



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

**Tanács**

2017/C 247/01	A Tanács általi kinevezések listája – 2017. január–június (szociális terület) .....	1
---------------	---	---

**Európai Bizottság**

2017/C 247/02	Euroátváltási árfolyamok .....	2
---------------	--------------------------------	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2017/C 247/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	3
2017/C 247/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	4
2017/C 247/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8579 – HgCapital/Visma) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	5

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

2017/C 247/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.8577 – Norsk Hydro/Sapa) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	---	---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

### **Európai Bizottság**

2017/C 247/07	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és a tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdése szerinti, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele .....	7
2017/C 247/08	Kisebbségi módosításra irányuló kérelem, amelynek nyilvánosságra hozatala az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések, az oltalom alatt álló földrajzi jelzések és a hagyományos különleges termékek uniós szimbólumainak létrehozása tekintetében, valamint a származásra vonatkozó bizonyos szabályok, bizonyos eljárási szabályok és bizonyos kiegészítő átmeneti szabályok tekintetében történő kiegészítéséről szóló 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6. cikke (2) bekezdésének ötödik albekezdése értelmében történt .....	12

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

## IV

(Tájékoztatások)

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

## TANÁCS

A Tanács általi kinevezések listája  
2017. január–június (szociális terület)  
(2017/C 247/01)

Bizottság	A megbízatás lejárt	A Hivatalos Lapban való közzététel	Leköszönő személy	Lemondás/kinevezés	Tag/póttag	Kategória	Ország	Kinevezett személy	Küldő intézmény	A Tanács határozatának dátuma
Munkahelyi biztonsági és egészségvédelmi tanácsadó bizottság	2019.2.28.	HL C 79., 2016.3.1.	Marisa RUFINO	lemondás	póttag	Szakszervezetek	Spanyolország	Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	2017.5.29.
Az Európai Munkahelyi Biztonsági és Egészségvédelmi Ügynökség igazgatótanácsa	2019.11.7.	HL C 386., 2016.10.20.	Marisa RUFINO	lemondás	póttag	Szakszervezetek	Spanyolország	Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	2017.5.29.

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

2017. július 28.

(2017/C 247/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,1729	CAD	Kanadai dollár	1,4712
JPY	Japán yen	130,37	HKD	Hongkongi dollár	9,1613
DKK	Dán korona	7,4364	NZD	Új-zélandi dollár	1,5694
GBP	Angol font	0,89568	SGD	Szingapúri dollár	1,5947
SEK	Svéd korona	9,5355	KRW	Dél-Koreai won	1 317,62
CHF	Svájci frank	1,1357	ZAR	Dél-Afrikai rand	15,2811
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,9087
NOK	Norvég korona	9,3195	HRK	Horvát kuna	7,4120
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 639,45
CZK	Cseh korona	26,048	MYR	Maláj ringgit	5,0229
HUF	Magyar forint	304,93	PHP	Fülöp-szigeteki peso	59,207
PLN	Lengyel zloty	4,2493	RUB	Orosz rubel	69,8319
RON	Román lej	4,5580	THB	Thaiföldi baht	39,146
TRY	Török líra	4,1462	BRL	Brazil real	3,7015
AUD	Ausztrál dollár	1,4732	MXN	Mexikói peso	20,8089
			INR	Indiai rúpia	75,2555

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

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2017/C 247/03)

2017. július 19-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott az A.P. Moller – Mærsk A/S (a továbbiakban: APMM, Dánia), és a Danske Bank A/S (a továbbiakban: DB, Dánia) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások közös irányítást szereznek az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikkének (4) bekezdése értelmében egy Dániában újonnan alapított közös vállalkozás (a továbbiakban: Gatetu) felett.
- Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
  - a DB pénzügyi szolgáltatásokat nyújtó, dániai székhelyű, és a koppenhágai értéktőzsdén jegyzett vállalat. A társaság világszerte a következő területeken folytatja tevékenységét: lakossági és vállalati banki műveletek, nyugdíjprogramok, biztosítás, jelzáloghitelek finanszírozása, vagyonkezelés, brókeri tevékenység, ingatlanügyletek bonyolítása és lízingszolgáltatások,
  - az APMM egy nemzetközi csoport, amely világszerte a következő területeken folytatja tevékenységét: konténerszállítványozás, terminál-szolgáltatások, kikötői vontatási szolgáltatások, tartályhajók üzemeltetése, logisztika és energetika (kőolaj- és földgáz-kitermelés),
  - a Gatetu egy induló vállalkozás, amely a pénzügyi technológia területén fog működni és online B2B platformok számára fog a fizetések és egyéb pénzügyi szolgáltatások megkönnyítésére szolgáló szoftvereket kínálni világszerte.
- A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet<sup>(2)</sup> szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
- A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8512 – A.P. Moller Mærsk/Danske Bank/Gatetu hivatkozás feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

Európai Bizottság  
Directorate-General for Competition (Versenypolitikai Főigazgatóság)  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám: M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**  
**(EGT-vonatkozású szöveg)**  
(2017/C 247/04)

1. 2017. július 20-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott a Total csoporthoz (Franciaország) tartozó Total Outre-Mer S.A. (a továbbiakban: TOM, Franciaország), az Atos csoporthoz (Franciaország) tartozó Worldline S.A. (a továbbiakban: Worldline, Franciaország) és az InTouch Corp (Mauritius) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az InTouch SAS (Franciaország) és annak leányvállalatai felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Total Outre-Mer esetében: a Total Marketing Services tevékenységei Afrikában; a Total csoport a kőolaj és a földgáz feltárása, előállítás, szállítása, tárolása és értékesítése területén tevékenykedik világszerte; a csoport szintén jelen van a kőolajtermékek finomításának és a finomított termékek kis- és nagykereskedelmi értékesítésének ágazatában; továbbá fejleszti tevékenységeit a megújulóenergia-ágazaton belül is, ideértve a szolárpanelek gyártását és a megújuló energiaforrásokból származó energia termelését,
- a Worldline esetében: az Atos csoport leányvállalata, amely a pénzforgalmi és tranzakciós szolgáltatások területén tevékenykedik, ideértve az elfogadási szolgáltatásokat, a kártyaelfogadás feldolgozását, az elektronikus bankolást, a kártyakibocsátás feldolgozását és a fizetési szoftverek engedélyezését, a kártyaleolvasók rendelkezésre bocsátását és azzal kapcsolatos szolgáltatások nyújtását, főként az EGT-államokban,
- az InTouch Corp esetében: mobilplatformokon keresztül történő összevont fizetési és digitális szolgáltatások nyújtása Mauritániában, Szenegálban, Elefántcsontparton, Kenyában és Kamerunban,
- az InTouch SAS esetében: összevont fizetési megoldások Afrikában és egyes közel-keleti országokban.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye<sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8568 – Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz telefaxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

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

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám: M.8579 – HgCapital/Visma)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**  
**(EGT-vonatkozású szöveg)**  
(2017/C 247/05)

1. 2017. július 20-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott a HgCapital (Egyesült Királyság) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján kizárólagos irányítást szerez a tanácsi rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Visma AS (a továbbiakban: Visma) (Norvégia) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
  - a HgCapital esetében: magántőke-befektetések,
  - a Visma esetében: szoftvermegoldások szolgáltatása.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8579 – HgCapital/Visma hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni az Európai Bizottsághoz faxon (faxszám: +32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

Európai Bizottság  
Directorate-General for Competition (Versenypolitikai Főigazgatóság)  
Merger Registry  
B-1049 Brussels  
BELGIUM

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám: M.8577 – Norsk Hydro/Sapa)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**  
**(EGT-vonatkozású szöveg)**  
(2017/C 247/06)

1. 2017. július 24-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott a Norsk Hydro ASA (Norvégia) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján teljes irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Sapa AS (Norvégia) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
  - a Norsk Hydro esetében: az alumíniumszállítás terén tevékenykedik világszerte a teljes értéklánc mentén, beleérve az elsődleges alumínium, az extrudált lágyötvözetek, az épülettechnikai rendszerek és síhengerelt termékek gyártását és értékesítését,
  - a Sapa esetében: az alumíniumtermelés terén tevékenykedik világszerte három alapvető tevékenységgel: i. extrudált lágyötvözetek, ii. épülettechnikai rendszerek és iii. precíziós hegesztett csövek. A Sapa jelenleg a Norsk Hydro és az Orkla ASA közös irányítása alatt álló közös vállalkozás.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye<sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.8577 – Norsk Hydro/Sapa hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz telefaxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

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

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és a tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdése szerinti, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele**

(2017/C 247/07)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése alapján jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

## KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdése szerinti, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**

**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/„HOLSTEINER SCHINKEN”/„HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/  
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”**

**EU-szám: PGI-DE-0713-AM01 – 2017.3.30.**

**OEM ( ) OFJ (X) HKT ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Név: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.  
Cím: c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/Abteilung Gütezeichen  
Grüner Kamp 15-17  
24768 Rendsburg  
DEUTSCHLAND

Telefonszám: +49 4331 9453401  
Fax: +49 4331 9453409  
E-mail-cím: mheid@lksh.de

Jogos érdek:

A kérelmet benyújtó védegyletben az érintett terméket előállító termelők tömörülnek. Az oltalom iránti eredeti kérelmet is a Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. nyújtotta be, így e módosítás iránti kérelemhez jogos érdek fűzi.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

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

- A termék leírása
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

<sup>(2)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

#### 4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.
- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása.

#### 5. Módosítás(ok):

(aláhúzással kiemelve)

##### b) Leírás:

- Az első bekezdés közepén a „[...] lassú hideg füstölésnek vetik alá bükkfa használatával” szövegrész helyébe a „lassú hideg füstölésnek vetik alá, túlnyomórészt bükkfa használatával” szövegrész lép.
- A harmadik bekezdésben „A lassú hideg füstöléshez kizárólag bükkfát használnak” mondat helyébe „A lassú hideg füstöléshez túlnyomórészt (legalább 75 %-ban) bükkfát használnak” mondat lép.

Indokolás:

A módosítás oka, hogy a füstöléshez használt fa egy részét vásárolják, és a fűrészüzemek és a faanyagszállítók nem tudják garantálni, hogy a szállítmány tisztán bükkfából áll. Előfordulhat, hogy a szállítmány éger- és mogyorófát (gyengébb minőségű ágfát) is tartalmaz. A „túlnyomórészt” megfogalmazás tehát a valós helyzetnek felel meg. Mivel azonban legalább 75 %-ban bükkfát használnak a füstöléshez, a Holsteiner Katenschinken jellegzetes, a termék füstöléséhez használt bükkfa által meghatározott íze továbbra is garantált.

##### e) Az előállítás módja:

- Az első bekezdés végén a „[...] bükkfa használatával történő, lassú hideg füstölésnek” szövegrész helyébe a „túlnyomórészt bükkfa használatával történő, lassú hideg füstölésnek” szövegrész lép.
- A 7) pontban („Füstölés”) a „[...] tüzelőanyagként a hagyományoknak megfelelően bükkfát használnak” szövegrész helyébe a „tüzelőanyagként a hagyományoknak megfelelően túlnyomórészt (legalább 75 %-ban) bükkfát használnak” szövegrész lép.

Indokolás:

Lásd a b) ponthoz („Leírás”) fűzött magyarázatot.

##### f) Kapcsolat a földrajzi területtel

###### 2. A termék sajátosságai

- A harmadik bekezdés végén a „[...] tüzelőanyagként a hagyományoknak megfelelően bükkfát használnak” szövegrész helyébe a „tüzelőanyagként a hagyományoknak megfelelően túlnyomórészt (legalább 75 %-ban) bükkfát használnak” szövegrész lép.

###### 3. Okozati kapcsolat

- Az első bekezdés közepén a „[...] bükkfán történő speciális hideg füstölési eljárással” szövegrész helyébe „túlnyomórészt bükkfán történő hideg füstölési eljárással” szövegrész lép.

Indokolás:

Lásd a b) ponthoz („Leírás”) fűzött magyarázatot.

#### 6. Aktualizált termékleírás (kizárólag OEM és OFJ esetében)

(Kizárólag a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikke (2) bekezdésének ötödik albekezdésében említett esetben)

Hivatkozás a módosított termékleírás közzétételére <https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/41497>

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„HOLSTEINER KATENSCHINKEN”/ „HOLSTEINER SCHINKEN”/ „HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN”/  
„HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN”**

EU-szám: PGI-DE-0713-AM01 – 2017.3.30.

OEM ( ) OFJ ( X )

**1. Elnevezés(ek)**

„Holsteiner Katenschinken”/„Holsteiner Schinken”/„Holsteiner Katenrauchschinken”/„Holsteiner Knochenschinken”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

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

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

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

A továbbiakban együttesen „Holsteiner Katenschinken” elnevezéssel illetett Holsteiner Katenschinken / Holsteiner Schinken / Holsteiner Katenrauchschinken / Holsteiner Knochenschinken olyan sonkából készül, amelyből nem távolították el a medence- és a combcsontot. A sonkát kerekre vágják (Hamburger Rundschnitt), kézzel sózzák, majd lassú hideg füstölésnek vetik alá túlnyomórészt bükkfa használatával. A teljes előállítási folyamat a nyersanyag átvételétől az egész sonkák érleléséig az érintett földrajzi területen történik, és legalább 4 hónapig tart. Az érlelési időszak végét követően a felszeletelt sonka sötétvörös színű és enyhén márványos mintázatú. Kellemes és természetes füstös illata és íze van, amelyben a bükkfajegyek dominálnak. A zsíros rész enyhén mogyorós ízű. A Holsteiner Katenschinken sima és tömör (szilárd) tapintású.

A felhasznált disznófajtától függően a kész sonka tömege 7,5 és 19 kg közötti lehet. A maximális víztartalom 68 %.

A felhasznált alapanyagok a következők: disznósonka, füst, só, kálium-nitrát, nitrites pácsó, fűszerek. A lassú hideg füstöléshez túlnyomórészt (legalább 75 %-ban) bükkfát használnak.

A Holsteiner Katenschinkent egészben, vagy a vevő kérésére szeletelve értékesítik. A darabokra vágott sonkát vákuumsomagolásos kiszerezésben is érlelik, majd érlelés után értékesítik (frikandó, felsál, rózsa vagy szeletekre vágva).

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

A Holsteiner Katenschinken előállítása során tetszőleges helyről származó disznók hátsó combját használják fel.

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

A teljes előállítási folyamatnak a nyersanyag átvételétől az egész sonkák érleléséig a meghatározott földrajzi területen kell megtörténnie.

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

—

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

Az áru (egész sonka, darabolt sonka vagy szeletelt sonka) címkézése során a Holsteiner Katenschinken megjelölést tüntetik fel a külső csomagoláson. A Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. a tagjait alkotó üzemek számára védjegy használatát teszi lehetővé a Holsteiner Katenschinken egész sonka, darabolt sonka vagy szeletelt kiszerezésének csomagolásán. A Holsteiner Katenschinken sonkát olyan üzemek is előállíthatják és értékesíthetik, amelyek nem tagjai a védjegyetnek, amennyiben teljesítik az előírásokban meghatározott feltételeket.

**4. A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Schleswig-Holstein szövetségi tartomány egészét magában foglalja.

**5. Kapcsolat a földrajzi területtel****5.1. A földrajzi terület sajátosságai:**

A Holsteiner Katenschinken nagy hagyományokkal rendelkezik a Schleswig-Holstein régióban, és a helyi kultúra szerves részét képezi.

A Holsteiner Katenschinken kialakulása több tényező együtthatásának eredménye. Schleswig-Holsteinben a következő tényezők határozzák meg a speciális előállítási folyamatot és a Holsteiner Katenschinken ebből eredő különleges minőségét:

- A Schleswig-Holsteinben uralkodó időjárási viszonyok kedveztek a nagyrészt tölgy- és bükkfából álló erdők fejlődésének. Ezek terméseit, a makkot és a bükkmakkot disznóhízalásra használták fel. Korábban a disznótenyésztés és erdőgazdálkodás voltak a mezőgazdaság fő húzóágazatai.
- A bükkfát nem házépítésre használták, hanem lassú égése miatt a házon belüli nyitott tűzhelyekben tüzeltek el. A Schleswig-Holsteinben bőségesen rendelkezésre álló faanyag és a gazdasági sajátosságok miatt különleges háztípus alakult ki. A „Hallenhaus” nem rendelkezett kéménnyel. A sonkát és más hústermékeket a nyitott tűzhely fölött füstölték, mivel ez volt az ekkor rendelkezésre álló kevés tartósítási módszerek egyike. Schleswig-Holsteinben ez volt a meghatározó és leginkább elterjedt háztípus a régió legkorábbi településeitől kezdve a középkoron át az iparosodásig.
- A „Hallenhaus” ház kialakítása szolgált később mintául a füstölőkunyhók („Räucherkatzen”) építéséhez, ami szervesen kapcsolódik a Holsteiner Katenschinken hideg füstölési folyamatának hagyományához és fejlődéséhez, és a fogyasztók is pozitív módon kapcsolják össze ezzel a sonkakülönlegességgel.
- A levegő folyamatosan magas páratartalma miatt a friss levegőn szárítás Schleswig-Holsteinben nem lehetséges, mivel a sonka nagyon gyorsan penészedhet. Ez volt az oka, hogy kialakult a Holsteiner Katenschinken különleges füstölési eljárása.
- A füstölési folyamatot megelőző pácolást az tette lehetővé, hogy a só – tengeri só vagy magas sótartalmú növények égetéséből származó hamu formájában – már a korai időszaktól kezdve rendelkezésre állt ebben a régióban. A növekvő igényt az „Ochsenweg” és „Salzstraße” kereskedelmi útvonalak használatával is ki lehetett elégíteni.
- Az iparosodás 19. század közepén történő megindulásával a hús iránti növekvő kereslet következtében a schleswig-holsteini sonkafüstölés túllépett az önellátás szintjén és kereskedelmi méreteket öltött.
- A tradicionális füstölési módszer a schleswig-holsteini hagyományokban is mélyen gyökerezik. A disznóvágás és füstölés hagyományosan a hideg évszakokban végzett munka.

## 5.2. A termék sajátosságai

A Holsteiner Katenschinken előállításához használt nyers sonkát kizárólag kézzel sózzák, száraz pácolási folyamat során. Folyamatosan alacsony hőmérséklet mellett a sonkát 3–8 héten keresztül a pácoló helyiségben érlelik, és hetente kézzel körbesózzák. A sonkákat szószasztalon dörzsölik be a pácsókeverékkel, majd pácolókádban vagy polcokon érlelik tovább. A pácolás során a só és fűszerek a sonka felületéről lassan beivódnak a sonka belsejébe.

A sózás után a sonkákat kefével megtisztítják vagy lemossák, és szabályozott hűtött környezetben tovább érlelik. A sonka ebben a fázisban is tovább érik.

Mielőtt a sonkákat a füstölőkamrába akasztanák, száradni hagyják a felületét. A füstölési folyamat több hétig is eltarthat. Ez hagyományos füstölőkunyhókban vagy modern füstölőkamrákban is történhet. A Holsteiner Katenschinken jellegzetes ízét az adja, hogy tüzelőanyagként a hagyományoknak megfelelően túlnyomórészt bükkfát használnak, amely szálfá vagy forgács formájában lassú izzással ég el.

Az érlelési időszak végét követően a felszeletelt sonka sötétvörös színű és enyhén márványos mintázatú. Kellemes és természetes füstös illata és íze van, amelyben a bükkfajegyek dominálnak. A zsíros rész enyhén mogyorós ízű. A Holsteiner Katenschinken sima és szilárd tapintású.

## 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 Schleswig-Holsteinben fennálló, korábban említett különleges tényezők – időjárási körülmények, egyedi házforma nyitott tűzhellyel, a szükséges nyersanyagok rendelkezésre állása és gazdasági fejlődés – alakították ki és segítették elő a Holsteiner Katenschinken bükkfán történő speciális hideg füstölési eljárással történő előállításának hosszú időre visszatekintő hagyományát, és tették különleges jelentőségűvé e terméket Schleswig-Holstein kulturális életében. A Holsteiner Katenschinken így regionális specialitássá vált, amelyet a származási helyével való szoros kapcsolat miatt nagy becsben tartanak.

A Holsteiner Katenschinken nagy hagyományra visszatekintő és a tartomány határain túl is jól ismert tipikus helyi különlegesség, amely különösen a régióon belül áll nagy becsben.

A Holsteiner Katenschinken évszázadok óta kiváló hírnévnek örvend. A legrégebbi írásos említés 1608-ból származik, amikor IV. Keresztély dán királynak, a korabeli uralkodónak küldtek sonkát a régióból. A régióból származó sonkák és szalonnák minőségét és magas piaci értékét már az 1742-ben kiadott Zedlers's Universallexikon [Zedler-féle univerzális lexikon] is megemlíti, összehasonlítva azt a veszfáliai, pomerániai és dániai füstölt termékekkel.

A régióból származó sonka és szalonna a 18. században a nyugat-indiai gyarmati kereskedelem idején a legkeresettebb exportárúk közé tartoztak, amelyekért cserébe cukrot és rumot szállítottak vissza a karib-tengeri szigetekről.

A helyi gasztronómiai kínálatban a Holsteiner Katenschinken mindig is különösen ízletes regionális specialitásként szerepelt. A Holsteiner Katenschinken több évtizede az egész év során szerepel a regionális ételeket kínáló éttermek és fogadók étlapján, és a helyi konyhákban az itt termelt spárga mellé leggyakrabban rendelt hagyományos kísérőétel.

A turisztikai célú hirdetésekben és a médiában megjelenő hírekben is hangsúlyos szerepet játszik a Holsteiner Katenschinken. A hagyományos, sonkafüstölős parasztházak megtekintése a buszos utazások és egynapos kirándulások turisztikai programjának szerves részét képezi. Számos szezonális sonkafesztivál is elősegíti a Holsteiner Katenschinken ismertségének növelését.

Ezen túlmenően Schleswig-Holstein szövetségi tartomány már évtizedek óta a Holsteiner Katenschinken sonkát mutatja be kiemelkedő helyi specialitásainak egyikeként a Berlinben megrendezett „Nemzetközi Zöld Hét” mezőgazdasági és élelmiszeripari vásár keretében.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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

A teljes termékleírás megtalálható:

Markenblatt, 2017. március 17-i 11. kötet, 7e. rész, 6962. o.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41497>

---

**Kisebb jelentőségű módosításra irányuló kérelem, amelynek nyilvánosságra hozatala az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések, az oltalom alatt álló földrajzi jelzések és a hagyományos különleges termékek uniós szimbólumainak létrehozása tekintetében, valamint a származásra vonatkozó bizonyos szabályok, bizonyos eljárási szabályok és bizonyos kiegészítő átmeneti szabályok tekintetében történő kiegészítéséről szóló 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6. cikke (2) bekezdésének ötödik albekezdése értelmében történt**

(2017/C 247/08)

Az Európai Bizottság az említett rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta az alábbi kisebb jelentőségű módosítást.

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**

**„QUESO DE LA SERENA”**

**EU-szám: PDO-ES-2152 – 2016.7.14.**

**OEM ( X ) OFJ ( ) HKT ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consejo Regulador de la DOP „Queso de la Serena”  
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)  
06420 Castuera (Badajoz)  
ESPAÑA

Tel.: +34 924772114

E-mail: info@quesoserena.com

A Szabályozó Tanács működését a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium Queso de la Serena sajt eredetmegjelöléséről és annak Szabályozó Tanácsáról szóló rendeletet ratifikáló 1993. április 14-i rendelete hagyta jóvá (Hivatalos Közlöny, 100. szám, 1993.4.27.), tekintve, hogy ugyanarról a csoportosulásról van szó, mint amely a termékleírásban szereplő név bejegyzése iránti kérelmet korábban benyújtotta a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6. cikkének (2) bekezdése értelmében. Jelenleg az extremadurai élelmiszeripari eredetmegjelölésekért és földrajzi jelzésekért felelős szabályozó tanácsokról szóló, 2010. április 28-i 4/2010. számú törvény meghatározása szerint a szabályozó tanácsok az OEM-ekért/OFJ-kért felelős, önálló jogi személyiséggel és gazdasági autonómiával rendelkező jogkezelő szervezetek, amelyek céljuk eléréséhez teljes jogképességgel rendelkeznek. A szabályozó tanácsok a demokratikus elvek és az OEM-ben/OFJ-ben integrált gazdasági és ágazati érdekek képviselőit elve alapján működnek, különös figyelemmel a kisebbségben lévőkre, a különböző érdekek képviselőit elve kiegyensúlyozottságára, és arra, hogy alapelveként fenntartsák működésük nonprofit jellegét. Az említett 4/2010. számú törvény 16. cikke (2) bekezdésének g) pontja értelmében a szabályozó tanácsok feladata többek között „a termékleírás módosítására irányuló kezdeményezések elfogadása és az e célból folyó eljárásokban való részvétel”.

A termékleírás kisebb jelentőségű módosítására irányuló kérelemről a „Queso de la Serena” sajt oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsa saját hatáskörben határozott, érdekeltsége teljesen jogszerű.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

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

- A termék leírása
- A származás igazolása
- Az előállítás módja

<sup>(1)</sup> HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

<sup>(2)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: Ellenőrző szervezet és nemzeti jogszabályi követelmények

#### 4. A módosítás típusa

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

#### 5. Módosítások

- 5.1. A „B) A termék leírása” című bekezdés alábbi albekezdése „az érett sajt fizikai jellemzői”-nek tekintetében a következők szerint módosul:

- Az „Átmérő: 18–24 cm” rész helyébe a következő szövegrész kerül: „Átmérő: 10–24 cm”.

Az előterjesztett módosítás sem a tej, sem a tejelő állatok jellemzőit nem érinti. A termék esetében a fizikai-kémiai tulajdonságok (és az eredeti termékleírásban meghatározott határértékek) továbbra is változatlanok, a sajt fizikai jellemzőinek tekintetében pedig a „forma”, a „magasság”, a „súly”, a „kéreg”, a „tészta” és az „illat és íz” is pontosan megegyezik az eredeti termékleírásban meghatározottakkal. Az egyetlen javasolt változtatás az átmérő alsó határértékét érinti. Megjegyzendő, hogy az eredeti termékleírás megfogalmazásának időpontjában, azaz több mint 20 évvel ezelőtt még kevésbé voltak elterjedtek az olyan sajtok, amelyek súlya inkább a termékleírásban meghatározott 750 és 2 000 g közötti tartomány alsó feléhez közelített. Ezért csak kevés szaktudás állt rendelkezésre azzal kapcsolatban, hogy mekkora lehet a kisebb sajtok átmérője; ráadásul egy ehhez hasonló hagyományos termelési rendszerben bizonyos méretek viszonylag nehezen határozhatók meg pontosan.

Mindenesetre a sajt átmérője – a súllyal ellentétben – a termék formájának meghatározásakor nem alapvető fontosságú. Ezért a „Queso de la Serena” sajt bejegyzése iránti eredeti kérelmezési dokumentációban az ÖSSZEFOGLALÓNAK és az EGYSGES SZERKEZETBE FOGLALT ÖSSZEFOGLALÓNAK a termék leírásáról szóló részében csupán a következő szöveg szerepelt: „Zsíros vagy extrazsíros, fiatalról félérértig érlelt, korong alakú, sík felületű és domború oldalú sajt, amelynek kérge félkemény, tésztája a lágytól a félkeményig változhat, súlya pedig 750 gramm és 2 kilogramm közötti.” Ennélfogva az ÖSSZEFOGLALÓ és az EGYSGES SZERKEZETBE FOGLALT ÖSSZEFOGLALÓ tartalma nem változik, azaz a módosítás a termék egyetlen alapvető jellemzőjét sem érinti. Ilyen értelemben a kisebb jelentőségű módosítások tekintetében a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének a) pontjában előírtak teljesülnek.

- 5.2. Az 1151/2012/EU rendelet 7. cikke (1) bekezdésének g) pontjával összhangban helyénvalónak tűnik, hogy a termékleírás „G) Ellenőrző szervezet” című bekezdése teljes szövegének helyébe az 1151/2012/EU rendelet 37. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a szóban forgó termékleírásban foglalt teljesülését ellenőrző jelenlegi szervezet adatai lépjenek. Ez azt jelenti, hogy csupán az említett bekezdést kell aktualizálni; ennek során fel kell tüntetni azon terméktanúsítási szerv adatait, amelyre az illetékes hatóság a „Queso de la Serena” OEM-hez kapcsolódó termékleírás teljesülésének ellenőrzésével járó feladatot az 1151/2012/EU rendelet 39. cikkében, valamint az Extremadura mezőgazdaságáról szóló, 2015. március 24-i 6/2015. sz. törvény 59. cikkében és III. címének III. fejezetében foglaltak értelmében átruházta.

A kérelmezett módosítással a termékleírás új G) bekezdésének szövege az alábbi:

„Név: AGROCOLOR, S.L.  
Cím: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (España).

Tel.: +34 950280380  
E-mail: agrocolor@agrocolor.es”

5.3. Ugyancsak az 1151/2012/EU rendelet 7. cikke (1) bekezdésének alkalmazása miatt létjogosultságát veszti az „l) Nemzeti jogszabályi követelmények” című bekezdés, ezért azt törölni kell a termékleírásból.

6. **Aktualizált termékleírás (csak OEM és OFJ esetében)**

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP\\_Queso\\_Serena\\_Pliego\\_Condiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf)

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„QUESO DE LA SERENA”

EU-szám: PDO-ES-02152 – 2016.7.14.

OEM ( X ) OFJ ( )

1. **Elnevezés**

„Queso de la Serena”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

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

3.1. *Terméktípus*

1.3. osztály: Sajtok

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

A „Queso de la Serena” sajt egy lágy-félkemény tésztájú, merinó fajtájú juhok tejéből készített sajt. Zsíros vagy extrazsíros, érlelt, korong alakú sajt, amelynek felülete sík, kerülete domború, kérge félkemény, tésztája pedig a lágytól a félkeményig változhat. Súlya 750 gramm és 2 kilogramm közötti, magassága 4–8 cm, átmérője pedig 10–24 cm.

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

- zsír: legalább 50 % a szárazanyag-tartalomban kifejezve,
- szárazanyag-tartalom: legalább 50 %,
- pH-érték: 5,2 és 5,9 között,
- összes fehérje a szárazanyag-tartalomban: legalább 35 %.

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

A földrajzi területen kevés, de kiváló minőségű legelő található, aminek köszönhetően a tejtermelés különleges jellemzőkkel rendelkezik. Az év bizonyos időszakában a juhokat kiterelik a gabonatarlókra vagy a már lekaszált öntözött legelőkre. A takarmányozás tekintetében teljesül a vonatkozó szabályozás előírása, amely az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek esetében különleges szabályokat állapít meg a takarmány és a nyersanyagok származási helyével kapcsolatban.

A „Queso de la Serena” sajt előállítására szolgáló tej az előállítási területen található, merinó fajtájú juhállománytól származik. Az egészséges juhoktól lefejt természetes és teljes tej tiszta és minden szennyeződéstől mentes, nem tartalmaz kolosztrumot, gyógyszerkészítményeket és tartósítószerket, amelyek hátrányosan befolyásolhatnák a sajt készítését, érlelését és tartósítását, valamint az e folyamatokhoz szükséges higiénés és egészségügyi feltételeket.

A tej analitikai jellemzői:

- fehérjetartalom: legalább 5 %,
- zsír: legalább 7 %,
- teljes szárazanyag-tartalom: legalább 18 %.

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

Az előállítás azon műveletei, amelyeket a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, a következők:

- Tejtermelés a 3.3. pontban meghatározott jellemzők és feltételek mellett, beleértve a tej lefejtését, hűtését, tárolását, begyűjtését és szállítását.

— A sajt előállítására, beleértve a tej 25 °C és 32 °C közötti hőmérsékleten, 50–75 perc alatt (a *Cynara Cardunculus* szárított virágából kinyert természetes növényi oltoenzim bevonásával) történő alvasztásának fázisait, az alvadék felvágását, a formázást, a sózást és az érlelést.

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

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A bejegyzett kereskedelmi cégek saját kereskedelmi címkeit az OEM Szabályozó Tanácsa hagyja jóvá. A termékcímen kötelezően fel kell tüntetni a következő feliratot: „Queso de la Serena” eredetmegjelölés.

A fogyasztásra szánt termék csomagolásának hátoldalán a bejegyzett sajtgyártó üzemből az OEM Szabályozó Tanácsa által kiadott számozott címét kell elhelyezni, biztosítandó, hogy ne kerüljön sor újbóli felhasználásra.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Queso de la Serena” sajt előkészítési, érlelési és előállítási területét a Badajoz tartomány délkeleti peremén található következő 21 település alkotja: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena és Benquerencia de la Serena.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

##### 5.1. Történelmi kapcsolatok

A „Queso de la Serena” sajtot több szakirodalmi forrás is megemlíti:

Antonio Agúndez Fernández La Serena járásról szóló, *Viaje a La Serena* (Utazás La Serenába) címmel 1791-ben írt könyvében Cubeles bíró kézírata nyomán egyebek mellett a következő utalás olvasható: „A sajt, amelynek arróbjába 60 réalba kerül, és amely juhtejből készül, ízéről és kiváló formájáról hírneves.”

A Cabeza del Buey településre vonatkozó 16–17. századi helyhatósági rendeletek „sajtdézsma” néven említést tesznek a falusi plébánia elsőbbségi jogáról, azaz arról, hogy a juhsgazdának az első fejésből előállított sajtot a település plébánosának kellett beszolgáltatnia.

##### 5.2. Természeti kapcsolatok

###### a) Domborzat

Badajoz tartomány felszínét túlnyomórészt enyhe dombvonulatok, jellemzően félsíkságok uralják. A merinói juh takarmányozását a vidék palás-gránitos kőzettelaján, több mint 300 000 hektáros területen elterülő kiváló minőségű legelő biztosítja; a vidék változatos növényvilággal jellemezhető ökoszisztémájának legfőbb energiaforrását a legelőn található különböző összetételű fűfélék adják (lásd a növényzetről szóló bekezdést). Az átlagos tengerszint feletti magasság 430 méter.

###### b) Talaj

Badajoz tartomány geológiai szerkezetét tekintve paleozoikus félsíkság, amelyre néhány későbbi keletkezésű réteg rakódott, és amelyet számos eruptív csúcs tagol.

A területet a sekély mélységben megtalálható és közepesen vízáteresztő kambrium és a szilur kőzettani időkből származó, illetve gránittalajok jellemzik, ezért az anyakőzet gyakorta előbukkan. A lejtők enyhék, a topográfia enyhén hullámos felszínű és déli fekvésű. A talaj általában palás-gránitos kőzettalaj, 5 és 5,5 közötti pH-értékkel és alacsony foszfor-szinttel. Az erdős területek aránya alacsony vagy helyenként nulla, emiatt a térség erdőirtott terület benyomását keltheti.

###### c) Éghajlat

La Serena járás éghajlata atlanti-mediterrán, forró, száraz nyarakkal és esős, enyhe telekkel. A térségben a tél általában enyhe – noha november 1. és március 10. között fagy is előfordulhat –, a nyár pedig forró és száraz, így a szárazság szinte állandósult a térségben. A terület átlagos évi csapadékmennyisége 498 mm.

###### d) Vízrajz

La Serena járás területét az azt átszelő Guadiana Menor és Zújar folyók öntözik.

## e) Növényzet

A térségben az alábbi fontosabb növényfajok jellemzőek:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* és *Agrostis* spp. a perjefélék családjából.
- *Trifolium* (herefélék) (*T. arvense* [tarlóhere], *T. campestre* [mezei here] és *T. glomeratum*).
- *Ornithopus compressus* (sárga szeradella) a pillangósvirágúak családjából; *Helianthemum* (napvirág), *Erodium* (gémorr), *Plantago* (útifű), *Carlina* (közönséges bábakalács) és *Hypochaeris* (véreslapu).

## 5.3. Termelési és feldolgozási rendszerek

## a) Termelés

A merinói juh faj jellegzetessége az erőteljes rusztikus jelleg és a zord időjárási és talajviszonyokhoz való alkalmazkodóképesség; elsődleges jellemzője a kiváló gyapjúhozam, de emellett hús- és tejelőjuhként is kiváló adottságokkal rendelkezik; figyelembe véve zord élőhelyét, az állat gazdasági haszna megfelelő; tejelőképessége alacsony, de tejének fehérje- és zsírtartalma magas.

Kistermetű állat, súlya az anyák esetében 40–45 kg, míg a kosok esetében 55–65 kg; hosszú lábaikkal az állatok a táplálékkeresés során nagy távolságokat tudnak bejárni (igaz, manapság csak az év bizonyos időszakában hajtják ki őket, míg korábban évről évre a vándorlegeltetés volt a jellemző). A merinói juh fogamzóképeségi aránya 85 %, míg megtermékenyítő-képességi aránya 80 %, évenkénti egyszeri elléssel, bár két évente akár három ellés is előfordulhat.

## b) Feldolgozás

A „Queso de la Serena” sajtot a tej enzimes alvasztásával és egy növényi oltó (*Cynara cardunculus*) bevonásával, általában maximum 30 °C-os hőmérsékleten állítják elő.

E két körülmény – azaz a mérsékelt hőmérséklet, illetve az alacsony oltókapacitású tejtöltő használata – miatt az alvadási idő hosszabb, az alvadék pedig viszonylag lágy lesz; ennek nyomán a sajtban fokozott proteolízis zajlik le, amely laza tömörségű sajtot eredményez.

A formázást követő 20 nap elteltével a sajt „lelapul”, összeesik: ekkor a sajtészta folyékonyvá válik, ezért a sajt mozgatása során különös figyelemmel kell eljárni, nehogy a kéreg megtörjön és a sajtészta nyomódjon.

## 5.4. Okozati összefüggések a földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői között

Egyfelől mivel a La Serena járásban található közel 300 000 hektárnyi legelőn gyakorlatilag nincs erdős terület, a talaj tápanyagait hasznosító növényzet szabadon burjánzik, így bizonyos tápanyagértékek tekintetében a haszonállatok takarmányozásához ideális növénytakaró alakul ki. Másfelől a La Serena járás éghajlatához és szélsőséges domborzatához kiválóan alkalmazkodó merinói juh fajta alacsony tejhozam mellett magas fehérje- és zsírtartalmú tejet ad.

Ez az évszázados és semmi mással nem pótolható kettősség azt eredményezi, hogy a La Serena legelőin nevelt merinói juh teje ideális nyersanyag az oly különleges és egyedülálló tulajdonságokkal rendelkező Queso de la Serena sajt előállításához.

**Hivatkozás a termék leírás közzétételére**

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

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP\\_Queso\\_Serena\\_Pliego\\_Condiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf)



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



**Az Európai Unió Kiadóhivatala**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**HU**