

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 35



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

53. évfolyam

2010. február 12.

Közléményszám	Tartalom	Oldal
---------------	----------	-------

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2010/C 35/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2010/C 35/04	Euro-átváltási árfolyamok	3
--------------	---------------------------------	---

HU

Ár:
3 EUR

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túloldalon)

Számvevőszék

2010/C 35/05	1/2010. sz. Vélemény „az Európai Unió költségvetési pénzgazdálkodásának javítása: Kockázatok és kihívások”	4
--------------	--	---

TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2010/C 35/06	Frissített jegyzék a személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló 562/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének (15) bekezdésében említett tartózkodási engedélyekről (HL C 247., 2006.10.13., 1. o.; HL C 153., 2007.7.6., 5. o.; HL C 192., 2007.8.18., 11. o.; HL C 271., 2007.11.14., 14. o.; HL C 57., 2008.3.1., 31. o.; HL C 134., 2008.5.31., 14. o.; HL C 207., 2008.8.14., 12. o.; HL C 331., 2008.12.31., 13. o.; HL C 3., 2009.1.8., 5. o.; HL C 64., 2009.3.19., 15. o.; HL C 198., 2009.8.22., 9. o.; HL C 239., 2009.10.6., 2. o.; HL C 298., 2009.12.8., 15. o.; HL C 308., 2009.12.18., 20. o.)	5
2010/C 35/07	A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló, 2006. március 15-i 562/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 5. cikkének (3) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek (közzététel: HL C 247., 2006.10.13., 19. o., HL C 153., 2007.7.6., 22. o., HL C 182., 2007.8.4., 18. o., HL C 57., 2008.3.1., 38. o., HL C 134., 2008.5.31., 19. o.; HL C 37., 2009.2.14., 8. o.) frissítése	7

V Vélemények**KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK****Európai Bizottság**

2010/C 35/08	Pályázati felhívás a közös európai metrológiai programhoz (EMKP) kapcsolódó munkaprogram alapján	8
--------------	--	---



II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2010/C 35/01)

2009. december 14-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angolul 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/en/index.htm>) a 32009M5599 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2010/C 35/02)

2009. október 26-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angolul 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/en/index.htm>) a 32009M5584 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2010/C 35/03)

2010. február 8-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak franciául 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/en/index.htm>) a 32010M5764 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.
-

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euro-átváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2010. február 11.

(2010/C 35/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,3718	AUD Ausztrál dollár	1,5446
JPY Japán yen	123,03	CAD Kanadai dollár	1,4502
DKK Dán korona	7,4452	HKD Hongkongi dollár	10,6590
GBP Angol font	0,87750	NZD Új-zélandi dollár	1,9633
SEK Svéd korona	9,9598	SGD Szingapúri dollár	1,9377
CHF Svájci frank	1,4663	KRW Dél-Koreai won	1 585,77
ISK Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	10,5509
NOK Norvég korona	8,0975	CNY Kínai renminbi	9,3757
BGN Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,3163
CZK Cseh korona	26,008	IDR Indonéz rúpia	12 850,95
EEK Észt korona	15,6466	MYR Maláj ringgit	4,7018
HUF Magyar forint	270,50	PHP Fülöp-szigeteki peso	63,404
LTL Litván litász/lita	3,4528	RUB Orosz rubel	41,3730
LVL Lett lats	0,7094	THB Thaiföldi baht	45,496
PLN Lengyel zloty	4,0285	BRL Brazil real	2,5342
RON Román lej	4,1045	MXN Mexikói peso	17,9363
TRY Török líra	2,0758	INR Indiai rúpia	63,7900

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

SZÁMVEVŐSZÉK

1/2010. sz. VÉLEMÉNY

„az Európai Unió költségvetési pénzgazdálkodásának javítása: Kockázatok és kihívások”

(2010/C 35/05)

Az Európai Számvevőszék tájékoztatja Önt, hogy megjelent az 1/2010. számú, „Az Európai Unió költségvetési pénzgazdálkodásának javítása: Kockázatok és kihívások” című véleménye. A vélemény letölthető az Európai Számvevőszék honlapjáról: <http://www.eca.europa.eu>

TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Frissített jegyzék a személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló 562/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének (15) bekezdésében említett tartózkodási engedélyekről (HL C 247., 2006.10.13., 1. o.; HL C 153., 2007.7.6., 5. o.; HL C 192., 2007.8.18., 11. o.; HL C 271., 2007.11.14., 14. o.; HL C 57., 2008.3.1., 31. o.; HL C 134., 2008.5.31., 14. o.; HL C 207., 2008.8.14., 12. o.; HL C 331., 2008.12.31., 13. o.; HL C 3., 2009.1.8., 5. o.; HL C 64., 2009.3.19., 15. o.; HL C 198., 2009.8.22., 9. o.; HL C 239., 2009.10.6., 2. o.; HL C 298., 2009.12.8., 15. o.; HL C 308., 2009.12.18., 20. o.)

(2010/C 35/06)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló, 2006. március 15-i 562/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikkének (15) bekezdésében említett tartózkodási engedélyek jegyzéke a Schengeni határ-ellenőrzési kódex 34. cikkével összhangban a tagállamok által a Bizottsághoz megküldött információk alapján kerül közzétételre.

Az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzététel mellett a Jogérvényesülés, Szabadság és Biztonság Főigazgatóságának honlapján elérhető a jegyzék havonta frissített változata.

CSEHORSZÁG

A HL C 57., 2008.3.1-i számban közzétett lista helyébe lépő lista

Tartózkodási engedélyek:

Az 1030/2002/EK tanácsi rendelet szerint:

— Povolení k pobytu

(tartózkodási engedély úti okmányba illesztett egységes bélyeg formájában – 2004. május 1-je óta állítják ki harmadik ország állampolgárának állandó vagy hosszú távú tartózkodására vonatkozóan (a tartózkodás célját a bélyegen értelem szerint megjelölik))

Egyéb:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(tartózkodási igazolvány EU-polgár családtagja számára – harmadik országok olyan állampolgárai számára állítják ki, akik EU-polgárok családtagjai; ideiglenes tartózkodásra jogosít – kék kiskönyv, 2006. április 27. óta állítják ki)

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

(állandó tartózkodási igazolvány, zöld kiskönyv – 2006. április 27. óta állítják ki harmadik országok olyan állampolgára számára, akik EU-polgárok családtagjai, valamint EGT-államok állampolgárai és svájci állampolgárok számára (2007. december 21-ig))

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(igazolás ideiglenes tartózkodásról, hajtogatott okmány – 2006. április 27. óta állítják ki EU-polgárok, EGT-államok állampolgárai és svájci állampolgárok számára)

— Povolení k pobytu

(tartózkodási engedély úti okmányba illesztett bélyeg formájában – 2003. március 15-től 2004. április 30-ig állították ki harmadik országok állandó lakos állampolgárai számára)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(tartózkodási engedély, zöld kiskönyv – 1996-tól 2004. május 1-jéig állították ki harmadik országok állandó lakos állampolgárai számára, 2004. május 1-jétől 2006. április 27-ig állandó vagy ideiglenes tartózkodásra vonatkozóan EU-polgárok családtagjai, és EGT/svájci állampolgárok, valamint családtagjaik számára);

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(tartózkodási engedély, zöld kiskönyv – a Cseh Köztársaságnak a schengeni térséghez való csatlakozása napjától kezdve állítják ki EGT-államok állampolgárai és svájci állampolgárok, valamint családtagjaik számára)

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(Megjegyzés: A kiskönyv formájú tartózkodási engedélyek birtokosai esetében, a tartózkodási engedély kategóriáját bélyegző formájában bejegyzik az úti okmányokba)

— Přechnodný pobyt od... do .../...-tól ...-ig érvényes ideiglenes tartózkodási engedély,

— Trvalý pobyt v ČR od .../...-ig érvényes állandó tartózkodási engedély a Cseh Köztársaság területén,

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/EU-polgár családtagja

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(tartózkodási engedély menedékjogot kapott személyek számára, szürke kiskönyv – menedékjogot kapott személyek számára állítják ki)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(tartózkodási engedély kiegészítő védelemben részesülő személyek számára, sárga kiskönyv – kiegészítő védelemben részesülő személyek számára állítják ki)

Egyéb okmányok:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

(úti okmány az 1951. július 28-i egyezmény alapján – 1995. január 1-je óta állítják ki (2006. szeptember 1. óta e-útleveként))

— Cizinecký pas

(külföldiek útlevele – amennyiben hontalan számára állítják ki (a belső oldalakon „Úmluva z 28. září 1954/Convention of 28 September 1954” feliratú hivatalos bélyegzővel jelölve – 2004. október 17. óta állítják ki) (2006. szeptember 1. óta e-útleveként))

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(az Európai Unión belül iskolai kiránduláson részt vevő személyek listája – papíralapú okmány, 2006. április 1-jétől állítják ki)

SVÁJC

A HL C 331., 2008.12.31-i számban közzétett lista módosítása

Az I. szakasz a) pontjának első francia bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

— D nemzeti vízumkategória az alábbi kifejezés feltüntetésével „Vaut comme titre de séjour” (tartózkodási engedéllyel egyenértékű)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló, 2006. március 15-i 562/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 5. cikkének (3) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek (közzététel: HL C 247., 2006.10.13., 19. o., HL C 153., 2007.7.6., 22. o., HL C 182., 2007.8.4., 18. o., HL C 57., 2008.3.1., 38. o., HL C 134., 2008.5.31., 19. o.; HL C 37., 2009.2.14., 8. o.) frissítése

(2010/C 35/07)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló, 2006. március 15-i 562/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 5. cikkének (3) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegeket a Schengeni határ-ellenőrzési kódex 34. cikkével összhangban a tagállamok által a Bizottsághoz megküldött információk alapján teszik közzé.

A *Hivatalos Lapban* való közzététel mellett a Jogérvényesülés, Szabadság és Biztonság Főigazgatóságának honlapján megtalálható a jegyzék havonta frissített változata is.

SPANYOLORSZÁG

A HL C 37., 2009.2.14-i számban közzétett információ helyébe lépő szöveg

A Spanyolországba való belépéshez szükséges, külföldiek számára előírt anyagi fedezetről szóló, 2007. május 10-i PRE/1282/2007 elnökségi minisztériumi rendelet megállapítja azt az összeget, amellyel a külföldieknek rendelkezniük kell ahhoz, hogy Spanyolországba beléphessenek:

- a) Ami a Spanyolországban való tartózkodás költségeit illeti, a külföldieknek a bruttó nemzeti minimálbér 10 %-ának megfelelő, euróban kifejezett összeggel (2010-ben 63,30 EUR) vagy ennek megfelelő külföldi valutával kell rendelkezniük, amelyet meg kell szorozni a Spanyolországban eltölteni szándékozott napok számával és az együtt utazó eltartott személyek számával. A rendelkezésükre álló minimális összegnek – a tartózkodás tervezett időtartamától függetlenül – személyenként a bruttó nemzeti minimálbér 90 %-ának (2010-ben 570,00 EUR) vagy ennek megfelelő külföldi valutának kell lennie.
- b) A származási államba való visszatéréshez vagy harmadik államba történő átutazáshoz a külföldieknek be kell mutatniuk névre szóló, nem átruházható, határozott időpontra kiállított és a tervezett közlekedési eszközre érvényes menetjegyet, illetve menetjegyeket.

