



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 72/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10546 – ICG / CEIT) ⁽¹⁾	1
2022/C 72/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10540 – ECDC / HPIL / JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 72/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10599 – CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK) ⁽¹⁾	3
2022/C 72/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10542 – MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE) ⁽¹⁾	4
2022/C 72/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10538 – VINCI / LINEAS / LUSOPONTE) ⁽¹⁾	5

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 72/06	Euroátváltási árfolyamok — 2022. február 11.	6
--------------	---	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 72/07	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján – Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettségek megállapítása ⁽¹⁾	7
--------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 72/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10621 – Welput/PSPiB/Alecta/ 105 VStreet JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 8
2022/C 72/09	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 10

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 72/10	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 12
--------------	--

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.10546 – ICG / CEIT)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 72/01)

2022. január 25-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 32022M10546 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.10540 – ECDC / HPIL / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 72/02)

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 32022M10540 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.10599 – CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 72/03)

2022. február 7-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 32022M10599 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.10542 – MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 72/04)

2022. január 14-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 32022M10542 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.10538 – VINCI / LINEAS / LUSOPONTE)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 72/05)

2022. január 12-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 32022M10538 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 11.

(2022/C 72/06)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1417	CAD Kanadai dollár	1,4498
JPY Japán yen	132,24	HKD Hongkongi dollár	8,9054
DKK Dán korona	7,4400	NZD Új-zélandi dollár	1,7085
GBP Angol font	0,83958	SGD Szingapúri dollár	1,5339
SEK Svéd korona	10,5530	KRW Dél-Koreai won	1 363,68
CHF Svájci frank	1,0557	ZAR Dél-Afrikai rand	17,2736
ISK Izlandi korona	141,80	CNY Kínai renminbi	7,2564
NOK Norvég korona	10,0732	HRK Horvát kuna	7,5312
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 339,46
CZK Cseh korona	24,405	MYR Maláj ringgit	4,7832
HUF Magyar forint	353,38	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,482
PLN Lengyel zloty	4,5204	RUB Orosz rubel	85,8550
RON Román lej	4,9458	THB Thaiföldi baht	37,282
TRY Török líra	15,4066	BRL Brazil real	5,9263
AUD Ausztrál dollár	1,5927	MXN Mexikói peso	23,3183
		INR Indiai rúpia	85,8535

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján

Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettségek megállapítása

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 72/07)

Tagállam	Spanyolország
Érintett útvonalak	Badajoz – Madrid Badajoz - Barcelona
A közszolgáltatási kötelezettség hatálya alá tartozó útvonalak közösségi légi fuvarozók előtti újbóli megnyitásának dátuma	2022. október 28.
A cím, amelyen a közszolgáltatási kötelezettséget ismertető szöveg és a kapcsolódó információk és dokumentumok beszerezhetők	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid ESPAÑA Tel. +34 915977505 Fax +34 915978643 E-mail: osp.dgac@mitma.es

A közszolgáltatási kötelezettség hatálya alá tartozó útvonalakon szabad hozzáférésű verseny érvényesül 2022. október 28-ától. Amennyiben egyetlen légi fuvarozó sem nyújt be az előírt közszolgáltatási kötelezettségnek megfelelő üzemeltetési tervet, az útvonalhoz való hozzáférés az 1008/2008/EK rendelet 16. cikkének (9) bekezdésével összhangban nyilvános pályázati eljárás keretében egyetlen légi fuvarozóra korlátozható.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10621 – Welput/PSPiB/Alecta/ 105 VStreet JV)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 72/08)

1. 2022. február 3-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- West End of London Property Unit Trust (a továbbiakban: Welput, Jersey),
- Public Sector Pension Investment Board (a továbbiakban: PSPiB, Kanada),
- Alecta Tjänstepension Ömsesidigt (a továbbiakban: Alecta, Svédország),
- 105VS Holdings Unit Trust (a továbbiakban: 105 VStreet, Jersey).

A Welput, a PSPiB és az Alecta az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a 105 VStreet felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Welput esetében: ingatlanalap; kollektív befektetési forma az Egyesült Királyság pénzügyi szolgáltatásokról és piacokról szóló 2000. évi törvényének alkalmazásában; a Welput kizárólag London (Egyesült Királyság) központi részében tevékenykedik,
- a PSPiB esetében: a kanadai szövetségi közszolgálati szervek (Canadian Federal Public Service), a kanadai hadsereg (Canadian Forces), a Kanadai Királyi Lovasrendőrség (Royal Canadian Mounted Police) és a tartalékos erők (Reserve Force) nyugdíjalapjainak befektetéseit kezeli; többek között részvényekből, kötvényekből és más fix kamatozású értékpapírokból, valamint magántőke-, ingatlan-, infrastruktúra- és természetierőforrás-befektetésekből és befektetési hitelekkel álló diverzifikált globális portfóliót kezel,
- az Alecta esetében: magánszemélyek és társaságok foglalkoztatói nyugdíját kezelő nyugdíjalap Svédországban; az Alecta befektetési portfóliója fix hozamú befektetésekből, részvényekből és ingatlanokból áll,
- a 105 VStreet esetében: a 105 Victoria Street, London cím alatt található ingatlan.

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

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:

M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 72/09)

1. 2022. február 3-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Dassault Systemes International SAS (a továbbiakban: DSI, Franciaország), amely a Groupe Industriel Marcel Dassault (Franciaország) irányítása alá tartozó Dassault Systèmes SE (Franciaország) 100 %-ban tulajdonolt leányvállalata,
- a China Aerospace Science and Technology Corporation (Kína) irányítása alá tartozó Beijing Shenzhou Aerospace Software Technology Co., Ltd (a továbbiakban: SZSW, Kína), amely előbbi pedig a Kínai Népköztársaság Államtanácsának állami tulajdonú, az eszközök felügyeletével és kezelésével megbízott bizottságának az irányítása alá tartozik,
- a közös vállalkozás (a továbbiakban: JV, Kína).

A DSI és az SZSW az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek az újonnan alapított JV felett. Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a DSI esetében: a 3D tervezést, mérnöki tervezést, modellezést, szimulációt, adatkezelést és folyamatmenedzsmentet lehetővé tevő termékéletciklus-menedzsment (PLM) szoftverek fejlesztése és forgalmazása,
- az SZSW esetében: szoftverfejlesztés és -forgalmazás különböző alkalmazásokhoz, beleértve a légi és űrágazatot is, kizárólag Kínában,
- a JV esetében: PLM szoftvertermékek és -megoldások értékesítése Kínában, beleértve konkrét alkalmazások kifejlesztését és a kapcsolódó szolgáltatások nyújtását polgári területen.

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 ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az 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.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2022/C 72/10)

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

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

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

„Taleggio”

EU-szám: PDO-IT-0025-AM01 – 2020.8.3.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdekek

Consorzio Tutela Taleggio (A „Taleggio” sajt oltalma céljából létrehozott egyesület),
Via Roggia Vignola 9,
22047 Treviglio (BG)
E-mail: info@taleggio.it; Hitelesített e-mail:
consorziotutelataleggio@legalmail.it.

A „Taleggio” sajt készítőkből alakult Consorzio Tutela Taleggio a Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése értelmében jogosult módosításra irányuló kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Csomagolás és címkézés
- Egyéb: A bejegyzésre vonatkozó jogszabályokra való hivatkozások; a termékleírás kiegészült az ellenőrző szervre való hivatkozásokkal.

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A módosítás(ok) típusa

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

5. Módosítás(ok):

Meg kell jegyezni, hogy a „Taleggio” OEM termékleírását elsősorban a termékleírás 1151/2012/EU rendelet szerinti átszervezése és egységes szerkezetbe foglalása céljából módosítják.

A „Taleggio” elnevezést az 1996. június 12-i 1107/96/EK rendelet a 2081/92/EGK rendelet 17. cikkének megfelelően OEM-ként jegyezte be. A terméket az alábbi dokumentumok alapján jegyezték be: az eredetmegjelölés olaszországi elismeréséről szóló, 1988. szeptember 15-i köztársasági elnöki rendelet; egy 12 oldalas dokumentum, amely tartalmazza a termékleírásnak a 2081/92/EGK rendelet 4. cikke (2) bekezdésének a)–i) pontjában meghatározott elemeit; és az összefoglaló.

A termék sajátosságai

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének b) pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti. A módosítás alaki átrendezésből áll. A sajt súlyára és a perem magasságára vonatkozóan tűréshatárokat állapítottak meg. A szöveg a kéreg kezelésének módjára vonatkozó mondattal egészült ki. A szöveg kiegészült a fagyasztott termék értékesítésének tilalmával.

Jelenlegi változat:

„Az élelmiszer leírása a következő:

Kizárólag teljes tehéntejből készült lágy, nyers tésztájú asztali sajt.

A »Taleggio« sajt fizikai jellemzői a következők:

1. Forma: egy 18–20 cm-es oldalhosszúságú négyzetes tömb.
2. Perem: egyenes, 4–7 cm magas, sík felületekkel és 18–20 cm széles oldalakkal.
3. Átlagos tömeg: sajtonként 1,7–2,2 kg, amely értékek a feldolgozás technikai körülményeitől függően mindkét jellemző tekintetében mindkét irányban változhatnak; ez az eltérés semmilyen esetben sem haladhatja meg a 10 %-ot.
4. Kéreg: puha szerkezetű, vékony, természetes rózsaszín színű ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ a Tristimulus színmérési rendszerben), jellegzetes mikroflórával. A kéreg kezelése nem engedélyezett.
5. Tészta: sima állagú, kevés apró, szabálytalanul eloszló lyukkal. A sajt összességében kemény, de közvetlenül a kéreg alatti részen lágyabb.
6. A sajtészta színe: fehértől szalmasárgáig változik.
7. Íz: jellegzetes, enyhén aromás.
8. Kémiai tulajdonságok: minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 48 %; minimális szárazanyag-tartalom: 46 %; maximális nedvességtartalom: 54 %; 100 g fehérjében legfeljebb 14 mg furozin.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„2. cikk – A termék jellemzői

A »Taleggio« OEM-mel ellátott sajtnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

1. Alak: négyzetes tömb sík felülettel és egyenes peremmel.
2. Méret: a sík felületek szélessége 18–22 cm, a perem magassága 4–7 cm, az előállítás technikai feltételeitől függően némi eltérés megengedett.

Tömeg: 1,5 kg és 2,5 kg között mozog a 35 napos minimális érlelési idő végén mérve.

3. A perem maximális és minimális magasságára vonatkozóan ± 10 % eltérés megengedett.
4. Kéreg: puha szerkezetű, vékony, természetes rózsaszín színű ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ a Tristimulus színmérési rendszerben), jellegzetes mikroflórával. A kéreg kezelése csak vízzel és sóval engedélyezett.
5. Sajtészta: sima állagú, kevés apró, szabálytalanul eloszló lyukkal. A sajt összességében kemény, de közvetlenül a kéreg alatti részen lágyabb.
6. A sajtészta színe: fehértől szalmasárgáig változik.
7. Íz: jellegzetes, édes és aromás, kiegyensúlyozott ízű; a tej jegyei és a szarvasgomba utóíze érezhető.
8. Kémiai jellemzők: minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 48 %; minimális szárazanyag-tartalom: 46 %; maximális nedvességtartalom: 54 %; 100 g fehérjében legfeljebb 14 mg furozin.

A termék nem bocsátható szabad forgalomba fagyasztott formában, vagy ha korábban fagyasztották.”

Indokolás

A leírás ugyanazokat az információkat tartalmazza, de a könnyebb olvashatóság érdekében azokat átrendezték.

Ezen túlmenően a jelenlegi termékleírás a sajt minimális és maximális tömegét illetően ± 10 %-os tűréshatárt állapít meg. Ez közvetlenül beépült a tömegtartományba a minimális és maximális értékek megfelelő kiigazításával.

A jelenlegi változat szerint az értékek „mindkét jellemző (a tömeg és a perem) tekintetében mindkét irányban változhatnak” anélkül, hogy meghatározná, hogy mely jellemzőkről van szó, ami azzal a veszéllyel jár, hogy félreérthető értelmezésekhez vezet. Az új változat célja tehát annak egyértelművé tétele, hogy az említett jellemzők a perem magasságára és a tömegre vonatkoznak.

Pontosításra került, hogy a kérget csak vízzel és sóval lehet kezelni.

Az íz pontosabb meghatározása érdekében előírásokat vezettek be.

A termékleírás kiegészült egy külön utasítással, amely megakadályozza a termék fagyasztott formában történő értékesítését.

Földrajzi terület

A módosítás a termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének c) pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti, és a földrajzi területnek a közigazgatási változások figyelembevétele érdekében történő kiigazítását foglalja magában.

Jelenlegi változat:

„A földrajzi terület meghatározásával kapcsolatban meg kell jegyezni, hogy a »Taleggio« sajt előállítási területe a következő területeket foglalja magában:

Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milánó, Pavia, Novara és Treviso megyék teljes területe.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„3. cikk – Előállítási terület

A »Taleggio« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajt előállításának, érlelésének és darabolásának területe magában foglalja Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milánó, Lodi, Monza és Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola és Treviso megyék teljes közigazgatási területét.”

Indokolás:

A földrajzi terület határai változatlanok maradnak. Az előállítási terület meghatározása a közigazgatási változások figyelembevételével történt. A szöveg kiegészül Lecco, Lodi, Monza és Brianza, valamint Verbano-Cusio-Ossola közigazgatási megyékkel. Ezeket a „Taleggio” eredetmegjelölés elismerése után hozták létre. Lecco megye olyan településeket foglal magában, amelyek korábban Bergamo és Como megye részét képezték. Lodi megye olyan településeket foglal magában, amelyek korábban Milánó megye részét képezték. Monza és Brianza megyéhez olyan települések tartoznak, amelyek korábban Milánó megye részét képezték, és végezetül Verbano-Cusio-Ossola megye korábban Novara megye része volt.

Ezenkívül egyértelműen megjelölték azokat a műveleteket, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

A származás igazolása

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének c) pontját érinti.

Jelenlegi változat:

„A hatályos termékleírás ellenőrzésre vonatkozó következő bekezdései:

- A további tájékoztatás érdekében ki szeretnénk emelni a c) pont azon elemeit, amelyek arra utalnak, hogy a 2081/92/EGK rendelet 2. cikkének (4) bekezdésében foglalt feltételek teljesültek.
- Különösen meg kell jegyezni, hogy a tejtermelésnek van meghatározott területe. Csak az e meghatározott területen található gazdaságok állatállománya által adott tej használható fel a »Taleggio« sajt előállításához.
- A tejtermelőkre vonatkozóan minden releváns adatot össze kell gyűjteni. Ezeket a termelőket havi rendszerességgel összeállított listákon tüntetik fel, amelyeket hivatalosan iktatnak és lepecsételnek.
- Ez megkönnyíti a tej visszakövetését az azt termelő állományig és addig a gazdaságig, ahol az állomány található. A nyersanyagot rendszeresen ellenőrzik annak biztosítása érdekében, hogy egészségügyi és higiéniai szempontból megfelelő-e, és rendelkezik-e a sajtá történő feldolgozáshoz szükséges jellemzőkkel.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„4. cikk – A származás igazolása

A termelőket bejegyzik az ellenőrző szerv által vezetett nyilvántartásokba, és az általuk vezetett és az ellenőrző szerv által ellenőrizhető nyilvántartások révén biztosítaniuk kell, hogy bizonyítani tudják a származási területéről származó takarmány, nyersanyagok és termékek származását, és nyilvántartást kell vezetniük a belépő és kilépő tételekről, valamint a köztük lévő összefüggésekről.”

Indokolás

A jogszabályokra való elavult hivatkozásokat törölték a javasolt változathoz, és összhangba hozták azokat valamennyi előírás egységes szövegével.

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének h) pontját érinti.

Jelenlegi változat:

„Az 1955. augusztus 5-i 667. sz. köztársasági elnöki rendelet 5. cikkével összhangban a »Taleggio« sajt márkája megjelenítése négy, négyzetbe rendezett körből áll. A körök a következő betűket és számokat tartalmazzák:

az első körben egy T betű (a bal felső sarokban);

a második körben egy T betű (a jobb felső sarokban);

a harmadik körben egy T betű (a jobb alsó sarokban);

a »Taleggio« termelő száma a 4. körben (a bal alsó sarokban).

A márka jelölése élelmiszerekkel való érintkezésre szánt műanyagból készült, és a sajt sík felületén helyezik el, miután a sajtot második alkalommal forgatják át és a sózás előtt, annak érdekében, hogy a jelölés jól látható legyen akkor is, ha a sajt érett.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A »Taleggio« OEM logót a sajt sík felületére bélyegzik, miután a sajtot második alkalommal átfogatják és a sózás előtt, annak érdekében, hogy a jelölés jól látható legyen akkor is, ha a sajt érett, és szabad forgalomba kerül.

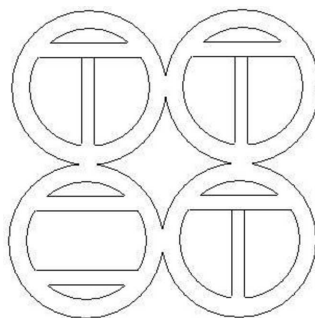
A bélyegző élelmiszerekkel való érintkezésre szánt műanyagból készül, és négy, négyzetbe rendezett körből áll. A körök a következő betűket és számokat tartalmazzák (1. ábra):

az első körben egy T betű (a bal felső sarokban);

a második körben egy T betű (a jobb felső sarokban);

a harmadik körben egy T betű (a jobb alsó sarokban);

a »Taleggio« sajtot előállító tejjgazdaság azonosító száma a 4. körben (a bal alsó sarokban).



1. ábra”.

Indokolás

A jogszabályokra vonatkozó elavult hivatkozásokat törölték.

A „márka” kifejezést a „logó” szó váltja fel a sajtra rábélyegzett szimbólum jelölésére, valamint a „bélyegző” szó, amikor a szöveg a logó dombornyomására szolgáló műanyag szerszámra utal.

A bélyegzőt a sajt felületén helyezik el, amikor azt a formába helyezik, hogy a logót a feldolgozás során a sajt sík felületére bélyegezzék.

Az előállítás módja

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének e) pontját érinti. Ezenkívül e cikk kiegészült a termékleírás 6. cikkének egy részével, amennyiben az megfelelőbb, és ezt az egységes dokumentum 3.3. pontja tartalmazza.

A feldolgozási lépések sorrendjét átírták, és néhány részletet beillesztettek a szövegbe.

Jelenlegi változat:

„A »Taleggio« sajt előállítási módjának leírását illetően kijelenthetjük, hogy az előállítási és feldolgozási módszerek több lépésből állnak, amelyek a következőképpen foglalhatók össze:

A starterkultúra előkészítése

A tej alvasztása

Az alvadék felvágása

Behelyezés az öntőformákba

Hőkezelés

A formák forgatása

Sózás

Átforgatás

Érlelés”.

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„5. cikk – Az előállítás módja

A »Taleggio« OEM sajtot a származási területen nevelt tehének tejéből állítják elő.

Évente a tehének takarmányában lévő szárazanyag legalább 50 %-ának a származási területről kell származnia.

A szarvasmarha-takarmány gabonafélékből, száraz és zöldtakarmányból és szilázsból áll.

Koncentrált takarmánnyal és/vagy fehérjepogácsával egészíthető ki. Ásványianyag- és vitaminkiegészítők használata megengedett.

A gazdaságos működés biztosítása érdekében alapvető fontosságú, hogy a gazdaságok lehetőség szerint a lehető legtöbb takarmányt a gazdaságból szerezzék be; ugyanakkor az egyre kiszámíthatatlanabb éghajlat miatt (olyan heves esőzési időszakok, amelyek késleltetik vagy megakadályozzák a vetést, és amelyek a betakarított mennyiséget csökkentő súlyos aszályos időszakokkal váltakoznak) az elmúlt években a termelés szintje rendkívül változó volt, és gyakran elmaradt a várthoz képest, tekintettel az állatállomány magas genetikai minőségére és viszonylag magas étrendi igényeire. Ezért előnyben kell részesíteni annak garantálását, hogy a szarvasmarhák takarmányában lévő szárazanyag legalább 50 %-a a származási területről származik; ez pusztán elővigyázatossági intézkedés, és megfelel a szabályozásnak. Ez a százalékos arány továbbra is biztosítja, hogy fennmaradjon a kapcsolat a szarvasmarhák étrendje és a tej jellegzetességei között, amelyek lehetővé teszik a tej »Taleggio« előállítására való alkalmasságát. Ez lehetővé teszi továbbá a kiváló genetikai jellemzőkkel rendelkező állatállomány bendő-mikroflórájának megőrzését, ami befolyásolja a nyersanyag minőségét. A »Taleggio« sajt előállításának és érlelésének az előállítási területen kell történnie az alábbi eljárások szerint:

A starterkultúra vagy a kiválasztott élesztő elkészítése

A tej alvasztása

Az alvadék feldarabolása

Behelyezés az öntőformákba

Bélyegzés

Hőkezelés

A formák forgatása

Sózás

Átforgatás

Érlelés”.

Indokolás

A szöveg kiegészült egy bevezető mondatral, amely a 664/2014/EU rendeletben foglaltaknak megfelelően egyértelműbben meghatározza a takarmány felhasználását; ezt a szempontot az egységes dokumentum 3.3. pontja tartalmazza.

Az a követelmény, miszerint a takarmány legalább 50 %-ának a származási területről kell származnia, továbbra is garantálja a szarvasmarhák étrendje és a tej jellemzői közötti kapcsolat fenntartását. Nem befolyásolja például azt a zsír- és fehérjetartalmat, amely alkalmassá teszi a tejet »Taleggio« sajtjává való feldolgozásra.

A folyamat vázlatos ismertetése kiegészült a »kiválasztott élesztő elkészítése« és a »bélyegzés« szakaszokkal. Ezek már szerepelnek a leírásban, de a folyamatokra kifejezetten nem említi őket. Az »alvadék felvágása« kifejezés helyébe az »alvadék feldarabolása« kifejezés lép (ezek egymás szinonimái).

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének e) pontját és az egységes dokumentum 3.3. pontját érinti.

A nyersanyag leírását átrendezték.

Jelenlegi változat:

„A felhasznált tej pasztörözhető. A felhasznált tejtöltő kizárólag borjúból vagy fiatal marhából (»baby-beef«) származó folyékony állati tejtöltő lehet, nem feltétlenül egyenlő arányban. Géntechnológiával módosított mikroorganizmusokból nyert tejtöltő nem használható. A starterkultúrának a *Lactobacillus bulgaricus* és a *Streptococcus thermophilus* kombinációjából kell állnia. Természetes starterkultúra használható, amely a gazdaságból vagy a kiválasztott kultúrákból származhat.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A felhasznált tej lehet nyers vagy pasztörözött.

A starterkultúrának a *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* és a *Streptococcus thermophilus* kombinációjából kell állnia. Természetes starterkultúra használható, amely a gazdaságból vagy a kiválasztott kultúrákból származhat.

Az alvasztást kizárólag borjúból vagy fiatal marhából (»baby-beef«) származó folyékony állati tejtöltővel lehet végezni, nem feltétlenül egyenlő arányban.

Géntechnológiával módosított mikroorganizmusokból nyert tejtöltő nem használható.”

Indokolás

A nyersanyag leírását átrendezték. A termékleírás jelenlegi változatában lehetőségként szerepel a tej pasztörözése. A szövegből az következik, hogy ha a pasztörözésre nem kerül sor, a tejet változatlan formában lehet felhasználni. A módosított változatban ez utóbbi lehetőség, azaz a nyerstej már engedélyezett használata az előnyben részesített lehetőség.

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének e) pontját érinti. A szöveg ismerteti az összes lépést, és törölték azt az időtartamot, ameddig az alvadékot állni kell hagyni. Javasoljuk a formába öntés és a bélyegzés lépéseinek összevonását.

Jelenlegi változat:

„Az alvadékot kétszer darabolják fel. Először durvára darabolják, és 10–15 percig hagyják állni, hogy a lecsepegtetéskor szilárdabbá váljanak. Ezután másodszor is feldarabolják az alvadékot, hogy földimogyoró méretű sajtömböket kapjanak.

Tisztán technikai okokból az eredetmegjelölést sík felületre bélyegzik a hőkezelés során, az alvadék formákba öntését követő forgatási szakaszban.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„Az alvadékot többször feldarabolják. Először durvára darabolják és állni hagyják, hogy a lecsepegtetéskor szilárdabbá váljanak. Ezután ismét feldarabolják az alvadékot, hogy földimogyoró méretű sajtömböket kapjanak. Az alvadékot a formákba helyezik, és az eredetmegjelölést ebben formázási szakaszban sík felületre bélyegzik.”

Indokolás

A feldolgozási szakaszokat pontosabban meghatározták, és javasoljuk, hogy töröljék azt az időtartamot, ameddig az alvadékot állni kell hagyni, és az alvadék feldarabolásának számát, mivel ezek a feldolgozási körülményektől függően változhatnak. Különösen a technológiai fejlődésnek és az alkalmazott starterkultúrák javulásának köszönhetően a sajt készítőik döntenek tapasztalataik alapján annak az időtartamnak az optimális hosszáról, ameddig az alvadékot állni kell hagyni ahhoz, hogy jó eredményt érjenek el.

A kért módosítással a formázás és a bélyegzés egyidejűleg történik: az alvadékot formákba helyezik, és az eredetmegjelölést sík felületre bélyegzik ebben a formázási szakaszban, hogy a jelölés láthatóbb legyen a sajton. A feldolgozás során megállapítást nyert, hogy az eredetmegjelölés stabilabb és láthatóbb az ellenőrzési szakaszban, ha a formázás során bélyegzik a sajta.

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének e) pontját érinti. A módosítás a hőkezelés szakaszára vonatkozik.

Jelenlegi változat:

„A hőkezelés időtartama 8–16 óra. A hőmérsékletet 22 °C és 25 °C között kell tartani, a páratartalomnak pedig 90 % körül kell lennie.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A hőkezelés időtartama 8–16 óra. A hőmérsékletet 20 °C és 28 °C között kell tartani, a páratartalomnak pedig 80 % felett kell lennie.”

Indokolás

Növelték azt a hőmérsékleti tartományt, amelyen a hőkezelés elvégezhető, és csökkentették a tárolóhelyiség páratartalmának minimális százalékos arányát.

A hőkezelésre néha meglehetősen nagy tárolóhelyiségekben kerül sor, amelyeket gyakran nyitnak és zárnak. Ezért nehéz állandó hőmérsékletet és páratartalmat fenntartani, mivel ezeket gyakran befolyásolják a külső éghajlati viszonyok és a helyiségbe belépő tételek nedvességtartalma.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a változás nem érinti a végtermék jellemzőit.

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének e) pontját érinti. A módosítás a szózási szakaszra vonatkozik.

Jelenlegi változat:

„A szózás szárazon történik. A sós lében történő szózás is engedélyezett, mivel a technológiai feltételek javultak.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A szózás szárazon és/vagy sós lében is végezhető.”

Indokolás

A szózásra vonatkozó mondat szövege egyszerűsödött.

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének e) pontját érinti. A módosítás az érlelési szakaszra vonatkozik.

Jelenlegi változat:

„A sajterlelést biztosító környezet természetes vagy ellenőrzött páratartalma 85–90 %, hőmérséklete pedig 2 °C és 6 °C között kell, hogy legyen.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A sajterlelést biztosító környezet természetes vagy ellenőrzött páratartalma 80 % felett, hőmérséklete pedig 1 °C és 6 °C között kell, hogy legyen.”

Indokolás

Javasoljuk a sajt érleléséhez szükséges minimális hőmérséklet csökkentését és a minimális páratartalom százalékos arányának pontosabb meghatározását.

Mivel az érlelés természetes környezetben (hagyományos barlangokban) és olyan tárolóhelyiségekben egyaránt történik, amelyeket gyakran nyitnak és zárnak, nehéz állandó hőmérsékletet és páratartalmat fenntartani, mivel ezeket gyakran külső éghajlati viszonyok befolyásolják, különösen az év legmelegebb időszakában.

Ezért szükség lehet a tárolóhelyiség hőmérsékletének bizonyos mértékű csökkentésére annak biztosítása érdekében, hogy az érlelési feltételek továbbra is megfelelőek maradjanak; a termék tényleges nedvességtartalma az évszakok változásához is kapcsolódik. A természetes barlangokban vagy föld alatti tárolóhelyiségekben a hegyi levegő visszaforgatásával történő érlelést a külső éghajlati viszonyok is befolyásolják.

Ezek tehát olyan kisebb változtatások, amelyek nem befolyásolják a végtermék jellemzőit.

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének e) pontját érinti. Az érlelés során a szövet használatára vonatkozó követelmény törlésre került.

Jelenlegi változat:

„A legalább 35 napig tartó érlelési időszak alatt a sajtot gyakran meg kell fordítani, és sós lében áztatott ruhával kell kezelni, hogy a kéreg nedves és lágy maradjon, és eltávolítsák a gombafonalat, amely ugyanakkor a »Taleggio« sajttnak olyan jellegzetes színt kölcsönöz, amely megkülönbözteti a többi sajtól.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„A legalább 35 napig tartó érlelési időszak alatt a sajtot gyakran meg kell fordítani, és a kérget víz és só oldatával kell kezelni, hogy a kéreg nedves és lágy maradjon, és eltávolítsák a gombafonalat, amely a »Taleggio« sajtban olyan jellegzetes színt kölcsönöz, amely megkülönbözteti a többi sajtól.”

Indokolás:

A szövet használatára vonatkozó követelményt megszüntették, mivel az évek során végbement technológiai változások lehetővé tették más, higiéniai szempontból könnyebben kezelhető anyagok használatát, ami ahhoz vezetett, hogy a gyártók előnyben részesítik a szövet ecsettel való helyettesítését, amellyel hatékonyabban lehet tisztítani a kérget vízzel és sóval az érlelési folyamat során. A feladatot mindig szakértő személyzet végzi, a hagyományos előállítási folyamatnak megfelelően.

Kapcsolat

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját és a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének d) és f) pontját érinti.

A jelenleg hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének d) és f) pontja szerinti bekezdéseket módosították és áthelyezték, illetve törölték az új cikk megfogalmazása érdekében.

A kapcsolatról szóló cikk szövege, amelyet átdolgoztak és helyesbítettek, a következő:

„6. cikk – Kapcsolat a földrajzi területtel

A »Taleggio« tulajdonságai alapvetően a földrajzi környezetnek köszönhetőek, mivel a sajt egyedi és utánozhatatlan tulajdonságait az előállítási, feldolgozási és érlelési területre jellemző emberi és természeti tényezőknek köszönheti.

A »Taleggio« elnevezés a Valsassina és Val Taleggio völgye között húzódó, azonos nevű falut magában foglaló Lombardia meghatározott földrajzi területére utal.

A sajt előállítása a 4. pontban meghatározott területen a vándorlegeltetés gyakorlatának köszönhetően terjedt el, mivel az állatok és a mezőgazdasági termelők (»bergamini« [helyi pásztorok]) télen a hegyekből a síkságra vándorolnak.

A termék minősége és a származási földrajzi terület közötti kapcsolatot igazoló tényezők nagyrészt a termelők szakértelméhez és sajtkészítési hagyományaihoz, az alkalmazott különleges szózási feltételekhez és az érlelési technikához kapcsolódnak; szintén fontosak a terület földrajzi adottságai, azaz az éghajlat, a takarmánynövények és az elterjedt öntözési rendszer.

Az éghajlati és a mezőgazdasági-állattenyésztési technológiai tényezők hatással vannak az előállított, a sajátos típusú sajt készítésre és érlelésre alkalmas tejre, valamint a tej mikroflórájának képződésére és fejlődésére.

A feldolgozandó tej minősége szorosan kapcsolódik az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék származási területéhez, ahol a kiterjedt öntözési rendszernek köszönhetően bőségesen nő a takarmány (széna, gabonafélék, fehérje-/olajnövények stb.).

A sajtot jelenleg is kizárólag tejből, tejtöltőből és sóból állítják elő, és a hagyományos feldolgozási technikáknak megfelelően semmilyen módon nem megengedett a kéreg kezelése, illetve adalékanyagok vagy hatásjavítók hozzáadása. Ezenkívül a fát továbbra is széles körben használják mind a »Taleggio« sajt szállítására (rekeszek), mind pedig érlelésére (falemezek). Ez az anyag lehetővé teszi, hogy a sajt lélegezzen és a felesleges savó kioldódjon, lehetővé téve a rendes érlelést, csakúgy, mint több mint ezer évvel ezelőtt.

A sajt készítőik évszázadok során továbbadtak hagyományos ismereteit nem lehet helyettesíteni: ez a szakértelem nemcsak a tejfeldolgozás szakaszában, hanem a későbbi szakaszokban is alapvető fontosságú.

A szózást szárazon és/vagy sós lében végzik; ez egy olyan művelet, amely döntő fontosságú a jellemzően centripetálisan (kívülről befelé haladva) érő »Taleggio« sikeres éréséhez.

A »Taleggio« sajtok felszínén vegyes természetes mikroflóra alakul ki, amely a *Micrococcaceae* családjába tartozó Schizomycetes és Eumycetes, többek között a *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* és a *Torulaspota* gombák és a *Saccharomyces* nemzetség alá tartozó élesztők kombinációját tartalmazza.

A sajt ezért a környezetből származó mikroflóra aktivitásának köszönhetően érik, mind az előállítási (sajtkészítő üzem), mind az érlelési (barlang vagy tárolóhelyiség) szakaszban, aminek köszönhetően kialakulnak a »Taleggio« jellegzetes fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságai, különös tekintettel a kéreg rózsaszín színére; az összességében kemény, de közvetlenül a kéreg alatti részen lágyabb állagra; valamint a jellegzetes, édes és aromás, kiegyensúlyozott, tejszerű emlékeztető ízre, amelyben a tej jegyei és szarvasgombára emlékeztető utóíz érezhető. Az őshonos mikrobiális fajokat az érlelési környezetben választják ki a hőmérsékletnek és a páratartalomnak, valamint magának a terméknek a jelenléte miatt. A sajt ciklikusan érik, felszínén mikroflóra alakul ki, amely a következő fontos funkciókat látja el:

- a) textúrát ad a kéregnek, amely elsősorban a sajt levegővel való érintkezéssel történő természetes keményedése következtében alakul ki, ami a térszámhoz tapadó »nemezréteget« hoz létre (*Geotrichum* gomba és élesztők);
- b) a *micrococcus* baktériumnak köszönhetően a jellegzetes rozé színt adja;
- c) elősegíti a proteolízist, amelyért főként a *Penicillium* és a *Mucor* gombanemzetségek, valamint kisebb mértékben az élesztők és a *Micrococcaceae* baktériumcsalád felelősek;
- d) elősegíti a lipolízist, főként a *Penicillium* és a *Mucor* mellett a *Geotrichum* gombanemzetség és az élesztők aktivitása miatt.

A kéreg mikroflórájának ez a komplex enzimaktivitása az érlelés centripetális jellegének tudható be, azaz annak, hogy kívülről befelé halad.

A feldolgozás egyéb szakaszai, a felhasznált összetevőktől (tej, tejoltó és kultúrák), a hőmérsékletig és a páratartalomig, a sózásig és a vízzel és sóval történő mosásig (»salinatura«) szintén hozzájárulnak a »Taleggio« sajt jellegzetességéhez.”

Címkézés

A módosítás a termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének h) pontját és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Jelenlegi változat:

„Mivel a »Taleggio« sajtot csomagolva is értékesítik, és ezért lefedik, a külső csomagoláson is elhelyeznek egy jelölést.

Ez a jelölés (lásd a mellékelt képet) piros belső szegéllyel, fehér középső szegéllyel és zöld külső szegéllyel rendelkezik.

A középső részén a »Taleggio« sajt logója található, amely alatt a csomagolóüzem számát lehet feltüntetni. A csomagolásra csak a származási területen kerülhet sor, hogy a területet a forgalmazási szakaszban azonosítani lehessen. A fent említett jelölést szintén a törvénynek megfelelően lajstromozták.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„8. cikk – Csomagolás és címkézés

A forgalomba hozatalkor valamennyi, egészben és/vagy adagokban értékesített »Taleggio« OEM sajt csomagolásán fel kell tüntetni a »Taleggio« elnevezést.

Fel kell tüntetni továbbá az alábbi 2. ábrán látható logót, amely piros belső szegéllyel, fehér középső szegéllyel és zöld külső szegéllyel rendelkezik. A CTT betűszó a közepén fekete színű, és ez alatt fel lehet tüntetni az oltalmi egyesület által a védjeggyel rendelkező társasághoz rendelt számot. A logó egyszínű formában is kinyomtatható.



2. ábra

Ezt a logót a »Taleggio« OEM bejegyzésére vonatkozó rendeletre, nevezetesen az 1107/96/EK rendeletre való hivatkozásnak kell követnie. A fent említett logót a törvénynek megfelelően lajstromozták.

A fogyasztóvédelem érdekében a forgalomba hozatalkor az előrecsomagolt és darabolt »Taleggio« OEM sajt eredetiségének garantálása érdekében a darabolásnak és az azt követő csomagolásnak a 3. cikkben említett meghatározott földrajzi területen kell történnie.

Meg kell jegyezni, hogy az oltalmi egyesület a termelő tagokat az 1 és 299 közötti, a sajtérlelő tagokat pedig a 301 és 499 közötti számokkal azonosítja.”

Csomagolás

A módosítás a termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének h) pontját és az egységes dokumentum 3.5. pontját érinti.

Jelenlegi változat:

„[...] a csomagolóvállalat. A csomagolásra csak a származási területen kerülhet sor, hogy a területet a forgalmazási szakaszban azonosítani lehessen.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„8. cikk – Csomagolás és címkézés

A forgalomba hozatalkor valamennyi, egészben és/vagy adagokban értékesített »Taleggio« OEM sajt csomagolásán fel kell tüntetni a »Taleggio« elnevezést. Fel kell tüntetni továbbá az alábbi 2. ábrán látható logót, amely piros belső szegéllyel, fehér középső szegéllyel és zöld külső szegéllyel rendelkezik. A CTT betűszó a közepén fekete színű, és ez alatt fel lehet tüntetni az oltalmi egyesület által a védjeggel rendelkező társasághoz rendelt számot. A logó egyszínű formában is kinyomtatható.



2. ábra

Ezt a logót a »Taleggio« OEM bejegyzésére vonatkozó rendeletre, nevezetesen az 1107/96/EK rendeletre való hivatkozásnak kell követnie. A fent említett logót a törvénynek megfelelően lajstromozták.

A fogyasztóvédelem érdekében a forgalomba hozatalkor az előrecsomagolt és darabolt »Taleggio« OEM sajt eredetiségének garantálása érdekében a darabolásnak és az azt követő csomagolásnak a 3. cikkben említett meghatározott földrajzi területen kell történnie.

Meg kell jegyezni, hogy az oltalmi egyesület a termelő tagokat az 1 és 299 közötti, a sajtérlelő tagokat pedig a 301 és 499 közötti számokkal azonosítja.”

Indokolás:

A jelölésre vonatkozó első részt az egyértelműség érdekében átfogalmazták.

Ami a darabolást illeti, a hatályos termékleírásnak az OEM bejegyzésekor engedélyezett szabályai változatlanok maradnak.

A fogyasztóvédelem érdekében a forgalomba hozatalkor az előrecsomagolt és darabolt »Taleggio« OEM sajt eredetiségének garantálása érdekében a darabolásnak és az azt követő csomagolásnak a meghatározott földrajzi területen kell történnie. Ez garantálja a »Taleggio« OEM eredetiségét, mivel a darabolás és az azt követő csomagolás azzal járna, hogy az egész sajtra bélyegzett, azt »Taleggio« OEM-ként azonosító jelölések már nem lennének láthatók.

Az egész sajt csomagolására és a kiskereskedelmi értékesítésre (elvitelre) vonatkozó rész törlése mellett döntöttek, mivel ezeket már kötelező szabályok szabályozzák, és olyan tevékenységekről van szó, amelyek az oltalmi egyesület felügyelete alá tartoznak, és amelyekre a termékleírás nem terjed ki.

Az alábbi mondatokat törölték: „A tagok mellett az oltalmi egyesületnél bejegyzett, engedéllyel rendelkező csomagolóüzemek is csomagolhatják a »Taleggio« OEM sajtot. Ha azonban a származási területen kívül található, csak egész »Taleggio« sajtokat csomagolhatnak”.

Egyéb

A bejegyzésre vonatkozó jogszabályokra való hivatkozások

A módosítás a termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének a) pontját érinti, amely az új termékleírásban 1. cikk lesz, és az egységes dokumentum 3.2. pontjában szerepel.

Jelenlegi változat:

„Az eredetmegjelöléssel ellátott élelmiszer neve: »Taleggio«. Az eredetmegjelölést az 1988. szeptember 15-i köztársasági elnöki rendelet ismerte el.”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

„1. cikk – Elnevezés

A »Taleggio« OEM elnevezés kizárólag az e termékleírásban meghatározott feltételeknek és követelményeknek megfelelő, kizárólag teljes nyers vagy pasztőrözött tehéntejből készült lágy, nyers tésztájú asztali sajtra vonatkozik.”

Indokolás

Az új megfogalmazás lehetővé teszi a jogszabályokra való elavult hivatkozások törlését. Ezenkívül a termékleírás kiegészült a jelenleg a 4. cikk (2) bekezdésének b) pontjában szereplő „Taleggio” termékleírással, és egyértelművé tették, hogy a tej nyers vagy pasztőrözött lehet, amint az a jelenlegi termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének e) pontjában már szerepel.

Ellenőrzések

A módosítás a hatályos termékleírás 4. cikke (2) bekezdésének i) pontját érinti

Az ellenőrzésekről szóló cikket az 1151/2012/EU rendelet 36. és 37. cikkének rendelkezéseivel összhangban átirták és átfogalmazták.

Az ellenőrzésekről szóló cikk szövege a következő:

„7. cikk – Ellenőrzés

Az 1151/2012/EU rendelet 36. és 37. cikkének rendelkezéseivel összhangban a termék forgalomba hozatala előtt az engedélyezett ellenőrző szerv ellenőrzi a termékleírásnak való megfelelést.

A »Taleggio« OEM termékleírásnak való megfelelést az alábbi szervezet végzi: Certiprodop S.r.l. – Bejegyzett hivatal: Via del Macello 26, Crema – Közigazgatási hivatalok: Via del commercio 29, 26013 Crema (CR) – Tel. 0373/259662 – Fax 0373/253530 – E-mail: info@certiprodop.it”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Taleggio”

EU-szám: PDO-IT-0025-AM01 – 2020.8.3.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Taleggio”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa (a XI. melléklet alapján)

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Taleggio” OEM elnevezés kizárólag az alábbi feltételeknek és követelményeknek megfelelő, kizárólag a származási földrajzi területen nevelt tehenekből származó teljes nyers vagy pasztörözött tehéntejből, tejoltóból, sóból és tejsavas starterkultúrákból készült lágy, nyers tésztájú sajtra vonatkozik.

A „Taleggio” OEM-mel ellátott sajtnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Alak: négyszögletes tömb sík felülettel és egyenes peremmel.

Méret: a sík felületek szélessége 18–22 cm, a perem magassága 4–7 cm, az előállítás technikai feltételeitől függően némi eltérés megengedett.

Tömeg: 1,5 kg és 2,5 kg között mozog a 35 napos minimális érlelési idő végén mérve.

A perem maximális és minimális magasságára vonatkozóan ± 10 % eltérés megengedett.

Kéreg: puha szerkezetű, vékony, természetes rózsaszín színű ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ a Tristimulus színmérési rendszerben), jellegzetes mikroflórával. A kéreg kezelése csak vízzel és sóval engedélyezett.

Sajttészta: sima állagú, kevés apró, szabálytalanul eloszló lyukkal. A sajt összességében kemény, de közvetlenül a kéreg alatti részen lágyabb.

A sajttészta színe: fehértől szalmasárgáig változik.

Íz: jellegzetes, édes és aromás, kiegyensúlyozott ízű; a tej jegyei és a szarvasgomba utóíze érezhető.

Kémiai jellemzők: minimális zsírtartalom a szárazanyagban: 48 %; minimális szárazanyag-tartalom: 46 %; maximális nedvességtartalom: 54 %; 100 g fehérjében legfeljebb 14 mg furozin.

A termék nem bocsátható szabad forgalomba fagyasztott formában, vagy ha korábban fagyasztották.

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

Évente a tehének takarmányában lévő szárazanyag legalább 50 %-ának a származási területről kell származnia. A szarvasmarha-takarmány gabonafélékből, száraz és zöldtakarmányból és szilázsából áll. Koncentrált takarmánnyal és/vagy fehérjepogácsával egészíthető ki. Ásványianyag- és vitaminkiegészítők használata megengedett.

A gazdaságos működés biztosítása érdekében alapvető fontosságú, hogy a gazdaságok lehetőség szerint a lehető legtöbb takarmányt a gazdaságból szerezzék be; ugyanakkor az egyre kiszámíthatatlanabb éghajlat miatt (olyan heves esőzési időszakok, amelyek késleltetik vagy megakadályozzák a vetést, és amelyek a betakarított mennyiséget csökkentő súlyos aszályos időszakokkal váltakoznak) az elmúlt években a termelés szintje rendkívül változó volt, és gyakran elmaradt a várthoz képest, tekintettel az állatállomány magas genetikai minőségére és viszonylag magas étrendi igényeire. Ezért előnyben kell részesíteni annak garantálását, hogy a szarvasmarhák takarmányában lévő szárazanyag legalább 50 %-a a származási területről származik; ez pusztán elővigyázatossági intézkedés, és megfelel a szabályozásnak.

Ez a százalékos arány továbbra is biztosítja, hogy fennmaradjon a kapcsolat a szarvasmarhák étrendje és a tej jellegzetességei között, amelyek lehetővé teszik a tej „Taleggio” előállítására való alkalmasságát. Ez lehetővé teszi továbbá a kiváló genetikai jellemzőkkel rendelkező állatállomány bendő-mikroflórájának megőrzését, ami befolyásolja a nyersanyag minőségét.

A „Taleggio” OEM sajt nyers vagy pasztörözött tehéntejből, tejoltóból, sóból és tejsavas starterkultúrákból készül.

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

Az előállítás valamennyi szakaszát – a szarvasmarhák tenyésztésétől a fejésig, a sajtkészítésig és az érlelésig – a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

A fogyasztóvédelem érdekében a forgalomba hozatalkor az előrecsomagolt és darabolt „Taleggio” OEM sajt eredetiségének garantálása érdekében a darabolásnak és az azt követő csomagolásnak a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell történnie.

Meg kell jegyezni, hogy az oltalmi egyesület a termelő tagokat az 1 és 299 közötti, a sajtérlelő tagokat pedig a 301 és 499 közötti számokkal azonosítja.

Erre azért van szükség, mert az egész sajtot „Taleggio” OEM-ként azonosító jelölések elvesznek vagy nem láthatók a darabolt sajton, ezért az előrecsomagolt termék származását garantálni kell.

A „Taleggio” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott darabolt sajt csomagolása a származási területen kívül csak a kiskereskedelmi értékesítés helyén és a fogyasztó kérésére (adagonként), vagy a kiskereskedelmi értékesítés helyén közvetlen értékesítés céljából is csomagolható (elvitelre).

A fogyasztóvédelem érdekében a forgalomba hozatalkor az előrecsomagolt és darabolt „Taleggio” OEM sajt eredetiségének garantálása érdekében a darabolásnak és az azt követő csomagolásnak a meghatározott földrajzi területen kell történnie.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A forgalomba hozatalkor a „Taleggio” OEM egész sajtokat származási jelöléssel kell ellátni.

A „Taleggio” OEM logót a sajt sík felületére bélyegzik, miután a sajtot második alkalommal átforgatják és a sózás előtt, annak érdekében, hogy a jelölés jól látható legyen akkor is, ha a sajt érett, és szabad forgalomba kerül.

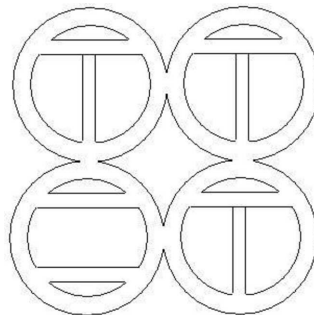
A bélyegző élelmiszerral való érintkezésre szánt műanyagból készül, és négy, négyzetbe rendezett körből áll. A körök a következő betűket és számokat tartalmazzák (1. ábra):

az első körben egy T betű (a bal felső sarokban);

a második körben egy T betű (a jobb felső sarokban);

a harmadik körben egy T betű (a jobb alsó sarokban);

a „Taleggio” sajtot előállító tejjgazdaság azonosító száma a 4. körben (a bal alsó sarokban).



1. ábra

A forgalomba hozatalkor valamennyi, egészben és/vagy adagokban értékesített „Taleggio” OEM sajt csomagolásán fel kell tüntetni a „Taleggio” elnevezést.

Fel kell tüntetni továbbá az alábbi 2. ábrán látható logót, amely piros belső szegéllyel, fehér középső szegéllyel és zöld külső szegéllyel rendelkezik. A CTT betűszó a közepén fekete színű, és ez alatt fel lehet tüntetni az oltalmi egyesület által a védjeggyel rendelkező társasághoz rendelt számot. A logó egyszínű formában is kinyomtatható.



2. ábra

Ezt a logót a „Taleggio” OEM bejegyzésére vonatkozó rendeletre, nevezetesen az 1107/96/EK rendeletre való hivatkozásnak kell követnie. A fent említett logót a törvénynek megfelelően lajstromozták.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Taleggio” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajt előállításának, érlelésének és darabolásának területe magában foglalja Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milánó, Lodi, Monza és Brianza, Pavia, Novara, Verbanico-Ossola és Treviso megyék teljes közigazgatási területét.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Taleggio” tulajdonságai alapvetően a földrajzi környezetnek köszönhetők, mivel a sajt egyedi és utánozhatatlan tulajdonságait az előállítási, feldolgozási és érlelési területre jellemző emberi és természeti tényezőknek köszönheti.

A „Taleggio” elnevezés a Valsassina és Val Taleggio völgye között húzódó, azonos nevű falut magában foglaló Lombardia meghatározott földrajzi területére utal.

A sajt előállítása a 4. pontban meghatározott területen a vándorlegeltetés gyakorlatának köszönhetően terjedt el, mivel az állatok és a mezőgazdasági termelők („bergamini” [helyi pásztorok]) télen a hegyekből a síkságra vándorolnak.

A termék minősége és a származási földrajzi terület közötti kapcsolatot igazoló tényezők nagyrészt a termelők szakértelméhez és sajtkészítési hagyományaihoz, az alkalmazott különleges sózási feltételekhez és az érlelési technikához kapcsolódnak; szintén fontosak a terület földrajzi adottságai, azaz az éghajlat, a takarmánynövények és az elterjedt öntözési rendszer.

Az éghajlati és a mezőgazdasági-állattenyésztési technológiai tényezők hatással vannak az előállított, a sajátos típusú sajt készítésre és érlelésre alkalmas tejre, valamint a tej mikroflórájának képződésére és fejlődésére.

A feldolgozandó tej minősége szorosan kapcsolódik az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék származási területéhez, ahol a kiterjedt öntözési rendszernek köszönhetően bőségesen nő a takarmány (széna, gabonafélék, fehérje-/olajnövények stb.).

A sajtot jelenleg is kizárólag tejből, tejoltóból és sóból állítják elő, és a hagyományos feldolgozási technikáknak megfelelően semmilyen módon nem megengedett a kéreg kezelése, illetve adalékanyagok vagy hatásjavítók hozzáadása. Ezenkívül a fát továbbra is széles körben használják mind a „Taleggio” sajt szállítására (rekeszek), mind pedig érlelésére (falemezek). Ez az anyag lehetővé teszi, hogy a sajt lélegezzen és a felesleges savó kioldódjon, lehetővé téve a rendes érlelést, csakúgy, mint több mint ezer évvel ezelőtt.

A sajt készítőik évszázadok során továbbadtak hagyományos ismereteit nem lehet helyettesíteni: ez a szakértelem nemcsak a tejfeldolgozás szakaszában, hanem a későbbi szakaszokban is alapvető fontosságú.

A sózást szárazon és/vagy sós lében végzik; ez egy olyan művelet, amely döntő fontosságú a jellemzően centripetálisan (kívülről befelé haladva) érő „Taleggio” sikeres éréséhez.

A „Taleggio” sajtok felszínén egyes természetes mikroflóra alakul ki, amely a *Micrococcaceae* családjába tartozó Schizomycetes és Eumycetes, többek között a *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* és a *Torulaspota* gombák és a *Saccharomyces* nemzetség alá tartozó élesztők kombinációját tartalmazza.

A sajt ezért a környezetből származó mikroflóra aktivitásának köszönhetően érik, mind az előállítási (sajtkészítő üzem), mind az érlelési (barlang vagy tárolóhelyiség) szakaszban, aminek köszönhetően kialakulnak a „Taleggio” jellegzetes fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságai, különös tekintettel a kéreg rózsaszín színére; az összességében kemény, de közvetlenül a kéreg alatti részen lágyabb állagra; valamint a jellegzetes, édes és aromás, kiegyensúlyozott, tejre emlékeztető ízre, amelyben a tej jegyei és szarvasgombára emlékeztető utóíz érezhető. Az őshonos mikrobiális fajok az érlelési környezetben választják ki a hőmérsékletnek és a páratartalomnak, valamint magának a terméknek a jelenléte miatt. A sajt ciklikusan érik, felszínén mikroflóra alakul ki, amely a következő fontos funkciókat látja el:

- a) textúrát ad a kéregnek, amely elsősorban a sajt levegővel való érintkezéssel történő természetes keményedése következtében alakul ki, ami a tésztahoz tapadó „nemezréteget” hoz létre (*Geotrichum* gomba és élesztők);
- b) a *micrococcus* baktériumnak köszönhetően a jellegzetes rozé színt adja;
- c) elősegíti a proteolízist, amelyért főként a *Penicillium* és a *Mucor* gombanemzetségek, valamint kisebb mértékben az élesztők és a *Micrococcaceae* baktériumcsalád felelősek;
- d) elősegíti a lipolízist, főként a *Penicillium* és a *Mucor* mellett a *Geotrichum* gombanemzetség és az élesztők aktivitása miatt.

A kéreg mikroflórájának ez a komplex enzimaktivitása az érlelés centripetális jellegének tudható be, azaz annak, hogy kívülről befelé halad.

A feldolgozás egyéb szakaszai, a felhasznált összetevőktől (tej, tejtöltő és kultúrák), a hőmérsékletig és a páratartalomig, a sózásig és a vízzel és sóval történő mosásig („salinatura”) szintén hozzájárulnak a „Taleggio” sajt jellegzetességéhez.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

A termék-leírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Megtekinthető továbbá

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termék-leírások”) pontra kattintva.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU