



Tartalom

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2022/C 69/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands) ⁽¹⁾	1
2022/C 69/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10372 – SHV Energy/UGI International Holding/JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 69/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10411 – ABM / YKA / HEBEI MAURI) ⁽¹⁾	3
2022/C 69/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10387 – MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT) ⁽¹⁾	4
2022/C 69/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10547 – VOITH GROUP / VOITH HYDRO) ⁽¹⁾	5
2022/C 69/06	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10569 – KKR / GIP / CYRUSONE) ⁽¹⁾	6

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2022/C 69/07	Euroátváltási árfolyamok — 2022. február 9.	7
2022/C 69/08	A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló, 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója (Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően) ⁽¹⁾	8

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2022/C 69/09	A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló, 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója (Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően) ⁽¹⁾	9
--------------	---	---

V Hirdetmények

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 69/10	Pályázati felhívások és kapcsolódó tevékenységek az Európai Innovációs Tanács (EIC) 2022. évi munkaprogramja alapján az Európai horizont kutatási és innovációs keretprogramon (2021–2027) belül	10
--------------	--	----

BÍRÓSÁGI ELJÁRÁSOK

EFTA-Bíróság

2022/C 69/11	A Bíróság ítélete (2021. november 23.) az E-16/20. számú – Q és társai kontra norvég kormány (képviseli: Bevándorlási Jogorvoslati Hivatal [Utlendingsnemnda – UNE]) ügyben (Tartózkodási jog fenntartása – Mostohagyermek, EGT-állampolgár – Harmadik országbeli állampolgár gondozó szülő származékos jogai – Joggal való visszaélés – Érdekházasság – 492/2011/EU rendelet – 2004/38/EK irányelv)	11
2022/C 69/12	A Bíróság ítélete (2021. november 10.) az E-17/20. számú – Zvonimir Cogelja kontra Egészségügyi Igazgatóság (Embætti landlæknis) ügyben, (A személyek és a szolgáltatások szabad mozgása – 2005/36/EK irányelv – Előírt képesítés megszerzését tanúsító okiratok – Tanúsító okiratok kiállítása – Illetékes hatóság)	12

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 69/13	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10601 – WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	13
--------------	---	----

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 69/14	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	15
2022/C 69/15	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	20
2022/C 69/16	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele	28

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 69/01)

2021. július 9-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10154 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10372 – SHV Energy/UGI International Holding/JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 69/02)

2021. december 21-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10372 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10411 – ABM / YKA / HEBEI MAURI)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 69/03)

2022. január 18-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10411 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10387 – MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 69/04)

2021. december 17-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10387 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10547 – VOITH GROUP / VOITH HYDRO)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 69/05)

2022. január 27-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak német 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 32022M10547 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10569 – KKR / GIP / CYRUSONE)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 69/06)

2022. február 4-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10569 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. február 9.

(2022/C 69/07)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1435	CAD Kanadai dollár	1,4514
JPY Japán yen	132,04	HKD Hongkongi dollár	8,9106
DKK Dán korona	7,4437	NZD Új-zélandi dollár	1,7107
GBP Angol font	0,84255	SGD Szingapúri dollár	1,5349
SEK Svéd korona	10,4075	KRW Dél-Koreai won	1 365,72
CHF Svájci frank	1,0555	ZAR Dél-Afrikai rand	17,5281
ISK Izlandi korona	142,20	CNY Kínai renminbi	7,2759
NOK Norvég korona	10,0585	HRK Horvát kuna	7,5285
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 390,99
CZK Cseh korona	24,288	MYR Maláj ringgit	4,7853
HUF Magyar forint	352,94	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,603
PLN Lengyel zloty	4,5135	RUB Orosz rubel	85,5289
RON Román lej	4,9449	THB Thaiföldi baht	37,404
TRY Török líra	15,5510	BRL Brazil real	6,0198
AUD Ausztrál dollár	1,5933	MXN Mexikói peso	23,4719
		INR Indiai rúpia	85,5765

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

A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szülő, 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója

(Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet ⁽¹⁾ 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 69/08)

Engedély megadásáról szóló határozat

A határozat ⁽¹⁾ hivatkozási száma	A határozat kelte	Az anyag neve	Az engedély jogosultjai	Engedélyszám	Engedélyezett felhasználás	A felülvizsgálati időszak lejártának időpontja	A határozat indokai
C(2022)524	2022.2.3.	bisz(2-metoxietil)-éter (diglim) EK-szám: 203-924-4; CAS-szám: 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/2/0	Hordozó oldószerként a fluorpolimerek – a tárgy szerkezeti integritásának megőrzése mellett történő – felületmódosításához használt nátrium-naftalin maratóanyag formulációjában és azt követő alkalmazása során (belső folyamatok)	2034. február 3.	Az 1907/2006/EK rendelet 60. cikkének (2) bekezdésével összhangban a kockázatot hatékonyan ellenőrzik. Nem állnak rendelkezésre más megfelelő alternatívák.
				REACH/22/2/1	Hordozó oldószerként a fluorpolimerek – a tárgy szerkezeti integritásának megőrzése mellett történő – felületmódosításához használt nátrium-naftalin maratóanyag alkalmazása során (downstream felhasználói folyamatok)		

⁽¹⁾ A határozat az Európai Bizottság következő weboldalán érhető el: https://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_hu

⁽¹⁾ HL L 396., 2006.12.30., 1. o.

A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló, 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója

(Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet ⁽¹⁾ 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 69/09)

Engedély részleges megadásáról szóló határozat

A határozat ⁽¹⁾ hivatkozási száma	A határozat kelte	Az anyag neve	Az engedély jogosultjai	Engedélyszám	Engedélyezett felhasználás	A felülvizsgálati időszak lejártának időpontja	A határozat indokai
C(2022)523	2022.2.10	bisz(2-metoxietil)-éter (diglim) EK-szám: 203-924-4; CAS-szám: 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/1/0	hordozó oldószerként a fluorpolimerek felületmódosításához használt nátrium-naftalin maratóanyag alkalmazása során, a tárgy – ES2 és ES5 tekintetében való – szerkezeti integritásának megőrzése mellett (downstream felhasználói folyamatok) Elutasított felhasználás	2026. február 3.	A kockázatok kezelése az 1907/2006/EK rendelet 60. cikke (2) bekezdésének megfelelően történik. Nem állnak rendelkezésre más megfelelő alternatívák.
					Hordozó oldószerként a fluorpolimerek felületmódosításához használt nátrium-naftalin maratóanyag formulációjában és azt követő alkalmazása során, a tárgy szerkezeti integritásának megőrzése mellett (belső folyamatok) Hordozó oldószerként a fluorpolimerek felületmódosításához használt nátrium-naftalin maratóanyag alkalmazása során, a tárgy – ES1, ES3 és ES4 tekintetében való – szerkezeti integritásának megőrzése mellett (downstream felhasználói folyamatok)	Nem alkalmazandó	A kérelem nem igazolta, hogy a kockázatok kezelése az 1907/2006/EK rendelet 60. cikke (2) bekezdésének megfelelően történik. A kérelem nem támasztotta alá, hogy az anyag felhasználásából származó társadalmi-gazdasági előnyök jelentősebbek, mint annak az emberi egészséget vagy a környezetet érintő kockázatait, amit az 1907/2006/EK rendelet 60. cikkének (4) bekezdése követelményként fogalmaz meg.

⁽¹⁾ A határozat az Európai Bizottság következő weboldalán érhető el: Authorisation (europa.eu)

⁽¹⁾ HL L 396., 2006.12.30., 1. o.

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Pályázati felhívások és kapcsolódó tevékenységek az Európai Innovációs Tanács (EIC) 2022. évi munkaprogramja alapján az Európai horizont kutatási és innovációs keretprogramon (2021–2027) belül

(2022/C 69/10)

Ezúton értesítjük az érdeklődőket az Európai horizont kutatási és innovációs keretprogramon (2021–2027) belül az EIC 2022. évi munkaprogramja alapján közzétett pályázati felhívásokról és kapcsolódó tevékenységekről.

A Bizottság a 2022. február 7-i C(2021) 701 határozattal elfogadta az EIC 2022. évi munkaprogramját.

Ennek alapján pályázatokat lehet benyújtani. Az EIC 2022. évi munkaprogramjának a határidőket és a költségvetést is tartalmazó szövege a „Funding & tender opportunities” (Finanszírozás és pályázati lehetőségek) weboldalon olvasható, a felhívásokkal és a kapcsolódó tevékenységekkel kapcsolatos részletes tudnivalókkal, valamint a pályázatok benyújtására vonatkozó útmutatóval együtt:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

BÍRÓSÁGI ELJÁRÁSOK

EFTA-BÍRÓSÁG

A BÍRÓSÁG ÍTÉLETE

(2021. november 23.)

az E-16/20. számú

Q és társai kontra norvég kormány (képviseli: Bevándorlási Jogorvoslati Hivatal [Utlendingsnemnda – UNE]) ügyben*(Tartózkodási jog fenntartása – Mostohagyermek, EGT-állampolgár – Harmadik országbeli állampolgár gondozó szülő származékos jogai – Joggal való visszaélés – Érdekházasság – 492/2011/EU rendelet – 2004/38/EK irányelv)*

(2022/C 69/11)

Az E-16/20. számú, Q és társai kontra norvég kormány (képviseli: Bevándorlási Jogorvoslati Hivatal [Utlendingsnemnda – UNE]) ügyben – az oslói kerületi bíróság (Oslo tingrett) által az EFTA-államok közötti, Felügyeleti Hatóság és Bíróság létrehozásáról szóló megállapodás 34. cikke alapján az Unió polgárainak és családtagjaiknak a tagállamok területén történő szabad mozgáshoz és tartózkodáshoz való jogáról, valamint az 1612/68/EGK rendelet módosításáról, továbbá a 64/221/EGK, a 68/360/EGK, a 72/194/EGK, a 73/148/EGK, a 75/34/EGK, a 75/35/EGK, a 90/364/EGK, a 90/365/EGK és a 93/96/EGK irányelv hatályon kívül helyezéséről szóló, 2004. április 29-i 2004/38/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv és különösen annak 7. cikke (1) bekezdése b) pontjának, 12. cikke (3) bekezdésének és 35. cikkének értelmezésével kapcsolatban a Bírósághoz benyújtott KÉRELEM tárgyában – a Páll Hreinsson elnökből (előadó bíró), Per Christiansen és Bernd Hammermann bírákból álló Bíróság 2021. november 23-án ítéletet hozott, melynek rendelkező része a következő:

1. Egy olyan EGT-állampolgár gyermeke, aki korábban egy másik EGT-államban dolgozott, valamint a gyermek gondozását ellátó harmadik országbeli állampolgár szülő a munkavállalók Unión belüli szabad mozgásáról szóló, 2011. április 5-i 492/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 10. cikke alapján tartózkodási joggal rendelkezik. E cikk attól függetlenül alkalmazandó, hogy a gyermek az EGT-állampolgár és a házastárs közös gyermeke, vagy csak a házastárs leszármazottja.
2. Az a gyermek, aki csak az EGT-állampolgár harmadik országbeli állampolgár házastársának leszármazottja, és aki a 492/2011/EU rendelet 10. cikke alapján az EGT-állampolgár referenciaszemélyként történő felhasználásával tartózkodási jogot kapott, akkor is megtartja ezt a tartózkodási jogot, ha az EGT-állampolgár a gyermek szülőjétől kérte a házasság felbontását.
3. Amennyiben egy EGT-állam hatóságai megállapítják, hogy egy EGT-állampolgár és egy harmadik országbeli állampolgár közötti házasság érdekházasságnak minősül, az EGT-állam minden szükséges intézkedést meghozhat az ilyen visszaélésből származó jogok megtagadása, megszüntetése vagy visszavonása érdekében. Mindazonáltal minden ilyen intézkedésnek arányosnak kell lennie, és eljárási biztosítékok mellett kell történnie.

A BÍRÓSÁG ÍTÉLETE**(2021. november 10.)****az E-17/20. számú****Zvonimir Cogelja kontra Egészségügyi Igazgatóság (*Embætti landlæknis*) ügyben,**

(A személyek és a szolgáltatások szabad mozgása – 2005/36/EK irányelv – Előírt képesítés megszerzését tanúsító okiratok – Tanúsító okiratok kiállítása – Illetékes hatóság)

(2022/C 69/12)

Az E-17/20. számú, Zvonimir Cogelja kontra Egészségügyi Igazgatóság (*Embætti landlæknis*) ügyben — a reykjavíki kerületi bíróság (*Héraðsdómur Reykjavíkur*) által az EFTA-államok közötti, Felügyeleti Hatóság és Bíróság létrehozásáról szóló megállapodás 34. cikke alapján az EGT-megállapodáshoz hozzáigazított, a szakmai képesítések elismeréséről szóló, 2005. szeptember 7-i 2005/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek és különösen az említett irányelv 3. cikke (1) bekezdésének c) pontjával, 21. és 26. cikkével összefüggésben értelmezett 25. cikkének értelmezésével kapcsolatban a Bírósághoz benyújtott KÉRELEM tárgyában – a Páll Hreinsson elnökből, Per Christiansen (előadó bíró) és Bernd Hammermann bírákból álló Bíróság 2021. november 10-én ítéletet hozott, melynek rendelkező része a következő:

Ahhoz, hogy egy EGT-állam illetékes hatósága a szakmai képesítések elismeréséről szóló, 2005. szeptember 7-i 2005/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 25. cikkének megfelelően kiadhassa a szakorvosi képzéshez előírt képesítés megszerzését tanúsító okiratot, képesnek kell lennie annak értékelésére és megerősítésére, hogy az előírt képesítés megszerzését tanúsító okirat kiállításához szükséges követelmények teljesülnek. Ez akkor lehetséges, ha az EGT-állam saját területén olyan szakorvosi képzést kínál, amely megfelel a 2005/36/EK irányelv szerinti minimumkövetelményeknek. Ellenkező esetben az illetékes hatóságnak olyan rendszerrel kell rendelkeznie, amely biztosítja a 2005/36/EK irányelv 25. cikkében meghatározott követelményeknek való megfelelés ellenőrzését, például átfogó oktatási és képzési programot leíró tanterv vagy azzal egyenértékű dokumentum révén. Ellenkező esetben az említett illetékes hatóság nem állíthat ki ilyen, előírt képesítés megszerzését tanúsító okiratot a 2005/36/EK irányelv alapján.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10601 – WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 69/13)

1. 2022. január 26-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Warburg Pincus LLC (a továbbiakban: Warburg Pincus, USA),
- Oxford Properties Asia Holdings I Pte. Ltd. (a továbbiakban: Oxford Properties, Kanada),
- Hale Capital Group Pty Ltd (a továbbiakban: Hale, Ausztrália).

A Warburg Pincus és az Oxford Properties az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szereznek a Hale felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Warburg Pincus esetében: globális magántőke-befektetési vállalkozás, amely számos ágazatban tevékenykedik, többek között a fogyasztói termékek, az energia, a pénzügyi szolgáltatások, az egészségügy, az ipari és üzleti szolgáltatások, az ingatlanágazat és a technológia területén,
- az Oxford Properties esetében: ingatlanok tulajdonjoga, fejlesztése és kezelése. Az Oxford Properties az OMERS Administration Corporation (a továbbiakban: OMERS) ingatlan-ágához tartozik, az Ontario Municipal Employees Retirement System Primary Pension Plan (az ontariói önkormányzati alkalmazottak nyugdíjrendszeréhez tartozó elsődleges nyugdíjalap) adminisztrátora és a nyugdíjalapok kezelője,
- a Hale esetében: ipari ingatlanbefektetések portfóliójának fejlesztése és kezelése az ázsiai-csendes-óceáni térségben.

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 ⁽²⁾ 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:

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

M.10601 – WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE

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

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

(2022/C 69/14)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Giresun Tombul Fındığı”**EU-szám: PDO-TR-02419 – 2018.4.26.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Giresun Tombul Fındığı”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Törökország

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

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Giresun Tombul Fındığı” a *Corylus avellana* L. fajhoz tartozó mogyoró, amelyet héjas vagy héjatlan (héjas, héjatlan nyers és héjatlan pörkölt) mogyoróként fogalmazznak.

Az adott gazdaságban a „Giresun Tombul Fındığı” fajtának legalább 90 %-ot kell kitennie, míg a „Sivri Fındık”, „Kahinkara Fındık” és „Palaz Fındık” fajta legfeljebb 10 %-ot tehet ki az összetételben.

A „Giresun Tombul Fındığı” termése kerek, csúcsán enyhén rojtos és két oldalán lapos, héja meglehetősen fényes és barna színű. A kerek, rost nélküli mogyoróbelet világos, fényes héj borítja, a maghéj nem nő bele a bélbe és könnyen lehámozható.

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

1. táblázat

A „Giresun Tombul Fındığı” egyes fizikai tulajdonságai

Előírások		Héjas	Héjatlan nyers	Héjatlan pörkölt
Méret (szélesség átmérője, mm)	Nagy	16–18	13–15	13–15
	Közepes	14–16	11–13	11–13
	Kicsi	12–14	9–11	9–11
Nedvességtartalom, %	max.	7	6	3
Szárított gyümölcsök száma/kg		–	500–700	–
Héjvastagság (mm)	min.–max.	0,70–1,25	–	–
Bélarány, %	min.–max.	47,5–55	–	–
Magháj hámozhatósága, %	min.–max.	–	–	90–100

2. táblázat

A „Giresun Tombul Fındığı” egyes kémiai tulajdonságai

Előírások		Héjas	Héjatlan nyers	Héjatlan pörkölt
Összes zsír aránya a gyümölcsben, %	min.–max.	56,0–68,0	56,0–68,0	57,0–70,0
Összes fehérje aránya a gyümölcsben, % (N=6,25 faktor)	min.–max.	14,0–21,0	14,0–21,0	14,4–21,6
Olajsav, % (g/100 g olaj)	min.–max.	77,0–85,0	77,0–85,0	–
E-vitamin (mg/100 g olaj)	min.–max.	28,0–45,0	28,0–45,0	–

Érzékszervi jellemzők:

A „Giresun Tombul Fındığı” nyers és pörkölt formája esetében az ízleléskor igen intenzív íz, zamat és aroma marad a szájban. A magyoro könnyen rágható és a benne található olajnak köszönhetően nem hagy a szájban száraz érzetet. Emellett lenyelve sem hagy maga után keserű ízt.

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

–

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

A „Giresun Tombul Fındığı” termesztését hagyományos kiterjedt gyümölcsösökben és lankás, időnként teraszos kialakítású területeken végzik. A fajtát többtörzsű cserjeként termesztik olyan kertekben, ahol a tengerszint feletti magasság nem haladja meg a 750 métert.

Valamennyi folyamatot, köztük a csemeteültetést, trágyázást, metszést, betakarítást, a kupacs leválasztását és a szárítást a 4. pontban meghatározott földrajzi régióban kell elvégezni.

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

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Giresun Tombul Fındığı” csomagjain a következő információkat kell feltüntetni kézzel írott vagy nyomtatott formában, olvashatóan és letörölhetetlen módon:

- a vállalat kereskedelmi neve és címe, rövid neve és címe vagy lajstromozott védjegye,
- a tétel száma,
- az áru megnevezése – „Giresun Tombul Fındığı”,
- nettó tömeg,
- a következő logó:



- eredetiséget igazoló hatósági hologram.

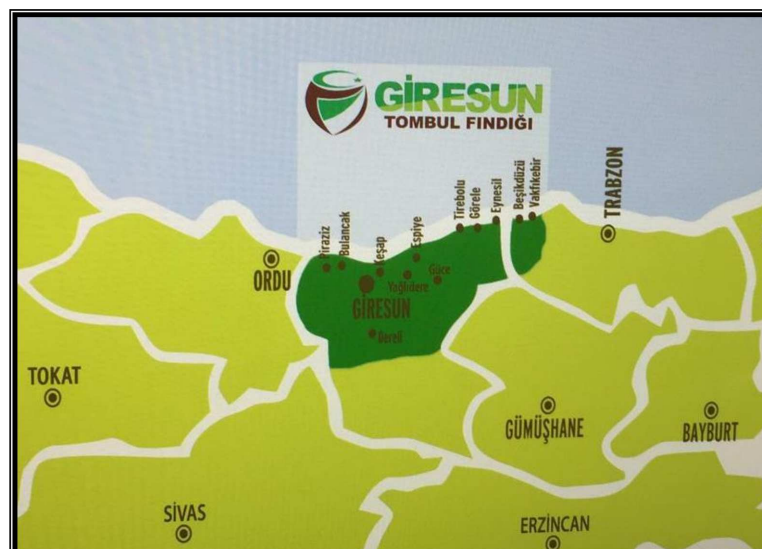
4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Giresun Tombul Fındığı” előállítási, betakarítási, tárolási, héjazási, válogatási és kalibrálási területe Giresun és Trabzon tartomány alábbi városainak területén belül található:

- a) Giresun tartományban: Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doğankent, Görele, Çanakçı, Eynesil, Giresun;
- b) Trabzon tartományban; Beşikdüzü és Vakfikebir.

Az e körzetekben található valamennyi település az előállítási terület részét képezi.

A fenti helyszínek földrajzi koordinátái a keleti hosszúság $37^{\circ}50'$ és $39^{\circ}12'$ és az északi szélesség $40^{\circ}07'$ és $41^{\circ}08'$ értékei közé esnek.



1. ábra: A „Giresun Tombul Fındığı” előállítási területe: Giresun és Trabzon körzetének jelölt része

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Giresun Tombul Fındığı” legfontosabb jellegzetességeit a sajátos íz és aroma, a magas olajtartalom, a héj vastagsága, a magas bélarány és a maghéj hámozhatósága jelenti. Ezek természeti és emberi tényezőknek egyaránt köszönhetőek.

Törökországban a mogyoró két kategóriába sorolható: Giresun minőség és Levant minőség. Csak a meghatározott földrajzi területen termesztett mogyoró tekinthető Giresun (prémium) minőségnek, és azért magasabb árat fizetnek a mezőgazdasági termelőknek. A Törökország más részein termesztett mogyorók a Levant (másodlagos) minőséghez tartoznak.

Természeti tényezők

A „Giresun Tombul Fındığı” jellemzőit befolyásoló tényezők közül az éghajlat a legfontosabb. Az éghajlati tényezők befolyásolják a héj vastagságát, a magas hámozási hozamot (magas bélarányt) és a maghéj könnyű hámozhatóságát sütőben való pörkölés esetén.

Éghajlat

A terület nedves szubtrópusi éghajlattal rendelkezik, amelyet meleg és párás nyarak, illetve hűvös és nedves telek jellemeznek. Giresun évi átlaghőmérséklete 14,1 °C; az átlagok január és április között 7,1–11,3 °C, június és augusztus között pedig 20,1–23,2 °C értékek között ingadoznak. Ezek a hőmérsékletek optimálisak a mogyorófák virágzása, valamint a „Giresun Tombul Fındığı” fejlődése és érése szempontjából. Giresun régió évi átlagos szélesebségének értéke 4,3 km/óra. A szél és a hőmérséklet különösen fontos a beporzás és megtermékenyülés során, és közvetlen hatással van a magkötésre és a termésfejlődésre. Giresun tartományban 160,6 az esős napok átlagos száma, 1 401 mm az évi átlagos csapadékmennyiség, június és augusztus között pedig 2,6–3,4 a napsütéses órák számának napi átlaga. E csapadékmennyiség és napi napsütéses óraszám elegendő ahhoz, hogy a mogyoró elérje a minimális megfelelő tömeg- és zsírarányt, illetve zsírsavösszetételt. A napsütéses óraszám az olajsav, E-vitamin és aroma magas szintjét biztosítja.

Páratartalom

A termés fejlődési és érési időszakában a levegő relatív páratartalma 76–76,3 % között van. E relatív páratartalom a mogyoró minőségét is érinti, mivel ebben az időszakban alakulnak ki a gyümölcs biokémiai struktúrái (zsír, fehérje, zamat). E különleges páratartalomnak köszönhetően a „Giresun Tombul Fındığı” héja vékonyabbá válik és ennek megfelelően könnyen hámozható.

Talaj

A Giresun régió talajjellemezői biztosítják a mogyorótermesztés minimumfeltételeit. A mogyorónövények leginkább a mély, termékeny, jó vízelvezetésű, 6,0–7,5 közötti pH-értékű talajt és a vályogos, homokos-agyagos talajtípusokat kedvelik. A talaj tulajdonságai befolyásolják a „Giresun Tombul Fındığı” magjának méretét és héjának vastagságát.

Emberi tényezők

Giresun és Trabzon tartományban régi időkre nyúlik vissza a mogyoró termesztése. A mezőgazdasági termelők régóta végzik a genotípusok szelekcióját és vegetatív szaporítását. A „Giresun Tombul Fındığı” egy természetes szelekció útján létrejött helyi fajta. A mezőgazdasági termelők íze, hozama, vékony héja és jó fehérjedési aránya miatt 90 %-ban ezt a fajtát termesztették kertjeikben, és a többi fajtát csak a beporzás támogatása céljából telepítették.

Betakarítás

A termelők a kupacsok sárgulását, a terméshéj háromnegyedének barnulását (pirosodását), a fajtára jellemző aroma és íz alakulását és a terméscsoportok lehullását figyelve megfelelően meg tudják határozni a betakarítás idejét. További betakarítási kritériumot jelent az, hogy a mogyoró nedvességtartalma 30 % alá csökkenjen. A megfelelő érés igen fontos a kémiai tulajdonságok, köztük a zsír- és fehérjeértékek, valamint a fizikai tulajdonságok, köztük a héjszín, a hozam és a hámozható maghéj kialakulásához.

A betakarítás az ágak megrázásával és a földre hulló termés felszedésével vagy a termés hajtásokról való kézi leszedésével történik. A kupacossal együtt betakarítottogyorót szérűskertekben terítik szét és addig szárítják, amíg víztartalma eléri a 12 %-ot. Ekkor a kupacsoakat cséplőgéppel leválasztják a termésről és addig folytatják a szárítást, amíg a mogyoróbél víztartalma 6 % alá nem csökken. A „Giresun Tombul Fındığı” termelői több száz éve végzik e betakarítási folyamatokat és csak akkor alkalmaznak új technológiát (például a kupacsoak leválasztását), ha az nem befolyásolja a gyümölcs tulajdonságait.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

–

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

(2022/C 69/15)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Manchuela”

PDO-ES-A0046-AM03

Az értesítés időpontja: 2021.11.18.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A maradékcukor analitikai paramétereirek használt terminológiát összhangba hozták a hatályos jogszabályokkal

Leírás:

A 2018. október 17-i (EU) 2019/34 bizottsági végrehajtási rendelet 20. cikkének megfelelően – amely a fruktózban és glükózban kifejezett összes cukortartalom meghatározásáról rendelkezik – a „maradékcukor” analitikai paramétert átnevezték „glükózban plusz fruktózban kifejezett összes cukortartalom”-ra.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1.1. pontját érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás a fizikai és kémiai jellemzőkre használt terminológiát igazítja ki. Ez nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a linken leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A fent említett rendeleteknek való megfelelés biztosítása.

2. A vörösborra vonatkozó szakasz felvétele

Leírás:

A termékleírás kiegészült a vörösbor kategóriájával. Az egy évnél régebbi borokra való hivatkozást törölték az „Egy évnél régebbi vörösborok, »Criansas«, »Reservas« és »Gran Reserva«” című szakaszból, amelynek elnevezése jelenleg „Vörösborok, »Criansas«, »Reservas« és »Gran Reserva«”. Ennek oka, hogy egy olyan borkategóriát állítanak elő, amely rendelkezik a fiatal vörösborokról szóló szakaszban meghatározott analitikai jellemzőkkel, de érzékszervi jellemzői eltérnek a fiatal vörösborokétól, és ugyancsak különböznek a „Crianza”, „Reserva” és „Gran Reserva” besorolású vörösboroktól. Ezért a termékleírás kiegészül a vörösbor e kategóriájának különleges érzékszervi jellemzőivel.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1.2 pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a linken leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőit és profilját. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás:

A jelenlegi borpiac olyan egyedi jellemzőkkel rendelkező borok előállítását igényli, amelyek nem szerepeltek a termékleírásban. Az ilyen típusú borokkal már évek óta kísérleteznek. A „Manchuela” eredetmegjelölés belső kóstolóbizottsága úgy véli, hogy a bor rendelkezik a „Manchuela” eredetmegjelöléssel ellátott borokra vonatkozó linkben leírt jellemzőkkel és profillal.

3. Az analitikai paraméterek felülvizsgálata

Leírás:

A vörösborokra vonatkozó minimális színhatárérték csökkentése. A „Manchuela” eredetmegjelölés alá tartozó termőterületen különböző szőlőfajták vannak. Egyrészt van a Garnacha Tintorera, amelyből adottságai miatt nagyon nagy színpotenciállal rendelkező borok készülnek. Ezzel szemben a Monastrell és a Garnacha Tinta közepes színintenzitású, lágyabb borokat eredményez.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a linken leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőit és profilját. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Az elmúlt évtizedben a piaci kereslet általában az egyetlen, nagyobb gyümölcsöző szőlőfajtákból készült borokra irányult, hogy a borkultúrával ismerkedő fogyasztók új generációi számára vonzó legyen.

A borászatok szakembereinek rendelkezniük kell a szükséges eszközökkel ahhoz, hogy nemzeti és nemzetközi piacokon egyaránt kedvelt borokat állítsanak elő, ugyanakkor megőrizték a termőterület és a szőlőfajták jellemzőit.

A vörösborok minimális színintenzitásának csökkentése nem árt a minőségnek, épp ellenkezőleg. Növelni fogja a terület különböző szőlőfajtáinak potenciálját, ami finomabb, összetettebb és vonzóbb borokat eredményez.

4. Az érzékszervi jellemzők újradefiniálása

Leírás:

Az érzékszervi leírásoknak a megfogalmazása módosult.

Ez a módosítás a termékleírás 2.2. pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás az érzékszervi jellemzőket úgy igazítja ki, hogy azok az érzékszervi elemzés során jobban értékelhetőek legyenek. Nem jár együtt a termék változásával, amely megőrzi a linken leírtak szerinti, környezeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőket és profilt. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Az UNE-EN-ISO 17065 szabvány tanúsítási célú végrehajtása szükségessé teszi az oltalom alatt álló borok érzékszervi leírásának módosítását. A cél az, hogy jellemzőiket az UNE-EN-ISO 17025 szabványban meghatározott kritériumoknak megfelelő, az érzékszervi jellemzőket értékelő bizottság által értékelhető mutatókkal kapcsolják össze.

5. Az érzékszervi jellemzők meghatározása a vörösbor kategóriájának felvételét követően

Leírás:

Mivel az új borkategória felvételéről van szó, meg kell határozni az érzékszervi jellemzőit.

Ez a módosítás a termékleírás 2.2. pontjára vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a linken leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőit és profilját. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Az OEM-be felvett új borkategória leírása.

6. A fehér- és vörösborokra alkalmazott egyedi borászati eljárások kiigazítása

Leírás:

Ez a módosítás a termékleírás 3. pontját és az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

3.1. pont Fehérborok: megszünt az a követelmény, hogy a borokat rozsdamentes acél tárolóedényekben kell előállítani, mivel Manchuelában más típusú tartályokban készülnek. Az előállított borok ugyanolyan kiváló minőségűek.

3.4. pont Fiatal vörösborok: a „héj nélkül” kifejezést törölték, mivel megállapítást nyert, hogy a héj jelenléte (az erjesztés során) nem rontja e borok minőségét.

3.5. pont A termékleírás kiegészült a vörösborra vonatkozó borászati eljárásokkal. A borkategóriák módosítása és a vörösbor felvétele következtében meg kellett határozni a borászati eljárásokat.

3.13. pont A termékleírás kiegészült a jégborokra vonatkozó borászati eljárásokkal. A jégborok lehetnek fehérek, rozék vagy vörösek, a termékleírásban szereplő különböző stílusokban, például fiatal, tölgyfahordóban tartott, érlelt vagy barrikhordóban erjesztett. Ezek a borok a „Manchuela” eredetmegjelölés termékleírásában engedélyezett fajták bármelyikéből készülhetnek.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a linken leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőit és profilját. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

Manchuelában már néhány éve dolgoznak a jégbor előállításán. A „Manchuela” eredetmegjelölés belső kóstolóbizottsága úgy ítélte meg, hogy ez a fajta bor alkalmas arra, hogy felvegyük a termékleírásunkban szereplő borok közé. Ez annak köszönhető, hogy kiváló minőségű, és erőteljesen érezni lehet rajta a szőlőfajta, amelyből ezeket a borokat készítik.

7. A Tardana, más néven Planta Nova, a Moscatel de Alejandría, a Garnacha Blanca és a Touriga Nacional szőlőfajták felvétele

Leírás:

A következő, borkészítéshez használt szőlőfajták kerültek felvételre: Tardana, más néven Planta Nova, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca és Touriga Nacional.

Módosult a termékleírás 6. pontja, de ez nem érinti az egységes dokumentumot, mivel a fent említett fajtákat másodlagos fajtákként vették fel.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a linken leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőit és profilját. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A fent említett fajtákat sok éve termesztik Manchuelában. Bebizonyosodott, hogy kiváló minőségű borok készülnek olyan fajtákból, mint a Tardana, a Moscatel de Alejandría, a Garnacha Blanca és a Touriga Nacional. A „Manchuela” eredetmegjelölés belső kóstolóbizottsága évek óta figyelemmel kíséri e borok fejlődését és minőségét. A termékleírásunk által megkövetelt minőség bizonyítva lett, ami azt jelenti, hogy ezeket a szőlőfajtákat fel lehet venni a „Manchuela” eredetmegjelöléshez engedélyezett fajták közé.

8. A szabályozási hivatkozások és az elismert tanúsító szervek adatainak aktualizálása

Leírás:

A 8. pont első, második és harmadik bekezdésében, valamint a 9.2. pont harmadik és kilencedik bekezdésében a hatályon kívül helyezett rendeletekre való hivatkozás helyébe a hatályban lévő rendeletekre való hivatkozás lépett.

Ez a módosítás a termékleírás 8. és 9.2. pontjára vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás típusa: standard

Ez a módosítás aktualizálásnak minősül. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A jogszabályi hivatkozások aktualizálása.

9. A címkézésre vonatkozó rendelkezések módosítása a „Vino de Hielo” (jégbor) kifejezés felvétele és két hagyományos kifejezés törlése érdekében

Leírás:

A termékleírás 3.13. pontjában meghatározott feltételek mellett előállított borokra vonatkozóan felvételre került a „Vino de Hielo” kifejezés. E bor analitikai paraméterei a különböző bortípusokra meghatározott paraméterek. A jégborok lehetnek fehérek, rozék vagy vörösek a termékleírásban meghatározott különböző stílusokban, például fiatal, tölgyfahordóban tartott, érlelt vagy barrikhordóban erjesztett. A „Superior” és „Rancio” (hosszan érlelt) hagyományos kifejezéseket törölték.

E módosítás a termékleírás 8. pontját és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

Standard módosítás.

Ez a módosítás nem jár együtt a végtermék változásával, amely megőrzi a linken leírtak szerinti, természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő jellemzőit és profilját. Ennek alapján megállapítható, hogy ez a módosítás nem tartozik az (EU) 2019/33 rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indokolás:

A „Vino de Hielo” kifejezés használatára vonatkozó feltételek megállapítása és a használaton kívüli kifejezések törlése.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Manchuela

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. A bor(ok) leírása

1. Fehérbor, barrikhordóban erjesztett fehérbor és rozé, száraz

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok színe sárga, de borostyánsárga árnyalatba nem megy át. Tiszta és csillogó, elsődleges aromákkal telt.

A barrikhordóban erjesztett borok áttetszőek, közepes intenzitású elsődleges aromákkal, amelyeket a hordóból származó aromák ellensúlyoznak. Az utóíz az elsődleges és a hordós aromákat idézi fel.

A rozék a rózsaszín teljes színskáláját lefedik. Világosak és átlátszóak. Elsődleges aromák. Kiegyensúlyozott, egyfajta éles savassággal és/vagy savanyúsággal rendelkezhet.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

* A maximális kén-dioxid-tartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Fehérbor, barrikhordóban erjesztett fehérbor és rozé, félszáraz, félédes és édes

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

E borok megjelenése és aromája hasonlít más, ugyanebbe a típusba tartozó száraz borokéra. Kiegyensúlyozott ízvilág, egyfajta éles savassággal és/vagy savanyúsággal rendelkezhet, ami nem enyhe, de nem is túlzott.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

* A maximális összes kén-dioxid-tartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. *Vörösborok: fiatal, barrikhordóban erjesztett, tölgyfahordóban tartott, szénsavatmoszférás maceráció és vörös, száraz*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok jellegzetes színe a lilától a narancssárgáig, a barnáig és a gránátvörösig terjedő széles skálán mozoghat. Az aromák tiszta elsődleges és növényi aromákat jelentenek, a szájban keltett érzet bőséges, hosszú utóízzel és erős ízvilággal.

A barrikhordóban erjesztett borok áttetszőek, közepes intenzitású elsődleges, gyümölcsös és/vagy virágos aromákkal, amelyeket a hordóból származó aromák ellensúlyoznak. Az utóíz az elsődleges és a hordós aromákat idézi fel.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

* A maximális összes kén-dioxid-tartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. *„Crianza”, „Reserva” és „Gran Reserva” vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az érlelt borok vörös színűek, és a karimán áttetsző világosbarna vagy okkersárga árnyalatúak lehetnek. Az elsődleges és harmadlagos aromák jól érezhetőek, és megjelenhetnek köztük lekvárra emlékeztető aromák is. A szájban tiszta és kiegyensúlyozott, közepestől a magasig terjedő tannintartalom, hosszú és egyenletes utóíz.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 160 mg/l, ha a cukor \geq 5 g/l

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	140

5. Fehér és rozé minőségi pezsgők

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A pezsgők színe fehér vagy rozé. Tiszta és csillogó, apró, tartós buborékokból álló habbal. Elsődleges és/vagy másodlagos aromák. Lehetnek olyan hordókban töltött időszakok, amelyek után bizonyos jegyek alakulnak ki. A szájban kiegyensúlyozott ízhatásúak, közepes hosszúsággal, az elsődleges és/vagy másodlagos aromák utóízével.

* A maximális összes alkoholtartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

* A maximális összes kén-dioxid-tartalom értéke a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11,66
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Egyedi borászati eljárások

Egyedi borászati eljárás

Fehérborok, rövid hideg áztatás és ülepítés. Erjesztés szabályozott hőmérsékleten, 18 °C alatt tartályokban vagy tölgyfahordókban, egészben vagy részben (legalább 75 %).

Rozék, áztatás 24 °C alatti hőmérsékleten 4–12 órán keresztül. Ülepítés és legalább öt napig tartó lassú erjesztés, 18 °C alatti ellenőrzött hőmérsékleten.

Vörösborok, héjon áztatás legalább 48 óráig, 28 °C alatti ellenőrzött hőmérsékleten. Devatálás és préselés, folyamatos erjesztés 25 °C alatti hőmérsékleten.

Jégbor: a szőlőt a tőkéről mínusz 5 °C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten, azaz fagyottan kell szüretelni. Ezeket fagyasztott állapotban préselik, előzetes bogyózás nélkül.

Hordós érlelés.

5.2. Maximális hozamok

1. Fehér szőlőfajták, fejműveléssel vagy bakműveléssel

7 860 kilogramm szőlő hektáronként

2. Fehér szőlőfajták, fejműveléssel vagy bakműveléssel

55 hektoliter/hektár

3. Vörös szőlőfajták, fejműveléssel vagy bakműveléssel

6 430 kilogramm szőlő hektáronként

4. Vörös szőlőfajták, fejműveléssel vagy bakműveléssel

45 hektoliter/hektár

5. Fehér szőlőfajták, lugasművelésű
11 430 kilogramm szőlő hektáronként
6. Fehér szőlőfajták, lugasművelésű
80 hektoliter/hektár
7. Vörös szőlőfajták, lugasművelésű
10 000 kilogramm szőlő hektáronként
8. Vörös szőlőfajták, lugasművelésű
70 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Földrajzilag a Cuenca tartomány délkeleti részén és Albacete tartomány északnyugati részén, a Júcar és a Cabriel folyók között található területet foglalja magában.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A termőterület két folyóvölgy között helyezkedik el. A két folyó mészkő üledékén alapuló agyagos talajok jellemzik. A hőmérséklet magas, május és szeptember között szinte egyáltalán nincs eső, és a terület sok órányi napfényt kap. Mindezek a tényezők a Bobal helyi fajta jelenlétének kedveznek. Ennek eredményeként jönnek létre a finom és markáns aromaintenzitású borok, gyümölcsös és virágos jegyekkel, kiváló savtartalommal és nagy színintenzitással. A borok bőséges polifenol-terhelésük, alacsony pH-értékük és magas IPT-jük (teljes polifenol-index) miatt nem veszítik el intenzív színüket, ami megkülönbözteti őket a többi bortól, hosszú áztatás nélkül.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A „Manchuela” eredetmegjelölésű minőségi pezsgők címkéjén feltüntethető a „Premium” és a „Reserva” kifejezés.

Amennyiben a borok a 3.13. pontban leírtak szerint készültek, a „Vino de Hielo” kifejezés használható. E bor analitikai paraméterei a különböző bortípusokra meghatározott paraméterek. A jégborok lehetnek fehérek, rozék vagy vörösek a termékfelírásban meghatározott különböző stílusokban, például fiatal, tölgyfahordóban tartott, érlelt vagy barrikhordóban erjesztett.

A termékleíráshoz vezető link

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_condiciones_manchuela_20210421_mp.pdf

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele

(2022/C 69/16)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”

EU-szám: PDO-ES-0078-AM03 – 2021.2.15.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A szárított-érelt sonka („jamón” és „paleta”) a sertés hátsó és első végtagjainak sózása, mosása, sózás utáni kezelése, szárítása-érelése és utóérelése útján előállított húsipari termék.

Morfológiai jellemzők

A szárított-érelt sonka („jamón” és „paleta”) a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- a) Alak: hosszúkás, a szélein az izom felszínéig lemetszve és lekerekítve, lábszárral együtt. Forgalomba hozható a sonkát teljesen fedő bőrrel együtt vagy V alakú bevágással, amelynek csúcspontja a lábszár („jamón” vagy „paleta”) tengelyének vonalában helyezkedik el.
- b) Súly: a „jamón” esetében legalább 7 kg, a „paleta” esetében legalább 4,5 kg a meghatározott minimális feldolgozási idő elérésekor.

Érzékszervi tulajdonságok

A sonka felszínét jellegzetes penész boríthatja, vagy lehet sima, olajjal vagy zsírral kezelt. A vágásfelület jellemzői a következők:

- a) Szín: vörös; a fényes vágásfelületen a zsírréteg részben átszövi az izomkötegeket.
- b) Hús: kifinomult, enyhén sós íz.
- c) Zsír: krémes állagú, fényes, sárgásfehér színű, aromás, kellemes ízű.

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

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

Takarmányok

Az OEM alá tartozó sertések táplálására összeállított takarmányok gyártóinak Teruel tartomány vagy az azzal határos tartományok földrajzi területén, konkrétan Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón vagy Tarragona területén kell tevékenykedniük.

Az állatállomány takarmányozásának alapját a gabona adja, amelynek aránya a takarmányon belül – az azt alkotó többi alapanyag mellett – legalább 50 % kell, hogy legyen, és amelynek lehetőség szerint az előállítás területéről kell származnia.

A takarmány összeállítására felhasznált alapanyagok eredetét és rendelkezésre állását az ellenőrző szervezetnek kell megvizsgálnia a termelési adatok alapján a takarmányt előállító üzemekben.

Nyersanyagok

A szárított-érlelt sonka („jamón” és „paleta”) előállítására alkalmas, ezzel az eredetmegjelöléssel ellátott állatállomány az alábbi fajták keresztezéséből származik:

Anyai ág: Landrace, Large White vagy e két fajta keresztezése. Apai ág: Duroc

A szárított-érlelt sonka („jamón” és „paleta”) előállításához felhasználható sertéscombot és lapockát adó sertések a Teruel tartomány gazdaságaiban született és táplált állatok, amelyeket a szintén Teruel tartomány területén elhelyezkedő létesítményekben vágnak le és darabolnak.

A szaporításhoz használt állatok combját és lapockáját nem használják fel az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott szárított-érlelt sonka („jamón” és „paleta”) előállításához.

A hímeket a hizlalógazdaságba való érkezés előtt ivartalanítják, a nőstények pedig a vágás idején nem lehetnek ivarzó állapotban.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott szárított-érlelt sonka („jamón” és „paleta”) előállítása céljából kizárólag olyan hasított sertés használható fel, amelynek meleg súlya legalább 86 kg, és amelynél a hátszalonna ágyéktájon, a sertéscomb csúcsának magasságában mért vastagsága 16 milliméternél nagyobb és 45 milliméternél kisebb.

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

A termelési területen elvégzett fázisok:

- az állatok tenyésztése
- az állatok levágása és darabolása

A feldolgozás területén elvégzett fázisok:

- sózás
- mosás
- sózás utáni kezelés
- szárítás-érlelés
- utóérlelés

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

Az ellenőrző szervezet megkülönböztetésmentes módon engedélyezi, hogy azok a nyilvántartásba vett, az előállítás területén működő szárító- vagy csomagolóüzemek, amelyek eleget tesznek a termékfelírásban meghatározott követelményeknek és átesnek a meghatározott ellenőrzési és tanúsítási folyamatokon, a szárított-érlelt sonkát („jamón” és „paleta”) kicsontozva, darabolva vagy szeletelve, minden esetben csomagolva, forgalomba hozzák.

Az a korlátozás, amely szerint a termék feldolgozásához kapcsolódó műveleteket és az azt követő csomagolást az előállítás területén kell végrehajtani, szigorú műszaki követelményeknek tesz eleget, és annak biztosítására szolgál, hogy változatlan maradjon a termék minősége, amely a tárolás és kezelés körülményeinek módosulása esetén romolhatna.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az egyes kereskedelmi vállalkozások kereskedelmi címkéin kötelezően fel kell tüntetni a következő feliratot: „Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel” vagy „Denominación de Origen Protegida Paleta de Teruel”, az egyes termékeknek megfelelően.

A fogyasztásra szánt egész sonkát („jamón” vagy „paleta”) a „Teruel” szóval és a beégetett nyolcágú csillaggal, valamint az eredetmegjelölés logójával ellátott számozott címkével jelölik meg.

A fenti megkülönböztető jelzéseket még az üzemben kell elhelyezni a terméken oly módon, hogy azok ismételt felhasználása ne legyen lehetséges.

A kicsontozott, darabolt vagy szeletelt szárított-érelt sonka („jamón” vagy „paleta”) csomagolásán egy számozott igazoló címkét kell elhelyezni, amelyen fel kell tüntetni a „Jamón” vagy a „Paleta” szót, valamint az eredetmegjelölés logóját.

Az azt kérő vállalkozások jogosultak lesznek arra, hogy kereskedelmi címkéjükbe foglalják a számozott igazoló címke tartalmát.

Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” felirat és a „Teruel” szó megfelelő használatával összefüggő tevékenységek kapcsán nem lehet megkülönböztetést alkalmazni. A címkék és igazoló címkék (vitolas) kibocsátása automatikusan történik, és azokat valamennyi olyan termék megkapja, amely a tanúsítást végző ellenőrző szervezet által kiadott jelentések szerint megfelel a termékleírás követelményeinek; mindez biztosítja, hogy a különböző szereplőkkel szemben ne alkalmazzanak megkülönböztetést.

Az e megjelöléssel ellátott, egész, kicsontozott, darabolt vagy szeletelt termék címkézésén önkéntes alapon a következő választható kifejezések használhatók, feltéve, hogy a termék megfelel ezeknek a követelményeknek:

„jamón” esetében:

- „Más de 18 meses”, ha a minimális előállítási időszak 79 hét, és a tömeg az osztályozás időpontjában legalább 8 kg.
- „Más de 22 meses”, ha a minimális előállítási időszak 96 hét, és a tömeg az osztályozás időpontjában legalább 9 kg.

„paleta” esetében:

- „Más de 10 meses”, ha a minimális előállítási időszak 44 hét, és a tömeg az osztályozás időpontjában legalább 5 kg.
- „Más de 11 meses”, ha a minimális előállítási időszak 48 hét, és a tömeg az osztályozás időpontjában legalább 5,5 kg.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termelési területet Teruel tartomány területe alkotja.

A szárított-érelt sonka („jamón” vagy „paleta”) előállításának területét Teruel tartomány mindazon települései alkotják, amelyek átlagos tengerszint feletti magassága legalább 800 méter, és amelyekben a szárítóüzem legalább 800 méter tengerszint feletti magasságon helyezkedik el. Az átlagos magasságot a digitális terepmodell (DTM) vagy hasonló módszer segítségével mérik, a szárítóüzem abszolút magasságát pedig Aragónia autonóm közösség területi információs rendszere (SITAR) vagy egy hasonló jellegű rendszer segítségével határozzák meg, mindkét mérés esetén legfeljebb 6 % tűréshatárt megengedve.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel” kiváló minősége elsősorban azoknak a körülményeknek köszönhető, amelyek között az állat a vágás előtt, alatt és után található, azonban meg kell különböztetnünk a sertések tenyésztésének és vágásának/darabolásának földrajzi területét (a továbbiakban: termelési terület), illetve a szárított-érelt „jamón” és „paleta” előállításának földrajzi területét (a továbbiakban: előállítási terület).

Természeti tényezők

A szárított-érelt „jamón” és „paleta” előállításának területét a mediterrán hatások alatt álló kontinentális éghajlat, a hosszú és hideg telek és a pusztaságokon előforduló kemény fagyok jellemzik. Az éghajlatra emellett a szárazság és a derült napok magas száma jellemző. A csapadék éves mennyisége körülbelül 400 mm, az esős napok száma mintegy 70.

Az éves átlaghőmérséklet 12 °C, az évi legmagasabb hőmérséklet átlagosan 37 °C, a legalacsonyabb pedig –10 °C. A nyári és a téli átlagos hőmérséklet közötti ingadozás 19 °C. A fagymentes időszak májustól októberig tart; ezek a feltételek ösztönözték a húsfeldolgozó iparágak létrehozását.

A sonka az előállítás földrajzi területére jellemző száraz és hideg éghajlat által biztosított kitűnő feltételek mellett érik; e paraméterek ideálisak a nagy hírnévnek örvendő sonka előállításához.

Emberi tényezők

Jordan de Asso spanyol természettudós, jogász és történétíró *Historia de la Economía Política de Aragón* című művében (1798) konkrét említést tesz a helyi sertéstartásról: „a Partido de Albarracín területén tenyésztett sertéseket nagyra értékelik ízletes húsu miatt. Ezek az állatok nagyon szeretik az azfodéluszt (*Asphodelus ramosus*), amelyet ezért szárazon tárolnak, hogy az állatokat télen ezzel etessék”. Alacsony egyedszáma ellenére és a hizlalás következtében elért nagy vágási súlyának köszönhetően a „családi” sertés a vidéki háztartások igazi kincsének számított, és a területi parasztcsaládok egész évi táplálékának alapját jelentette.

A különleges takarmányozásnak és az esetenkénti makkal való hizlalásnak köszönhetően, valamint a Jiloca, Albarracín, Gúdar és Maestrazgo magasan fekvő területeire jellemző hideg és száraz éghajlat jóvoltából ezek a sertések olyan alapanyagot biztosítottak, amely lehetővé tette, hogy kialakuljon a kiváló minőségű húsu, a „paleta” és a „jamón” előállításának szilárd hagyománya. A régi időkben tenyésztett sertések természetesen már kivesztek, azonban a szakismeret nem veszett el, és a számos állattartó gazda tapasztalata révén sikerült átmenteni a régi fajták (a kelta eredetű „molinesa” és a zsírosodásra hajlamosabb, ibériai ágról származó „morellana”) tulajdonságait a ma tenyésztett állatokba, így a húсок múltból örökölt kiváló minősége máig fennmaradhatott.

Az eredetmegjelölés kétségkívül kiemelkedő jellemzője, hogy sikerült a múltbéli ismereteket a mai korra áthagyományozni, és a Landrace, Large White és Duroc fajták keresztezése útján sikerült kialakítani a sonka előállítására alkalmas állatállományt. Az említett fajták keresztezéséből származó, a sonka előállítására alkalmas sertés rendelkezik a hibrid fajták erényeivel, morfológiai jellemzőit pedig nagyrészt a felmenői kiválasztására alkalmazott kritériumok határozzák meg.

Természetesen valamennyi itt megosztott ismeret kiegészül a sertések vágását végző szakemberek szaktudásával, miszerint amellett, hogy a hasított sertés súlyának legalább 86 kg-nak kell lennie, a hátszalonna a sonka csúcsának magasságában mért vastagsága befolyásolja, hogy az alapanyagból előállítható-e oltalom alatt álló termék. A darabolás során ismételten szükség van annak a személynek a szakismereteire, aki amellett, hogy ügyel a belső hőmérsékletre és a súlyra, a comb és a lapocka szakadásmentes leválasztását vagy darabolását, a véreztetést, a lebőrözést, a szárítóüzembe szállítást és a darabok osztályozását ellenőrzi annak érdekében, hogy egységes minőségű termékeket nyerjenek, amelyeket maguk a feldolgozók is elfogadhatnak mint a termék előállítására felhasználható, megfelelő faggyúborítottságú és sérülésmentes darabokat.

A sózásra vonatkozó ismeretek, amelyek szerint a sónak a comb vagy a lapocka friss súlyának megfelelő ideig – kilogrammonként 0,65 és 1 nap közötti időtartammal számolva – érintkeznie kell a sonkával, máig fennmaradtak, és lehetővé tették egy kellemes, kifinomult ízű és enyhén sós sonka kifejlesztését. Hasonlóképpen, az előállítási területre jellemző éghajlat kihasználása is lehetővé tette e sózási gyakorlat folytatását.

Teruel változatos domborzatú területén számos régi és hagyományos recept maradt fenn. A két néprajztudós és gasztronómus, Antonio Beltrán professzor és José Manuel Porquet gasztronómiai értekezésében megemlíti olyan jellegzetesen Teruel tartománybeli recepteket, amelyek egyik összetevője a „Jamón de Teruel”. Az egyik ilyen a „terueli fokhagymaleves” receptje, amelybe apróra darabolt sonkát tesznek, a másik pedig a „sonka paradicsommal, terueli módra”. Végezetül nem feledkezhetünk meg a „Vaquilla del Ángel de Teruel” ünnepen szokásos jellegzetes lepényről, a „regaño”-ról, amely leveles, olajos kenyértésztából készül sonkaszeletekkel és pirospaprikával, sütőben vagy serpenyőben kisütve.

5.2. A termék sajátosságai

- A Duroc fajtát optimális növekedési ütem, erőteljes rusztikus jelleg, jó szaporodóképesség és jelentős hízási teljesítmény jellemzi. A fajta húsa zsírral jól átitatott, ami kiváló minőségű húst biztosít.
- A Landrace nagytestű fajta, amelynek hossza és mérete fontos szerepet játszik az eredetmegjelöléssel ellátott sertések kitenyésztésében. A fajta kiemelkedő tulajdonsága kitűnő alkata, magas napi súlygyarapodása, magas transzformációs indexe és vastag hátszalonnája.

- A Large White könnyen alkalmazkodó, rusztikus, igen szapora és termékeny fajta, megfelelő transzformációs és növekedési indexszel, kiváló minőségű hússal, amelyet alapvetően a levesessége, textúrája, felépítése és színe határoz meg.

A Duroc fajta kedvező hatása, a gabonaalapú különleges takarmányozás, valamint a hasított sertés nagy súlya határozta meg a számos régi állattartó gazda szaktudásának lényegét, akik tapasztalatuknál fogva képesek voltak továbbadni azt a tudást, hogy a korszerű technikák támogatásával hogyan lehet olyan kiváló minőségű terméket előállítani, mint a „Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel”.

A „Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel” sonkát a többi hasonló terméktől megkülönböztető alapvető minőségi jellemzők már a szárítás-érlelés előtt álló friss sonkánál is megfigyelhetők:

- kissé magasabb pH, lassabb eséssel,
- sötétebb tónus,
- nagyobb „víz megtartó képesség”,
- nagyobb „levesesség”,
- a zsiradék nagyobb infiltrációja (nagyobb százalékos arányú izomközi zsiradék),
- kevésbé telített zsiradék,
- a textúra lágyabb, következésképpen a hús zsendőbb (nagyobb infiltráció és levesesség),
- a tartósításhoz és érleléshez kedvezőbb feltételek.

A feldolgozott terméket a 3.2. pontban leírtaknak megfelelően a kevésbé sós íz és a szárítási és érlelési folyamat során keletkező erőteljes aroma jellemzi.

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

A húsipari termékek előállításához az alapanyagokat olyan alapvető tartósítási eljárások alá kell vetni, mint a sózás és a szárítás, amelyek célja a végtermék mikrobiológiai stabilizálása. Az előállítás földrajzi területének tengerszint feletti magassága, a csapadékmennyiség, a környezeti hőmérsékletek, valamint a terület lakói által alkalmazott, generációról generációra átadott gyakorlatok biztosítják e termékek sajátos érzékszervi tulajdonságait, különösen a következőket:

- Kifinomult íz, amely az alkalmazott sózási eljárás által biztosított minimális sótartalom mellett annak köszönhető, hogy a száraz sóval kezelt sonkákat alacsony hőmérsékleten, az éppen megfelelő mennyiségű só penetrációjához minimálisan szükséges időre felhalmozzák.
- A sózást követő pihentetés, amelyet szintén nagyon alacsony hőmérsékleten végeznek.
- A szárítási folyamat alatti enyhe környezeti hőmérsékletnek köszönhető vörös szín és fényes vágásfelület. A Teruel tartományra jellemző, általában hűvös és közepes-alacsony relatív páratartalmú éghajlatnak megfelelően végzett szárítás, amely lassú és kiegyensúlyozott szikkadást tesz lehetővé. Ez utóbbi intenzív érést eredményez, ami erőteljes aroma és íz, illetve lágy, könnyen rágható textúra kialakulásához vezet. A beszűrődött zsiradék elősegíti a lassú szikkadás és az intenzív érés folyamatát.
- Az érlelés és utóérlelés utolsó fázisaiban végzett kezelés, amely növeli a proteolitikus és lipolitikus enzimek aktivitását, ezzel finomítja és kiegészíti mind a sonka sovány részének, mind pedig zsíros részének aromáit, ízeit és textúráját.
- Tapintásra krémes állagú, fényes, sárgásfehér színű, aromás, kellemes ízű zsiradék; e tulajdonságok a következő tényezőknek köszönhetők: az apai ágon különleges Duroc fajtától származó sertések genotípusának alkalmassága, az állatok etetéséhez felhasznált, magas gabonatartalmú takarmány, a hasított sertés vágáskori nagy súlya (korához képest), ami biztosítja, hogy a hús éppen e legmegfelelőbb állapotban legyen, ne legyen „se túl fiatal, se túl öreg”, valamint a megfelelő mértékű zsiradék-infiltráció.

Mindezek a sajátos tulajdonságok, amelyek a terméket a többi hasonló terméktől megkülönböztetik, az 5.1. pontban ismertetett valamennyi természeti tényező és emberi tevékenység következményei.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

https://www.aragon.es/documents/20127/60698021/Pliego+de+Condiciones+de+la+denominaci%C3%B3n+de+origen+protegida+Jam%C3%B3n+de+Teruel_Paleta+de+Teruel+-+Consolidado.pdf/07d33dfc-1bfe-e48f-3c2e-18c4502a3578?t=1611235730833

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU