



Tartalom

II *Közlemények*

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

**Európai Bizottság**

2023/C 182/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11070 – CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

IV *Tájékoztatások*

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

**Európai Bizottság**

2023/C 182/02	Euroátváltási árfolyamok – 2023. május 23. ....	2
---------------	---	---

V *Hirdetmények*

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 182/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

### **Európai Bizottság**

2023/C 182/04	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele .....	5
2023/C 182/05	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 .....	12
2023/C 182/06	Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján .....	20

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11070 – CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 182/01)

2023. május 8-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11070 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

(<sup>1</sup>) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2023. május 23.

(2023/C 182/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0779	CAD Kanadai dollár	1,4571
JPY Japán yen	149,20	HKD Hongkongi dollár	8,4480
DKK Dán korona	7,4475	NZD Új-zélandi dollár	1,7246
GBP Angol font	0,86993	SGD Szingapúri dollár	1,4527
SEK Svéd korona	11,4494	KRW Dél-Koreai won	1 422,75
CHF Svájci frank	0,9718	ZAR Dél-Afrikai rand	20,7920
ISK Izlandi korona	151,30	CNY Kínai renminbi	7,6039
NOK Norvég korona	11,7920	IDR Indonéz rúpia	16 043,23
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,9260
CZK Cseh korona	23,681	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,052
HUF Magyar forint	376,45	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,5018	THB Thaiföldi baht	37,435
RON Román lej	4,9720	BRL Brazil real	5,3649
TRY Török líra	21,3993	MXN Mexikói peso	19,3225
AUD Ausztrál dollár	1,6282	INR Indiai rúpia	89,2675

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 182/03)

1. 2023. május 15-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- TA Associates Management LP (a továbbiakban: TA, USA),
- AnaCap Financial Partners Limited (a továbbiakban: AnaCap, Egyesült Királyság),
- Lars Mesterheide, Michael Hirz, Ralph Rockel és Maximilian Claus Trowe, valamint Matthias Edelmann – az MRH Trowe Germany GmbH által a közelmúltban felvásárolt vállalkozás alapítójának – pénzügyi holdingtársaságai (a továbbiakban: Managers 2, Németország),
- MRH Trowe Germany GmbH (a továbbiakban: MRH Trowe, Németország).

A TA, az AnaCap és a Managers 2 az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni az MRH Trowe felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a TA olyan magántőke-befektetési vállalkozás, amely a technológia, az egészségügy, a pénzügyi szolgáltatások, a fogyasztói és üzleti szolgáltatások ágazataira összpontosít Észak-Amerikában, Európában és Ázsiában,
- az AnaCap egy középpiaci magántőke-befektető, amely elsősorban szoftverekbe, technológiába és szolgáltatásokba fektet be az európai pénzügyi ökoszisztémában,
- a Managers 2 gazdasági tevékenységként kizárólag részvények tartásával foglalkozik pénzügyi befektetés céljából, más vállalkozásokat nem irányít,
- az MRH Trowe tevékenységei elsősorban magán- és üzleti ügyfeleknek nyújtott biztosításközvetítési, kockázattanácsadási és kockázatértékelési szolgáltatásokhoz kapcsolódnak; a vállalkozás kis mértékben a nyugdíj- és munkavállalói juttatásokkal kapcsolatos megoldások területén is aktív, beleértve a közvetítői és konzultációs szolgáltatásokat, valamint a nyugdíjrendszer-kezelést.

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(1)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

M.11127 - TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE

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

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

Postai cím:

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

---

<sup>(1)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2023/C 182/04)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup>17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

## ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Coteaux de Narbonne”

PGI-FR-A1202-AM01

Az értesítés időpontja: 2023.2.24.

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

**1. A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület**

Javították a „Coteaux de Narbonne” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása I. fejezetének „A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című 4.2. pontját. „Cuxac d'Aude” települést törölték a jegyzékből, mert az a földrajzi területhez tartozik.

Ezt a javítást átvezették az egységes dokumentum „További feltételek – A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület” című pontjába.

**2. Szőlőfajták**

Javították a „Coteaux de Narbonne” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírása I. fejezetének „Szőlőfajták” című 5. pontját.

A „Coteaux de Narbonne” oltalom alatt álló földrajzi jelzés előállítására kiválasztott fajták jegyzéke a következő fajtákkal egészült ki:

– 13 „betegségekkel szemben ellenálló” fajta:

Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floréal B, Monarch N, Muscaris B, Prior N, Saphira B, Soreli B, Souvignier gris Rs, Sauvignac B, Vidoc N, Voltis B.

– 12 éghajlatváltozáshoz alkalmazkodó fajta:

Agiorgitiko N, Assyrtiko B, Calabrese N, Carricante B, Fiano B, Montepulciano N, Moschofilero Rs, Primitivo N, Ruditis Rs, Touriga nacional N, Verdejo B, Xinomavro N.

Ezek a fajták szárazságtűrő és a gombabetegségekkel szemben ellenálló fajták. Lehetővé teszik a növényvédő szerek használatának csökkentését, ugyanakkor mind fiziológiai, mind borászati szempontból megfelelnek az OFJ előállításához használt fajtáknak. Nem befolyásolják az OFJ borok jellemzőit.

– 8 fajtát töröltek a jegyzékből, mert azokat nem használják az OFJ előállítására:

Altesse B, Chasselas B, Chasselas Rs, Danlas B, Gamay de Chaudenay N, Ganson N, Mondeuse N, Ribol N.

Ezeket a módosításokat átvezették az egységes dokumentum „Borszőlőfajta (borszőlőfajták)” című pontjába.

(<sup>1</sup>) H L L 9., 2019.1.11., 2. o..

### 3. Ellenőrző hatóság

Módosult a „Coteaux de Narbonne” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának III. fejezete annak érdekében, hogy egyszerűsödjön az „Ellenőrző hatóság” szakasz, és pontosításra kerüljön, hogy a termékleírás betartásának ellenőrzése egy jóváhagyott ellenőrzési terv alapján történik, és azt az INAO által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat teljesítő harmadik fél végzi.

Ez az egyszerűsítés nem érinti az egységes dokumentumot.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### 1. Elnevezés

Coteaux de Narbonne

### 2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

### 4. A bor(ok) leírása

#### TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Coteaux de Narbonne” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a csendes vörös-, rozé és fehérborok számára van fenntartva.

A térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalomra, az összes savtartalomra, az illósavtartalomra és az összes kén-dioxid-tartalomra vonatkozó (minimális vagy maximális) értékek az uniós jogszabályokban meghatározott értékek.

Az érést elősegítő kiváló feltételeknek és a szőlőfajták alkalmazkodásának köszönhetően erősen mediterrán jellegű borok készíthetők.

A vörösborok általában meglehetősen mély színűek, erősek és melegséget árasztanak, gyümölcsös aromákkal és az alkalmazott borkészítési eljárásoktól függően változó tanninszerkezettel rendelkeznek.

A rozék és a fehérborok lágyak és elegánsak, testesek és gyümölcsösek, általában fiatal borként való fogyasztásra készülnek.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

### 5. Borkészítési eljárások

#### 5.1. Konkrét borászati eljárások

A boroknak a borászati eljárás tekintetében eleget kell tenniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

#### 5.2. Maximális hozamok

Hektáronként 100 hektoliter



**6. Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, valamint a „Coteaux de Narbonne” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztésére és készítésére Aude megye következő településeinek területén kerül sor:

Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (a KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 és G 7 kataszteri szelvények kivételével), Marcorignan, Moussan, Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles d'Aude, Vinassan.

**7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Aranel B

Arinarnoa N

Arriloba B

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N – Murescola

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Carricante

Chardonnay B

Chasan B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B  
Cot N – Malbec  
Egiodola N  
Fer N – Fer Servadou, Braurol, Mansois, Pinenc  
Fiano  
Floreal B  
Gamay N  
Gewürztraminer Rs  
Gramon N  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Jurançon noir N – Dame noire  
Listan B – Palomino  
Lledoner pelut N  
Macabeu B – Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Mauzac rose Rs  
Merlot N  
Monarch N  
Monerac N  
Montepulciano  
Morrastel N – Minustellu, Graciano  
Moschofilero Rs  
Mourvèdre N – Monastrell  
Muscaris B  
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato  
Nielluccio N – Nielluciu  
Négrette N  
Parrellada B  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Pinot blanc B  
Pinot gris G  
Pinot noir N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul noir N

Portan N  
Primitivo N – Zinfandel  
Prior N  
Ribol N  
Riesling B  
Roditis Rs  
Roussanne B  
Saphira B  
Sauvignac  
Sauvignon B – Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G – Fié gris  
Semillon B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B  
Syrah N – Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tourbat B  
Touriga nacional N  
Ugni blanc B  
Verdejo B  
Verdelho B  
Vermentino B – Rolle  
Vidoc N  
Villard blanc B  
Viognier B  
Voltis B  
Xinomavro N

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 8.1. A földrajzi terület és a termék sajátosságai

A „coteaux de Narbonne” OFJ előállítási területe Narbonne város körül, a dél-franciaországi Aude megyében, Languedoc-Roussillonban található.

A szőlővidék a narbonne-i régió szelíd dombvidékén terül el. A domboldalak lejtőinek többnyire meszes talajaira, valamint az Aude-folyó egykori deltájának mélyebb és a szőlőfajták diverzifikációjához kedvezőbb talajaira telepített szőlőültetvény tengerszint feletti magassága csak helyenként haladja meg a 100 m-t.

A szőlővidéken a szőlőtermesztéshez különösen kedvező, meleg és száraz nyarakkal, enyhe telekkel, valamint őszi és tavaszi csapadékos időszakokkal jellemzett, szigorú értelemben vett mediterrán éghajlat uralkodik. Az éves csapadékmennyiség átlagosan kevesebb, mint 500 mm.

A terület rendkívül szeles, a szőlő jó egészségi állapotának fenntartásához rendkívül kedvező, gyakran heves nyugati szeleket gyakran váltják a tenger felől betörő szelek, amelyek nedvességet hoznak és felfrissítik a nyári éjszakákat, ami előnyös a szőlő megfelelő érése szempontjából.

Narbonne legelőször kétezer évvel ezelőtt indult fejlődésnek, amikor a római Gallia fővárosa, a via domitia és a via aquitania útkereszteződése, és egy nagyon fontos kikötőnek köszönhetően tengeri csomópont lett, ami akkoriban lehetővé tette egy olyan szőlővidék kialakulását, amelynek borait Európa-szerte exportálták.

A különféle viszontagságok ellenére a szőlőültetvényeket mindig helyreállították, majd a XIX. és a XX. században a szőlő a régió gazdasági fejlődését biztosító monokultúrává vált. A filoxeravész idején egyébként a narbonne-i régió síkságain folytak a languedoci szőlőültetvények első helyreállítási munkálatai.

Az, hogy a borokat az 1982. január 25-i rendelettel „Vin de pays”-ként (tájborként) ismerték el, lehetővé tette a bortermelők számára, hogy egy pontos termékleírás alapján a fogyasztói igényeknek megfelelő borokat állítsanak elő. A „Coteaux de Narbonne” OFJ-t a közelmúltban kiterjesztették 6, Narbonne és a Földközi-tenger között elterülő településre, és ezzel egységet teremtettek a termőterületen és előmozdították annak gazdasági dinamikáját.

A 9 településen jelenleg mintegy 10 000 hektoliter bort termelnek, amelyek nagyrészt házasított vörösborok, de rozékat és fehérborokat is készítenek, amelyek iránt folyamatosan nő a kereslet.

Az OFJ-vel ellátott borok előállításához régóta használt, főként mediterrán szőlőfajtákból álló szőlőfajta-összeállítást kívülről hozott, rövidebb életciklusú fajtákkal egészítették ki, például a vörösborok esetében a Cabernet sauvignonnal és a Merlot-val, a fehérborok esetében pedig a Chardonnay-val és a Sauvignonnal.

Optimalizálták a borászati technikákat, köszönhetően annak, hogy az OFJ területén található az Institut National de la Recherche Agronomique de Pech Rouge kutatóközpontja.

## 8.2. A földrajzi terület és a termék sajátosságai közötti ok-okozati kapcsolat

Mind a szőlőnek kedvező talaj- és éghajlati viszonyai, mind pedig földrajzi elhelyezkedése révén, vagyis annak köszönhetően, hogy a Földközi-tenger és az Atlanti-óceán közötti forgalmi csomópont volt, Narbonne mindig is bor és a borkereskedelem városa volt.

A narbonne-i dombtság szőlősgazdái képesek voltak megőrizni ennek a szőlőtermesztés szempontjából különösen kedvező éghajlatú kis területnek az identitását és szőlőtermesztési hagyományait.

A szőlővidék fennmaradása a szőlőtermesztők egymást követő generációi által átadott, megszilárdult szőlőtermesztési gyakorlatokat tükrözi, ami bizonyítja a termékeikhez való kötődésüket.

A hosszú múltra visszatekintő „Coteaux de Narbonne” borok hírnevét a Földközi-tenger és az Atlanti-óceán partvidéke közötti kereskedelmi kapcsolatok alapozták meg.

A „Coteaux de Narbonne” OFJ teljes mértékben kiaknázza ezeket az előnyöket, és borainak – mindamellett, hogy megőrizték történelmi gyökereiket – jót tettek az újonnan bevezetett fajták és a szőlőtermesztők által megvalósított technológiai fejlesztések.

A szőlőtermesztők képesek voltak adaptálni a szőlőfajtákat, amelyek a domboldalakon főként mediterrán fajták, a síkvidéki szőlőültetvényeken pedig atlanti-óceáni és északi fajták.

A turizmus erőteljes fejlődése azt is lehetővé teszi, hogy megismertessék a térség valamennyi borászati termékét, köztük a „Coteaux de Narbonne” OFJ-vel ellátott termékeket, többek között a borkóstoló pincék kiterjedt hálózatának és a számos borászati rendezvénynek köszönhetően.

A gazdasági tevékenység középpontjában tehát továbbra is a szőlővel és a borral kapcsolatos tevékenységek állnak, és jelentős mértékben hozzájárulnak ezen érzékeny terület fejlődéséhez, ahol a szőlő nyaranta rendkívül fontos tűzvédelmi szerepet is betölt.

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

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A „Coteaux de Narbonne” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a következő feliratokkal egészíthető ki:

egy vagy több szőlőfajta neve;

a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirat.

Az Európai Unió OFJ logójának szerepelnie kell a címkén, ha az „Indication géographique protégée” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) felirat helyett a „Vin de pays” (tájbor) hagyományos felirat szerepel.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása

A „Coteaux de Narbonne” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott közvetlenül szomszédos területet a földrajzi területtel határos következő települések alkotják:

- Aude megye: Argeliers, Bages, Bizanet, Gruissan, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Névian, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Raissac-d’Aude, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d’Aude, Sigean.
- Hérault megye: Capestang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan-lez-Enserunes, Quarante, Vendres.

#### **A termékleíráshoz vezető link**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3f08707f-bc60-4bab-b4f4-759e5ed9b81b](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3f08707f-bc60-4bab-b4f4-759e5ed9b81b)

---

**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**

(2023/C 182/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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**

**„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”**

**EU-szám: PGI-IT-0207-AM01 – 2021.6.23.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Conorzio Mela Alto Adige

Cím: Via Jakobi 1a, I-39018 Terlano

E-mail: info@suedtirolerapfel.com

Hitelesített e-mail: sak@pec.rolmail.net

A „Conorzio Mela Alto Adige” [oltalmi egyesület] jogosult módosítási kérelmet benyújtani a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

OLASZORSZÁG

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása

<sup>(1)</sup> HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Forgalmazás

#### 4. A módosítás típusa

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

#### 5. Módosítás(ok):

##### A) Termékleírás: 2.2. cikk – A termék jellemzői

A jelenlegi bekezdés:

„[...] A »Mela Alto Adige« vagy »Südtiroler Apfel« kifejezés csak olyan almák esetében használható, amelyek belső és külső minőségi jellemzői minden fajta esetében külön-külön, a következő paraméterek alkalmazásával kerülnek kifejezésre: külső megjelenés, kereskedelmi osztály és méret, kémiai jellemzők, fizikai jellemzők.

A különböző fajtákra és osztályokra vonatkozó egyéb minőségi minimumkövetelményeket a vonatkozó hatályos uniós jogszabályok határozzák meg. A gyümölcs cukortartalmának és kg/cm<sup>2</sup>-ben kifejezett keménységének, a betakarítástól számított 2 hónapon belül mérve, meg kell felelnie az egyes fajtákra vonatkozóan az alábbiakban felsorolt minimumértékeknek.” [...]

A bekezdés javasolt módosítása:

„[...] A »Mela Alto Adige« / »Südtiroler Apfel« kifejezés csak olyan almák esetében használható, amelyek belső és külső minőségi jellemzői minden fajta esetében külön-külön, a következő paraméterek alkalmazásával kerülnek kifejezésre: külső megjelenés, kereskedelmi osztály és méret, kémiai jellemzők, fizikai jellemzők.

A különböző fajtákra és osztályokra vonatkozó egyéb minőségi minimumkövetelményeket a vonatkozó hatályos uniós jogszabályok határozzák meg. A gyümölcs cukortartalmának és kg/cm<sup>2</sup>-ben kifejezett keménységének, a betakarítástól számított 2 hónapon belül mérve, meg kell felelnie az egyes fajtákra vonatkozóan az alábbiakban felsorolt minimumértékeknek.

A kizárólag feldolgozásra szánt almára a termékleírásban meghatározott valamennyi követelmény vonatkozik, a kereskedelmi osztály, a héj színe, a héj másodlagos színe és a méret kivételével. Ezekben a gyümölcsökön szerepelhet a »Mela Alto Adige« / »Südtiroler Apfel« OFJ, de nem forgalmazhatók a végső fogyasztók számára.”

[...]

Egységes dokumentum: 3.2. pont. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A jelenlegi bekezdés:

„[...] A »Mela Alto Adige« vagy »Südtiroler Apfel« oltalom alatt álló földrajzi jelzés a termékleírás 3. cikkében meghatározott területen található almaültetvényeken termelt gyümölcsöknek van fenntartva, és következő alfajtákat és azok klónjait jelöli: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova és Topaz.”

[...]

A bekezdés javasolt módosítása (az A) pont módosítása mellett):

„[...] A »Mela Alto Adige« vagy »Südtiroler Apfel« oltalom alatt álló földrajzi jelzés a termékleírás 3. cikkében meghatározott területen található almaültetvényeken termelt gyümölcsöknek van fenntartva, és következő alfajtákat és azok klónjait jelöli: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova és Topaz.”

[...]

„A kizárólag feldolgozásra szánt almára a termékleírásban meghatározott valamennyi követelmény vonatkozik, a kereskedelmi osztály, a héj színe, a héj másodlagos színe és a méret kivételével. Ezekben a gyümölcsökön szerepelhet a »Mela Alto Adige« / »Südtiroler Apfel« OFJ, de nem forgalmazhatók a végső fogyasztók számára.”

Javasoljuk, hogy a termékleírás 2. cikkének 2.2. bekezdése és az egységes dokumentum megfelelő 3.2. pontja egészüljön ki egy új bekezdéssel, amely lehetővé teszi a „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” OFJ használatát a termékleírásnak megfelelően előállított, feldolgozásra szánt alma esetében is, már figyelembe véve az itt javasolt módosítást. Az oltalom alatt álló elnevezés feldolgozásra szánt almák esetében történő tényleges használatának biztosítása és lehetővé tétele érdekében e kategória tekintetében ki kell zárni a termékleírásban az egyes fajtákra vonatkozóan meghatározott bizonyos minőségi követelményeket (kereskedelmi osztály, a héj színe, a héj másodlagos színe és méret), amelyek elsősorban az asztali alma esetében bírnak jelentőséggel. E kizárások nélkül a kiegészítő bekezdés teljesen hatástalan lenne, mivel nem lenne gazdaságos a termelők számára az „Extra” vagy „I. osztályú” (vagy biotermékek esetében „II. osztályú”) almák feldolgozásra való felhasználása.

B) *Termékleírás: 5.9. cikk Forgalmazás*

A jelenlegi bekezdés:

„[...] A nyári fajták (Elstar és Gala) esetében a »Mela Alto Adige« vagy a »Südtiroler Apfel« forgalmazására csak az augusztus elejétől július végéig terjedő időszakban kerülhet sor. A többi fajta a szüretet követő év szeptemberének végéig forgalmazható.” [...]

A bekezdés javasolt módosítása:

„[...] A nyári fajták (Elstar és Gala) esetében a »Mela Alto Adige« / »Südtiroler Apfel« forgalmazására csak az augusztus elejétől július végéig terjedő időszakban kerülhet sor. A többi fajta a betakarítás időpontjától számított 12 hónapon belül forgalmazható.” [...]

Egységes dokumentum: Változatlan marad

Az élelmiszer-tárolás területén zajló folyamatos technológiai fejlődés fényében javasoljuk a nyári fajtáktól (Elstar és Gala) eltérő fajták forgalmazási időszakának újbóli meghatározását.

A pontos időszak (a betakarítást követő év szeptembere) törlése lehetővé teszi a minden évben azonos (12 hónapos) forgalmazási időszak garantálását, mivel a betakarítási időszak évről évre változhat, részben az éghajlatváltozás miatt.

C) *Termékleírás: 6. cikk – A környezettel fennálló kapcsolat bizonyítéka*

A jelenlegi bekezdés:

„[...] A tengerszint felett 200–1 000 méteren található gyümölcsösök elhelyezkedése, és a könnyű, jól levegőző talaj intenzív aromát, tömör gyümölcshúst és az alma jó eltarthatóságát eredményezi.” [...]

A bekezdés javasolt módosítása:

„[...] A tengerszint felett 200–1 100 méteren található gyümölcsösök elhelyezkedése, és a könnyű, jól levegőző talaj intenzív aromát, tömör gyümölcshúst és az alma jó eltarthatóságát eredményezi.” [...]

Egységes dokumentum: 5. pont – Kapcsolat a földrajzi területtel

A jelenlegi bekezdés:

„[...] A tengerszint felett 200–1 000 méteren található gyümölcsösök elhelyezkedése, és a könnyű, jól levegőző talaj intenzív aromát, tömör gyümölcshúst és az alma jó eltarthatóságát eredményezi.” [...]

A bekezdés javasolt módosítása:

„[...] A tengerszint felett 200–1 100 méteren található gyümölcsösök elhelyezkedése, és a könnyű, jól levegőző talaj intenzív aromát, tömör gyümölcshúst és az alma jó eltarthatóságát eredményezi.” [...]



Javasoljuk, hogy a termékleírás 6. cikkében és az egységes dokumentum megfelelő 5. pontjában a gyümölcsösök maximális tengerszint feletti magasságát 1 000 méterről 1 100 méterre módosítsák. A módosítás figyelembe veszi a jelenleg zajló éghajlatváltozást, amely lehetővé teszi a termőterület tengerszint feletti magasságának fokozatos emelését a termék minőségének, valamint a „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” OFJ-t a hasonló termékektől megkülönböztető minőségi jellemzők romlása nélkül. A módosítás célja, hogy egységes és megkülönböztetésmentes bánásmódot biztosítson azon termelők számára, akiknek gyümölcsösei a termőterület legmagasabb részén találhatók.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### „Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

EU-szám: PGI-IT-0207-AM01 – 2021.6.23.

#### OFJ (X) OEM ( )

1. **Elnevezés (oem vagy ofj)**

„Mela Alto Adige / Südtiroler Apfel”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

OLASZORSZÁG

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

3.1. *A termék típusa*

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

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

A „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroler Apfel” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az e dokumentum 3. cikkében meghatározott területen található almaültetvényeken termelt gyümölcsöknek van fenntartva, és következő almafajtákat és azok mutánsait és/vagy klónjait jelöli: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova és Topaz.

A „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” kifejezés csak olyan almák esetében használható, amelyek belső és külső minőségi jellemzői minden fajta esetében külön-külön, a következő paraméterek alkalmazásával kerülnek kifejezésre: külső megjelenés, kereskedelmi osztály és méret, kémiai jellemzők, fizikai jellemzők. A különböző fajtákra és osztályokra vonatkozó egyéb minőségi minimumkövetelményeket a vonatkozó hatályos uniós jogszabályok határozzák meg.

A gyümölcs cukortartalmának és kg/cm<sup>2</sup>-ben kifejezett keménységének, a betakarítástól számított 2 hónapon belül mérve, meg kell felelnie az egyes fajtákra vonatkozóan az alábbiakban felsorolt minimumértékeknek.

Braeburn:

- héj színe: zöldtől világoszöldig,
- héj másodlagos színe: a felszín 33 %-ánál nagyobb területen csíkos, a narancssárgás pirostól az intenzív pirosig,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 11 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5,5 kg/cm<sup>2</sup>.

Elstar:

- héj színe: sárga,
- héj másodlagos színe: a felszín 20 %-ánál nagyobb területen élénkpiros,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,

- cukortartalom: 10,5 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Fuji:**

- héj színe: halványzöldtől sárgáig,
- héj másodlagos színe: a felszín 50 %-ánál nagyobb területen halványpirostól élénkpirosig, ebből 30 % élénkpiros,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 12,5 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Gala:**

- héj színe: zöldessárgától aransárgáig,
- héj másodlagos színe: a felszín legalább 20 %-a piros (Gala standard); ez az érték a piros klónok esetében a felszín 50 %-ánál nagyobb,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 60 mm,
- cukortartalom: 10,5 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Golden Delicious:**

- héj színe: halványzöldtől sárgáig,
- héj másodlagos színe: egyes területeken rózsaszín,
- héjpárosodás (perzselttség): az összes gyümölcs legfeljebb 20 %-ára kiterjedő, vékony, hálószerű, a gyümölcs teljes felületének legfeljebb 20 %-át érintő héjpárosodás; bioalma esetében a II. osztályú termékre vonatkozó héjpárosodási előírások érvényesek,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”, biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 11 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Granny Smith:**

- héj színe: élénkzöld,
- héj másodlagos színe: enyhe rózsaszín beütés megengedett,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 10 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5,5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Idared:**

- héj színe: sárgászöld,
- héj másodlagos színe: a felszín 33 %-ánál nagyobb területen egységes élénkpiros,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 10 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Jonagold:**

- héj színe: sárgászöld,
- héj másodlagos színe: a felszín 20 %-ánál nagyobb területen pirossal csíkozott; a Jonagored esetében a felszín 50 %-ánál nagyobb területen piros,

- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 11 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

Morgenduft:

- héj színe: halványzöldtől sárgáig,
- héj másodlagos színe: legalább a felszín 33 %-ával megegyező területen egységes élénkpiros; Dallago esetében: a felszín legalább 50 %-ával megegyező területen ragyogó élénkpiros,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 10 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

Red Delicious:

- héj színe: zöldessárga,
- héj másodlagos színe: a felszín 75 %-ánál nagyobb területen ragyogó élénkpiros és csíkozott; piros klónok esetében ez az érték a felszín 90 %-ánál nagyobb,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 10 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

Stayman Winesap:

- héj színe: sárgászöld,
- héj másodlagos színe: a felszín 33 %-ánál nagyobb területen egységes piros, enyhe csíkokkal,
- Red Stayman (Staymanred) esetében: ez az érték a felszín 50 %-ánál nagyobb,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 10 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

Pinova:

- héj színe: halványzöldtől sárgáig,
- héj másodlagos színe: a felszín 10 %-ánál nagyobb területen pirossal csíkozott,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 65 mm,
- cukortartalom: 11 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

Topaz:

- héj színe: halványzöldtől sárgáig,
- héj másodlagos színe: a felszín 33 %-ánál nagyobb területen pirossal csíkozott,
- kereskedelmi osztály: „Extra” és „I. osztályú”; biotermék esetén „II. osztályú” is,
- méret: átmérő legalább 60 mm,
- cukortartalom: 10,5 Brix-foknál magasabb,
- keménység: legalább 5 kg/cm<sup>2</sup>.

A kizárólag feldolgozásra szánt almára a termékleírásban meghatározott valamennyi követelmény vonatkozik, a kereskedelmi osztály, a héj színe, a héj másodlagos színe és a méret kivételével. Ezekben a gyümölcsökön szerepelhet a „Mela Alto Adige” OFJ, de nem forgalmazhatók a végső fogyasztók számára.

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

–

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

A „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” termesztési és betakarítási műveleteit a 4. pontban meghatározott termelési területen kell végezni.

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

A terméket ért sérülések – úgymint héjsérülések, a gyümölcshús be barnulását és más elváltozásokat kiváltó zúzódások, illetve egyéb elváltozások – elkerülése érdekében a termék előkészítését és csomagolását a meghatározott földrajzi területen kell végezni. Ezt a feltételt az Alto Adige meghatározott területén már több mint 40 éve tevékenykedő, a termék betakarítás utáni kezelésében igen jártas szakemberek tapasztalatai is megerősítik.

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

A rekeszekben, a termék csomagolásán, vagy az egyes gyümölcsökön fel kell tüntetni az (olasz nyelvű) „Mela Alto Adige” Indicazione geografica protetta, vagy a (német nyelvű) „Südtiroler Apfel” geschützte geografische Angabe jelölést. A rekeszekben, vagy a termék csomagolásán lévő címkén feltüntetendő „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroler Apfel” jelölés az előírás szerint legalább 2 mm nagyságú. Az egyes gyümölcsökön elhelyezett címkéken a „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroler Apfel” jelölés az előírás szerint legalább 0,8 mm nagyságú.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelölés mellett egyéni és/vagy együttes nevekre vagy cégnevekre, illetőleg vállalati márkajelzésekre utaló jelölések és/vagy grafikus ábrázolások használata engedélyezett, azzal a feltétellel, hogy nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroler Apfel” előállítási területe magában foglalja Bolzano-Alto Adige (Südtirol) önálló tartomány egy részét, összesen 72 község teljes közigazgatási területét.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” almák és a földrajzi terület közötti kapcsolat az alma sajátos tulajdonságain, jellemzőin és hírnevén alapul. A „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroler Apfel” alma különösen markáns színűk és ízűk, tömör húsuk és nagyon hosszú eltarthatóságuk miatt kiemelkedő; ezek a minőségi jellemzők a talaj és az időjárási viszonyok, valamint a termelők készségei összefonódásának eredményei.

Az alto adigei időjárási viszonyok rendkívül kedvezőek az almatermesztéshez: az évenkénti napsütéses napok száma 300. Nyár végén és ősszel jellegzetes eltérések mutatkoznak az éjszakai és a nappali hőmérséklet között. A nappali felmelegedés elérheti a 30 °C-t is, míg az éjszakai lehűlések alkalmával a hőmérséklet akár 8–10 °C-ra is süllyedhet. A gyümölcs jelentős része 500 méteres tengerszint feletti magasságot meghaladó területen elhelyezkedő gazdaságokból származik. A talaj rendkívül termékeny, könnyű, jó vízáteresztésű, oxigéndús. Ilyen körülmények között a gyökerek a lehető legjobban tudnak fejlődni. A talaj humusztartalma átlagos vagy kiemelkedő.

Az alto adigei almatermesztők – a növekedés és a gyümölcstermesztés optimális egyensúlyának köszönhetően – kiemelkedő minőségi tulajdonságokkal bíró almát termesztnek. A „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” termesztése környezetbarát technikák és módszerek alkalmazásával történik. A „Mela Alto Adige” vagy „Südtiroler Apfel” termesztési rendszereinek célja az előállítási területre jellemző természetes talaj- és éghajlati viszonyok érvényre juttatása. A napsütéses órák nagy száma, a hűvös éjszakák, és a kis mennyiségű csapadék együttes meglétének eredményeképp a kifejlődő gyümölcs színe és íze ugyanis különösen hangsúlyos. A tengerszint felett 200–1 100 méteren található gyümölcsösök elhelyezkedése, és a könnyű, jól levegőző talaj intenzív aromát, tömör gyümölcshúst és az alma jó eltarthatóságát eredményezi. Ezenfelül a talajelemzés eredményein alapuló kiegyensúlyozott trágyázás biztosítja a növény számára a megfelelő tápanyag-ellátást, emeli a gyümölcs minőségét, ugyanakkor gátolja a fiziológiai megbetegedéseket. A kedvező talaj- és éghajlati viszonyoknak köszönhetően Alto Adigében a kezdetben kizárólag a területen őshonos almafajták termesztéséről áttértek a más országokból származó almafajták

termesztésére is, amelyek számos forrás tanúsága szerint kiválóan alkalmazkodtak a hely mikroklímájához. Alto Adigében, a hegyvidéki családi gazdaságok területén valójában már a középkorban elterjedt volt a gazdaságban élők ellátására szolgáló, különböző alma- és körtefajták termesztése. A XIX. század közepétől kezdődően a gyümölcsstermesztés virágzó termelési és kereskedelmi tevékenységgé nőtte ki magát, Bécsből, Innsbruckból, Münchenből, Varsóból és Pétervárról is érkeztek megrendelések. A XIX. század közepétől Alto Adigében megkezdődött a gyümölcsstermesztés korszerűsítése. 1831-ben Johann Jakob Pöll tanítómester kiadta a gyümölcsstermesztés első kézikönyvét, 1872-ben pedig az újonnan alapított Istituto agrario di S. Michele all'Adige tanintézményben bevezették a gyümölcsstermesztés, mint külön tantárgy oktatását.

A bolzanói mezőgazdasági társulás egy 1856-os keltezésű, faiskolákat ismertető listáján már 193 termesztendő almafaj szerepel. Az alto adigei gyümölcs- és zöldségstermesztésről szóló legjelentősebb, 1894-es és 1904-es keltezésű történelmi mű Karl Mader nevéhez fűződik, és mintegy 40, Alto Adige területén igen elterjedt almafajtáról tesz említést. A helyi gyümölcsstermesztési rendszerre jellemző környezetvédelmi szempontok és az almatermesztés mély összefonódása, a felsorolt környezeti tényezők összessége és az évszázados emberi tevékenység mind hozzájárul az olasz és a nemzetközi piacon egyaránt keresett „Mela Alto Adige” / „Südtiroler Apfel” elismertségéhez. Az almatermesztési láncban jelenleg megközelítőleg 8 000, túlnyomórészt szövetkezetekbe tömörült termelő, 2 500 fős előkészítő személyzet, és 12 000, a szedésben foglalkoztatott személy érintett.

### Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

A termék-leírás teljes szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

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

vagy:

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi, Erdészeti és Idegenforgalmi Minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://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 termék-leírások”) pontra kattintva.

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

(2023/C 182/06)

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

A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ FŐBB ELŐÍRÁSAI

**„SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA”**

**EU-szám: PGI-HU-02490 – 2019.3.6.**

**1. Elnevezés**

„Sárréti kökénypálinka”

**2. A szeszes ital kategóriája**

Gyümölcsparlat (a 110/2008/EK rendelet szerinti 9. kategória)

**3. A szeszes ital leírása**

*Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok*

Fizikai –kémiai jellemzők:

A „Sárréti kökénypálinka” minimális alkoholtartalma 38,5 V/V %, illóanyag-tartalma legalább 250 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

Érzékszervi tulajdonságok

Szín: tiszta, színtelen.

Illat: tiszta, a kökényvirág illata mellett enyhe viaszosság is megjelenik.

Íz: telt ízvilágú, mandulás, marcipános íz, friss piros bogyós gyümölcsre emlékeztető; hosszú lecsengésű, enyhén édes, ugyanakkor a kökény fanyarkás ízét idéző.

Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A „Sárréti kökénypálinka” gazdag illóanyag tartalmú pálinka, illatában megjelenik a kökény virágának az illata. A „Sárréti kökénypálinka” telt ízvilágú, mandulás, marcipános ízjegyeket hordoz, enyhén édes, ennek köszönhetően lágyabb, selymesebb karakterű, ugyanakkor a kökény fanyarkás ízét idéző párlat.

**4. Az érintett földrajzi terület**

A „Sárréti kökénypálinka” előállítása Hajdú-Bihar megye és Békés megye Sárrét elnevezésű területét érintő következő járások településeiről és azok közigazgatási határából származó kökény felhasználásával, a területeken elhelyezkedő (kereskedelmi pálinkafőzdekekben) szeszfőzdekekben történhet: Berettyóújfalui, Békéscsabai, Békési, Gyulai, Püspökladányi, Sarkadi és Szeghalmi járás.

**5. A szeszes ital előállításának módja**

A „Sárréti kökénypálinka” alapanyaga a meghatározott földrajzi területről származó, vadon termő kökény (*Prunus spinosa*) termése.

A „Sárréti kökénypálinkát” a 4. pontban meghatározott települések és közigazgatási határuk területén elhelyezkedő kereskedelmi pálinkafőzdekekben szabad cefrézni, erjeszteni, lepárolni, pihentetni.

<sup>(1)</sup> L L 130., 2019.5.17., 1. o.

A pálinkakészítés főbb szakaszai:

- a) A gyümölcs kiválasztása, átvétele
- b) Cefrekészítés
- c) Erjesztés
- d) Lepárlás
- e) Pihentetés, tárolás
- f) A pálinka kezelése, összeállítása

a) *A gyümölcs kiválasztása, átvétele*

A vadon termett gyümölcsnél a legfontosabb a termés egyöntetősége, azonos érettségi foka. A kökénynek penésztől, rothadástól és romló hibától, valamint idegen anyagoktól mentesnek kell lennie, nem lehet sérült, törődött. Megfelelő érettségi állapotban a kökény hamvaskék színű, a gyümölcs szárazanyagtartalma legalább 24g/100 g és min. 12° Brix-fok. Az átvétel során a minőségi ellenőrzést átlagmintavétellel célszerű elvégezni.

b) *Cefrekészítés*

A cefrekészítés első lépéseként – mivel apró szemű gyümölcstről van szó – szükséges a válogatás, ahol az esetleges idegen anyagokat (gally, levél) el lehet különíteni. Mosás után a gyümölcs magját el kell távolítani (lehetőség szerint magozógéppel). Az ép magok 10–15 %-át a cefrébe vissza kell tenni 1-2 napos kiszáritás után.

Mivel a gyümölcs víztartalma alacsony (körülbelül 65–70 %), az erjedés segítésére víz hozzáadása szükséges, de kizárólag alacsony Ca<sup>++</sup>- és Na<sup>+</sup>-ion tartalmú vízzel, mert ellenkező esetben a pálinka végső ízét a gyümölcs savassága miatt kellemetlen irányba befolyásolja.

A gyümölcscefre ezt követően az erjesztő tartályokba (acél vagy műanyag) kerül.

c) *Erjesztés*

A magas pektintartalom miatt a kökény nehezen enged levet, illetve viszkózus marad, ez nehezíti az erjedést. A pektin elbontását enzim-komplexek hozzáadásával segítjük elő.

Az erjedés folyamatát napi szemrevételezéssel és 4-5 naponta a cukortartalom és az alkoholtartalom vizsgálatával kell ellenőrizni.

Az erjedés időtartama a kökény beltartalmi értékeitől, érettségének mértékétől függően optimálisan 10–14 nap. A cukortartalomnak 2g/liter alá kell csökkennie az erjedés végére.

d) *Lepárlás*

A „Sárréti kökénypálinka” hagyományos kisüsti főzőrendszeren – kétlépcsős desztillációval –, vagy egylépcsős, erősítő feltétes / deflegmátoros / rektifikáló oszlopos lepárlással is előállítható. Lepárláskor az előpárlati részt többnyire érzékszervi módszerekkel vizsgálva lehet meghatározni, az utópárlat elválasztása már a folyamatosan mért alkoholkoncentráció tapasztalati értékével történik. A „Sárréti kökénypálinka” esetében ezért az elválasztás igen nagy figyelmet igénylő munka, mert a párlat illat- és ízanyagai erősek, ezért kifinomult érzék szükséges a káros illat- és ízkomponensek elválasztásához.

e) *Pihentetés, tárolás*

A finomítást/desztillálást követően a komplex íz- és illatanyagok összeéréséhez a „Sárréti kökénypálinkát” pihentetni kell. Ezt célszerű 3–6 hónapig, fénytől védett helyen, lehetőség szerint üvegballonban vagy rozsdamentes acéltartályban végezni.

f) *A pálinka kezelése, összeállítása*

A pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát a törvényi előírásoknak megfelelően ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. Nagyon kell ügyelni a víz minőségére, mert az a kész kökénypálinka aromáit is befolyásolhatja. Legjobb a lágyított, de lehet desztillált, sómentesített, illetve ioncserélt vizet is használni. A hígítás utáni alkoholtartalomban a címkén szereplőhöz képest az eltérés  $\pm 0,3 \%V/V$  lehet.

## 6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy földrajzi származással

a) *A földrajzi területnek vagy eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai*

A földrajzi terület Magyarország legnagyobb sík tájegységének, az Alföldnek a dél-keleti részén helyezkedik el. A földrajzi területet folyók (Körös, Sebes-Körös, Berettyó) és csatornarendszerek szelik át, talaja réti talaj, amelynek felső rétege kiszáradásra hajlamos. A réti erdőtalaj kalciumban, magnéziumban, szulfátokban és karbonátokban is gazdag.

A napsütéses órák száma magas, meghaladja a 2 500 órát, a nyári (22 °C) és őszi (12 °C) középhőmérséklet az országos átlagnál (nyári 21,4 °C és őszi 11,4 °C) magasabb. A kökény érésének (nyár, ősz) időszakában a csapadék mennyisége az országos átlagtól (közel 200 mm) elmarad, a csapadékszegény területen átlagosan 150 mm csapadék hullik.

A kökénycserjések az erdőssztyepp öv erdeinek szegélyén alakultak ki, illetve az erdők kivágása után önálló vegetációtípusként maradtak fenn. A kökénycserje eleinte teljesen zöld színű termése a nyár folyamán fokozatosan kékül, lilásodik, teljes érettségét általában szeptember második felében éri el.

A napsütéses órák számának magas értéke hozzájárul a meghatározott földrajzi területen vadon termő kökény magas cukortartalmának kialakulásához. A kökény érési időszakában a kevés csapadék, a sok napsütés, illetve a magas hőmérséklet hatására a réti talaj felső rétege kiszárad. Ennek következtében a növényzet a vegetációjának biztosításához az érő termésemből elvonja a vizet, a gyümölcsben jobban koncentrálódik a cukortartalom. Emiatt az itt termő kökény cukortartalma az átlagosnál magasabb, 12° Brix-fok.

A talaj gazdag ásványianyag-tartalmának és a napsütéses órák számának köszönhetően a földrajzi területen termelt kökény az átlagosnál gazdagabb ásványi- és aromaanyagokban: flavonoidtartalma jelentős, továbbá min. 2,5 % szerves savat és 1,7 % cseranyagot (tannin) tartalmaz.

b) *A szesz italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai*

A „Sárréti kökénypálinka” egyedi érzékszervi tulajdonságait, az átlagosnál magasabb illóanyag-tartalmát alapvetően meghatározzák az alapanyagként felhasznált kökény fentebb említett, átlagosnál gazdagabb ásványi- és aromaanyagai.

A kizárólag vadgyümölcsből készült „Sárréti kökénypálinka” cefréjébe visszahelyezett töretlen kökénymagnak köszönhetően a pálinka kökényvirág-illatú és mandulaízű, illetve a gyümölcs magas cukortartalmának köszönhetően enyhén édes és marcipánra emlékeztető ízű. A kökény magas ásványanyag- és aromaanyag-tartalma a belőle készült pálinka magasabb illóanyag-tartalmát eredményezi, a kökényt borító viaszos gyümölcshéjnak köszönhetően pedig enyhén viaszos illatú lesz a pálinka.

A „Sárréti kökénypálinka” esetében a lepárlás igen nagy szakértelmet igénylő munka, ezért az emberi tudás, a helyi know-how teszi lehetővé, hogy a földrajzi területről származó kökény zamatanyagait a „Sárréti kökénypálinka” egyedi tulajdonságként hordozza. Mivel a kökénypárlat illat- és ízjegyei erősek, jelentős szakmai tapasztalat és képzettség szükséges ahhoz, hogy az előpárlat elválasztása sikeresen menjen végbe, és a káros illatkomponensek (aldehidek, észterek és magasabb rendű alkoholok) már ne kerüljenek a késztermékbe.

A „Sárréti kökénypálinka” sajátos minőségét párlatversenyeken elnyert díjak támasztják alá:

- 2009: XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat verseny – Champion díj
- 2012–2013: Destillata – Ezüst minősítés
- 2014: Országos Pálinka és Törkölypálinka Verseny – Arany minősítés



- 2015: Országos Pálinka és Törkölypálinka Verseny – Arany minősítés
- 2015: Nemzeti Pálinkakiválóság Program – 4 csillagos kiválóság
- 2016: Pálinka Országkóstoló – Champion díj
- 2016: Magyarország legjobb kökénypálinkája
- 2017: Nemzeti Pálinkakiválóság Program – TOP Pálinkakiválóság
- 2018: Szeghalmi Pálinkamustra – különdíjas pálinka

#### **7. Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások**

- a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény
- a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvény
- a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról szóló 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet

#### **8. A kérelmező adatai**

- Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy: Elek István
- Teljes cím (ország, település, irányítószáma, közterület neve és házszám):  
4145 Csökmő, Hungary, Széchenyi u. 82.
- Jogállás: egyéni vállalkozó

#### **9. A földrajzi árujelző kiegészítése, illetve a címkézésre vonatkozó egyedi szabályok**

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől)
  - Minden palackra kerülő címkén (elő- és/vagy hát- és/vagy oldalcímkén) kötelező feltüntetni a „Sárréti kökénypálinka” elnevezést.
-



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU