



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 175/01	A Bizottság közleménye – A 717/2014/EU rendeletnek az alkalmazási időszak és a csekély összegű támogatás halmozott összegének felső határa tekintetében történő módosításáról szóló bizottsági rendelettervezet tartalmának jóváhagyásáról	1
2022/C 175/02	Összefonódás bejelentésének visszavonása (Ügyszám: M.9938 – KINGSPAN GROUP / TRIMO) ⁽¹⁾	5

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 175/03	Euroátváltási árfolyamok — 2022. április 28.	6
---------------	---	---

V Hirdetmények

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Az Európai Unió Büntető Igazságügyi Együttműködési Ügynöksége

2022/C 175/04	Felhívás a következő pályázati felhívás módosításáról: Pályázat az Eurojust adminisztratív igazgatójának (AD 14 besorolás) álláshelyére – Hága (Hollandia) – 22/EJ/05 (HL C 129., 2022.3.22.)	7
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 175/05	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele	8
2022/C 175/06	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele.	13

Helyesbítések

2022/C 175/07	Helyesbítés a következőhöz: Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10512 – LEAR CORPORATION / INTERIOR COMFORT SYSTEMS BUSINESS OF KONGSBERG AUTOMOTIVE GROUP) (HL C 166., 2022.4.20.)	17
---------------	---	----

II

*(Közlemények)*AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A BIZOTTSÁG KÖZLEMÉNYE

A 717/2014/EU rendeletnek az alkalmazási időszak és a csekély összegű támogatás halmozott összegének felső határa tekintetében történő módosításáról szóló bizottsági rendelettervezet tartalmának jóváhagyásáról

(2022/C 175/01)

A Bizottság 2021. december 17-én jóváhagyta a 717/2014/EU rendeletnek az alkalmazási időszak és a csekély összegű támogatás halmozott összegének felső határa tekintetében történő módosításáról szóló bizottsági rendelettervezet tartalmát.

A bizottsági rendelettervezet e közlemény mellékletében található. A rendelettervezettel kapcsolatos nyilvános konzultációra 2022 januárjában kerül majd sor az alábbi címen:

<http://ec.europa.eu/competition/consultations/open.html>

—

MELLÉKLET

A TERVEZET BIZOTTSÁG (EU) .../... RENDELETE**(XXX)**

a 717/2014/EU rendeletnek az alkalmazási időszak és a csekély összegű támogatás halmozott összegének felső határa tekintetében történő módosításáról

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre és különösen annak 108. cikke (4) bekezdésére,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződés 107. és 108. cikkének a horizontális állami támogatások bizonyos fajtáira történő alkalmazásáról szóló, 2015. július 13-i (EU) 2015/1588 tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 2. cikke (1) bekezdésére,

az Állami Támogatások Tanácsadó Bizottságával folytatott konzultációt követően,

mivel:

- (1) A Bizottság 2019. április 29-én megkezdte a halászati és akvakultúra-ágazatban nyújtott állami támogatásokra alkalmazandó ágazati eszközök – köztük a Bizottság 717/2014/EU rendelet – 2014–2015. évi elfogadása óta elért teljesítményének értékelését azzal a céllal, hogy a 2023–2027 közötti időszakra vonatkozóan módosítsa vagy hatályon kívül helyezze azokat. Az említett értékelés előzetes eredményei azt mutatták, hogy a 717/2014/EU rendelet továbbra is releváns, hatékony és eredményes eszköz, különös tekintettel arra, hogy lehetővé teszi a tagállamok számára az olyan váratlan események miatti rövidtávú kedvezőtlen hatások gyors kezelését, amelyek életképes gazdasági szereplők gazdasági teljesítményét és munkahelyeket sodorhatnak veszélybe ⁽²⁾. A 717/2014/EU rendeletnek ugyanakkor koherensnek és konzisztensnek kell maradnia a halászati és az akvakultúra-ágazatban nyújtott állami támogatások értékelése szempontjából releváns egyéb szabályokkal, különösen az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2021/1139 rendeletével ⁽³⁾.
- (2) Az (EU) 2020/2008 bizottsági rendelet ⁽⁴⁾ 2022. december 31-ig meghosszabbította a 717/2014/EU rendelet alkalmazási időszakát annak érdekében, hogy a tagállamok az (EU) 2021/1139 rendelet elfogadásáig is folytathassák a kis összegű támogatások nyújtását.
- (3) A 717/2014/EU rendelet 3. cikkének (3) bekezdésében hivatkozott, a halászati és akvakultúra-ágazati vállalkozásoknak bármely, három pénzügyi évet felölelő időszakban nyújtott csekély összegű támogatások tagállamonkénti halmozott összegének felső határát a friss ágazati adatoknak megfelelően naprakésszé kell tenni. A csekély összegű támogatás halmozott összegének felső határa az egyes tagállamok halászati, feldolgozóipari és akvakultúra-ágazati tevékenysége éves árbevételének hároméves átlagán alapul. E számításához egy ötéves – ebben az esetben a 2014 és 2018 közötti – időszak értékeit veszik figyelembe, a legmagasabb és a legalacsonyabb értékek figyelmen kívül hagyásával.
- (4) Annak biztosítása érdekében, hogy a tagállamok továbbra is nyújthassanak kis összegű támogatást a 717/2014/EU rendelettel összhangban, valamint a folytonosság és a jogbiztonság fenntartása céljából helyénvaló kiigazítani a 717/2014/EU rendeletet az e jogi aktus 1. cikkében felsoroltak szerint annak érdekében, hogy az tükrözze a halászati és akvakultúra-ágazatban bekövetkezett jogi és gazdasági fejleményeket, és hogy alkalmazási időszaka 2027. december 31-ig meghosszabbodjon.
- (5) A 717/2014/EU rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell,

⁽¹⁾ HL L 248., 2015.9.24., 1. o.

⁽²⁾ [PENDING]

⁽³⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2021/1139 rendelete (2021. július 7.) az Európai Tengerügyi, Halászati és Akvakultúra-alap létrehozásáról és az (EU) 2017/1004 rendelet módosításáról (HL L 247., 2021.7.13., 1. o.).

⁽⁴⁾ A Bizottság (EU) 2020/2008 rendelete (2020. december 8.) a 702/2014/EU, a 717/2014/EU és az 1388/2014/EU rendeletnek az alkalmazási időszaka és egyéb releváns kiigazítások tekintetében történő módosításáról (HL L 414., 2020.12.9., 15. o.).

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 717/2014/EU rendelet a következőképpen módosul:

1. az 1. cikk (1) bekezdésének h) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„h) a halászati tevékenységek ideiglenes vagy végleges szüneteltetésére irányuló támogatás, kivéve ha az (EU) 2021/1139 európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) erről kifejezetten rendelkezik;

(*) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2021/1139 rendelete (2021. július 7.) az Európai Tengerügyi, Halászati és Akvakultúra-alap létrehozásáról és az (EU) 2017/1004 rendelet módosításáról (HL L 247., 2021.7.13., 1. o.);

2. a 8. cikk második bekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„Ezt a rendeletet 2027. december 31-ig kell alkalmazni.”;

3. a melléklet helyébe e rendelet mellékletének szövege lép.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, -án/-én.

a Bizottság részéről

az elnök

Ursula VON DER LEYEN

I. MELLÉKLET

A 3. cikk (3) bekezdésében említett, az egyes tagállamokra vonatkozó korlátok

(EUR)

Tagállam	A halászati és akvakultúra-ágazatban nyújtott csekély összegű támogatások halmozott összegének felső határa tagállamonként ⁽¹⁾
Belgium	24 540 750
Bulgária	2 172 884
Csehország	3 842 769
Dánia	81 833 109
Németország	77 196 702
Észtország	4 243 567
Írország	26 601 846
Görögország	28 923 364
Spanyolország	217 119 657
Franciaország	181 019 480
Horvátország	8 681 955
Olaszország	118 166 895
Ciprus	998 928
Lettország	5 513 209
Litvánia	16 035 859
Luxemburg	0
Magyarország	1 259 151
Málta	3 474 898
Hollandia	37 118 541
Ausztria	2 986 023
Lengyelország	72 434 934
Portugália	43 197 046
Románia	4 237 681
Szlovénia	540 764
Szlovákia	2 071 578
Finnország	12 384 203
Svédország	20 537 179
Az Egyesült Királyság Észak-Írország tekintetében	4 377 695

⁽¹⁾ A csekély összegű támogatás halmozott összegének felső határa az egyes tagállamok halászati, feldolgozóipari és akvakultúra-ágazati tevékenysége éves árbevételének hároméves átlagán alapul. E számításhoz egy ötéves – ebben az esetben a 2014 és 2018 közötti – időszak értékeit veszik figyelembe, a legmagasabb és a legalacsonyabb értékek figyelmen kívül hagyásával.

Összefonódás bejelentésének visszavonása
(Ügyszám: M.9938 – KINGSPAN GROUP / TRIMO)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 175/02)

2021. március 3-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ (a továbbiakban: összefonódás-ellenőrzési rendelet) 4. cikke szerint és a 4. cikk (5) bekezdése alapján tett beterjesztést követően bejelentést ⁽²⁾ kapott egy tervezett összefonódásról.

2021. április 12-án/-én a Bizottság az összefonódás-ellenőrzési rendelet 6. cikke (1) bekezdésének c) pontja szerinti eljárás ⁽³⁾ megindításáról határozott. 2022. április 21-án/-én a bejelentő fél tájékoztatta a Bizottságot, hogy visszavonja bejelentését, és bizonyította, hogy elállt az összefonódástól.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

⁽²⁾ HL C 82, 2021. március 11., 12 o.

⁽³⁾ HL C 133, 2021. április 16., 2 o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. április 28.

(2022/C 175/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0485	CAD Kanadai dollár	1,3498
JPY Japán yen	137,13	HKD Hongkongi dollár	8,2267
DKK Dán korona	7,4421	NZD Új-zélandi dollár	1,6221
GBP Angol font	0,84350	SGD Szingapúri dollár	1,4556
SEK Svéd korona	10,3594	KRW Dél-Koreai won	1 337,82
CHF Svájci frank	1,0216	ZAR Dél-Afrikai rand	16,7472
ISK Izlandi korona	137,80	CNY Kínai renminbi	6,9381
NOK Norvég korona	9,8990	HRK Horvát kuna	7,5703
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 222,05
CZK Cseh korona	24,526	MYR Maláj ringgit	4,5741
HUF Magyar forint	377,06	PHP Fülöp-szigeteki peso	54,845
PLN Lengyel zloty	4,6891	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9479	THB Thaiföldi baht	36,152
TRY Török líra	15,5362	BRL Brazil real	5,2465
AUD Ausztrál dollár	1,4814	MXN Mexikói peso	21,4531
		INR Indiai rúpia	80,3670

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

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

AZ EURÓPAI UNIÓ BÜNTETŐ IGAZSÁGÜGYI
EGYÜTTMŰKÖDÉSI ÜGYNÖKSÉGE

Felhívás a következő pályázati felhívás módosításáról: Pályázat az Eurojust adminisztratív igazgatójának (AD 14 besorolás) álláshelyére – Hága (Hollandia) – 22/EJ/05

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 129., 2022. március 22.)

(2022/C 175/04)

A 17. oldalon, az utolsó bekezdésben:

a következő
szövegrész: „A jelentkezési határidő **2022. április 28** éjfél (közép-európai idő szerint).”

helyese: „A jelentkezési határidő **2022. május 10.** éjfél (közép-európai idő szerint).”

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2022/C 175/05)

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

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Bulot de la Baie de Granville”

EU-szám: PGI-FR-02319-AM01 – 2021.12.30.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Bulot de la Baie de Granville”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Bulot de la Baie de Granville” a csigák osztályának Buccinum undatum (közönséges kürtcsiga) fajába tartozó puhatestű. Egészben, a csigaházzal együtt értékesítik:

- élve vagy
- frissen főzve, pasztőrözve vagy fagyasztva.

A csiga a főzés során ízesíthető.

A rendszerint világos csigahéj színe a fehértől a sötétbarnáig, illetve a zöldesfehértől a sötétzöldig terjed, attól függően, hogy milyen mennyiségben található algák a felszínén. A csigahéjon mikroalgák jelenléte miatt adott esetben pirosas foltok fordulhatnak elő. A láb fehér, az elefántcsonttól a krémszínűig terjedő árnyalatban, kis fekete csíkokkal és foltokkal.

⁽¹⁾ H L L 179., 2014.6.19., 17. o.

A méretet a csigahéj mérete határozza meg, a csúcstól a szifócsatornáig mérve. A „Bulot de la Baie de Granville” mérete 47 mm és 70 mm között mozog. Egy adott tételben azonban a példányok 8 %-át meg nem haladó arányban előfordulhatnak 47 mm-nél kisebb, és a példányok 15 %-át meg nem haladó mennyiségben előfordulhatnak 70 mm-nél nagyobb csigák.

Az előírt méret eléréséhez szükséges élettartamukból adódóan a csigákon – házukhoz tapadva – gyakran telepednek meg tengeri szervezetek, úgynevezett epibionták (tengeri makkok, férgék, papucscsigák). A „Bulot de la Baie de Granville” OFJ-vel ellátva forgalomba hozott tételeken belül az epibionták legfeljebb a példányok 25 %-án fordulhatnak elő. Az arányt a jelentős mennyiségű szervezetet hordozó példányok figyelembevételével állapítják meg; ezt a kritériumot egy fényképes referenciakiadvány határozza meg.

A „Bulot de la Baie de Granville” jódos, tenger- és algaillatú csiga. Főzést követően a „Bulot de la Baie de Granville” a szájban puha textúrájú, érzékelhetően nedves, íze pedig jódos, tengerre ésogyoróra emlékeztető ízjegyekkel. Az apró üledékek vagy héjtörmelékek előfordulása miatt enyhén ropogós lehet. Se iszapszaga, se iszapíze nincs.

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

–

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

A „Bulot de la Baie de Granville” csigát a földrajzi területen halásszák és rakodják ki.

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

–

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

Az OFJ megjelöléssel ellátott csiga minden egyes csomagolási egységén szerepelnek a következők:

- a jól látható, könnyen olvasható és kitörölhetetlen betűkkel szedett „Bulot de la Baie de Granville” elnevezés; a betűk szélesebbek és magasabbak is, mint a címkén feltüntetett bármely más felirat betűi;
- az Európai Unió OFJ-logója, a kereskedelmi megnevezés közelében elhelyezve.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Bulot de la Baie de Granville” földrajzi területét az alábbiak határozzák meg:

- egy tengeri halászati övezet;
- egy kirakodási terület.

Halászati övezet:

A „Bulot de la Baie de Granville” csigát a Cotentin-félszigettől nyugatra, az északon a Goury-fok, délen a Champeaux-fok által határolt, part menti övezetben halásszák. A csigát a kirakodási pontoktól számított legfeljebb 30 tengeri mérföld szélességű part menti sávban fogják ki.

Kirakodási terület:

A kirakodási terület a Goury-foktól délre és a Champeaux-foktól északra fekvő, part menti településekre terjed ki. La Manche megye alábbi településeit foglalja magában:

A következő települések egész területe:

Agon-Coutainville; Annoville; Barneville-Carteret; Baubigny; Blainville-sur-Mer; Bréhal; Bretteville-sur-Ay; Bréville-sur-Mer; Bricqueville-sur-Mer; Carolles; Champeaux; Coudeville-sur-Mer; Créances; Donville-les-Bains; Flamanville; Geffosses; Granville; Hauteville-sur-Mer; La Haye; Héauville; Heugueville-sur-Sienne; Jullouville; Lessay; Lingreville; Les Moitiers-d'Allonne; Montmartin-sur-Mer; Orval sur Sienne; Les Pieux; Pirou; Port-Bail-sur-Mer; Regnéville-sur-Mer; Le Rozel; Saint-Georges-de-la-Rivière; Saint-Germain-sur-Ay; Saint-Jean-de-la-Rivière; Saint-Pair-sur-Mer; Siouville-Hague; Surtainville; Tourville-sur-Sienne; Tréauville.

A következő települések területének egy része: La Hague és Gouville-sur-Mer.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

A granville-i öblöt jelentős (átlagosan 10,5 méteres amplitúdójú) árapály-ingadozás és a tenger apály alatti jelentős mértékű visszahúzódása jellemzi. A víztömeg apály-dagály ciklus alatti mozgása Granville-nél akár 2 csomós áramlatokat is eredményez.

Az áramlatok ereje miatt a vízszlop nagymértékben szétoszlik, és a víztömeg vertikális irányban folyamatosan keveredik (nem következik be rétegződés).

Az árapály-áramlatokból és a hullámzásból adódó jelentős mértékű vízcserélődés miatt a vízhőmérséklet évszakonkénti ingadozása csupán 10 °C. A nyári átlaghőmérséklet körülbelül 17 °C, a téli pedig 8 °C.

Az erős áramlatok és a jelentős árapály-ingadozás következtében a víztömegek állandóan megújulnak a nyílt tengerből érkező víztömegekkel, amelyek kitűnő vízminőséget és hűvös vízhőmérsékletet biztosítanak.

A granville-i öbölben a tenger mélysége viszonylag egyenletes, és csupán a nyugat-cotentini partvidék kikötőitől számított 30 tengeri mérföldön túl haladja meg az 50 métert.

Ez a terület héjtörmelékekben gazdag; iszapjellegű üledékek (finom üledékek) nagyon kevéssé fordulnak elő.

A Cotentin-félsziget nyugati partvidékén mérsékelt óceáni éghajlat uralkodik (az éves átlaghőmérséklet 11,4 °C), amelyet nagymértékben befolyásolnak az Atlanti-óceán felől érkező nedves és hűvös légáramlatok.

Ezenkívül a helyi partvidék sajátosságát a partvonal jellege adja; e partvonal ki van téve az uralkodó nyugati szeleknek, és az északi és a déli végének kivételével alapvetően homokos, ami korlátozza a halászhajók menedékbe húzódási és vízreszállási lehetőségeit. A csigahalászhajóknak a part menti terület egészében szét kell szóródnuk, ami a környezettel kapcsolatos megfontolásokkal együtt az alábbiak kialakulásához vezetett:

- a szerte a partvidéken megtalálható raktárak és kirakodóhelyek nagy száma;
- a halászhajók kis mérete (< 12 m), ami lehetővé teszi a hajó vízről való kijutását, illetve megkönnyíti a hajók partra futtatását.

A csiga hagyományosan részét képezi a normandiai partvidéken élő helyi lakosság étrendjének. Kézzel vagy gereblyével halászták, a halászatok alkalmával (A. LOCARD, Manuel Pratique d'Ostréiculture [Osztrigatenyésztési kézikönyv], 1900 és L. JOUBIN, Études sur les Gisements de Coquilles Comestibles des Côtes de France – La presqu'île du Cotentin [Tanulmányok az ehető mészhéjú állatok francia partoknál található előfordulási helyeiről – A Cotentin-félsziget]; Bulletin de l'Institut Océanographique, 1911). A csigát közvetlenül is fogyasztották, de csalétekként is keresett volt a nemesebb halak, köztük a tőkehal fogásához használt eszközök csalival való ellátásához.

A XX. század első felében a Granville környékén nagyon elterjedt kisüzemi kosaras, vonóhálós vagy kotróhálós halászat a csigák járulékos kifogását is lehetővé tette, ami jelentős kiegészítésként szolgált a halfélék mellett.

A XX. század közepétől kezdve speciális technikákat fejlesztettek ki. J. LE DANTEC 1947-ben olyan csigahalászatról számol be, amelynek során „dory csónakokkal halásznak a part közelében, kosarakban” (Revue officielle des travaux des pêches maritimes 1947–1949 – XV. kötet, 1–4. füzet, 54–60. szám).

A „Bulot de la Baie de Granville” professzionális halászata a XX. század második felében terjedt el, köszönhetően a nagyobb mennyiségben történő halászatot lehetővé tévő eszközök megjelenésének. Ezáltal a tevékenység professzionálizálódott, egyedivé és jövedelmezővé vált. Az egyedi eszközök között megemlíthetőek a csigák kifogásához használt kosarak, valamint a szállításuknál alkalmazott lyukacsos ládák.

1985-től intézkedéscsomagot vezettek be az erőforrás-gazdálkodásra irányulóan (a halászhajók mérete, a halászeszközök típusa, halászati naptár stb.) a granville-i öbölben halászott közönséges kürtcsiga vonatkozásában, amelynek célja az erőforrás megőrzése és a kosaras halászatához kapcsolódó kisüzemi jelleg fenntartása.

A termék sajátosságai

A „Bulot de la Baie de Granville” a *Buccinum undatum* (közönséges kürtcsiga) fajhoz tartozó csigaféle. Jellemzői:

- egészben, a csigahéjjal együtt történő kiszerelés;
- frissesség;

- 47 mm és 70 mm közötti méret; a csigák kevesebb mint 15 %-a nagyobb 70 mm-nél, és kevesebb mint 8 %-a kisebb 47 mm-nél;
- fogyasztáskor: legfeljebb csekély mennyiségű üledék, tengeri íz, jódos, algára és mogyoróra emlékeztető ízjegyekkel, iszapszag és iszapíz nélkül.

Ok-okozati kapcsolat

A „Bulot de la Baie de Granville” csiga földrajzi területtel való kapcsolata a meghatározott minőségén és a hírnevén alapul.

Minősége mindenekelőtt annak köszönhető, hogy a földrajzi környezet sajátosságai párosulnak a halászok szaktudásával.

A granville-i öböl természeti viszonyai (tengermélység, jelentős árapály-ingadozás, vízminőség és vízhőmérséklet) kedveznek a hűvös tengerekben honos *Buccinum undatum* faj fejlődésének.

A halászok a földrajzi terület sajátosságaihoz igazították a gyakorlataikat. Az erős árapály-ingadozás miatt a kikötőket csak dagálykor lehet megközelíteni. Az árapály félnapos ritmusa meghatározza a halászok indulásának és visszaérkezésének idejét: a hajók kötve vannak a legfeljebb 16 órás halászdőhöz.

A „Bulot de la Baie de Granville” a frissessége miatt közkedvelt, amely egyrészt az említett rövid halászdőnek köszönhető, másrészt annak, hogy a csiga az alábbiak révén eleven marad és megőrzi érzékszervi tulajdonságait:

- kíméletes, kosaras halászat, amely megelőzi az olyan stresszhelyzeteket, mint a meszes héj törése vagy a tengeri üledékekkel való keveredés, és lehetővé teszi az élő csiga egészben és jó állapotban való felhozatalát;
- a halászati övezetek megválasztása, a válogatás és a tisztítás, amelyeket a halászok végeznek, lehetővé téve a csalimaradványok és az üledékek eltávolítását;
- a halászati övezet helyben történő, rendszeres és kiegyensúlyozott kiaknázása, amely biztosítja a viszonylag stabil és kis méretet;
- a lyukacsos ládákban való tárolás, amely elősegíti a csiga eleven állapotának és épségének az élve történő értékesítésig vagy a főzésig való megőrzését.

A mérsékelt éghajlati viszonyok szintén kedveznek annak, hogy jég alkalmazása nélkül megfelelően el lehessen tartani az élő csigákat a vízből történő kiemelésüktől a kirakodásukig.

Végezetül a „Bulot de la Baie de Granville” jó ízének kedvez a tengeri üledékek jellege. Iszap típusú üledékek – amelyek közismerten rontják a csiga érzékszervi jellemzőit (sötét külső, iszapszag és iszapíz) – szinte egyáltalán nem fordulnak elő.

A granville-i öböl évtizedek óta jó hírnevnek örvend a helyi lakosság körében, ami az 1980-as évek óta, a professzionális halászat fejlődésével fokozódott. Mára az öböl a csigahalászat fejlődésének és a csiga hagyományos, egészben történő értékesítésének középpontja lett Franciaországban.

A tengergyümölcssei-tálak divatjához és a főzve történő újfajta értékesítés kialakulásához kapcsolódóan a „Bulot de la Baie de Granville” forgalmazása hozzájárult a csigafogyasztás országos növekedéséhez és Granville hírnevének erősödéséhez. A „Bulot de la Baie de Granville” hozzáértők körében fennálló hírnevének egyik bizonyítéka magának a „bulot” szónak az eredete. Az 1990-es évekig ugyanis a mézhéjú állat hivatalos kereskedelmi megnevezése „buccin” volt, a termék azonban inkább a normandiai eredetű „bulot” néven volt ismert. Az értékesítés fejlődésével a szó használata elterjedt, és a „bulot” a „buccin” kifejezéssel egyenértékű hivatalos megnevezéssé vált. Ezután alakult ki a „Bulot de la Baie de Granville” teljes elnevezés kereskedelmi használata, amelynek célja a fogyasztók tájékoztatása és a granville-i öbölből származó csiga értékének kiemelése.

A „Bulot de la Baie de Granville” hírneve a sajtótermékeknek és a televíziós adásoknak köszönhetően túlnőtt a szakmai körökön és a regionális kereteken. Megemlíthető például a tengerrel foglalkozó ismert műsor, a „Thalassa”, amely 1996 májusában „Bulotier à Granville, Reportage sur une pêche un peu spéciale: la pêche aux bulots à Granville” (Csigahalászat Granville-ben – Riport egy nem mindennapi halászatról: a granville-i csigahalászatról) címmel számolt be a csigáról.

A „Baie de Granville”-i eredet mára már valódi garanciát jelent a minőségre, amint azt a „Terra Eco” című, havonta megjelenő magazin 2013. februári száma is mutatja, amely a következőket írja a „Bulot de la Baie de Granville” fogyasztásának országos és európai dimenziójáról: *„a frissességéről és iszapos utóíz nélküli aromájáról híres granville-i csigát Franciaország minden részébe és a szomszédos európai országokba is szállítják”.*

A „Bulot de la Baie de Granville” legszebb televíziós méltatása a híres Michelin-csillagos szakács, Guy MARTIN nevéhez köthető, aki 2014-ben a TV5 Monde „Epicerie Fine” című műsorának a normandiai méshéjú állatokról szóló adásában kifejtette: *„Csigákat mindenhol lehet találni, de a granville-i öbölből származó csigát kell választani, mert ez a csiga egy régió, egy szaktudás, mondhatni egy vidék, egy tenger...”.*

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-757e6893-2c06-411d-ad49-3c0dcc5363a5

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

(2022/C 175/06)

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

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Sainte-Maure de Touraine”

EU-szám: PDO-FR-0133-AM04 – 2021.12.17.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Sainte-Maure de Touraine”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajt

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Sainte-Maure de Touraine” kizárólag nyers, teljes kecsketejből készült sajt. A lágy tésztájú sajtot – kevés oltóenzim hozzáadásával – elsősorban tejsavas alvasztással és spontán lecsepegtetéssel állítják elő.

Küllemét tekintve a sajt látható penészbevonattal rendelkezik és a kérget hamu borítja.

Íze tejes, nem túlzottan sós és nem is túlzottan savanyú, aszalt gyümölcsös aromájú és növényekre, például szénára emlékeztető ízjegyeket hordoz. Textúrája lágy, esetenként enyhén nedves, amely idővel szárazabbá, olykor mállékonyává válik.

Metszete tiszta, a sajtészta fehér vagy elefántcsont színű, állaga egységes és finom.

A sajt hengeres csonkakúp alakú. A teljes szárazanyag-tartalom sajtonként nem lehet kevesebb 100 grammnál.

Szárazanyagra vetített minimális zsírtartalma 45 százalék.

Minden egyes „Sainte-Maure de Touraine” sajton egy szalmaszál van keresztülszúrva, amelyen gravírozással legalább a megjelölés nevét és az üzem azonosító kódját feltüntetik.

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

A tejelő kecskék a következő fajtákból származnak: Alpine, Saanen, Poitevine, vagy az e fajták keresztezéséből származó kecskéktől.

A tejelő kecskék teljes éves takarmányadagjában lévő szárazanyagból legalább 825 kg (vagyis 75 %) a földrajzi területről származik. Egyes takarmányok nem a földrajzi területről származnak, mert ott nem találhatók meg (például a szárított lucerna).

Egy tejelő kecskére legalább 1 000 m² gyepterület jut. Ez a terület a gazdaság területeinek és/vagy a beszerzések esetében a vonatkozó területeknek felel meg.

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

Az éves takarmányadag tejelő kecskénként legalább 550 kg szárazanyagot tartalmaz. A takarmányok kizárólag a földrajzi területről származnak. Az állatok ezeket frissen, erjesztve vagy széna formájában fogyasztják. Az erjesztett takarmány éves mennyisége kecskénként 355 kg szárazanyagra korlátozott. Napi mennyisége tejelő kecskénként nem haladhatja meg az 1 kg szárazanyagot. Az erjesztett takarmányokat szénával, zöldtakarmánnyal együtt, vagy legeltetéssel társítva adják.

Az engedélyezett takarmányokat pozitív lista határozza meg.

A kiegészítő takarmányok a tejelő kecskék takarmányozásának legfeljebb 50 %-át tehetik ki, ami legfeljebb 550 kg szárazanyagot jelent.

Az engedélyezett kiegészítő takarmányokat pozitív lista sorolja fel.

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

A tejtermelést, a sajtkészítést és a sajtérlelést a 4. pontban meghatározott földrajzi területen végzik.

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

—

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

Az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a „Sainte-Maure de Touraine” eredetmegjelöléssel ellátott sajtokat egyedi címkével ellátva forgalmazzák, amely ugyanabban a látómezőben tartalmazza a „Sainte-Maure de Touraine” eredetmegjelölés nevét és az Európai Unió OEM szimbólumát.

A valamennyi sajtra vonatkozó, jogszabályban foglalt információkon túlmenően az eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban minőségre utaló vagy egyéb jelölés nem helyezhető el, kivéve egyes márkanéveket vagy védjegyeket.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az előállítás valamennyi műveletét a földrajzi területen kell elvégezni, amelynek területe – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

Indre megye (36): Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérigny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Neuillay-les-Bois, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Valençay, Vendoeuvres, La Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villentris-Faverolles, Villiers.

Indre-et-Loire megye (37) teljes területe

Loir-et-Cher megye (41): Ambly, Angé, Artins, Authon, Averdun, Champigny-en-Beauce, La Chapelle-Vendômoise, Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (Thenay település területe), Couddes, Couffy, Crucheray, Les Essarts, Faverolles-sur-Cher, Françay, Gombergean, Les Hayes, Herbault, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancè, Lancôme, Landes-le-Gaulois, Lavardin, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard Val de Cher, Montrouveau, Nourray, Noyers-sur-Cher, Pontlevoy, Pouillé, Prunay-Cassereau, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Amand-Longpré, Saint-Arnoult, Saint-Cyr-du-Gault, Saint-Etienne-des-Guérets, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Gourgon, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Santenay, Sasnières, Seigy, Thenay, Thésée, Troo, Valencisse, Vallée-de-Ronsard, Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse, Veuzin-sur-Loire, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefrancoeur, Villeporcher.

Vienne megye (86): Antran, Basses, Berthegeon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézières, Vicq-sur-Gartempe.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Sainte-Maure de Touraine” kecsketejből készült sajt, amelynek legfontosabb egyedi jellegzetességeit a szalmaszállal átszúrt, hosszúkás hengeres alakja, aszalt gyümölcsös aromái és növényekre, például szénára emlékeztető ízjegyei, valamint idővel mállékonyra váló omlós textúrája adják. Ezeket a jellegzetességeket a kizárólag a földrajzi területen termesztett takarmányokkal etetett kecskék tenyésztésével kapcsolatos szaktudás, valamint a gyártással (tejsavas jellegű alvadék, lassú lecsepegtetés, a formából való kivétel követően a felület meghintése hamuval és sóval) és az érleléssel kapcsolatos szakértelem biztosítja, amely lehetővé teszi az érlelést segítő jellegzetes baktériumflóra kialakulását.

A „Sainte-Maure de Touraine” sajt földrajzi területe a Párizsi-medence délnyugati részén, Touraine egykori történelmi tartományának területén terül el. A vidéket kelet-nyugati irányban átszelő Loire folyó és annak mellékfolyói jelentős mértékben meghatározzák a kistérségek tájképét.

A többnyire gabonatermesztésre használt, nyílt fennsíkokkal tarkított tájak cserjésebb völgyekkel váltakoznak, ahol a szakosodottabb mezőgazdaságnak köszönhetően egyedi termelési ágak érvényesülnek (bortermelés, fatermelés, állattartás, zöldségtermesztés). A fennsíkokon agyagos és meszes-agyagos talajok találkoznak.

Az enyhe telekkel és nyarakkal jellemzett, óceáni hatás alatt álló éghajlat az állatok takarmányozásához szükséges számos takarmánynövény és gabonaféle termesztését lehetővé teszi. Ez az óceáni hatás, amely a Loire tengelye mentén kelet felé haladva csak nagyon lassan veszít erejéből, az egész területen viszonylag egységes éghajlatot biztosít.

A XX. század közepéig nem voltak kecskenyájak errefelé. A legszegényebb vidéki házaknak mindössze 1–3 kecskéjük volt. A kecsketartás a nagymama (vagy a nagyanya tudását eltanuló legkisebb leánygyermek) elfoglaltsága volt, aki gondozta, etette, fejte az állatokat és sajtot készített. A teljes tejet közvetlenül a fejés után, nyersen dolgozták fel. A „Sainte-Maure de Touraine” sajt sajtformájának úrtartalma az egy kecske által egy nap alatt termelt tej mennyiségének, vagyis az egy sajtához szükséges 2,5 liter tejnek felelt meg. Nem voltak sajtüzemek, az előállítási műveleteket a konyhákban végezték és a sajtokat a kályha mellé tették száradni. Mivel a hosszúkás, fatörzszerű alak miatt a sajt törékennyé és nehezen kezelhetővé vált, a sajtba hosszanti irányban beszúrt szalmaszállal könnyítették meg a mozgását.

Ez a napjainkban alkalmazott előállítási technikák történelmi háttere. A sajtot a nyers, teljes tej tejsavas alvasztásával, kevés oltóenzim hozzáadásával készítik. Az alvadékot csonkakúp alakú formákba helyezik.

A „Sainte-Maure de Touraine” nyers, teljes kecsketejből készített, kevés oltóanyaggal beoltott és tejsavas jellegű alvadékból készített sajt. A sajt jellegzetességei:

- jellegzetes csonkakúp formája,
- finom, tiszta, fehértől elefántcsontig terjedő színű, homogén térsztája,
- idővel szárazabbá és mállékonyabbá váló, omlós textúrája,
- a bevonata, amely a 10 napos érlelési időszak után szabad szemmel is látható felületi penésszel borított, jól kifejlődött kéreggel rendelkezik,
- a sajtban hosszirányban elhelyezett szalmaszál,
- a tejes íz, amely aszalt gyümölcsös aromákat és növényre emlékeztető ízjegyeket hordoz.

Ez a kecsketejből készített sajt Touraine vidékének legszegényesebb talajainak terméke.

A földrajzi területen található, takarmány- és gabonatermesztésre alkalmas agyagos és agyagos-meszes földek a kezdetben kis méretű kecsketartó gazdaságok megtelepedésének köszönhetően elősegítették a legszegényebb körzetek mezőgazdasági hasznosítását, és az itt termelt tejet eleinte családi fogyasztásra szánt sajt készítésére használták fel.

A „Sainte-Maure de Touraine” sajt az eredetileg fonott fűzfavesszőből készült sajtformának köszönheti különleges alakját. A sajtforma úrtartalma az egy kecske által egy nap alatt termelt tej mennyiségének felel meg. Mivel a hosszúkás hengeres alak és a sajtészta olykor törekeny textúrája miatt a sajt sérülékeny és nehezen kezelhető, a hosszában elhelyezett szalmaszálnak kezdetben gyakorlati haszna volt, mivel a sajtot így könnyebben lehetett kezelni, és csak később vált azonosító elemmé a fogyasztók számára.

A hosszúkás sajtforma használata és a tejsavas sajt készítés jellegzetességei, valamint a gazdaságban végzett munkák ritmusához illeszkedő lassú lecsepegtetés és a formából való kivétel után végzett felületi hamuszórás és sózás biztosítja a sajt textúráját és a tészta lágyágát, valamint azt a felszín/térfogat arányt, mely tulajdonságoknak köszönhető az érleléskor a „Sainte-Maure de Touraine” jellegzetes, érlelést segítő baktériumflórájának kialakulása, és így a sajt íz- és illatjellemzőinek kifejlődése.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0044ace0-9759-4aae-a3cf-fe706eac1395

HELYESBÍTÉSEK**Helyesbítés a következőhöz: Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10512 – LEAR CORPORATION / INTERIOR COMFORT SYSTEMS BUSINESS OF KONGSBERG AUTOMOTIVE GROUP)**

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 166., 2022. április 20.)

(2022/C 175/07)

A tartalomjegyzékben és az 5. oldalon, a címben:

a következő szövegrész: „(Ügyszám M.10512 – LEAR CORPORATION / INTERIOR COMFORT SYSTEMS BUSINESS OF KONGSBERG AUTOMOTIVE GROUP)”

helyesen: „(Ügyszám M.10488 – FAURECIA / HELLA)”.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU