



Tartalom

II *Közlemények*

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

**Európai Bizottság**

2021/C 46/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9866 — United Group/Forthnet) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	--	---

IV *Tájékoztatások*

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

**Európai Bizottság**

2021/C 46/02	Euroátváltási árfolyamok — 2021. február 8. ....	2
--------------	--	---

V *Hirdetmények*

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2021/C 46/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10155 — OTPP / SL GIO II / SGI) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	3
2021/C 46/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10140 — EFMS/VFME/FocusVision/Confirmit/Dapresy) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	5
2021/C 46/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	7

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

2021/C 46/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods) <sup>(1)</sup> .....	8
2021/C 46/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10075 – Nexi/Nets Group) <sup>(1)</sup> .....	9

#### EGYÉB JOGI AKTUSOK

##### **Európai Bizottság**

2021/C 46/08	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján .....	10
2021/C 46/09	Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszéreléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján .....	14

---

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

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.9866 — United Group/Forthnet)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 46/01)

2020. augusztus 13-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9866 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít on-line hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

2021. február 8.

(2021/C 46/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,2025	CAD Kanadai dollár	1,5363
JPY Japán yen	126,97	HKD Hongkongi dollár	9,3219
DKK Dán korona	7,4365	NZD Új-zélandi dollár	1,6740
GBP Angol font	0,87833	SGD Szingapúri dollár	1,6067
SEK Svéd korona	10,1148	KRW Dél-Koreai won	1 347,77
CHF Svájci frank	1,0842	ZAR Dél-Afrikai rand	17,9701
ISK Izlandi korona	154,70	CNY Kínai renminbi	7,7618
NOK Norvég korona	10,2725	HRK Horvát kuna	7,5583
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 876,31
CZK Cseh korona	25,739	MYR Maláj ringgit	4,8888
HUF Magyar forint	358,33	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,843
PLN Lengyel zloty	4,4824	RUB Orosz rubel	89,4049
RON Román lej	4,8748	THB Thaiföldi baht	36,098
TRY Török líra	8,5308	BRL Brazil real	6,4955
AUD Ausztrál dollár	1,5693	MXN Mexikói peso	24,3050
		INR Indiai rúpia	87,7240

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

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Összefonódás előzetes bejelentése****(Ügyszám M.10155 — OTPP / SL GIO II / SGI)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 46/03)

1. 2021. február 1-jén a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board (a továbbiakban: OTPP, Kanada),
- a Swiss Life Holding AG (a továbbiakban: Swiss Life, Svájc) tulajdonában lévő Swiss Life GIO II Eur Holding S.À.R.L (a továbbiakban: SL GIO II, Luxemburg),
- Societa Gasdotti Italia S.p.A. (a továbbiakban: SGI, Olaszország), mely jelenleg az SL GIO II és a MEIF 4 irányítása alá tartozik, utóbbi végső soron a Macquarie csoport (Ausztrália) irányítása alá tartozik,

Az OTPP és az SL GIO II az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek az SGI egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az OTPP esetében: tanárok nyugdíjuttatásainak kezelése és a nyugdíjrendszerbe tartozó eszközeinek befektetése a kanadai Ontario tartományban,
- az SL GIO II esetében: a Swiss Life tulajdonában lévő alap, mely életbiztosítást, nyugdíjat, egészségbiztosítást és eszközkezelést kínál,
- az SGI esetében: független szállítási rendszer-üzemeltető (TSO), amely az olasz nagynyomású gázhálózat korlátozott részének tulajdonosa.

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10155 — OTHP / SL GIO II / SGI

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confermit/Dapresy)**

**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 46/04)

1. 2021. február 1-jén a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az EQT AB irányítása alá tartozó EQT Fund Management S.à r.l. (a továbbiakban: EFMS, Luxemburg),
- a Verdane Advisors Holding AS irányítása alá tartozó Verdane Fund Manager Future AB (a továbbiakban: VFMF, Svédország),
- a VFMF irányítása alá tartozó Confermit AS (a továbbiakban: Confermit, Norvégia),
- a Confermit irányítása alá tartozó Dapresy AB (a továbbiakban: Dapresy, Svédország),
- az EFMS irányítása alá tartozó FocusVision Worldwide, Inc. (a továbbiakban: FocusVision, Egyesült Államok).

Az EFMS és a VFMF az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a Confermit, a Dapresy és a FocusVision felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az EFMS esetében: a Svédországban székhellyel rendelkező EQT AB kizárólagos tulajdonában lévő befektetési alapkezelő; az EFMS irányítása alá tartozik a közel 688 millió USD összegű lekötött tőkével rendelkező, és befektetéseivel az észak-amerikai közepes méretű vállalatokra összpontosító EQT Mid Market US vállalkozás,
- a VFMF esetében: a végső soron a svédországi székhelyű Verdane Advisors Holding AS tulajdonában lévő vállalkozás és egyes Verdane alapok befektetési alapkezelője; a Verdane-alapok a fogyasztói internet, a szoftverek, az energia és a fejlett ipari ágazatok területén működő vállalatokba fektetnek be, elsősorban az északi országokban,
- a Confermit esetében: többcsatornás megoldások értékesítése világszerte az ügyfélkapcsolat, a személyzet elkötelezettsége és a piackutatás területén; továbbá különböző szoftvereszközök fejlesztése piackutató cégek és vállalati ügyfelek házon belüli kutatócsoportjai számára; a Confermit jelenleg a VFMF által kezelt Verdane alapok irányítása alá tartozik,
- a Dapresy esetében: vállalati szoftvereket (EAS), különösen felmérésekhez használt szoftvereket szolgáltató vállalkozás; globális szakértelemmel rendelkezik a piackutatás területén, és egységes platformot kínál a piackutatást igénybe vevő ügyfelek számára; a Dapresy jelenleg a Confermit csoport tagja,
- a FocusVision esetében: mennyiségi és minőségi technológiai megoldásokat kínál a piackutatási ágazat számára; a FocusVision az EQT Mid Market US vállalkozás közvetett irányítása alá tartozik.

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10140 — EFMS/VFME/FocusVision/Confermit/Dapresy

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám: M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 46/05)

1. 2021. február 1-jén a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Ares Management Corporation (a továbbiakban: Ares, Egyesült Államok),
- Ontario Teachers' Pension Plan Board (a továbbiakban: OTPP, Kanada),
- TCB Holdings I Corp (a továbbiakban: TricorBraun, Egyesült Államok).

Az Ares és az OTPP az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a TricorBraun felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Ares esetében: alternatív eszközkezelés Észak-Amerikában, Európában, Ázsiában és a csendes-óceáni térségben,
- az OTPP esetében: még aktív és már nyugállományba vonult tanárok nevében nyugellátások és nyugdíjprogramokba eszközölt befektetések igazgatása Ontario tartományban,
- a TricorBraun esetében: csomagolás tervezése és forgalmazása az Egyesült Államokban és nemzetközi szinten, beleértve a műanyag tárolóedényeket, permetezőket, adagolókat és lezárókat, üvegedényeket és rugalmas csomagolásokat.

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

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

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

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 46/06)

1. 2021. január 29-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- PAI Partners SAS (a továbbiakban: PAI Partners, Franciaország),
- Euro Ethnic Foods S.A. (a továbbiakban: EEF, Luxemburg).

A PAI Partners az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez az EEF egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a PAI Partners esetében: elsősorban a fogyasztási cikkek, az ipari termékek, a forgalmazás, az egészségügy és az üzleti szolgáltatások ágazatában befektető magántőke-befektetési vállalkozás; a PAI Partners többek között az alkoholmentes italok, elsősorban a szénsavas italok, gyümölcslevek és üdítőitalok gyártásával és palackozásával foglalkozó Refresco vállalkozás anyavállalata is,
- az EEF esetében: a „Grand Frais” elnevezésű üzletek élelmiszer- és italrészlegének üzemeltetője, továbbá az aszalt szilvából készült nyersanyagok – elsősorban szilvalé – előállításával és harmadik feleknek történő értékesítésével foglalkozó La Compagnie des Pruneaux vállalkozás anyavállalata.

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

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

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

**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám M.10075 – Nexi/Nets Group)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 46/07)

1. 2021. február 1-jén a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az Advent International és a Bain Capital magántőke-vállalkozások közös irányítása alá tartozó Nexi S.p.A. (a továbbiakban: Nexi, Olaszország),
- a Nets A/S (a továbbiakban: Nets, Dánia) és a Concardis Payment Group (a továbbiakban: Concardis, Németország) vállalkozásokból álló Nets Group.

A Nexi az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Nets Group egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Nexi kereskedők, kártyabirtokosok és bankok számára nyújt pénzforgalmi szolgáltatásokat, például kártyakibocsátási és kártyafogadási szolgáltatásokat, POS-terminálokat és azokkal kapcsolatos szolgáltatásokat, intelligensfizetésikártya-szolgáltatásokat, automatizált készpénzkezelési termékekkel kapcsolatos szolgáltatásokat, klíringszolgáltatásokat és digitális vállalati szolgáltatásokat,
- a Nets Group egyéb termékek és szolgáltatások mellett kártyafogadási szolgáltatásokat, POS-terminálokat és fizetési átjárókat, kártyafeldolgozási szolgáltatásokat és intelligensfizetésikártya-szolgáltatásokat nyújt.

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

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

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10075 – Nexi/Nets Group

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

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

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2021/C 46/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, ami a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Sõir”

EU-szám: PGI-EE-02487 – 21.11.2018

OEM ( ) OFJ (X)

## 1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Sõir”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Észt Köztársaság

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

## 3.1. A termék típusa

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek

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

A „Sõir” elnevezés egy hagyományos, érlelés nélküli aludttej-sajtra utal. A sült sajtok kategóriájába tartozó tejtermék, amelyet Észtországban elsősorban a történelmi Võromaa és Setomaa megyékben ismernek.

A „Sõir” kötelező összetevői a következők:

- tej (tehéntej),
- tejalvadék,
- tyúktojás,
- vaj,
- só,
- rétiköménymag.

Az előállítási folyamat során nem használnak tejtöltőt, adalékanyagokat vagy aromaanyagokat.

A „Sõir” általában jellegzetes kerek és lapos alakú. Az értékesítésre kerülő darabokat a „Sõir” korongokból vagy téglalapokból is ki lehet vágni, félkorongok, darabok vagy háromszögek formájában. A termék tömege 100 grammtól több kilogrammig terjed.

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

### Érzékszervi tulajdonságok

Külső jellemzők: a felület a penész típusától függ – durva, ha a penész szövetből készül, és sima, ha a penész sima.

Beltartalom: a vágás felülete sima, egyenletes, világossárgától sárgáig terjedő színű, köménymagot is tartalmazhat. Érzékelhető szemcsésesség is előfordulhat.

Szín: a termék jellegzetes színe a tojássárgából származik, így a vágott felület színe a világossárgától a sárgáig terjedhet. A külső felület színe a végső kezelési módszertől függően a világossárgától a sárgásbarnáig terjed. A sült „Sõir” jellegzetes sárgásbarna kéreggel rendelkezik.

Állag: a termék állagát a megalvadttal masszát lecsepegtetésének ideje befolyásolja. A textúra rugalmas, egyenletes és meglehetősen kemény, és vágáskor nem morzsolódik. A kevesebb ideig lecsepegtetett megalvadttal masszából előállított „Sõir” lágyabb. A terméket lecsepegtetés után állni hagyják, amely során keményebbé válik és kéreg alakul ki rajta.

Aroma és íz: a termék a tejszín jellegzetes, enyhe aromájával rendelkezik. A tejsavbaktériumoknak köszönhetően enyhe, mérsékeltén sós, enyhén savanyú ízű. A köménymag íze is felismerhető.

### Fizikai és kémiai tulajdonságok:

- 1) A zsírtartalom nagymértékben függ az összetevőként felhasznált nyersanyagoktól, és 5–30 % között mozoghat.
- 2) A szárazanyag-tartalom a zsírtartalomtól és a termék további feldolgozásától függ. A feldolgozatlan termék szárazanyag-tartalmának legalább 30 %-nak, sült „Sõir” esetében pedig magasabbnak, de legfeljebb 60 %-nak kell lennie.
- 3) Sótartalom: 1,0–2 %

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

A „Sõir” előállításához felhasznált nyersanyagok – a köménymag és a só kivételével – a meghatározott földrajzi területről származnak. A vaj helyett tisztított vaj is használható.

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

A „Sõir” előállítása során a következő konkrét műveleteket kell a meghatározott földrajzi területen elvégezni:

- A tejet felmelegítik.
- Hozzáadják az alvadékat, a keveréket összekeverik és hevítik.
- Az alvadttal masszát lecsepegtetik.
- A vajat hozzáadják, és a keveréket hevítik.
- A tojást és a köménymagot hozzáadják a masszához.
- A masszát felmelegítik.
- A masszát öntőformákba öntik, és hagyják állni.

Az előállításnak az érintett földrajzi területen zajló szakaszaiban a következő kivételek megengedettek:

- 1) A technológiai szakaszokban: az alvadékhoz a hőkezelés előtt tojást és fűszerezést adnak.
- 2) A termék eltarthatóságának meghosszabbítására irányuló további kezelés szakaszaiban: a „Sõir” felületét sóval bedörzsölik; a „Sõir”-t sütőben megsütik.

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

A „Sõir” jellegzetes puha szerkezetének megőrzése és a hosszabb minőségmegőrzési idő biztosítása érdekében a terméket az előállítás helyén kell csomagolni. Ennek célja a termék mikrobiológiai, kémiai és fizikai szennyeződésének megelőzése.

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

A termék címkézésekor a csomagoláson a „Sõir” bejegyzett elnevezést kötelező kiegészíteni a kezelési módszerre vonatkozó további információkkal, például: „sült Sõir”.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület Vana-Võromaa és Setomaa kulturális jelentőségű területeit foglalja magában, amelyek Észtország délkeleti részén található, az ország többi részétől elkülönülnek, és azokat történelmi határaik határozzák meg pontosan.

Észtország 2019-ben érvényes közigazgatási felosztása szerint a Vana-Võromaa földrajzi terület a következő településeket foglalja magában: Põlvamaa megyében Kanepi, Põlva és Rõpina vidéki községek; Võrumaa megyében Antsla, Rõuge és Võru vidéki községek és Võru városa; Valgamaa megyében Valga vidéki községen belül az alábbi falvak: Iigaste, Korijärve, Vãherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemãe, Karula, Kãirikmãe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikkõla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsigumãe, Sooblase, Hargla, Kallikõla és Tõrvase. Setomaa földrajzi területe Setomaa vidéki község közigazgatási egységét foglalja magában, amely Võrumaa megyében található.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 5.1. A földrajzi terület sajátos jellemzõi

A „Sõir” sajtot egyedivé tevõ tényezõk a regionális hagyományokon alapuló elõállítási módja és jellegzetes íze. A „Sõir” készítéséhez szükséges készségek képezik a kapcsolatot a földrajzi terület sajátosságaival, mivel ezeket a készségek ezen a területen elismertek. A „Sõir” elõállítása ezen a földrajzi területen nagyrészt ugyanolyan módon történik, mint a 19. században. A termelõk továbbra is a családjukban vagy közösségükben ismert, nemzedékrõl nemzedékre öröklõdõ módszert alkalmazzák. A „Sõir” készítõinek legfontosabb készsége az alvadási folyamat ismerete: az alvadéknak a tejben történõ hevítésekor a készítõknek képesnek kell lenniük arra, hogy a túlmelegedés elkerülése érdekében észleljék a megfelelõ pillanatot, amikor a hevítést abba kell hagyni. A „Sõir” sajt masszájának az alvadást és lecsepegtetést követõ elõállítása során szintén tapasztalatra és szaktudásra van szükség a keverék egyenletes melegítéséhez és folyamatos keveréséhez, miközben a vaját, sót és tojást a megfelelõ idõben hozzáadják. A „Sõir” sajt készítésének folyamata a forró, sima keverék õntõformákba való õntésével végzõdik, amelyekben a sajtot hagyják állni és lehûlni. A „Sõir” elõállításának teljes folyamatát egy tapasztalt „Sõir” sajt készítõtõl lehet elsajátítani. A „Sõir” íze és textúrája egyaránt függ az elkészítés módjától és az idõzítés pontosságától.

A „Sõir” sajt alapanyagai maguktól a „Sõir” sajt készítõktõl vagy a közeli területek más termelõitõl származnak, ezáltal garantálva a nyersanyagok frissességét (1-2 napos tej), és biztosítva a „Sõir” egyedi ízét, illatát és állagát. A földrajzi területen a „Sõir” sajt készítõk fontosnak tartják, hogy a „Sõir” elõállítására használt alvadékokat ugyanazok a termelõk készítsék, mint magát a „Sõir”-t, vagy hogy az alvadékokat ugyanazon a területen állítsák elõ.

### 5.2. A termék sajátosságai

A „Sõir” egy érlelés nélküli aludttej-sajt, amelyet vaj és tojás felhasználásával állítanak elõ. A „Sõir” rugalmas, egyenletes és viszonylag szilárd állagú sajt, vágáskor pedig nem morzsolódik. Enyhén, mérsékelten sós, enyhén savanyú ízû. A sajtban a kõmõnymagok kellemes íze is érezhetõ. A tejalvadékból elõállított, érlelés nélküli, Észtországban értékesített sült sajtokkal összehasonlítva a „Sõir” a tojás felhasználásának eredményeként sãrga színû.

### 5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minõsége, hírneve vagy egyéb jellemzõje közötti ok-okozati összefüggés (oltalom alatt álló földrajzi jelzés esetében)

A „Sõir” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék hírnevén és egyedi ízén alapul, amely szorosan összefügg az elõállítási mód sajátos jellegével (a nyersanyagok eredete és az elkészítéssel kapcsolatos szaktudás), valamint a történelmi hagyományokkal. Azok a fogyasztók, akik „Sõir” sajtot vásárolnak, egyértelmû elvárásokat támasztanak az általuk megszokott egyedi ízzel szemben. Ez az íz a „Sõir” sajt készítõk szakértelmének eredménye, és csak az e földrajzi területen elõállított „Sõir” sajt kóstolásakor lehet megtapasztalni.

A „Sõir” a kérelemben leírt földrajzi területhez történelmileg kapcsolódik. A „Sõir” sajtot hagyományosan kézzel állították elő a gazdaságokban. A tej, valamint a tejből készült alvadék és vaj a termelők saját gazdaságukban nevelt teheneiktől, a tojások a gazdaságban tartott tyúkoktól származtak, a köménymagokat pedig a legelőkön gyűjtötték be. Észtországban a „Sõir”-t csak az ország délkeleti részén ismerik és állítják elő. A „Sõir” szó a helyi dialektusból származik, és eredetileg csak az Észtország délkeleti részén élő közösségek nyelvére utaló anyagokban jelent meg. Bár a „Sõir”-t a 20. század második felétől Észtországban máshol állítják elő és fogyasztják (elsősorban otthon fogyasztott ételként), továbbra is jelentős hírnévnek örvend a Vana-Võromaa és Setomaa régió hagyományos élelmiszereként, valamint az e területre jellemző regionális terméként.

Azt a tényt, hogy a „Sõir” az adott földrajzi területre jellemző, a levéltári források, újságok és receptgyűjtemények illusztrálják.

A „Sõir” sajtra nyomtatott forrásban történő legkorábbi hivatkozás az *Eesti rahva kalender 1853 aasta peale* (az 1853. évi észt népi kalendárium) című műben található, amely tartalmazta azt az ajánlást, hogy a helyi „Sõir” sajt tehéntejből készüljön. A régi sajtócikkekben (az 1907–1934 közötti időszakban) Észtország más részeiről származó, a meghatározott földrajzi területre látogató emberek a „Sõir”-t a terület egyik jellegzetességeként jelölték meg. Az Észt Irodalmi Múzeum Néprajzi Irattárában, valamint az Észt Nemzeti Múzeum és az Észt Anyanyelvi Társaság irattárában különböző leírások találhatók arról, hogy a 19. század végén és a 20. század elején miként készítették és fogyasztották a „Sõir” sajtot, és ehhez milyen szokások és rituálék kapcsolódtak Võromaa és Setomaa területén.

A „Sõir” hagyományosan a környék háztartásaiban készült élelmiszer, és ipari termelése nem volt állandó. A „Sõir”-t ma főként mikrovállalkozások és kistermelők állítják elő. Nagyobb tejipari vállalkozások nem foglalkoznak az előállításával. A „Sõir”-t termelői piacokon és vásárokon, kisebb helyi üzletekben, idegenforgalmi célú gazdaságokban és étkezdékben, valamint néhány áruházláncban értékesítik. Több vállalkozás workshopokat is szervez a „Sõir” előállításával kapcsolatban.

A „Sõir” mint a terület sajátos élelmiszeripari terméke továbbra is népszerűségnek örvend mind a hétköznapi, mind az ünnepi étkezések során. A környéken kulturális rendezvényeken, vásárokon – például a Lindora Fair és az Uma Meki [a helyi dialektusban „helyi ízek”] elnevezésű vásárokon, valamint a helyi kulturális örökséget népszerűsítő egyéb rendezvényeken is értékesítik és fogyasztják.

A setomaa-i Saatse múzeumban 2010 óta minden év júniusában „Sõir” napot tartanak. A rendezvényen helyi „Sõir” sajt készítőik vesznek részt, akik workshopokat is kínálnak. Minden évben Setomaa legnagyobb és legfontosabb eseményén – a Szetu Királyság Napján – megtartják „Sõir” sajt készítőik versenyét, ahol kiválasztják a legjobb sajt készítőket. 2019 nyarán Võru város alapítása 235. évfordulójának megünneplése céljából Võromaa megyében a „Sõir” készítői összegyűltek, hogy elkészítsék a 106 kg tömegű (vagy a régi mértékegység szerint 235 font) és 4 méternél hosszabb, az Észtországban valaha előállított legnagyobb „Sõir” sajtot. A sajtot a város lakói és az ide látogatók fogyasztották el.

2010-ben a „Sõir” előállításának gyakorlata és az ahhoz kapcsolódó készségek bekerültek az észtországi szellemi kulturális örökségek listájára Vana-Võromaa és Setomaa kulturális örökségének részeként.

### Hivatkozás a termék leírás közzétételére

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

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf>

**Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján**

(2021/C 46/09)

Ez a közzététel az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓJÁNAK MÓDOSÍTÁSA IRÁNTI KÉRELEM

**„Hamburger Kümmel”**

**EU-szám: PGI-DE-01972-AM01 – 2017.9.28.**

**A módosítás nyelve: német**

**Közvetítő**

Németországi Szövetségi Köztársaság

Közvetítő neve:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (A Német Szeszesital-ágazat és a Német Szeszesital-importőrök Szövetsége)  
Urstadtstraße 2  
53129 Bonn  
Németország  
Telefon: +49 228539940  
E-mail: info@bsi-bonn.de

**A földrajzi árujelző neve**

„Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel”

**A termékleírás módosítással érintett rovata**

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| Oltalom alatt álló elnevezés: | 1. A megjelölés azonos írásmódja                                  |
| Az ellenőrző hatóság neve:    | 2. A legmagasabb szintű ellenőrző hatóság nevének megváltoztatása |
| Egyéb:                        | 3. A kategória megváltoztatása                                    |

**Módosítás**

A főbb előírások módosításával járó termékleírás-módosítás

**A módosítás magyarázata**

1. A megjelölés azonos írásmódja

A 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> III. mellékletében bejegyzett „Hamburger Kümmel” földrajzi árujelző mellett a „Hamburg's Kümmel” elnevezést is engedélyezni kell szinonim földrajzi árujelzőként.

2. Az illetékes ellenőrző hatóság megnevezése

2020. július 1-jétől Hamburg Szabad és Hanzaváros illetékes ellenőrző hatósága a Jogérvényesülési és Fogyasztóvédelmi Hatóság (korábban Egészség- és Fogyasztóügyi Hatóság).

<sup>(1)</sup> HL L 130., 2019.5.17., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL L 39., 2008.2.13., 16. o.

### 3. Egyéb (a termék kategória megváltoztatása)

A módosítás a műszaki dokumentáció 1.1.2. szakaszát (Kategória), nevezetesen a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” besorolását érinti, amelyet a 110/2008/EK rendelet (a szeszes italokról szóló alaprendelet) II. melléklete szerinti 32. kategóriáról („Likőr”) a 23. kategóriára („Köményízesítésű szeszes italok”) kell megváltoztatni.

Az 1.1.2. szakaszban a „32. Likőr” kategória egyszerűen „23. Köményízesítésű szeszes italok” kategóriára változott. Mivel továbbra is cukorral történik az összes termék ízének lekerekítése, ám különböző édességű termékek szélesebb skálája jelenik meg a kínálatban, a minimális cukortartalom nem kerül rögzítésre. Emellett a késztermékre vonatkoztatva 100 g/l alatti cukortartalmú termékek kínálását célzó terv összhangban van a német kormány azon stratégiájával, amely a kész élelmiszerek cukortartalmának jövőbeni csökkentésére irányul. Természetesen továbbra is forgalmazhatók a késztermékre vonatkoztatva legalább 100 g/l cukortartalmú termékek. A javasolt kategóriaváltás tehát a műszaki dokumentáció semmilyen további módosításával nem jár.

Ha a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” jelenleg a szeszes italokról szóló alaprendelet (jelenleg 110/2008/EK rendelet) III. melléklete szerinti „likőr” kategóriában (32. kategória) szerepel, ez főként a szeszes italokról szóló eredeti alaprendelet (1576/89/EGK tanácsi rendelet<sup>(3)</sup>) szerinti szigorúbb besorolásnak tudható be. Az említett rendelet értelmében egy terméket automatikusan likőrként soroltak be, ha a késztermék cukortartalma legalább 100 g/l.

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” terméket hagyományosan viszonylag magas cukortartalommal forgalmazták, amely késztermékre vonatkoztatva egyes esetekben 100 g/l feletti volt. A szeszes italokról szóló első alaprendelet besorolási rendszere alapján a késztermékre vonatkoztatva legalább 100 g/l cukortartalmú valamennyi szeszes ital – jogi értelemben – automatikusan „likőrnek” minősült, beleértve a „köményízesítésű szeszes ital” gyártási módszerével előállított italokat. A „köményízesítésű szeszes ital” termék kategória az 1576/89/EGK rendelet 1. cikke (4) bekezdésének n) pontja alapján jött létre, és jelenleg 23. kategóriaként szerepel a 110/2008/EK rendelet II. mellékletében.

A 110/2008/EK rendelet először tette lehetővé, hogy az általános kereskedelmi megnevezésű és egynél több termék kategória követelményeinek megfelelő termékeket egynél több kereskedelmi elnevezés alatt forgalmazzák a szeszesital-szállítók (lásd az említett rendelet 9. cikkének (3) bekezdését).

Annak érdekében, hogy elkerülje az előzetesen „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” néven forgalmazott termék kizárását az 1989. december 15-én hatályba lépett 1576/89/EGK rendelet miatt, a német kormány a termék „Likőr” kategóriába való besorolása mellett döntött. A szeszes italokról szóló rendelet módosításának 2006 és 2007 során folytatott megbeszélésein a német kormány nem élt a 110/2008/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdésében kínált új lehetőséggel, hogy a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” terméket az említett rendelet II. mellékletének 23. pontja szerinti kategóriába sorolja be.

A köménylikőrök előállítása általában alkohol – rendszerint mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – cukorral és aromaanyagokkal vagy aromakészítményekkel való egyszerű összekeverésével történik. Ezzel szemben a „köményízesítésű szeszes ital” előállítása során a mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt különböző ízesítési módszerek alkalmazásával természetes köménymaggal ízesítik. A „köményízesítésű szeszes ital” esetében a legfontosabb ízesítési módszerek a köménymag meghatározott ideig történő kivonatolásából, vagy kivonatolásból és az azt követően végzett lepárlásból állnak.

Ezen túlmenően a hagyományos „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” elnevezés önmagában is azt jelzi, hogy a termék egy „köményízesítésű szeszes ital”, azaz a II. melléklet 23. kategóriájába tartozó termék, nem pedig a melléklet 32. kategóriája szerinti „köménylikőr”.

#### A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ FŐ ELŐÍRÁSAI

#### „HAMBURGER KÜMMEL”/„HAMBURG'S KÜMMEL”

EU-szám: PGI-DE-01972-AM01 – 2017.9.28.

#### 1. Elnevezés

„Hamburger Kümmel” / „Hamburg's Kümmel”

(<sup>3</sup>) HL L 160., 1989.6.12., 1. o.

## 2. A szeszes ital kategóriája

23. kategória Köményízesítésű szeszes italok

## 3. A szeszes ital leírása

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” előállítása Hamburg Szabad és Hanzavárosban történik a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol köménymagok (*Carum carvi L.*) és esetleg egyéb ízesítő összetevők útján történő ízesítésével.

Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal):

Minimális alkoholtartalma 32 térfogatszázalék, amely magasabb az adott termék kategóriára meghatározott értéknél. Következésképpen a köményaroma a szag és az íz tekintetében markánsabb.

A kömény(mag) mellett csak más természetes ízesítő összetevők, például gyógynövények vagy fűszerek, többek között természetes aromaanyagok és készítmények használhatók fel.

Élelmiszer-adalékanyagokat, például színezékeket nem használnak fel.

Fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők:

Fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőit illetően a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” esetében az alábbi követelményeknek kell teljesülniük:

*Fizikai és kémiai követelmények*

Alkoholtartalom: legalább 32 térfogatszázalék

*Érzékszervi követelmények*

Átláthatóság:	tiszta;
Szín:	színtelen vagy enyhén sárgás;
Illat (aroma):	diszkrét, azaz finom vagy enyhe, és erős köményszag közötti;
Ízjellemzők:	enyhe és kiegyensúlyozott, diszkrét és erős közötti köményaroma mellett.

## 4. Az érintett földrajzi terület

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” előállítása Hamburg Szabad és Hanzavárosban történik.

A felhasznált köménymag és az egyéb összetevők, például a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és a cukor esetében már nem követelmény, hogy Hamburgból vagy környékéről származzanak.

## 5. A szeszes ital előállításának módja

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg's Kümmel” előállításának hagyományosan két különböző módja létezik. E módszerek esetleg kombinálhatók is.

A „Hamburger Kümmel” előállítása

- meleg módszerrel történik, amely során a víz, mezőgazdasági eredetű etil-alkohol, kömény (*Carum carvi L.*) és esetleg egyéb növények keverékének lepárlását – vagy kettős lepárlását – végzik, vagy
- hideg módszerrel történik, amely során a mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt köményolajjal vagy köménypárlattal és esetleg egyéb természetes aromaanyagokkal ízesítik.

Ezt az alábbi műveletek követik:

- adott esetben megfelelő tárolóedényekben történő tárolás és/vagy érlelés,
- cukor vagy más édesítősanyag útján történő édesítés, késztermékre vonatkoztatva változó, legfeljebb 100 g/l vagy nagyobb mennyiségű, invertcukorban kifejezett cukorral,
- az édesített keverék iható erősségűre történő hígítása (amennyiben szükséges) víz hozzáadásával,
- szűrés (amennyiben szükséges),

- palackozás, valamint
- címkézés és csomagolás.

Az édesített keverék iható erősségűre hígítása víz hozzáadásával, szűrés, palackozás, címkézés és csomagolás (a gyártási folyamat utolsó lépései) Hamburg Szabad és Hanzavároson kívül is történhet.

## 6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy származással

Bizonyíték van arra, hogy a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” terméket a XIX. század óta és jelenleg is Hamburg agglomerációs térségében állítják elő.

A fehér virágú kömény (*Carum carvi* L.) egyedei egykor vadon nőttek a Hamburg szélesebb körzetében található réteken. Köménytermesztés jelenleg Németország egész területén és a szomszédos uniós tagállamokban folyik, a köményt onnan szerzik be a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” előállításához.

Észak-Németországban kifejezetten gasztronómiai fűszerként is fontos a kömény. Elősegíti például bizonyos káposztatípusok emésztését. A 19. század elején derült ki, hogy kellemes ízű szeszes ital is készíthető belőle. Jelenleg aligha létezik Hamburgban olyan étterem, amelynek menüjén nem szerepel a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel”.

Ezenkívül számos étterem szolgál fel olyan ételeket vagy egyéb különlegességeket, amelyek összetevői között megtalálható a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel”.

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” kifejezés megadásával számos honlapra mutató link jelenik meg az egyik ismert internetes keresőmotorban.

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” nem hivatalosan Hamburg nemzeti italaként ismert. A hamburgi városházán minden hivatalos alkalomkor felszolgálják.

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” érzékszervi jellemzői a következőkön alapulnak:

- Hamburg agglomerációs térségében és a szomszédos régiókban, például Ostfriesland és Hollandia területén termesztett vagy vadon termő köménynövények, valamint
- a XIX. század eleje óta alkalmazott előállítási módszer, beleértve a desztilláció Hanza-városi művészetét is.

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” néhány gyártója különleges üvegpoharakat alakított ki, amelyekben felszolgálják a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel”-t. Ezek a poharak hozzájárulnak az ivás élményéhez.

Továbbá a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” néhány gyártója olyan címkéket használ, amelyek Hamburg látképét vagy egyes jellegzetes látványosságait ábrázolják. A helyiek és a turisták azonosulnak a várossal és ezzel a magas alkoholtartalmú különleges itallal.

## 7. Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” a 110/2008/EK rendelet (a szeszes italokról szóló rendelet) III. mellékletében szerepel és ezért földrajzi jelzéseként oltalmat élvez.

A terméknek meg kell felelnie a horizontális uniós élelmiszerjog, a szeszes italokra vonatkozó, termékspecifikus uniós jogszabályok és a kiegészítő nemzeti jogszabályok követelményeinek is (például annak a követelménynek, hogy a tételazonosításról szóló rendelet értelmében fel kell tüntetni a tételszámot).

## 8. A földrajzi árujelző kiegészítése

A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” földrajzi árujelző csak a következőkkel egészíthető ki:

a) A „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” földrajzi árujelző kiegészítéseire vonatkozó alapvető szabály:

A szeszes italokra vonatkozó hatályos uniós jogszabályok értelmében a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” elnevezés kizárólag a következőkkel egészíthető ki:

- a b) pontban meghatározott kifejezések, vagy
- a b) pontban meghatározottaktól eltérő kifejezések, amelyek esetében bizonyítható, hogy 2008. február 20-án már általánosan használtak voltak.

b) Más kifejezésekkel való kiegészítések (utóérlelési és minőségi jelölések):

- Amennyiben a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” földrajzi árujelző érlelésre, utóérlelésre vagy tárolásra vonatkozó jelöléssel egészül ki (például „alt” vagy „alter” [öreg]), a termékeket legalább hat hónapig kell érlelni vagy megfelelő tárolóedényben kell tárolni.
- Ha a „Hamburger Kümmel”/„Hamburg’s Kümmel” földrajzi árujelző minőségi kifejezésekkel (például „feiner” [finom] vagy „Tafel-” [asztali]) egészül ki, a termékeknek lényegesen jobb minőségűnek kell lenniük, mint a standard minőségű termékeknek. A lényegesen jobb minőség lehetséges oka például az, hogy a köménymag különösen nagy arányban van jelen a mezőgazdasági eredetű etil-alkohollal alkotott keverékben, vagy ökológiai termesztésű köménymagot használnak, vagy extrafinom szűrt, mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt használnak, vagy az alkoholtartalom magasabb, mint a „köményízesítésű szeszes ital” termék kategóriára megállapított minimális alkoholtartalom.

## 9. Kérelmező

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Szövetségi Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Minisztérium (BMEL)] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [414. egység (Bor-, sör-, italágazat)]  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn  
NÉMETORSZÁG

## 10. Közvetítők

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (A Német Szeszesital-ágazat és a Német Szeszesital-importőrök Szövetsége)  
Urstadtstraße 2  
53129 Bonn  
NÉMETORSZÁG

## 11. Ellenőrzést végző hatóságok

Hamburg Szabad és Hanzavárosban hét körzeti hivatal felelős a szeszes italok gyártóival kapcsolatos ellenőrzési feladatokért.

Ezeknek a körzeti hivataloknak a neve a következő címen érhető el:

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz [Igazságügyi és Fogyasztóvédelmi Hatóság]  
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen [Fogyasztóvédelmi, Élelmiszer-ellenőrzési és Állategészségügyi Hivatal]  
Billstrasse 80a (Turm)  
20539 Hamburg  
NÉMETORSZÁG

Tel.: +49 40428370

E-mail-cím: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU