ISSN 1725-518X

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 185

54. évfolyam

Magyar nyelvű kiadás

2011. június 25.

Tájékoztatások és közlemények

Közleményszám | Tartalom | Oldal

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2011/C 185/01 Az Európai Unió Kombinált Nómenklatúrájának magyarázata 1

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2011/C 185/02 Euroátváltási árfolyamok 2

2011/C 185/03 A Bizottság közleménye az in vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközökről szóló, 1998. október 27-i 98/79/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv végrehajtása keretében [1] *(Az irányelv értelmében összehangolt szabványok címeinek és hivatkozásainak közzététele)* 3

HU

Ár:
3 EUR

[1] EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túloldalon)

V *Hirdetmények*

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Beruházási Bank

2011/C 185/04 Pályázati felhívás – Az Európai Beruházási Bank felsőoktatási kutatási keretprogramja keretében három új EIBURS-programot hirdet 7

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2011/C 185/05 Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján 10

2011/C 185/06 Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján 14

2011/C 185/07 Kérelem közzététele a mezõgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján 18

HU

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az Európai Unió Kombinált Nómenklatúrájának magyarázata

(2011/C 185/01)

A vám- és a statisztikai nómenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló, 1987. július 23-i 2658/87/EGK tanácsi rendelet [1] 9. cikke (1) bekezdése a) pontja második francia bekezdésének megfelelően az Európai Unió Kombinált Nómenklatúrájának magyarázata [2] 2011. július 1-jétől a következőképpen módosul:

A 342. oldalon:

a 8521 90 00 KN-kódhoz tartozó magyarázatot el kell hagyni.

A 347. oldalon:

a 8528 71 13, a 8528 71 19 és a 8528 71 90 KN-kódhoz tartozó magyarázatot el kell hagyni.

[1] HL L 256., 1987.9.7., 1. o.
[2] HL C 137., 2011.5.6., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok [1]

2011. június 24.

(2011/C 185/02)

1 euro =

	Pénznem	Átváltási árfolyam		Pénznem	Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,4220	AUD	Ausztrál dollár	1,3473
JPY	Japán yen	114,06	CAD	Kanadai dollár	1,3961
DKK	Dán korona	7,4587	HKD	Hongkongi dollár	11,0767
GBP	Angol font	0,88855	NZD	Új-zélandi dollár	1,7482
SEK	Svéd korona	9,1802	SGD	Szingapúri dollár	1,7597
CHF	Svájci frank	1,1902	KRW	Dél-Koreai won	1 534,15
ISK	Izlandi korona		ZAR	Dél-Afrikai rand	9,7683
NOK	Norvég korona	7,7825	CNY	Kínai renminbi	9,2059
BGN	Bulgár leva	1,9558	HRK	Horvát kuna	7,3740
CZK	Cseh korona	24,378	IDR	Indonéz rúpia	12 232,84
HUF	Magyar forint	269,50	MYR	Maláj ringgit	4,3300
LTL	Litván litász/lita	3,4528	PHP	Fülöp-szigeteki peso	61,765
LVL	Lett lats	0,7093	RUB	Orosz rubel	40,1300
PLN	Lengyel zloty	3,9919	THB	Thaiföldi baht	43,627
RON	Román lej	4,2240	BRL	Brazil real	2,2707
TRY	Török líra	2,3207	MXN	Mexikói peso	16,8867
			INR	Indiai rúpia	63,9830

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

A Bizottság közleménye az in vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközökről szóló, 1998. október 27-i 98/79/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv végrehajtása keretében

(EGT-vonatkozású szöveg)

(Az irányelv értelmében összehangolt szabványok címeinek és hivatkozásainak közzététele)

(2011/C 185/03)

ESzSz [1]	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	Első közzététel HL	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja 1. megjegyzés
CEN	EN 556-1:2001 Orvostechnikai eszközök sterilizálása. A „STERILE" megjelölésű orvostechnikai eszközökre vonatkozó követelmények. 1. rész: A végtermékként sterilizált orvostechnikai eszközök követelményei	2002.7.31.	EN 556:1994 + A1:1998 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.4.30.)
	EN 556-1:2001/AC:2006	2006.11.15.		
CEN	EN 556-2:2003 Orvostechnikai eszközök sterilizálása. A „Sterile" megjelölésű orvostechnikai eszközökre vonatkozó követelmények. 2. rész: Az aszeptikus gyártású orvostechnikai eszközökre vonatkozó követelmények	2007.8.9.		
CEN	EN 980:2008 Orvostechnikai eszközök címkéin használható jelképek	2008.7.23.	EN 980:2003 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2010.5.31.)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Orvostechnikai eszközök sterilizálása. Mikrobiológiai módszerek. 2. rész: Sterilitásvizsgálatok a sterilizálási eljárás meghatározásához, validálásához és fenntartásához (ISO 11737-2:2009)	2010.7.7.		
CEN	EN 12322:1999 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. Mikrobiológiai táptalajok. A táptalajok teljesítőképességének követelményei	1999.10.9.		
	EN 12322:1999/A1:2001	2002.7.31.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2002.4.30.)
CEN	EN ISO 13485:2003 Orvostechnikai eszközök. Minőségirányítási rendszerek. Szabályozási célú követelmények (ISO 13485:2003)	2004.4.2.	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2009.7.31.)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	2010.7.7.		
CEN	EN 13532:2002 Az önvizsgálatra való in vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök általános követelményei	2002.12.17.		
CEN	EN 13612:2002 Az in vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök teljesítményértékelése	2002.12.17.		
	EN 13612:2002/AC:2002	2009.12.2.		
CEN	EN 13640:2002 Az in vitro diagnosztikai reagensek stabilitásvizsgálata	2002.12.17.		
CEN	EN 13641:2002 Az in vitro diagnosztikai reagensekkel kapcsolatos fertőzési kockázat kiküszöbölése vagy csökkentése	2002.12.17.		
CEN	EN 13975:2003 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök átvételi vizsgálatához használt mintavételi eljárások. Statisztikai szempontok	2003.11.21.		

ESzSz [1]	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	Első közzététel HL	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja 1. megjegyzés
CEN	EN 14136:2004 Külső minőségértékelési rendszerek alkalmazása in vitro diagnosztikai vizsgálati eljárások teljesítményértékelésében	2006.11.15.		
CEN	EN 14254:2004 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. Egyszer használatos tartályok emberből származó minták gyűjtésére, a vér kivételével	2005.4.28.		
CEN	EN 14820:2004 Egyszer használatos tartályok emberi vénásvér-minták gyűjtésére	2005.4.28.		
CEN	EN ISO 14937:2009 Gyógyászati termékek sterilizálása. A sterilizáló hatóanyag jellemzésére vonatkozó általános követelmények, az orvostechnikai eszközök sterilizálási folyamatának fejlesztése, validálása és rutinellenőrzése (ISO 14937:2009)	2010.7.7.	EN ISO 14937:2000 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2010.4.30.)
CEN	EN ISO 14971:2009 Orvostechnikai eszközök. A kockázatirányítás alkalmazása orvostechnikai eszközökre (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	2010.7.7.	EN ISO 14971:2007 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2010.3.21.)
CEN	EN ISO 15193:2009 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. Mennyiségmérés biológiai eredetű mintákban. A referenciamérési eljárások tartalmi és bemutatási követelményei (ISO 15193:2009)	2010.7.7.		
CEN	EN ISO 15194:2009 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. Mennyiségmérés biológiai eredetű mintákban. A tanúsított referenciaanyagok és a kísérő dokumentáció tartalmának követelményei (ISO 15194:2009)	2010.7.7.		
CEN	EN ISO 15197:2003 In vitro diagnosztikai vizsgálati rendszerek. Cukorbetegség kezelésében a vérglükózt ellenőrző, önvizsgáló rendszerek követelményei (ISO 15197:2003)	2005.4.28.		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2009.12.2.		
CEN	EN ISO 17511:2003 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. Mennyiségek mérése biológiai mintákban. A kalibráló- és kontrollanyagokhoz hozzárendelt értékek metrológiai visszavezethetősége (ISO 17511:2003)	2005.4.28.		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. A gyártó által nyújtott tájékoztatás (címkézés). 1. rész: Szakkifejezések, meghatározások és általános követelmények (ISO 18113-1:2009)	2010.7.7.		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. A gyártó által nyújtott tájékoztatás (címkézés). 2. rész: In vitro diagnosztikai reagensek professzionális használatra (ISO 18113-2:2009)	2010.7.7.	EN 375:2001 2.1. megjegyzés	2012.12.31.
CEN	EN ISO 18113-3:2009 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. A gyártó által nyújtott tájékoztatás (címkézés). 3. rész: In vitro diagnosztikai műszerek professzionális használatra (ISO 18113-3:2009)	2010.7.7.	EN 591:2001 2.1. megjegyzés	2012.12.31.

ESzSz [1]	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	Első közzététel HL	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja 1. megjegyzés
CEN	EN ISO 18113-4:2009 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. A gyártó által nyújtott tájékoztatás (címkézés). 4. rész: In vitro diagnosztikai reagensek önellenőrzésre (ISO 18113-4:2009)	2010.7.7.	EN 376:2002 2.1. megjegyzés	2012.12.31.
CEN	EN ISO 18113-5:2009 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. A gyártó által nyújtott tájékoztatás (címkézés). 5. rész: In vitro diagnosztikai műszerek önellenőrzésre (ISO 18113-5:2009)	2010.7.7.	EN 592:2002 2.1. megjegyzés	2012.12.31.
CEN	EN ISO 18153:2003 In vitro diagnosztikai orvostechnikai eszközök. Mennyiségek mérése biológiai mintákban. A kalibráló- és kontrollanyagokhoz hozzárendelt katalitikus enzimkoncentráció-értékek metrológiai visszavezethetősége (ISO 18153:2003)	2003.11.21.		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Klinikai laboratóriumi vizsgálati és in vitro diagnosztikai vizsgálati rendszerek. Fertőző ágensek érzékenységi vizsgálata és az antimikrobás érzékenységi vizsgálóeszközök teljesítőképességének értékelése 1. rész: Az in vitro antimikrobás aktivitás referencia módszere (ISO 20776-1:2006)	2007.8.9.		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Villamos mérő-, szabályozó- és laboratóriumi készülékek biztonsági előírásai. 2-101. rész: In vitro diagnosztikai (IVD) gyógyászati készülékek követelményei IEC 61010-2-101:2002 (Módosítva)	2002.12.17.		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Méréstechnikai, irányítástechnikai és laboratóriumi villamos berendezések. EMC-követelmények. 2-6. rész: Egyedi követelmények. In vitro diagnosztikai (IVD) gyógyászati berendezések IEC 61326-2-6:2005	2008.11.27.		
Cenelec	EN 62304:2006 Gyógyászatikészülék-szoftver. Szoftveréletciklus-folyamatok IEC 62304:2006	2008.11.27.		
	EN 62304:2006/AC:2008	2011.1.18.		
Cenelec	EN 62366:2008 Gyógyászati készülékek. Gyógyászati készülékek műszaki felhasználhatósága IEC 62366:2007	2008.11.27.		

[1] ESzSz:
— CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (http://www.cen.eu)
— Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (http://www.cenelec.eu)
— ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716, (http://www.etsi.eu)

1. megjegyzés: A megfelelőségre vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja általában megegyezik az Európai Szabványügyi Szervezet által meghatározott visszavonás időpontjával, azonban felhívjuk e szabványok használóinak a figyelmét arra, hogy bizonyos kivételes esetekben ez másképpen lehet.

2.1. megjegyzés: Az új (vagy módosított) szabvány ugyanazzal az alkalmazási körrel bír, mint a helyettesített szabvány. A meghatározott időpontban a helyettesített szabvány esetében megszűnik az irányelv lényeges követelményeinek való megfelelőségre vonatkozó vélelem.

2.2. megjegyzés: Az új szabvány szélesebb alkalmazási körrel bír, mint a helyettesített szabvány. A meghatározott időpontban a helyettesített szabvány esetében megszűnik az irányelv lényeges követelményeinek való megfelelőségre vonatkozó vélelem.

2.3. megjegyzés: Az új szabvány szűkebb alkalmazási körrel bír, mint a helyettesített szabvány. A meghatározott időpontban a (részben) helyettesített szabvány esetében a szabvány alkalmazási körébe eső termékekre megszűnik az irányelv lényeges követelményeinek való megfelelőségre vonatkozó vélelem, azonban azok a termékek nem érintettek, amelyek nem esnek az új szabvány alkalmazási körébe.

3. megjegyzés: Módosítások esetén a hivatkozott szabvány EN CCCCC:YYYY, a korábbi módosításai, amennyiben van olyan, és az újak pedig idézett módosítások. A helyettesített szabvány (3. oszlop) ennek értelmében az EN CCCCC:YYYY-ból valamint annak korábbi módosításaiból áll, de ebbe nem tartoznak az idézett módosítások. A meghatározott időpontban a helyettesített szabvány esetében megszűnik az irányelv lényeges követelményeinek való megfelelőségre vonatkozó vélelem.

MEGJEGYZÉS:

— A szabványok hozzáférhetőségével kapcsolatos bármilyen információ az Európai Szabványügyi Szervezeteknél, vagy a nemzeti szabványügyi testületeknél kérhető, ez utóbbiak listája a 98/48/EK irányelvvel [1] módosított 98/34/EC európai parlamenti és tanácsi irányelv [2] mellékletét képezi.

— A harmonizált szabványokat az Európai Szabványügyi Szervezetek angol nyelven fogadják el (a CEN és a Cenelec a francia és a német nyelvet is használja). Ezután a harmonizált szabványok címét a nemzeti szabványügyi testületek fordítják le az Európai Unió összes többi hivatalos nyelvére. Az Európai Bizottság nem vállal felelősséget a Hivatalos Lapban közzétételre szánt címek helyes fordításáért.

— A hivatkozások közzététele az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* nem vonja maga után azt, hogy a szabványok az összes közösségi nyelven elérhetők.

— Ez a lista az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* korábbiakban közzétett minden listát helyettesít. A Bizottság biztosítja ennek a listának a frissítését.

— Az összehangolt szabványokról további információk az interneten:

http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

---

[1] HL L 217., 1998.8.5., 18. o.
[2] HL L 204., 1998.7.21., 37. o.

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BERUHÁZÁSI BANK

Pályázati felhívás – Az Európai Beruházási Bank felsőoktatási kutatási keretprogramja keretében három új EIBURS-programot hirdet

(2011/C 185/04)

Az Európai Beruházási Bank felsőoktatási intézményi kapcsolatait a három különböző programot felölelő felsőoktatási kutatási keretprogram keretében gondozza:

— **EIBURS**, az EBB egyetemikutatás-támogatási programja (**EIB U**niversity **R**esearch **S**ponsorship Programme);

— **STAREBEI** (**STA**ges de **RE**cherche **BEI**), az EBB által támogatott közös egyetemi projekteken dolgozó fiatal kutatók pénzügyi ösztönzésére létrehozott program; valamint az

— **EBB–egyetemi hálózatok program**: az EBB-csoport célkitűzéseit kiemelten támogató felsőoktatási intézmények számára alapított együttműködési mechanizmus.

Az **EIBURS** keretében olyan felsőoktatási kutatóközpontok nyerhetnek támogatást, amelyek a bank számára fontos kutatási témákkal és területekkel foglalkoznak. A három éven át kapható évi maximum 100 000 EUR pénzügyi támogatásra az Európai Unióban, valamint a csatlakozó és csatlakozásra váró országokban működő, és az EBB által megjelölt területeken már bizonyított egyetemi tanszékek, illetve felsőoktatási intézményekhez tartozó kutatóközpontok pályázhatnak nyílt eljárásban. A pályázati összeg a megjelölt területekkel kapcsolatos kutatási tevékenységek bővítésére fordítható. A sikeres pályázat többféle teljesítési módra tehet javaslatot (kutatás, tanfolyam- és szemináriumszervezés, hálózatépítés, a kutatási eredmények publikációja és terjesztése, stb.), melyeket a bankkal kötendő megállapodás rögzít majd.

A 2011–2012-es egyetemi tanévben három új kutatási terület támogatására van lehetőség az **EIBURS-program** keretében:

Szellemitulajdon-védelmi eszközök Európában, valamint ezek hatása a technológiatranszferre és a szellemi tulajdonjogok finanszírozására

Az innováció és a tudásalapú gazdaság, mint a hosszú távon is fenntartható növekedés mozgatórugói, egyre fontosabb szerepet játszanak a globális fejlesztéspolitikai vitákban. Új pénzügyi termékek kialakítása és a magánszektor bevonása a tudás- és technológiatranszfer gyakorlati megvalósításába ezzel összefüggésben megkerülhetetlen feladatként, egyfajta kihívásként jelenik meg. A technológiatranszferben érintett felek azonban sokszor nem teljesen látják át a szellemi tulajdont védő jogi és szabályozói rendszereket, valamint ezek hatását a technológiatranszferre. Legalább ennyire fontos a kutatóközpontokat és felsőoktatási intézményeket célzó állami ösztönzők rendszerének, és a kutatási eredmények kereskedelmi forgalomba hozatalát segítő pénzügyi eszközök (alapok, partneri együttműködések, transzlációs kutatólaboratóriumok) működésének pontosabb ismerete. Egyes vélemények szerint jelentős hatással bírnak olyan megoldások, mint például a „professzorok kiváltsága”, az uniós szabadalmi jog, illetve az uniós jog nemzeti hatáskörben történő alkalmazása, valamint a különböző állami ösztönzők, de a fejlesztés korai szakaszában alkalmazható

eszközökről sem szisztematikus áttekintés, sem összehasonlító elemzés nem áll rendelkezésre. Egy a közelmúltban és a jelenben is zajló fejleményeket is figyelembe vevő elemzés – e rohamosan változó területen – azonban rendkívül fontos lenne. A készítendő tanulmány ideális esetben teljes áttekintést nyújtana ezekről a kérdésekről az összes tagországra vonatkozóan, de elfogadható csupán az EU főbb innovációs és szellemi-tulajdon-védelmi intézkedéseit, fejleményeit ismertető vizsgálat is.

A projekt keretében át kell tekinteni az EU tagországaiban meglévő jogi, szabályozói és állami támogatói kereteket és intézkedések körét, valamint azt, hogy ezek mennyiben befolyásolják az akadémiai és felsőoktatási intézményeket döntéseikben, hogy külső pénzügyi forrásokat (pl. alapokat, alapítványokat és más külső tőkeforrást) bevonva, partneri kapcsolatokat kialakítva gyorsítsák fel a technológia és a szellemi tulajdon átadására irányuló folyamatot, illetve kutatási eredményeik kereskedelmi forgalomba hozatalát. Amennyire ez lehetséges, a tanulmány részletesen indokolt javaslatokat is tartalmazhat az uniós szintű tudásátadás javítását szolgáló támogatáspolitikai intézkedésekre.

Teljesítés:

A tanulmány része lehet a kutatási eredmények forgalomba hozatalára kiható tényezőkkel (pl. eljárásokkal, standardokkal és feltételekkel) kapcsolatos főbb trendekről szóló meglévő kutatások, anyagok ismertetése is. A teljesítés minimális feltételeként esettanulmányokat kell készíteni pénzügyi befektetőkkel partneri viszonyra lépő ismert intézményekről (az EBA-tól kérhető kimutatás befektetéseinek kedvezményezettjeiről, de ezeken kívül is kell példákat hozni). A kutatás során át kell tekinteni a kutatóintézmények és a pénzügyi befektetők közötti szerződéses viszonyokat, mely terület a kutatószervezetek és a vállalkozói szektor tekintetében elég jól ismert, a kutatók és a pénzügyi szolgáltatók közötti kapcsolatok részletei azonban csak kevésbé ismertek. Mivel a megbízás három éves időszakot ölel fel, a pályázóknak a köztes teljesítés időpontjaira is javaslatot kell tenniük. A projekt része lehet továbbá minden olyan tevékenység, amelyet a felsőoktatási intézmény a támogatás alapján és a kutatási céllal összhangban indokoltnak tart, például:

— tanfolyamok, nyári programok, konferenciák és szemináriumok szervezése,

— adatbázisok összeállítása,

— felmérések készítése.

A projekt jól illeszkedik egy uniós forrásokból (Vállalkozáspolitikai és Ipari Főigazgatóság, DG ENT) is támogatott, megvalósíthatósági tanulmány készítésére irányuló pályázathoz (3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003 „A szellemi tulajdonjogok pénzügyi piacának létrehozása Európában”).

Infrastruktúraágazatok beruházási igényeinek elemzése

Az infrastrukturális beruházások támogatására irányuló állami politikák alakításának alapfeltétele a jelenlegi és jövőbeni beruházási igények és kereslet pontos ismerete. Ennek ellenére úgy tűnik, hogy a beruházási igények előrejelzésére nem létezik elfogadott, egységesen támogatott módszertan. Az EIBURS-program keretében olyan felsőoktatási kutatási központ részesülhet támogatásban, amely kutatási programot dolgoz ki egyrészt az infrastruktúraberuházási igények kutatásának és előrejelzésének jelenleg ismert módszereinek felmérésére, másrészt az infrastruktúraberuházások, azon belül is az európai gazdasági infrastruktúrák beruházási igényeinek előrejelzését szolgáló egységes módszertan kidolgozására. A kutatás témája az ún. gazdasági infrastruktúrákra (közlekedési, energia-, víz- és infokommunikációs hálózatok) szorítkozik.

A projekt része lehet továbbá minden olyan tevékenység, amelyet a felsőoktatási intézmény a támogatás alapján és a kutatási céllal összhangban indokoltnak tart, például:

— tanfolyamok és szemináriumok szervezése,

— adatbázisok összeállítása,

— felmérések készítése.

Emelkedő hitelezési kockázatok a mikrofinanszírozásban: okok, figyelmeztető jelek, a jelenlegi helyzet és kilátások

A kis jövedelmű háztartásoknak és vállalkozásoknak nyújtott mikrohitel-szolgáltatások robbanásszerű növekedése következtében az elmúlt évtizedben egyes hitelpiacok telitődtek, például Marokkóban, Bosznia és Hercegovinában, Bolíviában és Indiában (különösen Andra Prades államban). Mivel egyes országokban a hitelfelvevők több hitelezőtől akár több hitelt is felvehettek egyszerre, sokan túl sok hitelt vállaltak és túlságosan eladósodottak. A mikrohitel-felvevők túlzott eladósodása az egész mikrohitel-ágazatra nézve káros fejlemény és nemcsak a pénzügyi és reputációs kockázatok, hanem az amúgy is igen sebezhető lakosságra gyakorolt negatív szociális és pszichológiai hatások miatt is.

A mikrohitel-állományok minőségi romlása több okra, tényezőre is visszavezethető: a gazdasági környezet változása, zavaró politikai hatások, hiányos jogi keretek, a mikrofinanszírozással foglalkozó hitelintézetek erőszakos fellépése, a túlzott városi koncentráció, vagy például a nem megfelelő termékkínálat. A mikrofinanszírozási ágazatra jellemző hagyományosan magas törlesztési hajlandóság több országban és régióban is jelentősen visszaesett, és egyes piacokon nagy az esély jelentős hitelezési veszteségek kialakulására. Ágazati szakértők szerint ugyanakkor az ügyfelek túlzott eladósodottságával kapcsolatos kockázatok a leggyorsabb ütemben emelkedő kockázatok közé tartoznak. A kockázatokat mérséklő intézkedésekre azonban sajnos túl sokszor túl későn, már a törlesztési válság kirobbanása után kerül csak sor. A helyzet egyes befektetőket megfontoltabb tőkekihelyezésre ösztönöz, a piacok túlhevülését pedig az adósvédelmi alapelvek egységesítésére, illetve a banki gyakorlatok és kamatpolitikák átláthatóságára irányuló nemzetközi kezdeményezésekkel igyekeznek elkerülni.

Mindezek alapján az EBB kutatási javaslatokat vár az alábbi kérdések megválaszolására:

Milyen feltételek kellenek ahhoz, hogy a mikrohitelezési ágazatban megfelelő, hosszú távon is fenntartható szinten lehessen tartani a hitelállomány minőségét a növekvő keresletet folyamatos kielégítése mellett? Milyen hitelkockázatokkal és eladósodottsági mutatókkal lehet számolni Afrikában és a legkockázatosabb többi országban? Kialakítható-e olyan jelzőrendszer, mellyel egy esetleges törlesztési válság még kialakulása előtt megelőzhető lenne? Milyen tanulságok vonhatók le az elmúlt időszak mikrofinanszírozási válságaiból (Marokkó, Bosznia, Andra Prades, stb.)? Melyek a legkockázatosabb országok (elsősorban Afrikában), amelyek egy esetleges következő válság érinthet?

A javasolt kutatások földrajzi hatálya elsősorban, de nem kizárólagosan az afrikai régió, ideértve a közel-keleti és észak-afrikai (MENA) térséget.

A projekt része lehet továbbá minden olyan tevékenység, amelyet a felsőoktatási intézmény a támogatás alapján és a kutatási céllal összhangban indokoltnak tart, például:

— konferenciák és más események szervezése,

— további adatbázisok összeállítása,

— felmérések készítése.

Pályázni angol vagy francia nyelven lehet, a pályázatokat legkésőbb 2011. szeptember 16-ig kell a megadott címre eljuttatni. A határidő után benyújtott pályázatokat a bank nem veszi figyelembe. A pályázatokat az alábbi címre kell elküldeni:

Elektronikus példány:

universities@eib.org

és

nyomtatott példány:

EIB-Universities Research Action
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

Ms. Luísa Ferreira, Koordinátor figyelmébe

*Az **EIBURS**-pályázattal, valamint más programokkal és támogatási lehetőségekkel kapcsolatban további részletes információk a http://www.eib.org/universities weboldalon olvashatók*

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

(2011/C 185/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet [1] 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

„SUSINA DI DRO"

EK-sz.: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

OFJ ( ) OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Susina di Dro"

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

A „Susina di Dro" oltalom alatt álló eredetmegjelölés a helyi „Prugna di Dro", közismertebb nevén „Susina di Dro" termesztett fajta friss gyümölcsét jelöli.

A forgalomba kerülő friss gyümölcs ép, friss és egészséges kinézetű, tiszta, idegen anyagoktól és szagoktól mentes, ovális, enyhén nyújtott alakú, húsa tömör, héját a jellegzetes, fehéres hamvasság borítja.

A friss gyümölcs színére a következők jellemzőek:

— a héj a lilásvöröstől a kékeslila sötét árnyalatáig változhat, hamvas bevonattal, esetenként kisebb zöldes felületek láthatók rajta,

— a gyümölcs húsa sárga vagy zöldessárga.

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Kémiai tulajdonságok:

A gyümölcs cukortartalma szedéskor legalább 9,0 Brix-fok

Polifenolok – legalább 900 mg/kg

Organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságait tekintve a „Susina di Dro" OEM finom édes-savanykás, aromás ízéről és kellemesen lágy állagáról ismerhető fel.

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:*

Az előállítás, tisztítás és csomagolás műveleteit – a gyümölcs sérülésének, illetve penészedésének elkerülése érdekében – a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani. A műveletsor gyors befejezése továbbá elősegíti a gyümölcsöt borító jellegzetes hamvasság megőrzését.

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

A „Susina di Dro" OEM terméket az érvényben lévő előírások szerint kell csomagolni. Valamennyi csomag lezárása hálóval, fóliával vagy fedéllel történik.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A forgalomba kerülő termék csomagolásán fel kell tüntetni a „Susina di Dro" OEM jelölést, és az alábbiakban ismertetett logót. A logón egy sötétlila stilizált szilva látható zöld levelekkel, a szilva közepében a „SUSINA DI DRO DOP", szélén pedig a „DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA" (OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉS) felirat olvasható fehér betűkkel.

A termék logója:

Tilos bármilyen, nem kifejezetten előírt, a termék származására történő utalás, illetve a fogyasztókat megtévesztő kiegészítő adatok használata.

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

A „Susina di Dro" OEM előállítási területe az alábbi, Trento önálló megyéhez tartozó településeket foglalja magában: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fiavè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano és Trento, utóbbinak csak Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga és Baselga del Bondone településrészei.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Susina di Dro" OEM előállítási területére jellemző sajátos éghajlati viszonyok kialakulásában a Garda-tó közelségének is szerepe van. Bár a terület az alpesi térség közepén helyezkedik el, különösen mérsékelt hőmérséklet jellemzi: az évi középhőmérséklet 12,4 °C. Ezenkívül, annak köszönhetően, hogy az égbolt szinte folyamatosan derült, kiemelkedő a napfényes órák száma: a területen

naponként átlag 10 napfényes órával számolhatunk, ami összességében 36 000 másodpercnyi napfényt jelent (minden év június 21-ére vonatkozó átlagos érték). A napos órák száma a téli hónapokban is – amelyek az olaszországi elő-Alpokban, Közép-, és Nyugat-Európában egyaránt erősen ködös napokkal jellemezhetők – havonként 100–120, ami átlagosan napi 3–4 órányi napsütést jelent. A jelenség fő oka a rendszeres szélirány-változás, vagyis a völgyekből alászálló, és felfelé haladó légáramlat (az úgynevezett „Òra del Garda") jelenléte. Ez utóbbi, langyos szél nem pusztán a derült égboltot biztosítja, de a téli időszakban a hideg északi szelet is ellensúlyozza, nyáron pedig jótékonyan mérsékli a délutáni kánikulát – ellenkező esetben a nagy meleg hatására megváltozna a gyümölcsben a fenoltartalom és a cukor képződése. A „Susina di Dro" OEM előállítási területén tehát különösen enyhe a tél, nyáron pedig csak szórványosan fordul elő szárazság vagy kiemelkedően magas hőmérséklet. Ezen tulajdonságokhoz társulnak az előnyös talajviszonyok: a terület talaj-összetételének kialakulása geológiailag tengeri üledékrétegekre vezethető vissza. A talaj gyakorlatilag az egész területen enyhén lúgos, ami kedvez az ásványi anyagok meglétének és dinamikájának, különösen a foszfor, a kalcium és a magnézium felszívódásának.

5.2. *A termék sajátosságai:*

A „Susina di Dro" őshonos gyümölcs, termesztése komoly hagyományokra tekint vissza, az idők során a Sarca folyó-menti völgyekben a fajta genetikailag stabil maradt.

A „Susina di Dro" OEM sajátos kedvező tulajdonsága a gyümölcs polifenol-tartalmából következik, a polifenoloknak ugyanis meghatározó jelentőségük van a gyümölcs organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságainak, színének és ízének kialakulásában, és gyógyászati szempontból is igen értékesek.

A gyümölcs további jellemzője az alacsony cukortartalom, aminek ez a helyi ökotípus jellegzetes, édes-savanykás ízét köszönheti.

A gyümölcs polifenol-, és cukortartalmából adódó sajátosságaira már jó ideje felfigyeltek, erről tanúskodnak az 1975 óta a témában publikált tanulmányok. Az ezekben összegyűjtött adatok bizonyítják, hogy a „Susina di Dro" tulajdonságait már jó ideje konkrétan elismerik, és e tulajdonságok meglétét újabb tanulmányok is alátámasztják.

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 gyümölcstermelők az előállítási területen évszázadok alatt nemesítették a „Prugna di Dro" helyi fajtáját; az új növények eredeztetése túlnyomórészt magról vagy gyökérhajtásról történt, folyamatos ellenőrzés mellett, miközben a termelők a fajta – az ültetvények termőképességéhez és a gyümölcs organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságaihoz kötődő fenotipikus jellemzők megfigyelésén alapuló – genetikai fejlesztésére törekedtek.

A „Susina di Dro" OEM termékben lévő polifenolok és cukor képződése és felhalmozódása erősen kapcsolódik az előállítási terület éghajlatához, különösképpen a napsugárzás mennyiségéhez és a hőmérséklethez. Ezek az éghajlati tényezők elsődleges szerepet játszanak a fenol-anyagcserében részt vevő enzimek aktivitásának mértékében és ritmusában, valamint a szénhidrátok, következésképp a cukor felhalmozódását meghatározó fotoszintetikus folyamatokban.

Ezek a biológiai jelenségek az előállítási területre jellemző, különösen kedvező környezeti feltételekhez köthetők, mivel a legnagyobb kiterjedésű olaszországi tó, a Garda-tó, és az ottani frissítő légáramlatok időjárás-mérséklő hatásához kapcsolódnak. Különös fontossággal bír a délutáni órákban feltámadó, jellegzetes „Òra del Garda" szellő, ami a derült égboltot biztosítja, és enyhülést hoz a legmelegebb nyári órákban.

A kékeslila színt előidéző pigmentnek, az antocianinnak a gyümölcs héjában való megjelenése lényegében a gyümölcsöt érő napsugárzás mennyiségétől függ, ezzel szemben a gyümölcs cukortartalmát a termelési környezet hőmérséklete határozza meg, ami a légáramlatok mérséklő hatása miatt nem jelent a gyümölcsösök számára hőmérséklet-stresszt.

A „Susina di Dro" OEM előállítási területén a szilva termelése társadalmi-gazdasági szempontból – hasonlóan a szőlő- és az almatermeléshez – alapvető fontossággal bír.

A szilvatermesztés az évszázadok során előkelő helyet vívott ki magának az előállítási terület növénytermesztésében. Ezt igazolja az a tény is, hogy a „Piano del Sarca" (Sarca síkság) 1284-es keltezésű „Carte di Regola" (előírások jegyzéke) című dokumentuma 42 fejezetben is említést tesz róla.

Napjainkban a Valle del Sarca lakói, akik a „Susina di Dro” OEM minőségi tulajdonságainak kihangsúlyozására mindig nagy figyelmet fordítottak, különféle rendezvények keretében igyekeznek megismertetni az ideérkező turistákkal a terület mezőgazdasági termelésében kiemelkedő fontosságú élelmiszert. Jelentős kezdeményezéseik között tartják számon az immár a ’70-es évek elejétől megrendezésre kerülő, a szilvavirágzást megünnepelni hivatott „Settimana del prugno fiorito di Dro” elnevezésű rendezvényt, amely később összeolvadt az augusztusi „Dro: il tempo delle prugne” nevet viselő rendezvénnyel.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikk 7. bekezdés)

Ez a közigazgatási szerv a „Susina di Dro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés elismerésére irányuló javaslatnak az *Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének* 2009. május 2-i, 100. számában történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (http://www.politicheagricole.it), (a képernyő bal oldalán) a „Prodotti di qualità” (Minőségi termékek) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” („Az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

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

(2011/C 185/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet [1] 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„TOLMINC"

EK-sz.: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

OEM (X) OFJ ( )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Cím: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. **Csoportosulás:**

Név: Sirarsko društvo Tolminc
Cím: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA

Tel. +386 53891075
Fax —
E-mail: davorin.koren@tnp.gov.si
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ( )

3. **A termék típusa:**

1.3. osztály: sajtok

4. **Termékleírás:**

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés:*

„Tolminc"

4.2. *Leírás:*

A „Tolminc" kemény, zsíros sajt. Alapanyaga olyan nyers vagy hőkezelt tehéntej, amelyet a meghatározott földrajzi területen belül állítanak elő.

Alak és méretek: 3,5–5 kg tömegű kerek sajttest 23–27 cm átmérővel és 8–9 cm magassággal.

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Külső megjelenés: a sajt héja sima, szalmaszínű.

Keresztmetszet: a sajttészta rugalmas, sárga színű, helyenként lencse vagy borsószem nagyságú lyukakat tartalmaz.

Íz és illat: az illat jellegzetes, idegen illatelemektől mentes; az íz édes, pikáns.

Vegyi összetétel: legalább 60 % szárazanyag-tartalom, a szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva legalább 45 % zsírtartalom.

A sajtot legalább 60 napig érlelik.

4.3. *Földrajzi terület:*

A tej előállítása és a „Tolminc" gyártása a Zgornje Posočje területén, Kobarid, Tolmin és Bovec településeken történik.

A földrajzi terület határait nyugaton az olasz államhatár, másutt pedig a Kamnótól Log pod Mangartomig a következő lakott helyeken keresztül húzott vonal alkotja oly módon, hogy a határvonalat a felsorolt lakott helyek területének külső határa adja: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

A felsorolt települések maguk a földrajzi területen belül fekszenek.

4.4. *A származás igazolása:*

A „Tolminc" nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a következőképpen kell eljárni:

A tej előállítása: A tejet a meghatározott földrajzi területen kell előállítani. Az állatok fajtaösszetételének megfelelőségét a törzskönyv biztosítja. A gazdaságok emellett nyilvántartást vezetnek a takarmányadagokról, valamint a takarmány- és a takarmányalapanyag-beszerzésekről.

A tej összegyűjtése: A „Tolminc" előállításában való felhasználásra szánt tejet más tejektől elkülönítve kell összegyűjteni és tárolni. A beszerzett tejmennyiségekről napi és gazdaságonkénti bontású nyilvántartást kell vezetni.

A tejtermék előállítása: A „Tolminc" gyártói nyilvántartást vezetnek a naponta feldolgozott tejmennyiségekről, illetőleg a naponta és tételenként előállított sajtmennyiségekről. Egy tételt az a sajtmennyiség alkot, amelyet egyetlen alvasztási művelettel állítanak elő. Ha egy adott napon csak egyetlen tétel készül, akkor a sajt gyártási napja egyben a tételt is azonosítja.

A sajt érlelése: Annak biztosítása érdekében, hogy a sajt minden egyes tételének érlelése legalább 60 napig tartson, a gyártók érlelési nyilvántartást vezetnek. A sajt gyártási napja egyben az érlelés megkezdésének napját is jelöli.

4.5. *Az előállítás módja:*

A „Tolminc" olyan, nyers vagy 57–68 °C-on hőkezelt tehéntejből készül, amelyet a meghatározott földrajzi területen belül állítanak elő. A „Tolminc" előállításában felhasznált tej legalább 80 %-ának a barna fajtához tartozó tehenektől kell származnia. A tehenek takarmányozása a meghatározott földrajzi területen belülről származó tömegtakarmányokkal (legeltetés útján, szénával, silótakarmánnyal) történik, melyeknek a napi takarmányadag szárazanyag-tartalmának legalább 75 %-át kell kitenniük.

A „Tolminc" készítéséhez előérlelt tejet használnak fel, amelyhez azonban az alvasztás megkezdése előtt friss tej is adagolható. A tej előérlelése során, mely legalább 12 órán át történik, kifejlődik a tej saját élőflórája, és kialakul a megfelelő savasság. Az előérlelés saját előállítású (kis mennyiségű tej viszonylag magas hőmérsékleten legalább 12 órán át történő érlelésével készített) vagy nemesített baktériumtenyészet hozzáadásával felgyorsítható. Az oltóenzim hozzáadását az alvasztás követi, amely 25–35 percig tart és 32–34 °C hőmérsékleten történik. Az alvadék megfelelő kezelésével felgyorsítható a tejsavó kiválása, és kialakítható a sajt szükséges szemcsézete. A kemény sajttésztát először megfelelő

módon kellően nagy, négyzet alakú darabokra vágják, majd ezt követően mogyoró nagyságú darabokra törik. A sajttészta megfelelő állagát melegítéssel és szárítással érik el. A sajttésztát 44–48 °C hőmérsékletre melegítik, majd állandó keverés mellett addig szárítják, amíg a termék megfelelő állagú nem lesz. A sajt formálása és a tejsavó elvonása az adott gazdaság lehetőségeitől és felszereltségétől függően különböző módokon történhet. A sajt préselése megfelelően fűtött helyiségben, 6–12 órán át történik. A préselés közben a sajtot megfordítják, ami segíti a tejsavó kiválását, egyenletesebb eloszlást biztosít a sajt víztartalmának, és tetszetősebb alakot kölcsönöz a sajtnak. Ezt követően a „Tolminc" sajtot 24–48 órán át sólében érlelik.

A sózás után minden egyes egész sajtra rávezetik az érlelés megkezdésének napját vagy a tétel azonosítóját. A „Tolminc" sajtot legalább két hónapig kell érlelni. Nagyon fontos, hogy a sajtot érlelés közben is gondozzák (forgatás, törlés, tisztítás).

4.6. *Kapcsolat:*

A sajtkészítés története és hagyománya a meghatározott földrajzi területen

A források a „Tolminc" sajtot először a tizenharmadik században említik: abban az időben ezzel a sajttal fizették ki a földesúrnak járó adót. Sajtokat is tartalmazó árjegyzéken először Udine városában, 1756-ban jelenik meg „Formaggio di Tolmino – Tolminski sir" („tolmini sajt") megnevezéssel.

A „Tolminc" mai minőségéhez nagyban hozzájárultak azok a sajtkészítő mesterek, akik a tizenkilencedik század végén a goriziai gazdakör megbízásából Tolmin területére érkezve segítették a helyieket a sajtkészítéssel kapcsolatos problémáik megoldásában. 1886-ban a Razor környékén található hegyi legelőkön, a svájci Thomas Hitz vezetésével készítettek kemény sajtokat. A „Tolminc" évszázadok során fejlődött ki, és beépült azoknak az embereknek a hagyományaiba és kultúrájába, akik korábban is, ma is foglalkoznak készítésével.

A „Tolminc" készítésének régi időkre visszatekintő, gazdag hagyománya elválaszthatatlanul kapcsolódik a magas fekvésű hegyi legelőkön folytatott legeltetés kezdeteihez. A hegyi legelőkön a szarvasmarhát az évszakokhoz igazodva terelik hol a völgybe, hol a magas fekvésű legelőkre, ami meghatározó a takarmányozás módja szempontjából. Ez a ciklikusság valaha minden évben azzal kezdődött, hogy a szarvasmarhát a völgyben található falvakból az alacsonyabb fekvésű lejtőkre hajtották. Június végén aztán a csordát felterelték a magas fekvésű területekre, ahol szeptember elejéig, az alacsonyabb lejtőkre való visszatérésig folyt a legeltetés és a sajtkészítés. Az alacsonyabb területeken a szarvasmarha az első havazásig maradt. Ez a fajta ciklusosság ma is rendes gyakorlatnak számít a Zgornje Posočje-i gazdák körében.

Természeti körülmények

A Zgornje Posočje lényegében a mediterrán és az alpesi éghajlat hatásövezetének találkozási pontjában fekszik. Ennek köszönhetők a Zgornje Posočje sajátos természeti feltételei, amelyek a meghatározott földrajzi területen előállított tömegtakarmányon keresztül a tejben, a feldolgozást követően pedig a végtermékben is érzékeltetik hatásukat.

A Zgornje Posočje Szlovénia legcsapadékosabb területe, ami elsősorban annak tudható be, hogy a Földközi-tenger felől Szlovénia területére érkező nedvességdús légtömegek itt emelkednek a Júliai-Alpok nyugati szakaszának viszonylag magas vonulata fölé. Az a körülmény, hogy a terület a Soča folyó völgye mentén a Földközi-tenger irányában nyitott, lehetővé teszi a tenger felől érkező hatások érvényesülését is. Tolminban az éves átlagos léghőmérséklet 11 °C, a januári 1 °C, a júliusi pedig meghaladja a 18 °C-ot.

A melegebb szubmediterrán éghajlat nagymértékben befolyásolja a növényzet összetételét, ezért a Posočje területén található alpesi növényzet számos sajátosságot mutat. A növényzetnek a szubmediterrán hatások miatti sajátos volta abban is megmutatkozik, hogy errefelé – a gorenjskai területtel ellentétben – a meredek alpesi hegyoldalakat dús növényzet borítja, ami azt az érzetet kelti az emberben, mintha érintetlen, vad tájon járna. A hegyvidék és a Zgornje Posočje rétjeinek növényvilága különösen gazdag és változatos. Az élővilág e változatosságának okai a fiatal geológiai környezetben (a terület a jégkorszaki jégtakaró déli peremén helyezkedik el), a kőzetek összetételében (mészkő vagy dolomit, helyenként márga, agyagkő, kovakő) és az időjárásban (nedves, viszonylag meleg hegyvidéki éghajlat) keresendők. Sajátságos vonása a helyi növényzetnek a kizárólag a területen élő fajok jelenléte. A Zgornje Posočje gyepterületeinek (legelők, kaszálók, szubalpesi és alpesi rétek) egyes részein több ritka faj is előfordul. A szubmediterrán éghajlat hatásának köszönhetően a magashegyi kaszálókon számos olyan növényfaj is vígan megél, amely egyébként az enyhébb éghajlatot kedveli.

A gazdag mikroflóra a „Tolminc” előállításában is fontos szerepet játszik. A nyers tej érlelésén vagy a saját előállítású baktériumtenyészet alkalmazásán keresztül a környezet is rajta hagyja bélyegét a sajton, miközben a jótékony őshonos mikroflóra megakadályozza a káros mikroorganizmusok kifejlődését.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Bureau Veritas d.o.o.
Cím: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757600
Fax +386 14747601
E-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Címkézés:*

A termékleírás valamennyi követelményét teljesítő sajton meg kell adni a gyártó nevét, a „Tolminc” megnevezést és a termék logóját (lásd alább), a megfelelő közösségi jelzést és a nemzeti minőségi jelzést. A címkén utalni kell arra is, hogy a sajt nyers vagy hőkezelt tejből készült-e.

A gyártó a terméken kiegészítő címkét helyezhet el abban az esetben, ha a sajtot két hónapnál hosszabb ideig érlelte, ha a tehenek takarmányozása silótakarmány felhasználása nélkül történt, valamint ha a sajt hegyvidéki tejgazdaságban készült.

Tolminc®

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

(2011/C 185/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet [1] 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

„ARMAGH BRAMLEY APPLES"

EK-sz.: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

OFJ (X) OEM ( )

1. **Elnevezés:**

„Armagh Bramley Apples"

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Egyesült Királyság

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:*

Az Armagh Bramley Apple egy nagyméretű, zöld, friss étkezési almafajta. Héja pirossal erezett, gyümölcshúsa fehér zöldes árnyalattal. Az almák nagy méretűek, átmérőjük 60–120 mm között változik. Gömbölyűek, de alakjuk kevésbé egységes a többi Bramley Apple-höz képest, oldaluk lapos, csésze felöli oldaluk barázdált, bemélyedésük részben nyitott.

Erőteljes zöldes-piroskás szín jellemzi, csészelevelei barnák és pihések, kocsánya rövid és vastag.

Belül a gyümölcshús fehér zöldes árnyalattal, állaga tömör és nedvdús.

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

N/A

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

N/A

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

Az almát csak a meghatározott területen lehet termeszteni.

Az Armagh Bramley Apple-t a régió rendkívül termékeny iszapos vagy agyagos vályogtalaján termesztik. A gyümölcsültetvényeket sűrű sövény és különböző vegyes fás szélfogó növényzet határolja, ami megvédi őket az egyes tavaszi időszakokra jellemző hűvös északi, északkeleti szelektől.

A nyári és téli metszést a fa életkorára és méretére való tekintet nélkül kézileg végzik. Az állandó terméshozam és minőség biztosítása érdekében ezen fák gondozásához olyan képességek szükségesek, amelyek mögött a nyári és téli metszési időszakban a vázkar és lombkorona formázásában nyert több éves tapasztalat áll.

[1] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Az Armagh-termelők büszkék arra, hogy figyelembe veszik a helyes mezőgazdasági gyakorlatot az Armagh Bramley Apple termelésekor. A virágzási időszakban gyakran alkalmazzák a mézelő méhek általi beporzást, a permetezési munkálatokat pedig a legnagyobb gondossággal végezik a méhek és egyéb hasznos rovarok, valamint a tágabb környezet védelme érdekében.

Az Armagh Bramley gyümölcsösökben elterjedt a levéltrágyázás; mind a „tiszta" (egy) tápanyagos, mind pedig a tengeri moszat kivonatát tartalmazó műtrágya-keverékek részei a rendszeres kijuttatási programnak.

Az almákat kora szeptembertől késő októberig kézzel szüretelik. Az alma leszedésének ideje függ a szezontól, a piactól, a gyümölcs érettségétől, a fa korától és a gyökértörzse típusától. A termesztők gyakran versengenek az alma mérete és növekedési üteme által meghatározott szedés kezdetének idejével a késő nyári/kora őszi időszakban. A legtöbb almát akkor szedik le, amikor az átlagos átmérőjük eléri legalább a 75 mm-t, de még az előtt, hogy a gyümölcsben tárolt szénhidrát > 20 %-a keményítőből cukorrá alakulna.

Mivel a gyümölcsültetvényeken kézzel szüretelnek, minden egyes gyümölcsöt kézzel szednek le és osztályoznak. A szüretelőket megtanítják a gyümölcs kezelésére, hogy elkerüljék a héj vagy a gyümölcshús felsértését, ami különösen kritikus ennél a fajtánál, mivel a termés jelentős hányadát a piaci kereslet egész éves kiszolgálása céljából szabályozott légtérben tárolják.

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

N/A

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

N/A

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

Az Armagh Bramley Apple-t az armagh-i érsekség területén található alábbi, Armagh, Tyrone és részben Londonderry megyéhez tartozó, hagyományosan almatermesztő községekben termesztik:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglish, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Moneymore, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A meghatározott terület éghajlatát az atlanti időjárási rendszernek köszönhetően akár 80 hüvelyk (2 032 mm) éves csapadékmennyiség, továbbá a Golf-áramlat hatásaként télen 3 °C-os és nyáron 18 °C-os átlaghőmérséklet jellemzi. Mindezek mellett a meghatározott terület talajának értékességéből, termékenységéből és magas kalciumtartalmából adódó minősége is hozzájárul a terület sajátosságához.

Északi fekvéséből adódón e terület kevesebb napfényt kap, mint a többi Bramley-fajta termesztési területe, így a kevésbé intenzív fotoszintézis miatt kisebb a fasűrűség, és jellemző az oldalirányú növekedés. A többi Bramley-fajta termesztési területéhez képest hűvösebb időjárás következtében a Armagh Bramley Apple gyümölcsök mérete kevésbé egységes, továbbá kisebb a rovarsűrűség is, így rovarirtószert elegendő idényenként egyszer alkalmazni. A rovarirtószerek mérsékelt használata alacsony szermaradvány-szintet eredményez. Az alacsonyabb hőmérséklet hatására hosszabb a termesztési idény. A meghatározott területet drumlinek (aszimmetrikus, jégkori eredetű dombok) és számos kisebb folyó jellemzik. A gazdag talajnak és a magasabb csapadékmennyiségnek köszönhetően nincs szükség mesterséges öntözésre.

5.2. *A termék sajátosságai:*

A meghatározott terület éghajlata és talaja közvetlen hatással van a termék hírnevére. A területre jellemző alacsonyabb hőmérsékletből adódó hosszabb termesztési idénynek köszönhetően a gyümölcs nagyobb, de kevésbé egységes formájú, magas savminősége miatt megfelelő étkezési almának, valamint jellegzetes, határozott íze van.

Az Armagh Bramley Apple arról is nevezetes, hogy a többi Bramley almához képest ízét tovább megtartja és keményebb állagú, ami főzés során is megmarad. Így az is hozzájárul a gyümölcs hírnevéhez, hogy minőségét jobban megőrzi, valamint a más régiókból származó Bramley-fajtáknál hosszabb a tárolhatósági ideje (12–13 hónap).

Az Armagh Bramley Apple abban is különbözik a többi Bramley-fajtától, hogy színe zöld, és alkalomszerű pírja nem alakul csíkozattá. Emellett az Armagh Bramley Apple formája a többihez képest kevésbé kerek a hűvösebb időjárásnak és a szabálytalan növekedési ütemének köszönhetően. Az almának erősebb, jellegzetes íze van.

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

A Bramley-alma először 1884-ben került Armagh-ba 60 Bramley-palánta Észak-Írországba telepítésével. 1921-re 7 000 hektárt telepítettek be a gyümölccsel, amivel a Bramley az Armagh-ban termesztett almák között a legelterjedtebb fajtává lépett elő. Az alma feldolgozása 1903-ban kezdődött el, és Észak-Írország legjelentősebb feldolgozói továbbra is Armagh megyében találhatók, közel az őket ellátó gyümölcsültetvényekhez.

A Bramley-almát egyedülálló állaga és íze az étkezési almák királyává teszi. A főzés folyamán is megtartja erős, jellegzetes ízét. A Bramley alma az egyetlen alma a világon, amelyik rendelkezik ezekkel a tulajdonságokkal. Az Armagh Bramley Apple kemény állagáról nevezetes, ami azt jelenti, hogy a gyümölcs hosszabb ideig eltartható, és a főzés közben is tovább megtartja állagát.

A hűvösebb éghajlat hatására az alma kevésbé kerek formájú, mint a többi Bramley-fajta. A hűvösebb időjárás hatására egyenlőtlen az egyes gyümölcsök magkezdeményeinek beporzása. A megtermékenyített magkezdemény a többinél hamarabb megduzzad és kifejlődik; ez adja az Armagh Bramley Apple jellegzetes, nem kerek formáját.

Az Armagh Bramley almaültetvények északi fekvése szokatlan, így az éghajlat következtében kevesebb gyümölcs terem, de az ízben gazdagabb. A Bramley termelési költségei ezért magasak.

Az armagh-i egyedi termesztési feltételek eredményeképpen a gyümölcs keményebb, sűrűbb, mintha máshol termesztették volna. Mindehhez hozzájárul a talaj gazdagsága, termékenysége, magas kalcium- és tápanyagtartalma, valamint tiszta és bőséges vízkészlete.

Armagh Írország-szerte gyümölcstermő megyeként ismert, ahol 3 000 éve termesztenek almát. A legenda szerint Szent Patrik ültetett egy almafát a mai Armagh városától északra, az egykori ősi Ceangoba településen.

Armagh ismertségét és a „gyümölcsös megye" elnevezést kizárólag a Armagh Bramley Apple-nek köszönheti. Az Észak-Írországban fán termett gyümölcsök 99 %-a Bramley-alma, továbbá 95 %-a armagh-i.

Armagh jelzője, a „gyümölcsös megye" a kultúrában, e terület szokásaiban és a helyi sportcsapatoktól a hagyományos népdalokig mindenütt megjelenik.

Armagh csak az Armagh Bramley Apple miatt vált a „gyümölcsös" fogalmának szinonimájává, habár a meghatározott területen lévő számos vállalkozás nem Bramley-fajtát termeszt, mégis használja az „ültetvény" elnevezést a terület azonnali felismerhetősége és az Armagh Bramley Apple fontossága miatt.

A helyi éttermek aktívak olyan ételek bevezetése területén, amelyek helyi Armagh almából készülnek, mint például az Armagh Bramley almás pite, az Armagh Bramley Apple szorbet vagy az Armagh Bramley Apple morzsasüti. Az Armagh Bramley-t tartalmazó előételek (pl. Bramley almaleves vagyis Ulster Delight), főételek (sertéshús Bramley-almával töltve) és desszertek (pl. Armagh Bramley almás sütemény, Bramley karamell puding, Armagh East Coast felfújt) receptjei versenyeken mérettetnek meg; egy helyi fazekast a közeli ültetvények ihlették Bramley Apple edény-sorozatának elkészítésében.

Az Armagh Bramley Apple régióbeli fontosságát nem csak az bizonyítja, hogy legalább 1 500 helyi lakost foglalkoztat az iparág, hanem hogy számos hagyományos rendezvény – mint az Almahét és az októberi Alma-fesztivál – is kapcsolódik hozzá. Május utolsó vasárnapján ünneplik az „Almavirágos Vasárnap”-ot, amikor a helyi ültetvények rózsaszín és fehér virágtengerré változnak. Az ültetvényekbe szervezett kirándulásokat Armagh Bramley-ből készült almás pite kóstoltatással kötik össze, amit a turisták Armagh almaborral öblíthetnek le a régió Almavirágzás Vásárán.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf

2011-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 100 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves DVD	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	770 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi DVD (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	400 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, DVD, heti egy kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelvén	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 DVD-n.

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.

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