

# Az Európai Unió Hivatalos Lapja

# C 129



Magyar nyelvű kiadás

## Tájékoztatások és közlemények

54. évfolyam

2011. április 30.

Közleményszám	Tartalom	Oldal
---------------	----------	-------

### II Közlemények

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

#### Európai Bizottság

2011/C 129/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik) <sup>(1)</sup> .....	1
2011/C 129/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV) <sup>(1)</sup> .....	1

### IV Tájékoztatások

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

#### Európai Bizottság

2011/C 129/03	Euroátváltási árfolyamok .....	2
---------------	--------------------------------	---

# HU

Ár:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túldalalon)

## V Hirdetmények

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2011/C 129/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV) <sup>(1)</sup> ..... 3	3
2011/C 129/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6087 – Orkla/REC) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> ..... 4	4
2011/C 129/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) <sup>(1)</sup> ..... 5	5
2011/C 129/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) <sup>(1)</sup> ..... 6	6
2011/C 129/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> ..... 7	7

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2011/C 129/09	Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján ..... 8	8
2011/C 129/10	Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján ..... 15	15
2011/C 129/11	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján ..... 19	19



<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB  
Industrie-Elektronik)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2011/C 129/01)

2011. április 19-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak németül nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) a 32011M6144 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2011/C 129/02)

2011. április 13-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) a 32011M6202 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

2011. április 29.

(2011/C 129/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,4860	AUD Ausztrál dollár	1,3560
JPY Japán yen	120,67	CAD Kanadai dollár	1,4102
DKK Dán korona	7,4576	HKD Hongkongi dollár	11,5427
GBP Angol font	0,89170	NZD Új-zélandi dollár	1,8414
SEK Svéd korona	8,9140	SGD Szingapúri dollár	1,8205
CHF Svájci frank	1,2867	KRW Dél-Koreai won	1 588,61
ISK Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	9,7994
NOK Norvég korona	7,7820	CNY Kínai renminbi	9,6456
BGN Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,3615
CZK Cseh korona	24,223	IDR Indonéz rúpia	12 728,25
HUF Magyar forint	264,50	MYR Maláj ringgit	4,4015
LTL Litván litász/lita	3,4528	PHP Fülöp-szigeteki peso	63,475
LVL Lett lats	0,7093	RUB Orosz rubel	40,6463
PLN Lengyel zloty	3,9356	THB Thaiföldi baht	44,387
RON Román lej	4,0780	BRL Brazil real	2,3464
TRY Török líra	2,2580	MXN Mexikói peso	17,1186
		INR Indiai rúpia	65,7030

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

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2011/C 129/04)

1. 2011. április 8-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott a Koninklijke DSM NV (Hollandia) és a Sinochem csoport (Kína) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások a Koninklijke DSM NV (a továbbiakban: DAI) fertőzés elleni szereket gyártó meglévő üzletágában szerzett részesedés útján közös vállalatot hoznak létre az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) értelmében.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
  - a Koninklijke DSM NV esetében: emberi és állati felhasználásra szánt tápanyagok, kozmetikumok, gyógyszerek, gépjárműipar és szállítás, bevonatok, háztartási, elektromos és elektronikai berendezések,
  - a Sinochem csoport esetében: a mezőgazdaság, az energiaügy, a vegyipar, az ingatlanok és a pénzügy terén működő vállalkozás,
  - a DAI esetében: béta-laktám antibiotikumok, generikus gyógyszerek és egyéb fertőzés elleni termékek gyártása, amelyeket gyógyszerhatóanyagként vagy kimért adagolású terméként szándékoznak forgalmazni és értékesíteni.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az ügylet kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám COMP/M.6087 – Orkla/REC)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**  
**(EGT-vonatkozású szöveg)**  
(2011/C 129/05)

1. 2011. április 15-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott az Orkla ASA (a továbbiakban: Orkla, Norvégia) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás teljes irányítást szerez az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Renewable Energy Corporation ASA (a továbbiakban: REC, Norvégia) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Orkla esetében: a márkás fogyasztási cikkek, az alumíniumtermékek, a megújuló energia, a különleges anyagok és a pénzügyi befektetések ágazatában tevékeny,
- a REC esetében: napenergia-megoldások.

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

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.6087 – Orkla/REC hivatkozási szám feltüntetésével lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

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

<sup>(2)</sup> HL C 56., 2005.3.5., 32. o. (egyszerűsített eljárásról szóló közlemény).

**Összefonódás előzetes bejelentése****(Ügyszám COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2011/C 129/06)

1. 2011. április 18-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott az ArcelorMittal SA (a továbbiakban: ArcelorMittal, Luxemburg) irányítása alá tartozó ArcelorMittal Bremen GmbH (a továbbiakban: ArcelorMittal Bremen, Németország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás eszközvásárlás útján teljes irányítást szerez az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Kokerei Prosper (a továbbiakban: Kokerei Prosper, Németország) felett. Az ArcelorMittal Bremen ezzel egyidejűleg 27,95 %-os részesedést kíván szerezni az Arsol Aromatics GmbH&Co.KG (a továbbiakban: Arsol, Németország) vállalkozásban.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az ArcelorMittal esetében: acéltermékek gyártása és értékesítése/forgalmazása, valamint bányászat,
- a Kokerei Prosper esetében: kokszt és a kokszt-előállítási melléktermékek gyártása és értékesítése.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics hivatkozási szám feltüntetésével lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

**Összefonódás előzetes bejelentése****(Ügyszám COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2011/C 129/07)

1. 2011. április 19-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott a francia AXA csoporthoz tartozó AXA Investment Managers Private Equity Europe (a továbbiakban: AXA PE, Franciaország) és a Permira Holdings Limited (a továbbiakban: Permira, Guernsey) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások részesedés vásárlása útján közös irányítást szereznek az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az Opodo Limited (a továbbiakban: Opodo, Egyesült Királyság), a GO Voyages csoport (a továbbiakban: GO Voyages, Franciaország) és az eDreams csoport (a továbbiakban: eDreams, Spanyolország) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Permira esetében: többek között az eDreams vállalkozást ellenőrző magántőke-vállalkozás,
- az AXA PE esetében: többek között a GO Voyages vállalkozást ellenőrző magántőke-vállalkozás,
- az Opodo, a GO Voyages és az eDreams esetében: utazásszervezési tevékenységgel foglalkozó vállalkozások.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams hivatkozási szám feltüntetésével lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

(1) HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).



**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**  
**(EGT-vonatkozású szöveg)**  
(2011/C 129/08)

1. 2011. április 18-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott a Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft (a továbbiakban: BMW, Németország) és a SIXT Aktiengesellschaft (a továbbiakban: SIXT, Németország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozások újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján közös irányítást szereznek az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a DriveNow GmbH & Co. KG (a továbbiakban: DriveNow, Németország) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
  - a BMW esetében: autógyártás világszinten, vállalkozások járműparkjainak kezelése,
  - a SIXT esetében: rövid és hosszú távú autóbérlés, sofőrszolgálat,
  - a DriveNow esetében: telekocsi-szolgalat (rövid távú autóbérlés).
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet <sup>(2)</sup> szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az ügylet kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV hivatkozási szám feltüntetésével lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

<sup>(2)</sup> HL C 56., 2005.3.5., 32. o. (egyszerűsített eljárásról szóló közlemény).

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2011/C 129/09)

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

## MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

## „NEUFCHÂTEL”

EK-sz.: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

OFJ ( ) OEM ( X )

## 1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme:

- Termék elnevezése
- Termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi környezettel
- Címkézés
- Nemzeti követelmények
- Egyéb (határozza meg)

## 2. A módosítás(ok) típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ leírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A leírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A leírás átmeneti, hatóságok által elrendelt egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedésekből eredő módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

(<sup>1</sup>) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

### 3. **Módosítás(ok):**

#### 3.1. *Leírás:*

Ez a pont teljes egészében átírásra került az érthetőség és a pontosság érdekében.

A „tejsavbaktériummal kevert, puha, nem esik össze, szilárd, de nem kemény, nem ragadós, nem folyós és nem darabos” kifejezések a sajtészta részletesebb leírását szolgálják.

A „felhasználás szerint, az alábbi alakzatokban ... 2,4 cm magasságban kapható” helyett ez áll: „A »Neufchâtel« az alábbi formákban kapható: henger, négyzet, brikett, dupla henger alakú, kis vagy nagy szív alakú, amelynek mérete az 5. fejezetben leírt öntőforma méretéből és formájából adódik.”

Kiegészítésként a következő mondat került bele: „Az előállítási módszert illetően az 5. fejezetben meghatározott minimális érlelési időszak végén.”

Az 5. fejezetben található a minimális érlelési időszakra vonatkozó követelmény. Az előállítási módszer részletesebb meghatározása kiterjed arra is, hogy a súllyal és a minimális zsír- és szárazanyag-tartalommal kapcsolatos követelmény ezen időszak végén a végtermékre vonatkozik.

#### 3.2. *A származás igazolása:*

E szakasz meghatározza valamennyi gazdálkodó azonosításának, a nyilvántartás végzésének és a nyilatkozatok elkészítésének módszerét, amelyek lehetővé teszik munkamódszereik rögzítését és/vagy a termékekhez felhasznált anyagokról készített könyvelést.

#### 3.3. *Az előállítás módja:*

E pontot az érthetőség és a pontosság érdekében teljes egészében át kellett írni. A következő módosítások szükségesek:

- Új bejegyzés: „E termékleírás alkalmazásában állomány alatt egy mezőgazdasági üzem egész tejelőtehen-állománya értendő, amely tejelő és szárazra állított tehenekből áll. A »Neufchâtel« előállítására szánt tej termelőjének tehenállománya legalább 60 %-ban a normandiai tehenfajtából áll” és a „Neufchâtel” sajtot előállító üzemekben „csak a korábban meghatározott állományokból származó tej használható a tej beérkezéséig”.

A tejtermelés szabályrendszere új feltételekkel egészült ki. Céljuk annak biztosítása, hogy a tejtermelő állományában lévő tehének többsége helyi, azaz normandiai fajtájú legyen. Amikor 1969-ben elismerték a „Neufchâtel”-t eredetmegjelölésként, a szakértők nem ítélték szükségesnek a normandiai fajta használatának és elsősorban legeltetéssel történő takarmányozásának a rendeletben történő megemlítését, mivel akkoriban ez mindennapos gyakorlat volt a tenyésztők körében és nem fenyegetett az a veszély, hogy más gyakorlatra térnek át. Mivel azonban idővel új gyakorlatok jelentek meg és terjedtek el egyre szélesebb körben, például a silókukorica és a Prim'Holstein fajta használata, a termelőkben egyre inkább tudatosult, mennyire fontos a normandiai fajta és a legeltetés a „Neufchâtel” egyedi jellemzői és imázsa szempontjából. Annak érdekében, hogy megállítsák e trendet és visszaállítsák azokat a feltételeket, amelyek a termék hírneve alapul, és így megerősítsék a termék és eredeti származási területe közötti kapcsolatot, a csoport a normandiai tehenfajta és a legelőként használt füves terület arányára vonatkozó minimális követelmény megállapításával kívánta meghatározni a tejtermelés módszerét. Ezek az új rendelkezések segítséget nyújtanak abban, hogy megerősödjön a „Neufchâtel” elnevezés kapcsolata a termék eredetével, figyelembe véve a régió állattenyésztői és az állatok között fennálló hosszú kapcsolatot, a helyi fajtának a körülményekhez való alkalmazkodását és e fajta tejének egyedi jellemvonásait, amelyek alkalmassá teszik a sajtgyártásra.

- Új bejegyzés: „Az állatállomány évente legalább hat hónapon át legel. Ebben az időszakban a legelők füve biztosítja a tehének napi táplálékának több mint 50 %-át szárazanyagban kifejezve. (...) Kivételes körülmények között, elsősorban váratlan kedvezőtlen időjárási feltételek következtében ideiglenes eltérés engedélyezhető, hogy az állomány takarmánnyal való folyamatos ellátása biztosított legyen.”

E rendelkezések – szintén a sajt és eredete közötti kapcsolat megerősítése céljából – meghatározzák a tejelő tehenek takarmányozási feltételeit. Meghatározásra került, hogy az állomány táplálékának alapja 80 %-ban – szárazanyagban kifejezve – a mezőgazdasági üzem saját takarmányából származik. Ezenkívül megállapítják a tejelő tehenek legeltetésére és az egyes mezőgazdasági üzem tejelőtehen-állományára vonatkozó feltételeket (a legelőnek szánt terület minimális nagysága tejelő tehenenként, a silókukorica-termelésre használt maximális terület tejelő tehenenként, legelő gondozása). E rendelkezések célja, hogy biztosítsa és növelje a tejelő teheneknek adott zöldtakarmány arányát.

- Új bejegyzés: „Tejtermelés során összegyűjtés előtt a tej nem tárolható az első fejéstől számított 48 óránál tovább a mezőgazdasági üzemben. (...) A friss sajt és az érlelési folyamatban lévő sajt módosított nyomás alatt történő tárolása tilos.”

A sajt valamennyi termelési feltétele a termék jellemzőinek eredményesebb megóvása érdekében került meghatározásra: A tej felhasználás előtti, mezőgazdasági üzemben történő tárolására éppolyan szigorú szabályok vonatkoznak, mint az alvadék beoltására, lecsepegtetésére és préselésére. Az így nyert sajtészta megformázását és feldolgozását az érlelési feltételekhez hasonlóan részletesen leírták.

A sajtgyártásban használt kezelési módokra és adalékanyagok felhasználására korábban általános szabályok vonatkoztak. Az új technikák azonban, amelyek közül néhány a segéd- és adalékanyagokra vonatkozik, mint a mikroszűrés, a tej részkoncentrációja vagy az érlelénezimek használata, hatással lehet az oltalom alatt álló sajtok jellemzőire. Különösen bizonyos enzim-adalékanyagok nem teszik lehetővé az OEM-termékek fő jellemvonásainak megóvását. Ezért szükségessé vált minden egyes eredetmegjelöléssel rendelkező termék leírásában meghatározni, hogy a tejtermelés és sajtgyártás során használt segéd- és adalékanyagok terén mely jelenlegi gyakorlat az uralkodó, hogy megakadályozzák a szabályozások alá nem tartozó azon jövőbeli eljárások alkalmazását, amelyek kedvezőtlenül hathatnak az eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok jellemzőire.

Ebben a bekezdésben szerepel a formák meghatározása is. Ez a módosítás a csoportnak az alkalmazott öntőformák méreteiről végzett vizsgálatán alapul, és a termék-leírásban korábban szereplő méretek helyett e precízebb méreteket javasolja a kész sajtra vonatkozóan.

#### 3.4. A földrajzi környezettel való kapcsolat:

Ezt a részt három pontban csoportosítva pontosítjuk. Azt tárgyalja, hogy miként lehet megőrizni a különböző engedélyezett eljárásokkal nyert „Neufchâtel” egyedi jellemvonásait. Emellett bemutatásra kerül a normandiai fajta története és fontossága a „Neufchâtel” egyedi jellemzői szempontjából (a történelmi Pays de Bray fajta, amelynek teje magas kazein- és zsírtartalma miatt kivételesen alkalmas a sajt előállítására).

#### 3.5. Címkézés:

Meghatározásra kerültek a címkézéshez kötelezően felhasználandó részadatok. Az INAO-logó használatára vonatkozó kötelezettséget megszüntették,

a közösségi logó használatára vonatkozó kötelezettséget pedig bevezették.

#### 3.6. Nemzeti követelmények:

E szakasz az ellenőrizendő főbb pontokat, referenciaértékeiket és értékelési módszereiket bemutató táblázattal egészül ki.

### 4. Amennyiben szükséges, az összefoglalót aktualizálni kell.

#### A leírás közzétételére való hivatkozás:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

ÖSSZEFOGLALÓ  
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE  
„NEUFCHÂTEL”  
EK-sz: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006  
OEM ( X ) OFJ ( )

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit ismerteti tájékoztatási céllal.

1. **A tagállam illetékes szerve:**

Név: Institut national de l'origine et de la qualité  
Cím: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE  
  
Tel. +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. **Csoport:**

Név: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel  
Cím: Mairie — BP 88  
76270 Neufchâtel  
FRANCE  
  
Tel. +33 232975301  
Fax +33 232975306  
E-mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org  
Összetétel: Termelők/feldolgozóüzemek ( X ) Egyéb ( )

3. **A termék típusa:**

1.3. osztály – Sajtok

4. **Termékleírás:**

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

4.1. *Név:*

„Neufchâtel”

4.2. *Léírás:*

A „Neufchâtel” kizárólag oltott tehéntejből készült, lágy, tejsavbaktériummal kevert, kissé sós, lyukmentes sajt, amely puha, nem esik össze, szilárd, de nem kemény, bársonyos és sima, nem ragadós, nem folyós és nem darabos. Felületén fehér színű nemespenész található és a kéregben nincsenek lyukak.

A „Neufchâtel” az alábbi formákban kapható: henger, négyzet, brikett, dupla henger vagy szív alakú, illetve formázhat egy nagy szívet.

A minimális érlelési időszak végén egy „Neufchâtel” sajt-henger, -négyzet vagy -brikett legalább 100 g súlyú; a sajtszív és a dupla henger súlya 200 g, a nagy szívé pedig 600 g.

Teljesen száraz állapotában a sajt 100 grammonként minimum 45 gramm zsírt és 40 gramm szárazanyagot tartalmaz.

4.3. *Földrajzi terület:*

A Pays de Bray, amely az Oise és a Seine-Maritime területeinek bizonyos részeit foglalja magában. Oise (60) területén belül hozzátartozik Quincampoix-Fleuzy település; Seine-Maritime (76) területén belül pedig az alábbi települések: Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auwilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La

Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronnelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucomble, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprie, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléal, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièrecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équieville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont és Wanchy-Capval.

#### 4.4. A származás igazolása:

Minden tejtermelőnek, minden feldolgozóüzemnek és minden érlelőüzemnek ki kell töltenie a csoportnál nyilvántartott „azonosítási nyilatkozatot”, amely lehetővé teszi valamennyi gazdálkodó azonosítását. A gazdálkodóknak nyilvántartást kell vezetniük, amelyet a tej és a sajt eredetének, minőségének és termelésének ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentummal együtt kötelesek az illetékes hatóságok rendelkezésére bocsátani.

Az eredetmegjelöléssel ellátott termék jellemzőinek ellenőrzése keretében analitikai és érzékszervi vizsgálatra kerül sor, amelynek célja az adott vizsgálaton bemutatott termékek minőségének és jellegzetességének biztosítása.

A mezőgazdasági termékek feldolgozói nyilvántartást vezetnek a beoltott tej napi mennyiségéről vagy a nyert alvadék súlyáról, az előállított sajtok számáról és fajtájáról, a „Neufchâtel” elnevezéssel értékesített sajtok számáról, feltüntetve – a vásárlóknak való közvetlen értékesítések kivételével – a számlákkal igazolt rendeltetési helyet.

A tejtermelők termelők szerinti bontásban nyilvántartást vezetnek a vásárolt tej vagy alvadék napi mennyiségeiről, a felhasznált tej vagy alvadék mennyiségéről és valamennyi előállított sajt számáról, valamint az értékesített „Neufchâtel” elnevezésű sajtok számáról és számlákkal igazolt rendeltetési helyéről.

A tej vagy sajtészta felvásárlói az ellenőrző hatóságok rendelkezésére bocsátják a tejszállítók jegyzékét és közlik az azt érintő változásokat is.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A „Neufchâtel” egészen friss teljes tehéntejből készül, amelyet elsősorban fűvel táplált normandiai tehenek adnak. E táplálás által biztosított, hogy a tehenek évente legalább hat hónapon át legeljenek, és négy tejelő tehenre legalább egyhektárnyi füves terület jut a fejőház közelében, valamint hogy a takarmánykoncentrátum mennyiségét 1 800 kg/tehen/évre korlátozzák. Az állomány táplálékának alapja 80 %-ban – szárazanyagban kifejezve – a mezőgazdasági üzemből származik.

A kissé beoltott tej, amelyhez tejsavbaktériumot adtak hozzá, 18 és 36 óra alatt megalvad. Az alvadékat zsákokban vagy textildarabban lecsöpögtetik, majd összenyomják, összekeverik és formába öntik; a külsejét vagy magát a masszát megsózzák, majd az alvadékat szükség esetén újra letörlik és megérlelik. A sajtot 10–14 °C hőmérsékletű pincében vagy sajtérlelő helyiségekben helyezik el, és a formába öntés időpontjától számított legalább tíz napon át érlelik. Ez idő alatt a sajt felszínén kialakul a jellegzetes fehér nemespenész.

#### 4.6. Kapcsolat a földrajzi környezettel:

A „Neufchâtel” sajt eredete a X. századra vezethető vissza. Ghislain Gaudefroy szerint a „Neufchâtel” a normandiai sajtok közül az egyik legrégebbi és azon sajtok rokona, amelyeket Pays de Bray-ben állítanak elő. Elsőként egy 1037-ből származó okmányban tettek róla említést, de a „Neufchâtel” sajt neve először 1543–1544-ben a roueni Saint-Amand apátság irataiban jelent meg a következőképp: „ez egy nagy sajt Neufchâtelből”.

A „Merveilles de l'industrie” (1876) szerzője, Figuiet szerint a „Neufchâtel” sajtot már a XVI. században jól ismerték. Decorde apát 1843-ban arról számolt be, hogy 1700 körül heti három vásárt rendeztek Neufchâtelben és nagyon aktív sajtkereskedelem zajlott már akkoriban.

1802-ben I. Napóleon egy neufchâteli sajttal teli kosarat kapott ajándékba. 1845-ben a neufchâteli kongresszuson kiderült, hogy ennek a nagyon értékes sajtnak az ára négyszer olyan magas, mint a vajé.

A XIX. században a sajt virágkorát élte, mivel ekkor a közlekedés fejlődése és különösen a vasúti rendszer kiépítése következtében megugrott iránta a kereslet. Következésképp a „Neufchâtel” megjelent a párizsi piacokon is (Husson 1856-ban arról számolt be, hogy a párizsiak évente közel hárommillió ilyen sajtot fogyasztottak), valamint Belgiumban, Nagy-Britanniában, sőt, még a gyarmatok piacain is. 1865-ben a „Neufchâtel” aranyéremmel jutalmazták a párizsi vásáron (Concours de Paris).

A család megakadályozása érdekében 1936. október 20-án rendeletben került meghatározásra a „Neufchâtel” termékleírása. 1957-ben a „Neufchâtel” gyártásában részt vevő sajtgyártók és tejtermelők szövetséget hoztak létre.

A sajtnak a földrajzi környezetével való kapcsolata abból adódik, hogy a terület adottságaiból fakadóan lehetővé teszi a tejtermelést. A tejet túlnyomórészt a normandiai tehének adják, és azt egyszerű, a sajtgyártó műhelyben történő előállításához nagyon jól illeszkedő sajtgyártási technológia alkalmazásával dolgozzák fel. A füves területek alkalmassága elsősorban a gyakori esőzések miatt szinte állandóan nedves, agyagos talajnak köszönhető. E talajok többnyire dombos területeken találhatók. Miközben ez az elhelyezkedés kedvez a fű jelenlétének és növekedésének, a föld megmunkálását lehetetlenné teszi. Ezenkívül a vízfolyások, folyók sűrű hálózata és a számos kis tó léte mindig biztosította a legelő állattalomány számára az itatás lehetőségét. A hosszú és zord telek miatt meglehetősen hosszú az az időszak, amelyet az állatoknak az istállóban kell tölteniük. Pays de Bray gazdáinak ezért nagy mennyiségű széna- és fűtartalékot kell felhalmozniuk, amit a környező hatalmas füves területek lehetővé is tesznek. Ezen túlmenően a legelők mellett a cenomani és az alsó-albai mészkövön képződött talajok alkalmasak szántóföldi művelésre is, lehetővé téve ezzel a tejüzemek önellátását, amelyek így megtermelhetik saját szalastakarmányukat. Ez hozzájárult a tejtermeléssel kapcsolatos fontos és átfogó tudás kialakulásához.

A normandiai fajta létrejötté a normandiai gazdák által végzett szelekció eredménye. Az állatok alkalmazkodtak a Pays de Bray területén (füves területek és legelők) alkalmazott termelési rendszerhez, magas zsír- és fehérjetartalmú tejet adnak, amely kiválóan alkalmas lágy sajtok előállítására. A helyi (sajtgyártással foglalkozó) gazdák olyan egyszerű, a friss sajt előállítására használt módszerekhez hasonló sajtgyártási technológiát fejlesztettek ki és alkalmaznak, amely a tej mennyiségéhez, a mezőgazdasági üzemekben rendelkezésre álló anyagokhoz és saját munkaritmusukhoz illeszkedik. Pays de Bray sajtgyártóinak tudása, különösen az egymástól 6–24 órányi időszakokkal elválasztott rövid munkaszakaszok sorozata (a formába öntés kivételével), és a formába öntést megelőző alvadéklecsepgetés és préselés határozza meg a „Neufchâtel” egyedi jellemvonásait és a felületi nemespenésszel borított lágy sajtok között betöltött különleges helyét. Az érlelési folyamat gyorsaságával kapcsolatos szaktudás nagyrészt Pays de Bray földrajzi helyzetével függ össze, ami mindig is lehetővé tette a rendszeres és gyors kereskedelmi kapcsolatok létrejöttét. Ezenfelül ez a munkamódszer tökéletesen összeegyeztethető a számos kisebb, jellegzetes „neufchâteli” sajtgyártó műhely módszerével, és így a gazdák a sajtgyártáson kívül az állattartással kapcsolatos teendőiknek is eleget tudnak tenni.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Institut national de l'origine et de la qualité  
Cím: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-mail: info@inao.gouv.fr

Az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) egy jogi személyiséggel bíró nyilvános közigazgatási szerv, amely a Mezőgazdasági Minisztérium felé tesz jelentéseket.

Az INAO a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK rendelet értelmében illetékes hatóságnak minősül.

Az INAO feladata mindenekelőtt annak biztosítása, hogy elvégezzék a termékleírásoknak való megfelelés ellenőrzését és szükség esetén intézkedéseket hozzanak a termékleírásoknak való meg nem felelés esetére.

Név: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Cím: 59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

A DGCCRF a Gazdasági, Ipari és Munkaügyi Minisztérium egy szolgálata.

#### 4.8. Címkézés:

Az összes sajtra alkalmazandó szabályozással kapcsolatos tájékoztatási követelményeken felül valamennyi „Neufchâtel” bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott sajtot az eredetmegjelölés nevét tartalmazó egyedi címkével hozzák forgalomba, amely név betűinek mérete legalább a címkén szereplő legnagyobb betűk kétharmada.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölést” és az EU OEM-logóját is fel kell tüntetni a „Neufchâtel” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéjén.

---



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

(2011/C 129/10)

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

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„DAUNO”

EK-sz.: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

OFJ ( ) OEM ( X )

1. **A termékleírás módosítással érintett szakaszcímei:**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük határozza meg)

2. **A módosítás típusa:**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi, vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítás (módosítások):**

3.1. **A származás igazolása:**

A termékleírás és az összefoglaló lap az 1898/2006/EK rendelet előírásainak megfelelően kiigazításra került, ennek során meghatározásra kerültek a származás igazolásához, illetve igazolásaihoz szükséges eljárások.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

### 3.2. Az előállítás módja:

Az extraszűz olívaolaj OEM előállításához használt olajbogyó szüretelésére szolgáló korszerű módszerek kerültek bevezetésre, a szüretelés azonban továbbra is közvetlenül a fáról történik, a betakarítást segítő gépekkel. Olyan módszerekről van szó, amelyek alkalmazása nincs hatással a csonthéjasokra, és egyenértékűek a fáról történő, közvetlen kézi betakarítással. Valójában néhány ritka, jobbára családi használatra történő kivételtől eltekintve, nincs olyan olívaolaj, aki kézzel végzi az olajbogyó szüretelését. Ehelyett a szüretelés a közvetlenül a fáról történő gépi betakarítás módszerével történik, ami a kézi betakarítással azonos minőséget biztosít, de jóval költséghatékonyabb.

Törlésre került az az előírás, miszerint a sajtolást kötelezően az egyes altérségekben kell végezni, azzal a feltétellel, hogy annak továbbra is a termékleírásban meghatározott földrajzi területen kell történnie. Az érvényben lévő, a feldolgozásra, illetve az új technológiákra vonatkozó új jogszabályok előírják az olajsajtoló üzemek számának csökkentését, valamint eltörlik azt a korlátozást, miszerint a sajtolás műveletének az egyes altérségekben kell történnie. Ennek következtében a „Dauno” OEM előállítására szánt olajbogyó sajtolása kiterjesztett területen, Foggia megye teljes területén engedélyezett.

### 3.3. Címkézés:

A címkén kötelezően feltüntetendő az olajbogyó előállítási éve és a csomagolási tétel száma. Az üzem, birtok vagy gazdaság neve csak abban az esetben tüntethető fel a címkén, ha a termék előállítása kizárólag az üzemhez tartozó olajfaültetvényeken termelt olajbogyó felhasználásával történt. A kért módosítások bevezetésével a fogyasztók pontosabb tájékoztatására irányuló igények is kielégítésre kerülnek.

### 3.4. Nemzeti előírások:

Törlésre került az 1992. február 15-i, „A szűz és extraszűz olívaolajok ellenőrzött eredetmegjelölésének azonosításáról szóló” 169. számú törvény és az 573/93. számú miniszteri rendelet előírásainak kötelező betartására vonatkozó előírás.

## ÖSSZEFOGLALÓ

### A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„DAUNO”

EK-sz.: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

OEM ( X ) OFJ ( )

Ez az összefoglaló tájékoztatás céljára készült, a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza.

#### 1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Cím: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

#### 2. Csoportosulás:

Név: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»  
Cím: Via Dante 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
Tel. +39 0881707742  
Fax +39 0881707742  
E-mail: dauniaverde@tin.it  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

**4. Termékleírás:**

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikke (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

**4.1. Név:**

„Dauno”

**4.2. Leírás:**

A „Dauno” extraszűz olívaolaj forgalomba kerülésekor az alábbi kémiai és organoleptikus (érzékszervi) tulajdonságokkal rendelkezik:

- savasság max. 0,6 %,
- peroxid-érték  $\leq 12$  Meq  $O_2/Kg$ ,
- összes polifenol-tartalom  $\geq 100$  ppm,
- színe a zöldtől a sárgáig változhat,
- illata gyümölcsös,
- íze gyümölcsös, esetleg némi pikáns és kesernyés beütéssel.

A fenti értékek valamennyi engedélyezett földrajzi megnevezés esetében változnak ugyan, de igen szoros határok között mozognak.

A további kémiai-fizikai paraméterek a jelenleg érvényben lévő európai uniós szabályozásnak megfelelőek.

**4.3. Földrajzi terület:**

A „Dauno” olívaolaj előállítási területe Foggia megye területén található.

**4.4. A származás igazolása:**

Az előállítási lánc valamennyi szereplője (az olajbogyó termelője, a sajtoló- és a csomagolóüzem), az előállítási folyamatnak abban a szakaszában, amelyben érintett, különböző ellenőrzéseket végez a termék nyomon követhetősége céljából. Nevezetesen: az olíva-termelő, az olajbogyónak a sajtolóüzemben történő leadásakor meggyőződik arról, hogy betartotta-e a termelésre, a hozamra és a betakarítás dátumára vonatkozó előírásokat, hogy a sajtolóüzem szerepel-e az OEM nyilvántartásban, és mindezt feltünteti a szállítási, illetve az azt helyettesítő okmányokban. Az olajbogyót befogadó sajtolóüzem ellenőrzi a termék származási helyét, az olajbogyó azonosító jelét, a betakarítás dátumára vonatkozó előírás betartását, a szállítási vagy egyéb hasonló okmányokon feltüntetett adatok megfelelőségét és teljességét, és gondoskodik arról, hogy a termék raktározása eltérések szerint, megfelelően azonosított helyiségekben történjen. A feldolgozási eljárás során a sajtolóüzem gondoskodik a sajtolás azon adatainak nyilvántartásba vételéről, amelyek a sajtolt olajbogyótól kezdődően segítik az egyes olajtételek nyomon követhetőségét. A sajtolás során nyert olajat az egyes eltérések és a termékleírásban előírt olíva-fajták szerint azonosító jellel látják el. Végül az olaj megfelelő tartályokba kerül, amelyeken az alábbi feliratok szerepelnek: „Dauno olívaolaj OEM – az olajbogyó fajtája, földrajzi megnevezés”. A sajtolóüzem a sajtolás dátumára, a felhasznált olajbogyó fajtájára, a földrajzi megnevezésre, az olajhozamra stb. vonatkozó valamennyi adatot feljegyzi a megfelelő okmányokban, és azokat gondosan megőrzi. A csomagoló egy-egy tétel olaj átvételekor meggyőződik arról, hogy a „Dauno” OEM megnevezéssel ellátandó olívaolajat az OEM nyilvántartásába bejegyzett termelők által termelt olajbogyóból állították elő, sajtolása az OEM nyilvántartásába bejegyzett sajtolóüzemekben történt, a nyomon követhetőséget biztosító megfelelő (szállítási, valamint az olajtételek megfelelő tárolási és mozgatási nyilvántartásáról szóló) okmányokkal igazolt olajról van szó, valamint gondoskodik a csomagolási tevékenységre vonatkozó, a termék nyomon követhetőségét biztosító valamennyi adat nyilvántartásba vételéről.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A „Dauno” extraszűz olívaolaj előállítása január 31. előtt szüretelt ép olajbogyók felhasználásával történik. A szakosodott olajfaültetvényeken a hektáronkénti termés legfeljebb 10 000 kg/hektár, a legnagyobb olajhozam pedig 25 % lehet. Az olívaolaj előállítása kizárólag olyan mechanikai és fizikai módszerekkel történik, amelyek alkalmazásával olyan olaj állítható elő, amely az olajbogyó főbb eredeti tulajdonságait a lehető leginkább megőrzi.

#### 4.6. Kapcsolat:

Foggia megyében az olívaolaj előállításának régi hagyományokra tekint vissza. Erről tanúskodnak a Monte S. Angelói (Gargano) Santa Maria di Pulsano kolostor közelében, a „Valle del Campanile” néven ismert, a Manfredonia-öbölbe vezető völgy egy szurdokában fennmaradt, a római kori olajprekére (*trapetumokra*) emlékeztető romok. A XVIII. században egy Monte S. Angelóban szerkesztett, az olajbogyó betakarítását és szállítását szabályozó pápai rendeletet adtak ki. A századok során ezen a vidéken az olajbogyó termelése rendkívül elterjedt, és jelentős fejlődésen ment keresztül, olyannyira, hogy mára alapvető szerepet tölt be a térség gazdasági életében.

Foggia megye területének régi földrajzi elnevezése Daunia volt. A daunok voltak a terület régi lakói. Az olívaolaj előállításának a térség egyik fő termelőtevékenysége. A Garganóban megkezdődött olívaolaj előállításának idővel fokozatosan a megye egész területén elterjedt. A legelterjedtebb a XVII. században volt, amikor már több ezer hektáron voltak olajfaültetvények. Az olívaolajnak – főként a tengeren folytatott – kereskedelme igen jelentős méreteket öltött. Nagyjából a XVIII. század végétől kezdődően, és az egész XIX. században Daunia különböző térségeiben, gyorsan terjedt az olívaolaj előállításának. Az olívaolaj előállításának Foggia megyében tapasztalt elterjedése, tekintettel a terület formájára, az egyes földrajzi területeken bizonyos egyedi jellegzetességek kialakulását eredményezte az előállításban: a lényeges közös vonásokon kívüli egyedi minőségi jellemzők a „Dauno” olívaolaj előállításához használt olajbogyó-fajták százalékos arányából, illetve a termékleírásban felsorolt négy előállítási terület sajátos hegyrajzi feltételeiből adódnak. A négy terület a következő: „Dauno Alto Tavoliere”, „Dauno Basso Tavoliere”, „Dauno Gargano”, „Dauno Sub-Appennino”. A termék fő megjelölésének a fent felsorolt megnevezésekkel történő kiegészítésének célja elsősorban az, hogy a „Dauno” olívaolaj származásáról alkotott földrajzi képben pontosítsák és megőrizték Foggia megye különböző termelőterületeit, amelyek az évek során kiemelkedő, és a turisták számára vonzó tájlejegyet öltöttek.

#### 4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia  
Cím: Via Dante, 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
Tel. +39 0881797279  
Fax +39 0881726046  
E-mail: eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it

#### 4.8. Címkézés:

A címkén a földrajzi megnevezéseket a „Dauno” eredetmegjelölés betűméreténél kisebb betűmérettel kell feltüntetni, az alábbi kiegészítő földrajzi megnevezések valamelyikének kíséretében: „Alto Tavoliere”, „Basso Tavoliere”, „Gargano”, „Sub-Appennino”.

Üzemek, birtokok, gazdaságok nevének, területi elhelyezkedésének feltüntetése, vagy az olajtermelő üzemben történt csomagolásra történő utalás csak abban az esetben engedélyezett, ha a termék előállítása kizárólag az üzemhez tartozó olajfaültetvényeken termelt olajbogyó felhasználásával történt. Az ilyen feliratok betűmérete az eredetmegjelölés betűméretének legfeljebb a fele lehet.

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

(2011/C 129/11)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„FASOLA WRZAWSKA”**

**EK-sz.: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Fasola wrzawska”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Lengyelország

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

**3.1. A termék típusa:**

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

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

„Fasola wrzawska” elnevezéssel csak a *Phaseolus multiflorus* fajhoz tartozó futóbab száraz szemei forgalmazhatók.

Fizikai jellemzők:

Ezer darab babszem össztömege a talaj típusától és a vegetációs időszak időjárásától függően 2 100 g és 2 900 g között van.

A szemek oldalirányban ellapultak, vese alakúak, tiszták, épek, érettek, jól kifejelettek, nedvességtartalmuk legfeljebb 18 %, nem ráncosak, rovaroknak betudható károsodást nem tartalmaznak, és a hőmérséklet hatására sem károsodást nem mutatnak, sem növekedést nem tanúsítanak. Maghéjuk csillogó, egyenletesen fehér színű.

A babnak a csomagolás előtt a következő minimumkövetelményeket kell teljesítenie:

— tört szemek (fél szemek): legfeljebb 0,1 %,

— ráncos szemek: legfeljebb 0,3 %,

— idegen anyag: legfeljebb 0,05 % (föld: legfeljebb 0,02 %),

— rothadt, penészes, dohos szemek: legfeljebb 0,2 %,

— nem egyenletes színű szemek: legfeljebb 0,6 %; ugyanakkor a fenti feltételeket nem teljesítő szemek aránya legfeljebb 1,25 tömegszázalék lehet.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

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

A „fasola wrzawska” előállításának valamennyi műveletét a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell elvégezni. Csak a „fasola wrzawska” termesztési területéről származó, a *Phaseolus multiflorus* fajhoz tartozó futóbab szemei használhatók fel.

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

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „fasola wrzawska” termesztési területét a kárpátaljai Vajdaság következő helységei alkotják:

— Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń és Zalesie Gorzyckie (Gorzyce település közigazgatási területe, Tarnobrzeki megye),

— Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski és Motycze Szlacheckie (Zaleszany település közigazgatási területe),

— Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów és Orzechów (Radomyśl nad Sanem település közigazgatási területe).

Zaleszany és Radomyśl nad Sanem település Stalowowolski megyében található.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

5.1.1. A természeti tényező

A bab termesztési területe a Tarnobrzegi-síkságon és a San folyó alsó szakaszának völgyében található. A területet északnyugatról a Visztula határolja. A San lényegében kettészeli a területet, és Wrzawy közelében ömlik a Visztulába. A terület a Sandomierzi-alföld északi részén helyezkedik el.

A Sandomierzi-alföld éghajlatát hosszú, szélsőségesen forró nyarak, enyhe telek és viszonylag kevés csapadék jellemzi. Az átlagos éves csapadékmennyiség 600 mm körül van (1985 és 1996 között 523 mm és 628 mm közötti értékeket jegyeztek fel), amelyből több mint 230 mm esik a vegetációs időszakra.

Az éves átlaghőmérséklet 7,7–8,0 °C. Nyáron a legmelegebb hónapban, júliusban a nappali átlagos nappali hőmérséklet + 18 °C. A leghidegebb hónap a január, – 4 °C átlaghőmérséklettel.

Gyakoriak a nagyon meleg, napos vagy enyhén felhős napok, és ugyancsak gyakoriak azok a meleg napok, amikor egyáltalán nincs csapadék. Viszonylag gyakran tapasztalható mérsékelt meleg, napos időjárás. Fontos jellegzetessége a vidéknek a hosszú fagymentes időszak.

A két nagyobb folyó közelsége nagyban hozzájárult ahhoz, hogy a Visztula és a San közötti területen különleges mikroklíma alakult ki. Ennek köszönhető, hogy a vegetációs időszak (melynek során az átlaghőmérséklet 5 °C) 220 nap hosszúságú, 25 nappal hosszabb, mint a környező területeken. A Sandomierzi-alföldet a Lengyel-középhegység, a Roztocze hegység és a Kárpátok lábai határolják. Ezek a felszínrajzi elemek jó védelmet nyújtanak a területnek az erős szelekkel szemben.

A 4. pontban meghatározott terület alacsonyabban fekszik, mint a környező területek, ezért védve van az erős szelek károsító hatásaival szemben. A területet elsősorban a Visztula és a San, illetve kisebb folyók, mint például a Łęg, a Trześniówka és az Osa korábban gyakori áradásai során a területre hordott üledékből képződött réteges üledékes talaj jellemzi. Ez a Visztula-üledéknek is nevezett, jellemzően folyóvölgyekben előforduló talajfajta a legtermékenyebbek közé tartozik, és a búza és a cukorrépa vetésváltásos termesztése szempontjából igen jó vagy jó, a búza szempontjából jó, a rozs szempontjából pedig igen jó vagy jó minőségű talajnak számít.

A területen tavasszal és ősszel gyakran van köd. Ez azért kedvező, mert lassítja a nappalok és az éjszakák közötti hőmérséklet-változást. A Visztula és a San közelségének köszönhetően a területen nincs hiány felszíni vizekben.

#### 5.1.2. Az emberi tényező

A terület gazdái évek hosszú során át tökéletesítették a babtermesztést. Arra is törekedtek, hogy megtartsák azokat az eljárásokat, amelyek nem bontják meg a környezet természetes egyensúlyát. A helyiek szakértelme különösen a babtermesztés elveire és módszereire, a támaszok (karók) kiválasztására és előkészítésére, a vetés időpontjának megválasztására, a futtatás módszereire, a kivágás időpontjának megválasztására, valamint annak megítélésére terjed ki, hogy a hüvelyek alkalmasak-e a cséplésre. A helyi termelők hozzáértése azon is mérhető, hogy a „fasola wrzawska” termesztése során hányszor kell kézzel beavatkozniuk. E beavatkozások közé tartozik a karók kiválasztása, a vetés, a kapálás (gyomtalánítás és talajforgatás), a támaszokra való felfuttatás, a betakarítás és a válogatás.

A „fasola wrzawska” előállításának valamennyi lépése a területen felhalmozódott hagyományos szakértelmen alapul, és a munka java részének elvégzése kézzel történik. Ebből következik, hogy alapvető fontosságú a helyi termelők hozzáértése. A vetés megkezdése előtt ki kell választani és elő kell készíteni a bab futtatásához szükséges karókat (oszlopokat).

Ezeket a karókat a termőföldön egymástól megfelelő távolságra kell elhelyezni: ez kulcsfontosságú a növény fejlődése és növekedése szempontjából.

A „fasola wrzawska” futtatása többféleképpen történhet, így például függőleges karókra, oszlopok között futó dróthuzalokon függő zsinórokra vagy kifeszített dróthuzalnak támaszkodó karókra. A babot a nyílt levegőn szárítják, és csak akkor takarítják be, amikor a hüvelyek megértek. A száraz babnövényt csépelik, majd a szemeket kézzel válogatják. A babszemeket tiszta, száraz, jól szellőztetett, kártevőktől és kellemetlen szagoktól mentes helyen kell tartani, légmentesen zárt zacskókban, zsákokban tárolni nem szabad.

#### 5.2. A termék sajátosságai:

A „fasola wrzawska” sajátosságai a következők:

- nagy szemméret: a *Phaseolus multiflorus* futóbabok között a „fasola wrzawska” megkülönböztető jegye a babszemek nagysága. Ezer darab babszem össztömege a talaj típusától és a vegetációs időszak időjárásától függően 2 100 g és 2 900 g között van, tehát a „fasola wrzawska” szemei más futóbabfajtákéihoz képest 40–90 %-kal nagyobbak,
- 20 %-kal nagyobb vízfelvevő képesség, mint a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kívül termelt babok esetében,
- a maghéj vastagsága: a „fasola wrzawska” maghéjának tömege és térfogata mintegy 20 %-kal kisebb, mint az azonos fajtájú, de máshol termelt babé,
- édes íz: laboratóriumi érzékszervi vizsgálattal megerősítve,

- sajátos illat: penészes, dohos, kellemetlen szagoktól mentes, természetes, jellegzetes,
- szerkezet és állag: finom, „szájban olvadó” textúra, lisztes utóíz nélkül,
- főzési idő: mintegy 10 perccel rövidebb, mint a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kívül termelt futóbabok esetében.

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

A „fasola wrzawska” sajátosságait a természeti tényezők (éghajlat, talaj) és a helyi termelők által felhalmozott szaktudás egyedi ötvözete adja. A termék sajátos minőségét egyedül e két tényező együttese biztosíthatja.

A „fasola wrzawska” termesztése jó minőségű üledékes talajon folyik, olyan környezetben, ahol a folyóvizek szabályozva vannak, és a mikroklímát két nagyobb folyó, a Visztula és a San közelsége határozza meg. A földrajzi terület e sajátosságai és a gazdáknak a kialakult karózási szabályokhoz (a karósorok közötti távolságot és az egy soron belüli karók egymástól mért távolságát meghatározó szabályokat egyaránt ideértve) való ragaszkodásban megtestesülő szakértelme együtt lehetővé teszi a babnövény egészséges fejlődését, és biztosítja a „fasola wrzawska” bőséges termését és a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kívül termesztett azonos fajú babokhoz képest jelentősen nagyobb szemmagyságát. A terület melegebb, mint a környező vidékek, és időjárását hosszú fagymentes időszak jellemzi, aminek köszönhetően hosszabb a vegetációs időszak. A terület alacsony fekvésű, sík vidék, melyet a környező magasabb fekvésű területek megvédenek az erős szelektől. Ez nagyon fontos, mert a babnövény nagyon érzékeny a szélre. Ezek a tényezők és a „fasola wrzawska” babot termelő gazdáknak az érés fokához igazodó kézi betakarítással és a nyílt levegőn való szárítással kapcsolatos szaktudása együtt vékony szemhájú, megfelelő szerkezetű és állagú babszemeket eredményez.

Az előállítási területen rendelkezésre álló körülmények és a gazdák szaktudása a „fasola wrzawska” azon sajátos jellemzőihez is hozzájárul, amelyet a konyhai felhasználásban oly nagyra becülnek. Mivel a vegetációs időszak viszonylag hosszú és túlnyomórészt napsütéses napokból áll, a növény sok szénhidrogént szintetizál. Ez a körülmény, valamint a betakarítás legkedvezőbb, a növény fejlődését figyelembe vevő időpontjának megválasztásával kapcsolatos hozzáértés lehetővé teszi az optimális szénhidráttartalom kialakulását. Emiatt a „fasola wrzawska” íze sajátosan édes. A „fasola wrzawska” különleges zamatához a megfelelő körülmények közötti szárítás, valamint a tárolás helyének és körülményeinek gondos megválasztása is hozzájárul. A babbal kapcsolatos szigorú minőségi követelmények teljesülését a kézi cséplés és válogatás garantálja.

Az alacsony víztartalmat biztosító, mesterségesen nem gyorsított természetes szárítás során nem károsodnak a sejtfalak, és mindenütt egyenletesen csökken a sejtfalak közötti távolság. Ennek tudható be a „fasola wrzawska” nagy vízfellevő képessége, finom szerkezete és állaga, valamint a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kívülről származó futóbabokénál rövidebb főzési ideje.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

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

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



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

(2011/C 129/12)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„RHEINISCHES APFELKRAUT“**

**EK-sz.: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Rheinisches Apfelkraut“

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

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

**3.1. A termék típusa:**

1.6. osztály: gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

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

Frissen szedett, sűrített almából és körtéből készült szirup.

A termék kizárólag egész almából és körtéből, csak egészséges, teljesen érett gyümölcs feldolgozásával készül. Amennyiben a feldolgozásra a betakarítási időszakban, azaz a nyár végétől november közepéig kerül sor, friss gyümölcsöt használnak. Ha tavasszal végzik a feldolgozást, szintén csak egész gyümölcsöket használnak, nem használnak félkész árut. A gyümölcs ebben az esetben kizárólag hűtőházakból származik. Egy kiló végtermékhez legalább 2,7 kg gyümölcs kerül felhasználásra, ebből legalább 2,1 kg alma. A lekvárral ellentétben az ún. „Kraut” kizárólag gyümölcsleből, azaz más növényi összetevők nélkül készül. Az áru átvételekor vizuális ellenőrzésre kerül sor, melynek során a higiénit, az esetleges rothadást és kártevőfertőzést vizsgálják.

A nyers árut a feldolgozás előtt vízfürdőben tisztítják meg. Ezután az egész almákat és körtéket nyomás nélkül, kémélő módon megfőzik. A cefrét kipréselik, a levét pedig leszűrik.

A párolókészülékben vákuum alatt kémélő módon kivonják a vizet a tiszta léből. A félkész termék szárazanyag-tartalma legalább 58 °–62 °Brix. E gyártási szakasz és szükség esetén a félkész termék nagy méretű tartályban, legfeljebb 10°C-on történő tárolása után kerülhet sor cukor és pektinek hozzáadására az üzem hagyományos receptje szerint.

A végső ellenőrzés a szárazanyag-tartalom mérésével történik. A termék közvetlenül, forrón üvegbe tölthető és forgalomba hozható.

1 000 g kész termékhez legfeljebb 400 g cukorfeleség hozzáadása megengedett. Az „Apfelkraut” cukor hozzáadása nélkül, kizárólag almából is előállítható.

Külső jellemzők: sötétbarna, zselé állagú massa

Íz: édes-savanykás almaíz

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Illat: édes

A végtermék cukortartalma (a tűréshatár minden esetben  $\pm 3\%$ ):

szacharóz: 9 %

glükóz: 21 %

fruktóz: 28 %

Brix-fok (késztermék): 65–68

pH-érték: 3,1-től 3,7-ig

nedvességtartalom: 35 % ( $\pm 3\%$ )

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

—

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében):*

—

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

A teljes gyártási folyamat a körülhatárolt földrajzi területen történik, és annak során csak egész, egészséges, teljesen érett, friss vagy hűtőházból származó almák és körték kerülnek feldolgozásra.

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

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

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

Rajna-vidék, idetartozik Észak-Rajna-Vesztfáliában Köln közigazgatási körzete, Düsseldorf közigazgatási körzetéből Mettmann járás, Düsseldorf városa, Rhein-Kreis Neuss járás, Mönchengladbach városa, Viersen járás, Krefeld városa, Kleve járás, Wesel járás, valamint Rajna-vidék-Pfalzban Ahrweiler és Mayen-Koblenz járás.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Rheinisches Apfelkraut” a Rajna-vidék hagyományos terméke. A Rajna-vidék rendelkezik valamennyi, a gyümölcsfák neveléséhez szükséges adottsággal. Az évszázadok során intenzív gyümölcs-termesztő vidékké vált. Máiig magas a gyepes gyümölcsösök aránya és sokféle almafajta terem. Az éghajlati viszonyok kedveznek az olyan fajták termesztésének, amelyek a savnak és a természetes pektineknek az optimálisan kenhető termék előállításához szükséges arányával rendelkeznek.

Éppen a lehullott gyümölcs tartósítására főztek itt hagyományosan mindig is „Apfelkraut”-ot. Az elmúlt századok során gyakorlatilag minden gazdaság a saját, önállóan előállított, édes-aromás „Apfelkraut”-ját használta, hogy télen ezzel edesítse az élelmiszereket. A hagyományos gyártási módszer, azaz a kémélő, nyomás nélkül történő főzési eljárás és különösen a számos almafajtából a tökéletes pektin-savarány elérését biztosító keverékről szóló tudás nemzedékről nemzedékre szállt. Az „Apfelkraut” előállításának ezért a Rajna-vidék különleges éghajlati, meteorológiai és egyéb természeti adottságai különösen kedveznek. Az említett kedvező körülmények és a hagyomány azt eredményezte, hogy a helyi lakosság különleges tapasztalatot szerzett a termék előállításában. A termék elsősorban kenhető kenyérrevalóként, sütési és főzési hozzávalóként (például a szintén jellegzetes rajnai Sauerbratenhez), és a szintén hagyományos, a Rajna-vidékre jellemző rajnai krumplilángos (Reibekuchen, nyelvjárásban: Rievkooche) köreteként kerül felhasználásra.

### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Rheinisches Apfelkraut” még ma is a nemzedékről nemzedékre továbbadott, hagyományos módon készül, azaz a számos almafajta keverési arányának gondos meghatározásával és kímélő, nyomás nélküli főzéssel. Az előállítás pontosan követi az elődök által kipróbált recepteket. Ez garantálja a termék kiváló minőségét, azaz a kiegyensúlyozott ízt és az optimális kenhetőséget.

A több száz éves gyümölcsstermesztő terület és az „Apfelkraut” több generációra visszanyúló előállítási módszere megalapozza a Rajna-vidéken gyártott „Apfelkraut” különleges hírnevét. A termék elsősorban a Rajna-vidéken, de annak határain túl is ismert. Ezt szakmai szervek állásfoglalása, az étlapokon, a receptekben és az online kereskedelem ajánlatában való előfordulás is alátámasztja. A termék kenhető kenyérrevalóként, illetve sütési és főzési hozzávalóként a rajnai konyha szilárd részét képezi. A „Rheinisches Apfelkraut” alkalmazása hosszú hagyományra tekint vissza, és ma is kitörölhetetlen helyet foglal el a gasztronómiában és a fogyasztók tudatában. A „Rheinischer Sauerbraten” receptjében hozzávalóként szerepel.

Kizárólag egész almából és körtéből készítik, és csak egészséges, teljesen érett almák és körték kerülnek feldolgozásra. Amennyiben a feldolgozásra a betakarítási időszakban, azaz a nyár végétől november közepéig kerül sor, friss gyümölcsöt használnak. Ha tavasszal végzik a feldolgozást, szintén csak egész gyümölcsöket használnak, nem használnak félkész árut. A gyümölcs ebben az esetben kizárólag hűtőházakból származik.

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

A „Rheinisches Apfelkraut” hírnevének alapját a termék és a gyártási helye közti különleges kapocs képezi. A több száz éves gyümölcsstermesztő terület és az „Apfelkraut” több generációra visszanyúló előállítási módszere megalapozza a Rajna-vidéken gyártott „Apfelkraut” különleges hírnevét. A termék elsősorban a Rajna-vidéken, de annak határain túl is ismert.

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

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

Markenblatt, 2008. január 25-i 4. kötet, 7a-aa. rész, 26195. o.

<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/86>

---

**HELYESBÍTÉSEK**

**Helyesbítés a tagállamok által közölt információk a Szerződés 87. és 88. cikke alkalmazásában a támogatások bizonyos fajtáinak a közös piaccal összeegyeztethetőségük nyilvánításáról szóló 800/2008/EK rendelethez (általános csoportmentességi rendelet)**

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 78., 2011. március 11.)

(2011/C 129/13)

A 38. oldalon, az SA.32308 (11/X) hivatkozási számú állami támogatásnál:

a következő szövegrész: „A támogatási intézkedés teljes szövegét tartalmazó internetes cím:

[http://www.bundesfinanzministerium.de/nm\\_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a.property=publicationFile.pdf](http://www.bundesfinanzministerium.de/nm_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a.property=publicationFile.pdf)

helyesen:

„A támogatási intézkedés teljes szövegét tartalmazó internetes cím:

[http://www.juris.de/jportal/docs/news\\_anlage/jpk/fub/mat/bgbl110s1885.pdf](http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgbl110s1885.pdf)

és

[http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz\\_63\\_029.htm](http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm)”.

---





2011/C 129/12

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján ..... 23

---

**Helyesbítések**

2011/C 129/13

Helyesbítés a tagállamok által közölt információk a Szerződés 87. és 88. cikke alkalmazásában a támogatások bizonyos fajtáinak a közös piaccal összeegyeztethetőségük nyilvánításáról szóló 800/2008/EK rendelethez (általános csoportmentességi rendelet) (HL C 78., 2011.3.11.) ..... 26



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

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

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

Valamennyi nyelvi változatra külön kell előfizetni.

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

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

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

## Értékesítés és előfizetés

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

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_hu.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_hu.htm)

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

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