A külföldieknek igazolniuk kell, hogy rendelkeznek a fent említett megélhetési eszközökkel, amit készpénz, vagy igazolt csekk, utazási csekk, elismervény vagy hitelkártya bemutatásával tehetnek meg, amelyhez csatolni kell egy újkeletű bankszámlakivonatot (banki levelek vagy internetes bankszámlakivonatok nem fogadhatók el), vagy bármilyen más olyan bizonyítékot, amely egyértelműen igazolja a kártyán vagy a bankszámlán rendelkezésre álló hitelösszeget.

V

(Vélemények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Pályázati felhívás a közös európai metrológiai programhoz (EMKP) kapcsolódó munkaprogram alapján

(2010/C 35/08)

Ezúton értesítjük az érdeklődőket az európai metrológiai kutatási programhoz (EMKP) tartozó munkaprogram alapján közzétett, témakörökre vonatkozó pályázati felhívásról, amelyet a kapcsolódó projektekre és kutatói ösztöndíjakra vonatkozó pályázati felhívás követ.

A következő pályázati felhívás keretében várunk pályázatokat: EMKP 2010. évi felhívás, az alábbi kutatási területekre vonatkozóan:

- Ipari metrológia,
- Környezeti metrológia.

A felhívás előirányzott költségvetése kutatási területenként 41,28 millió EUR.

A lehetséges kutatási témákra vonatkozó pályázatok benyújtási határideje 2010. március 28., a projektekre és a kapcsolódó kutatói ösztöndíjakra vonatkozó pályázatok benyújtási határideje 2010. október 11.

A felhívással kapcsolatos további információk és dokumentumok a következő internetoldalon találhatóak:

<http://www.emrponline.eu>

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 35/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Halberstädter Würstchen”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.2. osztály: Hústermékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Halberstädter Würstchen” (halberstadti virsli) finom, hosszúkás, vékony természetes bélbe (birkabél) töltött főzőkolbász, amelyet kizárólag tartósított terméként forgalmaznak.

A termékre jellemző a sötét füstölt szín és a jellegzetesen intenzív bükkaromás füstíz. Ez az íz padló alatti kislángos tüzelésű, kürtös füstölőberendezésben, több szakaszban, változó légnedvesség és füst-sűrűség mellett, rövid ideig akár 110 °C hőmérsékleti csúcsértéket is elérő füstöléssel jön létre. A parázs-füsthőmérséklet pontos szabályozása olyan szín- és aromaképző anyagokat hoz létre, amelyek meghatározzák a „Halberstädter Würstchen” ízét és sötét színét.

— Átmérő (vastagság):	20–24 mm
— Hossz:	12–18 cm
— Tömeg:	50–90 g
— A kolbász összetétele:	
— Sertéshús:	kb. 45 %
— Marhahús:	kb. 15 %
— Sertésszalonna:	kb. 15 %

- Természetes bél (birkabél): kb. 1,5 %
- Ivóvíz: kb. 18 %
- Nitrátos pácsó: kb. 2 %
- Fűszerek (különösen fehérbors és szerecsendió-virág): kb. 1,5 %
- Adalékok: kb. 2 %
- Zsirtartalom: 20 % ($\pm$ 5 %)
- Kötőszöveti fehérjetartalom nélkül számított húsfehérje: legalább 7,5 %.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A gyártás összes műveletét, beleértve az előkezelést, szárítást, füstölést, forrázást, érlelést és tartósítást, a behatárolt földrajzi területen végzik.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Halberstadt város körzete.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Halberstädter Würstchen” gyártása Halberstadt város behatárolt földrajzi területén történik. A százéves hagyománnyal rendelkező termékek jó hírét a Friedrich Heine cég és annak utódvállalkozásai alapozták meg, amelyek kizárólag Halberstadt város területén folytatták a gyártást.

Az a speciális füstölési eljárás, amelyet egy, a behatárolt területen alkalmazott padló alatti kislángos tüzelésű, kürtös füstölőberendezésben végeznek, feltételét képezi a 100 éve hagyományos eljárással készülő „Halberstädter Würstchen” termékjellemzőinek.

A kürtös füstölőberendezés falai samott-téglából készülnek, ami kiemelt jelentőségű a kürtös füstölőberendezés által biztosított hőtechnikai feltételek szempontjából. A samott-téglák további fontos tulajdonsága, hogy a füst káros összetevőit a kürtös füstölőberendezés belső falazata megköti. A füst ezen káros összetevőit a berendezés távol tartja a megfüstölendő virsliktól úgy, hogy csak az íz kialakulásában szerepet játszó anyagok fejtik ki hatásukat a virsliben és a virsli külsején.

A forró füstölés 60 °C és 75 °C közötti átlagos füstölési hőmérsékleten, 40 és 50 perc közötti időtartam alatt történik. A kürtő közvetlen tüzelésével a kürtös füstölőberendezésben a füst hőmérsékletét úgy szabályozzák, hogy ingadozóan rövid ideig 110 °C feletti hőmérséklet-csúcsértékek lépnek fel, és ennek megfelelően a hőmérséklet-ingadozáshoz igazodva folyamatosan csökken a levegő nedvességtartalma. A füst ugyanabban a helyiségben keletkezik és fejt ki hatását, és kokszolódási folyamat zajlik le.

A füstfejlesztéshez bükkfaforgács és fűrészpor 70 : 30 tömegszázalék arányú, 52 % nedvességtartalmú keverékét használják. Ez az előfeltétele a füstölési folyamat olyan hőmérséklet-szabályozásának, hogy a füst összes fontos és kívánatos alkotóeleme elegendő mennyiségben képződjön és csapódjon le a bél felületén. A parázs-füsthőmérséklet pontos szabályozása olyan szín- és aromaképző anyagokat hoz létre, amelyek meghatározzák a „Halberstädter Würstchen” ízét és sötét színét.

A közvetlen füstölési folyamatra több szakaszban kerül sor, amelyeket különböző füstölési ideig tartó, különböző fűsthőmérsékletek jellemeznek, 75 és 80 °C, 85 és 90 °C, 95 és 100 °C közötti hőmérséklet-tartományokban, valamint 110 °C feletti csúcshőmérséklet elérésével.

A füstölési folyamat alatt a különböző hőmérsékletek létrehozását és e hőmérséklet-tartományok meghatározott ideig való fenntartását a füstölőmester mesterségbeli rátermettsége határozza meg. A hőmérsékleteket és a különböző hőmérséklet-tartományokat a kürtös füstölőberendezés tűzrakóhelyében parázfészkek kiképzésével érik el. Itt játszik szerepet a füstölőmester mesterségbeli ügyessége, amivel a tüzelési folyamatot, és ezáltal a füstölési hőmérsékletek kialakulásának folyamatát is a parázfészkek kiképzésével, ill. azok felszakításával szabályozza, miáltal biztosítja a kívánt hőmérséklet-tartományokat. Ezek a beavatkozások hozzák létre az elfojtott égést, ami fontos feltétele a legyártandó termékek kíméletes füstölési folyamatának. A füstölési folyamatot a kézi vezérlésű hőmérsékletszabályozás is megalapozza, mivel a füstölési folyamat alatt változik, és folyamatosan csökken a levegő nedvességtartalma, valamint a füst sűrűsége, ami lényeges jelentőségű a készítendő termék kialakulása szempontjából.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Halberstädter Würstchen” terméket különösen a jellegzetes, intenzív füstölt íz és a sötét szín jellemzik, amely tulajdonságok megkülönböztetik a más helyről származó hasonló termékektől.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

Az 5.2. pontban leírt specifikus termékjellemzőket az 5.1. pontban leírt kürtös füstölőberendezésben végzett speciális, hagyományos füstölési eljárás határozza meg.

Ezek a füstök egyedülállóak és a bennük elvégzett füstölési folyamatok lényegesen különböznek a modern, forrólevegős füstölőberendezésekben végzett füstöléstől.

A termék töltelékének stabilitása mellett a levegő relatív páratartalmának < 25 %-ra való csökkentése az oka annak, hogy a kezelendő virslik károsodás nélkül elviselik az extrém mértékű hőterheléseket.

A nedves szakaszokban lényegében a füstösszetevők felvételére kerül sor, míg a száraz, forró szakaszokban mindenekelőtt a füst különböző alkotóelemei lépnek reakcióba egymással és a természetes bél összetevőivel, valamint az abba töltött darált hússal.

A hagyományos, jellegzetes fűszerezés és különleges kezelés alapozzák meg a termék összetéveszthetetlen ízét, valamint különleges kinézetét. Az ősi receptúrák és fűszerkeverékek mellett a hagyományos füstölési eljárás képezi a „Halberstädter Würstchen” összetéveszthetetlen ízének alapját, miközben a füst előállításakor a füstölőmester szakmai tudásán alapuló hőmérséklet-szabályozás biztosítja a legfontosabb előfeltételt ahhoz, hogy a terméknek jellegzetes ízt és a virsli bőrének különleges külső színezetet kölcsönözzenek.

A „Halberstädter Würstchen” különleges hírneve a halberstadti virslikészítés több mint 100 éves hagyományán alapszik.

„Halberstädter Würstchen”-t első alkalommal a halberstadti mészárosmester, Friedrich Heine készített 1883. november 23-án. Egy évvel később a mészárosmester gyárat nyitott Halberstadtban. 1896-ban Friedrich Heine egy gasztronómiai bemutatón nyilvános elismerést szerzett termékeinek és 1896-ban tartósították ezeket a virsliket első alkalommal konzervdobozban és mutatták be világújdonságként Wiesbadenban a szakácsművészeti kiállításon. 1913-ban Friedrich Heine Halberstadtban új üzemet létesített, amely akkor Európa legmodernebb és legnagyobb virsligyára volt.

A múlt század elején aligha volt olyan pályaudvari étterem, amelynek kínálatában ne szerepelt volna a „Halberstädter Würstchen”. Ugyanez érvényes a Birodalmi Vasút vonatainak Mitropa étkezőkocsijaira is, amelyekben konzervált „Halberstädter Würstchen”-t kínáltak. A „Halberstädter Würstchen” a halberstadti hagyományos üzemekben még ma is napi több tonnás mennyiségben készül.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikkének 5. bekezdése)

A termékspecifikációt és a Német Szabványügyi és Védjegy hivatal elfogadó határozatát a DE Védjegyközlöny 25. füzet 2007. augusztus 22-én, a 7b részben tették közzé.

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 35/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„SUSKA SECHLOŃSKA”

EK-sz: PL-PGI-005-600-23.04.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Suska sechlońska”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

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

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „suska sechlońska” elnevezés a helyi nyelvjárásból ered. A „suska” jelentése szárított gyümölcsdarab, azaz aszalt és füstölt szilva. A „sechlońska” melléknév a laskowai körzetben található Sechna helységnevből származik, ahonnan az aszalás hagyománya ered.

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

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

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

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

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

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

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

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

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

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

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

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

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

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

Az aszalásnak és füstölésnek alávetett szilvaszemeket 30–50 cm vastag rétegben rendezik el. A termelők az aszalódó szilvatömeget naponta egyszer egy speciális lapáttal átforgatják. A folyamat a szilváréteg vastagságától függően 4–6 napig tart. Ez a szilvaaszalási és -füstölési módszer a helyi termelők ősi szakértelmének köszönhetően alakult ki, és azt kizárólag a „suska sechłońska” meghatározott földrajzi területen belüli előállításához használják.

5.2. A termék sajátosságai:

A „suska sechłońska” aszalásnak és füstölésnek is alávetik. Az aszalólétesítményekben az aszalást és a füstölést forró füst segítségével végzik, amely megkülönbözteti a „suska sechłońska” szilvát a meleg levegő alkalmazásával szárított hagyományos aszalt szilvától. A füstölési folyamat során a szilva veszít szöveteinek víztartalmából és füstöt szív magába, amelynek antiszeptikus tulajdonságai is vannak. A füstölés során a szövetek víztartalmának csökkenése és a füst antiszeptikus hatása gátolja a rothasztó baktériumok kialakulását, meghosszabbítva ezáltal a termék élettartamát. A füst egyedi színt, aromát és ízt kölcsönöz a gyümölcsnek.

Mivel a szilvaszemeket 30–50 cm vastag rétegben aszalják és naponta egyszer átforgatják, az aszalási folyamat során a szilvából kicsorgó lé körülveszi az aszalt gyümölcsöt, ennek köszönhető édeskés utóíze. Az ily módon előállított „suska sechłońska” szilvát egyedi édes íz, emellett markáns, füstös utóíz és aroma, valamint sötétkék-fekete színű, ragadós héj jellemzi.

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

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

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

A „suska sechłońska” és a földrajzi terület közötti kapcsolat tulajdonképpen tükröződik „Sechna” község nevében, amely a „sechnie” – aszalás jelentésű – ólengyel szóból ered. Ez bizonyítja a termék egyediségét és az előállítási módszer mélyen gyökerező hagyományát a 4. pontban említett földrajzi területen.

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

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

„... Oj Sechna, Sechna ty skopiała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...”

(„... Ó, Sechna, füsttől fekete Sechna, ha nem lennének a gyümölcsaszaló kemencéid, te lennél a főváros ...”)

A „suska sechłońska” hírneve a különböző versenyeken elnyert díjakban és kitüntetésekben is tükröződik: a 2000. évi „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” versenyen kitüntetés; a legjobb lengyel regionális élelmiszertermékre kiírt „Perła 2004” versenyen díjat, a 2006-os „Małopolski Smak” közvélemény-kutatáson első díjat kapott.

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

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2010/C 35/09	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	9
2010/C 35/10	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	13

2010-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelven	1 100 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves CD-ROM	az EU 22 hivatalos nyelven	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelven	770 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi CD-ROM (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelven	400 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, CD-ROM, heti 2 kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelven	300 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat – versenyvizsga-kiírások	a vizsgakiírás szerinti nyelv(ek)en	50 EUR/év

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjának*, amely az Európai Unió hivatalos nyelvein jelenik meg, 22 nyelvi változatára lehet előfizetni. Az L (jogszabályok) és a C (tájékoztatások és közlemények) sorozatot foglalja magában.

Valamennyi nyelvi változatra külön kell előfizetni.

A 920/2005/EK tanácsi rendelet értelmében, amelyet a Hivatalos Lap 2005. június 18-i L 156. száma tett közzé, és amely előírja, hogy az Európai Unió intézményei nem kötelesek minden jogi aktust ír nyelven is megszövegezni, illetve ezen a nyelven kihirdetni, az ír nyelven kiadott Hivatalos Lapok értékesítése külön történik.

A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványára (S sorozat – közbeszerzés és ajánlati felhívások) történő előfizetés mind a 23 hivatalos nyelvi változatot magában foglalja egyetlen többnyelvű CD-ROM-on.

Kérésére az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* történő előfizetéssel a Hivatalos Lap különféle mellékleteit is megkaphatja. Az előfizetők a mellékletek megjelenéséről az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közölt „Az olvasóhoz” című közleménynek köszönhetően értesülnek.

A CD-ROM-formátumot 2010 folyamán DVD-formátum váltja fel.

Értékesítés és előfizetés

A különböző, térítés ellenében kapható kiadványokra – például az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* – való előfizetés a Kiadóhivatal forgalmazó partnereitől szerezhető be. A forgalmazó partnerek listája a következő címen található:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_hu.htm

Az EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) közvetlen és ingyenes hozzáférést biztosít az Európai Unió jogához. Erről a honlapról elérhető az *Európai Unió Hivatalos Lapja*, valamint tartalmazza a szerződéseket, a jogszabályokat, a jogeseteket és az előkészítő dokumentumokat is.

További információt az Európai Unióról a <http://europa.eu> internetcímen találhat.



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU