

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

L 317



Magyar nyelvű kiadás

Jogszabályok

56. évfolyam

2013. november 28.

Tartalom

II Nem jogalkotási aktusok

RENDELETEK

- ★ A Bizottság 1207/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. november 22.) az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Fourme d'Ambert [OEM]) 1
- ★ A Bizottság 1208/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. november 25.) az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Prosciutto di Parma [OEM]) 8
- ★ A Bizottság 1209/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. november 25.) az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról [Camembert de Normandie (OEM)] 17
- ★ A Bizottság 1210/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. november 25.) az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról [Melocotón de Calanda (OEM)] 19
- ★ A Bizottság 1211/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. november 25.) az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyásáról (Banon [OEM]) 21

Ár: 3 EUR

(folytatás a túloldalon)

HU

Azok a jogi aktusok, amelyek címe normál szedéssel jelenik meg, a mezőgazdasági ügyek napi intézésére vonatkoznak, és rendszerint csak korlátozott ideig maradnak hatályban.

Valamennyi más jogszabály címét vastagon szedik, és előtte csillag szerepel.

★ A Bizottság 1212/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. november 26.) egyes áruk Kombinált Nomenklatúra szerinti besorolásáról	30
---	----

A Bizottság 1213/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. november 27.) az egyes gyümölcs- és zöldségfélék behozatali árának meghatározására szolgáló behozatali átalányértékek megállapításáról	33
---	----

HATÁROZATOK

2013/687/EU:

★ A Bizottság határozata (2013. november 26.) a Görög Köztársaságnak az ipari kibocsátásokról szóló 2010/75/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv 32. cikkében említett átmeneti nemzeti tervre vonatkozó értesítéséről (az értesítés a C(2013) 8133. számú dokumentummal történt)	35
--	----

III Egyéb jogi aktusok

EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉG

★ Az EFTA Felügyeleti Hatóság 258A/13/COL határozata (2013. június 25.) amennyiben a fuvarozóvállalat rendelkezik ADR biztonsági tanácsadóval; valamint a veszélyes hulladékot kezelő vagy szállító személyek, tevékenységük engedélyezése előtt különleges képzésben részesülnek, a veszélyes áruk szárazföldi szállításáról szóló 2009. április 1-jei 384. sz. norvég rendelet (<i>Forskrift om landtransport av farlig gods</i> , a továbbiakban: a norvég rendelet) 12. cikkében előírtaknak megfelelő veszélyes áru szállítás engedélyezésére irányuló, az EGT-megállapodás XIII. melléklete I. fejezetének 13c. pontjában említett jogi aktus (az Európai Parlament és a Tanács 2008. szeptember 24-i 2008/68/EK irányelve a veszélyes áruk szárazföldi szállításáról) 6. cikke (2) bekezdésén alapuló eltérési kérelem elfogadásáról	38
--	----

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 1207/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. november 22.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Fourme d'Ambert [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 53. cikke (2) bekezdése második albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Franciaország kérelmét, amely az 1263/96/EK bizottsági rendelet⁽²⁾ alapján bejegyzett „Fourme d'Ambert” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.
- (2) A kérelem célja az, hogy a termékleírás a származás igazolása, az előállítás módja, a címkézés, a nemzeti előírások és az eredetmegjelölés ellenőrzéséért felelős hatóságok adatai tekintetében pontosításra kerüljön.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltan találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Fourme d'Ambert” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 22-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOŞ
a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 163., 1996.7.2., 19. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Fourme d'Ambert” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosításait:

1. IV.2. pont – „A termék leírása”

- A termék leírása az érzékszervi tulajdonságokra vonatkozó alábbi szöveggel egészül ki: „A »Fourme d'Ambert« puha, lágy állagú sajt. Kellemes és zamatos ízvilágát a feldolgozott alaptej íze és a *Penicillium roqueforti* kultúra által kifejtett ízhatások határozzák meg, jellegzetes gyümölcsös aromát eredményezve. Némi sós jelleg és enyhe kesernyős árnyalat is megengedhető.” Ez a leírás hasznos támpontokat nyújt a termék érzékszervi vizsgálatához az ellenőrzés során.
- A termékleírás pontosítja, hogy „A »Fourme d'Ambert« darabolva is értékesíthető, ha a darabolás nem tesz kárt a sajt struktúrájában.” Ez a rendelkezés a sajtfeldolgozási szokások folyamatos változására való tekintettel egyszerű kereteket szab a darabolás gyakorlatának, kiküszöbölve a túlkapasokat.

2. IV.4. pont – „A származás igazolása”

2.1. IV.4.1. alpont – „Bejelentési kötelezettségek”

- A termékleírás pontosítja, hogy „az azonosítási nyilatkozatot a francia Országos Eredet- és Minőségvizsgáló Intézet (Institut national de l'origine et de la qualité) igazgatója által jóváhagyott nyilatkozatminta alapján kell elkészíteni.” Ezt követően részletesen ismerteti a termékek azonosításához és nyomon követéséhez szükséges nyilatkozatok tartalmát és feltételeit minden egyes érintett szakmai kategória számára. Ezek a módosítások az eredetmegjelölések ellenőrzésére szolgáló rendszernek a mezőgazdasági, erdészeti, élelmiszer-ipari és tengeri termékek hasznosításáról szóló, 2006. december 7-i 2006-1547. sz. törvényerejű rendelet (Ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer) által bevezetett reformjával kapcsolatosak.

2.2. IV.4.2. alpont – „Nyilvántartásba vétel”

- A termékleírás a benne meghatározott előállítási feltételek betartásának könnyebb ellenőrizhetősége érdekében bővíti a szakmai szereplők bejegyeztetési kötelezettségeit.

2.3. IV.4.3. alpont – „A terméken végzendő ellenőrzések”

- A termékleírás meghatározza, az előállítás mely fázisában kell érzékszervi vizsgálatot végezni a terméken, és előírja a mintavételi módszert. A későbbiekben az ellenőrző szervnek az eredetmegjelölés általa kidolgozott ellenőrzési tervébe ugyanezeket a feltételeket kell belefoglalnia.

3. IV.5. pont – „Az előállítás módja”

3.1. IV.5.1. alpont – „A tej előállítása”

- A termékleírás meghatározza a tejelő állomány fogalmát. Tejelő állomány alatt „a gazdaság teljes tejelő tehén- és helyettesítő üszőállománya” értendő, ahol „a tejelő tehénállomány a tejelő és a szárazra állított tehenek összességét foglalja magába”, az üszőállomány pedig „az elválasztás és az első ellés közötti életszakaszban lévő állatokat”. E meghatározás célja a félreértések elkerülése végett egyértelműen tisztázni, milyen állatokra utal a termékleírás a későbbiekben, amikor a „tejelő állomány”, a „tejelő tehén”, illetve az „üsző” kifejezéseket használja.
- A termékleírás a következő rendelkezéssel egészül ki:

„2015. január 1-jétől az üszőknek kiosztott szálas takarmánynak is a földrajzi területen belülről kell származnia. Az üszőknek a tejelési időszak kezdete előtt már legalább egy hónapja a gazdaságban kell nevelkedniük, és ettől fogva takarmányozásuknak meg kell felelnie a jelen termékleírás által a tejelő tehenek takarmányozására vonatkozóan előírt rendelkezéseknek.”

Az intézkedés célja a földrajzi területtel való kapcsolat megerősítése a tejelő állomány takarmányozása révén (az állományba belefoglalva az üszőket is), valamint az állatoknak adott takarmány ellenőrizhetőségének megkönnyítése (elsősorban a tejelő tehenek és az üszők takarmányának összekeverését igyekezve elkerülni). A termékleírás felkészülési időt ad a rendelkezés végrehajtására. A takarmány önálló megtermeléséhez ugyanis hosszabb időt igénylő intézkedésekre lehet szükség: változtatni kell a művelési módszereken és módosulhat a föld parcellázása is.

- A káposztafélék tilalmára vonatkozó rendelkezésben a következő pontosítás történt: „A káposztafélék zöldtakarmányként történő fogyasztása és kiosztása tilos. Ez a tilalom a gazdaságban nevelkedő valamennyi jószágra vonatkozik.” E rendelkezés célja megkönnyíteni az ellenőrzést, és elkerülni az egyes káposztafélék (például a repce) körüli bizonytalanságot, amelyek takarmányként és kiegészítő takarmányként is szolgálhatnak.
- A termék-leírás az alábbi rendelkezésekkel erősíti meg, pontosítja és növeli a fű alapvető szerepét az állatok táplálkozásában: „Éves átlagban a legelt friss fű, a széna, és a fonnasztott vagy silózott fű a tejelő tehenek napi táplálékának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legalább 50 %-át teszi ki. Napi szinten a legelt friss fű, a széna, és a fonnasztott vagy silózott fű a tejelő tehenek napi táplálékának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legalább 30 %-át teszi ki.”
- A tejelő teheneknek a legelési időszakon kívül kiosztandó minimális szénamennyiségre vonatkozó rendelkezés új megszövegezést kapott, a következő mondattal egészülve ki: „Széna alatt a lekaszált és kiszáritott, 80 %-ot meghaladó szárazanyagtartalmú fű értendő.” Az ellenőrzések során kiderült ugyanis, hogy pontosítani kell a széna fogalmának meghatározását.
- A takarmány tárolásának feltételeit a termék-leírás a következőképpen pontosítja: „2015. január 1-jétől a tejelő állomány takarmányozására szánt szénát állandó, fedett helységben, száraz és a talaj felé szigetelt helyen kell tárolni. A silózott takarmányt lebetonozott vagy szilárd aljzatú helyen kell tárolni.” E rendelkezések célja a takarmány minőségének megóvása. Az első rendelkezés későbbi hatálybalépése lehetőséget ad az érintett szereplőknek, hogy addig megvalósítsák a szükséges beruházásokat.
- A pontosság kedvéért a termék-leírás kiköti, hogy a kizárólagos zárt tartás tilalma a tejelő tehenekre vonatkozik. A legelésre alkalmas időszakokban, amint az időjárási körülmények megengedik, a termék-leírás kötelező legeltetést írt elő a tejelő tehenek esetében, a következő feltételek mellett: „A legeltetési időszak nem lehet kevesebb évi 150 napnál. A legelési időszakban átlagosan tehenenként minimum 0,3 hektár legelési területnek kell a tejelő tehenek rendelkezésére állnia. A legelhető területnek az állatok számára könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.” E feltételek előírásának célja a legeltetés szerepének megerősítése a tejelő tehenek takarmányozásában.
- A tejelő teheneknek adott kiegészítő takarmányok engedélyezett alapanyagai és az engedélyezett adalékanyagok ezentúl az egyértelműség kedvéért külön engedélyezési listán szerepelnek.

A tejelő teheneknek kiosztott kiegészítő takarmányok engedélyezett alapanyagainak listája kiegészül a gabonamagvakból nyert termékekkel, a friss szemes kukoricával, az olajosmagvú és hüvelyes növények magvaiból nyert termékekkel, a hüvelyesek magvaiból nyert melléktermékekkel, az aminosavak erjedéssel történő előállításának melléktermékeivel, valamint az ammóniumsókkal. „A fehérjenövények magvai”, a „hozzáadott karbamid nélküli olajpogácsa”, valamint a „só és ásványok” kifejezések helyébe „a hüvelyes növények magvai”, az „olajos magvak és olajtartalmú gyümölcsök hozzáadott karbamid nélküli melléktermékei”, valamint az „ásványi elemek” kifejezések lépnek. A termék-leírás pontosítja azt is, hogy a kukoricacsöveket szárítva vagy frissen is lehet tárolni. A szóban forgó alapanyagok nem befolyásolják a termék minőségét.

A nátrium-hidroxid alkalmazása a gabonák és melléktermékek kezelésére tilos, mivel nem hagyományos eljárásról van szó.

Az adalékanyagok engedélyező listája a következő mondat helyébe lép: „Tilos minden olyan adalékanyag használata, amely közvetlenül módosítja a tej összetételét”. A lista kimerítően felsorolja az engedélyezett adalékanyagok kategóriáit és funkcionális csoportjait, szabványos elnevezéseiknek megfelelően. A módosítás célja mindenfajta bizonytalanság és értelmezési vita elkerülése az ellenőrzések során.

- A termék-leírás kiegészül egy új rendelkezéssel, amely megtiltja a GMO-k használatát az állatok takarmányában és a gazdaság ültetvényein, az állatok hagyományos étrendjének megőrzése érdekében.

- A gazdaságon kívülről beszerzett jóság tejelő állományba állításának feltételeit a termék-leírás a következőképpen pontosítja: „A vásárolt üszőknek és szárazra állított teheneknek a tejelési időszak kezdete előtt legalább egy hónapja a gazdaságban kell nevelkedniük, és ettől fogva takarmányozásuknak meg kell felelnie a jelen termék-leírás által a tejelő tehenek takarmányozására vonatkozóan előírt rendelkezéseknek.” A gazdaságon kívül vásárolt állatoknak így legalább egyhónapos beszokási idő áll a rendelkezésükre, mielőtt tejüket a „Fourme d'Ambert” előállítása céljára felhasználnák.

Tejelési időszakban lévő tejelő tehenek az alábbi feltételekkel állíthatók be a tejelő állományba: „A tejelő állományon belül azok a tejelő tehenek, amelyeket nem a »Fourme d'Ambert« eredetmegjelölés előállítási feltételeinek megfelelő módszereket alkalmazó tenyésztőktől vásároltak tejelési időszakuk alatt, a gazdaságon belül a tejelő teheneknek legfeljebb 10 %-át alkotják az adott évben, illetve számuk nem haladhatja meg az 1-et, amennyiben a gazdaságban az adott évben 10-nél kevesebb tejelő tehenet tartanak.”

- A termék-leírás pontosítja, hogy „a tejtartályoknak fix tejtankokba történő átürítését kötelezően a termék előállításának földrajzi területén belül kell elvégezni”. Ez a rendelkezés a tej nyomon követhetőségét és könnyebb ellenőrizhetőségét szolgálja.

3.2. IV.5.5. alpont – „Háztáji előállítás”

- A háztáji előállításra vonatkozó rendelkezésekből törölve lett a következő mondat: „a termék előállításához maximum két egymást követő fejésből származó tej használható fel, melyek közül az elsőt az eltarthatóság érdekében le kell hűteni.” Ezt a mondatot feleslegessé tette az a rendelkezés, amely az ilyen típusú előállítás esetén előírja, hogy „a tej beoltását a legrégebbi fejést követően legfeljebb 16 órán belül kell elvégezni”.

3.3. IV.5.3. alpont – „Feldolgozás”

- A termék-leírás pontosítja, hogy a sajt megszurkálására a beoltást követő negyedik naptól fogva, nem pedig a beoltást követő negyedik napon kerül sor, így kizárva ki az ellenőrzéskor a félreértéseket, és alkalmazkodva az ágazatban meglévő gyakorlatokhoz.

4. IV.8. pont – „Címkézés”

A termék-leírásban törölték az „appellation d'origine contrôlée” felirat címkén történő elhelyezésére vonatkozó kötelezettséget, helyette az Európai Unió oltalom alatt álló eredetmegjelölésre utaló szimbólumát kell elhelyezni. A rendelkezés a közérthetőséget és a bejegyzett OEM termékekre vonatkozó kommunikációs kampánnyal való szinergiát szolgálja.

5. IV.9. pont – „Nemzeti előírások”

Az eredetmegjelölések ellenőrzési rendszerének nemzeti szintű reformjával összhangban a termék-leírás kiegészül egy, a főbb ellenőrizendő tételeket és azok értékelési módszereit tartalmazó táblázattal.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽¹⁾

„FOURME D'AMBERT”

EK-sz.: FR-PDO-0217-010150-2012.7.6.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Fourme d'Ambert”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Fourme d'Ambert” eredetmegjelöléssel ellátott termék beoltott tehéntejből készült, 17–21 cm magas és 12,5–14 cm átmérőjű, henger alakú, 1,9–2,5 kg súlyú, kék erezetű préselt, nyers, erjesztett és sózott sajttésztaíjú sajt.

A sajt a teljes száradást követően 100 grammonként legalább 50 gramm zsírt tartalmaz, az érett sajt szárazanyag-tartalma pedig 100 grammonként nem lehet kevesebb, mint 50 gramm.

A termék csak a beoltás napjától számított huszonnyolcadik naptól fogva látható el a „Fourme d'Ambert” eredetmegjelöléssel.

A „Fourme d'Ambert” héja vékony, száraz és penésszel borított, színe a világosszürkétől a szürkéig terjed; fehér, sárga és vöröses penészfoltok és kékes elszíneződések előfordulhatnak rajta. A fehértől a krémszínűig terjedő árnyalatú sajttésztaíjban, melyet kékes-zöldes színű, egyenletes penészesedés sző át, lyukak és hézagok találhatók.

A „Fourme d'Ambert” puha, lágy állagú sajt. Kellemes és zamatos ízvilágát a feldolgozott alapterj íze és a *Penicillium roqueforti* kultúra által kifejtett ízhatók határozzák meg, jellegzetes gyümölcsös aromát eredményezve. Némi sós jelleg és enyhe kesernyős árnyalat is megengedhető.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A tejelő tehenek napi alaptápláléka egész évben kizárólag a termék előállításának földrajzi területéről származó takarmányból áll. A káposztafélek zöldtakarmányként történő fogyasztása és kiosztása tilos. Ez a tilalom a gazdaságban nevelkedő valamennyi jószágra vonatkozik.

Éves átlagban a legelt friss fű, a széna, és a fyonasztott vagy silózott fű a tejelő tehenek napi táplálékának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legalább 50 %-át teszi ki. Napi szinten a legelt friss fű, a széna, és a fyonasztott vagy silózott fű a tejelő tehenek napi táplálékának – a szárazanyag százalékában kifejezve – legalább 30 %-át teszi ki.

A legelési időszakon kívül minden egyes tejelő tehénnek naponta szárazanyagban kifejezve legalább 3 kg szénát kell kapnia.

A legelésre alkalmas időszakokban, amint az időjárási körülmények megengedik, a tejelő teheneket kötelezően ki kell hajtani a legelőre. A legelés időszakának évente legalább 150 napot kell kitennie.

A takarmányhoz adott kiegészítő takarmányok és adalékanyagok tejelő tehenenként évente nem haladhatják meg az 1 800 kg-ot az összes tejelő tehén átlagát tekintve.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

A tejelő teheneknek adható kiegészítő takarmányok és adalékanyagok közül kizárólag az engedélyező listán szereplő alapanyagok és adalékanyagok használata megengedett.

Az állatok étrendjét kizárólag nem génkezelt növényi termények, melléktermékek és kiegészítő takarmányok alkotják.

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

A tej termelését, a sajtok előállítását, érlelését és a beoltástól számított 28 napig történő tárolását a földrajzi területen kell elvégezni.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Fourme d'Ambert” darabolva is értékesíthető, ha a darabolás nem tesz kárt a sajt struktúrájában.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Fourme d'Ambert” címkéjén a címkén szereplő legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő méretben fel kell tüntetni az eredetmegjelölés megnevezését, valamint szerepelnie kell az Európai Unió OEM szimbólumának is.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez közvetlenül hozzáfűzött bármilyen megjelölés feltüntetése tilos, kivéve a védjegyet vagy a márkanévet.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Fourme d'Ambert” előállításának földrajzi területe a következőkre terjed ki:

Puy-de-Dôme megye

Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne és Viverols kanton: valamennyi település.

Továbbá Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châteludon, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Eglise-neuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Gervazy, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Rémy-de-Blot, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saint-Vincent, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Saurier, Sauxillanges, Sayat, Servant, Sugères, Teilhet, Tourzel-Ronzières, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verrières, Vodable és Volvic település.

Cantal megye

Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud kanton: valamennyi település.

Loire megye

Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau és Sauvain település.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

A „Fourme d'Ambert” előállításának földrajzi területe hegyvidéki övezetben található és a következő régiókból áll:

- A Forez-hegység magasán fekvő részén elterülő, Hautes Chaumes-nak nevezett fennsík, Loire és Puy-de-Dôme megye határán. A gránitkőzet alapzatán nyugvó, túlévelű erdőkkel borított erdős hegyoldalakkal körülvett, tágas és kopár síkot alkotó Hautes Chaumes fennsík erősen csapadékos terület (az éves átlagos csapadékszint meghaladja az 1 000 mm-t), ahol kontinentális és óceáni éghajlati hatások érvényesülnek (az éves átlaghőmérsékletek nem haladják meg a 10 °C-ot).
- Egy főként kristályos és vulkáni kőzetekből álló és szűk völgyekkel szabdaltnak magába foglaló régió, amely a tenger feletti magasságnak, illetve markáns domborzatának köszönhetően hegyvidéki éghajlati jellemzőket is mutat – az alacsonyan fekvő, főként agyagos-meszes talajú és szárazabb klímájú síkságoktól („limagnes”) eltérően.

A tenger feletti magasság és a csapadékos időjárás miatt az előállítás földrajzi területe kedvez a füves legelők kialakulásának.

Emberi tényezők

A „Fourme d'Ambert” előállítása bizonyíthatóan a korai Középkorig nyúlik vissza, amiről egy, a Forez-hegységben található egykori főúri magánkápolna falába faragott korabeli ábrázolás is tanúskodik. A Hautes Chaumes fennsík jellegzetes épülete az ún. jasserie (a pásztorok faluinál magasabban, 1 200 m fölött fekvő területen épített pásztor-kunyhó), mely a „Fourme d'Ambert” ősi hagyományaihoz kapcsolódó pásztortevékenységek emlékét őrzi. A sajt készítése egészen a XX. század közepéig sajátos gazdasági és társadalmi formában szerveződött meg. A kisebb méretű csordákat, amint az idő jóra fordult, nyári legelőkre vitték, hogy felszabaduljanak a falu legelői, melyeknek fűvet kiszárították és téli takarmánykészleteket halmoztak fel belőle. Az állatok gondozása, a sajtkészítés és a csorda őrzése a nők kizárólagos feladata volt, akik az év egy részét a hegyekben töltötték, amíg a férfiak a faluban a szénagyűjtéssel és az aratással foglalatoskodtak. A sajtot készítő asszonyok a sajtokat a formából való kiszedést követően fenőféléből készült lecsepegtető vályúkba (kivájt fél fatörzsekbe) helyezték, melyek a sajt formájához igazodtak.

A szarvasmarha-tenyésztők a mai napig nagyobb részben fűvet adnak a tejelő teheneknek. Az előállítás technikái viszont a sajtkészítés XX. század eleji fellendülése óta megváltoztak, jóllehet továbbra is megmaradtak a minden sajtkészítőre jellemző közös szokások és egyedi szakmai fogások. A „Fourme d'Ambert” előállítását mindmáig a régióban felhalmozott egyedi szakértelem teszi lehetővé. Az alvadékot „kukoricaszem” méretű szemcsékre darabolják fel, majd megkavarják, hogy az így kialakuló rendkívül vékony hártya megakadályozza a szemcsék összetapadását a formába öntéskor. A formába helyezés előtt az első, csepegtetőszőnyegen végzett lecsepegtetéskor kiválik a tejsavó egy része, miközben a szemcsék épek maradnak. A formába helyezést követően a sajt lecsepegtetése préselés nélkül történik, rendszeres forgatással, hogy a tejsavó távozhasson, de a sajtban megmaradjanak az előző szakasz során keletkezett hézagok. A sajt szikkasztásának végső fázisát a sózás jelenti. Amikor a sajt kellően szilárd formát vett fel – azaz legalább négy nap elteltével – a sajtkészítők nagy tűkkel megszurkálják, levegőző csatornákat nyitva, melyeken keresztül az oxigén eljuthat a sajt belsejébe is. Az érlelés során a hőmérséklet és nedvesség megfelelő szinten tartása teszi lehetővé a héj kialakulását, illetve a *Penicillium roqueforti* kultúrák megfelelő fejlődését.

5.2. A termék sajátosságai

A „Fourme d'Ambert” tehéntejből készült, 17–21 cm magas és 12,5–14 cm átmérőjű, jellegzetes hosszúkas, állított henger alakú sajt.

A *Penicillium roqueforti* kultúra hatására kialakult, egyenletes penészherezéssel átszőtt sajttésztaiban lyukak és hézagok találhatók.

A „Fourme d'Ambert” puha, lágy állagú sajt.

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 ok-okozati kapcsolat

A „Fourme d'Ambert” mérete összekapcsolódik a földrajzi területen a füves legelők és a szarvasmarha-tartásnak kedvező természeti környezet hatására kialakult hagyományos gazdasági és társadalomszervezési formákkal.

A sajt mérete igazodott a csordák kis méretéhez, valamint ahhoz, hogy a sajt készítése a nők feladatai közé tartozott: ez a sajtforma kevés tejet igényel és könnyen kezelhető. A „Fourme d'Ambert” jellegzetes, hosszúkas és állított hengerformája megkönnyítette a lecsepegtetést a régebben használatos, fenőfélékből faragott favályúkban.

A „Fourme d'Ambert” térszámjában egyenletesen eloszló penészherezés az előállítás szakszerűségének köszönhetően alakul ki. Az alvadék szemcséinek mérete a keveréssel együtt meghatározza a sajttészta állagát, és elősegíti a *Penicillium roqueforti* fejlődéséhez szükséges üregek kialakulását. Ezt a folyamatot segíti elő az első, csepegtetőszőnyegen végzett lecsepegtetés, majd a második csepegtetési művelet is, melyet préselés nélkül, forgatással és a megszurkálással való levegőztetéssel végeznek. A sajt végső formája az érlelés során alakul ki.

A „Fourme d'Ambert” puha és lágy állagát annak köszönheti, hogy az alvadékot nem törik össze, és a lecsepegtetés, a sózás és az érlelés megfelelő gonddal történik.

A sajátos környezet, életforma és sajtkészítő technikák eredményeként létrejött „Fourme d'Ambert” egy középmagas hegyvidéki környezetben élő emberi közösség egyedi értékeinek kifejeződése.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFourmeDAmbert.pdf>

A BIZOTTSÁG 1208/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. november 25.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Prosciutto di Parma [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely a 2081/92/EGK tanácsi rendelet 17. cikkében megállapított eljárás szerint a földrajzi jelzések és eredetmegjelölések bejegyzéséről szóló, 1996. június 12-i 1107/96/EK bizottsági rendelet⁽²⁾ alapján bejegyzett „Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.
- (2) A kérelem célja a termékleírás módosítása az alábbiakban leírtak szerint.
- (3) A most már az Egészségügyi Világszervezet központja által is megerősített táplálkozási ajánlások nyomán a só tekintetében a legmagasabb átlagos érték 6,9 %-ról 6,2 %-ra, a legalacsonyabb átlagos érték pedig 4,5 %-ról 4,2 %-ra csökkent.
- (4) A szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” címkézése tekintetében bevezetésre került annak a követelménynek való megfelelés, hogy a konzorcium szimbóluma alatt a termelő helyett a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás logóját kell feltüntetni. Kötelezővé vált továbbá a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” csomagolásán feltüntetni a termelő, vagy

legalábbis az oltalom alatt álló eredetmegjelölés felügyeleti rendszerébe bejegyzett és e rendszer keretében előírt valamennyi felügyeleti és tanúsítási eljárás hatálya alá tartozó személy nevét. Az egységes dokumentumban a csomagoláson szereplő grafikus megjelenítésre vonatkozó egyedi rendelkezéseket egy kevésbé részletes leírás váltotta fel.

- (5) A szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” különböző termékkategóriáira vonatkozó minőségmegőrzési időt és a különböző típusú csomagolási technológiákat bemutató táblázat a témával foglalkozó egyes tanulmányok eredményeinek megfelelően módosításra került.
- (6) Hogy egyértelműen azonosítani lehessen a sertéscomb azon kategóriáit, amelyekből a terméket elő lehet állítani, a jelenleg használt „az EGK osztályozás központi kategóriái” kifejezés pontosítás végett kiegészült azzal a konkrét meghatározással, hogy a combnak az „U”, „R”, illetve „O” kategóriába kell tartoznia.
- (7) A Bizottság a szóban forgó módosítást megvizsgálta, és indokoltnak találta. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírása e rendelet I. melléklete szerint módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében található.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 25-én.

*a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja*

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosításait:

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete ⁽¹⁾ a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„PROSCIUTTO DI PARMA”

EK-szám: IT-PDO-0317-01028-2012.8.9.

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék leírása
- Az előállítás módja
- Címkézés

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása

3. Módosítás(ok)

Az alábbiakban az egységes dokumentumban és a termékleírás szövegében végrehajtott módosítások összefoglalása következik.

Az első módosítás a termékleírás B. részét és az egységes dokumentum 5.2. pontját érinti, és a terméket jellemző nedvességre és sótartalomra vonatkozik. Általánosságban az előírás egyszerűsödött, hogy alkalmazása könnyebbé váljon. Lényeges módosítás a sótartalom esetében történt a legalacsonyabb és legmagasabb átlagos érték csökkentése révén. E kritérium tekintetében a megengedett legmagasabb érték 6,9 % -ról 6,2 % -ra, a legalacsonyabb érték pedig 4,5 % -ról 4,2 % -ra csökkent, és ily módon a termékben a sótartalom átlagos értéke jelentősen a korábbi értékek alá süllyedt. E döntés a tápanyag-összetételre vonatkozó, az Egészségügyi Világszervezet központja által is megerősített állítások alapján született.

A második módosítás is a B. részre (a címkézéssel kapcsolatos utolsó pontra), valamint a termékleírás H. részére és az egységes dokumentum 3.7. pontjára vonatkozik, és a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” címkézését érinti. Pontosabban a szöveg egyedi rendelkezéseit felváltotta egy általánosabb megfogalmazás, amely nem tartalmaz technikai követelményeket. Ez a módosítás a csomagolás grafikus megjelenítésével kapcsolatos későbbi esetleges módosítások egyszerűsítését szolgálja, ami megkönnyíti a változtatást azáltal, hogy arra csak a termékleírásban vagy egyik mellékletében (az említett iránymutatásban) lesz szükség, és nem kell módosítani a szóban forgó dokumentumokat és az egységes dokumentumot is.

A harmadik módosítás a termékleírás H. részére vonatkozik, de az az egységes dokumentumot nem érinti. Ez a módosítás is a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” csomagolásán található grafikus megjelenítést érinti. A nagyobb kereskedelmi átláthatóság érdekében többek között a hercegi korona alá a termelő helyett a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás logója kerül beillesztésre. A csomagolást/szeletelést végző vállalkozás ugyanis a termék előállításában a fogyasztást megelőzően a legutolsó szereplő, és így a termékért elsősorban ez a vállalkozás felel a fogyasztók irányában. A címkézésre vonatkozó szabályok értelmében kötelező feltüntetni a csomagolóüzem székhelyét. E mellett – az egységesség érdekében – fel kell tüntetni az üzemnek a „Prosciutto di Parma” OEM előállításával foglalkozó ágazaton belüli alfanumerikus azonosító jelét is.

Az iránymutatásnak a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” szeletelésére vonatkozó 13. és 14. cikkének ezt követő módosításai szorosan kapcsolódnak ehhez a módosításhoz. A végrehajtott módosítások célja, hogy a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” csomagolásán kötelezően szerepeltetni kelljen a „Prosciutto di Parma” OEM felügyeleti rendszerébe bejegyzett és e rendszer keretében valamennyi felügyeleti és tanúsítási eljárás hatálya alá tartozó termelő vagy csomagolóüzem nevét. Ebből a célból a célból a jelenlegi 13. cikk kiegészült, valamint a 14. cikk helyébe egy új 14. cikk lépett.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

Az utóbbi módosítást az itt következőkben leírtak indokolják. A termékleírásnak a módosítási kérelem tárgyát képező változtatásban nem szerepel, hogy a címkén vagy a csomagoláson kötelező feltüntetni a termelő vagy a csomagoló vállalkozás nevét, és így lehetőséget ad arra, hogy – a tagállami és az uniós szabályok értelmében – csupán a terméket forgalomba hozó vagy forgalmazó személy neve legyen feltüntetve. Egyértelmű ugyanakkor, hogy e személy nem vesz részt a termék előállításának, felügyeletének és csomagolásának, valamint a „Prosciutto di Parma” OEM tanúsító szerve által végrehajtott ellenőrzésnek a folyamatában.

Az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ általános megközelítésmódjának és egyes új elveinek, különösen a 8. és azt követő cikkeiben szereplő rendelkezéseknek az átvétele céljából – előretekintő módon, hiszen a szóban forgó rendelet véglegesen még nem lépett hatályba – az a döntés született, hogy azonosításra kerül „az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásért felelős élelmiszer-vállalkozó” (a rendelet által kifejezetten megnevezett funkció), aki valóban képes garantálni, hogy a „Prosciutto di Parma” termék valóban megfelel annak, ami a címkén szerepel. Csak a terméket előállító és ellenőrző termelő és a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás tudja ezt garantálni; megjegyzendő, hogy a szeletelés és a csomagolás egyetlen, egymástól elválaszthatatlan művelet, és ezért a csomagolóüzem végzi a szeletelést is. Ez a két szereplő tud valóban garanciát vállalni a terméken feltüntetett információkért, és ezért jogosan tekinthető úgy, hogy ők viselik a fogyasztókkal szembeni „felelősséget”. Ha a címkén csak a termelő nevét kellene kötelezően feltüntetni, az a módosítás iránti kérelem alapjául szolgáló okoknál fogva diszkriminatív és indokolatlan lenne.

A módosítás egyébként a termékkel kapcsolatos információkért felelős személyként kizárólag a „Prosciutto di Parma” OEM tanúsító szervének hivatalos felügyeleti rendszerébe bejegyzett személyeket kívánja megjelölni. Ebben a tekintetben az illetékes hatóságok rendszeresen ellenőrzik mind a termelőket, mind a csomagolást/szeletelést végző vállalkozásokat; ha csak az egyikkel tennék, az ellentmondana az említett indokoknak.

Ezért megítélésünk szerint lehetővé kell tenni, hogy vagy a termelő vagy a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás nevét tüntessék fel.

A csomagoláson (alfanumerikus jelek és kódok helyett) a vállalkozás teljes cégnevének feltüntetése révén javul a termék nyomunkövetési rendszere és annak átláthatósága, valamint még a közepesen tájékozott fogyasztó számára is érthetőbbé válik a rendszer.

Ha a csomagolást/szeletelést végző vállalkozás neve a fekete háromszög alatt van feltüntetve, a termelő a címkén és a csomagoláson szereplő egyéb információk mellett megjelölheti a saját védjegyét és a vállalkozás cégnevét.

Általánosságban az említett szereplők cégnevének a csomagolás elülső részén való feltüntetése azt a célt szolgálja, hogy a fogyasztók számára garantálja a „Prosciutto di Parma” termékhez tartozó címként található információk helytállóságát, amiért a tanúsító szerv ellenőrzése alatt álló szereplők felelősek. A módosítás a termék kiszérésén feltüntetett információk lehető legnagyobb fokú átláthatóságának biztosítására irányul, amely a vásárlás során kizárólag a fogyasztók érdekeit szolgálja.

Egy további módosítás a szeletelésre vonatkozó iránymutatásra is vonatkozik, a szeletelt, előre csomagolt „Prosciutto di Parma” minőségmegőrzési idejére vonatkozó 12. cikkének a felülvizsgálata, ésszerűsítése és egyszerűsítése formájában. Egyes idevágó, közelmúltbeli tanulmányok eredményei alapján indokoltnak tűnt felülvizsgálni a különböző termék kategóriákra vonatkozó határidőket és a különböző típusú csomagolási technológiákat bemutató táblázatot.

Végezetül az utolsó módosítás a termékleírás C. részére, nevezetesen a „Prosciutto di Parma” előállítására szánt sertésekre vonatkozó rendelkezésekkel kapcsolatos részre vonatkozik. A tenyésztési módszer meghatározása alapján e módszer „célja nehéz sertések előállítása, melynek során biztosítani kell, hogy a napi súlygyarapodás mérsékelt legyen, valamint az EGK osztályozás központi kategóriába tartozó hasított test előállítása”. Az olasz szabályozás azon túl, hogy megkülönbözteti a nehéz (H) és a könnyű (L) sertést, az uniós szabályoknak megfelelően tartalmaz egy osztályozási rendszert is, amelynek kategóriáit a következő betűk jelölik: EUROP. Ugyan az idézett szöveg kifejezetten nem hivatkozik betűkre, a rendelkezésekből egyértelműen kiderül, hogy a „Prosciutto di Parma” előállítása kizárólag a közösségi rendszer központi kategóriáiba, vagyis az „U”, „R” és „O” betűvel ellátott kategóriába tartozó nehéz sertések (H) combjából történhet, vagyis az „E” és „P” jelű hasított testek nem fogadhatók el. Ez a termékleírás kidolgozásakor hozott döntés abból a meggyőződésből ered, miszerint az „E” és „P” kategóriájú hasított testekből származó combok nem felelnek meg a „Prosciutto di Parma” előállítására vonatkozó követelményeknek.

⁽¹⁾ HL L 304., 2011.11.22., 18. o.

Jelenleg folyik az Unió szintjén annak megvitatása, hogy az említett EUROP rendszer kiegészüljön-e egy „S” kategóriával. A jogalkotási folyamat előrehaladottsága azt jelzi, hogy hamarosan a közösségi rendszer SEUROP rendszer lesz, ami közvetlenül ki fog hatni Olaszországra is, ahol a rendszer a nehéz és a könnyű sertésekre is fog vonatkozni.

Ez az újítás komoly nehézségeket okozhat a termékleírásban szereplő szabályok értelmezésével kapcsolatban; nehéz lesz meghatározni, hogy mit jelent az „osztályozás központi kategóriái” kifejezés, és fennállna a veszélye annak, hogy nem megfelelő alapanyag használata kerül engedélyezésre, illetve, hogy a „Prosciutto di Parma” sajátosságainak tökéletesen megfelelő alapanyag nem kerül engedélyezésre. A megújult rendszer ugyanis olyan, hogy a központi kategóriák lehetnek az „E”, az „U”, az „R” és az „O” betűjű kategóriák, de lehetnek kizárólag az „U” és az „R” betűjűek is. Az első esetben az „E” jelű sertések combjai a központi kategóriához tartoznának és így megnövekedne annak a veszélye, hogy a „Prosciutto di Parma” előállítására alkalmatlan alapanyag kerül felhasználásra. A második esetben az „O” betűs combok, habár optimális jellemzőkkel rendelkeznek, nem kerülnének felhasználásra.

A leírtak alapján és az értelmezéssel kapcsolatos bizonytalanságok elkerülése végett helyénvaló pontosítani a termékleírás C. részében jelenleg szereplő „az EGK osztályozás központi kategóriái” kifejezést, megjelölve, hogy a központi kategóriák az „U”, az „R” és az „O” jelű hasított testre vonatkoznak.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete ⁽¹⁾ a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„PROSCIUTTO DI PARMA”

EK-szám: IT-PDO-0317-01028-2012.8.9.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Prosciutto di Parma”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

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 bőrbe égetett tanúsítójellel azonosított, domború külső formájú érlelt nyers sonka, alsócomb (csülök) nélkül, a termék kinézetet esetlegesen károsan befolyásoló külső tökéletlenségek nélkül, a combcsont fején (dió) túlnyúló csupasz izomrész 6 cm-re korlátozva (rövidre vágás); tömege általában nyolc-tíz kilogramm, de minden esetben legalább hét kilogramm; színe vágáskor egységes, a rózsaszín és a vörös között, a zsíros részek tiszta fehér színével vegyítve; aroma és íz: kellemes és lágy ízű, enyhén sós, jellegzetes aromájú hús; jellemzője, hogy megfelel a nedvességre, sóra és proteolízisre vonatkozó pontos elemzési kritériumoknak; a „Prosciutto di Parma” a tanúsítójel elhelyezése után egészben, kicsontozva, változó formában és súlyban, darabolva vagy szeletelve, majd megfelelően csomagolva hozható kereskedelmi forgalomba.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Prosciutto di Parma” előállításához felhasznált nyersanyag (friss comb) az alábbi jellemzőkkel rendelkezik: a zsírkonzisztencia meghatározása a comb bőr alatti zsírhártyájának belső és külső zsírában található jódmutató és/vagy linolsavtartalom meghatározása alapján történik. Az egyes minták esetében a maximális jódmutató nem haladhatja meg a 70-et, a linolsavtartalom pedig nem lehet 15 %-nál magasabb; a darabolt friss comb külső részén a zsír vastagságának – a combcsont fejéhez (alsó-dió) képest vertikálisan mérve – körülbelül 20 mm-nek kell lennie a 7–9 kilogrammos „Prosciutto di Parma” előállításához felhasznált friss comb esetében, és kb. 30 mm-nek kell lennie a 9 kilogrammnál nagyobb „Prosciutto di Parma” előállításához felhasznált friss comb esetében. A zsír vastagsága semmiképp nem lehet 15 mm, illetve 20 mm-nél kisebb a friss comb egyik kategóriájánál sem, beleértve a bőrt is. A „korona” olyan borítással kell, hogy rendelkezzen, amely mindenképpen megakadályozza a vastag bőr elválását az alatta elhelyezkedő izomtömegetől. A friss darabolt combok tömegének lehetőleg 12–14 kilogrammnak kell lennie, de semmiképp sem lehet 10 kilogrammnál kevesebb.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

Az engedélyezett takarmányok, a mennyiségek és a takarmányozási módok két táblázatban kerülnek feltüntetésre: az első táblázat a legfeljebb 80 kg élősúlyú állatok esetében engedélyezett takarmányokat, míg a második a hizlalási szakaszban engedélyezett takarmányokat tartalmazza. A takarmány lehetőleg folyékony formában (moslék vagy kása) kerülnek adagolásra, a hagyományok szerint savóval dúsítva.

Az első szakaszban a gabonából származó szárazanyag részaránya nem lehet kevesebb mint az adagolt teljes takarmány 45 %-a, és a második szakaszban előírtakon kívül az elfogadott takarmányok a következők: kukoricaglutén-őrlemény és/vagy kukoricaglutén-takarmány, magozott szentjánoskenyér, halliszt, szójakivonatból készült liszt, szeszfőzdei származékok, író, 36 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok, fehérjék (lizin), silókukorica.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

A második szakaszban, a hizlalás szakaszában, a gabonából származó szárazanyag részaránya nem lehet kevesebb mint az adagolt teljes takarmány 55 %-a, és az elfogadott takarmányok a következők: kukorica, kukoricaszem és/vagy -cso kása, cirok, árpa, rozs, tritikále, zab, kisebb gabonafélék, korpa és egyéb rozsfeldolgozásból származó termék, szárított burgonya, préselt és silózott cukorrépapép, len expeller, kipréselt és szárított cukorrépapép, alma és körte, szőlő- és paradicsomhéj mint emésztést segítő anyagok, tejsavó, iró, szárított lucernaliszt, melasz, szójakivonatból, napraforgómagból, szezámagból, kókuszából, kukoricacsírából készült liszt, borsó és/vagy más boggyós termései zöldség, sörélesztő és/vagy torula élesztő és egyéb, 40 °C-nál magasabb olvadáspontú zsiradékok.

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

A termék minőségének, nyomonkövethetőségének és ellenőrzésének biztosítása érdekében az előállítás és az érlelés műveleteinek a 4. pont szerinti előállítási területen kell történniük.

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

A „Prosciutto di Parma” a tanúsítójel elhelyezése után egészben, csontozva, különböző súlyú és formájú darabokban vagy szeletekben, megfelelően csomagolva értékesíthető; ez utóbbi esetben a szeletelési és csomagolási műveleteket kizárólag a 4. pont első bekezdésében meghatározott előállítási területen hajthatják végre, és az OEM megkülönböztető tanúsítójel letörölhetetlenül és eltávolíthatatlanul kell elhelyezni a terméken a 3.7. pontban előírt módon, biztosítandó a „Prosciutto di Parma” tipikus minőségi jellemzőit, valamint a termék teljes nyomonkövethetőségét.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Prosciutto di Parma” elsődleges ismertető jegye, amely – bár nem egészen a címkézést érinti – a piacon megkülönbözteti a többi terméktől, a „hercegi korona” (égetett márkajel, amely stilizált ötágú koronát ábrázol, és a „Parma” helyiségnév kíséri). Ennek kettős funkciója van: egyrészt eredetiségét tanúsítva megkülönbözteti a terméket a többi sonkától (azonosító márkajel), másrészt tanúsítja, hogy maga a termék átmegy az összes előírt előállítási szakaszon, valamint, hogy ezekben a szakaszokban az előállításban érintett szereplőket azonosították. Az eredetmegjelölés jogszervi és jogos használata a tanúsítójel meglétéhez kötött: a „hercegi korona” nélkül a szóban forgó megjelölés nem használható sem a termék megjelölésére, sem a címkéken, sem a csomagoláson, sem az értékesítési dokumentumokban, és nem használható a kereskedelmi tranzakciók során sem (egész, szeletelt és előre csomagolt vagy adagokban történő kiskereskedelmi értékesítés).

A „Prosciutto di Parma” címkéjén a következő megjelöléseket mindenképpen fel kell tüntetni:

— az egész, csontos „Prosciutto di Parma” esetében:

— „Prosciutto di Parma” és az azt követő „denominazione di origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat,

— az előállító üzem székhelye,

— a csomagolt, egész, csontozott vagy darabolt „Prosciutto di Parma” esetében:

— „Prosciutto di Parma” és az azt követő „denominazione di origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat,

— a csomagolóüzem székhelye,

— az előállítás időpontja, amennyiben a pecsét már nem látható,

— a szeletelt és előre csomagolt „Prosciutto di Parma” esetében:

— minden csomagolásnak tartalmaznia kell egy egységes részt a bal felső szélén, ahol egy „hercegi koronát” ábrázoló címke látható a következő felirattal:

— „Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n.26 et del REG. (CE) n. 1107/96” („Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés az 1990. február 13-i 26. sz. törvény és az 1107/96/EK rendelet értelmében),

— „confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato” (a jogosult szerv ellenőrzése alatt csomagolva),

— a csomagolóüzem székhelye,

— az előállítás időpontja (az érlelés kezdetének a pecséten megjelölt időpontja).

Az olyan jelzők, mint „classico” (klasszikus), „autentico” (eredeti), „extra” (extra), „super” (szuper) vagy az értékesítési elnevezéshez kapcsolódó más minősítés, jellemző vagy megjelölés használata tilos, kivéve a „disossato” (csontozott) és „affettato” (szeletelt) kifejezéseket.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Prosciutto di Parma” készítése Párma megye körülhatárolt területén történik, amely magában foglalja Párma megyének (Emilia-Romagna tartomány – Olaszország) a via Emilia úttól minimum 5 km-re délre fekvő területét, maximum 900 méteres magasságig, melyet kelet felől az Enza folyó vonala, nyugat felől pedig a Stirone patak vonala határol.

Az alapanyag egy ennél földrajzilag nagyobb feldolgozási térségből származik, amely a következő tartományok közigazgatási területeit öleli fel: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo és Lazio (Olaszország).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Prosciutto di Parma” különleges jellemzői, valamint a szigorú minőségi, higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírások betartásának biztosítása mind-mind szorosan kapcsolódik a környezeti feltételekhez, valamint a természeti és emberi tényezőkhez. A behatárolt földrajzi makrotérsegen belül csupán egyes olyan ritka, kisebb területek váltak az oltalom alatt álló sonka előállításának térségévé, amelyeket egyedülálló és utánozhatatlan feltételek és a különleges emberi hozzáértés megléte jellemez. A „Prosciutto di Parma” előállítási területe Párma megye csupán kis része, amely e behatárolható térségek egyike. Ez a mikrotérse a Versilia felől érkező tengeri levegőnek köszönhetően egyedülálló ökológiai, éghajlati és környezeti jellemzőkkel rendelkezik; a tengeri levegő, miután a Val di Magra völgy olajligetei és fenyvesei között áthaladva lecsendesedik, és az Appenninek csúcsain megszabadul a benne lévő nedvességtől, megtelik gesztenye illattal, és kiszikkasztja a „Prosciutti di Parma” sonkát, egyedülálló lágyságot kölcsönözve a terméknek.

5.2. A termék sajátosságai

A „Prosciutto di Parma” nyers, legalább 12 hónapos időtartamig érlelt sonka; a megengedett hozzávalók kizárólag a sertéshús és a só. A végtermék külső formáját tekintve domború, alsócomb (csülök) nélkül, a combcsont fején (dió) túlnyúló csupasz izomrész maximum 6 cm-re látható (rövidre vágás). Az érlelt termék tömege általában nyolc-tíz kilogramm, de semmiképpen sem kevesebb mint hét kilogramm; színe vágáskor egységes, a rózsaszín és a vörös között, a zsíros részek tiszta fehér színével vegyítve; a húsa kellemes és lágy ízű, kissé sós, ízes és jellegzetes aromával. A termék megfelel a nedvességre (59–63,5 %), sóra (4,2–6,2 %) és proteolízisre (24–31 %) vonatkozó pontos elemzési kritériumoknak.

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 ok-okozati kapcsolat

A „Prosciutto di Parma” eredetmegjelölés odaítélését lehetővé tevő előállítási kritériumok mindegyike szorosan kapcsolódik a környezeti feltételekhez, valamint a természeti és emberi tényezőkhez. Az alapanyag és a „Prosciutto di Parma” végtermék közötti szoros kapcsolat, valamint az előállítás kialakulása és a földrajzi térség társadalmi-gazdasági fejlődése együttesen eredményezték az egyedülálló jellegzetességeket. Az alapanyag Közép- és Észak-Olaszország (a 4. pont második bekezdésében megjelölték szerinti) meghatározott makrotérsegre jellemző, teljesen egyedi jellemzőkkel rendelkezik, már az etruszkok óta.

Az érett korban levágott nehéz sertések tartásának kialakulása jelzi a sertéstenyésztés szakaszait: az őshonos fajtákkal kezdődik, majd a környezeti, társadalmi és gazdasági tényezőknek megfelelően, elsősorban a – takarmányozási szempontból fontos szerepet betöltő – gabonatermeléssel és tejfeldolgozással párhuzamosan fejlődik, majd fokozatosan és természetes módon válik egy eredetmegjelöléssel rendelkező termék előállításának önálló tevékenységévé. A behatárolt földrajzi makrotérsegen belül egy szűkebb térség egyedülálló és utánozhatatlan környezeti feltételei révén és a helyiek különleges hozzáértésének köszönhetően a „Prosciutto di Parma” előállításának földrajzi területévé vált. Ez a behatárolt terület Párma megyének csak egy kis részét jelenti. Elhelyezkedésénél fogva ez a mikrotérse a Versilia felől érkező tengeri levegőnek köszönhetően egyedülálló ökológiai, éghajlati és környezeti jellemzőkkel rendelkezik; a tengeri levegő, miután a Val di Magra völgy olajligetei és fenyvesei között áthaladva lecsendesedik, és az Appenninek csúcsain megszabadul a benne lévő nedvességtől, megtelik gesztenye illattal, és kiszikkasztja a „Prosciutti di Parma” sonkát, egyedülálló lágyságot kölcsönözve a terméknek.

Párma a régi Gallia Alpok alatti területének szívében található, lakói nagy sertéshordákat tartottak, és nagy szakértelemmel rendelkeztek a sózott sonka előállításában.

Több írásos forrás is hivatkozik e sonkára és annak elkészítési módjára. Ilyenek többek között a kereskedelmi kamara 1913. évi jegyzékei, amelyek megemlítik a jelenlegi előállítási területet. A kezdetben kizárólag kisipari, kézműves jellegű tevékenység mára inkább nagyüzemi formát öltött, amely ugyanakkor megőrizte a termék hagyományos jellegzetességeit.

A termék eredetét – beleértve az alapanyag származási területét is – történelmileg írásos dokumentumok támasztják alá. A szóban forgó előállítási mód az említett „makrotérség” egészére jellemző közös vidéki kultúra kialakulásának eredménye, amely az utánozhatatlan mikroklíma és környezeti tényezők révén csak Párma megye egy részére korlátozódott.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére (510/2006/EK rendelet, 5. cikk, (7) bekezdés)

A közigazgatási szerv a „Prosciutto di Parma” oltalom alatt álló eredetmegjelölés módosítása iránti kérelemnek az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2012. július 4-én megjelent 154. számában való közzétételével megindította az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (5) bekezdésében említett nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

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

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it) a „Qualità e sicurezza” címszóra (a képernyőn jobbra fent), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” hivatkozásra kattintva.

A BIZOTTSÁG 1209/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2013. november 25.)**

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról [Camembert de Normandie (OEM)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 52. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EK rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Franciaország kérelmét, amely az 1107/96/EK bizottsági rendelet alapján bejegyzett „Camembert de Normandie” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul ⁽²⁾.

(2) A szóban forgó módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdése értelmében nem tekinthető

kisebb jelentőségűnek, ezért a Bizottság a módosítás iránti kérelmet az említett rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ⁽³⁾.

(3) A Bizottsághoz nem érkezett az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerinti felszólalás, ezért a módosítást jóvá kell hagyni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet mellékletében szereplő elnevezéshez kapcsolódó termékleírásnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzétett módosítása jóváhagyásra kerül.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 25-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOŞ
a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

⁽³⁾ HL C 140., 2013.5.18., 20. o.

MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

1.3. osztály: Sajtok

FRANCIAORSZÁG

Camembert de Normandie (OEM)

A BIZOTTSÁG 1210/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2013. november 25.)**

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról [Melocotón de Calanda (OEM)]

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 52. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Spanyolország kérelmét, amely a 2446/2000/EK bizottsági rendelet alapján bejegyzett „Melocotón de Calanda” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul⁽²⁾.
- (2) A szóban forgó módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdése értelmében nem tekinthető kisebb jelentőségűnek, ezért a Bizottság a módosítás

iránti kérelmet az említett rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján közzétette az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* ⁽³⁾.

- (3) A Bizottsághoz nem érkezett az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerinti felszólalás, ezért a termékleírás módosítását jóvá kell hagyni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az e rendelet mellékletében szereplő elnevezéshez kapcsolódó termékleírásnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzétett módosítása jóváhagyásra kerül.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 25-én.

*a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOŞ
a Bizottság tagja*

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 281., 2000.11.7., 12. o.

⁽³⁾ HL C 179., 2013.6.25., 19. o.

MELLÉKLET

A Szerződés I. mellékletében felsorolt, emberi fogyasztásra szánt mezőgazdasági termékek:

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

SPANYOLORSZÁG

Melocotón de Calanda (OEM)

A BIZOTTSÁG 1211/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. november 25.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyásáról (Banon [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta a Franciaország által a 641/2007/EK bizottsági rendelettel ⁽²⁾ bejegyzett „Banon” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyása iránt benyújtott kérelmet.
- (2) A kérelmet abból a célból nyújtották be, hogy a termékleírás a származás igazolása, az előállítás módja, a címkézés, a nemzeti előírások és az eredetmegjelölés ellenőrzéséért felelős szervek elérhetőségei tekintetében pontosításra kerüljön.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltan találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Banon” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 25-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 150., 2007.6.12., 3. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Banon” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának következő módosítását:

1.1. A származás igazolása

A rovat kiegészült az ellenőrzéssel, a termék eredetére vonatkozó garanciával és a megjelölés nyomonkövethetőségével kapcsolatos rendelkezésekkel, amely rendelkezések az ellenőrzésre vonatkozó nemzeti szabályozás reformját követően módosultak.

1.2. Az előállítás módja

A rovat a nemzeti jogszabályok alapján a következőkhöz kapcsolódó tételekkel egészült ki:

— A nyáj fogalmának meghatározása:

„A nyáj a tejelő kecskékből, szárazon álló kecskékből, gödölyékből és kecskebakokból álló kecskenyáj összessége.”

Ez a rendelkezés pontosabban meghatározza a nyáj kifejezés jelentését.

„2013. december 31-ig valamennyi nyájnak legalább 60 %-ban a »commune provençale«, a »rove« és az alpesi fajtájú, illetve az e fajtákból keresztezett tejelő kecskékből kell állnia.”

Ez a rendelkezés a nyáj összetételének módosítását célzó intézkedés, amely elősegíti, hogy a tenyésztők 2014. január 1-ig elérjék a 100 %-os célt.

— A nyáj takarmányozása:

„A kecskék alaptakarmánya alapvetően az adott földrajzi területről származik. A takarmányozás kizárólag kaszálón és/vagy legelőn való legeltetés formájában, illetve jó állapotban tartósított, hüvelyesekből és/vagy pászitfűfélékből és/vagy természetes növényzetből álló száraz takarmánnyal történik.”

Ezek a kiegészítések a nyáj alaptakarmányának eredetét és jellegét hivatottak pontosítani.

„A kecskék a következő helyeken legelnek:

az egyéves vagy évelő, természetes növényfajokkal borított, fás, bokros vagy füves legelőkön,

őshonos növényzetű állandó füves területeken,

pászitfűfélékkel, hüvelyesekkel vagy vegyes növényzettel borított ideiglenes füves területeken.”

Ezek a kiegészítések a takarmányozás során engedélyezett legelők típusát hivatottak pontosítani.

„Abban az időszakban, amelynek során a szálatakarmány-adagot elsősorban legeltetés útján kell biztosítani, a széna napi nyersanyagmennyisége felnőtt kecskénként nem haladja meg az 1,25 kg-ot.

A széna egy felnőtt kecskére számított éves nyersanyagmennyisége legfeljebb 600 kg lehet.

Vályúba adható zöldtakarmány évente legfeljebb 30, nem egymást követő napig adható.”

Ez a rendelkezés biztosítani kívánja, hogy a legeltetés elsőbbséget élvezzen.

„A kiegészítő takarmányok egy felnőtt kecskére számított napi nyersanyagmennyisége nem haladhatja meg a 800 grammot, illetve felnőtt kecskénként az évi 270 kg-ot. Az éves kiegészítő takarmánynak legalább 60 %-ban gabonaféléket kell tartalmaznia. A szárított lucerna egy felnőtt kecskére számított napi – legalább két adagra elosztott – nyersanyagmennyisége nem haladhatja meg a 400 grammot, illetve egy felnőtt kecskére számítva az évi 60 kg-ot.”

E rendelkezések célja a legeltetésen kívüli takarmányozás korlátozása.

„Az eredetmegjelölés szerinti területen kívülről származó takarmány és szárított lucerna egy felnőt kecskére számított éves nyersanyagmennyisége legfeljebb 250 kg.”

Ez a rendelkezés korlátozni kívánja a nem az eredetmegjelölés szerinti területéről származó takarmány felhasználását.

„Tilos a szilázs és a bálázott takarmányok, a keresztesvirágúak és más olyan növények és magvak alkalmazása, amelyek rossz ízt kölcsönözhetnek a tejnek.”

Ez a rendelkezés tiltja a tej, és következképpen a sajt ízét feltehetően rontó takarmányok alkalmazását.

— A nyáj tejhozama:

„A nyáj átlagos termelésének felső határa tejelő kecskénként évente 850 kg.”

E meglévő rendelkezés módosítását a nyájra vonatkozó éves átlagérték figyelembevétele indokolta.

— A sajtkészítési technológia:

A „2009. január 1-től a tejet a gazdaságból naponta kell begyűjteni, és a begyűjtés előtt 8 °C-os hőmérsékleten kell tárolni” mondat helyébe a következő mondat lép: „A tejet legfeljebb 4 fejésből, legfeljebb két napon belül kell begyűjteni. A begyűjtés előtt a tejet legfeljebb 6 °C-os hőmérsékleten kell tárolni.”, ami tekintettel van a tej begyűjtéséhez kapcsolódó távolságbeli korlátozásokra.

„Az 520 mg/l kímőzinkonzentrációjú oltó adagolása 100 liter teje vetítve 20–35 ml.”

Ez a rendelkezés az oltó adagolását hivatott pontosítani. Az előírt adagolás az optimális alvasztási idő eléréséhez szükséges.

„A sófürdő időtartama 5–8 perc.”

E rendelkezés célja a sózás időtartamának pontos meghatározása.

— Az érlelés:

„E szakaszt követően a termék homogén felületű, kifejezett felületi flórával és vékony, krémfehér kéreggel rendelkezik, míg a térsza belseje rugalmas.”

E rendelkezés célja a sajt érlelés során elérendő köztes állagának pontos meghatározása.

— Levelekbe burkolás:

„A gyűjtés körülményei

A levelek begyűjtésére barna színű állapotban kerül sor, azaz az őszi lombhulláskor keletkező avart kell betakarítani. A leveleknek tisztának és épnek kell lenniük.

Tárolási körülmények

A leveleket szárazon kell tárolni.

Kezelés

A leveleket a burkoláshoz történő felhasználás előtt ismét meg kell nedvesíteni. Ez háromféleképpen történhet:

— forró vízzel,

— 5 % -os ecettartalmú forró vízzel,

— 5 % -os ecettartalmú vízzel.

A levelek szárának eltávolítása nem kötelező, de ilyen esetben csak a levél alja vágható le, minden egyéb formázás tilos.

A sajt levelekbe burkolása

A sajtot teljes egészében befedi a levelek, ami biztosítja a második, »anaerob« érlelést.

Amennyiben a sajtömböt száraz levelekbe burkolják, a szárat a sajt alsó felületére hajtják.”

Ez a rendelkezés pontosítani kívánja a gesztenyelevelek gyűjtésének és felhasználásának körülményeit. A levelek minőségét a levelek alatti optimális érlelés biztosítása érdekében kell meghatározni.

1.3. Címkézés

A címkézésre vonatkozó rendelkezések az európai uniós „OEM” jelölés kötelező feltüntetésének bevezetése céljából módosulnak. A szöveg a nemzeti jogszabályokból származó kiegészítésekkel bővül.

1.4. Nemzeti előírások

A nemzeti előírások a fő ellenőrzendő szempontokat tartalmazó táblázattal és azok értékelési módszerével egészülnek ki, a nemzeti szabályozási előírásoknak megfelelően.

1.5. Egyéb

Az eredetmegjelölés ellenőrzésért felelős szervek elérhetőségei aktualizálásra kerülnek.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽¹⁾

„BANON”

EK-szám: FR-PDO-0105-0969-2012.2.23.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés

„Banon”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Banon” nyers, teljes kecsketejből készült lágy sajt. A tej gyors altatásával (oltóval beoltott aludttejből) állítják elő. Az érlelt sajtot természetes barna gesztenyelevelekbe burkolják (azaz teljes egészében levelekkel fedik be) és természetes rafiával kötik át, amely 6–12. cikkelyt alkot.

A „Banon” térszája legalább 15 napig tartó – azon belül 10 napig levelek alatt történő – érlelés után homogén, krémes, lágy és rugalmas. Héja a levelek alatt krémsárga színű. A sajt átmérője a levelekkel együtt 75–85 mm, magassága 20–30 mm. A „Banon” levelek nélküli nettó tömege az érlelési időszak után 90–110 gramm.

100 gramm sajt szárazanyag-tartalma legalább 40 gramm, 100 gramm sajt teljes száradás utáni zsírtartalma 40 gramm.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

2013. december 31-ig valamennyi nyájnak legalább 60 %-ban a „commune provençale”, a „rove” és az alpesi fajtájú, illetve az e fajtákból keresztezett tejelő kecskékből kell állnia.

2014. január 1-jétől a „Banon” előállításához használt tej kizárólag a „commune provençale”, a „rove” és az alpesi fajtájú, illetve az e fajtákból keresztezett kecskékből származhat.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A kecskék alaptakarmánya alapvetően az adott földrajzi területről származik. A takarmányozás kizárólag kaszálón és/vagy legelőn való legeltetés formájában, illetve jó állapotban tartósított, hüvelyesekből és/vagy pázsitfűfélékből és/vagy természetes növényzetből álló száraz takarmánnyal történik. Amint a növényzet állapota és az időjárási feltételek lehetővé teszik, a kecskéket ki kell hajtani a kaszálóra és/vagy a legelőre. A kecskéknél rendszeresen, évente legalább 210 napig kell az adott terület legelőin és kaszálóin legelniük. Az év legalább 4 hónapjában szálas takarmányuk legnagyobb részét legelés során kell magukhoz venniük.

A kecskéknél rendszeresen, évente legalább 210 napig kell az adott terület legelőin és kaszálóin legelniük.

A kecskék a következő helyeken legelnek:

- az egyéves vagy évelő, természetes növényfajokkal borított, fás, bokros vagy füves legelőkön,
- őshonos növényzetű állandó füves területeken,
- pázsitfűfélékkel, hüvelyesekkel vagy vegyes növényzettel borított ideiglenes füves területeken.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet. (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

A vályúba adható takarmány (száraz takarmányok és kiegészítő takarmányok) mennyisége éves és napi szinten korlátozott. Szintén korlátozott az adott területen kívülről származó takarmány vásárlása.

A kecskéknek az év legalább 4 hónapjában szálas takarmányuk legnagyobb részét legelés során kell magukhoz venniük.

Abban az időszakban, amelynek során a szálas takarmányozást elsősorban legeltetés útján kell biztosítani, a széna napi nyersanyagmennyisége felnőtt kecskénként nem haladja meg az 1,25 kg-ot.

A széna egy felnőtt kecskére számított éves nyersanyagmennyisége legfeljebb 600 kg lehet.

Vályúba adható zöldtakarmány évente legfeljebb 30, nem egymást követő napig adható.

A kiegészítő takarmányok egy felnőtt kecskére számított napi nyersanyagmennyisége nem haladhatja meg a 800 grammot, illetve felnőtt kecskénként az évi 270 kg-ot.

Az éves kiegészítő takarmánynak legalább 60 %-ban gabonaféléket kell tartalmaznia.

A szárított lucerna egy felnőtt kecskére számított napi – legalább két adagra elosztott – nyersanyagmennyisége nem haladhatja meg a 400 grammot, illetve egy felnőtt kecskére számítva az évi 60 kg-ot.

Az eredetmegjelölés szerinti területen kívülről származó takarmány és szárított lucerna egy felnőtt kecskére számított éves nyersanyagmennyisége legfeljebb 250 kg.

Tilos a szilázs és a bálázott takarmányok, a keresztesvirágúak és más olyan növények és magvak alkalmazása, amelyek rossz ízt kölcsönözhetnek a tejnek.

A gazdaság területén a ténylegesen a kecskenyájnak szánt takarmánytermő terület 8 kecskére legalább 1 ha természetes és/vagy mesterséges kaszáló, 2 kecskére legalább 1 ha legelő.

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

A tejtermelést, a sajtkészítést és a sajtlelést a 4. pontban meghatározott földrajzi területen végzik.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az eredetmegjelöléssel ellátott sajtok egyedi címkézéssel kerülnek forgalomba, amelyen legalább a címkén szereplő bármely másik karakterrel megegyező méretű karakterekkel szerepel az eredetmegjelölés neve.

A „Banon” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéjén kötelezően fel kell tüntetni az európai uniós „OEM” szimbólum.

Ezenfelül a „Banon” névnek a számlákon és a kereskedelmi okmányokon is szerepelnie kell.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület az alábbi településeket foglalja magában:

Alpes-de-Haute-Provence megye (04)

Teljes egészében a földrajzi területhez tartozó települések

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrierue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Részben a földrajzi területhez tartozó települések

Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

E települések esetében a földrajzi terület határa megtalálható az érintett települések polgármesteri hivatalaiban elhelyezett térképen.

Hautes-Alpes megye (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Lagne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Vaucluse megye (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Saul, Sivergues, Viens.

Drôme megye (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

a) A természeti környezet

A „Banon” sajt bölcsője az Haute-Provence megyében található Banon település és környéke. A térség száraz középhegységi régió, ahol a mediterrán éghajlatú tájat dombok és fennsíkok tarkítják.

Jellemzően vízhiányos területről van szó, ahol a föld nagy mélységben raktározza a talajvizet, a felszíni víztesteket pedig főleg ősszel és télen koncentrálnak – és nyáron lényegében nem létező – ritka és rendkívül rendszertelen esőzések táplálják.

Ezenfelül a „Banon” származási területén a talaj kevésbé termékeny, többnyire mészköves és jó vízvezető képességű, amely kiválóan elnyeli az esővizet.

A térségben alleppói fenyőt, tölgyet, rekettyét, cserjéket és illatos növényeket, aljnövényzettel borított mocsaras területeket és szórványos bozótokat, valamint olyan növénykultúrákat magában foglaló gyér erdős növényzet váltja egymást, amelyek jól alkalmazkodnak a száraz, napos, és télen gyakran elég hűvös provençe-i középhegységi éghajlat zordságához, és a kecskenyájak legeltetésére alkalmas területeket kínál.

E régió természeti körülményei szolgálnak magyarázattal arra, hogy a térség általános gazdasági helyzete kedvez a legeltetési gazdálkodásnak, és a gyér hozamú növények termesztésének.

b) A „Banon” sajt története

A „Banon” története a XIX. század végére nyúlik vissza. A mezőgazdasági hasznosítás szempontjából csekély értékkel bíró talajon a gazdák a környezetükben lévő szerény természeti erőforrások lehető legjobb kihasználására törekedtek: néhány jobb minőségű földterületen önfenntartó vegyes gazdálkodást folytattak, a művelés nélküli erdős vagy mocsaras tájakon pedig fát, gombát, kisebb gyümölcsöket, szarvasgombát vagy levendulát gyűjtöttek, illetve vadállatokot fogtak. A sertésen és egy kisebb baromfiudvaron kívül minden család tartott juhokból és néhány kecskéből álló kisebb házi nyáját, amely állatok egyaránt jól kiegészítették egymást a legelőkön – amennyiben a legjobban kihasználták a mocsárvidék és a környező aljnövényzet kínálta lehetőségeket –, valamint gazdasági rendeltetésük szempontjából is. Míg a juh elsősorban a húsa miatt volt hasznos, addig a kecske „a szegények teheneként” a tejet biztosította. A friss tej a családi étrend részét képezte, ugyanakkor tápértéke hosszú időn keresztül való megőrzésének egyetlen módjaként sajtot is készítettek belőle.

Noha a sajtot is otthoni felhasználásra szánták, a családi fogyasztáson túl előállított felesleg rávilágított annak kereskedelmi értékére. Ez a többlettermelés így értékesítés céljából eljutott a helyi piacokra.

A járás székhelyének, valamint a Pays de Lure és Pays d'Albion földrajzi központjának tekintett és fontos útvonalak csomópontját alkotó Banon ekkoriban a sajtvásárok és -piacok legjelentősebb helyszíne volt.

A Banon nevéhez kötődő, levelekbe burkolt kecskesajtot elsőként Marius MORARD 1886-os provençai szakácskönyve említi.

A háború utáni időszak egyik meghatározó jelensége volt a sajtkészítési módszerekben bekövetkezett fokozatos technológiai fejlődés. A kecsketenyésztés specializálódott, a házi sajtkészítés immár a múlté: míg korábban a sajtot elsősorban családi fogyasztásra szánták és csak mellékesen kínálták eladásra, innentől kezdve a cél mindenekelőtt az értékesítés volt (a család pedig a felesleget fogyasztotta).

5.2. A termék sajátosságai

A „Banon” a kecskesajtgártás ágazatában egyedi, kétszeresen eredeti termék, amely barna gesztenyelevelekbe csomagolt, (gyors alvasztással vagy oltóval beoltott) lágy aludttejből készül.

J.M. MARIOTTINI „A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie” (Egy sajt nyomában: a Banon történelmi és néprajzi vonatkozásai) című tanulmányából kiderül, hogy a „Banon” sajtot mindig is oltós alvasztást alkalmazó technológiával gyártották, és azon kevés sajtok egyike, amelyek még napjainkban is így készülnek.

A történelem tanúsága szerint Provence egyértelműen az „oltós” alvasztási kultúrát kialakító térségben található, szemben az Észak-Franciaországban uralkodó „tejsavas” alvasztási szokásokkal (lassú, hozzávetőleg 24 órás altatási idő). Már a XV. században René királynak is kínáltak ilyen „oltóval készült lágy sajtfontolokat”; az oltóra való utalás nyilvánvaló.

A Provence-ban használt sajtformákon hagyományosan nagy lyukak voltak, ami arra utal, hogy az aludttejet oltóval kezelték (a tejsavas altatással készült aludttej az ilyen formákon átfolyt).

Emellett a „Banon” sajt egyedi jellegzetességének tekinthető levelekbe burkolás két célt szolgál: egyrészt a tartósítási technika, másrészt a gyártási módszer. A friss sajt ilyen feldolgozása egyaránt alkalmas a sajt tartósítására és minőségének javítására.

A termék feldolgozása elsősorban azt jelenti, hogy a sajtot gesztenyelevelekbe csomagolják. A sajtomban ezen eljárás során nyeri el „Banon” jellegét. A levelek a légmentesítést szolgálják, valamint adalékanyag szerepét is betöltik, amennyiben lehetővé teszik a sajt ízbeli jellemzőinek kialakulását.

Noha úgy tűnhet, hogy a sajtban számos növényfajta jól illik (szőlő, gesztenye, platán, dió), a gesztenyelevelek azok, amelyek szívós felépítésűek és csersavtartalmuknak köszönhetően előírásá váltak.

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 ok-okozati kapcsolat

a) A természeti környezet

Az eredetmegjelölés szerinti terület mediterrán éghajlatú térség, amelynek túlnyomórészt felszíni mészköves, kevésbé termékeny talaja jellemzően nem tartja meg a vizet. E tényezők eredményeképpen tövises rekettyebokrokból, galagonya- és kőkenyecsérjékből, szuharokból, boróka-, levendula-, csombor- és kakukkfűcsérjékből, valamint az 1860-as években a kilügződött területeken telepített gesztenyefákból álló mészfennsík uralta növényzet alakult ki.

Ez a környezet igen kedvező a kecsketenyésztés és a legeltetési gazdálkodás számára.

b) A legeltetési mezőgazdasági gazdálkodás

A tenyésztők számára a legelők és a takarmánytermő területek szolgálnak alapul a kecskék takarmányozásához. Ezek a nyáj táplálkozási szokásainak szerves részét képezik. A tenyésztők tehát e változatos természeti erőforrásokat ötvözték, sajátos termelési rendszert alakítottak ki.

A legeltetés háromféle erőforrást egyesít: a természetes kaszálókat, az erdőket és a nitrogénben gazdag hüvelyeseket. A tenyésztők többsége maga tartja a kecskéit, aminek köszönhetően a fentieket a legelőn történő legeltetés függvényében és az évszakok előrehaladtával baltacim- vagy lucernalegelőkön történő legeltetéssel egészíthetik ki.

Az ilyen jellegű állattartás olyan mezőgazdasági gyakorlat, amely nagyban hozzájárul e sajtípus származási területéhez kötődő sajátos jellegéhez.

c) A sajtkészítés módszere

A lágy aludttejen alapuló gyártási technológiát az éghajlati viszonyok teszik szükségessé (magas hőmérséklet és a környező száraz éghajlat). Ebben a térségben célzott módszerek alkalmazása nélkül nincs mód a tej lehűtésére és a tejsavbaktériumok hatásának kifejtéséhez szükséges alacsony hőmérséklet fenntartására, ugyanis fennáll a gyors megsavanyodás kockázata. Ennélfogva oltó segítségével el kell indítani a tej alvadását, azaz a koagulációt.

A sajttömbök gesztenyelevelekbe burkolása lehetővé tette az egész évre szóló termelést és különösen a téli időszak átvészelését, amikor a kecskéknak elapadt a tejük.

A „Banon” sajt mindezen tényezők: a külterjes kecsketenyésztésnek kedvező és az emberek által hasznosított, szerény termőerejű környezet, az alvasztási gyakorlat kialakulását természetesen elősegítő meleg és száraz éghajlat, valamint a sajt eltarthatóságát lehetővé tevő feldolgozási eljárás (gesztenyelevelekbe burkolás) együttes hatásának eredménye.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBanon.pdf>

A BIZOTTSÁG 1212/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2013. november 26.)****egyes áruk Kombinált Nomenklatúra szerinti besorolásáról**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a vám- és a statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló, 1987. július 23-i 2658/87/EGK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 9. cikke (1) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

- (1) A 2658/87/EGK rendelet mellékletét képező Kombinált Nomenklatúra egységes alkalmazása érdekében intézkedéseket szükséges elfogadni az e rendelet mellékletében meghatározott áruk besorolásáról.
- (2) A 2658/87/EGK rendelet meghatározza a Kombinált Nomenklatúra értelmezésére irányadó általános szabályokat. Ezeket a szabályokat kell alkalmazni bármely más olyan nomenklatúrára vonatkozóan is, amely részben vagy egészben a Kombinált Nomenklatúrán alapul vagy azt bármilyen további albontással kiegészíti, és amelyet az árukereskedelemhez kapcsolódó tarifális és más intézkedések alkalmazása céljából az Unió valamely más rendelkezése hoz létre.
- (3) Az említett általános szabályok értelmében a mellékletben szereplő táblázat 1. oszlopában leírt árukat a 3. oszlopban feltüntetett indokok alapján a táblázat 2. oszlopában megjelölt KN-kód alá kell besorolni.

- (4) Indokolt úgy rendelkezni, hogy az e rendelet rendelkezéseitől eltérő tartalmú, az e rendelettel érintett áruk besorolására vonatkozó kötelező érvényű tarifális felvilágosítást a jogosult – a 2913/92/EGK tanácsi rendelet ⁽²⁾ 12. cikke (6) bekezdésének megfelelően – bizonyos időtartamig továbbra is felhasználhatja. Ezt az időtartamot három hónapban kell meghatározni.
- (5) A Vámkódexbizottság az elnöke által kitűzött határidőn belül nem nyilvánított véleményt az e rendelet mellékletében szereplő 1. tételre vonatkozóan, a 2. tétel tekintetében előírt intézkedések összhangban vannak a Vámkódexbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A Kombinált Nomenklatúrában a melléklet táblázatának 1. oszlopában leírt árukat a táblázat 2. oszlopában megjelölt KN-kódok alá kell besorolni.

2. cikk

Az e rendelet rendelkezéseitől eltérő tartalmú kötelező érvényű tarifális felvilágosítás – a 2913/92/EGK tanácsi rendelet 12. cikke (6) bekezdésének alkalmazásában – e rendelet hatálybalépését követően három hónapig továbbra is felhasználható.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 26-án.

*a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Algirdas ŠEMETA
a Bizottság tagja*

⁽¹⁾ HL L 256., 1987.9.7., 1. o.

⁽²⁾ A Közösségi Vámkódex létrehozásáról szóló, 1992. október 12-i 2913/92/EGK tanácsi rendelet (HL L 302., 1992.10.19., 1. o.).

MELLÉKLET

Árumegnevezés	Besorolás (KN-kód)	Indokolás
(1)	(2)	(3)
1. Szívverésmérő eszköz, amely a következőkből áll: — egy mellkason rögzíthető hevederbe beépített szívverés-érzékelőből és vezeték nélküli jelátvitelből, — egy szívritmus-ellenőrző készülékből, amely egy vezeték nélküli vevőkészülékből és a csuklón viselhető, kezelőgombokkal és opto-elektronikus kijelzővel ellátott órából áll, — tartógyűrűből, amely a szívritmus-ellenőrző műszernek a kerékpár kormányrúdjaához való rögzítésére szolgál. A szívverést az érzékelő fogja fel, amely a megfelelő adatokat vezeték nélküli úton továbbítja az ellenőrző készülék felé; ez utóbbi kiszámítja a szívritmust (tényleges, maximális vagy átlagos érték) és megjeleníti az eredményt. Az eszköz ezenfelül óráként és stopperóráként is működik. (*) Lásd az 1. képet.	9031 80 38	A termékbesorolást a Kombinált Nomenklátúra értelmezésére szolgáló 1., 3. b) és 6. általános szabály, a 90. Árucsoporthoz tartozó megjegyzések 3. pontja, valamint a 9031, 9031 80 és a 9031 80 38 KN-kód szövege határozza meg. A XVI. Áruosztályhoz tartozó 4. megjegyzéssel összefüggésben értelmezett, a 90. Árucsoporthoz tartozó 3. megjegyzés értelmében a szívverés-érzékelő és a szívritmus-ellenőrző műszer közösen lát el egy meghatározott feladatot, mivel a jeleket az érzékelő felfogja és továbbítja az ellenőrző készülék felé az adatok utóbbi általi feldolgozása és megjelenítése céljából. Az eszköz összetett áru, amely a 90. Árucsoportba (mérő- vagy ellenőrző műszerek) és a 91. Árucsoportba (órák) besorolt alkotórészekből áll. A 3. b) szabály alapján a készüléket a szerint az alkotórész szerint kell besorolni, amely a lényeges jellemzőjét meghatározza. Tekintettel az eszköz objektív jellemzőire – nevezetesen a szívverés méréséhez és ellenőrzéséhez szükséges alkotórészek túlsúlyára – a műszer lényeges jellemzőjét a mérésre szolgáló alkotórészek határozzák meg. Az eszköz óra funkciója kiegészítő jellegű a mérő funkcióhoz viszonyítva, mivel az időalapú mérések (szívverések száma/perc) elvégzéséhez olyan óraműre van szükség, amelynek segítségével a műszer a mérés során képes az időbeli összehasonlításra. Ezért a 9102 vtsz. alá, óráként történő besorolás kizárt. A 9018 vtsz. alá, orvosi műszerként vagy eszközként történő besorolás ugyancsak kizárt, mivel a készüléket általában nem a szakorvosi gyakorlatban használják (lásd még a Harmonizált Rendszer szerinti 9018 vtsz.-re vonatkozó magyarázó megjegyzés első bekezdését). Az időtényezőhöz kapcsolódó mérések elvégzése (a percenkénti szívritmus vagy szívverés meghatározása) nem valamilyen egységek teljes számának meghatározását jelenti (lásd még a Harmonizált Rendszer szerinti 9029 vtsz.-re vonatkozó magyarázó megjegyzés (A) pontját is). Következésképpen kizárt a 9029 10 00 vtsz. alá, fordulatszám-lélőként, termékszám-lélőként, taxióráként, kilométer-szám-lélőként, lépésszám-lélőként és hasonló készülékként történő besorolás. A szívritmus (percenkénti szívverés) meghatározása nem a fordulatszámlálók vagy a lineáris sebesség meghatározását jelenti (lásd még a Harmonizált Rendszer szerinti 9029 vtsz.-re vonatkozó magyarázó megjegyzés (B) pontját is). Következésképpen a 9029 20 vtsz. alá, sebességmérőként és tachométerként történő besorolás szintén kizárt.

(1)	(2)	(3)
		Ezért a készüléket a 9031 80 38 KN-kód alá, a 90. Árucsoportban máshol nem említett, elektronikus mérő- vagy ellenőrző műszerként, készülékként és gépként kell besorolni.
2. A szívverés érzékelése érdekében, a mellkas körüli viselésre tervezett, mellkason rögzíthető hevederbe beépített szívverés-érzékelő és vezeték nélküli jelátviteli készülék. A termék érzékeli a szívveréseket, és a megfelelő adatokat vezeték nélküli úton továbbítja a szívritmus-ellenőrző készülék felé, amelyet a bemutatás során nem mellékelnek a termékhez. (*) Lásd a 2. képet.	9031 90 85	A besorolást a Kombinált Nomenklátúra értelmezésére szolgáló 1. és 6. általános szabály, a 90. Árucsoporthoz tartozó megjegyzések 2. b) pontja, valamint a 9031, a 9031 90 és a 9031 90 85 KN-kód szövege határozza meg. A termék kizárólag vagy elsősorban a 9031 vtsz. alá tartozó szívverésmérő műszerrel együtt alkalmas a használatra. A szívverésmérő műszer működése szempontjából a termék lényeges alkotórésznek minősül, mivel nélküle a műszer nem használható. Ezért a terméket a 9031 90 85 KN-kód alá, a 90. Árucsoportban máshol nem említett, mérő- vagy ellenőrző műszer, készülék és gép más alkotórészeként kell besorolni.

(*) A képek csupán tájékoztató jellegűek.



1. kép



2. kép

A BIZOTTSÁG 1213/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2013. november 27.)****az egyes gyümölcs- és zöldségfélék behozatali árának meghatározására szolgáló behozatali átalányértékek megállapításáról**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletre (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) ⁽¹⁾,

tekintettel az 1234/2007/EK tanácsi rendeletnek a gyümölcs- és zöldség-, valamint a feldolgozottgyümölcs- és feldolgozottzöldség-ágazatra alkalmazandó részletes szabályainak a megállapításáról szóló, 2011. június 7-i 543/2011/EU bizottsági végrehajtási rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 136. cikke (1) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az Uruguayi Forduló többoldalú kereskedelmi tárgyalásai eredményeinek megfelelően az 543/2011/EU végrehajtási rendelet a XVI. mellékletének A. részében szereplő

termékek és időszakok tekintetében meghatározza azokat a szempontokat, amelyek alapján a Bizottság rögzíti a harmadik országokból történő behozatalra vonatkozó átalányértékeket.

- (2) Az 543/2011/EU végrehajtási rendelet 136. cikke (1) bekezdése alapján a behozatali átalányérték számítására munkanaponként, változó napi adatok figyelembevételével kerül sor. Ezért helyénvaló előírni, hogy e rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetésének napján lépjen hatályba,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 543/2011/EU végrehajtási rendelet 136. cikkében említett behozatali átalányértékeket e rendelet melléklete határozza meg.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetésének napján lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 27-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,

Jerzy PLEWA

mezőgazdasági és vidékfejlesztési főigazgató

⁽¹⁾ HL L 299., 2007.11.16., 1. o.

⁽²⁾ HL L 157., 2011.6.15., 1. o.

MELLÉKLET

Az egyes gyümölcs- és zöldségfélék behozatali árának meghatározására szolgáló behozatali átalányértékek

(EUR/100 kg)

KN-kód	Országkód ⁽¹⁾	Behozatali átalányérték
0702 00 00	AL	44,1
	MA	41,4
	MK	36,9
	TR	57,9
	ZZ	45,1
0707 00 05	AL	41,5
	TR	87,1
	ZZ	64,3
0709 93 10	MA	133,7
	TR	87,3
	ZZ	110,5
0805 20 10	MA	68,3
	ZA	87,1
	ZZ	77,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PK	59,4
	SZ	56,2
	TR	70,2
	UY	56,2
	ZA	192,9
	ZZ	87,0
0805 50 10	TR	68,0
	ZZ	68,0
0808 10 80	AU	125,0
	BA	45,7
	MK	41,5
	US	139,5
	ZA	134,8
	ZZ	97,3
0808 30 90	TR	113,5
	ZZ	113,5

⁽¹⁾ Az országoknak az 1833/2006/EK bizottsági rendeletben (HL L 354., 2006.12.14., 19. o.) meghatározott nomenklatúrája szerint. A „ZZ” jelentése „egyéb származás”.

HATÁROZATOK

A BIZOTTSÁG HATÁROZATA

(2013. november 26.)

a Görög Köztársaságnak az ipari kibocsátásokról szóló 2010/75/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv 32. cikkében említett átmeneti nemzeti tervre vonatkozó értesítéséről

(az értesítés a C(2013) 8133. számú dokumentummal történt)

(Csak a görög nyelvű szöveg hiteles)

(2013/687/EU)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az ipari kibocsátásokról (a környezetszennyezés integrált megelőzéséről és csökkentéséről) szóló, 2010. november 24-i 2010/75/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv⁽¹⁾ és különösen annak 32. cikke (5) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

- (1) A 2010/75/EU irányelv 32. cikke (5) bekezdésének első albekezdésének megfelelően a Görög Köztársaság 2012. december 19-én benyújtotta átmeneti nemzeti tervét a Bizottságnak⁽²⁾.
- (2) Az átmeneti nemzeti terv teljességének vizsgálata során a Bizottság megállapította, hogy több üzem esetében hiányoztak az első engedély megadásának időpontjára vonatkozó információk. Ezért 2013. június 11-én kelt levelében⁽³⁾ a Bizottság arra kérte a Görög Köztársaságot, hogy nyújtsa be a hiányzó információkat, továbbá pontosítsa az egyik tüzelőberendezés teljes névleges bemenő hőteljesítményére vonatkozó adatokat.
- (3) A Görög Köztársaság 2013. június 25-én kelt levelében⁽⁴⁾ kiegészítő információkat nyújtott be a Bizottságnak.
- (4) Az átmeneti nemzeti terv további értékelését és a további információk benyújtását követően a Bizottság 2013. július 8-án egy második levelet⁽⁵⁾ küldött, amelyben ismételt több üzem esetében az első engedély megadására vonatkozó információk benyújtását kérte, valamint

pontosítást az egyik üzem esetében alkalmazott, az ipari kibocsátásokról szóló 2010/75/EU európai parlamenti és tanácsi irányelvben említett átmeneti nemzeti tervekhez vonatkozó szabályok meghatározásáról szóló, 2012. február 10-i 2012/115/EU bizottsági végrehajtási határozat⁽⁶⁾ mellékletének C. függeléké C1. táblázata 4. megjegyzésében említett eltérés használatára vonatkozóan.

- (5) 2013. július 30-án kelt levelében⁽⁷⁾ a Görög Köztársaság benyújtotta a kért kiegészítő információkat és pontosításokat a 2012/115/EU végrehajtási határozattal összhangban.
- (6) Az átmeneti nemzeti tervet ezért a Bizottság a 2010/75/EU irányelv 32. cikkének (1), (3) és (4) bekezdésével és a 2012/115/EU végrehajtási határozatnak megfelelően értékelte.
- (7) A Bizottság mindenekelőtt megvizsgálta az adatok ellentmondás-mentességét és helytállóságát, valamint azokat a becsléseket és számításokat, amelyek alapján meghatározták az átmeneti nemzeti tervbe foglalt egyes tüzelőberendezéseknek a tervben meghatározott kibocsátási határértékekhez való hozzájárulását; a Bizottság továbbá megvizsgálta, hogy az említett terv tartalmaz-e célkitűzéseket és megfelelő konkrét célokat, az ezen célkitűzések eléréséhez szükséges intézkedéseket és ütemtervet, valamint a jövőbeni megfelelést értékelő ellenőrző mechanizmust.
- (8) A Bizottság megállapította, hogy a 2016. és 2019. évre meghatározott kibocsátási határértékek a megfelelő adatok és egyenletek használatával kerültek kiszámításra, továbbá a számítások helyesek voltak. A Görög Köztársaság elegendő információt nyújtott be a kibocsátási határértékek elérése céljából végrehajtandó intézkedésekre, valamint az átmeneti nemzeti terv végrehajtásának nyomán követésére és a Bizottságnak készítendő jelentésre vonatkozóan.

⁽¹⁾ HL L 334., 2010.12.17., 17. o.

⁽²⁾ A Görög Köztársaság értesítése 2012. december 19-én érkezett e-mailben, és az Európai Bizottság ugyanazon a napon az alábbi iktatási számmal vette nyilvántartásba: Ares(2012)1526291.

⁽³⁾ Ares(2013)1981975

⁽⁴⁾ Ares(2013)2480530

⁽⁵⁾ Ares(2013)2586817

⁽⁶⁾ HL L 52., 2012.2.24., 12. o.

⁽⁷⁾ Ares(2013)2847956

- (9) A Görög Köztársaság általi további információk benyújtását követően a Bizottság megbizonyosodott arról, hogy a görög hatóságok figyelembe vették a 2010/75/EU irányelv 32. cikkének (1), (3) és (4) bekezdésében és a 2012/115/EU végrehajtási határozatban foglalt rendelkezéseket.
- (10) A Bizottság úgy ítéli meg, hogy az átmeneti nemzeti terv végrehajtásának az egyéb alkalmazandó nemzeti és uniós jogszabályok sérelme nélkül kell történnie. Az átmeneti nemzeti tervben szereplő tüzelőberendezésekre vonatkozó egyedi engedélyezési feltételek meghatározása által a Görög Köztársaság mindenekelőtt kötelezettséget vállal arra, hogy a többek között a 2010/75/EU irányelvben, a környezeti levegő minőségéről és a Tisztább levegőt Európának elnevezésű programról szóló, 2008. május 21-i 2008/50/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben ⁽¹⁾ és az egyes légköri szennyezők nemzeti kibocsátási határértékeiről szóló, 2001. október 23-i 2001/81/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben ⁽²⁾ megállapított követelményeknek való megfelelést nem fenyegeti veszély.
- (11) A 2010/75/EU irányelv 32. cikke (6) bekezdésének értelmében a Görög Köztársaság köteles a Bizottságot az átmeneti nemzeti tervvel kapcsolatos minden későbbi változásról tájékoztatni. A Bizottságnak értékelnie kell, hogy a bekövetkező változások összhangban vannak-e a 2010/75/EU irányelv 32. cikkének (1), (3) és (4) bekezdésében és a 2012/115/EU végrehajtási határozatban megállapított rendelkezésekkel,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

- (1) A 2010/75/EU irányelv 32. cikkének (1), (3) és (4) bekezdése és a 2012/115/EU végrehajtási határozat alapján a Bizottság nem emel kifogást azon átmeneti nemzeti terv ellen,

amelyről a Görög Köztársaság a 2010/75/EU irányelv 32. cikkének (5) bekezdése szerint 2012. december 19-én, majd a kiegészítő információknak megfelelően módosítva 2013. június 25-én és 2013. július 30-án értesítette a Bizottságot ⁽³⁾.

(2) Az átmeneti nemzeti tervben szereplő üzemek neveit, az ezen üzemek vonatkozásában szereplő szennyező anyagokat és az alkalmazandó kibocsátási határértékeket a melléklet tartalmazza.

(3) Az átmeneti nemzeti terv görög hatóságok általi végrehajtása nem mentesíti a Görög Köztársaságot az alól, hogy a nemzeti tervben szereplő egyedi tüzelőberendezésekből származó kibocsátások tekintetében megfeleljen a 2010/75/EU irányelv rendelkezéseinek, valamint az Európai Unió egyéb vonatkozó környezetvédelmi jogszabályainak.

2. cikk

A Bizottság megvizsgálja, hogy a Görög Köztársaság által a jövőben bejelentett, az átmeneti nemzeti tervet érintő változások összhangban vannak-e a 2010/75/EU irányelv 32. cikkének (1), (3) és (4) bekezdésében és a 2012/115/EU végrehajtási határozatban szereplő rendelkezésekkel.

3. cikk

Ennek a határozatnak a Görög Köztársaság a címzettje.

Kelt Brüsszelben, 2013. november 26-án.

a Bizottság részéről

Janez POTOČNIK

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 152., 2008.6.11., 1. o.

⁽²⁾ HL L 309., 2001.11.27., 22. o.

⁽³⁾ Az átmeneti nemzeti terv egységes szerkezetbe foglalt szövegét a Bizottság 2013. augusztus 7-én Ares(2013)2847956 iktatási számmal vette nyilvántartásba.

MELLÉKLET

Az átmeneti nemzeti tervben szereplő üzemek jegyzéke

Sorszám	Üzem neve	Teljes névleges bemenő hőteljesítmény 2010. december 31-én	Az átmeneti nemzeti tervben szereplő szennyező anyagok		
			SO ₂	NO _x	por
1	Megalopolis 3	839	√	√	√
2	Megalopolis 4	822	√	√	√
3	Meliti 1	796	√	√	√
4	Agios Dimitrios 1-2	1 524	√	√	√
5	Agios Dimitrios 3-4	1 574	√	√	√
6	Agios Dimitrios 5	892	√	√	√
7	Kardia 3	812	√	√	√
8	Kardia 4	812	√	√	√

A kibocsátási határértékek áttekintése

(tonna)

	2016	2017	2018	2019	2020.1.1–2020.6.30.
SO ₂	42 915	35 763	28 611	21 459	10 730
NO _x	21 459	21 459	21 459	21 459	10 730
por	8 493	6 378	4 262	2 147	1 074

III

(Egyéb jogi aktusok)

EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉG

AZ EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG 258A/13/COL HATÁROZATA

(2013. június 25.)

amennyiben a fuvarozóvállalat rendelkezik ADR biztonsági tanácsadóval; valamint a veszélyes hulladékot kezelő vagy szállító személyek, tevékenységük engedélyezése előtt különleges képzésben részesülnek, a veszélyes áruk szárazföldi szállításáról szóló 2009. április 1-jei 384. sz. norvég rendelet (*Forskrift om landtransport av farlig gods*, a továbbiakban: a norvég rendelet) 12. cikkében előírtaknak megfelelő veszélyes áru szállítás engedélyezésére irányuló, az EGT-megállapodás XIII. melléklete I. fejezetének 13c. pontjában említett jogi aktus (az Európai Parlament és a Tanács 2008. szeptember 24-i 2008/68/EK irányelve a veszélyes áruk szárazföldi szállításáról) 6. cikke (2) bekezdésén alapuló eltérési kérelem elfogadásáról

AZ EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG,

rendelkezéseinek a norvég rendelet 12., 13., 16., 21. és 28. cikkében előírtak szerint.

tekintettel az EGT-megállapodás XIII. melléklete I. fejezetének 13c. pontjában említett,

és annak 1. jegyzőkönyvével az EGT-megállapodáshoz igazított – A veszélyes áruk szárazföldi szállításáról szóló, 2008. szeptember 24-i 2008/68/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv (a továbbiakban: a jogi aktus),

tekintettel a jogi aktus 9. cikkére és az Állandó Bizottság 3/12/SC és 4/12/SC határozataira,

tekintettel az EFTA Felügyeleti Hatóság 2013. február 27-i 88/06/COL határozatára (Dok. szám: 661691), amely szerint az EFTA Felügyeleti Hatóság által a norvég hatóságok kérelmére vonatkozóan meghozandó intézkedések tervezetét be kell nyújtani a Közlekedéssel foglalkozó EFTA-bizottságnak, és amely felhatalmazza az illetékes testületi tagot a végleges döntés elfogadására, amennyiben a Közlekedéssel foglalkozó EFTA-bizottság a határozattervezetet egyhangúlag jóváhagyja,

mivel:

A norvég kormány a Hatóságnak 2011. október 17-én megküldött levelében (Dok. szám: 611939) négy eltérés, valamint egy korlátozó intézkedés engedélyezése iránti kérelmet nyújtott be a jogi aktus 6. cikke (2) bekezdésének a) pontja, valamint 5. cikkének (2) bekezdése alapján. A kérelem egyértelművé tette, hogy az eltérések részét képezik a nemzeti jogrend hatályos

A 2012. augusztus 24-én kiadott közleményében a norvég kormány tájékoztatta a Hatóságot a norvég rendelet 21. cikkének (pirotechnikai mentőfelszerelés) visszavonásáról az eltérésekre vonatkozó kérelmek közül.

A 2008/68/EK irányelv 9. cikkével, valamint az Állandó Bizottság 3/12/SC és 4/12/SC határozataival összhangban, 2012. október 5-én a Hatóság benyújtotta az EFTA Közlekedéssel foglalkozó bizottságának a meghozandó intézkedések első tevezetét (a továbbiakban: a bizottság, Dok. szám: 648711 és 643174).

Ezek az intézkedéstervezetek a 2012. június 14-i kockázattértékelési jelentésen alapulnak, amelynek elkészítésére a Hatóság a Det Norske Veritas-nak (DNV) adott megbízást (Dok. szám: 640432).

2012. november 8-án a bizottság összeült és megvitatta az első intézkedéstervezeteket (Dok. szám: 652659, az ülés jegyzőkönyve).

2012. november 26-i levelében (Dok. szám: 654691) a norvég kormány visszavonta a 13. cikket (repülőtéri tartálykocsi), a 16. cikket (biztonsági szelep) és a 28. cikket (EX/II/III típusú járművek) az eltérésekre vonatkozó kérelemből, miközben fenntartotta eltérésre vonatkozó kérelmét a 12. cikk (veszélyes hulladék szállítás) tekintetében.

Ennek megfelelően a jogi aktus 6. cikke (2) bekezdése értelmében kérelmezett fennmaradó eltérés a norvég rendelet 12. cikkére vonatkozik, amely engedélyezi a veszélyes hulladék szállítását Norvégiában. E rendelkezés szövege a következő:

„12. cikk – Veszélyes hulladékok szállítása

1. A szállítóegységenként/vasúti kocsinként legfeljebb 500 kg nettó súly veszélyes áru szállítása esetén, amely a hulladéokra vonatkozó jogszabályok szerint veszélyes hulladéknak minősül, csak a csomagolásra, tartályokra, jelölésre, egybecsomagolásra és fuvarokmányokra vonatkozó ARD és RID követelményeket kell alkalmazni.

2. A kannákban, dobozokban stb. szállított folyékony hulladék gyűjtésekor, a külső csomagoláshoz ENSZ-jóváhagyással rendelkező dobok, IBC-kódex szerinti merev vagy nagy csomagolóeszköz is felhasználható. Ragasztó, festék, gyanta oldatok vagy hasonló anyagok maradványai legfeljebb 10 liter kiszerezésű csomagolásban rakodólap szegéllyel ellátott rakodólapon szállíthatók, amennyiben megfelelően biztosítva vannak a szivárgás ellen.

3. A háztartási veszélyes hulladék biztonságos fedelű speciális dobozokban szállítható. Az ilyen dobozokat „veszélyes hulladék” jelöléssel kell ellátni. Az ADR/RID követelményeknek nem kell megfelelni az egybecsomagolásra vonatkozóan, amennyiben elegendő intézkedés történt a veszélyes reakciók megelőzésére.

4. A hulladékkezelési szabályozásnak megfelelő nyilatkozáti formanyomtatvány felhasználható fuvarokmányként.”

E tekintetben a bizottságnak 2012. október 5-én benyújtott intézkedések tervezete a következő:

„[A] veszélyes hulladék szállításáról szóló norvég rendelet 12. cikkével kapcsolatos eltérésre vonatkozó kérelmet el kell fogadni, amennyiben a fuvarozóvállalat rendelkezik a Veszélyes Áruk Nemzetközi Közúti Szállításáról szóló Európai Megállapodás (ADR) szerinti biztonsági tanácsadóval, valamint amennyiben a gépkocsivezetők kiterjesztett, C vagy D kategóriás járművezetői engedéllyel rendelkeznek. Minden egyéb kérelmet el kell utasítani.”

2012. november 26-án kelt levelében, a norvég kormány a következőket jelezte:

„12. cikk Veszélyes hulladékok szállítása

A norvég kormány – néhány kiigazítással – fenntartja az e cikkkel kapcsolatosan a Hatóságnak megküldött nemzeti eltérésre vonatkozó kérelmét.

Norvégia rá kíván mutatni arra, hogy a kiterjesztett járművezetői engedély a (C vagy D kategóriás) gépjárművek vezetői számára nem releváns a veszélyes áruk biztonságos szállításának szempontjából.

Az eltérés csak az ADR-re vonatkozik. A vállalatoknak továbbá rendelkezniük kell egy ADR/RID tanácsadóval. Azoknak a személyeknek, akik veszélyes hulladékot kezelnek és szállítanak, speciális tanfolyamot kell elvégezniük, mielőtt tevékenységükre engedélyt kapnak.”

A Hatóságtól érkezett kérelmet követően, a norvég kormány 2012. december 13-i elektronikus levelében (Dok. szám: 656664) a következő magyarázatot adta az általa javasolt módosítások tekintetében:

„Ez az alternatív javaslat, amely a képzésekre vonatkozó követelményeket illeti, csak a közúti közlekedésre korlátozódik és magában foglalja, hogy a veszélyes hulladékot szállító gépjárművek vezetőinek a következő képzésekben kell részesülniük:

- A veszélyes hulladékok szállítására vonatkozó általános követelmények
- A veszélyes fő típusai, beleértve jelölésüket és címkézésüket
- A különböző típusú veszélyekkel kapcsolatos megfelelő megelőző és biztonsági intézkedések
- A veszélyes hulladékok biztonságos be- és kirakodása, valamint szállítás
- A járművek műszaki berendezéseinek célja és működés-módja
- Alapvető információk egy incidens bekövetkezése valószínűségének minimálisra csökkentése érdekében
- Vészhelyzet esetén követendő eljárások, beleértve az incidens esetén a saját maga és a lakosság biztonsága, valamint a környezet védelme érdekében szükséges intézkedéseket
- Biztonságra vonatkozó tudatosságnövelés

A munkaadónak meg kell őriznie a gépkocsivezetők képzéséről szóló nyilvántartást és kérésre a gépkocsivezető vagy az illetékes hatóság számára rendelkezésre kell bocsátania azt.

A felülvizsgált 12. cikk pontos szövegezése nincs még teljesen kidolgozva, azonban a javaslat a felülvizsgált rendelet lényeges elemeit tartalmazza.”

2013. január 16-án (Dok. szám: 659861), a DNV előterjesztette, hogy véleménye szerint a norvég kormány által javasolt intézkedések túlmutatnak a gépkocsivezetők speciális képzésére vonatkozóan a DNV-nek a C és D kategóriás járművezetői engedélyekre vonatkozó eredeti javaslatán.

2013. január 18-án és 2013. február 1-jén (Dok. szám: 659983 és 661423), a norvég kormány a következők tekintetében is módosította a képzési követelményekre vonatkozó javaslatát:

„A veszélyes áruk közúti alagutakban történő szállítására vonatkozó szabályok és az ilyen szállításokra vonatkozó megfelelő kockázatmérséklő és veszélyhelyzet-reagálási intézkedések.”

„A képzés időtartama legalább 6 képzési egység. A munkaadónak meg kell őriznie a gépkocsivezetők képzéséről szóló nyilvántartást és kérésre a gépkocsivezető vagy az illetékes hatóság számára rendelkezésre kell bocsátania azt.”

2013. február 27-én a Hatóság úgy döntött, hogy benyújtja a bizottságnak a Hatóság által meghozandó intézkedések ennek megfelelően módosított tervezetét, tekintettel Norvégiának a veszélyes hulladékok szállításáról szóló jogi aktus 6. cikke (2) bekezdésének a) pontján alapuló eltérésre vonatkozó fennmaradó kérelmére (88/13/COL határozat); és felhatalmazza az illetékes testületi tagot a végleges döntés elfogadására, amennyiben a bizottság a határozattervezetet egyhangúlag jóváhagyta,

2013. március 1-jei és március 13-i elektronikus levelében, a Közlekedéssel foglalkozó EFTA-bizottság egyhangúlag jóváhagyta az intézkedések e tervezetét (Dok. szám: 666005, 665893 és 664435).

Ezzel összhangban, a Hatóság helyt adhat Norvégia fennmaradó kérelmének a jogi aktus 6. cikke (2) bekezdése a) pontján alapuló eltérésre vonatkozóan.

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

Az eltérésre vonatkozó kérelmet, amely megfelel a veszélyes hulladékok szállításáról szóló norvég rendelet 12. cikkének, és a jogi aktus 6. cikke (2) bekezdése a) pontján alapul, amely előírja, hogy „Ha a biztonság nem sérül, a tagállamok – kérhetik az I. melléklet I.1. szakaszától való eltérés lehetőségét...” nevezetesen a mellékletet, amely tartalmazza a Veszélyes Áruk Nemzetközi Közúti Szállításáról szóló Európai Megállapodást (az ADR megállapodás), el kell fogadni, amennyiben a fuvarozóvállalat rendelkezik egy ADR biztonsági tanácsadóval és amennyiben amennyiben a veszélyes hulladékot kezelő vagy szállító személyek, tevékenységük engedélyezése előtt különleges képzésben részesülnek.⁽¹⁾

A veszélyes hulladékot szállító gépjárművek vezetőinek a következő képzésben kell részesülniük:

- A veszélyes hulladékok szállítására vonatkozó általános követelmények
- A veszélyes fő típusai, beleértve jelölésüket és címkézésüket
- A különböző típusú veszélyekkel kapcsolatos megfelelő megelőző és biztonsági intézkedések

- A veszélyes hulladékok biztonságos be- és kirakodása, valamint szállítása
- A járművek műszaki berendezéseinek célja és működés-módja
- Alapvető információk egy incidens bekövetkezése valószínűségének minimálisra csökkentése érdekében
- Vészhelyzet esetén követendő eljárások, beleértve az incidens esetén a saját maga és a lakosság biztonsága, valamint a környezet védelme érdekében szükséges intézkedéseket
- A veszélyes áruk közúti alagutakban történő szállítására vonatkozó szabályok és az ilyen szállításokra vonatkozó megfelelő kockázatmérséklő és veszélyhelyzet-reagálási intézkedések.
- Biztonságra vonatkozó tudatosságnövelés

A képzés időtartama legalább 6 képzési egység. A munkaadónak meg kell őriznie gépkocsivezetők képzéséről szóló nyilvántartást és kérésre a gépkocsivezető vagy az illetékes hatóság számára rendelkezésre kell bocsátania azt.

2. cikk

Az e határozat 1. cikkében megállapított eltérés 2015. szeptember 26-án megszűnik.

3. cikk

Az e határozat 1. cikkében megállapított eltérést *Európai Unió Hivatalos Lapjának* az EGT-re vonatkozó részében és EGT-kiegészítésében ki kell hirdetni az EGT-megállapodás 1. jegyzőkönyvének 6. pontja szerint.

4. cikk

Ennek a határozatnak a Norvég Királyság a címzettje és azt követően lép hatályba, hogy ez az állam az értesítést megkapta.

5. cikk

Ez a határozat angol nyelven hiteles.

Kelt Brüsszelben, 2013. június 25-én.

az EFTA Felügyeleti Hatóság részéről

Sverrir Haukur GUNNLAUGSSON
testületi tag

Xavier LEWIS
igazgató

⁽¹⁾ A 12. cikk nem alkalmazandó a közúti szállításra.

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

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU