

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 150



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

63. évfolyam

2020. május 6.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2020/C 150/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9813 — Blackstone/IQSA Holdings) ⁽¹⁾	1
2020/C 150/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9811 — Franklin Resources/Legg Mason) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2020/C 150/03	Euroátváltási árfolyamok — 2020. május 5.	3
2020/C 150/04	A Bizottság határozata (2020. április 16.) az európai uniós ügyleti jegyzőkönyv központi tisztviselőjének az európai uniós ügyleti jegyzőkönyvben szereplő nemzetközi jogosultsági táblákban bekövetkezett változások uniós nemzetközi jogosultsági táblában való rögzítésére történő utasításáról	4
2020/C 150/05	A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja	17

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2020/C 150/06	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	18
2020/C 150/07	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele	28

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9813 — Blackstone/IQSA Holdings)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 150/01)

2020. április 29-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9813 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9811 – Franklin Resources/Legg Mason)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 150/02)

2020. április 29-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9811 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2020. május 5.

(2020/C 150/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0843	CAD Kanadai dollár	1,5201
JPY Japán yen	115,71	HKD Hongkongi dollár	8,4057
DKK Dán korona	7,4612	NZD Új-zélandi dollár	1,7910
GBP Angol font	0,87060	SGD Szingapúri dollár	1,5359
SEK Svéd korona	10,6980	KRW Dél-Koreai won	1 324,81
CHF Svájci frank	1,0525	ZAR Dél-Afrikai rand	19,9018
ISK Izlandi korona	159,30	CNY Kínai renminbi	7,6575
NOK Norvég korona	11,1730	HRK Horvát kuna	7,5735
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 372,93
CZK Cseh korona	26,978	MYR Maláj ringgit	4,6674
HUF Magyar forint	350,27	PHP Fülöp-szigeteki peso	54,863
PLN Lengyel zloty	4,5316	RUB Orosz rubel	80,4713
RON Román lej	4,8260	THB Thaiföldi baht	35,126
TRY Török líra	7,6866	BRL Brazil real	5,9576
AUD Ausztrál dollár	1,6825	MXN Mexikói peso	25,8850
		INR Indiai rúpia	82,1435

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

A BIZOTTSÁG HATÁROZATA

(2020. április 16.)

az európai uniós ügyleti jegyzőkönyv központi tisztviselőjének az európai uniós ügyleti jegyzőkönyvben szereplő nemzetközi jogosultsági táblákban bekövetkezett változások uniós nemzetközi jogosultsági táblában való rögzítésére történő utasításáról

(2020/C 150/04)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az üvegházhatást okozó gázok kibocsátási egységei Unión belüli kereskedelmi rendszerének létrehozásáról és a 96/61/EK tanácsi irányelv módosításáról szóló, 2003. október 13-i 2003/87/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvre ⁽¹⁾,

tekintettel a 2003/87/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, valamint a 280/2004/EK és a 406/2009/EK európai parlamenti és tanácsi határozat szerinti uniós kibocsátási egység-forgalmi jegyzék létrehozásáról, továbbá a 920/2010/EU és az 1193/2011/EU bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. május 3-i 389/2013/EU bizottsági rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 59. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) A gazdasági szereplők nemzetközi jóváírási jogosultságának a számát a nemzetközi jóváírási jogosultságoknak a 2003/87/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv értelmében történő meghatározásáról szóló, 2013. november 8-i 1123/2013/EU bizottsági rendelet rendelkezései szerint kell meghatározni.
- (2) Az 1123/2013/EU bizottsági rendelet 1. cikkének (2)–(5) bekezdésével összhangban meghatározott jogosultságokat az uniós kibocsátási egység-forgalmi jegyzék évente automatikusan aktualizálja a hitelesített kibocsátások alapján. Új létesítmények és új légitjármű-üzemeltetők esetében nincs megállapítva kezdeti érték.
- (3) Az 1123/2013/EU bizottsági rendelet 2. cikke értelmében a tagállamoknak értesíteniük kell a Bizottságot a nemzetközi jogosultsági táblájukban bekövetkezett változásokról, majd a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikkének (3) bekezdése alapján, ha a Bizottság úgy ítéli meg, hogy a nemzetközi jogosultsági tábla módosítása kielégíti a 2003/87/EK irányelv és az irányelv 11a. cikkének alapján elfogadott intézkedések követelményeit, akkor utasítja a központi tisztviselőt az európai uniós ügyleti jegyzőkönyvben (EUTL) rögzített nemzetközi jogosultsági tábla megfelelő módosítására.
- (4) Ausztria 2020. március 3-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (5) Belgium 2020. március 17-én kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (6) Ciprus 2020. március 19-én kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (7) Csehország 2020. március 9-én kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (8) Dánia 2020. március 20-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.

⁽¹⁾ HL L 275., 2003.10.25., 32. o.⁽²⁾ HL L 122., 2013.5.3., 1. o.

- (9) Észtország 2020. március 24-én kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (10) Finnország 2020. február 28-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (11) Franciaország 2020. március 23-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (12) Németország 2020. március 16-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (13) Írország 2020. március 19-én kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (14) Olaszország 2020. március 17-én kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (15) Lettország 2020. március 23-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (16) Málta 2020. március 18-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (17) Hollandia 2020. március 17-én kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (18) Lengyelország 2020. március 20-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (19) Románia 2020. március 18-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (20) Szlovákia 2020. március 17-én kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (21) Spanyolország 2020. március 23-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (22) Svédország 2020. március 18-án kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (23) Az Egyesült Királyság 2020. március 25-én kelt levelében a 389/2013/EU bizottsági rendelet 59. cikke (3) bekezdésének megfelelően bejelentette a nemzetközi jogosultsági tábláján a 2008–2020 közötti időszakra vonatkozóan végrehajtani kívánt módosításokat.
- (24) A Bizottság nem talált következtetlenségeket a bejelentett változások és a 2003/87/EK irányelv vagy az irányelv 11a. cikk alapján elfogadott intézkedések követelményei között,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

1. cikk

A Bizottság utasítja az európai uniós ügyleti jegyzőkönyv központi tisztviselőjét, hogy a nemzetközi jogosultsági táblák változásait vigye be az európai uniós ügyleti jegyzőkönyvbe.

2. cikk

A nemzetközi jogosultsági táblák változásait a melléklet határozza meg.

Kelt Brüsszelben, 2020. április 16-án.

a Bizottság részéről
Frans TIMMERMANS
ügyvezető alelnök

MELLÉKLET

Ausztria

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210600	Laudamotion Executive GmbH	1,5	
210636	easyJet Europe Airline GmbH	1,5	
210838	Anisec Luftfahrt GmbH	1,5	
142	Jungbunzlauer Wulzeshofen	1,3	104963
182	Stölzle-Oberglas Köflach	1,3	22133
168	SCA Graphic Laakirchen AG	1,3	2162

Belgium

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
327	Alpro	1,3	5981
37	Nelissen Steenfabrieken	1,3	20477
271	Wienerberger Rumst	1,3	39225
210663	Asfaltcentrale Willemen Infra Doel	1,2	
630	BPB Belgium	1,3	24806
292	Etex Building Performance	1,3	16949
210011	EON – WKK Oleon Ertvelde	1,2	
210012	E.ON – WKK Promat Tisselt	1,2	
210664	A&S Energie	1,2	
210661	Agristo Wielsbeke	1,2	
210659	Agristo Harelbeke	1,2	
220	Clarebout Potatoes	1,3	26474
741	Sibelco	1,3	10225
210133	Provital	1,2	
211998	Advachem	1,2	
279	GSK Wavre	1,3	13689

Ciprus

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210168	TUS Airways Ltd	1,5	
210705	CHARLIE AIRLINES LTD	1,5	

Csehország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
208023	Pittsburgh Corning CR	1,2	
210084	Papírna APIS s.r.o.	1,2	
32	Huhtamaki Česká republika, a.s.	1,3	4805
127	ČEZ, a. s. – Elektrárna Prunéřov 2	1,3	3484452
272	SAINT-GOBAIN ADFORS CZ – Litomyšl	1,3	28742
283	Vápenka Čertovy schody	1,3	194885
284	CRYSTALITE BOHEMIA, s.r.o.	1,3	17247
207687	ABS Jets Inc.	1,5	
209931	PLORISTA LIMITED	1,5	
426	SPP Storage – PZP Dolní Bojanovice	1,3	1384
314	LASSELSBERGER – závod Chlumčany	1,3	35526
397	Rýnovická energetická s.r.o.	1,3	3383

Dánia

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210839	Karup Kartoffelmelfabrik a.m.b.a	1,2	
291	CP KELCO ApS	1,3	50095
210419	De Danske Gærfabrikker A/S	1,2	

Észtország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
206959	KKT Oil OÜ	1,3	
206191	Enefit Õlitööstus	1,3	
2	Eesti elektriijaam	1,3	4224836

Finnország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210165	Nikkilän voimalaitos	1,1	5568
210671	Helsinki Data Center	1,2	

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210700	Renkomäen lämpökeskus	1,2	
416	Äänekosken tehta	1,3	22973
210687	Lk300 Terrafame Sotkamo	1,2	

Franciaország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210608	SYNUTRA	1,2	
210623	Station de Sauveterre de Guyenne	1,2	
210662	Chaudiere Ajinomoto Foods Europe	1,2	
210721	COGESTAR 3 – Cogé McCain Matougues	1,2	
210722	COGESTAR 3 – McCain Harnes	1,2	
210723	Ecoslops Provence	1,2	
210725	COGESTAR 3 – CEA Saclay	1,2	
210797	ESTIA – Chaufferie de la Haye	1,2	
211358	LYONDELLBASELL SERVICES France	1,2	
211718	CHARTRES METROPOLE ENERGIES	1,2	
211758	Spie Batignolles Malet – Grands Chantiers – PE 15	1,2	
211858	OMYA – Site d'Orgon	1,2	
211959	KNAUF INSULATION LANNEMEZAN – Illange	1,2	
211960	INTERXION FRANCE – MRS2	1,2	
212100	TRX	1,2	
212180	Orange – Datacenter Chartres	1,2	
212220	CHEVRON ORONITE – Usine de Gonfreville L'Orcher	1,2	
212280	Centrale d'énergie Hôpital de Mercy	1,2	
212401	Fresenius Medical Care SMAD	1,2	
210666	Azul Linhas Aéreas Brasileiras S.A.	1,5	
210737	AB Air Holdings	1,5	
210858	Symphony Master (Jersey) Limited	1,5	

Németország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
60	Einheitliche Anlage Bremen	1,3	6449750
203410	Schmiede	1,3	0
341	Argelith Bodenkeramik H. Bitter GmbH	1,3	29148
390	Ziegelei Wolfersdorf	1,3	17982
203168	Brennen von Dachziegeln – Betrieb Hüllhorst	1,3	0
201937	Fliesenwerk BLINK	1,3	0
616	Papiererzeugung Stockstadt	1,3	359889
202756	Papierproduktion Schwedt	1,3	0
879	DMK Deutsche Milchkontor GmbH Werk Zeven	1,3	58097
1444	GuD und Heizkraftwerk Nord	1,1	393145
4141	Reservedampferzeuger	1,3	82932
207202	Geothermieranlage Unterföhring	1,3	0
208751	Heizkraftwerk Klingenhof	1,3	0
4155	Verdichterstation Radeland	1,3	1793
206995	Verdichterstation Embsen – Gasturbinenanlage	1,3	0
202625	Vinna-Anlage	1,3	0
210670	Keramikbrennung	1,2	
209081	BMW Werk 06.10 Regensburg Lackiererei	1,1	0
210642	Heizwerk Europaviertel	1,2	
210681	Anlage zur Herstellung von Spezialglas (Mikro-Glaskugeln für Fahrbahnmarkierungen)	1,2	
210939	HW Treptow	1,2	
210665	Holzheizkraftwerk Horn	1,2	
210680	Gasmotoren-BHKW Ramstein	1,2	
210688	Stawag – BHKW Campus Melaten	1,2	
210603	Heizkraftwerk Gera-Lusan	1,2	
210658	Heizkraftwerk Gera-Tinz	1,2	
210686	HKW Robert-Bosch-Straße	1,2	
211499	Dampfkesselanlage M228	1,2	
210167	Gasturbine 4	1,2	
210532	Heizkraftwerk Adlerstraße	1,2	
210880	Blockheizkraftwerk Hollerstauden	1,2	
210625	Heizkraftwerk Stuttgart-Gaisburg 3	1,2	
211738	Erdgasempfangstation Lubmin 2	1,2	
210639	Polypropylen-Anlage Schkopau	1,2	

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
211198	Acetylenanlage	1,2	
209864	Polyethylenanlage I, Geb T02	1,2	
209866	Polyethylenanlage III, Geb T07	1,2	
210674	Blockweichschaumproduktionsanlage	1,2	
210628	PVC-Anlage	1,2	
210617	Polyamid-Anlage	1,2	
210878	Anlage 73 – Herstellung von Industrieklebstoffen	1,2	
210601	Otto Bock Kunststoff GmbH	1,2	
210596	HDPE-Anlage, GUR-Straße	1,2	
210164	PAV-Fabrik	1,2	
211199	Imidazol-Fabrik I	1,2	

Írország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210702	Equinix DB3	1,2	
210704	Equinix DB1	1,2	
211260	MSD Ireland (Biotech Dublin)	1,2	
203640	Alltech Inc	1,5	
204963	First Virtual Air LLC	1,5	
203656	Orange Crimson Aviation LLC	1,5	
204157	General Dynamics Land Systems	1,5	
204542	Quest AVTN	1,5	
204603	Guthy Renker Aviation	1,5	
204639	Nestle Purina PetCare	1,5	
204765	Premier Executive Jets Ltd	1,5	
205278	Konfara Company	1,5	

Olaszország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
326	Stabilimento Ferrari di Maranello	1,3	11981
210621	Ernest SpA	1,5	
210667	Cartiera di Salerno	1,2	

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210668	Stabilimento Pratella – Montelupo Fi.no	1,2	
210679	Ceramiche Mariner	1,2	
210717	Flightpartner Ltd	1,5	
210840	Keritaly S.p.a.	1,2	
210859	C.le di produzione calore terleriscaldamento BG	1,2	
210898	SAXAGRES SPA	1,2	
210938	ThermalCeramicsItaliana srl STAB. CASALPUSTER-LENGO	1,2	
211218	Sito di Rosia	1,2	
211318	Centrale di Riserva Leinì	1,2	
211398	Centrale Sud teleriscaldamento Alessandria	1,2	
211439	Stab. di Pozzolo Formigaro di Tomato Farm SpA	1,2	
211458	AMA Rozzano	1,2	
211699	CHP Bracco – Cesano Maderno	1,2	

Lettország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210127	CBF SIA „Binders” Vangažu asfaltbetona rūpnīca	1,2	
210002	SIA Energia Verde „Kogenerācijas elektrostacija”	1,2	

Málta

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210657	Air X Charter Ltd	1,5	

Hollandia

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
90	Parenco B.V.	1,3	129743
210677	AMS05 – AMS07	1,2	
210685	Maastricht Universitair Medisch Centrum + (MUMC+)	1,2	
211579	BECC B.V.	1,2	

Lengyelország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
363	Koksownia Częstochowa Nowa Sp. z o.o.	1,3	40150
371	Stalownia	1,3	96722
438	Instalacja produkcji papieru	1,3	9621
447	Packprofil Sp. z o.o.	1,3	2537
508	LINIA PRODUKCJI SZKŁA	1,3	73736
811	URSA Polska Sp. z o.o.	1,3	8045
210697	INSTALACJA DO PRODUKCJI PAPIERU LUB TEKTURY	1,2	
210718	ZAKŁAD PRODUKCJI BIBUŁY	1,2	
211478	Nowe Jaworzno Grupa TAURON Sp. z o.o.	1,2	
211578	AMC Aviation sp. z o.o.	1,5	
212018	Instalacja do produkcji płyt drewnopochodnych płyt wiórowych	1,2	

Románia

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210324	S.C. Kronochem Sebes S.R.L.	1,2	
210540	TERMOFICARE ORADEA S.A.	1,2	
212300	COMBINATUL DE CELULOZA SI HARTIE S.A.	1,2	

Szlovákia

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
206184	OFZ a. s., prevádzka Široká	1,3	

Spanyolország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
825	Industrie Cartarie Tronchetti Ibérica S.A	1,1	13738
	AENA SME, S.A.	1,2	
211118	Desimpacte de Purins Voltregà, SA	1,2	
	Rosa Gres, SL	1,2	

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210777	Tractaments de Juneda, S.A.	1,2	
	Aeropuerto de Tenerife Sur	1,2	
	Aeropuerto de Palma de Mallorca	1,2	
	Aeropuerto de Fuerteventura	1,2	
	Hospital Universitario Virgen del Rocío	1,2	
	Aeropuerto de Gran Canaria	1,2	
	Planta de Tratamiento de Purines – Sarreaus	1,2	
	Compañía de Explotaciones Energéticas, S.L.	1,2	
	Equipe Cerámicas, SL	1,2	
	Institut Català de la Salut – Hospital Universitat Vall d'Hebron	1,2	
	AENA SME, S.A. – Aeropuerto de Málaga-Costa del Sol	1,2	
211119	Desimpacte de purins Alcarràs, SA	1,2	
	Hospital Universitario de Burgos	1,2	
212181	NATURGY GENERACION, SLU – CTCC La Plana del Vent Gas	1,2	
	Desimpecto de Purines Altorricón, S.A.U.	1,2	
	HOSPITAL CENTRAL DE LA DEFENSA GOMEZ ULLA	1,2	
	LANGA DE DUERO-ENERCOR XXI, S.L.	1,2	
	CENTRO DE PROCESO DE DATOS BBVA TRES CANTOS	1,2	
	CENTRO DE PROCESAMIENTO DE DATOS ALCALÁ DE HENARES	1,2	
	BEST SURFACE	1,2	
567	Smalticeram España S.A.	1,3	7601
984	Nuevas Atomizadas, S.L.U	1,3	27945
1000	Conservas Vegetales de Tomates del Guadiana Soc. Co-op.	1,3	5315
460	Papelera del Principado S.A.	1,3	29010
1043	Mercedes-Benz España, SAU – Fábrica de Vitoria	1,4	3985
210817	Jet 4U	1,5	
	AllianceJet LLC	1,5	

Svédország

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
190	KVV HVC Sörby	1,3	477
205887	Panncentralen Höganäs-Bjuf	1,2	
209062	PC Heden Mora	1,2	
204948	Värmekällan	1,3	
480	Södra Cell Värö	1,3	21501
209074	KVV Transtorp	1,2	
448	Svenska Pappersbruket AB	1,3	17611
479	Södra Cell Mörrum	1,3	37608
480	Södra Cell Värö	1,3	21501
496	Hagfors Jernverk	1,3	24101
207662	Arninge fjärrvärmeanläggning	1,2	
210528	Mossarp	1,2	
434	Skärblacka bruk	1,3	59013

Egyesült Királyság

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
210464	Centrica King's Lynn	1,2	
210580	Conrad Chatterley	1,2	
210585	John Anderson Campus DEN	1,2	
210586	Spondon Power Station	1,2	
210626	Aoka Mizu	1,2	
210627	Afan Way Power Station	1,2	
210669	Pelagia Grimsby	1,2	
210699	Glenfiddich Distillery	1,2	
210757	Knitting Wife Beck Power Station	1,2	
210881	Carrhill-1 Electricity Generating Plant	1,2	
210918	The 100 Bishopsgate Partnership	1,2	
210978	Blackwater Power Station	1,2	
210979	Thundersley Power Station	1,2	
210981	Glen Ord Complex	1,2	
210982	Burghead Maltings	1,2	
210983	Roseisle Complex	1,2	

Azonosító	Név	Az 1123/2013/EK bizottsági rendelet vonatkozó bekezdése	Kezdeti jogosultság
211038	Spalding Energy Expansion	1,2	
211178	SKELMERSDALE-1	1,2	
211518	Rockingham	1,2	
211618	Arla Foods Stourton Dairy	1,2	
211638	LD7 Generator System	1,2	
211658	Gascoigne Wood Power Plant	1,2	
211958	Middlewich	1,2	
878	North tees Aromatics	1,3	115552
825	Ibstock Brick Ltd Leicester Factory	1,3	25683
210493	Pegasus Administracao e Participacoes LTDA	1,5	0
210495	easyJet UK Limited	1,5	0
210591	WIZZ AIR UK LIMITED	1,5	0
210607	Air Charter Scotland Limited	1,5	0
210612	Select Management Resources, LLC	1,5	0
210618	NORWEGIAN AIR UK LIMITED	1,5	0
210638	Volare Aviation Ltd	1,5	0
211338	SDJ INTERNATIONAL LIMITED	1,5	0
211538	Jade Global Services FZE	1,5	0
211798	ACASS Canada Ltd	1,5	0
210676	SIXT GMBH & CO AUTOVERMIETUNG KG	1,5	62
210689	Horizon Air LLP	1,5	84
211498	LUGHNASA MANAGEMENT LLC	1,5	2
211698	Lord Norman Foster Of Thames bank	1,5	59

A pénzforgalomba szánt euroérmék új nemzeti előlapja

(2020/C 150/05)

**A Belgium által kibocsátott új kéteuros, pénzforgalomba szánt emlékérmé nemzeti előlapja**

A pénzforgalomba szánt euroérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euroövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzürméket kezelő felek tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi az új érmék rajzolatának leírását ⁽¹⁾. A 2009. február 10-i tanácsi következtetéseknek ⁽²⁾ megfelelően az euroövezeti tagállamok és azok az országok, amelyek az Európai Unióval létrejött monetáris megállapodás alapján euroérmét bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteuros címletre való korlátozás – betartása mellett pénzforgalomba szánt euro-emlékérmét bocsáthatnak ki. Technikai jellemzőit tekintve e pénzürmé megegyezik a többi kéteuros érmével, de nemzeti előlapján a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Belgium**A megemlékezés tárgya:** Jan van Eyck

A rajzolat leírása: Az érme belső része a híres flamand művész, Jan van Eyck arcképét ábrázolja, aláírásával és egy festőpalettával együtt, amely az érme tervezőjére, Luc Luyckx úrra utaló LL kezdőbetűket is tartalmazza. A palettához két ecset is tartozik. Ezek felett olvasható a J. van Eyck név.

Mivel a holland királyi pénzverde fogja verni az emlékérmét, alul Utrecht verdejele, egy hírnökbót, valamint a belga verdejel, Herzele város címere látható. A „BE” országjel és a „2020” kibocsátási év az érme jobb oldalán helyezkedik el.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

Kibocsátandó mennyiség: 155 000 darab**A kibocsátás időpontja:** 2020 második fele.

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott pénzürmék nemzeti előlapjait lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euroérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2020/C 150/06)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Pays d'Oc”

PGI-FR-A1367-AM03

Az értesítés időpontja: 2020.1.23.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Szőlőfajták

A „Pays d'Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának I. fejezetében a szőlőfajtákra vonatkozó 5. pont másodlagos fajtákkal egészült ki:

vörös és rozéborok esetében: a cabernet cortis N fajtával;

fehérborok esetében: a cabernet blanc B, a muscaris B, a soreli B és a souvignier gris B fajtával.

Ez az öt fajta a peronoszpórával és a lisztharmattal szemben „ellenállónak” tartott azon 16 fajta jegyzékébe tartozik, amelyek vizsgálatokat és kísérleteket követően 2017-ben és 2018-ban bekerültek a borszőlőfajták hivatalos osztályozásába. E fajták „ültetvény-megújító másodlagos szőlőfajtaként” kerültek be a termékleírásba. A házasságokban a „Pays d'Oc” OFJ-vel ellátott borrá feldolgozott mennyiségnek legfeljebb 15 %-át tehetik ki. E fajtákra poligén rezisztencia jellemző, így jobban biztosított a peronoszpórával és a lisztharmattal szembeni hosszú távú ellenálló képességük. A peronoszpóra és a lisztharmat ugyanis olyan gombák, amelyek nagyon nehezen kerülnek meg a poligén rezisztenciát.

Ezek a fajták – amellet, hogy megfelelnek az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok érzékszervi jellemzőinek – lehetővé teszik a növények kezelésére szolgáló szintetikus növényvédő szerek használatának csökkentését.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Pays d'Oc

2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
5. Minőségi pezsgő
16. Túlérett szőlőből készült bor

4. A bor(ok) leírása

Általános bevezető

A „Pays d'Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a csendes vörös-, rozé-, fehér-, „gris” és „gris de gris” borok, a vörös-, rozé-, fehér-, „gris” és „gris de gris” minőségi pezsgők és a túlérett szőlőből készült vörös-, rozé-, fehér-, „gris” és „gris de gris” borok számára van fenntartva.

A „Pays d'Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzés széles termékkálát foglal magában, a bormennyiség több mint 90 %-a fajtabor. A leginkább a gyümölcsös és könnyed „gris” és rozéborok készítéséhez felhasznált mediterrán fajták (például grenache, cinsault és syrah) mellett a közelmúltban betelepített fajták (például merlot, cabernet-sauvignon és pinot noir) lehetővé teszik a vörös húsú gyümölcsök aromáit idéző, strukturált vörösborok előállítását.

Az alábbiakban meghatározott analitikai paraméterektől eltérő analitikai paraméterek az általános szabályozásban meghatározott paraméterek.

A csendes borok leírása

A például a viognier, sauvignon és chardonnay szőlőfajtából készült, zöldestől aranyárgáig változó csillogású, sárga árnyalatú fehérborokat markáns ásványosság jellemzi, és általában véve ezek a tüzes és aromás fehérborok bizonyos fokig erőteljes aromavilágúak, amely a citrusféléktől a virágos jegyekig (fehér virágok, ibolya) változik, kiemelkedő tüzes tónussal.

A lilástól halvány rózsaszínig változó csillogású rozéborok a „gris” és „gris de gris” borok esetében üdeségen és könnyedségen keresztül bontakoznak ki, ugyanakkor finomak, különféle gyümölcsök (fekete ribiszke, málna) és virágok harmonikus jegyeit idézik. Különösen a cinsaut, a grenache és a syrah fajta tárja fel ezeket a minőségbeli jellemzőket.

Az általában többé-kevésbé élénk gránátvörös árnyalatú vörösborokat kisebb-nagyobb intenzitású aromavilág jellemzi, amely a vörös húsú gyümölcsök (fekete ribiszke, málna, cseresznye stb.) aromáitól fűszerekre, édesgyökérre vagy kakaóra emlékeztető markánsabb aromákig változik. Kiváló érettségüknek köszönhetően lágy tanninokban és színanyagokban gazdagok. Egyes alapborokat elsősorban házassításban érelnék, amelyhez – a korszerű borkészítési eljárásoktól függően – mindegyik szőlőfajta hozzáadja a zamatát (bőr, avar), színintenzitását (élénkvörös, bíborvörös) és tanninszerkezetét.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

A minőségi pezsgők leírása

A minőségi pezsgők termékcsalája fajtapezsgővé alakult, és azt az 1990-es években a fajta feltüntetésével lehetett forgalmazni. Ezeket a csendes borokkal megegyező színárnyalatú és aromájú pezsgőket a „Pays d’Oc” előállításához legalkalmasabb szőlőfajták – elsősorban a chardonnay, a sauvignon, a pinot noir, a syrah, a viognier és a muscat à petits grains – üdesége és finom aromája jellemzi. A minőségi pezsgőket finom és elegáns buborékok jellemzik, amelyekhez – az alapborhoz felhasznált szőlőfajtáktól függően – virágos vagy gyümölcsös aromák társulnak. A megfelelő borkészítési eljárások alkalmazása révén megőrizhetők a szőlőfajták eredeti tulajdonságai, többek között a friss gyümölcsöket idéző elsődleges aromáik, valamint a tüzességük. Ezen ágazat gazdasági felépítése idővel lehetővé tette a szolgáltatóként (bérmunkában) közreműködő pezsgőkészítő üzemek megszervezését.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

A túlérett szőlőből készült borok leírása

A bortermelés legkisebb részét a túlérett állapotban szüretelt vagy nemes rothadással érintett, magas cukortartalmú és összetett aromákat kibontakoztató szőlőből készült borok teszik ki.

A bortermelés elenyésző részét teszik ki a szalmasárgától barnáig változó színű, körte és sárga húsú gyümölcsök aromáival rendelkező, tőpessztéssel és/vagy nemes rothadás fellépése mellett előállított, „Pays d’Oc” OFJ-vel ellátott, túlérett szőlőből készült borok, amelyek azoknak a régmúlt időknek az emlékét őrzik, amikor Languedoc-ban nemes borok készültek, és csak ezek voltak eltarthatóak és szállíthatóak.

A túlérett állapotban szüretelt vagy nemes rothadással érintett szőlőből alkoholtartalom-növelés nélkül készített, legalább 45 g/l erjeszhetőcukor-tartalmú (glükóz- és fruktóztartalmú) fehérborok illósavtartalma nem haladja meg a 24,48 milliekvivalens/liter értéket.

A további analitikai paraméterek az általános szabályozásban meghatározott analitikai paraméterek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

A fontosabb szőlőfajtáknak az eredetmegjelöléssel ellátott bormennyiség több mint 50 %-át kell kitenniük. A másodlagos szőlőfajtáknak az eredetmegjelöléssel ellátott bormennyiség kevesebb mint 50 %-át kell kitenniük. Az ültetvény-megújító szőlőfajtáknak az eredetmegjelöléssel ellátott bormennyiség legfeljebb 15 %-át kell kitenniük.

Az OFJ kiegészíthető egyetlen szőlőfajta feltüntetésével, amennyiben:

- az adott szőlőfajta szerepel a fontosabb szőlőfajták jegyzékében,
- a borhoz az adott szőlőfajta nevével igényelnek eredetmegjelölést,
- a bor legalább 85 %-ban abból a szőlőfajtából készül.

Az OFJ kiegészíthető egy vagy több szőlőfajta feltüntetésével, amennyiben:

- az adott szőlőfajták szerepelnek a fontosabb szőlőfajták jegyzékében,
- a borhoz az adott szőlőfajták vagy szőlőfajta-házasítások feltüntetésével igényelnek eredetmegjelölést,
- mindegyik szőlőfajta a házasított bormennyiség legalább 15 %-át teszi ki.

A fontosabb szőlőfajták jegyzékében vagy az ültetvény-megújító szőlőfajták jegyzékében szereplő fehérszőlőfajta felhasználható vörös- vagy rozéborok összetevőjeként, amennyiben:

- az e szőlőfajtákból előállított mustot együtt erjesztik, továbbá
- a fontosabb szőlőfajták jegyzékében szereplő fehérszőlőfajtából előállított must az eredetmegjelöléssel ellátott bormennyiség legfeljebb 20 %-át teszi ki, vagy
- az ültetvény-megújító szőlőfajták jegyzékében szereplő fehérszőlőfajtából előállított must az eredetmegjelöléssel ellátott bormennyiség legfeljebb 15 %-át teszi ki.

A vörösborok esetében – a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) minőségre utaló kifejezéssel ellátott vörösborok, valamint a túlérlett szőlőből készült borok kivételével – a malolaktikus fermentáció az első érzékszervi kóstolás szakaszában befejeződik.

Konkrét borászati eljárás

A túlérlett szőlőből készült boroknak 100 %-ban a megjelölt évszámból kell származniuk.

A túlérlett szőlőből készült, „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borokat a szürettől számított legalább hat hónapig érlelni kell.

A „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel és annak kiegészítéseként a „sur lie” (seprőn tartott) minőségre utaló kifejezéssel ellátott borok csak egy telet töltenek tartályban vagy hordóban, és a palackozáskor a borkészítéshez használt finomseprőn találhatók. A „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel és annak kiegészítéseként a „sur lie” (seprőn tartott) minőségre utaló kifejezéssel ellátott borok csak a szüretet követő év március 21. napjától palackozhatók.

A „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott vörösborok esetében – a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) minőségre utaló kifejezéssel ellátott vörösborok, valamint a túlérlett szőlőből készült borok kivételével – a malolaktikus fermentáció az első érzékszervi kóstolás szakaszában befejeződik.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

b) Maximális hozamok

„Pays d’Oc” OFJ-vel ellátott vörös- és fehérborok

hektáronként 90 hektoliter

„Pays d’Oc” OFJ-vel ellátott rozé-, „gris” és „gris de gris” borok

100 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelésére, valamint a csendes borok – többek között a „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok előállítására szánt, túlérlett szőlőből készült borok – erjesztésére és készítésére Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales megye területén, valamint Lozère megye következő településeinek területén kerül sor: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

A szőlő szüretelésére, valamint a minőségi pezsgők készítésére szánt borok erjesztésére és készítésére Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales megye területén, valamint Lozère megye bizonyos településeinek területén kerül sor:

Lozère megye: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène, Les Vignes.

Aude megye: Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzone, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aunat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort Sur Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpech, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d’Aude, Camps-sur-l’Agly, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Cascastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d’Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac, Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Coudouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d’Aude, Davejean, Dernacueillette, Donzac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng,

Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Rellenque, Fanjeaux, Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraisse-des-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginolles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairénque, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Le Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martys, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Névian, Niort-de-Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierredes-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Seignalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanel, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardébelle, Villardonnell, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustausou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinde, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villesisclé, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

7. Fontosabb szőlőfajták

Alicante Henri Bouschet N

Altesse B

Alvarinho – Albariño

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carmenère N

Chardonnay B

Chasan B

Chenin B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N – Malbec
Gamay N
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Macabeu B – Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Mondeuse N
Morrastel N – Minustellu, Graciano
Mourvèdre N – Monastrell
Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato
Nielluccio N – Nielluciu
Négrette N
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N
Portan N
Riesling B
Roussanne B
Sauvignon B – Sauvignon blanc
Sauvignon gris G – Fié gris
Semillon B
Sylvaner B
Syrah N – Shiraz
Tempranillo N
Terret blanc B
Vermentino B – Rolle
Viognier B

8. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi terület sajátosságai

A termelés földrajzi területe Languedoc-Roussillon, Aude, Gard, Hérault és Pyrénées-Orientales megye teljes területét, valamint Lozère megye hat települését foglalja magában.

A földrajzi terület egy hatalmas félkör alakú terület, melyet északon a Pireneusoktól a Cévennekig terjedő, egymást követő hegyvonulatok határolnak, és délen egészen a Földközi-tengerig leér, a földtörténeti óidőtől a negyedkorig keletkezett, változatos geológiai adottságú részekkel. Az eredeti geológiai jellegtől függetlenül a szőlő kedvező adottságú talajokon fejlődik, amelyek közös jellemzői, hogy szárazak és meglehetősen kövesek, alacsony termőképességűek és jó vízelvezető képességűek, ami lehetővé teszi a gyökerek mélyre hatolását.

1979-ben, abban az időszakban, amikor újra kezdtek foglalkozni a szőlőből készült termékekkel, és szükség mutatkozott a differenciálásra, létrejöttek a tájborok, majd az 1987. október 10-i rendelet elismert egy regionális tájbort: a „Pays d’Oc” bort.

A mindig is élénk kereskedelemmel jellemzett földközi-tengeri régióban a szőlőfajták forgalma is jelentős volt; a „Pays d’Oc” OFJ a languedoc-i történelmi fajták előtérbe helyezésével és a régió kívülről érkező fajtákkal való ötvözésével alakult ki.

A termék sajátosságai:

A „Pays d’Oc” OFJ előállításához jelenleg 63 szőlőfajtát ismernek el, a mediterrán fajták (például carignan, grenache, cinsault és syrah) mellett a közelmúltban betelepített nemzetközi hírnevű francia fajták a legfontosabbak (például a merlot, cabernet-sauvignon, pinot noir és caladoc fajta vörösborként, a chardonnay, sauvignon, viognier és alvarinho fajta pedig fehérborként).

Ezek az egyedi, de egymást kiegészítő különböző szőlőfajták tökéletesen alkalmazkodnak a „Pays d’Oc” OFJ területének éghajlati viszonyaihoz, különösen a regionális szinten érezhető éghajlati felmelegedés időszakában. E szőlőfajták lehetővé teszik azt is, hogy az eredeti alapborok készítése során a szőlőtermesztők kreativitása kifejezésre jusson. Így például a petit verdot fajta kellően éretté válik ahhoz, hogy fajtabor készüljön belőle.

A mediterrán fajtákat inkább rozéborok készítéséhez használják fel. A carignan fajta azonban harmonikusan bontakozik ki színes vörösborkok előállításakor, és házasítható is, többek között a merlot fajtával.

Az említett különböző fajtákból készített borok termelése folyamatosan fejlődik. Nagyjából felerészt vörösborkok, negyedrészt rozéborok, negyedrészt fehérborkok készülnek.

Az egy vagy több szőlőfajta feltüntetésével forgalmazott borok a megtermelt bormennyiség 95 %-át teszik ki, ezzel a „Pays d’Oc” OFJ piacvezető az európai fajtaborok terén.

A termékek optimális minőségének biztosítása érdekében az előállítási feltételeket és az analitikai paramétereket szigorúan határozzák meg, és minden bortételt rendszeresen megkövetelik.

A terület mediterrán jellege lehetővé teszi a túlnyomórészt egyetlen szőlőfajtából készült borok kibontakozását.

Szintén e körülményeknek köszönhető, hogy század eleje óta kibővült a minőségi pezsgők termékskálája a regionális szinten nagy múltra visszatekintő pezsgőbor-készítés hagyományára építve.

A római korban telepített languedoc-i szőlőültetvények lehetővé tették pezsgőborok készítését kilyukasztott cserépedényekben történő mustszárazítással.

Az Aude megyei Saint-Hilaire-i bencés apátság területén 1531-ben készültek az első pezsgőborok, megteremtve a lehetőséget arra, hogy a „Pays d’Oc” OFJ jelenlegi előállítási területét képező régió egész területén meginduljon a pezsgőbortermelés. A Gard megyei Jarras területén lévő királyi szőlőbirtokon, a Psalmodie apátság bencés szerzeteseinek birtokán, amelyet Szent Lajos király 1244-ben visszavásárolt, 1883-ban a Compagnie des Salins du Midi sókitermelő társaság közreműködésével jelentős szőlőtermesztés kezdődött a „vidéki modernség” koncepciója alapján, és pezsgőkészítés is zajlott.

Az egyre jelentősebb pezsgőtermeléshez kapcsolódó szakmai igénynek megfelelően Jean-Eugène Charnat, montpellier-i agrármérnök 1907-ben a zárt tartályon belüli erjesztés és másodlagos erjesztés technikájának feltalálásához kapcsolódó szabadalmat szerzett a Montpellier-i Agrártudományi Főiskolán (1946 óta: Montpellier SupAgro). Ez az ún. Charnat-módszer is bizonyítja, hogy a Languedoc-Roussillon megyei szőlőtermesztő medencében a pezsgőborok termeléséhez gazdasági érdek fűződött, és a kapcsolódó szaktudás fejlődött.

A termelés a 20. század eleje óta jelentősen fejlődött Languedoc-Roussillon megye egész területén, egyrészt a regionális szőlőtermesztés gazdasági fellendülése, másrészt a szőlőültetvények ilyen jellegű termelésre való alkalmassága miatt.

A szóban forgó borok sajátosságai – színük, üdeségük és finom aromaviláguk – a területhez alkalmazkodott fajták választékából fakadnak, amelyeket a késői érés szakaszában megfelelő víztartálékkal rendelkező földekre telepítettek, lehetővé téve a főként chardonnay, sauvignon, pinot noir, syrah, viognier és muscat à petits grains fajtából készült vörös-, fehér- és rozépezsgők minőségi termelését.

A bortermelés kis részét teszik ki a szalmasárgától barnáig változó színű, körte és sárga húsú gyümölcsök aromáival rendelkező, töppesztéssel és/vagy nemes rothadás fellépése mellett előállított, „Pays d’Oc” OFJ-vel ellátott, túlérett szőlőből készült borok, amelyek azoknak a régmúlt időknek az emlékét őrzik, amikor Languedoc-ban nemes borok készültek, és csak ezek voltak eltarthatóak és szállíthatóak.

A „sur lie” (seprőn tartott) minőségre utaló kifejezéssel ellátott borok esetében a termékleírásban szereplő földrajzi területen és annak közvetlen szomszédságában lévő területen található létesítményekben történő csomagolásra vonatkozó különleges szabály célja, megőrizni a borok azon eredeti tulajdonságait, amelyek a természeti környezet, valamint a borászok által a szóban forgó termékek érzékszervi tulajdonságainak tökéletesítése érdekében elsajátított erjesztési és érlelési szaktudás együtteséből fakadnak.

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

A tipikusan mediterrán éghajlati viszonyok, valamint a meglehetősen köves, alacsony termőképességű és jó vízelvezető képességű, a gyökerek mélyre hatolását lehetővé tevő talajok együttes jelenléte elősegíti a változatos szőlőfajták betelepítését és agronómiai potenciáljuk legoptimálisabb kiigazítását. A különböző szőlőfajtáknak a délies éghajlat hatása alatt álló területen való kibontakozása teszi különlegessé a „Pays d’Oc” OFJ-t.

Az évszázados regionális hagyomány és a nagy teljesítményű műszaki berendezésekkel rendelkező szőlőtermesztők tapasztalata és szaktudása minőséget és eredetiséget kölcsönöz a pezsgőknek. A „minőségi pezsgők” kategória különlegessége a fajták ismeretének és a területhez való természetes alkalmazkodásnak tudható be.

A termőterület egészén érvényesülő tengeri szelek hatására intenzíven jutnak kifejezésre a minőségi pezsgők előállításához tökéletesen alkalmas, zsenge állapotban szüretelt szőlőfajták elsődleges aromái.

Languedoc-Roussillon megye területén a pezsgők történetét a pezsgőkészítés szempontjából kedvező, együttesen jelen lévő tényezők – például a késői érés szakaszában megfelelő víztartálékkal rendelkező talajok, a különösen napsütéses és a tengeri szelek hatásával mérsékelt mediterrán éghajlat, valamint a szőlőtermesztők szaktudása – hatása alakította.

E tényezők (a talaj, az éghajlat, illetve a szelek hatása) együttes jelenléte, valamint a borkészítési eljárások szőlőtermesztők általi szakszerű alkalmazása és a területhez alkalmazkodó, aromás szőlőfajták körülírt választéka lehetővé teszi, hogy a termesztett szőlő a gombabetegségekkel szemben ellenálló legyen, amelyek megfékezése rendkívül pozitív tényezőnek bizonyul: a szőlőültetvények egészségesek maradnak és nincsenek kitéve jelentős támadásoknak, ezáltal a technológiai érettség előtt leszüretelhetők, és kiválóan alkalmasak a rendkívül finom buborékokkal rendelkező és tartósan habzó minőségi pezsgők előállítására.

Okcitiániában a magas hozzáadott értéket képviselő, jelentős pezsgőbortermelés nagy múlttal rendelkezik, akár 150 pincészövetkezetet és 1 000 magánpincészetet érinthet, a franciaországi piacokon és exportra is értékesített mennyiségekkel.

Ezt a vitathatatlan sikert csak a pezsgőbortermelés nagy hagyománya, az ősi szaktudás, valamint a szőlőfajtáknak a „Pays d’Oc” OFJ-hez tartozó terület talajaihoz és éghajlatához való tökéletes alkalmazkodóképessége tehetné lehetővé.

A „Pays d’Oc” OFJ – a maga diverzifikált szőlőfajta-termesztésével, komplementer és minőségi termékskalájával – vitathatatlanul bizonyítja, hogy korszerű, a területhez alkalmazkodott, ezenkívül a történelmére is büszke szőlészeti eredménye.

Közel 2 000 gazdasági szervezet, 200 pinceszövetkezet, 1 200 magánpincészet, 65 borkészítő kereskedő és több mint 450 kereskedő vesz részt a „Pays d'Oc” OFJ forgalmazásában.

Languedoc-Roussillon megyében 240 000 hektárból évente közel 115 000 hektáron folyik „Pays d'Oc” oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borokat eredményező szőlőművelés.

A borászati technológia és a fajtajavítás területén közel 40 éve elvégzett szerkezetátalakításhoz szőlészettel és borászattal foglalkozó tudományos és műszaki felsőfokú képzést nyújtó és tudományos kutatást végző regionális központok – az összes francia szőlőfajta klónját őrző Gard megyei ENTAV, a Montpellier-ben működő Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin, valamint az Aude megyei INRA Pech Rouge technológiai központ – munkája is hozzájárult.

Így a „Pays d'Oc” OFJ-vel ellátott csendes borok, minőségi pezsgők és túlrett szőlőből készült borok a szőlőfajtaik sajátosságainak köszönhetően sikerre és jó hírnévre tettek szert nemcsak az európai, hanem a világpiacra is.

Ezek a borok 170 országban vannak jelen, a mennyiségük közel 75 %-át Észak-Európában, 9 %-át Észak-Amerikában, 7 %-át Kínában értékesítik.

A „Pays d'Oc” ily módon a fogyasztók megszólítását megkönnyítő és az OFJ ismertségéhez hozzájáruló korszerű körülmények között folytatja a nagy múltra visszatekintő szőlőtermesztési hagyományt.

A földrajzi területen és külföldi kiállításokon is számos kommunikációs tevékenység zajlik a borászatról, a szürettől az évjáratok kóstolásáig. Ezenfelül a régió idegenforgalmi vonzereje igen sok turista számára lehetővé teszi, hogy járművel szervezett vagy gyalogos körtúrák keretében felfedezzék a szőlőültetvényeket, látogatást tegyenek a szőlőtermesztők pincéiben és felfedezzék a boraikat, továbbá megcsodálják a szőlőtermesztéshez kapcsolódó építészeti örökséget. Mindezek az intézkedések hozzájárulnak a „Pays d'Oc” OFJ fejlesztéséhez és hírnevéhez.

A „Pays d'Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzés így a létrehozása óta tagadhatatlanul a Languedoc-Roussillon megyei szőlőtermesztés újjáéledésének központi tényezője, és hozzájárul a szőlőültetvények fenntartásához, amely a falvak életének és e régió területrendezésének alapvető és strukturáló eleme.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „Pays d'Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátható csendes borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos területet a következő, Aude, Gard, Hérault és Pyrénées-Orientales megyével határosjárások alkotják:

Anglès, Arles, Avignon (1., 2. és 3. sz. járás), Ax-Les-Thermes, Barre-des-Cévennes, Bollène, Bourg-Saint-Andéol, Camarès, Campagnac, Châteaurenard, Cornus, Coucournon, Dourgne, Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, Le Pontet (Le Pontet és Vedène települések), Les Vans, Mazamet, Meyrueis, Mirepoix, Murat-sur-Vèbre, Nailloux, Nant, Orange, Peyreleau, Quérigut, Revel, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Amans-Soult, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saverdun, Sorgues, Tarascon, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Vaison-la-Romaine (Camaret-sur-Aigues, Travaillan és Violès települések), Villefort, Villefranche-de-Lauragais.

A „Pays d'Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott pezsgők erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos területet a következő megyék alkotják: Ardèche, Ariège, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Haute-Garonne, Lozère, Tarn, Vaucluse.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A feltétel leírása:

A „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel és annak kiegészítéseként a „sur lie” (seprőn tartott) minőségre utaló kifejezéssel ellátott borok palackozására a földrajzi területen és az annak közvetlen szomszédságában lévő területen található létesítményekben kerül sor, annak érdekében, hogy megőrződjenek e borok alapvető jellemzői, és az endogén szén-dioxid elvesztésének minimálisra csökkentésével megmaradjon a jellegzetes, enyhe gyöngyözésük.

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a termékleírásban meghatározott feltételek mellett kiegészíthető egy vagy több szőlőfajta nevével.

A szőlőfajta (szőlőfajták) nevét a „Pays d’Oc” OFJ-vel azonos látómezőben kell feltüntetni.

A „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) minőségre utaló kifejezéssel. A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) kifejezés a csendes borok számára van fenntartva.

A csendes rozé- és fehérborok esetében a „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kiegészíthető a „sur lie” (seprőn tartott) minőségre utaló kifejezéssel. A „sur lie” (seprőn tartott) kifejezés mellett a termék címkéjén fel kell tüntetni a szüret évét.

A „Pays d’Oc” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, túlérett szőlőből készült borok címkéjén kötelezően feltüntetendő a szüret éve.

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

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc042b5e-a658-48e0-98a9-81f91cd27beb

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2020/C 150/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra a közzététel időpontjától számított három hónapon belül.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Mojama de Isla Cristina”

EU-szám: PGI-ES-01211- AM01– 2018.10.3.

OFJ (X)OEM ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Mojama de Barbate y Mojama de Isla Cristina (A „Mojama de Barbate” és a „Mojama de Isla Cristina” oltalom alatt álló földrajzi jelzések Szabályozó Tanácsa),

Glorieta del Agua n° 4, planta 2, módulo 9

41940 Tomares

Sevilla

ESPAÑA

Tel. +34 954151823

E-mail: consejoregulador@consejoreguladordelamojama.com

A kérelmező csoportosulás jogos érdeke azon alapul, hogy ez a szervezet felel a „Mojama de Isla Cristina” oltalom alatt álló földrajzi jelzés kezeléséért, valamint ez a szervezet nyújtotta be eredetileg az elnevezés bejegyzése iránti kérelmet.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☒ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☐ Egyéb [részletezze]

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás(ok) típusa

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

5. Módosítás(ok)*B. szakasz – A termék leírása*

- 5.1. A termékleírás B. szakaszának első bekezdésében és az egységes dokumentum 3.2. pontjában a „sazonado” („ízesítéssel előállított”) szó helyébe a „salado” („sózással előállított”) szó lépett.

Ez egy elírás, amit javítottak. A spanyol szabályozás szerint a termék helyes leírása: „sózással és szárítással előállított”. A „sazonado” (ízesített) kifejezést olyan élelmiszerek esetében használják, amelyeket ízesítenek, mégpedig amikor eléri a teljes érettséget.

- 5.2. A termékleírás B. szakaszának harmadik bekezdéséből és az egységes dokumentum 3.2. pontjából, ahol meghatározzák az „extra minőségű” kategóriát, elhagyták a „kevésbé zsíros” kifejezést.

A termékleírás B. szakaszának negyedik bekezdéséből és az egységes dokumentum 3.2. pontjából, ahol meghatározzák az „első osztályú” kategóriát, elhagyták a „nagyobb a zsírtartalma” kifejezést.

Ezeket a kifejezéseket azért hagyták el, mert leíró jellegűek és semmilyen módon nem jellemzik a terméket.

- 5.3. A termékleírás B. szakaszának hatodik bekezdésében és az egységes dokumentum 3.2. pontjában a „humedad relativa” (relatív nedvességtartalom) paraméter helyébe az „actividad de agua” (vízaktivitás) lépett. Ez hibás megfogalmazás, hiszen a relatív nedvességtartalom környezeti paraméter, az élelmiszeren belüli nedvességet ellenben a vízaktivitás méri. Megállapították, hogy a vízaktivitásnak (aw) 0,90 alatt kell lennie.

- 5.4. A B.1. alszakasz első bekezdésében és a 3.3. pontban a kékúszójú tonhal súlyát 200 kg-ról 150 kg-ra módosították. Ennek oka, hogy a jelenleg kifogott halak kisebb méretűek, ugyanakkor természetesen tiszteltben kell tartani a legkisebb megengedett méretet anélkül, hogy romlana a késztermék minősége.

- 5.5. A B.2. alszakaszban található paraméter-táblázatból elhagyták az aerob mezofil baktériumokat, mivel azok nem kórokozó mikroorganizmusok. E baktériumokra horizontális szabályok vonatkoznak, és azok nem javítják a termék minőségét.

- 5.6. A nehézfémeket tartalmazó táblázatot a B.2. alszakaszból a B.1. alszakaszba helyezték át. A nyersanyagokra vonatkozó B.1. alszakasz az a rész, amely a nehézfém-tartalom ellenőrzésére szolgál.

A módosításra azért van szükség, mert a friss húsdarabok feldolgozási szakaszba való belépése előtt ismerni kell a nehézfémek koncentrációját. Ez azt hivatott biztosítani, hogy a késztermékek soha ne készüljenek magas nehézfém-tartalmú nyersanyagokból.

D. szakasz – A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló adatok

- 5.7. A D. szakasz negyedik bekezdéséből elhagyták a termelési naplókra vonatkozó azon követelményt, hogy azokat „a Szabályozó Tanács által elfogadott mintának megfelelően kell vezetni”, mivel a termelési napló a gazdasági szereplők önellenőrzési eszköze, a Szabályozó Tanácsnak pedig kívülről kell maradnia. Ugyancsak a D. szakaszból elhagyták az egész hetedik bekezdést: „A Tanácsnak a forgalomba hozott termékek esetében a származást és a kézműves eljárást garantáló számozott címkéket kell a tanúsított szőlőüzemek rendelkezésére bocsátania”. Ennek oka, hogy a termékellenőrzéshez nincs szükség számozott címkék használatára, mivel az a termék- és tételazonosító számok használatával is hatékonyan elvégezhető. E követelmény törlése megkönnyíti a termék forgalomba hozatalát.

E. szakasz – Az előállítás módjának leírása

- 5.8. Az E. szakasz „Ronqueo (a tonhal feldarabolása)” című c) pontját általánosságban jobban kidolgozták, hogy részletesebben bemutassák az eljárást, amelyet a minőségi moxama előállításán belül az egyik legfontosabb lépésnek tartanak.

A második bekezdésből elhagyták a következő szövegrészt:

„a tonhal törzsét felnyitják és eltávolítják a gerincet”

és helyébe a következő szövegrész lép:

„hosszanti bevágást ejtenek a hasúszó és a farok alatti úszó közötti vonal mentén; majd egy másik bevágást ejtenek a hátúszó és a háti farokúszó közötti vonal mentén. Ez az a lépés, amely olyan hangot ad ki, amelyről az eljárás a „ronqueo” nevet kapta. Amikor a kés súrolja a gerincet, a horkoláshoz (spanyolul: ronquido) hasonló hang keletkezik. Miután elvégezték a fent említett két bevágást, két további bevágást ejtenek, egyet-egyét a hal mindkét oldalán, a hasúszó magasságában. A cél a két felső rész elválasztása (negros vagy descargamentos) a két alsó résztől (blancos vagy descargados).

A harmadik bekezdésből elhagyták a következő szövegrészt:

„A filéről eltávolítják a bőrt, a fennmaradó csontokat és a sötét színű húst. A tisztítást követően a felső, illetve az alsó részekből előállított négy-négy filét megmossák és szeletekre vágják. A szeletek hossza a tonhalfilé szélességétől függ. Vastagságuk azonban nem haladhatja meg az 5 cm-t.”

és helyébe a következő szövegrész lép:

„A bőrt eltávolítják és leválasztják a filét. Megtisztítják a csontoktól és a sangacho-tól (ez a hal egész hosszában elhelyezkedő, a vér megalvadásával keletkezett sötétebb színű hússzelet hagyományos megnevezése). Ily módon négy „extra minőségű” és négy „első osztályú” filé keletkezik. Megtisztításukat követően megmossák és szeletekre vágják a filét, amelyekből végül a mojama lesz. A szeletek hossza a tonhalfilé szélességétől függ”.

Ugyancsak a harmadik bekezdésből elhagyták azt a követelményt, hogy a szeletek vastagsága nem haladhatja meg az 5 cm-t. A szeletelést kézzel végzik, ami azt jelenti, hogy ugyan a szeletelést végző személy magasan képzett, mégis azzal jár, hogy a vágások szabálytalanok lesznek. Ha a szeletek bármely ponton meghaladják az 5 cm-t, a szabálytalanságok miatt az egyébként tökéletesen kivitelezett művelet tanúsítása elmarad. Ezenfelül az 5.2. pontban kifejtett okokból az e szakaszból a kinyert filék osztályozása tekintetében elhagyták a zsírszintre vonatkozó hivatkozásokat is.

- 5.9. Az E. szakasz „Sózás” című d) pontjának első bekezdéséből elhagyták azt a követelményt, hogy a sóréteg vastagsága 2–4 cm lehet. Ennek oka, hogy az év folyamán végzett ellenőrzések során a só szabálytalansága miatt nehéznek bizonyult pontos méréseket végezni. Ami a lényeg, hogy a filét teljes egészében sónak kell borítania, valamint a filék soha nem érhetnek egymáshoz.

Ugyanebből a bekezdésből, ugyanezen okból elhagyták a következő szövegrészt:

„A só egyenletes eloszlásának biztosítása érdekében a tonhalszeleteket teljes egészében sónak kell borítania”

és helyébe a következő szövegrész lép:

„biztosítva, hogy a tonhalfilék ne érintkezzenek egymással. Annak biztosítása érdekében, hogy a só teljesen beborítsa a tonhalszeleteket, a sót egyenletesen kell elosztatni.”.

Ezenfelül a nyersanyag pontosabb meghatározása érdekében a „tonhal” szó helyébe a „tonhalfilé” szó lépett. Ugyanez vonatkozik a termékleírás E. szakaszának e) és g) pontjára, tehát a nyersanyagot az egész dokumentumban „tonhalfiléként” határozzák meg.

A második bekezdésben a sózási időt „18–36 óra” helyett „18–50 óra” időtartamra módosítják, mivel az elvégzett ellenőrzések azt mutatják, hogy a vastagabb filéknek hosszabb sózási időre van szükségük.

- 5.10. Az E. szakasz „A filék megmosása” című e) pontjának második bekezdéséből elhagyták a következő szövegrészt:

„a szeleteket egymásra halmozva hideg vízbe teszik és hagyják pihenni”

és helyébe a következő szövegrész lép:

„a tonhalfilé-szeleteket hideg vizes fürdőbe helyezik. A ráragadt sószemek eltávolítása érdekében először megmossák, majd hideg vizes fürdőbe helyezik és hagyják pihenni a szeleteket”.

E módosítás célja pusztán a folyamat leírásának annak érdekében történő javítása, hogy segítsék a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzését.

Ugyanebben a bekezdésből elhagyták a következő szövegrészt:

„Ezen eljárás során három–négy alkalommal lecserélik a vizet”

és helyébe a következő szövegrész lép:

„A vizet legalább egyszer lecserélik”.

Ennek oka, hogy az ellenőrzések során arra derült fény, hogy nincs szükség ilyen sokszor lecserélni a vizet.

- 5.11. A termékleírás E. szakaszának g) és h) pontját a „Szárítás” című egyetlen g) pontban vonták össze, mivel ez pontosabban ábrázolja a folyamatot. E rész két pontra osztása valójában mesterséges, mivel nem két különböző műveletről (érlelés és szárítás), hanem egyetlen összefüggő folyamatról (szárítás) van szó, amelyre a szárítólétesítményben kerül sor, ahová a megmosott és szükség esetén préselt tonhalfilé-szeleteket helyezik száradni. Innen viszik el a szárított tonhalfilé-szeleteket, amikor is készen állnak arra, hogy létrejöjjenek a késztermékek.

A minimális természetes száradási idő megállapítása érdekében a g) pont negyedik bekezdésébe belefoglalták a következő szövegrészt: „habár az nem lehet kevesebb, mint 15 nap”.

A vegyes eljárásról szóló ötödik bekezdésben a maximális megengedett hőmérséklettel kapcsolatban kijavítottak egy hibát. A hőmérsékletet 16 °C-ról 17 °C-ra módosították, valamint megállapították a minimális szárítási időt, amely nem lehet 15 napnál kevesebb.

A speciális veremekben való szárításról szóló hatodik bekezdésből elhagyták a szárítás tekintetében megállapított „15–21 nap” időtartamot. A kikötés most csupán annyi, hogy az eljárásnak „legalább 12 napig” kell tartania. A módosításnak az az oka, hogy az ellenőrzések során kiderült, hogy az előírt minőségű, tökéletes mojama eléréshez elegendő 12 napig szárítani a filét.

Az ötödik és a hatodik bekezdésben tisztázták, hogy a létesítményekben ellenőrzött „nedvességtartalom” a „relatív nedvességtartalom”.

- 5.12. Az i) pont jelölése h) pontra módosult a korábbi pontok összevonása miatti újraszámozásnak köszönhetően.

Kijavítottak egy hibát, és a „filé” szó helyébe a „mojama” szó lépett, hiszen az eljárás e szakaszában már az utóbbiról van szó.

Elhagyták a következő szövegrészt: „a fennmaradó felesleges oxidálódott zsír, amely káros lehet vagy rossz ízt okozhat”,

és helyébe a következő lép:

„külső hiányosságok, amelyek károsíthatják a termékről kialakult képet”. Ez pontosabban leírja az eljárást.

Az „és ezért távolabb a gerinctől” mondatrészt elhagyták, mivel felesleges.

- 5.13. A j) pont jelölése i) pontra módosult a fent említett újraszámozás miatt. A jobb megfogalmazás, az új típusú csomagolóanyag, a műanyag tálcá bevezetése és a leíró jellegű kifejezések törlése érdekében módosult e pont, valamint az egységes dokumentum 3.2. pontjának szövege.

Korábbi megfogalmazás: „Csomagolás és azonosítás: A termék átlátszó műanyag vákuumcsomagolásban, megfelelő megjelöléssel, különböző súlyú darabokban vagy szeletelve, olíva- vagy napraforgóolajban, vagy pedig üvegben, szeletelve, olíva- vagy napraforgóolajban kerül forgalomba.

Annak érdekében, hogy a feldolgozási eljárás során nyert fizikai-kémiai jellemzők, különösen pedig a sótartalom és a relatív nedvességtartalom változatlan maradjon, a csomagolást is az adott vállalkozásnál kell elvégezni.”.

Új szöveg: „Csomagolás és azonosítás: A termék átlátszó műanyag vákuumcsomagolásban, különböző súlyú darabokban vagy szeletelve, vagy pedig műanyag tálcán vagy üvegben, szeletelve, olíva- vagy napraforgóolajban kerül forgalomba.

Annak érdekében, hogy a feldolgozási eljárás során nyert fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok változatlanok maradjanak, a csomagolást is az adott vállalkozásnál kell elvégezni.”.

A „Termék leírása” című B. szakaszban a késztermék kiserelésére vonatkozó hivatkozások ennek megfelelően módosultak.

H. szakasz – Címkézés

5.14. A termékleírás „Címkézés” című H. szakaszában a számozott címkékkel kapcsolatos követelményt az 5.7. pontban szereplő módosításban kifejtetteknek megfelelően törölték.

Ugyancsak a H. szakaszból, valamint az egységes dokumentum 3.6. pontjából szintén törölték az OFJ Szabályozó Tanácsa logójának használatával kapcsolatos követelményt, amelyre tévesen az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés logójaként” hivatkoznak. Az Európai Unió OFJ-logójának használatára vonatkozó követelmény természetesen továbbra is érvényes. A H. szakaszból és az egységes dokumentum 3.6. pontjából elhagyták a „kötelezően el kell helyezni a termék címkéjén az oltalom alatt álló földrajzi jelzés alábbi logóját is:” szövegrészt és a szóban forgó logó képét.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Mojama de Isla Cristina”

EU-szám: PGI-ES-01211- AM01– 2018.10.3.

OFJ (X) OEM ()**1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Mojama de Isla Cristina”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

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

1.7. osztály: friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Mojama de Isla Cristina” a tonhal húsnak nemes részéből, a két felső és a két alsó testnegyedből vett darabokból sózással és szabad levegőn vagy speciális vermekben való szárítással előállított termék.

A „Mojama de Isla Cristina” két típusban kerül forgalomba: *extra minőségűként* és *első osztályúként*.

Az *extra minőségű* terméket a tonhal gerincoszlopával közvetlenül érintkező belső húsrészekből származó hús alkotja.

Az *első osztályú* termék az *extra minőségű* termékhez felhasznált hús melletti húsrészekből készül.

A „Mojama de Isla Cristina” kívülről sötétbarna színű, és elvágva a tonhal jellegzetes erezetét mutatja, amely az *első osztályú* termékben jóval hangsúlyosabban jelenik meg, mint az *extra minőségűben*. Elvágva a hús színe a gránátvörös különböző, a darab széle felé sötétedő árnyalatait mutatja; textúrája tömör és sima, kevésbé rostos, illata és íze a kék halak jellegzetes zamatának felel meg.

A sótartalomnak 3 % és 9 % között, a vízkaktivitásnak pedig 0,90 érték alatt kell lennie a késztermékben.

A „Mojama de Isla Cristina” átlátszó műanyag vákuumsomagolásban, különböző súlyú darabokban vagy szeletelve, vagy pedig műanyag tálcán vagy üvegben, szeletelve, olíva- vagy napraforgóolajban kerül forgalomba.

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

A „Mojama de Isla Cristina” a sárgaúszójú tonhal néven is ismert Thunnus albacares és a kékúszójú tonhal néven is ismert Thunnus thynnus faj 150 kilogrammot meghaladó élő testtömegű egyedeiből vett húsból készül. A „Mojama de Isla Cristina” nyersanyagának származási helyére vonatkozóan nincs megkötés, de kizárólag vadon élő tonhal húsa használható fel.

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

A meghatározott földrajzi területen a következő műveleteket kell elvégezni: a tonhal mosása, darabolás, a darabolással nyert különböző részek mosása, sózás, többszöri átmosás a sótartalom kívánt szintre csökkentése érdekében, sajtolás, a hús érlelése szárítással, végső tisztítás, kiválasztás csomagolásra.

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

Annak érdekében, hogy a feldolgozási eljárás során nyert fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok változatlanok maradjanak, a „Mojama de Isla Cristina” termék csomagolását is az adott vállalkozásnál kell elvégezni.

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

A „Mojama de Isla Cristina” oltalom alatt álló földrajzi jelzést viselő terméket forgalmazó vállalkozások címkéin kiemelt helyen kell szerepelnie a „Mojama de Isla Cristina” feliratnak és az Európai Unió OFJ-logójának.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az előállítási területet a Huelva tartományban található Isla Cristina, Lepe, Cartaya és Ayamonte települések közigazgatási területe alkotja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Mojama de Isla Cristina” gondosan elkészített, különleges alkalmakkor fogyasztott, értékes ínycsengő hírében áll a spanyol piacon, és Spanyolország különböző vidékein szerepel a hagyományos konyhaművészetnek szentelt szakboltok árukínálatában.

A „Mojama de Isla Cristina” elnevezés kapcsolata a földrajzi területtel azon az elismertségen és hírnéven alapszik, amelyet a térség halbeszőési hagyományai kölcsönöznek a termék számára. Ezen a területen régóta halásszák a tonhalat, és a nemzedékről nemzedékre hagyományozott tapasztalatok és ismeretek nyomán alakult ki a termék kézműves készítésének helyes gyakorlata.

A Cádizi-öböl partvidékén mindenütt nagy hagyományai vannak a halászatnak és a hal sózással való elkészítésének. Ezek az ismeretek a föníciaiak és a tartesszosziak idejéből származnak, ezek voltak azok a népek, amelyek megtanították a környező területek lakosságát a halászat technikájára, amit az is alátámaszt, hogy már ebből a korból ismerünk említéseket a tonhalak befogására szolgáló „halászhaló-labirintusok” használatáról.

A halászat mint életforma virágzásából és a halak értékesítését segítő sózási technikák alkalmazásának szükségességéből természetes módon adódott, hogy Isla Cristina, Ayamonte és Cartaya térségében, és általában véve a huelvai partvidék teljes hossza mentén sorra jelentek meg a halbeszőző manufaktúrák, amelyek a tonhalak és a különböző makrelafélék tömegeit dolgozták fel és exportálták a világ szinte minden részére.

A Spanyolország déli részén később megtelepülő népek folytatták és gazdagították a halfeldolgozó ipart, és ez a folyamat mind a mai napig tart, a helyi lakosság mindmáig ápolja a tonhal hújának elkészítésével kapcsolatos kézműves hagyományokat.

A huelvai partvidéken a hagyományos halbeszőző iparág Isla Cristina, Lepe és Ayamonte térségében összpontosul, az időjárási feltételekre támaszkodva ezeken a településeken őrződtek meg a legjobban a hagyományos elkészítési eljárások.

A „Mojama de Isla Cristina” a legfontosabb a tonhalból készülő sózott termékek között, és az elkészítésére alapozott iparágat olyan családi összefogással létrehozott kis- és középvállalkozások virágoztatták fel, amelyek az alapító-tulajdonos vagy leszármazottainak vezetésével tartották fenn az idők folyamán az elkészítés technikáit, kiindulva a legősibb hagyományokból, és csak olyan elemekkel kiegészítve azokat, amelyek a minőségjavítás jegyében az élelmiszer-biztonság garantálását és a gyártási folyamatok jobbételét szolgálták.

Az elsőtől az utolsóig a termék elkészítésének minden egyes lépése igényli a szakismereteket és a tapasztalatot: a hal felvágása és darabolása, azoknak a húsrészeknek a kivágása, amelyekből a „Mojama de Isla Cristina” készül, a kivágás megfelelő helyének megválasztása, a beszózás, amely elképzelhetetlen a megfelelő mértékű sótartalom biztosításához szükséges ismeretek nélkül, az utólagos átmosás, amelyet ellenőrzött módon kell végezni, hogy a húsból a felesleges és csak a felesleges mennyiség távozzon, végül pedig a szárítás, amelyhez a terület sajátos mikroklímája a lehető legjobb feltételeket biztosítja, függetlenül attól, hogy természetes szárításról vagy a feldolgozóvermekben végzett műveletekről van-e szó.

Isla Cristinában 2001 óta rendeznek tonhalnapokat (Jornadas del atún). Az idegenforgalmi, gazdasági és természetvédelmi vonatkozásokat sem nélkülöző eseményre a világ minden tájáról összegyűlnek a téma szakértői, hogy megosszák egymással a szóban forgó halfajjal kapcsolatos ismereteiket. A találkozó a Thunnus Thynnus Tonhal Barátainak és a Bor Kedvelőinek Nemes Társasága szervezi, hogy ráirányítsa a figyelmet a hagyományos konyhaművészet értékeire, és keretében számos különféle rendezvény követi egymást: a szakembereknek szervezett szózott-tonhal-kóstolás, amelynek alkalmával díjat nyerhetnek Isla Cristina legjobb szózott tonhalai, a Nemes Konyhaművészetek Hete (Semana de Alta Gastronomía), amelyen hírneves vendéglősök mérik össze erejüket tonhalból készített ételeikkel, vagy a tonhalételek vására, amelynek során Isla Cristina bárjainak, kocsmáinak, vendéglőinek és éttermeinek többsége egymással versengve kínálja kóstolásra az egykori halászsoktól és halászfeleiségtől örökölt receptek alapján készített kiváló ételeiket.

A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium 1996-ban kiadott Inventario Español de Productos Tradicionales („Spanyol hagyományos termékek leltára”) című kiadványa, valamint az Unicaja Alapítvány által 2006-ban Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía („Andalúzia jellegzetes agrár-élelmiszer-ipari termékeinek rendszerezése és jellemzése”) címmel kiadott tudományos mű II. kötete egyaránt a hagyományos termékek között tesz említést a „Mojama de Isla Cristina”-ról.

Arról, hogy a termék konyhaművészeti hírneve nem szorítkozik az előállítási területre, az ABC című napilap sevillai kiadásának 2003. április 1-jei számából értesülhetünk, amely III Jornadas Gastronómicas Andaluzas en el Ritz de Madrid: De Lepe a la Castellana („Harmadik andalúz gasztronómiai napok a madridi Ritzben: Lepétől a Castellana sugáráig”) címen többek között arról tudósít, hogy a rendezvényt a Huelva tartományban található Coral Playa de La Antilla-Lepe étterem nyitotta meg, és a kóstolásra kínált ételek között az aracenai hegyi sonka és a jól ismert huelvai garnélarák mellett a „Mojama de Isla Cristina” is kiemelt helyen szerepelt.

A 2010-ben megrendezett XIX. Granadai Gasztronómiai Napon a kóstolásra kínált ételek között szerepelt a „Mojama de Isla Cristina» pirított kenyéren, Salmorejo mártással” nevű is.

A válogatott spanyol és európai ínyencségeket felvonultató Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2013 („Valencia Autonóm Körzet konyhaművészeti évkönyve 2013”) című kiadvány, amely 2012. december 7-én jelent meg a gasztronómiai remekművek nagy kedvelője, José Manuel Rubio gondozásában, ugyancsak említi a „Mojama de Isla Cristina”-t.

Az Acáanthum étterem étlapján az ajánlott előételek között szerepel a „Mojama de Isla Cristina”.

Hasonlóképpen a „Mojama de Isla Cristina” a Casa Machaquito étterem étlapján is megtalálható, ez esetben helyi gasztronómiai jellegzetességként.

A Eurostar Tartessos szálloda La Mirta nevű éttermének az interneten is megtekinthető bőséges étlapján a „Mojama de Isla Cristina” Huelva tartomány két másik elismert terméke, a garnélarák és a sonka mellett bukkan fel.

A „Mojama de Isla Cristina” a Gruta élelmiszertárában (Vademecum de Alimentos) is szerepel részletes leírás kíséretében, készítési tippekkel és a fizikai jellemzők ismertetésével együtt.

Az elnevezés közkeletű voltáról az ABC de Sevilla c. napilap 2000. augusztus 7-i számában győződhetünk meg, amelyben a következő utalást olvashatjuk: „...tiesos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina” (az eredeti szólás hozzávetőleges jelentése: „szegény, mint a templom egere”).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Az elnevezéshez tartozó termékleírás teljes szövege a következő internetcímen olvasható (spanyol nyelven):

https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Isla_Cristina_modificado.pdf

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU