



## Tartalom

## II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2022/C 159/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10603 – CARLYLE / ALTADIA) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 159/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10607 – LONE-STAR FUNDS / SPX FLOW) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 159/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10632 – WATERLAND / DUVENBECK) <sup>(1)</sup> .....	3
2022/C 159/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10657 – SAMSUNG BIOLOGICS / SAMSUNG BIOEPIS) <sup>(1)</sup> .....	4
2022/C 159/05	Eljárásindítás (Ügyszám M.10325 – KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA) <sup>(1)</sup> .....	5

## IV Tájékoztatások

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

**Tanács**

2022/C 159/06	A Tanács határozata (2022. április 7.) a tagállamok képviselőinek az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsa tagjaiként és pótagjaiként történő kinevezéséről .....	6
2022/C 159/07	A Tanács és a tagállamok kormányainak a Tanács keretében ülésező képviselői által elfogadott következtetések – A környezet védelmét célzó szerepvállalás ösztönzése a fiatalok mint a változás előmozdítói körében .....	9

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

2022/C 159/08	Értesítés a (KKBP) 2022/596 tanácsi határozattal módosított, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2011/235/KKBP tanácsi határozatban, illetve az (EU) 2022/592 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendeletben előírt intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére .....	17
2022/C 159/09	Értesítés az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2011/235/KKBP tanácsi határozatban, valamint az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére .....	18
<b>Európai Bizottság</b>		
2022/C 159/10	Euroátváltási árfolyamok — 2022. április 11. ....	19
2022/C 159/11	Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizettetése esetén 2022. május 1.-jétől alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/leszámítolási kamatlábakról (Közzétéve az 794/2004/EK bizottsági rendelet 10. cikkének megfelelően.) .....	20

## V Hirdetmények

### A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

#### Európai Bizottság

2022/C 159/12	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	21
---------------	---	----

### EGYÉB JOGI AKTUSOK

#### Európai Bizottság

2022/C 159/13	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele .....	23
2022/C 159/14	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele .....	44

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

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10603 – CARLYLE / ALTADIA)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 159/01)

2022. március 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 <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10603 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10607 – LONE-STAR FUNDS / SPX FLOW)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 159/02)

2022. március 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 <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10607 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10632 – WATERLAND / DUVENBECK)**

**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 159/03)

2022. március 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 <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10632 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10657 – SAMSUNG BIOLOGICS / SAMSUNG BIOEPIS)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 159/04)

2022. április 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 <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10657 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

**Eljárásindítás****(Ügyszám M.10325 – KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA)****(EGT-vonatkozású szöveg)(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 159/05)

2022. április 5-án/-én a Bizottság határozatot hozott, hogy eljárást indít a fent említett ügyben, miután a bejelentett összefonódás közös piaccal való összeegyeztethetőségével kapcsolatban a Bizottság komoly kételyeket állapított meg. Jelen eljárásindítás a vizsgálat második fázisát nyitja meg a bejelentett összefonódás tekintetében, azonban nincs kihatással az ügyben hozandó végső határozatra. A határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének c) pontján alapszik.

A Bizottság felkéri az érdekelt harmadik feleket, hogy esetleges észrevételeiket nyújtsák be a Bizottsághoz az említett összefonódás kapcsán.

Annak érdekében, hogy az észrevételeket az eljárás során teljes értékűen figyelembe lehessen venni, ezen közlemény megjelenését követő 15 napon belül az észrevételeknek el kell jutniuk a Bizottsághoz. Az észrevételek beküldhetők a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton az alábbi hivatkozási számmal M.10325 – KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA a következő címre:

European Commission (Európai Bizottság)  
Directorate-General for Competition (Versenypolitikai Főigazgatóság)  
Merger Registry (Fúziós Iktatási Osztály)  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

## IV

(Tájékoztatások)

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

## TANÁCS

## A TANÁCS HATÁROZATA

(2022. április 7.)

**a tagállamok képviselőinek az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsa tagjaként és  
póttagjaként történő kinevezéséről**

(2022/C 159/06)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 25. cikke (1) bekezdésére,

tekintettel a tagállamok kormányai által a Tanácshoz benyújtott jelölésekre,

mivel:

- (1) Kiemelten fontos biztosítani az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: EFSA) függetlenségét, átláthatóságát, hatékonyságát és tevékenységének magas tudományos színvonalát. Emellett elengedhetetlenül fontos biztosítani a Hatóság tagállamokkal való együttműködését is.
- (2) Az (EU) 2019/1381 európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> módosította a 178/2002/EK rendeletet, beleértve az EFSA Igazgatótanácsának összetételéről szóló 25. cikkének (1) bekezdését.
- (3) Az (EU) 2019/1381 rendelet 10. cikkének (2) bekezdésével összhangban az EFSA Igazgatótanácsa 2022. június 30-án hivatalban lévő tagjainak hivatali ideje az említett napon lejár. Az (EU) 2019/1381 rendelettel bevezetett, a jelölésre és kinevezésre vonatkozó új eljárással összhangban ki kell nevezni az EFSA Igazgatótanácsának 2022. július 1-jén hivatalba lépő tagjait és póttagjait.
- (4) A 178/2002/EK rendelet 25. cikkének (1) bekezdése előírja, hogy minden tagállamnak egy tagot és egy póttagot kell jelölnie az EFSA Igazgatótanácsába. Az ekként jelölt tagokat és póttagokat négyéves időtartamra nevezi ki a Tanács, amely időtartam meghosszabbítható, valamint a tagok és póttagok szavazati joggal rendelkeznek.

<sup>(1)</sup> HL L 31., 2002.2.1., 1. o.

<sup>(2)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2019/1381 rendelete (2019. június 20.) az élelmiszerláncban alkalmazott uniós kockázattertelés átláthatóságáról és fenntarthatóságáról, továbbá a 178/2002/EK, az 1829/2003/EK, az 1831/2003/EK, a 2065/2003/EK, az 1935/2004/EK, az 1331/2008/EK, az 1107/2009/EK, valamint az (EU) 2015/2283 rendelet és a 2001/18/EK irányelv módosításáról (HL L 231., 2019.9.6., 1. o.).

- (5) A tagállamok által jelölt képviselők releváns és kiterjedt tapasztalattal és szakértelemmel rendelkeznek az élelmiszerláncra vonatkozó jog és szakpolitika – többek között a kockázatértékelés – területén, valamint igazgatási, adminisztratív, pénzügyi és jogi kérdésekben is. Kinevezésük tehát biztosítja az EFSA Igazgatótanácsában rendelkezésre álló legmagasabb szintű hozzáértés és lehető legszélesebb körű releváns tapasztalat meglétét.
- (6) A 178/2002/EK rendelet 27. cikkének (2) bekezdése értelmében az e határozattal az EFSA Igazgatótanácsának tagjává kinevezett képviselők már nem lehetnek tagjai az EFSA Tanácsadó Fórumának,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

A Tanács az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsába a 2022. július 1. és 2026. június 30. közötti időszakra a következő tagokat és póttagokat nevezi ki:

Tagállam	Tagok	Póttagok
Belgium	Herman DIRICKS	Carl BERTHOT
Bulgária	Georgi GEORGIEV	Svetlana TCHERKEZOVA
Csehország	Jindřich FIALKA	Jitka GÖTZOVÁ
Dánia	Annelise FENGER	Henrik Dammand NIELSEN
Németország	Marie-Luise TREBES	Dietrich RASSOW
Észtország	Hendrik KUUSK	Pille TAMMEMÄGI
Írország	Pamela BYRNE	Patricia REILLY
Görögország	Antonis ZAMPELAS	George-John NYCHAS
Spanyolország	Isabel PEÑA-REY LORENZO	Ana RODRÍGUEZ CASTAÑO
Franciaország	Roger GENET	Loïc EVAIN
Horvátország	Darja SOKOLIĆ	Lidija KOZAČINSKI
Olaszország	Massimo CASCIELLO	Pierdavide LECCHINI
Ciprus	Stelios YIANNOPOULOS	Herodotos HERODOTOU
Lettország	Aivars BĒRZIŅŠ	Jānis RUŠKO
Litvánia	Mantas STAŠKEVIČIUS	Deividas KLIUČINSKAS
Luxemburg	Patrick HAU	Marc WEYLAND
Magyarország	Szabolcs PÁSZTOR	Beáta CZEGLÉDI
Málta	Ingrid BORG	Rudie VELLA
Hollandia	Ana Isabel VILORIA ALEBESQUE	Marie-Ange DELEN
Ausztria	Ulrich HERZOG	Josefine SINKOVITS
Lengyelország	Katarzyna STOŚ	Piotr JEDZINIAK
Portugália	Ana BATALHA	Susana POMBO
Románia	Alexandru Nicolae BOCIU	Laszlo CSUTAK-NAGY
Szlovénia	Jernej DROFENIK	Ana LE MARECHAL KOLAR
Szlovákia	Zuzana NOUZOVSKÁ	Martin POLOVKA
Finnország	Marjatta RAHKIO	Sebastian HIELM
Svédország	Annica SOHLSTRÖM	Hanna DUFVA

*2. cikk*

Ez a határozat az elfogadásának napján lép hatályba.

Kelt Luxembourgban, 2022. április 7-én.

*a Tanács részéről*  
*az elnök*  
J. DENORMANDIE

---

**A Tanács és a tagállamok kormányainak a Tanács keretében ülésező képviselői által elfogadott  
következtetések – A környezet védelmét célzó szerepvállalás ösztönzése a fiatalok mint a változás  
előmozdítói körében**

(2022/C 159/07)

A TANÁCS ÉS A TAGÁLLAMOK KORMÁNYAINAK A TANÁCS KERETÉBEN ÜLÉSEZŐ KÉPVISELŐI,

EMLÉKEZTETVE A KÖVETKEZŐKRE:

1. az EU ifjúsági stratégiájához csatolt, „Fenntartható zöld Európa” című 10. sz. európai ifjúsági cél a következőre irányul: „Olyan társadalom megteremtése, amelyben a fiatalok környezettudatosan élnek, és mindennapi életük során tisztában vannak döntéseik következményeivel.”,
2. az Egyesült Nemzetek Szervezetének a 2030-ig tartó időszakra vonatkozó fenntartható fejlődési menetrendje<sup>(1)</sup> elismeri, hogy a fiatalok „a változás kulcsfontosságú hajtóerői” a fenntartható fejlődés terén. Emellett az Egyesült Nemzetek Szervezetének Nemzetközi Ifjúsági Akcióprogramja<sup>(2)</sup> arra ösztönzi a fiatalokat, hogy legyenek aktívak a társadalomban,
3. az Európai Unió elkötelezett az ENSZ 2030-ig tartó időszakra vonatkozó fenntartható fejlődési menetrendje és annak fenntartható fejlődési céljai mellett annak érdekében, hogy a jövő világot zöldebb, békésebb és méltányosabb módon építse ki<sup>(3)</sup>,
4. az Európai Unió és tagállamai teljes mértékben elkötelezettek az ENSZ 2015. decemberi párizsi éghajlatváltozási konferenciáján (COP21) elfogadott Párizsi Megállapodás mellett. A Párizsi Megállapodás céljának és célkitűzéseinek elérése érdekében az Európai Unió hangsúlyozza az éghajlatváltozás elleni küzdelem mind a hat elemének a fontosságát, elismeri a fiatalok által az éghajlat-politikában a változás előmozdítóiként játszott kritikus szerepet, és kéri, hogy vonják be nagyobb mértékben az ifjúságot egyrészt az éghajlat-politikába nemzetközi, európai, nemzeti, regionális és helyi szinten egyaránt, másrészt az éghajlat-politikai szerepvállalásra irányuló fellépésben rejlő potenciál felszabadításába,
5. a környezet védelme az Európai Unió egyik kulcsfontosságú célkitűzése, amely különösen „a környezet minőségének magas fokú védelmét és javítását”<sup>(4)</sup> biztosítja, és lehetővé teszi, hogy 2050-ig megvalósuljon a klímasemlegesség<sup>(5)</sup>,
6. az ifjúság európai éve (2022)<sup>(6)</sup>, amelynek célja, hogy fokozza az Európai Unió, a tagállamok, valamint a regionális és helyi hatóságok erőfeszítéseit a fiatalok támogatása és a velük való együttműködés érdekében a világváltozásokból való kilábalásunk során, egyben a zöld és digitális átállás által kínált új lehetőségek előmozdítását is hivatott szolgálni. A zöld és digitális átállásnak inkluzívnak kell lennie, és azok folyamán figyelmet kell fordítani a kevesebb lehetőséggel rendelkező fiatalok integrálására is,
7. azeurópai zöld megállapodás<sup>(7)</sup> egy olyan ütemterv, amely egy fenntartható társadalom létrehozására irányul az Európai Unióban, mégpedig azáltal, hogy mindenki számára méltányos és inkluzív átmenetet biztosít. Rávilágít arra, hogy a legkülső régiókra kell összpontosítani, amelyek különösen sérülékenyek az éghajlatváltozással és a természeti katasztrófákkal szemben,

<sup>(1)</sup> A Közgyűlés által 2015. szeptember 25-én elfogadott 70/1. sz. határozat. Világunk átalakítása: fenntartható fejlődési keretrendszer 2030.

<sup>(2)</sup> *United Nations World Programme of Action for Youth*, 2010. június (az Egyesült Nemzetek Szervezetének Nemzetközi Ifjúsági Akcióprogramja, 2010. június): <https://www.un.org/esa/socdev/unyin/documents/wpay2010.pdf>

<sup>(3)</sup> A Tanács következtetései: Európa fenntarthatóvá tétele 2030-ra (2019. december 10.): <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-14835-2019-INIT/hu/pdf>

A Tanács következtetései: Átfogó megközelítés az ENSZ 2030-ig tartó időszakra vonatkozó fenntartható fejlődési menetrendje végrehajtásának felgyorsítására – A Covid19-válságot követően, az „építjük újra, de jobban” elven alapuló helyreállítás (2021. június 22.) <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-9850-2021-INIT/hu/pdf>

<sup>(4)</sup> Az Európai Unióról szóló szerződés 3. cikke.

<sup>(5)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2021/1119 rendelete (2021. június 30.) a klímasemlegesség elérését célzó keret létrehozásáról és a 401/2009/EK rendelet, valamint az (EU) 2018/1999 rendelet módosításáról (európai klímarendelet).

<sup>(6)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2021/2316 határozata (2021. december 22.) az ifjúság európai évéről (2022) (HL L 462., 2021.12.28., 1. o.).

<sup>(7)</sup> A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, az Európai Tanácsnak, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának – Az európai zöld megállapodás. COM(2019) 640 final.

## TUDATÁBAN A KÖVETKEZŐKNEK:

8. a fiatalok körében egyre nagyobb a tudatosság azt illetően és az igény arra, hogy szerepet vállaljanak a fenntartható fejlődéssel kapcsolatos kérdésekben, különösen a környezettel és az éghajlattal kapcsolatos kérdésekben <sup>(8)</sup>. A fiatalokat helyi, regionális, nemzeti, európai és nemzetközi szinten erőteljes mobilizáció jellemzi a környezeti kérdésekkel – többek között az éghajlatváltozással – kapcsolatos figyelemfelkeltés összefüggésében, amelyben érdekérvényesítés, klímafelvonulások, online mobilizációs kampányok és egyéb eszközök révén vesznek részt,
9. sok fiatal támogatja az éghajlatváltozásnak <sup>(9)</sup> és a biológiai sokféleség csökkenésének a kezelését célzó határozott környezetvédelmi fellépést és intézkedéseket. Néhányuk olyan környezetbarát gyakorlatokat folytat, amelyek modellként szolgálhatnak a társadalom többi része számára. A világ minden tájáról – többek között az Európai Unió valamennyi tagállamából – származó fiatal küldöttek a Glasgow-ban megrendezett COP26 során ismertették a *Youth4Climate* kiáltványát (*Youth4Climate Manifesto*), hogy cselekvésre sarkallják a világ vezetőit <sup>(10)</sup>,
10. amobilizáció és a szerepvállalás szintje változatos képet mutat a fiatalok között: az oktatási <sup>(11)</sup>, kulturális és szociális tőke magas szintje általában magas szintű szerepvállalással társul,
11. a Covid19-világjárvány által okozott globális egészségügyi válság és a globális gazdasági tevékenység átmeneti lassulása – amelyek jelentős gazdasági és társadalmi következményekkel jártak, különösen a fiatalokra nézve – rávilágítottak bizonyos emberi tevékenységek környezetre gyakorolt közvetlen hatására <sup>(12)</sup>. A válság leküzdését célzó különböző nemzeti és európai ösztönzőcsomagok és tervek lehetőséget kínálnak a fenntartható és zöld átállás előmozdítására, amelyben minden fiatalnak lehetőséget kell biztosítani arra, hogy teljes körű szerepet vállaljon a változás előmozdítójaként,

## ÚGY VÉLIK, HOGY:

12. fontos biztosítani, hogy minden fiatal – olyan tényezőktől függetlenül, mint a nem, a fogyatékoság, az iskolázottsági szint, a társadalmi és gazdasági háttér, a származási ország vagy a lakóhely – megértse a fenntartható fejlődés kihívásait, és tisztában legyen a döntéseknek, lépéseknek és életmódbeli választásoknak a környezetre, a biológiai sokféleségre és az éghajlatra gyakorolt hatásaival. Minden nemzedéknek, beleértve a fiatalokat is, rendelkeznie kell a megfelelő lépések megtételéhez szükséges kompetenciákkal;
13. a teljes körű szerepvállalás érdekében a fiataloknak megbízható, tényeken alapuló információkkal és adatokkal kell rendelkezniük ahhoz, hogy megalapozottan ítélhessék meg a környezeti, biodiverzitási és éghajlatváltozási kihívásokat és megoldásokat, valamint hogy fejleszthessék és megerősíthessék a kritikai gondolkodási készségeket. Erőfeszítéseket kell tenni a környezettel és az éghajlatváltozással kapcsolatos dezinformációval szembeni fellépés érdekében;
14. fontostovábbá a fenntartható fejlődéssel, a környezetvédelemmel és az élőlények tiszteletével kapcsolatos etikai kérdésekről szóló párbeszéd előmozdítása mind a fiatalok körében, mind a nemzedékek között, mégpedig a vitához szükséges terek biztosításával, hogy a fiatalok és a társadalom egésze reflektálhasson az e kérdéseket érintő értékekről és vitatott pontokról;
15. a helyi, regionális, nemzeti és európai közpolitikáknak tükrözniük kell azokat az erőfeszítéseket, amelyek a fiatalok környezeti kérdésekkel, valamint az éghajlatváltozás, a szennyezés és a biológiai sokféleség csökkenése elleni intézkedésekkel kapcsolatos mozgósítására irányulnak. Ezeknek nemcsak a fiatalok elvárásainak kell a lehető legnagyobb mértékben megfelelniük, hanem lehetőséget kell biztosítaniuk számukra arra is, hogy aktívan és érdemben részt vegyenek e politikák kidolgozásában és végrehajtásában;
16. a fiatalok környezeti cselekvésekbe való bevonásához a környezeti kérdésekkel kapcsolatos – formális, nem formális vagy informális keretek közötti – tudatosságnövelésre és tanulásra van szükség, egészen fiatal kortól kezdve;

<sup>(8)</sup> Európai Bizottság, 478. sz. Eurobarométer gyorsfelmérés (2019), *How do we build a stronger, more united Europe? The views of young people: report* (Hogyan tehetnénk Európát erősebbé és egységesebbé? A fiatalok véleménye: jelentés)

<https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/99cb705b-fa13-11e9-8c1f-01aa75ed71a1/language-en>

<sup>(9)</sup> *Pan-European survey, Main multi-country report, #Climate of change*, 2021 (Összeurópai felmérés, több országra kiterjedő fő jelentés, #Éghajlatváltozás, 2021): [https://eeb.org/wp-content/uploads/2021/04/IPSOS-Multi-Country-Report-complete.FINAL\\_.pdf](https://eeb.org/wp-content/uploads/2021/04/IPSOS-Multi-Country-Report-complete.FINAL_.pdf)

<sup>(10)</sup> A *Youth4Climate* kiáltványa a „Youth4Climate: Driving Ambition” (*Youth4Climate: Emeljük magasabbra a lécezt*) elnevezésű rendezvény eredménye, amelyet Olaszország kormánya hívott össze. Ötleteket és konkrét javaslatokat tartalmaz az éghajlat-politikai menetrend néhány legsürgetőbb kérdésével kapcsolatban, ideértve a fenntartható fejlődést szolgáló oktatást is.

<sup>(11)</sup> David E. Campbell, *What is the impact of education on civic and social engagement? Measuring the effects of education on health and civic engagement. Proceedings of the Copenhagen symposium*, OECD 2006 (David E. Campbell: Milyen hatást gyakorol az oktatás a polgári és társadalmi szerepvállalásra? Az oktatás által az egészségre és a polgári szerepvállalásra gyakorolt hatás mérése. A koppenhágai szimpózium keretében zajlott tanácskozások, OECD, 2006.), <https://www.oecd.org/education/innovation-education/37425694.pdf>

<sup>(12)</sup> Éghajlatváltozási Kormányközi Testület (IPCC), *Climate Change 2021: The Physical Science Basis* (Éghajlatváltozás 2021: Természettudományos alapok): [https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC\\_AR6\\_WGI\\_SPM\\_final.pdf](https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM_final.pdf)

17. annak érdekében, hogy teljes mértékben képesek legyenek gyakorlati megoldásokat javasolni és kidolgozni a környezeti problémák kezelésére, a fiatalokat – beleértve a kevesebb lehetőséggel rendelkezőket is – támogatni kell önkéntességi vagy vállalkozói projektjeik végrehajtásában, és gyakorlati támogatással és technikai segítségnyújtással, valamint közforrásból nyújtott támogatással vagy magánberuházással kell segíteni őket;

#### KIEMELIK AZ ALÁBBIKAT:

18. fontos, hogy minden fiatal ösztönözzünk arra, hogy részt vegyenek helyi közösségek életének alakításában, ideértve lehetőség szerint az oktatási és képzési intézményeket, az ifjúsági és ifjúságsegítő szervezeteket, valamint a helyi és regionális önkormányzatokat, hogy szereplői és előmozdítói lehessenek olyan változásoknak, amelyek eredményeként javul a környezetvédelem, és amelyek segítik az éghajlatváltozás és a biológiai sokféleség csökkenése elleni küzdelmet;
19. a döntéshozók, az oktatási és képzési intézmények, az ifjúsági és ifjúságsegítő szervezetek és a környezet területén érdekelt egyéb felek közötti együttműködés kulcsfontosságú a fiatalok szerepvállalásának támogatásához és annak lehetővé tételéhez, hogy képesek legyenek cselekedni. Ösztönözni kell a környezettel kapcsolatos döntéshozatali folyamatok iránti kölcsönös bizalmat és az azok keretében való együttműködést;
20. a környezet védelmével kapcsolatos döntéshozatali folyamatok keretében foglalkozni kell a nemzedékek közötti szolidaritással és igazságossággal annak érdekében, hogy a jelenlegi nemzedékek számára biztosított előnyök ne ütközzenek a jövő nemzedékeinek jogaival;

#### FELHÍVJÁK A FIGYELMET A KÖVETKEZŐKRE:

21. a fiatalok által a 2022. januári uniós ifjúsági konferencián, az uniós ifjúsági párbeszéd 9. ciklusának elején kinyilvánított elképzelések és vélemények a következőkhöz kapcsolódtak:
  - a) *Öt cselekvési területet határoztak meg. Az uniós ifjúsági párbeszéd 9. ciklusa során a fiataloknak és a döntéshozóknak e konkrét területek mentén kell gondolkodniuk és dolgozniuk a konkrét javaslatok kidolgozása érdekében.*
  - b) *Először is, a tájékoztatás és az oktatás területén a nem formális oktatás során elsajátított készségeket teljes tanulási folyamatként kell elismerni. A helyi hatóságok és az ifjúsági szervezetek egyaránt felelősek azért, hogy közösen dolgozzanak annak érdekében, hogy a fiataloknak lehetőségük legyen többet tanulni a környezetről és megoldásokat találni. Az oktatás a demokráciába való legértékesebb beruházás.*
  - c) *A cselekvés és a szerepvállalás terén lehetőséget kell biztosítani a fiatalok számára arra, hogy aktív szerepet játsszanak az életüket és a jövő nemzedékeinek életét formáló döntésekben. A fiataloknak minden szinten részt kell venniük a döntéshozatali folyamatban. Nagyon gyakran figyelmen kívül hagyják őket és alulreprezentáltak annak ellenére, hogy olyan elképzeléseket és aggályokat fogalmaztak meg, amelyeknek a vezető döntéshozók számára jelentőséggel kellene bírniuk.*
  - d) *Akormányzás területén a 30 év alatti fiatalok a nemzeti parlamenti képviselők kevesebb mint 2,6 %-át teszik ki. Biztosítani kell, hogy a fiatalok jelenlétét ne csupán dekorációként használják. A meglévő struktúrák – például az uniós ifjúsági párbeszéd és az Európai Ifjúsági Parlament – számára hatékony eszközöket kell biztosítani ahhoz, hogy döntéshozatali struktúrákként működhessenek. Az uniós ifjúsági párbeszéd 9. ciklusa során fenntartható és inkluzív módon kell dolgozni annak érdekében, hogy a fiatalok részt vehessenek a döntéshozatalban. Az is alapvető fontosságú, hogy a fiatalok elegendő támogatással, finanszírozással és információval rendelkezzenek ahhoz, hogy érdemi közreműködést tudjanak nyújtani. Nemzeti szinten meg kell vizsgálni a részvételi folyamatokat annak biztosítása érdekében, hogy azok a lehető legfenntarthatóbbak és leginkluzívabbak legyenek.*
  - e) *A mobilitás és a szolidaritás területén megfigyelhető, hogy a mobilitás nem egyformán hozzáférhető vagy lehetséges minden fiatal számára. Kutatásoknak köszönhetően pontosabban meg tudjuk határozni, hogy kik azok a fiatalok, akik nem vesznek részt mobilitási programokban. Olyan, előnyösebb gyakorlatok felé kell elmozdulni, amelyek segítenek a társadalomnak abban, hogy jobban megértse a szolidaritási programokat, és elérje valamennyi tagját.*
  - f) *Végül, de nem utolsósorban, az infrastruktúrához való hozzáférés kevésbé fontos területnek tűnhet, de szoros kapcsolat áll fenn az infrastruktúra, valamint a fiatalok életminősége és oktatása között. Az, hogy vidéki vagy városi területről származnak-e, hatással van arra, ahogyan a fiatalok döntéseket hoznak. A vidéki területeken a tömegközlekedés valódi probléma. A közlekedési problémák a fiatalok elszigetelődéséhez vezethetnek, a fiatalok bizonyos csoportjainak kizárásával tehát nem valósulhat meg a befogadó társadalom. Szükséges mindenki számára fenntartható és megfizethető választási lehetőségeket biztosítani;*

FELKÉRIK A TAGÁLLAMOKAT, HOGY – A SZUBSZIDIARITÁS ELVÉVEL ÖSSZHANGBAN ÉS A MEGFELELŐ SZINTEKEN –:

22. támogassák az ifjúsági munkát, az ifjúsági és környezetvédelmi szervezeteket, valamint más releváns szakértőket és érdekelt feleket abban játszott szerepükben, hogy információkat nyújtsanak a fiataloknak, és tegyék lehetővé a számukra, hogy megbízható, pontos és minőségi – tudományosan megalapozott, a különböző életkorú és háttérű közönségek számára megfelelő és az egyes földrajzi környezetek, köztük a szigeti vagy trópusi környezetek sajátosságaihoz igazított – információkat és adatokat terjesszenek az éghajlatváltozással, a biológiai sokféleség csökkenésével, a szennyezéssel és más környezeti kérdésekkel kapcsolatban;
23. biztosítsanak képzési és szakmai tanulási lehetőségeket a formális oktatás és képzés, valamint a nem formális és informális tanulás szereplői – köztük az ifjúságsegítők – számára az interaktív, gyakorlati, megoldásorientált tanulási módszerek és megközelítések terén annak érdekében, hogy javuljon a fiatalok környezeti és társadalmi kérdésekkel, valamint éghajlatváltozással kapcsolatos tájékoztatása, oktatása és támogatása;
24. formális oktatás és képzés, valamint nem formális és informális tanulás révén jobban vértézzék fel a fiatalokat a környezeti kérdések megértéséhez és az azokkal kapcsolatos cselekvéshez szükséges kompetenciákkal;
25. ösztönözzék és tegyék lehetővé, hogy a gyermekek és a fiatalok szükség esetén konkrét tevékenységek révén kapcsolatba kerüljenek a természettel, és dolgozzanak ki zöld kezdeményezéseket a környezeti kérdésekben érintett érdekelt felek támogatásával. Ez a kapcsolat kulcsfontosságú az éghajlattal és a biológiai sokféleséggel összefüggő kérdéseket érintő tudatosság növelése szempontjából;
26. ösztönözzék partnerségek kialakítását az oktatási, ifjúsági, sport-<sup>(13)</sup> és kulturális ágazat, valamint minden további érintett ágazat között a környezettel, a biológiai sokféleség csökkenésével és az éghajlatváltozással kapcsolatos kérdésekre vonatkozó átfogó, összehangolt és kölcsönösen kiegészítő jellegű figyelemfelhívó és oktatásalapú megközelítések kialakítása érdekében;
27. ösztönözzék és támogassák inkluzív és a fiatalokra összpontosító, társaktól való tanulási tevékenységek megvalósítását, valamint a környezeti és éghajlat-változási kérdésekkel kapcsolatos legjobb gyakorlatok cseréjét, így például a fiatal nagykövetek programot és mentori programokat, illetve képzési és együttműködési tevékenységeket (képzési és együttműködési tevékenységek [TCA], Erasmus+), valamint hálózatépítési tevékenységeket (NET, Európai Szolidaritási Testület) annak érdekében, hogy felhívják minden fiatal – többek között a kevesebb lehetőséggel rendelkező fiatalok – figyelmét ezekre a kérdésekre, továbbá hogy bátorítsák őket a környezet védelmét és az éghajlatváltozás kezelését célzó cselekvésre;
28. mozdítsák elő az ifjúságsegítők megfelelő oktatását és képzését annak biztosítása érdekében, hogy a fiatalok számára és az ő részvételükkel kialakított ifjúsági tevékenységek környezetbarátak és fenntarthatóak legyenek. Fejlesszenek tovább az ifjúsági munkával kapcsolatos olyan megfelelő kezdeményezéseket, amelyek a fiatalok környezeti kérdésekben való szerepvállalását célozzák, különösen az éghajlatváltozás kezelése és a biológiai sokféleség megőrzése tekintetében;
29. ösztönözzék és támogassák, hogy a hatóságok, a magánszektor és a civil társadalom elismerje és kiaknázza a fiataloknak a környezetvédelem területén való szerepvállalását, valamint az ennek keretében általuk elsajátított transzverzális kompetenciákat, különösen a szociális készségeket;
30. óvják meg a helyi, regionális, nemzeti, európai és nemzetközi döntéshozókkal folytatott együttműködésre szolgáló fenntartható<sup>(14)</sup>, hosszú távú, biztonságos, hozzáférhető és inkluzív civil társadalmi tereket, valamint hozzanak létre ilyeneket, ahol a fiatalok életkoruktól függetlenül elmondhatják véleményüket és aggályaikat vagy megoszthatják a környezet védelmét és az éghajlatváltozás kezelését célzó intézkedésekre irányuló javaslataikat annak érdekében, hogy a konzultációkon túlmenően aktívan is részt vehessenek az e kérdésekkel kapcsolatos döntéshozatalban;
31. a környezettel kapcsolatos kihívások kezelése érdekében népszerűsítsék a fiatal kutatókat és a fenntartható fejlődéssel kapcsolatban végzett munkájukat, egyrészt azért, hogy példaképként szolgálhassanak a fiatalok számára, másrészt pedig annak ösztönzése és előmozdítása céljából, hogy a fiatalok közvetlenebb módon ismerkedhessenek meg a kutatási eredményekkel, és így képessé váljanak a cselekvésre;
32. támogassák képzési referenciák kidolgozását az éghajlattal, a környezettel és a fenntarthatósággal kapcsolatos kérdések vonatkozásában, valamennyi korcsoport számára, a tanulás, az oktatás és a képzés minden szintje, illetve típusa esetében;

<sup>(13)</sup> [A Tanács következtetései – A sport mint a fenntartható fejlődést szolgáló magatartásbeli változások ösztönzője, 2022. április 4.]

<sup>(14)</sup> A Tanács és a tagállamok kormányainak a Tanács keretében üléselő képviselői által elfogadott következtetések a fiatalok érdemi részvételét elősegítő civil társadalmi térnek a fiatalok részére történő megőrzéséről és létrehozásáról, HL C 501L, 2021.12.13., 19. o.

FELKÉRIK A TAGÁLLAMOKAT ÉS AZ EURÓPAI BIZOTTSÁGOT, HOGY A SZUBSZIDIARITÁS ELVÉT TISZTELETBEN TARTVA, SAJÁT HATÁSKÖRÜKÖN BELÜL ÉS A MEGFELELŐ SZINTEKEN:

33. a helyi, regionális, nemzeti és európai szintű környezetvédelmi szakpolitikákban és programokban – különös tekintettel azokra, amelyek célja az éghajlatváltozás kezelése és a biológiai sokféleség megőrzése – vegyék figyelembe minden fiatal sajátos igényeit és véleményét, kiemelt figyelmet fordítva a kevesebb lehetőséggel rendelkezőkre, azáltal, hogy előmozdítják a fiatalok részvételét az említett szakpolitikák és programok kidolgozásában és végrehajtásában;
34. támogassák a fiatalok és az ifjúsági szervezetek által az éghajlattal, a szennyezéssel, a biológiai sokféleséggel és egyéb környezeti kérdésekkel kapcsolatos figyelemfelkeltő tevékenységek és kampányok létrehozása és lebonyolítása érdekében indított kezdeményezéseket, valamint tanuljanak ezekből;
35. ösztönözzék, ismerjék el és adott esetben pénzügyileg támogassák a fiatalok által a környezet területén indított, illetve irányított fellépéseket és programokat, különös tekintettel azokra, amelyek az éghajlatváltozás elleni küzdelemre és a biológiai sokféleség megőrzésére irányulnak, elősegítve ezáltal, hogy a fiatalok a változás előmozdítóivá válhassanak a társadalom egészében csakúgy, mint saját oktatási és képzési intézményeikben, felsőoktatási intézményeikben, ifjúsági szervezeteiken és ifjúságsegítő szervezeteiken, valamint helyi közösségeiken belül, továbbá a társaik körében;
36. mozdítsák elő a környezeti kérdésekkel, ezen belül is elsősorban az éghajlatváltozás kezelésével és a biológiai sokféleség megőrzésével foglalkozó ifjúsági önkéntes tevékenységeket, valamint könnyítsék meg az ilyen tevékenységekbe való bekapcsolódást különösen annak biztosítása révén, hogy a vonatkozó ajánlatok széles körben elérhetőek legyenek, és azokról tájékoztatást nyújtsanak a megfelelő nemzeti és uniós szintű portálokon, például az Európai Ifjúsági Portálon és más releváns csatornákon keresztül. Népszerűsítsék az olyan önkéntes tapasztalatszerzést, amely a helyi és nemzeti önkéntességet a transznacionális önkéntességgel ötvözi, adott esetben ösztönözve szinergiák kialakítását egyrészt a nemzeti programok és tevékenységek – ideértve, ha vannak ilyenek, a nemzeti önkéntességi vagy társadalmi szolgálati programokat és tevékenységeket is –, másrészt pedig az uniós önkéntességi programok között, továbbá e programok egymást kölcsönösen kiegészítő jellegét annak érdekében, hogy elmélyítsék a fiatal önkéntesek szerepvállalását, javítsák kompetenciáikat és megerősítsék körükben az Európai Unióhoz tartozás érzését;
37. adott esetben eszközöljenek beruházásokat a zöld gazdaságba, és támogassák a fiatalokat a szükséges készségek elsajátításában, illetve mozdítsák elő az olyan képzéshez való hozzáférést, amely felkészíti őket a jövő zöld munkahelyein való helytállásra;
38. adott esetben támogassák azokat a fiatal vállalkozókat, akik a környezeti problémák gyakorlati megoldását célzó projekteket kívánnak fejleszteni, különös tekintettel az éghajlatváltozás kezelésére és a biológiai sokféleség megőrzésére; fordítsanak kiemelt figyelmet a vállalkozásindítás során további nehézségekkel szembesülő, kevesebb lehetőséggel rendelkező fiatalok által kidolgozott projektekre;
39. adott esetben dolgozzanak ki a környezeti – különösen a biológiai sokféleség megőrzését és az éghajlatváltozás kezelését célzó – megoldások keresésében tevékenyen közreműködő szakemberek és vállalkozók által vezetett mentori programokat, hogy ezáltal támogatást és iránymutatást nyújtsanak azon fiatalok számára, akik aktív szerepet kívánnak játszani ebben az ágazatban;
40. javítsák az európai fiataloknak az ENSZ környezetvédelmi politikáival és kezdeményezéseivel kapcsolatos ismereteit, illetve az azokban való részvételüket azáltal, hogy megerősítik az együttműködést az ENSZ megfelelő szerveivel, például az ENSZ Környezetvédelmi Programjával (UNEP), az ENSZ Éghajlatváltozási Keretegyezményével (UNFCCC), az Egyesült Nemzetek Fejlesztési Programjával (UNDP) és a Biológiai Sokféleség Egyezményével;

FELKÉRIK AZ EURÓPAI BIZOTTSÁGOT, HOGY:

41. gondoskodjon arról, hogy minden fiatal alaposan megismerje és magáénak érezhesse az európai zöld megállapodásban foglaltakat, valamint az abból eredő kezdeményezéseket (például az új európai Bauhaust<sup>(15)</sup>) és a különböző európai környezetvédelmi programokat. Aktívan népszerűsítse az európai éghajlati paktum valamennyi vonatkozását a fiatalok körében;
42. gondoskodjon arról, hogy a fiatalok, valamint az ifjúsági szervezetek és az ifjúságsegítő szervezetek részt vehessenek az európai környezetvédelmi politikákkal kapcsolatos nyilvános konzultációkban, valamint hogy e konzultációk révén az Európai Bizottság mind a polgárok, mind az érdekelt felek számára lehetőséget adjon arra, hogy még a jogalkotási javaslatok véglegesítése előtt kifejhessék álláspontjukat. Hasonlóképpen ösztönözze a fiatalok és az ifjúsági szervezetek érdemi részvételét az Európai Unió küldetéseinek<sup>(16)</sup> feladatkörébe tartozó polgári szerepvállalási kezdeményezésekben;

<sup>(15)</sup> A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának – Az új európai Bauhaus (COM(2021) 573 final).

<sup>(16)</sup> A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának az európai küldetésekről (COM(2021) 609 final).

43. népszerűsítsen és ösztönözzön európai mobilitási lehetőségeket és kezdeményezéseket a környezetvédelmi ágazatban az Erasmus+ és az Európai Szolidaritási Testület programokkal összefüggésben, biztosítva ezáltal, hogy minden olyan fiatal, aki aktívan szerepet kíván vállalni környezetvédelmi ügyekben, megtehesse ezt, ideértve a kevesebb lehetőséggel rendelkező, különösen a legkülső régiókból, valamint a szigeti régiókból, illetve a vidéki vagy távoli területekről származó fiatalokat is. Biztosítsa, hogy e kezdeményezésekben prioritást élvezzenek a környezetbarát közlekedési módok annak érdekében, hogy az ifjúsági mobilitási projektek szénlábnyomának csökkentése mellett azok egyúttal a távoli fekvésük miatt korlátokkal küzdő legkülső régiók igényeinek is megfeleljenek;
44. az ifjúsági szervezetekkel és a fiatalokkal együttműködésben valósítson meg társaktól való tanulási tevékenységeket az olyan környezeti kérdésekkel kapcsolatos ifjúsági szerepvállalást illetően, mint a biológiai sokféleség megőrzése és helyreállítása, valamint az éghajlatváltozás és a szennyezés kezelése, lehetővé téve ezáltal a tagállamok által alkalmazott legjobb gyakorlatok meghatározását és e legjobb gyakorlatok tagállamok közötti megosztását;

FELKÉRIK AZ IFJÚSÁGPOLITIKA, A KÖRNYEZETÉVDELEM ÉS AZ ÉGHAJLATVÁLTOZÁS TERÜLETÉN FOLYTATOTT EURÓPAI EGYÜTTMŰKÖDÉSI KEZDEMÉNYEZÉSEKBEN RÉSZT VEVŐ VALAMENNYI ÉRDEKELT FELET, HOGY:

45. dolgozzanak ki környezeti kérdésekre irányuló önkéntes tevékenységeket az Európai Szolidaritási Testület és más nemzeti vagy nemzetközi önkéntes programok kedvezményezettjei számára; az önkéntesek tevékenységi területétől függetlenül valamennyiük figyelmét hívják fel a környezeti kérdésekre és küldetéseik környezeti hatására annak érdekében, hogy e tevékenységeik során fokozottan ügyeljenek a szénlábnyomukra;
46. a környezeti tevékenységekben, különösen az éghajlatváltozás és a szennyezés kezelését, valamint a biológiai sokféleség megőrzését célzó fellépésekben való ifjúsági szerepvállalással és részvétellel kapcsolatos eszközök és legjobb gyakorlatok európai szintű megosztása révén erősítsék meg az európai együttműködést, teljeskörűen kihasználva többek között az Erasmus+, az Európai Szolidaritási Testület és más vonatkozó uniós pénzügyi eszközök által kínált lehetőségeket.

—

## MELLÉKLET

## a) HIVATKOZOTT DOKUMENTUMOK

E következtetések elfogadásakor a Tanács és a tagállamok kormányainak a Tanács keretében ülésező képviselői a következő dokumentumokat veszik figyelembe:

- Európai Parlament: 2021. évi ifjúsági ötletjelentés az Európa jövőjéről szóló konferenciára, [https://european-youth-event.europarl.europa.eu/wp-content/uploads/2021/10/2021\\_EYE\\_Report-Booklet\\_A5\\_HU-interactive.pdf](https://european-youth-event.europarl.europa.eu/wp-content/uploads/2021/10/2021_EYE_Report-Booklet_A5_HU-interactive.pdf)
- Az Egyesült Nemzetek Szervezetének 70/1. sz. határozata – Világunk átalakítása: fenntartható fejlődési keretrendszer 2030., [https://www.un.org/ga/search/view\\_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=E](https://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=E)
- A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, az Európai Tanácsnak, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának – Az európai zöld megállapodás (COM(2019) 640 final).
- A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának – A 2030-ig tartó időszakra szóló uniós biodiverzitási stratégia (COM(2020) 380 final).
- A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának – Európai éghajlati paktum (COM(2020) 788 final).
- Egyesült Nemzetek Szervezete, 2015., Párizsi Megállapodás: A PÁRIZSI MEGÁLLAPODÁS ELFOGADÁSA – A Párizsi Megállapodás szövege angol nyelven (unfccc.int)
- A Tanács következtetései: Európa fenntarthatóvá tétele 2030-ra – Az eddig elért eredmények és a következő lépések <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-14835-2019-INIT/hu/pdf>
- A Tanács következtetései: Átfogó megközelítés az ENSZ 2030-ig tartó időszakra vonatkozó fenntartható fejlődési menetrendje végrehajtásának felgyorsítására – A Covid19-válságot követő, az „építsük újra, de jobban” elven alapuló helyreállítás <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-9850-2021-INIT/hu/pdf>
- Európai Bizottság – Az Unió helyzete, 2021: [https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/soteu\\_2021\\_address\\_hu\\_0.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/soteu_2021_address_hu_0.pdf)
- Az Európai Unió Tanácsa és a tagállamok kormányainak a Tanács keretében ülésező képviselői által elfogadott állásfoglalás az ifjúságpolitika terén folytatott európai együttműködés keretéről: A 2019 és 2027 közötti időszakra szóló uniós ifjúsági stratégia (HL C 456., 2018.12.18., 1. o.).
- A Bizottság közleménye az Európai Parlamentnek, a Tanácsnak, az Európai Gazdasági és Szociális Bizottságnak és a Régiók Bizottságának az európai oktatási térség 2025-ig történő megvalósításáról (COM(2020) 625 final).
- A Tanács állásfoglalása az oktatás és képzés terén az európai oktatási térség létrehozása érdekében és azon túlmutatóan folytatott európai együttműködés stratégiai keretrendszeréről (2021–2030) (HL C 66., 2021.2.26., 1. o.).
- A Tanács és a tagállamok kormányainak a Tanács keretében ülésező képviselői által elfogadott következtetések a fiatalok érdemi részvételét elősegítő civil társadalmi térnek a fiatalok részére történő megőrzéséről és létrehozásáról (HL C 501I., 2021.12.13., 19. o.).
- A Tanács következtetései az EU ifjúsági stratégiájának végrehajtásáról (2019–2021) (HL C 504I., 2021.12.14., 10. o.).
- Youth4Climate kiáltvány (*Youth4Climate Manifesto*) Youth4Climate kiáltvány (unfccc.int), 2021. november.

## b) FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK E KÖVETKEZTETÉSEK ALKALMAZÁSÁBAN

„Biológiai sokféleség”: a különféle, többek között szárazföldi, tengeri és más vízi ökoszisztémákban élő szervezetek és az ezeket magukban foglaló ökológiai komplexumok változatossága; ez magában foglalja a fajokon belüli sokféleséget, valamint a fajok és az ökoszisztémák sokféleségét is;

„éghajlatváltozás”: az éghajlat megváltozása, amely közvetlenül vagy közvetve olyan emberi tevékenységekből fakad, amelyek megváltoztatják a világ légkörének összetételét, és amelyek súlyosan fokozzák az összehasonlítható időszakok során megfigyelt éghajlati minták természetes változékonyságát;

„szerepvállalás”: önkéntes alapon vagy önkéntes küldetés formájában végzett közérdekű tevékenység. A szerepvállalás a mások szolgálatában végzett önkéntes és önzetlen polgári tevékenységekre utal;

„környezet”: valamely egyén, népesség vagy közösség életkörülményeinek keretét képező természeti és társadalmi-gazdasági tényezők különböző térbeli léptékekben megjelenő összessége. Ennek megfelelően a környezetvédelem magában foglalja az emberi tevékenység környezetre gyakorolt negatív hatásának csökkentésére vagy megszüntetésére irányuló intézkedéseket;

„mentorálás”: szakmai keretek között szerveződő, közép- vagy hosszú távú önkéntes személyközi kapcsolat egy fiatal személy és egy mentor között;

„társaktól való tanulási tevékenységek”: olyan tevékenységek, amelyek uniós szinten lehetővé teszik a hasonló szakpolitikai kihívásokkal szembesülő tagállamok számára, hogy klaszterekben dolgozzanak és megosszák egymással a bevált gyakorlati módszereket, az országspecifikus kihívásokra összpontosítsanak vagy – adott esetben a hasonló helyzetben lévő országoktól, az érdekelt felek szervezeteitől és független szakértőktől kapott segítséggel – előmozdítsanak egy konkrét nemzeti reformprogramot <sup>(1)</sup>;

„fenntartható fejlődés”: a jelen generáció szükségleteinek kielégítése anélkül, hogy az veszélyeztetné a jövő nemzedékek esélyét arra, hogy ők is kielégíthessék saját szükségleteiket. Az ilyen fejlődés egy a kulturális sokszínűséget tiszteletben tartó, biztonságos és békés világban előmozdítja a dinamikus gazdaságot, a teljes foglalkoztatottságot, a magas színvonalú oktatást és egészségügyi ellátást, valamint a nagyfokú társadalmi és regionális kohéziót;

„kevesebb lehetőséggel rendelkező fiatalok”: olyan fiatalok, akik gazdasági, társadalmi, kulturális, földrajzi vagy egészségügyi okokból, migráns háttérük miatt vagy olyan okokból, mint például fogyatékoság vagy tanulási nehézségek, vagy bármely egyéb okból, beleértve az Európai Unió Alapjogi Chartájának 21. cikke szerinti megkülönböztetés alapjául szolgáló okot is, olyan akadályokkal szembesülnek, amelyek megakadályozzák őket abban, hogy ténylegesen hozzáférjenek a program keretében fennálló lehetőségekhez <sup>(2)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> A Tanács állásfoglalása az oktatás és képzés terén az európai oktatási térség létrehozása érdekében és azon túlmutatóan folytatott európai együttműködés stratégiai keretrendszerének irányítási struktúrájáról (2021–2030) (2021/C 497/01), 11. pont.

<sup>(2)</sup> Az (EU) 2021/888 rendelet 2. cikkének 4. pontjában szereplő fogalm meghatározás.

**Értesítés a (KKBP) 2022/596 tanácsi határozattal módosított, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2011/235/KKBP tanácsi határozatban, illetve az (EU) 2022/592 tanácsi végrehajtási rendelettel végrehajtott, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendeletben előírt intézkedések hatálya alá tartozó személyek részére**

(2022/C 159/08)

Az alábbi információt hozzuk azon személyek tudomására, akik a (KKBP) 2022/596 tanácsi határozattal <sup>(1)</sup> módosított, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2011/235/KKBP tanácsi határozat <sup>(2)</sup> mellékletében és az (EU) 2022/592 tanácsi végrehajtási rendelettel <sup>(3)</sup> végrehajtott, az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendelet <sup>(4)</sup> I. mellékletében szerepelnek.

Az Európai Unió Tanácsa úgy határozott, hogy a fent említett mellékletekben szereplő személyeknek továbbra is szerepelniük kell a 2011/235/KKBP határozatban és a 359/2011/EU rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékében.

A Tanács felhívja az érintett személyek figyelmét arra, hogy kérvényezhetik az érintett tagállam(ok)nak a 359/2011/EU rendelet II. mellékletében felsorolt honlapokon feltüntetett illetékes hatóságainál, hogy engedélyezzék a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy konkrét kifizetésekre történő használatát (vö. a rendelet 4. cikkével).

Az érintett személyek 2022. december 31-ig kérvényezhetik a Tanácsnál annak a határozatnak a felülvizsgálatát, amellyel felkerültek az említett jegyzékre. A kérvényt az igazoló dokumentumokkal együtt az alábbi címre kell küldeni:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË  
E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Felhívjuk továbbá az érintett személyek figyelmét arra, hogy a Tanács határozata ellen az Európai Unió működéséről szóló szerződés 275. cikkének második bekezdésében, valamint 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban jogorvoslati kérelmet nyújthatnak be az Európai Unió Törvényszékéhez.

<sup>(1)</sup> HL L 114., 2022.4.12., 68. o.

<sup>(2)</sup> HL L 100., 2011.4.14., 51. o.

<sup>(3)</sup> HL L 114., 2022.4.12., 37. o.

<sup>(4)</sup> HL L 100., 2011.4.14., 1. o.

**Értesítés az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel és szervezetekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 2011/235/KKBP tanácsi határozatban, valamint az iráni helyzetre tekintettel egyes személyekkel, szervezetekkel és szervekkel szemben hozott korlátozó intézkedésekről szóló 359/2011/EU tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére**

(2022/C 159/09)

Az Európai Unió Tanácsa az (EU) 2018/1725 európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 16. cikkének megfelelően az alábbi információt hozza az érintettek tudomására:

Ezen adatkezelési művelet jogalapja a (KKBP) 2022/596 tanácsi határozattal <sup>(2)</sup> módosított 2011/235/KKBP tanácsi határozat <sup>(3)</sup>, valamint az (EU) 2022/592 tanácsi végrehajtási rendelettel <sup>(4)</sup> végrehajtott 359/2011/EU tanácsi rendelet <sup>(5)</sup>.

Az adatkezelési művelet viszonylatában az adatkezelő szerv az Európai Unió Tanácsának Főtitkárságán belül a Külkapcsolati Főigazgatóság (RELEX) RELEX.1 osztálya, amelynek elérhetősége a következő:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË  
E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

A Főtitkárság adatvédelmi tisztviselője az alábbi e-mail-címen érhető el:

Adatvédelmi tisztviselő

data.protection@consilium.europa.eu

Az adatkezelési művelet célja a (KKBP) 2022/596 határozattal módosított 2011/235/KKBP határozat, valamint az (EU) 2022/592 végrehajtási rendelettel végrehajtott 359/2011/EU rendelet értelmében korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékének a létrehozása és aktualizálása.

Az érintettek azok a természetes személyek, akik teljesítik a jegyzékbe vételnek a 2011/235/KKBP határozatban és a 359/2011/EU rendeletben meghatározott kritériumait.

A művelet keretében az alábbi személyes adatok gyűjtésére kerülhet sor: az érintett személy megfelelő azonosításához, valamint az indokoláshoz szükséges és kapcsolódó adatok.

Az összegyűjtött személyes adatok szükség esetén megoszthatók az Európai Külügyi Szolgálattal és a Bizottsággal.

Az (EU) 2018/1725 rendelet 25. cikke szerinti korlátozások sérelme nélkül, az érintettek jogainak – például a betekintési jognak, valamint a helyesbítéshez való jognak és a tiltakozáshoz való jognak – a gyakorlására az (EU) 2018/1725 rendelet az irányadó.

A személyes adatokat az érintettek a korlátozó intézkedések által érintett személyek jegyzékéből való törlésének, illetve az intézkedések érvényessége lejártának időpontjától számított öt évig, vagy megkezdődött bírósági eljárás esetén annak időtartama alatt őrzik meg.

A bírósági, közigazgatási vagy nem bírósági jogorvoslatok sérelme nélkül, az érintettek az (EU) 2018/1725 rendeletnek megfelelően panaszt tehetnek az európai adatvédelmi biztosnál (edps@edps.europa.eu).

---

<sup>(1)</sup> HL L 295., 2018.11.21., 39. o.

<sup>(2)</sup> HL L 114., 2022.4.12., 68. o.

<sup>(3)</sup> HL L 100., 2011.4.14., 51. o.

<sup>(4)</sup> HL L 114., 2022.4.12., 37. o.

<sup>(5)</sup> HL L 100., 2011.4.14., 1. o.

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

2022. április 11.

(2022/C 159/10)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0900	CAD	Kanadai dollár	1,3738
JPY	Japán yen	137,01	HKD	Hongkongi dollár	8,5440
DKK	Dán korona	7,4375	NZD	Új-zélandi dollár	1,5938
GBP	Angol font	0,83693	SGD	Szingapúri dollár	1,4874
SEK	Svéd korona	10,3128	KRW	Dél-Koreai won	1 345,23
CHF	Svájci frank	1,0180	ZAR	Dél-Afrikai rand	15,9127
ISK	Izlandi korona	140,00	CNY	Kínai renminbi	6,9405
NOK	Norvég korona	9,5478	HRK	Horvát kuna	7,5519
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 658,28
CZK	Cseh korona	24,429	MYR	Maláj ringgit	4,6112
HUF	Magyar forint	378,27	PHP	Fülöp-szigeteki peso	56,753
PLN	Lengyel zloty	4,6456	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9397	THB	Thaiföldi baht	36,613
TRY	Török líra	16,0485	BRL	Brazil real	5,1550
AUD	Ausztrál dollár	1,4654	MXN	Mexikói peso	21,8653
			INR	Indiai rúpia	82,7085

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

**Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizettetése esetén 2022. május 1.-jétől alkalmazandó kamatlábokról és referencia-/leszámítási kamatlábokról**

(Közzétéve az 794/2004/EK bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 10. cikkének megfelelően.)

(2022/C 159/11)

Az alapkamatlábak kiszámítása a referencia-kamatláb és a leszámítási kamatláb megállapítási módjának módosításáról szóló bizottsági közleménynek (HL C 14., 2008.1.19., 6. o.) megfelelően történt. A referencia-kamatláb alkalmazásától függően az e közleményben meghatározott megfelelő kamatfelárat még hozzá kell adni az alapkamatlábhoz. A leszámítási kamatláb esetében ez azt jelenti, hogy 100 bázispontos kamatfelárral kell növelni az alapkamatlábat. A 794/2004/EK rendeletet módosító 2008. január 30-i 271/2008/EK bizottsági rendelet szerint – amennyiben külön határozat másként nem rendelkezik – a visszafizetési kamatláb kiszámítása esetében is 100 bázisponttal kell növelni az alapkamatlábat.

A módosított kamatlábak félkövéren szedve szerepelnek.

A korábban közzétett táblázat megtalálható itt: HL C 126., 2022.3.21., 9. o.

-tól	-ig:	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2022.5.1	...	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	0,00	<b>-0,35</b>	<b>4,85</b>	<b>-0,35</b>	<b>0,08</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	0,26	<b>5,40</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>4,06</b>	<b>-0,35</b>	3,38	<b>0,08</b>	<b>-0,35</b>	<b>-0,35</b>	<b>0,86</b>	
2022.4.1	2022.4.30	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	<b>0,00</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	<b>4,66</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	<b>3,42</b>	-0,49	<b>3,38</b>	<b>-0,01</b>	-0,49	-0,49	0,66	
2022.3.1.	2022.3.31.	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	<b>4,00</b>	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	<b>4,02</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	<b>2,85</b>	-0,49	2,74	<b>-0,04</b>	-0,49	-0,49	0,66	
2022.2.1.	2022.2.28	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	<b>3,29</b>	-0,49	<b>-0,03</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	<b>3,17</b>	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	<b>2,04</b>	-0,49	<b>2,74</b>	<b>-0,05</b>	-0,49	-0,49	<b>0,66</b>	
2022.1.1.	2022.1.31.	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>0,00</b>	<b>-0,49</b>	<b>2,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,01</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>0,26</b>	<b>2,38</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>1,21</b>	<b>-0,49</b>	<b>2,27</b>	<b>-0,03</b>	<b>-0,49</b>	<b>-0,49</b>	<b>0,51</b>

<sup>(1)</sup> HL L 140., 2004.4.30., 1. o.

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 159/12)

1. 2022. április 5-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Prologis, L.P. (Amerikai Egyesült Államok) (a továbbiakban: PLD),
- Norges Bank Investment Management (Norvégia) (a továbbiakban: NBIM),
- a céleszköz (Hollandia).

A PLD és az NBIM az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást fog szerezni a céleszköz egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a PLD ingatlanokat tulajdonol, üzemeltet és fejleszt – főként ipari célokra – Amerikában, Európában és Ázsiában,
- az NBIM intézményi befektetéseket hajt végre a norvég pénzügyminisztérium nevében a Government Pension Fund Global részére, amelynek befektetési tevékenysége az egész világra kiterjed, köztük ingatlanbefektetésekre Észak-Amerikában, Európában és Japánban,
- a céleszköz a hollandiai Bleiswijkben található ingatlan, amelyet logisztikai létesítményként használnak.

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

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

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

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

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

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

M.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK

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

**Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele**

(2022/C 159/13)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

## A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Vicenza”

PDO-IT-A0476-AM03

A kérelem időpontja: 2018.7.13.

**1. A módosításra vonatkozó szabályok**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

**2. A módosítás leírása és indokolása****2.1. A Spumante (pezsgő) változat törlése a Chardonnay, Garganega (Garganego) és Pinot Bianco típusok esetében**

A „Vicenza” megnevezés alá tartozó terméktípusok átfogó felülvizsgálatának keretében egyes pezsgőket, például a Vicenza Chardonnay Spumante, a Vicenza Garganega Spumante és a Vicenza Pinot Bianco Spumante pezsgőt törölték.

Ez a kérelem abból a megfigyelésből ered, hogy e három típus közül egyiket sem állították elő a 2014. évi szüret óta.

A módosítások a termékleírás 1., 4., 5. és 6. cikkére és az egységes dokumentum 1.4. pontjára vonatkoznak.

**2.2. A hektáronkénti szőlőhozam növekedése**

A következő fajták esetében növelték a szőlőhozamot (tonna/hektár): a Cabernet és a Cabernet Sauvignon esetében 14-ről 15-re; a Garganega (Garganego) esetében 16-ról 18-ra; a Manzoni Bianco esetében 13-ról 14-re; a Merlot esetében 14-ről 16-ra; a Pinot Bianco esetében 14-ről 15-re; a Pinot Grigio esetében 13-ról 15-re; a Riesling és a Sauvignon esetében 13,5-ről 15-re.

A termés hozam ilyen kismértékű növelésére azért van szükség, hogy tükrözze a meglévő szőlőültetvények tényleges kapacitását. A növekedés a terület tényleges termés hozamán alapul, és a termesztési technikákkal és a változó időjárási körülményekkel kapcsolatban elvégzett vizsgálatok azt mutatták, hogy ez a változás nem befolyásolja a szőlő- és bortermelés minőségét.

A módosítás a termékleírás 4. cikkét és az egységes dokumentum 1.5.2. pontját érinti.

(<sup>1</sup>) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

### 2.3. Azon követelmény törlése, hogy a Riserva jelöléssel ellátott termékeket három hónapig fahordóban kell finomítani

Törlésre kerül az a követelmény, hogy a Riserva jelöléssel ellátott termékeket három hónapig fahordóban kell finomítani, ugyanakkor e hagyományos kifejezés használatának feltételeként érvényben marad a hatályos jogszabályokban előírt, legalább kétéves kötelező érlelési időszak. A „finomítás” kifejezés helyébe ezért az „érlelés” kifejezés lép.

Az ilyen típusok fő piacain mutatkozó fogyasztási tendenciák fényében a borászatokra kell bízni annak eldöntését, hogy használnak-e fából készült tárolóedényeket, és mennyi ideig kell a borokat ezekben a tárolóedényekben érlelni, szem előtt tartva azonban, hogy az érlelés minimális időtartama továbbra is két év.

A módosítás a termékleírás 5. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

### 2.4. Riserva jelöléssel ellátott vörös fajták – az analitikus és az érzékszervi tulajdonságok leírása külön szerepel

A Riserva hagyományos kifejezéssel ellátott vörösborok (Rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero és Raboso) analitikai és érzékszervi tulajdonságai, amelyeket a termékleírásban a vörösborok alaptípusaival együtt írtak le, jelenleg külön leírásban szerepelnek.

E módosítás célja a szöveg javítása azáltal, hogy a termékleírásban előírt analitikai és érzékszervi jellemzőkről valamennyi bortípus esetében világos leírás készül.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 1.4. pontját érinti.

### 2.5. Egyes típusok érzékszervi jellemzőinek változása

A következő típusok érzékszervi jellemzőiben történt némi változás: Bianco Frizzante, Bianco Spumante, Chardonnay, Garganega, Riesling, Sauvignon, Manzoni Bianco, Pinot Grigio, Moscato Spumante, Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Riserva, Merlot, Merlot Riserva, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva, Raboso, Raboso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante és Novello.

A borok leírását összhangba hozták a borágazatban a szakértő borkóstolók által használt kifejezésekkel.

A módosítás a termékleírás 6. cikkére és az egységes dokumentum 1.4. pontjára vonatkozik.

### 2.6. A Bianco Passito típus minimális összes alkoholtartalmának változása

A Bianco Passito típus minimális összes alkoholtartalma 13 térfogatszázalékról 16 térfogatszázalékra emelkedett.

A Passito borok egyedi előállítási módszereivel összhangban növelni kell a térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalmat. Ezek közé tartozik a szőlő szárítása, ami az alkoholtartalom növekedését eredményezi.

A módosítás a termékleírás 6. cikkére és az egységes dokumentum 1.4. pontjára vonatkozik.

### 2.7. A csavaros kupakok dugóként való használatának engedélyezése

A legfeljebb 5 literes üvegpalackokban forgalomba hozott, a „bor” és a „gyöngyözőbor” kategóriába tartozó borok esetében megengedett a csavaros kupak használata.

A termelők ezáltal gyorsan tudnak reagálni a különböző nemzetközi piacok követelményeire, mivel a boraikat a megfelelő csomagolásban szállíthatják. Ez különösen fontos az olyan piacok esetében, ahol egyértelmű kereslet mutatkozik a csavaros kupakkal lezárt palackokban forgalmazott bor iránt.

Ez a módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 1.9. pontját (További feltételek – csomagolás) érinti.

### 2.8. Üvegtől eltérő anyagból készült tárolóedények használatának engedélyezése

Megengedett az üveget helyettesítő, többrétegű polietilénből vagy poliszterből készült, 5–20 liter űrtartalmú, műanyag héj jellegű alternatív tárolóedények használata is, kartonból vagy más merev anyagból készült dobozban.

Indokolás: A módosítás révén a termelők gyorsan tudnak reagálni a különböző nemzetközi piacok követelményeire, mivel a boraikat a megfelelő csomagolásban szállíthatják. Az észak-európai piac például egyre inkább előnyben részesíti a földrajzi jelzéssel ellátott minőségi borok csomagolásának alternatív típusait, amilyen a „bag-in-box”, amely egyes piacokon, például Németországban és Észak-Európában már igen elterjedt.

Ez a módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 1.9. pontját (További feltételek – csomagolás) érinti.

#### 2.9. A „Vicenza” Riserva borok csomagolása

Külön meg van határozva, hogy a „Vicenza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel és Riserva jelöléssel ellátott boroknak a forgalomba hozatalkor milyen jellemzőkkel kell rendelkezniük a használható tárolóedények és dugók típusa és a megengedett maximális térfogat tekintetében. A Riserva típusú „Vicenza” DOC borokat konkrétan legfeljebb 9 literes, parafadugóval lezárt üvegpalackokban kell forgalomba hozni. Az üvegballonok vagy demizsonok használata nem megengedett.

Védeni kell a Riserva változatokról kialakított képet, beleértve az érzékelt magasabb minőséget is, és ez a csomagoláshoz használható tárolóedényekkel kezdődik.

Ez a módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 1.9. pontját (További feltételek – csomagolás) érinti.

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

##### 1. A termék elnevezése

Vicenza

##### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

##### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

##### 4. A bor(ok) leírása

###### 1. „Vicenza” Bianco

Szín: a szalmasárgától a mély szalmasárgáig;

Aroma: gyümölcsös, intenzív, olykor enyhén aromás;

Íz: száraz, friss és harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

#### Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 2. „Vicenza” Bianco Frizzante

Szín: szalmasárga;

Aroma: finom, gyümölcsös, olykor enyhén aromás, virágos jegyekkel;

Íz: száraztól félédesig, friss;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

## Általános analitikai jellemzők

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

## 3. „Vicenza” Bianco Spumante

Hab: bársonyos, finom textúrájú és tartós;

Szín: változó intenzitású élénk szalmasárga;

Aroma: finom, gyümölcsös, olykor enyhén aromás, virágos jegyekkel;

Íz: a száraztól az édesig, gyümölcsös;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

## Általános analitikai jellemzők

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

## 4. „Vicenza” Bianco Passito

Szín: szalmasárgától az aranyárgáig;

Aroma: a Passitóra jellemző, finom;

Íz: féledes vagy édes, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 5. „Vicenza” Rosso

Szín: változó intenzitású rubinvörös;

Aroma: intenzív és tartós, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss, száraz, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

## 6. „Vicenza” Rosso Novello

Szín: rubinvörös, időnként lilás árnyalattal;

Aroma: intenzív és fűszeres, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel;

Íz: letisztult, zamatos, lágy;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

7. „Vicenza” Rosso Riserva

Szín: változó intenzitású rubinvörös;

Aroma: intenzív és tartós, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel;

Íz: száraz, harmonikus, markáns, enyhén tanninos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

8. „Vicenza” Rosato

Szín: változó intenzitású rózsaszín;

Aroma: finom, virágos;

Íz: száraztól félédesig;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 9. „Vicenza” Rosato Frizzante

Szín: változó intenzitású rózsaszín;

Aroma: finom, virágos;

Íz: száraztól félédesig, friss, élénk;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

## Általános analitikai jellemzők

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

## 10. „Vicenza” Moscato Spumante

Hab: bársonyos, finom textúrájú és tartós;

Szín: élénk szalmasárga;

Aroma: intenzív, a fajtára jellemző;

Íz: száraztól édesig, a fajtára jellemző;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 13,0 g/l.

A következő típusokat állítják elő: „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry”, „demi-sec”.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

## Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 11. „Vicenza” Chardonnay

Szín: szalmasárga, zöldes árnyalatokkal;

Aroma: finom, az érett fehér gyümölcs jegyeivel;

Íz: száraz, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

## Általános analitikai jellemzők

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

## 12. „Vicenza” Garganega

Szín: szalmasárga;

Aroma: finom, fehér virágokra és érett fehér gyümölcsre emlékeztető jegyekkel;

Íz: száraz és harmonikus, enyhén kesernyés jegyekkel;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

## Általános analitikai jellemzők

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

## 13. „Vicenza” Riesling

Szín: szalmasárga, zöldes árnyalatokkal;

Aroma: intenzív, őszibarackra és egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel;

Íz: száraz, gyümölcsös

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 14. „Vicenza” Sauvignon

Szín: változó intenzitású szalmasárga;

Aroma: finom, őszibarackra és egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss és harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

## 15. „Vicenza” Manzoni Bianco

Szín: halvány szalmasárga zöldes árnyalatokkal;

Aroma: gyümölcsös, fehér virágokra emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss, harmonikus, telt;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

16. „Vicenza” Pinot Bianco

Szín: halvány szalmasárga;

Aroma: virágos, egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss, harmonikus, gyümölcsös;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

17. „Vicenza” Pinot Grigio

Szín: szalmasárgától az aranysárgáig, időnként rózsaszínes árnyalatokkal;

Aroma: intenzív, gyümölcsös, olykor enyhén aromás, virágos jegyekkel;

Íz: száraz, friss, bársonyos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

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

## 18. „Vicenza” Cabernet

Szín: mély rubinvörös;

Aroma: a piros gyümölcs intenzív aromája, időnként kissé fűre emlékeztető jegyekkel;

Íz: száraz és tartós;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

## Általános analitikai jellemzők

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

## 19. „Vicenza” Cabernet Riserva

Szín: mély rubinvörös, amely néha gránátzínbe hajlik;

Aroma: gyümölcsös, időnként fűszeres jegyekkel;

Íz: száraz, éppen megfelelő mennyiségű tanninokkal;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

## Általános analitikai jellemzők

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

## 20. „Vicenza” Cabernet Sauvignon

Szín: mély rubinvörös;

Aroma: intenzív, piros gyümölcsös jegyekkel;

Íz: száraz, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

## 21. „Vicenza” Cabernet Sauvignon Riserva

Szín: mély rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

Aroma: a piros bogyós gyümölcsök összetett aromája;

Íz: száraz, telt, enyhén tanninos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

## 22. „Vicenza” Merlot

Szín: rubinvörös;

Aroma: intenzív, cseresznyére és bogyós gyümölcsökre emlékeztető;

Íz: friss, lágy;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

23. „Vicenza” Merlot Riserva

Szín: rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

Aroma: összetett, cseresznyére és más bogyós gyümölcsökre emlékeztető;

Íz: telt, lágy, tartós;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

24. „Vicenza” Pinot Nero

Szín: rubinvörös;

Aroma: könnyed, kellemes;

Íz: száraz, zamatos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

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

## 25. „Vicenza” Pinot Nero Riserva

Szín: rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

Aroma: könnyed, összetett;

Íz: testes, bársonyos, tartós;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

## 26. „Vicenza” Raboso

Szín: változó intenzitású rubinvörös, időnként lilás árnyalattal;

Aroma: boros és intenzív, meggyre emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss, harmonikus, zamatos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

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

## 27. „Vicenza” Raboso Riserva

Szín: változó intenzitású rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

Aroma: intenzív és összetett, a meggyre emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss, markáns, tartós;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**a) *Alapvető borászati eljárások*

–

b) *Maximális hozamok*

## 1. Garganega

18 000 kg szőlő hektáronként

## 2. Manzoni Bianco

14 000 kg szőlő hektáronként

## 3. Merlot, Merlot Riserva

16 000 kg szőlő hektáronként

## 4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

13 000 kg szőlő hektáronként

## 5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

18 000 kg szőlő hektáronként

## 6. Bianco Passito

14 400 kg szőlő hektáronként

## 7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

16 000 kg szőlő hektáronként

## 8. Moscato Spumante

13 000 kg szőlő hektáronként

## 9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Raboso, Raboso Riserva, Riesling

15 000 kg szőlő hektáronként

## 10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

15 000 kg szőlő hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

Az 1. cikkben említett „Vicenza” DOC borok termőterülete a következő:

magában foglalja a következő települések teljes területét:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo és Zugliano,

valamint a következő települések területének egy részét:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza és Villaverla.

A terület határvonalának meghatározása a következő:

ahol a 46-os állami főút (del Pasubio) Vicenza településen Alberánál véget ér, balra fordul a Viale Diazra, majd a Viale del Verme mentén tovább folytatódik a Via Cricoliig. Onnan kelet felé halad tovább a Via Ragazzi del 99 mentén egészen a Via Quadrival való kereszteződésig, onnantól pedig ezt az utat követi délkelet felé egészen a Strada Bertesinával való kereszteződésig. Ezután kelet felé folytatódik, amíg nem csatlakozik a Via Quintarellóhoz, amely egészen a Valdastico autópálya feletti hídig tart, és ezt követi a Cà Balbi megyei közúthoz való csatlakozásig. Ezt követően áthalad a Tesina-folyó feletti hídon, majd rögtön balra kanyarodik Marolán keresztül, a Via Stradone mentén végig a Tergola-folyó feletti hídig, amelyet dél felé egészen Tribolóiig követ. A hídnál rákanyarodik az abbadessei megyei közútra, és ezt követi Vancimuglióiig. Onnan tovább folytatódik a Via Longare mentén, áthalad a Settimo-folyón, amely a Grumolo delle Abbadesse és Longare közötti határt jelöli. Tovább folytatódik a Montegalda és Grisignano di Zocco közötti településhatáron, egészen Padova megye határáig. Punta di Vò-ig a megyehatárt követi, majd onnan a Via Punta néven ismert, Agugliaróba vezető utat követi egészen a Via Romával való kereszteződésig, amelyen körülbelül 50 métert halad nyugat felé, mielőtt jobbra fordulna a Via Mottarellére, amely egészen a Via Finaléval való kereszteződésig tart. A Via Finalén halad nyugat felé, a Via Ponte Altóval való kereszteződésig, ahol balra kanyarodik, és 50 métert halad a 247-es számú (Riviera) állami főúton, ezután pedig jobbra fordul, és továbbhalad a Via Giotto mentén mindaddig, amíg Agugliaro település határán átlépve belép Campiglia dei Berici településre. A Via Galileo Galileivel való kereszteződésnél balra fordul, és a Via Crocetta mentén halad addig, amíg nem csatlakozik Noventa Vicentina település határához, amelyet egészen az Alonte csatornával való kereszteződésig követ. Továbbhalad dél felé az Alonte csatorna mentén, Ponte Murellónál keresztezi a San Feliciano megyei közutat, majd Ponte Cazzolánál a Poianese megyei közutat, és egészen a Roneghetto csatornáig tart, amelyen nagyjából 100 métert halad délkeleti irányban egészen a Poiana Maggiore és Noventa Vicentina közötti településhatárig, amelyet a Ronego csatornáig követ. Ezt követően északnyugat felé halad a Ronego csatorna mentén Asigliano Veneto település határáig. Onnan a határvonal a Vicenza megyei határ mentén elhalad Spessa, Bagnolo di Lonigo és Lobia Vicentina falvak mellett egészen addig, amíg Gambellara településen a Torri di Confinénél nem találkozik a 11-es számú állami főúttal (Padana Superiore). Innen Gambellara település határát követi a Veronával közös megyehatár mentén Sarmazzán túl, majd a megyehatár mentén folytatódik Calderináig (45 m tengerszint feletti magasság), Cavaggoniig (348 m) és Monte Seganig (504 m). Tovább folytatódik a megyehatár mentén, túl a 608 méteres tengerszint feletti magassági ponton egészen Rubeldiig. Onnan a Motti felé vezető utat követi Maglio di Chiampóiig, majd Sgareri falutól az út mentén halad Nogarole városon keresztül. Ezen az úton folytatódik egészen a Selva di Trissinóiig, és a Selva di Trissino közúton közvetlenül az 543 méteres tengerszint feletti magasságú pont után érkezik Capitellóba, ahol balra fordul az akvadukthoz vezető út felé. Ezt az ösvényt követve fut át Pizi területén, majd – 530 méteres tengerszint feletti magasságon – rátér a Cornedo Vicentino felé vezető útra és annak mentén haladva elhagyja Pellizzari és Duello települést, eljut a Caliar, Stella, Savegnago és Ambrosi felé vezető önkormányzati közúttal való kereszteződésig, majd Grigio települést elhagyva ismét eléri a Cornedo felé vezető megyei közutat. Cornedo településen rátér a 246-os számú állami főútra, amelyet csaknem a Nori-hídig követ, mielőtt keleti irányban ráfordulna a Colombara, Bastianci, Muzolon és Milani területét érintő önkormányzati közútra (547 m tengerszint feletti magasság). Onnan északkeleti irányban, egészen Crestani településig követi a földutat (532 m tengerszint feletti magasság). Ezután a Mieghi, Milani (626 m tengerszint feletti magasság), Casare di Sopra, Casare di Sotto és Godeghe felé vezető önkormányzati közúton fut tovább a Monte di Malo és Monte Magrè közötti önkormányzati közútig, majd

ez utóbbi utat követi Monte Magrè településig. Onnan a Magrè felé vezető út mentén halad 294 méteres tengerszint feletti magasságig, majd északnyugat felé folytatódik 218 méteres tengerszint feletti magasságig, a Valfreda úttal együtt fut Raga településig (414 méteres tengerszint feletti magasság), majd eljut a Schio és Torrebelticino közötti településhatárig, amelyet 216 méteres tengerszint feletti magasságig követ. Onnan követi a Leogra-patakot, egészen a 46-os számú állami főút hídjáig. A 46-os állami főút mentén halad Poleóig, majd északkeleti irányban Folgaréig (287 m tengerszint feletti magasság), San Martinóig (273 m), Sessegolóig (289 m) és Timonchióig (226 m) halad tovább. Timonchiótól az önkormányzati közutat követve elhalad Murello, Grimola, Santorso (292 m tengerszint feletti magasság) és Inderle mellett a Santorso és Piovene Rocchette közötti határon, az Astico-patakig, amelyet folyásiránnyal szemben 150 méteres tengerszint feletti magasságig követ. Onnan az önkormányzati közút mentén halad Scalzanellán keresztül Cogollo del Cengióig, ezután pedig Cogollo del Cengiótól a Falonba, majd Mossonba (302 m tengerszint feletti magasság) vezető önkormányzati közutat követi egészen Caltrano központjáig. Ezt követően rátér a Camisino és La Costa területén áthaladó Caltrano-Calvene megyei közútra, hogy elérjen Calvene városába, ahonnan a Lugo Vicentino községhez tartozó Mortisa, Lore és Capitello delle Mare felé (416 m tengerszint feletti magasság) tartó önkormányzati közúton halad tovább. Onnan a Salcedo és Lusiana közötti településhatár mentén halad Pontéig (493 m tengerszint feletti magasság), ahol ez a határ a Breganze-Lusiana megyei közúttal találkozik. A településhatár mentén továbbhalad Laverdáig (229 m, 346 m, 410 m és 510 m tengerszint feletti magasságban), és eléri a Crosarába vezető utat, amelyet a központig követ. Onnan a Via Pianari mentén halad Ertáig (456 m tengerszint feletti magasság), majd kelet felé folytatódik, és leereszkedik Capo di Sopra és Piazzette (263 m) felé. Ezután a Valle San Florianótól Valrovina és Caluga (388 m tengerszint feletti magasság) felé vezető megyei közúton halad Vallison faluig (285 m), onnan pedig a Vallison-patak mentén halad a Brenta-folyóval való összefolyásig. A Vallison-pataknak a Brenta-folyóval való összefolyásától a Brenta-folyót követi felfelé a Campese-hídig. Keresztülhalad Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa és Rivagge falvakon, majd a Pove del Grappa és Romano d'Ezzelino közötti településhatár mentén északkelet felé folytatódik Signoriig (342 és 250 m tengerszint feletti magasság), ahol eléri a 141-es állami főutat, és ezt követi egészen a megyehatárig (236 és 217 m tengerszint feletti magasság). A Vicenza és Treviso közötti megyehatárt követi a Padovával közös megyehatárig, majd nyugat felé halad tovább a Brenta-folyóig. A folyót követi San Michele, Scaldaferró és Bassanese településig a Sandrigóval való településhatáron, ezután dél felé halad egészen Salvettiig, ahol csatlakozik a településhatárhoz és követi észak felé egészen Rozzolásig. A Povolaróba tartó önkormányzati közút mentén haladva elhagyja Le Busét és Dueville központját, és eljut egészen Villanováig, ahol csatlakozik Dueville település határához, és ezt követi dél felé egészen addig, amíg a Timonchio-pataknál csatlakozik Villaverla település határához. Onnan a villaverlai településhatár mentén halad addig, amíg el nem éri Isola Vicentina település határát. E határ mentén dél felé haladva csatlakozik az önkormányzati közúthoz, és eléri Ponte falut, ahol rátér a 46-os számú állami főútra, és ezen folytatódik egészen Vicenzáig.

## 7. Fontosabb borszőlőfajták

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N.

Raboso Piave N. – Raboso

Raboso Veronese N. – Raboso

Riesling Italico B. – Riesling

Sauvignon B.

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### 8.1. „Vicenza” – a szőlőből készült termékek valamennyi kategóriája

Természeti tényezők:

A terület szőlőtermesztésre való különleges alkalmassága a földrajzi elhelyezkedésnek köszönhető, mivel a hegyvonulat északon megvédi a hideg téli szelektől, délen pedig a Berici-hegység enyhíti a Pó völgyéből érkező meleg légáramlatokat. Vicenzának kedvez a nagyon jó vízrajzi hálózat is, amely döntő fontosságú a szőlőtermesztés és minden más mezőgazdasági tevékenység fejlődése szempontjából.

A lejtők kedvező kitétszégének köszönhetően a szőlőtermő terület sajátos éghajlatot élvez, amelyet enyhe tavasz, mérsékelt forró nyár és enyhe őszi jellemez. Nyáron az átlaghőmérséklet 22,9 °C, a legmagasabb hőmérsékleti értékeket júliusban mérik, ősszel pedig a nappali és éjszakai hőmérséklet között nagy ingadozások vannak. A csapadékmennyiség nagy része áprilistól szeptemberig esik, nagyjából egyenletes eloszlással.

A termőterület geológiai szempontból különböző típusú talajrétegekből áll, ami a nyugati dombokon és északon található, túlnyomórészt vulkanikus bazaltból a különösen a középső és déli területeken, valamint a Berici-hegységben jellemző üledékes tengeri mészkőig sokféle lehet. A felhasznált fajták kiválasztásakor figyelembe veszik a talaj laza állaga miatt általában jó vízelvezetésű földterület jellemzőit. Ez lehetővé teszi, hogy a szőlőtőkék megfelelően fejlődjenek, és kiegyensúlyozott vegetatív és produktív növekedést érjenek el, ami viszont biztosítja a minőségi termelést.

A szüret idején a szőlő átlagos cukortartalma és teljes savtartalma a szüreti időszak időjárásától függően változik, de mindig elegendő a nagyon friss borok előállításához.

Történelmi és emberi tényezők:

A „Vicenza” DOC megjelölés időben 2000-re nyúlik vissza, és meglehetősen nagy területre terjed ki a Vicenza városától délre lévő Berico térségtől kezdve a Vicenza megye északi részén található előhegységig. A vicenzai modern szőlőtermesztési technikák és szakértelem a régi borkészítési hagyományokban gyökerezik.

A Coneglianói Kísérleti Központ, valamint a Conegliano és San Michele all'Adige településeken működő intézetek oktatási tevékenységei és az ott terjesztett új szőlészeti és borászati technikák készítettek elő a terepet a korszerű szőlészethez. A helyi bortermelők jelentős mértékben hozzájárultak ehhez azzal, hogy az általuk bevezetett szőlőgazdálkodási folyamatokkal és módszerekkel, illetve innovatív borkészítési technológiákkal törekednek a környezeti és gazdasági fenntarthatóság elérésére.

### 8.2. „Vicenza” – borkategória

Információk a bor azon minőségi elemeiről/jellemzőiről, amelyek alapvetően a földrajzi környezetnek tudhatók be

A különböző típusú fehérborok színe a szalmasárgától az aransárgáig terjed, olykor rózsaszín árnyalatokkal, mint a Pinot Grigio esetében.

A szájpadráson könnyű, friss ízűek, az előállításukhoz felhasznált szőlőfajtákhoz (főként a Chardonnay, a Pinot család, a Sauvignon és a helyi fajták, például a Garganega) kapcsolódó aromaprofillal. Az illatot tekintve a fehérborokat a gyümölcsös jegyek jellemzik, néha fehér virágokra emlékeztető jegyekkel. A szájpadráson száraz és harmonikus ízűek, néha enyhén savas jegyekkel.

A „Vicenza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörösborokhoz használt fő szőlőfajták a Cabernet és a Merlot, illetve egy helyi fajta, a Raboso. A borok színe változó intenzitású rubinvörös, ami az érlelt borok esetében néha gránátszínbe hajlik. Az illatuk intenzív, a piros bogyós gyümölcsök jegyeivel, a Pinot Nero borok esetében pedig egészen légies. A vörösborok általában frissek, mérsékelt savasak, de gyakran jó szerkezetűek, mérsékelt alkoholtartalom és jó polifenolszint mellett. A főként meszes talajú dombos terület határozza meg a szerkezet, szín és fajta szerinti jellemzőket. A már érett vörösboroknál jellemzően összetett aromák, fanyarság és jó tanninszint alakul ki.

A rozé borok általában sötétbőri szőlőfajtákból (főként Merlot) készülnek, és jellemző rájuk a rózsaszín szín, amelynek intenzitása a borkészítési folyamatnak megfelelően változik. Az illatuk finom és virágos. Az ízük friss és harmonikus, a száraztól a félédesig terjedő skálán, általában kiegyensúlyozott savtartalommal és mérsékelt alkoholtartalommal.

A Novello borok színe a világos vöröstől a rubinvörösösig változik, néha lila árnyalatokkal. Az illatuk jellemzően intenzív, boros, és érzékelhető benne a szénsavatmoszférás macerációra jellemző fűszeres jegyek jelenléte. A szájpadráson jellemzően letisztult, lágy és zamatos ízűek.

A fehér Passito borok színe a szalmasárga és aranysárga között változik, a felhasznált szőlőfajtától és technikától függően. Az aromájuk finom és jellegzetes, a szárított szőlőre emlékeztető jegyekkel. Az ízük harmonikus, és a féledestől az édesig változhat.

A földrajzi terület elemei és a termék minősége és jellemzői közötti, alapvetően a földrajzi környezetnek betudható okozati összefüggés

A „bor” kategóriában a „Vicenza” borok sajátos jellemzői a termőterület talaj- és éghajlati viszonyainak, valamint az olyan emberi tényezőknek köszönhetőek, amelyek hatással voltak és továbbra is hatással vannak a szőlőkben rejlő borászati potenciálra és a borkészítési technológiákra.

A termőterület környezetére jellemző az enyhe tavasz, ami lehetővé teszi a nagyon korai fajták, például a Chardonnay és a Pinot-k csíráztatását, a nem túl meleg nyár, aminek köszönhetően a szőlő nem érke meg túl korán, valamint az enyhe ősz, ami lehetővé teszi egyes késői fajták, például a Garganega, a Cabernet Sauvignon és a Raboso teljes beérését.

A nappali és az éjszakai hőmérséklet ingadozása szorosan összefügg a felhasznált fajtákra jellemző egyes aromás vegyületek (terpének) és a fehér- és rozé boroknál nagyra értékelt virágos jegyek aromás prekurzorainak kialakulásával. Ez hozza ki a borok jellegzetes érzékszervi és kémiai jellemzőit, beleértve az olykor intenzív zamatot, a száraz ízt, a jó szerkezetet és alkoholtartalmat, valamint a mérsékelt savtartalmat.

E tekintetben döntő tényező a szőlőtermesztők professzionalizmusa a szőlőgazdálkodás, a levélborítás és a növényvédelem optimalizálása terén, figyelembe véve többek között a Pinot fajták szőlőfűrteinek érzékenységét.

A különböző szőlőfajták esetében különböző borkészítési technikákat lehet alkalmazni, és az egyedi érzékszervi tulajdonságok kiemelése érdekében a szőlőfajtákat általában külön szüretelik és alakítják borrá.

Végezetül az éjszakai és nappali hőmérséklet ingadozásai, valamint az éghajlatra jellemző friss levegőáramlatok segítik a szőlő minőségének megőrzését, amikor a szárítóhelyiségben szárítják. Ezekben a szárított szőlőkben tehát magas az anyagok koncentrációja, és ideálisak a Bianco Passito borok készítéséhez, amelyek színe a felhasznált szőlőfajtától és borkészítési technikától függően változik.

### 8.3. „Vicenza” kategóriák: minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, gyöngyözőbor

Információk a bor azon minőségi elemeiről/jellemzőiről, amelyek alapvetően a földrajzi környezetnek tudhatók be

A minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és gyöngyözőbor kategóriába tartozó „Vicenza” borok színe általában változó intenzitású szalmasárga, a rozé gyöngyözőboroké pedig jellegzetesen rózsaszínes.

A pezsgők minősége szorosan összefügg azon szőlőfajták korlátozott körével, amelyekből készíthetők.

A pezsgők habja finom, tartós.

A Bianco Spumante borok illata gyümölcsös, almára és őszibarackra vagy más fehérhúsú gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel; aromájuk finom, a tartályos erjesztés következtében esetleg fehér virágokra és szárított gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

A Moscato Spumante bor a Moscato Giallo szőlőfajtából készül, amelynek aromajegyeit felerősíti a szubalpesi éghajlattal megtámogatott kíméletes érlelési folyamat. Az illata intenzív, a fajtára jellemző jellegzetes muskotályos jegyekkel.

A fehér vagy rozé gyöngyözőborokat a mérsékelt szén-dioxid-kibocsátással összefüggő finom frissesség különbözteti meg.

Mind a pezsgők, mind a gyöngyözőborok íze harmonikus, friss jegyekkel és kiegyensúlyozott savtartalommal. Cukortartalmuk a „Vicenza” Bianco Spumante és a „Vicenza” Moscato Spumante esetében száraztól édesig, a „Vicenza” Bianco Frizzante és a „Vicenza” Rosato Frizzante esetében pedig száraztól félszárazig terjed.

A földrajzi terület elemei és a termék minősége és jellemzői közötti, alapvetően a földrajzi környezetnek betudható okozati összefüggés

A minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok fent bemutatott sajátos jellemzői a termőterület talaj- és éghajlati viszonyainak és az emberi tényezőknek az együttes hatásából származnak, amelyek a régi idők óta kezdve egészen a mai napig befolyásolják a szőlő és a feldolgozási technológiák borászati potenciálját.

A minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok minősége összefügg a szőlőtermő területekről származó nyersanyagok rendelkezésre állásával, amelyek pontosan az ilyen borok előállításához megfelelő minőségi jellemzőkkel rendelkeznek. Ezek a minőségi jellemzők különösen abban állnak, hogy a szőlő képes fenntartani a kiegyensúlyozott cukor-savasság arányt, amit az érés utolsó szakaszában a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti ingadozás is segít; ez adja meg a borok jellegzetes finom illatát.

Alapvető fontosságú a termelők hozzájárulása, azaz hogy az alany és a művelési mód kiválasztásától kezdve a lombosítás és a vízellátás szabályozásáig miként kezelik a szőlőültetvényt. Mindezek a szempontok elengedhetetlenek ahhoz, hogy megfelelő szőlő teremjen a küvéhez, amelyből a következő szakaszban a frissesség és a finom aromák előírt érzékszervi jellemzőivel rendelkező minőségi pezsgőt, illatos minőségi pezsgőt vagy gyöngyözőbort készítenek.

A szőlőt általában korábban szüretelik, mint a csendes borok készítésére szánt szőlőt, hogy biztosítsák a minőségi pezsgő készítéséhez szükséges cukor- és savtartalom közötti megfelelő egyensúlyt. A bort általában egyetlen fajtából készítik, és a többi összetevőt a küvé készítésének szakaszában keverik bele.

Emellett a „Vicenza” minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok a tartályos erjesztési eljárásokkal bevezetett technológiai innováció eredményei is, mivel ez a folyamat hozzájárul az élesztők átalakításának hatékonyabbá tételéhez, ezáltal javítja az előállított borok aromaprofilját, és még kellemesebbé teszi őket. Ez tovább fokozza a borok érzékszervi egyediségét, különösen a frissesség és a főként szőlőből származó virágos jegyek kiemelésével, ami azt tükrözi, hogy a helyi terület biztosítja az ideális környezetet a „Vicenza” borok készítéséhez. A „Vicenza” OEM területről származó minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és gyöngyözőbor egyedi és sajátos jellemzői tehát a savtartalom és a pH egyensúlyából erednek, amely felerősíti a borok kellemes aromáit, és ezáltal általános eleganciájukat, ami a megfelelő borkészítési folyamatok végeredménye.

## 9. További alapvető feltételek

A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok

Jogi keret:

Uniói jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő szabályok

A feltétel leírása:

A tárolóedényekre vonatkozó kiegészítő rendelkezések:

A legfeljebb 5 literes tárolóedényekben forgalomba hozott „Vicenza” DOC borok esetében hagyományos, parafadugóval vagy csavaros kupakkal lezárt üvegpalackot kell használni.

Megengedett az üveget helyettesítő, többrétegű polietilénből vagy poliszterből készült, 5–20 liter űrtartalmú, műanyag héj jellegű alternatív tárolóedények használata is, kartonból vagy más merev anyagból készült dobozban.

Ezek az alternatív tárolóedények nem használhatók a Riserva jelöléssel ellátott típusoknál.

A pezsgőkhöz használt dugóknak meg kell felelniük a hatályos jogszabálynak. A gyöngyözőborok esetében csavaros kupak használható.

A „Vicenza” DOC borok Riserva változatát legfeljebb 9 literes, parafadugóval lezárt üvegpalackokban kell forgalomba hozni. Az üvegballonok vagy demizsonok használata ezért nem megengedett.

**A termékleíráshoz vezető link**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17002>

---

**A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele**

(2022/C 159/14)

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

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**

**„Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres”**

**EU-szám: PDO-FR-0137-AM01 – 2020.12.3**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Név: Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou

Cím: 44 rue Jean Jaurès –17700 Surgeres, France

Tel. +33 546075800

Fax +33 546076055

E-mail: contact@aclccp.com

Összetétel és jogos érdek: A Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou a tejtermelőket, tejbegyűjtőket és a „Beurre Charentes-Poitou” feldolgozóit és termelőit tömörítő szakmai érdekképviseleti szervezet. A szervezet ily módon jogosult a termékleírás módosításának kérelmezésére.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország.

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: az illetékes tagállami hatóság és a csoportosulás kapcsolattartási adatainak aktualizálása, terméktípus, ellenőrző szervek, nemzeti előírások

**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

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

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)

### 5.1. A termék leírása

A termékleírásban a következő mondat:

*„Az eredetmegjelöléssel ellátott vajnak friss ízzel és kellemes aromával kell rendelkeznie. Illatának finomnak és frissnek kell lennie. A vajnak egységes színűnek és könnyen kenhetőnek kell lennie.”*

helyébe a következő szöveg lép:

*„A tehéntejből készült »Beurre Charentes-Poitou« / »Beurre des Charentes« / »Beurre des Deux-Sèvres« vaj színe egységes, krémszíntől halványsárgáig terjed, illata finom és tejszínre emlékeztető, kellemes friss tejszín és mogyoró ízű.”*

A termékleírás kiegészült a feldolgozott tej fajtájával („tehéntejből készült”).

A vaj színének leírása a „krémszíntől halványsárgáig terjed” szövegrésszel, illat- és ízjellemzői pedig a „finom és tejszínre emlékeztető”, illetve a „kellemes friss tejszín és mogyoró ízű” szövegrésszel egészültek ki.

A termékleírásban a következő mondat:

*„A vajnak egységes színűnek és könnyen kenhetőnek kell lennie.”*

helyébe a következő szöveg lép:

*„A szájjában olvadó, állaga egyszerre szilárd és alakítható, minek következtében kiválóan használható leveles tésztákhoz.”*

A vaj állagának egyértelműbb meghatározása érdekében módosították a „könnyen kenhető” állagra vonatkozó jellemzőket.

A termékleírás a következő mondattal egészül ki:

*„A vaj natúr vagy sós lehet.”*

Az előállítás módjáról szóló résszel összhangban, amely lehetővé teszi, hogy a gyártási folyamat során sót adjanak a vajhoz, a leírásban egyértelművé kell tenni, hogy a vaj natúr vagy sós lehet.

A termékleírás a következő mondattal egészül ki:

*„A vaj pH-értéke legfeljebb 6.”*

Ez a rendelkezés „Az előállítás módja” című részben szerepelt, ahonnan a leíró részbe került át, mivel hozzájárul a termék fő jellemzőinek bemutatásához.

A termékleírásból törölték a következő mondatot:

*„Összetétele 100 gramm késztermékre vetítve a következő: zsírtartalma legalább 82 százalék, zsír nélküli szárazanyag-tartalma legfeljebb 2 gramm, víztartalma pedig legfeljebb 16 gramm, 100 grammonként legfeljebb 2 gramm mértékig.”*

Ezek jogszabályban előírt értékek.

A termékleírásból törölték a következő mondatot:

*„Színezőanyagok, antioxidánsok vagy savtalanító anyagok hozzáadása nem megengedett.”*

A színezőanyagok, antioxidánsok vagy savtalanító anyagok hozzáadásának tilalmára vonatkozó elemeket törölték és az előállítás módjáról szóló részbe tették át.

A termékleírásból törölték a következő mondatot:

*„Az eredetmegjelöléssel ellátott vaj előállításához felhasznált tejet és tejszínt kötelezően pasztörözni kell.”*

A tej és a tejszín kötelező pasztörözést törölték a leírásból, így megnyílt a lehetőség az OEM-el ellátott nyers vaj előállítása előtt. A régió vajtermelésének gyökerét jelentő nyers vaj termelése a pasztörözés XX. században végbement fejlődésével lecsökkent, de fennmaradt. A csoportosulás most az ilyen vaj termelését is szeretné az OEM hatálya alá vonni.

Az egységes dokumentumot szintén módosították.

A következő mondat:

*„Halvány színű, szilárd állagú, finom aromával rendelkező vaj.”*

helyébe a következő szöveg lép:

*„A tehéntejből készült »Beurre Charentes-Poitou« / »Beurre des Charentes« / »Beurre des Deux-Sèvres« vaj színe egységes, krémszíntől halványsárgáig terjed, illata finom és tejre emlékeztető, kellemes friss tejszín és mogoró ízű.*

*A szájban olvadó, állaga egyszerre szilárd és alakítható, minek következtében kiválóan használható leveles tésztákhoz.*

*A vaj natúr vagy sós lehet.*

*A vaj pH-értéke legfeljebb 6.”*

## 5.2. Földrajzi terület

A termékleírásban nem módosult a földrajzi terület, a bemutatását viszont átdolgozták annak érdekében, hogy az egységes dokumentumokra vonatkozó szerkesztési iránymutatásoknak megfelelően listába szedjék az érintett megyéket és településeket, illetve azért, mert a „Pays de Loire et Poitou” megjelölés nem ad kellően pontos tájékoztatást a fogyasztóknak; feltüntetésre került továbbá, hogy a csomagolás és a fagyasztás szintén a területen történik.

Ez azt jelenti, hogy a csomagolásra vonatkozóan bekerült a szövegbe egy olyan, az eredetmegjelölésre vonatkozó nemzeti jogszabályban már szereplő rendelkezés, amely az OEM termékleírásának elkészítésekor kimaradt.

A fagyasztás esetében pedig kiegészítésről van szó.

A csomagolásnak mindenképpen a földrajzi területen kell történnie. Ezt a műveletet a gyártási folyamat befejezése után rövid időn belül el kell végezni. A csomagolás mindenekelőtt lehetővé teszi a vaj alakjának kiképzését, és azt, hogy megkapja azt a formát, amelyben forgalomba kerül. A vaját úgy csomagolják, hogy mind az alakját eldeformáló ütésektől, mind pedig a minőségét rontó szagoktól megvédjék. A vaját ezután lehűtik, hogy kikristályosodjon, és a forgalomba hozatal előtt kialakuljanak az aromái és az állaga.

Csak az élelmiszeripari felhasználásra vagy exportra szánt, már csomagolt vaját lehet lefagyasztani. A fagyasztást a gyártást követő legfeljebb 30 napon belül végzik. A vaját a kristályosodás után fagyasztják le, ami ezáltal biztosítja a fagyasztott vaj érzékszervi tulajdonságait.

Ezeket a különböző elemeket az egységes dokumentum 3.5. pontja ismerteti részletesen, és a földrajzi terület bemutatását a megyék, járások és települések lehető legtömörebb felsorolása egészíti ki, összhangban az egységes dokumentumra vonatkozó szerkesztési iránymutatásokkal.

A tejtermelés földrajzi területének kiterjedése nem változott, a bemutatása viszont kiegészült a területhez tartozó megyék és települések listájával.

Végül a termékleírás a következő mondattal egészül ki:

*„A földrajzi területet ábrázoló kartográfiai dokumentumok megtalálhatók az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.”*

## 5.3. A származás igazolása

A nemzeti jogszabályi és szabályozási fejleményekre tekintettel a termékleírás kiegészült „A földrajzi területről való származást igazoló elemek” című fejezettel, amely összefoglalja a bejelentési kötelezettségeket, valamint a termék és a termelési feltételek nyomon követésével kapcsolatos nyilvántartások vezetésére vonatkozó kötelezettségeket.

A következőket írja elő:

- Azonosítási nyilatkozat azon gazdasági szereplők számára, akik részben vagy egészben részt kívánnak venni a tejtermelésben, annak begyűjtésében vagy feldolgozásában

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„4.1. A gazdasági szereplők azonosítása

A tejtermelés, a tejbegyűjtés vagy a tejfeldolgozás egészében vagy egy részében közreműködni kívánó gazdasági szereplők kötelesek azonosítási nyilatkozatot benyújtani. Ezt a nyilatkozatot a csoportosulás veszi át és nyilvántartásba veszi. A nyilatkozatot az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) igazgatója által jóváhagyott mintának megfelelő formában kell benyújtani.

A csoportosulás naprakészen tartja az azonosított gazdasági szereplők jegyzékét.”

- Különböző bejelentési kötelezettségek vannak a termelés ideiglenes megszakításával („a termelés leállításáról szóló előzetes nyilatkozat” és „a termelés újraindításáról szóló előzetes nyilatkozat”), valamint az OEM-ként forgalmazni kívánt termékek ismeretével és ellenőrzésével (a mennyiségek és a készletek nyomon követésével) kapcsolatban.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„4.2. Bejelentési kötelezettségek

a) A termelés leállításáról, illetve a termelés újraindításáról szóló nyilatkozatok

Adott esetben minden gazdasági szereplőnek legalább két héttel az eredetmegjelölés szerinti termelés leállítása előtt előzetes nyilatkozatot kell küldenie a csoportosulásnak arról, hogy nem szándékozik az eredetmegjelölés szerinti termelést folytatni, amely nyilatkozat a termelőeszközei egészére vagy egy részére vonatkozhat.

A csoportosulás tájékoztatja erről az ellenőrző szervet, és a nyilatkozatot 5 évig megőrzi.

Ha a gazdasági szereplő újra kívánja indítani tevékenységét, legalább 2 héttel a termelés újraindítása előtt előzetes nyilatkozatot kell küldenie a csoportosulásnak a termelés újraindításáról. A nyilatkozatban többek között fel kell tüntetni a termelés újraindításának tervezett időpontját.

A csoportosulás tájékoztatja erről az ellenőrző szervet, és a nyilatkozatot 5 évig megőrzi.

b) Az eredetmegjelöléssel ellátva forgalomba kerülő termékek megismeréséhez és nyomon követéséhez szükséges bejelentési kötelezettségek

Az érintett gazdasági szereplők minden félév végén megküldik az értékesített vaj teljes mennyiségére vonatkozó adatokat, külön bontásban feltüntetve az eredetmegjelöléssel értékesített vaj mennyiségét és a lezárt félév utolsó napján meglévő raktárkészleteket.

A csoportosulás legalább 5 évig megőrzi ezeket a dokumentumokat.

A csoportosulás minden évben megküldi az Institut national de l'origine et de la qualité intézetnek a »Beurre Charentes-Poitou«-ra vonatkozó összesített statisztikai adatokat.”

- A gazdasági szereplőknek nyilvántartásokat kell vezetniük, amelyek a rájuk háruló kötelezettségeknek megfelelően pontosan feltüntetik a be- és kilépő mennyiségeket, és lehetővé teszik a feldolgozott tej és tejszín, valamint a legyártott, csomagolt és fagyasztott vaj mennyiségének nyomon követhetőségét;

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„4.3. Nyilvántartás vezetése

A gazdasági szereplők az ellenőrző szervek rendelkezésére bocsátják a nyilvántartásokat, valamint a tej és a vaj származási helyének, minőségének és előállítási körülményeinek ellenőrzéséhez szükséges valamennyi dokumentumot.

a) Nyomonkövethetőség

Minden feldolgozónak naprakész belépési és kilépési nyilvántartást vagy bármilyen más, ezzel egyenértékű számviteli dokumentumot kell vezetnie. A nyilvántartásban fel kell tüntetni:

- a tej termelési területén begyűjtött vagy vásárolt, eredetmegjelöléssel ellátott vaj gyártására szánt tej mennyisége,
- az eredetmegjelöléssel ellátott vaj gyártására szánt, begyűjtött vagy vásárolt tejszín mennyisége, valamint a feldolgozott tej származási helyének feltüntetése,
- az eredetmegjelöléssel előállított vaj mennyisége,
- adott esetben az eredetmegjelöléssel ellátva vásárolt vaj mennyisége és származási helyének feltüntetése;

- az eredetmegjelöléssel történő értékesítés céljából tartott vaj teljes mennyisége, ezen belül is:
- a fagyasztott vaj mennyisége;
- a texturált vaj mennyisége.

Minden csomagolóüzem nyilvántartást vezet, amelyben feltünteti az eredetmegjelöléssel ellátott vaj mennyiségét (belépő és kilépő mennyiségek).

Ezeket a dokumentumokat legalább a nyilvántartásba vétel évét követő 2 évig meg kell őrizni.

A tejbegyűjtőkre ugyanezek a kötelezettségek vonatkoznak az őket érintő tevékenységek tekintetében.”

- Az állatok takarmányozása (típus, származás, mennyiség) és a tej begyűjtése (szállítólevél, számla) tekintetében az előállítási feltételek betartásának ellenőrzéséhez szükséges dokumentumok.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„b) Az előállítási feltételek betartásának nyomon követése

A tejtermelők az ellenőrző szervek rendelkezésére bocsátják azokat a dokumentumokat, amelyek különösen az állatállománynak adott takarmány típusát, származási helyét és mennyiségét tartalmazzák. E dokumentumokban a legeltetési időszakok időpontját is rögzíteni kell.

A tejtermelő megőrzi a vásárolt takarmány mennyiségét és származási helyét feltüntető számlákat és/vagy szállítóleveleket.

Az említett dokumentációt 5 évig meg kell őrizni.

A feldolgozók az ellenőrző szervek rendelkezésére bocsátják az alábbiak ellenőrzésére szolgáló dokumentumokat:

- a tejtermelés területén lévő begyűjtési terület,
- a begyűjtés időpontja,
- a gyártási paraméterek betartása,
- a gyártás utáni fagyasztási idő.

Az említett dokumentációt 2 évig meg kell őrizni.

A tejbegyűjtőkre ugyanezek a kötelezettségek vonatkoznak az őket érintő tevékenységek tekintetében.”

A termékleírás már kifejezetten előírja a termékek más nemzeti jogszabályokban elrendelt ellenőrzését. Ez bejelentési nélküli és szűrőpróbaszerű analitikai és érzékszervi vizsgálatok alapján történik.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„4.4. A termékek ellenőrzése

„A csomagolt vaját bejelentési nélküli és szűrőpróbaszerű analitikai és érzékszervi vizsgálatnak vetik alá.”

#### 5.4. Az előállítás módja

##### 5.1. A tej termelése

A termékleírás a tej termelésére vonatkozó rendelkezésekkel egészült ki. Ezek a rendelkezések azzal erősítik meg a „Beurre Charentes-Poitou”/„Beurre des Charentes”/„Beurre des Deux-Sèvres” vajnak a földrajzi eredetével való kapcsolatát, hogy kodifikálják a terület állattartói által általában véve az állatállomány, és különösen a tejelő tehenek takarmányozására alkalmazott gyakorlatokat.

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„a) Az állomány tartása

E termékleírás alkalmazásában:

- állomány: egy gazdaság tejelő tehenekből, szárazra állított tehenekből és üszőkből álló, teljes tejelő szarvasmarha-állománya,
- üszőállomány: az elválasztás és az első ellés közötti életszakaszban lévő állatok,
- tejelő tehenek: a tejelő tehenek, a szárazra állított tehenek és az egy hónappal az ellés előtt álló üszők.

*Mindegyik gazdaság rendelkezik az állatállomány takarmányozására szánt takarmánytermő területtel, köztük tejelő tehenenként legalább 2 000 m<sup>2</sup> füvet vagy kétszerest (fűfélék és fehérjenövények keverékét) adó területtel.”*

E kapcsolat igazolása érdekében a termék-leírás a takarmány származási helyéről szóló fejezettel egészült ki, amely felsorolja azokat a nyersanyagokat, amelyeknek a területéről kell származniuk, és előírja, hogy az állomány alaptakarmányának legalább 80 %-ban a területéről kell származnia.

A termék-leírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„b) A takarmány származási helye

A következő nyersanyagoknak kell a tej termelési területéről származniuk:

- takarmányok: egész gabonanövények, fű, egynyári növények, hüvelyesek frissen vagy bármilyen formában tartósítva, szalma;
- zölden adott káposztafélék (káposzta és repce, tarlórépa, réparepce),
- gyökerek és gumók,
- gabonamagok, beleértve a kukoricát, és az ezek feldolgozásából származó termékek,
- olajos magvak és hüvelyesek.

Az állatállomány szárazanyagban kifejezett teljes éves takarmányadagja legalább 80 %-ban a tejtermelési területéről származik.

A nem a tejtermelési területéről származó, a szárazanyaghoz viszonyítva több mint 20 % teljes nitrogéntartalommal rendelkező kiegészítő fehérjetakarmány aránya tejelő tehenenként és naptári évenként legfeljebb 1 200 kg szárazanyag lehet.

A fent felsorolt nyersanyagokból származó, de a területen kívül feldolgozott termékek megengedettek az állomány takarmányozására és a takarmány-önellátás részeként számolhatók el, amennyiben nyomon követhetők.”

Ezeket a rendelkezéseket a takarmányban nem megengedett összetevők listája egészíti ki.

A termék-leírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„Az állomány takarmányozása során az alábbiak használata tilos:

- karbamid és származékai, a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról szóló 1831/2003/EK rendelet I. mellékletében meghatározottak szerint,
- feldolgozatlan pálma-, földimogyoró-, napraforgó-, len- és olívaolaj, valamint kopra használata. Ez nem vonatkozik a takarmányban található maradékolajra és a koncentrátumok előállításakor technológiai segédanyagként hozzáadott olajra;
- az állománynak szánt takarmány bármilyen vegyszeres (különösen nátriummal és ammóniával történő) kezelése,
- géntechnológiával módosított termékekből (GMO-kból) származó takarmányok.”

A termék-leírás a takarmányban engedélyezett adalékanyagok pontosításával is kiegészült.

A termék-leírás a következő mondattal egészül ki:

„A takarmányhoz kizárólag enzimek és bakteriális oltóanyagok használata engedélyezett adalékanyagként.”

Pontosították továbbá, hogy a tejelő tehenek takarmányadagjában naponta mekkora arányt tehet ki a kukorica. A takarmányban lévő kukoricahányad hozzájárul az eredetmegjelöléssel ellátott „Beurre Charentes-Poitou”, „Beurre des Charentes” vagy „Beurre des Deux-Sèvres” vaj jellemzőihez. Egyrészt hatással van a tej és a tejszín zsírtartalmára, másrészt pedig a vaj egyszerre szilárd és alakítható állagára, amely különösen keresett tulajdonság a pék- és cukrászmesterek körében.

Ezek a kiegészítések a terület tejtermelői által alkalmazott gyakorlatokat tükrözik, akik megtanulták, hogy az állomány tartását hogyan kell a földrajzi terület talaj- és éghajlati adottságaihoz igazítani. Az ebben a régióban alkalmazott takarmányozás sajátossága az, hogy állandó és változatlan, minek következtében alig változik a tej, a tejszín és a vaj összetétele.

A termék-leírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„d) A tejelő tehenek takarmányozása

A tejelő tehenek takarmányadagja tehenenként és naponta a következőket tartalmazza szárazanyagban kifejezve:

- legalább 2 kg takarmány, a takarmánykukorica kivételével,
- legalább 50 % és legalább 7 kg kukorica (bármilyen formában).

A kukorica mennyisége a legeltetési időszak alatt csökkenthető, azonban nem lehet kevesebb 1,5 kg-nál.

Ha a napi takarmányadag zölden adott káposztaféléket (káposzta és repce, tarlórépa, réparepce) is tartalmaz, ezek aránya a szárazanyag-tartalom legfeljebb 10 %-át teheti ki.

A következő kiegészítő takarmányok szárazanyagban kifejezett mennyisége tejelő tehenenként és évente legfeljebb 1 800 kg lehet:

- gabonamagvak és az ezek feldolgozásából származó termékek,
- olajos magvak és hüvelyesek, valamint az ezek feldolgozásából származó termékek,
- ásványi anyagok és az ezek feldolgozásából származó termékek,
- vitaminok,
- mikroorganizmusok fermentációs melléktermékei.”

Végezetül rendelkezéseket hoztak annak érdekében, hogy az állattartó épületekben biztosított legyen az állatok jóléte (fekvőhely, alom, szellőzés).

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

„e) Tenyésztési és tartási körülmények

Az állatok benntartózkodása alatt a szellőzést természetes légáramlással, vagy ennek hiányában gépi szellőztetéssel kell biztosítani.

A fekvőhelynek puhának kell lennie, hogy a lehető legnagyobb kényelmet biztosítsa az állatok számára.

Az alomként használt szalma vagy más anyagok mennyiségét és cseréjét úgy kell meghatározni, hogy az alom száraz és puha legyen.

A termékleírás rendelkezéseivel összhangban az egységes dokumentum 3.3. pontja a következő bekezdésekkel egészül ki:

»A tejelő tehenek takarmánya nem származhat teljes egészében a földrajzi területről. Az ezen a területen megművelt területek nem mindig tudják kielégíteni a tejelő tehenek fehérjeigényét, azonban az állomány szárazanyagban kifejezett teljes éves takarmányadagjának legalább 80 %-ban a tejtermelési területről kell származnia.

A terület és a termék közötti szoros kapcsolat biztosítása érdekében a következő nyersanyagoknak kell a tejtermelési területről származniuk:

- takarmányok: egész gabonanövények, fű, egynyári növények, hüvelyesek frissen vagy bármilyen formában tartósítva; szalma,
- zölden adott káposztafélék (káposzta és repce, tarlórépa, réparepce),
- gyökerek és gumók,
- gabonamagok, beleértve a kukoricát, és az ezek feldolgozásából származó termékek,
- olajos magvak és hüvelyesek.

A nem a tejtermelési területről származó, a szárazanyaghoz viszonyítva több mint 20 % teljes nitrogéntartalommal rendelkező kiegészítő fehérjetakarmány aránya tejelő tehenenként és naptári évenként legfeljebb 1 200 kg szárazanyag lehet.

Az állomány takarmányozása során az alábbiak használata tilos:

- karbamid és származékai, a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról szóló 1831/2003/EK rendelet I. mellékletében meghatározottak szerint,
- feldolgozatlan pálma-, földimogyoró-, napraforgó-, len- és olívaolaj, valamint kopra használata. Ez nem vonatkozik a takarmányban található maradékolajra és a koncentrátumok előállításakor technológiai segédanyagként hozzáadott olajra;
- az állománynak szánt takarmány bármilyen vegyszeres (különösen nátriummal és ammóniával történő) kezelése,
- géntechnológiával módosított termékekből (GMO-kból) származó takarmányok.
- A takarmányhoz kizárólag enzimek és bakteriális oltóanyagok használata engedélyezett adalékanyagként.

A tejelő tehenek takarmányadagja tehenenként és naponta a következőket tartalmazza szárazanyagban kifejezve:

- legalább 2 kg takarmány, a takarmánykukorica kivételével,
- legalább 50 % és legalább 7 kg kukorica (bármilyen formában).

A legeltetési időszakban legalább 1,5 kg-ra csökkenthető a kukorica mennyisége.

Ha a napi takarmányadag zölden adott káposztafélét (káposzta és repace, tarlórépa, réparepce) is tartalmaz, ezek aránya a szárazanyag-tartalom legfeljebb 10 %-át teheti ki.

A következő kiegészítő takarmányok szárazanyagban kifejezett mennyisége tejelő tehenenként és évente legfeljebb 1 800 kg lehet:

- gabonamagvak és az ezek feldolgozásából származó termékek,
- olajos magvak és hüvelyesek, valamint az ezek feldolgozásából származó termékek,
- ásványi anyagok és az ezek feldolgozásából származó termékek,
- vitaminok,
- mikroorganizmusok fermentációs melléktermékei.«

## 5.2. Feldolgozás

A vaj előállítására vonatkozó feltételek pontosabb meghatározása, és az előállítási területen jelenleg alkalmazott vajkészítési gyakorlatok megerősítése érdekében kiegészítették a termékleírás feldolgozásról szóló részét.

### a) A tej begyűjtése

Az alkalmazott gyakorlatok szabályozása érdekében kiegészítették a tej begyűjtéséről szóló részt.

A termékleírás a következő mondattal egészül ki:

„A tejet a legrégebbi fejest követő legfeljebb 72 órán belül be kell gyűjteni.”

Ennyi idő alatt viszonylag nagy területen meg lehet szervezni a tej begyűjtését, és az előállított mennyiségtől függetlenül minden tejtermelőtől be lehet gyűjteni a tejet. A terület tejtermelőinek alacsony sűrűsége miatt ezt az időtartamot 72 órában állapították meg.

A következő mondat:

„A jogszabályban meghatározott területen begyűjtött tejet a tejfeldolgozóknak történő átvétel követően begyűjtési hőmérsékleten, azaz 4–6 °C-on tárolják.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A tejfeldolgozóknak történő átvétel követően a begyűjtött tej tárolható.

Ebben az esetben a tárolási hőmérséklet 2 és 6 °C között lehet.”

A tej kötelező tárolására vonatkozó előírást eltörölték, azonban az elváltozás nélküli eltartást lehetővé tevő, meghatározott hőmérsékleten történő tárolás továbbra is lehetséges. A tej tárolási hőmérsékletét úgy változtatták meg, hogy lehetővé váljon az alacsonyabb hőmérsékleten (4–6 °C helyett 2–6 °C-on) történő tárolás.

A termékleírás a következő mondattal egészül ki:

„A tej pasztőrözhető.”

A nyers vaj előállításának lehetővé tétele érdekében a leíró részben törölték a tej kötelező pasztőrözésére vonatkozó előírást. A pasztőrözés azonban továbbra is megengedett.

A termékleírás a következő mondattal egészül ki:

„Színezőanyagok vagy antioxidánsok, valamint a tej pasztőrözés előtti savtartalmának csökkentésére szolgáló savtalanító anyagok használata nem megengedett.”

A leíró részben törölték az egyes anyagok vagy termékek használatára vonatkozó tilalmat, mivel az az előállítási módhoz tartozik. A tilalom az előállítás valamennyi szakaszában, beleértve a tejjel vonatkozóan is érvényben marad és megerősített nyers.

Az egységes dokumentum 3.3. pontja a következő bekezdésekkel egészül ki:

„A »Beurre Charentes-Poitou« előállításához felhasznált tej az 1151/2012/EU rendelet 5. cikkének (3) bekezdésével összhangban meghatározott földrajzi területről származik.”

## b) Fölözés

A következő mondat:

*„A feldolgozás előtt a tejet fölözés céljából 40 °C-ra melegítik.”*

helyébe a következő szöveg lép:

*„A fölözési hőmérséklet 40 °C és 60 °C közötti lehet, kivéve a nyers vaj esetében, amikor is legfeljebb 40 °C lehet.”*

A fölözési hőmérsékletet eredetileg 40 °C-ban állapították meg, a gyakorlatban azonban ez az érték rögzíthető, ezért inkább hőmérséklettartományt kellett meghatározni. A fölözési hőmérsékletet mostantól egy 40 °C és 60 °C közötti hőmérséklettartománnyal szabályozzák. A fölözésre vonatkozó hőmérséklettartomálynak köszönhetően az alkalmazott berendezésektől függően növelhető a tejből kivont zsírtartalom mértéke, és nem áll fenn annak a veszélye, hogy romlanak a termék érzékszervi tulajdonságai.

Ezenkívül a nyers vaj előállítására vonatkozóan külön határértékkel egészült ki a szöveg.

A termékleírás a következő mondattal egészül ki:

*„Pasztőrözés előtt csak pasztőrözött tejből származó tejszín tárolható 6 °C alatti hőmérsékleten.”*

Ebből következően a nyers tejből származó tejszín tárolása nem megengedett. A nyers tejszín érzékeny termék, amelyet a bakteriológiai stabilitás érdekében gyorsan fel kell dolgozni.

A termékleírás a következő mondattal egészül ki:

*„A tejszín minimális zsírtartalma a termék 100 grammjára vetítve 36 gramm.”*

A tejszín minimális zsírtartalmának rögzítésével biztosítható a vajgyártás során felhasználható tejszín minősége.

## c) A tejszín pasztőrözése

A gyakorlatok szabályozása érdekében a termékleírásban módosult a tejszín pasztőrözéséről szóló rész.

A következő mondat:

*„A kinyert tejszínt pasztőrözik [...], valamint a savtalanító anyagok, színezőanyagok vagy antioxidánsok használata.”*

helyébe a következő szöveg lép:

*„A tejszín pasztőrözhető. Ebben az esetben a pasztőrözést legfeljebb 96 °C hőmérsékleten, legalább 100 másodperc pasztőrözési értékkel kell elvégezni.”*

A tejszín és a tej pasztőrözése továbbra is megengedett, de már nem kötelező, és a termékleírás ezt az eljárást szabályozza. Ezek az értékek lehetővé teszik a tejszín kíméletes kezelését, és megakadályoznak bármilyen túl heves Maillard-reakciót, amely kozmás ízt eredményez.

A tejszín beoltásával külön bekezdés foglalkozik.

A termékleírás a következő mondatokkal egészül ki:

*„Színezőanyagok vagy antioxidánsok, valamint a tejszín pasztőrözés előtti savtartalmának csökkentésére szolgáló savtalanító anyagok használata nem megengedett.*

*A pasztőrözésen kívül a tejszín bármilyen fertőtlenítő kezelése tilos.”*

Amint azt fentebb említettük, a terméket leíró részben szereplő egyes anyagok vagy termékek használatára vonatkozó tilalmat törölték, és azt azokhoz a gyártási szakaszhoz tették át, amelyeknél szükség van a fenntartására és a megerősítésére.

A termékleírás kiegészül azzal, hogy a pasztőrözésen kívül a tejszín bármilyen fertőtlenítő kezelése tilos. Ezek a gyakorlatok nem felelnek meg az alkalmazott eljárásoknak, és hatással lehetnek a termék jellemzőire.

## d) A tejszín beoltása

A termékleírásban a következő bekezdés:

*„majd kb. 12 °C-ra hűtik, és végül különleges vajkultúrákkal beoltják. Savót tartalmazó tejszín, illetve fagyasztott vagy mélyfagyasztott tejszín használata nem megengedett. [...]”*

helyébe a következő szöveg lép:

*„A tejszint lehűtik és legfeljebb 21 °C-os hőmérsékleten beoltják.*

*Savót tartalmazó tejszín, illetve fagyasztott vagy mélyfagyasztott tejszín használata nem megengedett.*

*A tej lefölezése és a beoltás között legfeljebb 48 óra telhet el.*

*Az alkalmazott vajkultúra típusa szükségszerűen és kizárólag savasító és ízfokozó baktériumtörzseket tartalmaz.*

*Ezeket közvetlenül vagy oltóanyag formájában viszik be.*

*Sűrítőanyagok vagy ízesítőanyagok hozzáadása nem megengedett.”*

Az eredetileg a „végül különleges vajkultúrákkal beoltják” megfogalmazással összefoglalt beoltási szakasz egy külön bekezdésbe került. A tejszín beoltási műveletének leírását a hőmérsékletre és az időtartamra vonatkozó feltételekkel, az engedélyezett vajkultúrák típusával és a nem megengedett gyakorlatokkal egészítették ki.

A fölezés és/vagy a pasztörözés után a tejszint lehűtik. Felső határérték ( $\leq 21$  °C) megjelölésével pontosításra került, hogy hány fokra kell lehűteni a tejszint. Az ellenőrzés szempontjából ugyanis a „kb. 12 °C-ra” megfogalmazást nem lehetett célértéknek tekinteni, és a gazdasági szereplők által alkalmazott gyakorlatok eltérőek. Figyelembe kell venni a különböző feldolgozóknak a vaj előállításához használt tejkultúrák kiválasztásával és használatával kapcsolatos szakértelmét.

A savót tartalmazó tejszín használatának tilalma a fagyasztott vagy mélyfagyasztott tejszín használatának tilalmával egészült ki.

A vaj minőségének biztosítása érdekében a beoltást a fölezés után a lehető leggyorsabban, de legfeljebb 48 órán belül el kell végezni.

e) A tejszín biológiai érlelése

A következő mondat:

*„A legalább 12 órás kötelező érlelést követően a tejszint lehűtik, köpülik, majd értékesítésre kész egyedi csomagolásba csomagolják.”*

helyébe a következő szöveg lép:

*„A tejszín biológiai érlelése kötelező. Ezt legalább 16 órán keresztül, 7 °C és 21 °C közötti hőmérsékleten kell végezni.”*

A vaj előállításának ezen alapvető művelete megmarad és továbbra is kötelező. Lehetővé teszi az ipari termékektől való megkülönböztetést, és meghatározó tényező a „Beurre Charentes-Poitou”/„Beurre des Charentes”/„Beurre des Deux-Sèvres” minőségének elérésében.

A tejszín érlelési idejét felülvizsgálták, és 12 óráról 16 órára növelték. Az érlelési idő növelése kedvező hatású, mivel a lassú érlelés hozzájárul az aromák kialakulásához.

Ebben a szakaszban nagy szükség van a különböző gazdasági szereplők szakértelmére, akik a felhasználásra kiválasztott vajkultúráktól és a termelési céloktól függően szabályozzák az időtartamot és a hőmérsékletet. A biológiai érlelési szakasz lehetővé teszi a vajkultúrák fejlődését és ezáltal az aromavilág kialakulását, valamint előkészíti a zsírgolyócskákat a köpülésre és ezáltal előkészíti a vaj képlékenységet. E szakasz sikerességéhez a tejszínnek különböző hőfoklépcsőkön kell átmennie, és nem marad állandó hőmérsékleten az egész érlelési folyamat során. A vajkészítők szakértelmétől és a felhasznált berendezéstől függő különböző hőfoklépcsők figyelembevétele érdekében van szükség a 7 °C és 21 °C közötti hőmérséklettartományra. A hőmérséklet szabályozásával befolyásolható a vaj képlékenysége.

f) A tejszín köpülése

A termék leírás a következő bekezdéssel egészül ki:

*„A lehűtés után a tejszint fa köpülőben, rozsdamentes köpülőben vagy vajkészítő gépben köpülik.*

*Amikor a köpülés köpülőben történik, a vajrögöket átmossák.”*

E művelet során a tejszín vajjá alakul, kialakulnak a vajrögök és elválnak az írótól. Ezek a kiegészítések meghatározzák az alkalmazható berendezéseket, és kodifikálják a vajrögök köpülés során történő mosásának hagyományos gyakorlatát.

## g) Vajszemcsék gyúrása

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

*„A vajrögöket a köpülőben legfeljebb 60 percig, vajkészítő gépben pedig legfeljebb 10 percig gyúrlják.*

*A vaj nem eshet át elegyítésen vagy térfogatnövelésen.”*

Ezt a műveletet a vajkészítési folyamat kiegészítése érdekében adták hozzá.

A következő mondat:

*„A vajhoz legfeljebb 2 százalék mennyiségben sót lehet hozzáadni.”*

helyébe a következő szöveg lép:

*„100 gramm vajhoz legfeljebb 2,5 gramm finom só, vagy sókristály használata esetén legfeljebb 3 gramm sókristály adható hozzá.”*

Sózott vaj előállításakor a só a gyúrási szakaszban adják a vajhoz, ezért a termékleírásban szereplő rendelkezést ebbe a bekezdésbe emelték át. A hozzáadott só mennyiségének pontosítása érdekében a rendelkezést a finom só és a sókristályos megkülönböztetésével módosították. Módosították a sózott vaj előállításához hozzáadott só mennyiségét, amely finom só használata esetén 2-ről 2,5 g/100 g-ra nőtt, sókristály használata esetén pedig 3 g/100 g-ban került megállapításra. Ennek célja, hogy a sós íz jobban kiemelkedjen az édes vajból. Sókristály használata esetén azért nagyobb a mennyiség, hogy hasonló érzékszervi eredményt lehessen elérni, mivel a kristályok másképp oszlanak el a vajban.

A következő mondat:

*„A gyúrással tilos tejkultúrákat bekeverni.”*

helyébe a következő szöveg lép:

*„A vaj zsírintes szárazanyag-tartalmának növelésére irányuló eljárások alkalmazása, különösen a tejsavbaktérium-kultúra gyúrás közbeni bedolgozása tilos.”*

Az egyes eljárások alkalmazására vonatkozó tilalom továbbra is fennmarad és megerősítést nyer.

A következő mondat törlésre kerül:

*„Az eredetmegjelöléssel ellátott vajak pH-értéke a csomagoláskor nem haladhatja meg a 6-ot.”*

Ez a mondat a „Leírás” részbe kerül át.

A következő mondat törlésre kerül:

*„Ezenkívül a foszfátáz-próbára is negatív reakciót kell mutatnia.”*

A foszfátáz a pasztörözésnél használt marker. Mivel a termékleírás már a nyersvajkészítésre is vonatkozik, törölték az e vizsgálat elvégzésére vonatkozó kötelezettséget.

## h) Az élelmiszeripari felhasználásra szánt vajakra vonatkozó különleges rendelkezés

A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki:

*„Csak az élelmiszeripari felhasználásra szánt vajat lehet irányított fizikai kristályosítási kezelésnek alávetni.*

*Ez a művelet mechanikai kezeléssel és/vagy egymást követő hűtési szakaszokból áll, hogy a kimeneti hőmérséklet 16 °C alá csökkenjen.”*

Ez azt a cél szolgálja, hogy az élelmiszeripari felhasználásra szánt vajak esetében megengedett legyen az irányított fizikai kristályosítási kezelés alkalmazása. Ez a helyi vajgyártók által kidolgozott gyakorlatok kodifikálását jelenti a „Beurre Charentes-Poitou”/„Beurre des Charentes”/„Beurre des Deux-Sèvres” mechanikai minőségének és leveles tészták készítéséhez való alkalmasságának hangsúlyozása érdekében. Ez a művelet a vaj ízét egyáltalán nem módosítja. A péksütődei és cukrászati termékek más formában mutatják meg a „Beurre Charentes-Poitou” OEM valamennyi minőségi jellemzőjét.

Ez a szakasz nem kötelező. Nem vonatkozik minden vajra.

## i) Csomagolás

A termékleírás a következő rendelkezéssel egészült ki:

„A vajat legfeljebb 25 kg tömegű egységekben kell csomagolni.

A csomagolás mindenképp lehetővé teszi a vaj alakjának kiképzését, és azt, hogy megkapja azt a formát, amelyben forgalomba kerül. Azért is csomagolják, hogy mind az alakját eldeformáló ütésektől, mind pedig a minőségét rontó szagoktól megvédjék. A vajat ezután lehűtik, hogy kikristályosodjon, és kialakuljanak az aromái és az állaga.

A nyers vaj fagyasztása tilos.

A földrajzi területen csak az élelmiszeripari felhasználásra vagy exportra szánt, már csomagolt vajat lehet lefagyasztani.

A fagyasztást a gyártást követő legfeljebb 30 napon belül végzik. A vajat a kristályosodás után fagyasztják le, ami ezáltal biztosítja a fagyasztott vaj érzékszervi tulajdonságait.

A fagyasztott vajat legalább  $-18^{\circ}\text{C}$  hőmérsékleten, legfeljebb 12 hónapig szabad tárolni.

Amennyiben az exportra szánt vajat a szállításhoz lefagyasztják, azt kiolvastva kell forgalomba hozni a fogyasztók számára.”

E rendelkezések célja minden olyan elváltozás elkerülése, amely ronthatja a „Beurre Charentes-Poitou”/„Beurre des Charentes”/„Beurre des Deux-Sèvres” vaj érzékszervi tulajdonságait.

Ez azt jelenti, hogy a csomagolásra vonatkozóan bekerült a szövegbe egy olyan, az eredetmegjelölésre vonatkozó nemzeti jogszabályban már szereplő rendelkezés, amely az OEM termékleírásának elkészítésekor kimaradt.

A fagyasztás esetében az a cél, hogy szabályozva legyen e tárolási technika alkalmazása. A fagyasztás nem befolyásolja a vaj érzékszervi jellemzőit. Ez a tejiparban elterjedt és széles körben alkalmazott gyakorlat a tartósítás és az érzékszervi tulajdonságok megőrzésének bevált módszerévé vált. E kiegészítés célja, hogy megkönnyítse a nagy távolságra történő exportot, amely esetében nincs más alternatíva. Ebben az esetben a vajat kizárólag logisztikai célból fagyasztják le, a végső fogyasztó nem talál fagyasztott vajat a boltokban.

Ugyanezen okokból és az egészségesség érdekében az egységes dokumentum 3.5. pontja a következő bekezdésekkel egészül ki:

„A vajat a földrajzi területen legfeljebb 25 kg tömegű egységekben csomagolják.

A csomagolás mindenképp lehetővé teszi a vaj alakjának kiképzését, és azt, hogy megkapja azt a formát, amelyben forgalomba kerül. Azért is csomagolják, hogy mind az alakját eldeformáló ütésektől, mind pedig a minőségét rontó szagoktól megvédjék.

A vajat ezután lehűtik, hogy kikristályosodjon, és kialakuljanak az aromái és az állaga.

A nyers vaj fagyasztása tilos.

A földrajzi területen csak az élelmiszeripari felhasználásra vagy exportra szánt, már csomagolt vajat lehet lefagyasztani.

A fagyasztást a gyártást követő legfeljebb 30 napon belül végzik. A vajat a kristályosodás után fagyasztják le, ami biztosítja a fagyasztott vaj érzékszervi tulajdonságait. Ez a területen működő gazdasági szereplők által irányított szakasz lehetővé teszi a fagyasztott vaj érzékszervi tulajdonságainak biztosítását, a fagyasztási körülmények ellenőrzését, valamint a nemkívánatos szagok elkerülését, amelyekre a vaj különösen érzékeny.

A fagyasztott vajat legalább  $-18^{\circ}\text{C}$  hőmérsékleten, legfeljebb 12 hónapig szabad tárolni.

Amennyiben az exportra szánt vajat a szállításhoz lefagyasztják, azt kiolvastva kell forgalomba hozni a fogyasztók számára.”

## 5.5. Kapcsolat

A termékleírás „Kapcsolat a földrajzi területtel” című fejezetét teljes egészében újraírták, hogy még nyilvánvalóbban kidomborodjon a „Beurre Charentes-Poitou”/„Beurre des Charentes”/„Beurre des Deux-Sèvres” vaj és a földrajzi terület közötti kapcsolat, anélkül, hogy ez a kapcsolat lényegében módosulna.

Ez a leírás különösen a „Beurre Charentes-Poitou”/„Beurre des Charentes”/„Beurre des Deux-Sèvres” vaj jellemzői és a tejelő tehének étrendje közötti kapcsolatot emeli ki, amelyben nagy szerepet játszik a kukorica. Mivel ezeket a gyakorlatokat a nyáron meleg és száraz vidék földrajzi jellemzői határozzák meg, a tejtermelés az állomány takarmányozására szánt gabonafélék és takarmánynövények természetétől függ.

„A földrajzi terület sajátosságai” című pont bemutatja a földrajzi terület természeti tényezőit és az emberi tényezőket, összefoglalja a történelmi vonatkozásokat, és kiemeli a sajátos szakértelmet és gyakorlatokat.

„A termék sajátosságai” című pont összhangban van a termék leírásával.

Végezetül az „Ok-okozati kapcsolat” című pont kifejti a természeti és emberi tényezők és a termék közötti kölcsönhatásokat.

Az OEM termékleírásának a kapcsolatról szóló részét az egységes dokumentum 5. pontja teljes egészében átveszi.

#### 5.6. Címkézés

A termékleírásban a következő mondat:

„A csomagoláson »Appellation d’Origine Contrôlée« (ellenőrzött eredetmegjelölés) feliratú matricát kell elhelyezni, amelyet a rendelet 5. cikkében meghatározottak szerint kell felragasztani vagy reprodukálni.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az élelmiszerek címkézésére és kiszerezésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon túl a címke ugyanabban a látómezőben tartalmazza a termék bejegyzett elnevezését és az Európai Unió OEM-logóját.

Ha a termékeket saját márkanévvel forgalmazzák, a gyártóüzem kódját vagy nevét jól látható és olvasható módon fel kell tüntetni a csomagoláson.”

A címkézésre vonatkozó rovatot a nemzeti és az európai jogszabályok változásainak figyelembevétele érdekében naprakésszé tették.

Az egységes dokumentum a 3.6. pontja a következő bekezdéssel egészül ki:

„Az élelmiszerek címkézésére és kiszerezésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon túl a címke ugyanabban a látómezőben tartalmazza a termék bejegyzett elnevezését és az Európai Unió OEM-logóját.

Ha a termékeket saját márkanévvel forgalmazzák, a gyártóüzem kódját vagy nevét jól látható és olvasható módon fel kell tüntetni a csomagoláson.”

#### 5.7. Egyéb

Tagállami illetékes szerv

Frissítésre kerültek az 1151/2012/EU rendelettel összhangban tagállami illetékes szervként működő Institut national de la qualité et de l’origine (INAO) kapcsolattartási adatai.

Kérelmező csoportosulás

Frissítésre kerültek a kérelmező csoportosulás kapcsolattartási adatai, és kiegészültek a csoportosulás jellegével és összetételével.

A termék típusa

A 668/2014/EU végrehajtási rendelet XI. mellékletének való megfelelés érdekében a termékosztályra való hivatkozás módosult.

Ezt a módosítást az egységes dokumentumba is bevezették.

Ellenőrző szerv

Az ellenőrző szervek nevét és elérhetőségeit aktualizálták. Ez a rovat megemlíti az ellenőrzés terén franciaországi viszonylatban illetékes hatóságok elérhetőségeit: ezek az Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). A termékleírás kiegészül azzal, hogy az igazoló szerv neve és elérhetőségei megtekinthetők az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

Nemzeti előírások

A termékleírás kiegészült egy, a nemzeti előírásokról szóló fejezettel. Ez a fejezet táblázatos formában ismerteti a főbb ellenőrizendő elemeket, azok referenciaértékeit és értékelésük módját.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres”

EU-szám: PDO-FR-0137-AM01 – 2020.12.3.

## OEM (X) OFJ ( )

## 1. Elnevezés(ek) [OEM vagy OFJ]

„Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország.

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

## 3.1. A termék típusa

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

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

A tehéntejből készült „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” vaj színe egységes, krémszíntől halványsárgáig terjed, illata finom és tejszínre emlékeztető, kellemes friss tejszín és mogoró ízű.

A szájban olvadó, állaga egyszerre szilárd és alakítható, minek következtében kiválóan használható leveles tésztákhoz.

A vaj natúr vagy sós lehet.

A vaj pH-értéke legfeljebb 6.

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

A tejelő tehenek takarmánya nem származhat teljes egészében a földrajzi területről. Az ezen a területen megművelt területek nem mindig tudják kielégíteni a tejelő tehenek fehérjeigényét, azonban az állomány szárazanyagban kifejezett teljes éves takarmányadagjának legalább 80 %-ban a tejtermelési területről kell származnia.

A terület és a termék közötti szoros kapcsolat biztosítása érdekében a következő nyersanyagoknak kell a tejtermelési területről származniuk:

- takarmányok: egész gabonanövények, fű, egynyári növények, hüvelyesek frissen vagy bármilyen formában tartósítva, szalma,
- zölden adott káposztafélék (káposzta és repce, tarlórépa, réparepce),
- gyökerek és gumók,
- gabonamagok, beleértve a kukoricát, és az ezek feldolgozásából származó termékek,
- olajos magvak és hüvelyesek.

A nem a tejtermelési területről származó, a szárazanyaghoz viszonyítva több mint 20 % teljes nitrogéntartalommal rendelkező kiegészítő fehérjetakarmány aránya tejelő tehenenként és naptári évenként legfeljebb 1 200 kg szárazanyag lehet.

Az állomány takarmányozása során az alábbiak használata tilos:

- karbamid és származékai, a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról szóló 1831/2003/EK rendelet I. mellékletében meghatározottak szerint,
- feldolgozatlan pálma-, földimogyoró-, napraforgó-, len- és olívaolaj, valamint kopra használata. Ez nem vonatkozik a takarmányban található maradékolajra és a koncentrátumok előállításakor technológiai segédanyagként hozzáadott olajra,
- az állománynak szánt takarmány bármilyen vegyszeres (különösen nátriummal és ammóniával történő) kezelése,
- géntechnológiával módosított termékekből (GMO-kból) származó takarmányok.

A takarmányhoz kizárólag enzimek és bakteriális oltóanyagok használata engedélyezett adalékanyagként.

A tejelő tehenek takarmányadagja tehenenként és naponta a következőket tartalmazza szárazanyagban kifejezve:

- legalább 2 kg takarmány, a takarmánykukorica kivételével,
- legalább 50 % és legalább 7 kg kukorica (bármilyen formában).

A legeltetési időszakban legalább 1,5 kg-ra csökkenthető a kukorica mennyisége.

Ha a napi takarmányadag zölden adott káposztafélét (káposzta és repce, tarlórépa, réparepce) is tartalmaz, ezek aránya a szárazanyag-tartalom legfeljebb 10 %-át teheti ki.

A következő kiegészítő takarmányok szárazanyagban kifejezett mennyisége tejelő tehenenként és évente legfeljebb 1 800 kg lehet:

- gabonamagvak és az ezek feldolgozásából származó termékek,
- olajos magvak és hüvelyesek, valamint az ezek feldolgozásából származó termékek,
- ásványi anyagok és az ezek feldolgozásából származó termékek,
- vitaminok,
- mikroorganizmusok fermentációs melléktermékei.

A „Beurre Charentes-Poitou” előállításához felhasznált tej az 1151/2012/EU rendelet 5. cikkének (3) bekezdésével összhangban meghatározott földrajzi területről származik.

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

A tej termelése és a vaj gyártása a 4. pontban meghatározott körülhatárolt földrajzi területen történik.

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

A vajat a földrajzi területen legfeljebb 25 kg tömegű egységekben csomagolják.

A csomagolás mindenekelőtt lehetővé teszi a vaj alakjának kiképzését, és azt, hogy megkapja azt a formát, amelyben forgalomba kerül. Azért is csomagolják, hogy mind az alakját eldeformáló ütésektől, mind pedig a minőségét rontó szagoktól megvédjék.

A vajat ezután lehűtik, hogy kikristályosodjon, és kialakuljanak az aromái és az állaga.

A nyers vaj fagyasztása tilos.

A földrajzi területen csak az élelmiszeripari felhasználásra vagy exportra szánt, már csomagolt vajat lehet lefagyasztani.

A fagyasztást a gyártást követő legfeljebb 30 napon belül végzik. A vajat a kristályosodás után fagyasztják le, ami ezáltal biztosítja a fagyasztott vaj érzékszervi tulajdonságait. Ez a területen működő gazdasági szereplők által irányított szakasz lehetővé teszi a fagyasztott vaj érzékszervi tulajdonságainak biztosítását, a fagyasztási körülmények ellenőrzését, valamint a nemkívánatos szagok elkerülését, amelyekre a vaj különösen érzékeny.

A fagyasztott vajat legalább  $-18\text{ °C}$  hőmérsékleten, legfeljebb 12 hónapig szabad tárolni.

Amennyiben az exportra szánt vajat a szállításhoz lefagyasztják, azt kiolvasztva kell forgalomba hozni a fogyasztók számára.

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

Az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon túl a címke ugyanabban a látómezőben tartalmazza a termék bejegyzett elnevezését és az Európai Unió OEM-logóját.

Ha a termékeket saját márkanévvel forgalmazzák, a gyártóüzem kódját vagy nevét jól látható és olvasható módon fel kell tüntetni a csomagoláson.

### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Beurre Charentes-Poitou” OEM földrajzi területe a következő megyéket, járásokat és településeket foglalja magában:

- Charente megye teljes területe,
- Charente-Maritime megye teljes területe,
- Dordogne megye: Périgord Vert Nontronnais járás települései (Champs-Romain, Milhac-de-Nontron, Saint-Front-la-Rivière, Saint-Pardoux-la-Rivière és Saint-Saud-Lacoussière települések kivételével), Ribérac járás települései (Celles, Saint-André-de-Double és Saint-Vincent-de-Connezac települések kivételével), valamint Brantôme en Périgord kizárólag Saint-Crépin-de-Richemont volt önálló település területe tekintetében, Rudeau-Ladosse, Mareuil en Périgord, Parcoul-Chenaud, La Rochebeaucourt-et-Argentine, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou, Sainte-Croix-de-Mareuil, Saint-Félix-de-Bourdeilles, Saint Privat en Périgord, Saint-Vincent-Jalmoutiers és Servanches települések,
- Gironde megye: Nord-Gironde járás települései (Cubzac-les-Ponts, Gauriaguet, Périssac, Peujard, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Gervais, Saint-Laurent-d'Arce, Val de Virvée és Virsac települések kivételével), valamint Anglade, Braud-et-Saint-Louis, Les Eglisottes-et-Chalaires, Etauliers, Eyrans, Lapouyade, Pleine-Selve, Reignac, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Val-de-Livenne, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Palais és Tizac-de-Lapouyade települések,
- Indre megye: Bélâbre, Chalais, Ciron, Concremiers, Ingrandes, Lignac, Lureuil, Mauvières, Pouligny-Saint-Pierre, Prissac, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Tilly és Tournon-Saint-Martin települések,
- Indre-et-Loire megye: Descartes járás települései (Betz-le-Château, Bossée, Bournan, La Chapelle-Blanche-Saint-Martin, Charnizay, Ciran, Cussay, Esves-le-Moutier, Ferrière-Larçon, Ligueil, Louans, Le Louroux, Manthelan, Mouzay, Saint-Flavier, Varennes és Vou települések kivételével), valamint Sainte-Maure-de-Touraine járás települései (Anché, Assay, Avon-les-Roches, Brizay, Champigny-sur-Veude, Chaveignes, Chezelles, Cravant-les-Côteaux, Crissay-sur-Manse, Crouzilles, L'Île-Bouchard, Lémeré, Ligré, Panzoult, Parçay-sur-Vienne, Richelieu, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil és Trogues települések kivételével),
- Loire-Atlantique megye: Boussay, Gétigné, Legé, La Planche, Remouillé, Corcoué-sur-Logne, Saint-Hilaire-de-Clisson és Vieilleigne települések,
- Maine-et-Loire megye: Cholet és Cholet-2 járás települései (Cernusson, Montilliers és Lys-Haut-Layon települések kivételével, kizárólag La Fosse-de-Tigné, Tancoigné, Tigné és Trémont volt önálló települések területe tekintetében), Saint-Macaire-en-Mauges járás települései (May-sur-Evre és Sèvremoine települések kivételével, kizárólag La Renaudière, Saint-Crespin-dur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Macaire-en-Mauges és Tillières volt önálló települések területe tekintetében), valamint Antoigné, (Le) Puy-Notre-Dame és Saint-Macaire-du-Bois települések,
- Deux-Sèvres megye teljes területe,
- Vendée megye teljes területe,
- Vienne megye teljes területe,
- Haute-Vienne megye: Châteauponsac járás települései (Balledent, Châteauponsac, Dompierre-les-Eglises, Droux, Magnac-Laval, Rancon, Saint-Amand-Magnazeix, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Léger-Magnazeix, Saint-Sornin-Leulac és Villefavard települések kivételével), Saint-Junien és Val-d'Oire-et-Gartempe járás települései, valamint La Chapelle-Montbrandeix, Chéronnac, Dournazac, Gajoubert, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Val d'Issoire, Montrol-Sénard, Mortemart, Nouic, Pensol, Rochechouart, Saint-Martial-sur-Isop, Saint-Mathieu, Les Salles-Lavauguyon, Vayres és Videix települések.

A „Beurre Charentes-Poitou” eredetmegjelölést a Charente, Charente Maritime, Deux-Sèvres, Vendée és Vienne megyékben előállított, csomagolt és adott esetben fagyasztott vaj számára tartják fenn.

Ez az eredetmegjelölés a Charente vagy Charente-Maritime megyében előállított, csomagolt és adott esetben fagyasztott vaj esetében a „Beurre des Charentes” megjelöléssel, a Deux-Sèvres megyében előállított, csomagolt és adott esetben fagyasztott vaj esetében pedig a „Beurre des Deux-Sèvres” megjelöléssel helyettesíthető.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” vaját a piacon kapható többi vajtól eltérő, egyszerre szilárd és alakítható állag jellemzi, amely tulajdonsága mindig is nagyra értékelt és keresett volt a pék- és cukrászmesterek körében a leveles tészták készítéséhez.

A vaj szilárd és alakítható állaga, egészen pontosan a zsírtartalma közvetlenül összefügg a tejelő tehenek étrendjével, amelyben nagy szerepet játszik a kukorica. Ebben a nyáron meleg és száraz régióban a tejtermelés elsősorban az állomány takarmányozására szánt gabonafélék és takarmánynövények termesztésén alapul. A földrajzi terület az egyrészt a Párizsi-medence és az Aquitániai-medence, másrészt pedig a Francia-középhegység és az Armorikai-hegység közötti átjárást biztosító és a területeket összekötő történelmi régióknak felel meg. A geográfusok gyakran topográfiai, geológiai és éghajlati küszöbnek nevezik. Domborzata nem túl markáns. Az uralkodó tájat hatalmas síkságok, valamint aljukon hordalékkal feltöltődött, enyhe lejtésű, általában széles völgyekkel és bemélyedésekkel tarkított, lankás felszínű, alacsony fennsíkok alkotják.

Bár a partvidék éghajlata egyértelműen óceáni jellegű, a szárazföld belsejében igen hamar módosult óceáni éghajlattá változik, minek következtében a nyári hónapokban tartós aszály alakulhat ki.

Ebben a régióban, amely a szőlőültetvényeket a XIX. század végén megtizedelő filoxéravész után vegyes növénytermesztésre és állattenyésztésre állt át, a kukorica a fejlődéséhez kedvező éghajlati feltételekre talált, és az egyik legrégebb óta itt termesztett növénynek számít Franciaországban. Takarmányként termesztik, és igen hamar a tejelő teheneknek szánt takarmányok egyik oszlopos tagjává vált. Csakúgy, mint a múltban is, az állatokat az emberek közvetlen közelében, úgymond „kézközben” tartják; idejük nagy részét az istállóban töltik, ott etetik őket.

A Charente-Maritime megyei Surgères közelében 1888-ban létrehozott első tejszövetkezet jelentette a vajkészítésre szakosodás fejlődésének kiindulópontját, amely a régióban termelt tej hasznosítására épült. Ekkor még kizárólag nyers vaját készítettek itt. A XX. század elején higiéniai okokból nagyon gyorsan bevezették a pasztörözést a tejjel, amely valamennyi termék és különösen a vaj előállítására is kiterjedt. Mivel a pasztörözésnek köszönhetően jelentősen javult a vaj eltarthatósága, a szülőföldjén kívül is széles körben elterjedt és elismertté vált. Ennek ellenére a mai napig fennmaradt a nyers vaj előállítása is.

A vajkészítők szakértelmének alapját még ma is a tejszín biológiai érlelése képezi. Ez a szakasz lehetővé teszi az ipari termékektől való megkülönböztetést, és meghatározó tényező a vaj ízminőségének elérésében. Ez a szaktudás többek között azon vajkultúrák kiválasztásában rejlik, amelyek különösen jól illeszkednek a földrajzi területről származó tejben lévő zsír összetételéhez. Végül a különösen a cukrászsüteményekhez való vaj irányított kristályosítási folyamatának a közelmúltban végbement fejlődésével még tovább javultak a vaj képlékenységének egyedi tulajdonságai.

Kereskedelmi szempontból a vaját először „Beurre Charentes-Poitou” néven, majd az ágazat szerkezetátalakítását és a szövetkezeti csoportosulások létrejöttét követően „Beurre des Charentes” és „Beurre des Deux-Sèvres” néven is forgalmazták.

A „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” vajak jellegzetességét egységes színük, állaguk és aromáik adják. Színe egységes, krémszíntől halványsárgáig terjed, a szájban olvadó. Egyszerre szilárd és alakítható, a piacon kapható többi vajtól eltérő állag jellemzi.

A „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” vaj ízbeli jellemzőivel, különösen mogyoróra és friss tejszínre emlékeztető ízével is kitűnik.

A tejelő teheneknek adott takarmány elősegíti a zsírban gazdag tej előállítását, ezért különösen alkalmas a vajkészítés céljából történő feldolgozásra. A tejelő tehenek takarmányadagjában egész évben és nagy mennyiségben megtalálható kukorica a tej jellemzőinek egyik meghatározó tényezője. A vaj egyszerre szilárd és alakítható állaga közvetlenül összefügg ezzel az étrenddel. Annak köszönhetően, hogy a tejelő tehenek takarmánya nagy arányban tartalmaz kukoricát, a tejnek mindig magas a zsírtartalma, és természetes módon kidomborodnak benne a képlékenységet kedvezően befolyásoló telített zsírsavak.

Ezen túlmenően e szabályozott étrendnek köszönhetően egész évben kiegyensúlyozott az állatok takarmányozása, függetlenül attól, hogy a földrajzi területen belül hol helyezkedik el a gazdaság. A takarmány kiegyensúlyozottsága azt eredményezi, hogy a „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” vaj jellemzői is állandóak, amit a termék felhasználói, különösen a pékségek és a cukrászdák nagyra értékelnek és keresnek. Az irányított kristályosítás lehetőségének köszönhetően a „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” vaj még kényelmesebben használható leveles tészták és sütemények készítéséhez.

A vaj összetétele nagyon sok laktont, gyümölcsös jegyekkel társuló aromás molekulát tartalmaz. Ezt az aromagazdagságot a tejszín különösen hosszú ideig tartó biológiai érlelésével érik el, amely döntő fontosságú szakasz a vaj ízminőségének biztosításában, és amelynek köszönhetően a „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” megkülönböztethető az ipari termékektől. Az érlelés során keletkező vegyületek rendkívül széles spektruma jellegzetes aromavilágot, valamint mogyoróra és friss tejszínre emlékeztető ízt kölcsönöz a „Beurre Charentes-Poitou” / „Beurre des Charentes” / „Beurre des Deux-Sèvres” vajnak.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5fce1a8c-5cdc-49ec-829a-1713050d597f](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5fce1a8c-5cdc-49ec-829a-1713050d597f)

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU