finom, halvány szalmasárga hártya látható. Ahogy a sajt érik, külsejének színe egyre sötétebbé szalmasárgává válik.

Íz: lágy, finoman illatos, juhtejre emlékeztető kellemes íz; ahogy a sajt érik, a szaga és az íze is erőteljesebbé válik.

A szárazanyag zsírtartalma: legalább 50 %, 2 %-os tűréshatárral, a kizárólag juhtejből előállított termék esetében, és 47 %, 2 %-os tűréshatárral, a juh- és tehéntejkeverékből előállított termék esetében.

A minimális érlelési időszak 4 nap, a maximális érlelési időszak pedig 90 nap. A legfeljebb 15 hónapig tartó érlelés más termékek hozzáadása nélkül csak a hagyományos *burnie* (hermetikusan lezárt üvegedény) használata esetén megengedett, amelybe a sajtot legalább 20 napos érlelés után helyezik.

A sajt egészben vagy darabolva értékesíthető, és előrecsomagolható.

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

A „Murazzano” OEM sajt előállítására szánt tejet adó állatok éves takarmányadagjának a szárazanyag legalább 70 %-át kitevő zöld vagy tartósított takarmányból, valamint a szárazanyag legfeljebb 30 %-át kitevő koncentrált vagy kiegészítő takarmányból kell állnia. A takarmány legalább 80 %-ának a származási területről kell származnia. A legeltetésre akkor kerül sor, amikor azt az évszak lehetővé teszi. A meghatározott földrajzi területen kívülről származó takarmány mennyisége éves szinten nem haladhatja meg a szárazanyag-tartalom 50 %-át. A vitamin- és ásványianyag-kiegészítők a törvény által megengedett határokon belül engedélyezettek.

Az előállítási terület teljes egészében magas vagy közepesen magas dombokon fekvő, nem öntözött földterületen található. Csapadékszegény években ezért csökkenhet a takarmánytermelés, ami szintén összefügg az éghajlatváltozással.

A származási területen néhány éve rendkívül intenzív mogyorótermesztést és – kisebb mértékben – bortermelést is folytatnak, aminek következtében csökkent a rendelkezésre álló takarmánytermő területek mennyisége. Ehhez jön még a nyájakat megtámadó és a juhokat megijesztő farkasok egyre gyakoribb jelenléte, ami nehézségeket okoz a legeltetésben a kevésbé előnyös, nehezebben kaszálható területeken. Ez egyre inkább azt jelenti, hogy néha biztonságos elhelyezést biztosítanak az állatok számára, és elhagyják a marginális legeltetési területeket, aminek következtében növekszik a tartósított takarmány felhasználása.

Ebből kifolyólag engedélyezték az állatok étrendjének esetleges kiegészítését kisebb mennyiségű takarmánnyal, beleértve a kiegészítő takarmányokat is. Az étrend takarmányokkal – többek között kiegészítő takarmányokkal – történő kismértékű kiegészítése abból az igényből fakad, hogy az állatok kiegyensúlyozott táplálkozásban részesüljenek a laktáció és a vemhesség során, ami többek között az állatok jóllétét is szolgálja. Ez a gyakorlat a kedvezőtlen légköri/éghajlati viszonyok miatt is szükséges lehet, mert ezek a körülmények korlátozzák a helyi takarmányforrások (legeltetés, széna) rendelkezésre állását. Ráadásul az étrend esetleges kismértékű kiegészítése egyáltalán nem befolyásolja sem a termék egyedi jellegét, sem a tej jellemzőit.

A Delle Langhe fajtájú juhok tejéből vagy olyan keverékből előállított juhtej, amelyben a juhtej aránya legalább 60 %, a tehéntej aránya pedig legfeljebb 40 %. Két vagy több fejésből származó tejet használnak fel. A tejet fertőtlenítés céljából hőkezelné lehet, és tejenzimekkel és/vagy természetes starterkultúrákkal be lehet oltani. A tejhez borjúból nyert folyékony oltóenzimet adnak.

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

A „Murazzano” sajt előállítására szánt tejet adó állatok állományainak a meghatározott földrajzi területen kell elhelyezkedniük.

A tejtermelést, a feldolgozást és a sajterlelést a meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni.

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

–

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

A „Murazzano” sajt logója/szimbóluma egy stilizált nagy „M” betű, amely egy „Murazzano” sajtkorong egyik sík felületén van elhelyezve, amelyből kóstolás céljából kivágtak egy ék alakú darabot. A „Murazzano” csomagolásán használt címkén feltüntetett szimbólum fehér alapon kék (pantone Blue 0729) vagy fekete (pantone Black U) színű. A címkét csak a minimális érlelési idő letelte után lehet elhelyezni a csomagoláson.

A hagyományos *burnie*-ben érlelt/tartósított terméket az üveg külső oldalán vagy a benne tartósított terméken elhelyezett egyedi címkével (matricával) kell megjelölni.

Mivel a „Murazzano” sajt előállításához használt juhtej kizárólag a Delle Langhe fajtahoz tartozó állatoktól származhat, megengedett a „*Con latte di pecora delle Langhe*” [„A Delle Langhe fajta juhok tejéből készült”] felirat feltüntetése a csomagoláson vagy egy külön címkén. A 100 %-ban juhtejből készült „Murazzano” sajt a csomagoláson vagy egy külön címkén szerepelhet a „*Solo latte di pecora delle Langhe*” [„Kizárólag Delle Langhe fajta juhok tejének felhasználásával készült”] felirat.



4. **A FÖLDRAJZI TERÜLET TÖMÖR MEGHATÁROZÁSA**

Az előállítási terület (beleértve az érlelést is) magában foglalja a következő települések teljes közigazgatási területét: Albaretto Torre, Arguello, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castelnuovo di Ceva, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Cigliè, Cissone, Clavesana, Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Levice, Marsaglia, Mombarcaro, Monesiglio, Montezemolo, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Priero, Prunetto, Roascio, Roccacigliè, Rocchetta Belbo, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina.

5. **KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL**

A „Murazzano” OEM sajtot előállítási területének települései az Alta Langa [Magas Langa] elnevezésű dombos területen fekszenek, ezt északról a szőlőültetvényeiről és eredetmegjelöléssel rendelkező híres borairól ismert alsó Langhe határolja, délről a liguriai Appenninek, keletről a Monferrato, nyugatról pedig Cuneo megye síksága.

Ez egy olyan földrajzi terület, ahol az idők során nem voltak jelentős geológiai megrázkódtatások, és növényvilág nem volt kitéve az ezek által okozott jelentős változásoknak. A „Murazzano” földrajzi terület így olyan „oázissá” vált, ahol a helytől nagyon eltérő környezetekre jellemző növényfajok is menedéket találtak. Az európai síkságokra jellemző és

mediterrán eredetű fajok mellett ez a terület ideális élőhely számos közép- és dél-európai eredetű, valamint atlanti-óceáni faj számára, amelyek sokkal ritkábban fordulnak elő a „Murazzano” OEM előállítási területtel határos vidékeken.

A növényfajok ilyen széles és változatos jelenléte a területen azt eredményezi, hogy az állatok egész évben sokféle és változatos táplálékhoz jutnak.

A legeltetési időszakban (általában áprilistól októberig) a juhok közvetlenül a réteken és legelőkön termő zöldtakarmánnyal táplálkoznak. Ha nincs lehetőség a legeltetésre, az étrend továbbra is főként a területen található növényfajok szénájából áll.

A „Murazzano” OEM különleges ízét és aromáit tehát az előállítási területen honos jellegzetes növényvilág összetettségének és igen széles változatosságának köszönheti, ezek aroma-összetevői bekerülnek a tejbe, majd a sajtbba.

A „Murazzano” OEM sajt előállításának másik lényeges eleme a Delle Langhe juh fajta, amely egy olyan őshonos fajta, amely évszázadok óta az Alta Langa területéhez kötődik (az első írásos hivatkozás az idősebb Plinius *Naturalis Historia* című művében található). Hosszú ideig ez az állat jelentette a vidéki családok kizárólagos megélhetését, mivel lehetővé tette számukra, hogy kihasználják ezeket a területeket, amelyek fekvésük, nehéz megközelíthetőségük és alacsony termékenyséjük miatt kevésbé voltak alkalmasak intenzívebb felhasználásra vagy más típusú állattartásra. A Delle Langhe egy közepes méretű, nagyon szívós juh fajta, amely nem optimális körülmények között is jó tejhozammal rendelkezik. Pontosan ezeknek a tulajdonságoknak köszönhetően a fajta legjobban a „Murazzano” OEM előállítási területén tudta kibontakoztatni potenciálját, olyannyira, hogy ma is a térség mezőgazdaságának kulcsfontosságú elemének tekinthető.

A juhtenyésztés, a sajt készítés és a területgazdálkodás elválaszthatatlanul összetartozó elemek, amelyek az évszázadok során szükségszerűen és elkerülhetetlenül bekövetkezett fejlődés ellenére sem tűntek el. Nemcsak termelési funkciót töltenek be, hanem nagyon fontos szerepet játszanak egy magas természeti és táji értékkel bíró terület megőrzésében és a környezet egésze életképességének fenntartásában is.

A „Murazzano” OEM előállítási módja a mai napig szoros kapcsolatban áll a hagyományos gyakorlattal, előtérbe helyezi a környezet, az állatok, a termelési tényezők és a helyi lakosság szaktudása közötti kölcsönhatásból eredő jellemzőket. Az, hogy az alvadékot kétszer törik meg, a sajtok kis mérete és az, hogy az alvadékot gyorsan a formákba helyezik, mind olyan tényezők, amelyeknek köszönhetően a savó gyorsan lefolyik, a sajt gyakori forgatása, a különleges sózási módszerek, az érési és érlelési körülmények pedig a sajtra jellemző jellegzetes tulajdonságok elérését teszik lehetővé.

A nem hosszan érlelt „Murazzano” OEM az állatok táplálékát képező különböző növény- és takarmánynövényfajok illatjegyeit hordozza – ezeket még a kóstolás előtt is lehet érezni –, az ilyen sajtok íze finom, lágy színviláguk pedig a tejfehértől a szalmasárgáig terjed. A hosszabb érlelés során, amint a sajt érik és öregszik, illata és zamata erősebbé válik, lágy, finom kérget és nagyon vékony alsó héjat kaphat, a színe határozottabb, sötétebb lesz, és a juhok gyapját nemes módon idéző aromás jegyek fejlődnek ki benne.

A sajátos éghajlati viszonyok, az állatok étrendje és a Delle Langhe juh fajta tejének jellegzetességei, valamint az egyedi előállítási mód és az e feltételeket okosan kiaknázó sajt készítőik szakértelme alkotják a „Murazzano” OEM sajt előállításában kulcsfontossággal bíró elemeket, amelyekben kifejeződik az a kollektív know-how, amely a Langhe népeinek évszázadokra visszanyúló közös történelméből származik.

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>

Megtekinthető továbbá közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszeri 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 STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.

**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**

(2022/C 229/07)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Αρνάκι Λήμνου / Arnaki Limnou”

EU-szám: PGI-GR-02791 – 2021.7.27.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OFJ)

„Αρνάκι Λήμνου / Arnaki Limnou”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Görögország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Arnaki Limnou” a 60–120 napos korukban levágott, 10 kg-ot meghaladó súlyú bárányok húsa. Az „Arnaki Limnou” jelzéssel ellátott hús a Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetén (Límnosz regionális egység) született bárányok hasított testéből származik. A bárányok hagyományosan tenyésztett és az e szigetekhez alkalmazkodott, az egyértelműen meghatározott földrajzi terület (sziget) vegetációjával táplálkozó juhok elléséből származnak.

Az „Arnaki Limnou” hús lágy, zamatos és puha jellegű, megkülönböztethető, jellegzetes és kellemes aromájú és ízű. A hús színe világospiros, küllemében egyöntetű, a benne lévő zsírszövetek tiszta fehér színűek. A hús bőr alatti zsírszövettel és jól fejlett izomtömeggel rendelkezik, különösen a nagy keresletű és nagy kereskedelmi értékű húsrészekben, mint például a karaj, a hátsó combok és a bordák (a csontot is tartalmazó szeletek).

Az „Arnaki Limnou” hús ehető szöveteinek magas a zsírtartalma, amely többnyire intramuszkuláris („márványozottság”). Ez különleges érzékszervi jellemzőket kölcsönöz a terméknek és hozzájárul a hús lágyágához és ízéhez.

Az „Arnaki Limnou” hasított testek ehető szöveteinek zsírtartalma 10–15 %, míg a Görögország más részeiből származó hasonló hasított testek átlagos zsírtartalma az ehető szövetekben 1,5 és 3 % között van.

Az „Arnaki Limnou” hús ehető szöveteinek kémiai összetételét a következő táblázat tartalmazza:

Termék		Fehérje	Zsír
„Arnaki Limnou”		17,6– 23,4 %	10,0– 15,0 %

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Az „Arnaki Limnou” húst friss húsként értékesítik a következő formákban:

- egészben;
- hasított féltestként;
- darabolt húsrúként, kimérve.

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

A bárányok a november vége és a február vége közötti időszakban születnek, és 45–60 napig szopnak, főként az anyjuk tejével táplálkoznak. Ennek az időszaknak a végén a bárányokat szálastakarmányokból, például a helyben termelt gabonaféléktől és hüvelyesektől származó szénából álló adaptációs takarmányok felhasználásával hozzászoktatják a szálastakarmányok fogyasztásához. Az elválasztás után a bárányok tavasszal általában 1–2 hónapig legelnek a helyi vegetáción a kifejlett állatokkal együtt.

A Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetén tenyésztett juhállományt („límnoszi juh”) korlátozott mértékben befolyásolta a mitilíni (vagy leszboszi) és híoszi fajta.

A kifejlett juhok takarmányozása nagyrészt a meghatározott földrajzi terület legelőin történő szabad legeltetésen alapul. A juhok étrendje olyan kiegészítő keverékeket is magában foglal, amelyek általában – a főként a körülhatárolt földrajzi területen előállított – gabonafélékből származó termékeket, hüvelyeseket, gabonaszalmát (főként durumbúza), lóherét és olajos magvakból készült termékeket, vitaminokat és nyomelemeket tartalmaznak.

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

Az „Arnaki Limnou” jelzés kizárólag és kifejezetten a körülhatárolt területen született, nevelt és levágott bárányok esetében használható. A vágás magában foglalja a kivéreztetést és a nyúzást is. Azoknak a juhoknak, amelyekről a bárányok származnak, szintén a körülhatárolt földrajzi területen születetteknek és nevelteknek kell lenniük.

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

–

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

Az „Arnaki Limnou” húst a nemzeti és uniós jogszabályokban előírt címkézési követelmények teljesítése mellett – függetlenül attól, hogy a terméket hogyan szerelik ki értékesítésre (egész, hasított féltest vagy darabolt hús) – a következő különleges logóval kell ellátni:



A fenti logót egy kódszámnak kell kísérnie, amely azonosítja az állatot és azt a gazdaságot, ahonnan a hasított test származik, valamint a vágás napját. A kódszám a következőkből áll:

- annak a gazdaságnak a számkódja, ahol az állatokat tenyésztették;
- annak az élő állatnak az azonosító kódja, amelyhez a hasított test tartozik;
- a vágás napja.

Például az EL8330**** kódszámú gazdaságból származó és a 002-es élőállat-azonosítóval ellátott, 2020. december 1-jén levágott hasított test a „8330****002-01/12/2020” egyedi kódot kapná.

Ha az „Arnaki Limnou” húst darabolják és csomagolják, a fent említett címkét vagy az egyes húsdarabokra, vagy – ha a terméket már becsomagolták – a külső csomagolásra helyezik, hogy a vonatkozó információt eljuttassák a végső fogyasztóhoz.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Arnaki Limnou” előállításának földrajzi területét Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetének földrajzi határai határozzák meg.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék és a körülhatárolt terület közötti kapcsolat a hús sajátos minőségi jellemzőin alapul. Az „Arnaki Limnou” hús híres termék. Kellemes érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, amelyek a bárányok és juhok tenyésztésének hagyományos módszereiből, az elsősorban a körülhatárolt földrajzi terület legelőinek gazdag vegetációján alapuló étrendjükből erednek.

A földrajzi terület sajátossága

Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigete az Égei-tenger északkeleti részének szigetcsoportjához tartozik. Límnosz nagyrészt fák nélküli kiterjedt területekből és síkságokból áll. A tájkép fő elemei közé tartoznak a búza- és gabonátlálk, a szőlőültetvények, a cserjések és a kiterjedt legelők, melyek a sziget területének több mint felét teszik ki. Ájiosz Efsztrátiosz (vagy „Aj Sztrátisz”) szigete hasonló képet mutat.

A két sziget mind társadalmi, mind kulturális szempontból, valamint gazdaságilag és a kereskedelem révén is elválaszthatatlanul összekapcsolódik. Az évek során számos termékkel kereskedett a két sziget és számos termék szállítására került sor a két sziget között. Az állatállományban ez a megszokás nélküli mozgása a juhokat is érintette, és hozzájárult a két szigeten az állatok homogén fejlődéséhez. Ájiosz Efsztrátiosz szigete csak Límnosz szigetével rendelkezik menetrend szerinti part menti hajózási összeköttetéssel.

Természeti tényezők

Görögország többi részéhez hasonlóan a térség éghajlata jellemzően mediterrán. A telek enyhék és nedvesek. A nyarak viszonylag melegek és szárazak, és általában hosszú napsütéses időszakok jellemzőek az év nagy részében. A térség éghajlata azonban szárazabb, a szelek olykor erősebben fújnak, a csapadék pedig nem gyakori.

Az égei-szigeteki Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz jelentős útvonalat biztosított a helyi növényfajok keletről Görögországba történő fokozatos elvándorlásához, a Kis-Ázsiából származó növények közelségének köszönhetően.

A két sziget juhait nagyrészt a különféle fajtájú aromás növényekkel és cserjékkel jellemezhető, gazdag lágyszárú növényzettel táplálkoznak. Tanulmányok kimutatták, hogy Límnosz természetes vegetációja 756 növényfajból, főként terofitákból áll (55 %). Ezek közül nyolc Görögországban endemikus faj, egy az Égei-tenger északkeleti részén endemikus, egy pedig Límnoszban endemikus faj. Ezenkívül kis mérete ellenére Ájiosz Efsztrátiosz szigetén 438 különböző növényfaj él.

A „phrygana” (cserjés) általában széles körben elterjedt Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetén. A területen a legelőknél tulajdonképpen 25 %-a cserjés. A következők a „phrygana” tipikus fajai: karmazsintölgy, tövises vérfű, kakukkfű, oregánó, borzas kecsketövis, verbéna, zsálya, nyúlzapuka, kutyatej, orbáncfű, bodorrózsa, molyhos napvirág, zsályalevelű zuhar és izzóp. A területen a következő növények is jelen vannak: velencei kutyatej, nyálkás peremizs és görög peszterce.

Az aljnövényzetben („maquis”) a két sziget fás növényzete továbbá a következő fajokat foglalja magában: júdásfa, borzas kecsketövis, eszpartófű, masztixfa, zöld olajfa, vadolajfa, rozmaring, vadspárga, szúrós csodabogyó és mások.

A területen szklerofil cserjések alkotta vegetációval rendelkező dűnék is találhatók.

A két sziget növényzete emellett gyakran természetes füveket és hüvelyeseket is magában foglal, amelyek a juhok legeltetésének ideális fajai.

Állatállomány

A juhállomány a környezetéhez való, hosszú ideig tartó és folyamatos alkalmazkodásának köszönhetően hosszadalmas szelekciós és tenyésztési folyamatot követően tökéletesen alkalmazkodott a helyi talaj- és éghajlati viszonyokhoz, és olyan sajátos jellemzőkre tett szert, mint az önellátás és a kedvezőtlen környezeti feltételekkel szembeni ellenálló képesség, az endémiás betegségekkel szembeni ellenálló képesség és a kiváló termelékenység.

Az állatok átlagos méretűek és igen arányos testfelépítésűek. Alkalmazkodtak a terület nehéz geofizikai és éghajlati viszonyaihoz, valamint Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetének mikroklimájához és környezetéhez.

A juhok és bárányok étrendje általában hozzájárul a jellegzetes zsírsavprofilú hús előállításához. A hús zsírszerkezete a növényekben jelen lévő többszörösen telítetlen zsírsavak megfelelő arányához kapcsolódik, amely rendkívül kívánatosnak tekinthető, mivel az előállított hús sajátos ízével hozták összefüggésbe. Az állatok szabad legeltetése más kívánatos mikroelemek, például vitaminok és természetes antioxidánsok koncentrációját is növeli a húsban.

Emberi tényezők

Az állatok hagyományos tenyésztési módja a jellegzetes fallal ellátott kifutókon („mantres”) alapul, amelyekben az állatokat a legelők közelében helyezik el. Az állattartásra szolgáló helyek e hagyományos formájának („mantres”) használatával lehetővé válik a környező legelőkhöz való közvetlen hozzáférés.

Az „Arnaki Limnou” termék jellemzőit az állattenyésztők hagyományos gyakorlatai befolyásolják. Különösen a bárányok késői (mintegy 60 napos korukban történő) elválasztása járul hozzá a testük felépítésében bőséges zsírraktárakkal rendelkező egészséges bárányok növekedéséhez. Ezen túlmenően a hagyományos kifutós tenyésztési rendszert alkalmazó állománygazdálkodás biztosítja, hogy a juhoknak ne kelljen nagy távolságokat megtenniük ahhoz, hogy élelemhez jussanak, mivel a legelők közel vannak a kifutókhoz, és a szigetek kicsik a távolságok. Az állatokra ezért kevés terhelés nehezedik, ami lehetővé teszi számukra, hogy jelentősen több intramuszkuláris zsírt tároljanak, mint más hasonló állatok, és izomtömeget fejlesszenek.

Amennyire csak lehetséges, az elválasztott bárányok a kifejlett állatokkal együtt a levágásukig folyamatosan hozzáférnek a legelőkhöz. A kifejlett állatok és a bárányok egész évben legelnek, és a félextenzív tenyésztési módszernek köszönhetően közvetlen hozzáféréssel rendelkeznek az ehető aromás növények és fűszernövények gazdag fajtaválasztékával rendelkező legelőkhöz. Ez aromás összetevőket eredményez a zsírszövetben, és hozzájárul a termék kellemes érzékszervi tulajdonságaihoz. E tulajdonságok közé tartozik az íz, valamint a hús lágyasága, amely az intramuszkuláris zsír mennyiségének tudható be.

A terület természetes ökoszisztémájának legeltetés útján történő maximális kiaknázásán alapuló félextenzív tenyésztési módszer az idők során a környezet sajátos körülményeinek eredményeként alakult ki, és azt a sajátos körülményeknek megfelelően fejlesztették tovább. Valójában a tenyésztési módszer a terület ökoszisztémája és biológiai sokfélesége megőrzésének módja, ugyanakkor szerves részét képezi a helyi kulturális örökségnek.

A juhtenyésztés „művészete” nemzedékről nemzedékre szállt át, az állattenyésztési gyakorlatokat és tapasztalatokat átadták a fiatalabb mezőgazdasági termelőknek, akik a mai napig folytatják a híres, kiváló minőségű „Arnaki Limnou” előállítását. A nyájakat évszázadokon át tapasztalt „kehagiades”-ek tenyésztették (így hívják helyileg az állattenyésztőket) a hagyományos kifutós tenyésztési rendszer alkalmazásával. Ez megteremtette a félextenzív juhtenyésztés életképes és fenntartható modelljét.

A termék sajátosságai

Az „Arnaki Limnou” hús érzékszervi tulajdonságait tekintve lágy, zamatos és puha. A teljes zsírtartalom magas, és a zsír többnyire intramuszkuláris („márványozottság”), ami pozitív hatással van a termék ízére és lágyaságra.

A vágásra kiválasztott életkor miatt a hasított test viszonylag nehéz. A hús jól fejlett izomtömeggel rendelkezik, különösen a nagy keresletű és nagy kereskedelmi értékű húsrészekben, mint például a karaj, a hátsó combok és a bordák (a csontot is tartalmazó szeletek).

A földrajzi terület és a termék sajátosságai között fennálló ok-okozati kapcsolat

Az „Arnaki Limnou” kellemes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, és igen elterjedt termék, amelynek az előállítása a két szigeten sok éve folyamatos. Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetének körülhatárolt földrajzi területén a sajátos környezeti tényezők és a régóta fennálló emberi gyakorlatok olyan kellemes jellemzőkkel rendelkező termék kifejlesztéséhez vezettek, amely jellemzők megkülönböztetik az „Arnaki Limnou”-t más hasonló termékektől.

A juhtenyésztés az állattenyésztési tevékenység alapját képezi, és mindkét szigeten zajlik. A két szigeten nagyon hasonló a legelők vegetációja. Límnosz nagy legelőterületekkel rendelkezik, amelyek a sziget teljes területének egyharmadát teszik ki. A cserjések a sziget legelőinek mintegy 25 %-át teszik ki. Ezeken a területeken a vegetáció alacsony, ritka és szórványos. A kakukkfű és a számos aromás növény mellett a tövises vérfű a domináns növény.

Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz legelői jelentős legeltetési kapacitással rendelkeznek, és különféle aromás növények jelenlétéből profitálnak. Ennek eredményeként olyan hústermékeket lehet előállítani, amelyek zsírtartalma a legelőkön található aromás és egyéb növények változatossága által meghatározott érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik. Ezért a termék minőségét és érzékszervi jellemzőit az állatok legelőkhöz való széles körű hozzáférése határozza meg.

A körülhatárolt terület domborzatának lágy vonalvezetése az alacsonyan fekvő síkságokkal együtt lehetővé teszi az állattartásra szolgáló hagyományos létesítményekhez közeli legelők könnyű megközelíthetőségét. Az állatokra ezért kevés terhelés nehezedik, ami lehetővé teszi számukra, hogy jelentősen több intramuszkuláris zsírt tároljanak, mint más hasonló állatok, és izomtömeget fejlesszenek.

A Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetén legeltetett juhok nevezetesen igen változatos ehető aromás növényeket és fűszernövényeket fogyasztanak. Nem kell messzire menniük ahhoz, hogy élelmet találjanak, mivel a szigetek kicsik.

Az éghajlati viszonyokra tekintettel az állatok egész évben a szabad ég alatt a legelőkön élhetnek, ahelyett, hogy állattartó épületekben kellene tartózkodniuk. A kizárólag tejjel történő takarmányozás időszakát követően ezért a bárányok a levágásukig hozzáférnek a legelőkhöz. Az ehető szövetek magas zsírtartalma a legeltetésnek tudható be. Az állatok étrendje nagyrészt szabad legeltetésből áll.

A kifejlett juhok az egész év során, valamint az elválasztás és a levágás közötti időszakban a bárányok is szinte állandóan hozzáférnek a legelőkhöz. A hús minőségét és jellegzetes tulajdonságait a két sziget gazdag vegetációján történő közvetlen legeltetés és a félextenzív módszerrel nevelt állatok hosszú szoptatási időszaka együtt adja, mivel a hasított testek ezek eredményeként megfelelő izomtömeggel és intramuszkuláris zsírral rendelkeznek.

Az „Arnaki Limnou” hús intramuszkuláris zsírtartalmának mennyisége közvetlen hatással van a hús nedvességtartalmára és állagára, ízére és a főzés során felszabaduló aromákra.

Az „Arnaki Limnou” jelzéssel ellátott termék azonossága a félextenzív tenyésztési módszeren, a szabad legeltetésen és az állattenyésztők által alkalmazott hagyományos gyakorlatokon alapul. Az ismertetett kellemes tulajdonságokkal rendelkező „Arnaki Limnou” termék iránti kereslet ösztönzőleg hat az említett állattenyésztési gyakorlatok megőrzésére az ismertetett tulajdonságok biztosítása érdekében.

A fentiek mind hozzájárulnak az „Arnaki Limnou” hús kellemes minőségéhez és kellemes érzékszervi tulajdonságaihoz, amelyek a hús hírnevéhez vezettek. A termék a szigetek gasztronómiai hagyományához kapcsolódik, ahol az olyan helyi receptek, mint például a „kaspakino” bárány, a helyi lakosságnak és turistáknak egyaránt a kedvencei közé tartoznak.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_arnaki_limnou150222.pdf

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU