



Tartalom

II *Közlemények*

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

Európai Bizottság

2022/C 179/01

Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10689 – OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY) ⁽¹⁾ 1

IV *Tájékoztatások*

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

Európai Bizottság

2022/C 179/02

Euroátváltási árfolyamok — 2022. április 29. 2

V *Hirdetmények*

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 179/03

Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10643 – ORACLE / CERNER) ⁽¹⁾ 3

2022/C 179/04

Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 5

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 179/05	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	6
2022/C 179/06	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	16
2022/C 179/07	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	19

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10689 – OCP GROUP / KOCH INDUSTRIES / JORF FERTILIZER COMPANY)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 179/01)

2022. április 25-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10689 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

(¹) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. április 29.

(2022/C 179/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0540	CAD Kanadai dollár	1,3426
JPY Japán yen	137,01	HKD Hongkongi dollár	8,2703
DKK Dán korona	7,4415	NZD Új-zélandi dollár	1,6119
GBP Angol font	0,83908	SGD Szingapúri dollár	1,4545
SEK Svéd korona	10,2958	KRW Dél-Koreai won	1 326,71
CHF Svájci frank	1,0229	ZAR Dél-Afrikai rand	16,6473
ISK Izlandi korona	137,80	CNY Kínai renminbi	6,9441
NOK Norvég korona	9,7525	HRK Horvát kuna	7,5667
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 301,52
CZK Cseh korona	24,605	MYR Maláj ringgit	4,5886
HUF Magyar forint	378,71	PHP Fülöp-szigeteki peso	55,200
PLN Lengyel zloty	4,6780	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9479	THB Thaiföldi baht	36,026
TRY Török líra	15,6385	BRL Brazil real	5,1608
AUD Ausztrál dollár	1,4699	MXN Mexikói peso	21,4181
		INR Indiai rúpia	80,6380

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10643 – ORACLE / CERNER)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 179/03)

1. 2022. április 22-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Oracle Corporation (a továbbiakban: Oracle, Egyesült Államok),
- Cerner Corporation (a továbbiakban: Cerner, Egyesült Államok).

Az Oracle az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a Cerner egésze felett.

Az összefonódásra nyilvános vételi ajánlat útján kerül sor, a Cerner összes kibocsátott és forgalomban lévő részvényének megvásárlására irányuló pályázati ajánlat útján.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Oracle: informatikai megoldások – többek között vállalati alkalmazások, infrastrukturális szoftverek és szolgáltatások – fejlesztése, gyártása, marketingje és forgalmazása világszerte,
- Cerner: az egészségügyi szolgáltatók olyan szoftvereinek és szolgáltatásainak globális beszállítója, amelyek méretüktől függetlenül támogatják az egészségügyi szolgáltató szervezetek klinikai, pénzügyi és operatív igényeit, ideértve az elektronikus egészségügyi dokumentációhoz szükséges szoftvereket és szolgáltatásokat is.

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

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

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

M.10643 – ORACLE / CERNER

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

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 179/04)

1. 2022. április 25-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Apollo Management, L.P. (a továbbiakban: Apollo, USA),
- a Worldline SA (a továbbiakban: Wordline, Franciaország) irányítása alá tartozó Bank and Acquirers International Holding S.A.S. (a továbbiakban: BAI, Franciaország).

Az Apollo az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a BAI felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Apollo egy New York-i székhellyel rendelkező, globális alternatív eszközkezelő,
- a BAI a Worldline részeként egy olyan vállalatcsoport alholdingtársasága, amely értékesítési ponti terminálokat (POS-terminálok) gyárt és szállít, illetve kapcsolódó szoftverszolgáltatásokat nyújt főként kártyaelfogadóknak (bankoknak és pénzforgalmi szolgáltatóknak), elfogadóknak és forgalmazóknak.

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

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

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

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

M.10695 – APOLLO MANAGEMENT / BANK AND ACQUIRERS INTERNATIONAL HOLDING

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2022/C 179/05)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Calatayud”

PDO-ES-A0247-AM02

Az értesítés időpontja: 2022. február 4.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Új megszövegezés az OEM hatálya alá tartozó borok leírásában

LEÍRÁS

A termékleírás 2. pontjának jelenlegi megszövegezése a szőlőből készült termékek kategóriái szerint sorolja fel az oltalom alatt álló eredetmegjelölés hatálya alá tartozó borokat: fehérborok, rozé borok, vörösborok, minőségi pezsgők, likőrborok és gyöngyözőborok. A megszövegezésben azonban hibát észleltek, mivel az magában foglalja az 1. „Bor” kategóriába tartozó „Természetesen édes” és „Késői szüretelésű” kifejezésekkel azonosított borokat. Ezek a kifejezések választható jelölésekként szerepelnek a spanyol jogszabályban. Mindkettő az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott túlérett szőlőből készült borokra alkalmazandó.

Továbbá a maximális cukortartalomról szóló bekezdésben a „redukáló cukrok” kifejezés helyébe a „maradék cukrok” kifejezés lépett. A megszövegezést továbbá olyan módon is módosították, hogy a termékleírás kizárólag a „Calatayud” OEM-re vonatkozó információkat tartalmazzon.

Ez a módosítás a termékleírás 2. „A bor(ok) leírása” pontját és az egységes dokumentum 3. és 4. pontját érinti.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében nem vonja magával a szőlőből készült termékek valamely kategóriájának megváltoztatását, törlését vagy új kategória hozzáadását. Inkább a fent említett pontok megszövegezésében fellelhető hiba helyesbítésének minősül. Ez a módosítás továbbá nem felel meg a 14. cikkben említett egyéb feltételeknek sem.

INDOKOLÁS

Szükséges helyesbíteni a 16. „Túlérett szőlőből készült bor” kategóriának a termékleírásból és az egységes dokumentumból történt kihagyását. A 16. kategóriának kell tartalmaznia a „Természetesen édes” és a „Késői szüretelésű szőlőből készült” borok analitikai és érzékszervi leírását.

(1) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

2. A földrajzi terület bővítése

LEÍRÁS

A „Calatayud” OEM körülhatárolt földrajzi területébe felvettek további öt települést: Daroca, Machones, Murero, Orcajo és Villafeliche. Az e szakaszban szereplő információkat továbbá kiegészítették a földrajzi terület helye szerinti tartományra és autonóm közösségre való hivatkozással.

Ez a módosítás a termékleírás 4. „A földrajzi terület körülhatárolása” pontját és az egységes dokumentum 6. „Körülhatárolt földrajzi terület” pontját érinti.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében nem érvényteleníti a kapcsolatot. Ez a módosítás továbbá nem felel meg a 14. cikkben említett egyéb feltételeknek sem.

INDOKOLÁS

Ezt a módosítást a Zaragozai Egyetem (2019. február) és Aragónia kormányának szakmai egységei (2019. november és 2021. június) által kiadott, a „Calatayud” OEM földrajzi területe határainak kiterjesztéséről és a borokkal kapcsolatos releváns kérdésekről szóló jelentések indokolják. Az OEM területe határainak kiterjesztése Daroca, Manchones, Murero, Orcajo és Villafeliche településeknek a területbe való felvételét jelenti. Az elvégzett tanulmányok és vizsgálatok arra a következtetésre jutottak, hogy ezzel nem változik meg a földrajzi területtel való kapcsolat és nem változnak meg a „Calatayud” OEM-mel ellátott borok tulajdonságai.

A településeken az OEM-be való felvétel céljából végzett tanulmányok olyan feltételekre terjedtek ki, mint például a talajtípusok, az éghajlat (csapadékmennyiségek és hőmérsékletek) és a különböző szőlőfajták telepítésének tengerszint feletti magassága. A tanulmányok szerint ezek a feltételek hasonlóak a „Calatayud” OEM területén fennálló feltételekhez. Egyértelmű természetes folytonosság áll fenn a területtel.

A bort illetően a tanulmányok az OEM-mel ellátott borokat meghatározó négy paraméter vizsgálatára terjedtek ki: a szőlőfajták százalékos aránya és a szőlőültetvények terméshozama; alapvizsgálat; érzékszervi vizsgálat és mágneses magrezonancia (protonmágneses magrezonancia, proton NMR). E paraméterek mindegyike esetében kimutatták, hogy az új településekről származó borok hasonlóak a „Calatayud” OEM-mel ellátott borokhoz. Különösen fontos a proton NMR ujijlenyomata, amely azt mutatja, hogy a földrajzi területbe felveendő települések borai egyeznek az OEM mintájával. Ez pedig azt mutatja, hogy a módosítás nem jár hatással a kapcsolatra vagy a „Calatayud” OEM termékleírásában ismertetett borok jellemzőire nézve.

3. A kapcsolat megszövegezésének javítása

LEÍRÁS

A földrajzi területtel való kapcsolat leírását javították és az információkat kibővítették. Konkrétabban meghatározva a termékleírás 2. pontjában felsorolt minden egyes bortermék-kategória kiegészült a földrajzi területtel fennálló ok-okozati kapcsolat leírásával annak érdekében, hogy meghatározásra kerüljenek azok a sajátos jellemzők, amelyeket a „Calatayud” OEM-mel ellátott egyes bortípusok a területnek köszönhetnek.

Ez a módosítás a termékleírás 7. „Kapcsolat” pontját és az egységes dokumentum 8. „A kapcsolat(ok) leírása” pontját érinti.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében nem érvényteleníti a kapcsolatot, hanem egyszerűen helyesbíti a megszövegezést. Ez a módosítás továbbá nem felel meg a fent említett 14. cikkben említett egyéb feltételeknek sem.

INDOKOLÁS

A termékleírás módosítása lehetőséget nyújt a kapcsolat ismertetésének javítására, és különösen az OEM hatálya alá tartozó valamennyi kategória esetében a kapcsolat igazolását előíró jogszabálynak való megfelelésre.

4. Az OEM-re alkalmazandó követelmények módosítása

LEÍRÁS

Törlésre került az a hivatkozás, amely szerint a Szabályozó Tanács készíti el a szüret szabályait, dönt a szüret kezdési időpontjáról és határoz a leszüretelt szőlő szállításáról és válogatásáról.

Ez a módosítás a termékleírás 8. b) pontjának i. alpontját érinti: „Alkalmazandó követelmények. Kiegészítő követelmények. Művelési gyakorlatok”. Ez a módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében az abban a cikkben foglalt feltételek egyikének sem felel meg.

INDOKOLÁS

Tekintettel a jelenleg alkalmazott termesztési gyakorlatokra, a helyszíni munkatársak és a borászok folyamatos képzésére és az éghajlat éves ingadozásaira, nincs szükség a szüret kezdőnapjának rögzítésére, illetve a szőlő egyedi szállítási követelményeinek meghatározására. A különböző borok készítésének technikai és borászati kritériumai alapján az OEM-mel bejegyzett borászatok mindegyike a szőlő érettsége alapján lépcsőzetes szüretet tervez. A szőlő szállítása úgy történik, hogy a termés minősége ne romoljon.

5. Az öregítő és érlelő létesítményekre vonatkozó egyedi követelmények törlése

LEÍRÁS

Törölték az OEM hatálya alá tartozó borok érleléséhez használt létesítményekre utaló, a termékleírásban foglalt aktuális követelményeket. Hasonlóképpen törölték a hordók élettartamát megállapító meghatározott időszakokat.

Ez a módosítás a termékleírás 8. b) pontjának ii. alpontját érinti: „Alkalmazandó követelmények. Kiegészítő követelmények. Az öregítő és érlelő létesítmények”. Ez a módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében az abban a cikkben foglalt feltételek egyikének sem felel meg.

INDOKOLÁS

Az érlelő létesítményekre vonatkozó követelmények törlése indokolt, mert azok konkrét értékek nélkül a hőmérséklet, páratartalom és szellőzés általános viszonyait ismertetik.

Ami a hordókat illeti, a jelenlegi piaci kereslet a nagyon gyümölcsös, de a hordók faanyagának köszönhetően bizonyos jegyekkel rendelkező borok iránt mutatkozik. Ezért a pincészetek dolgozói általában házasítják az új hordókban egy bizonyos ideig tárolt borokat a használt hordókban tárolt borokkal. Ezért szükségtelen a hordók maximális használati idejének megállapítása.

6. A „megfelelő” kifejezés formai módosítása

LEÍRÁS

A „megfelelő besorolású borok” kifejezés helyébe az „OEM-hez alkalmas borok” kifejezés lépett a kiegészítő palackozási követelményekről szóló szakaszban.

Ez a módosítás a termékleírás 8. b) pontjának iii. alpontját (jelenleg ii. alpont) érinti: „Alkalmazandó követelmények. Kiegészítő követelmények. Csomagolás”. Ez a módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében az abban a cikkben foglalt feltételek egyikének sem felel meg.

INDOKOLÁS

Ez egy terminológiai módosítás, amelynek célja az UNE-EN ISO/IEC 17065:2012: „Megfelelőségértékelés. Termékek, folyamatok és szolgáltatások tanúsítását végző szervezetekre vonatkozó követelmények” szabványhoz való igazodás.

7. A címkézési követelmények módosítása

LEÍRÁS

Az eredetmegjelöléshez nyilvántartásba vett pincészetekre vonatkozó egyetlen kiegészítő követelmény az, hogy az általuk forgalomba hozott borok azonosításához használt kereskedelmi címkéket be kell nyújtaniuk, hogy a Szabályozó Tanács a címkék nyilvántartásába felvehesse azokat. Törölték azt a hivatkozást, amely szerint a címkék jóváhagyását a Szabályozó Tanács végzi.

Javították a „Calatayud” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében használható választható jelöléseket meghatározó megfogalmazást. Ez összhangban van a nemzeti jogszabályban szereplő, az előállítás módja szerint alkalmazandó fogalom meghatározásokkal, valamint az ezen OEM-re vonatkozóan megállapított egyedi jelölésekkel is.

Emellett az ebben a szakaszban szereplő, az európai jogszabályokra való hivatkozásokat frissítették.

Ez a módosítás a termékleírás 8. b) pontjának iv. alpontját (jelenleg iii. alszakasz) érinti: „Alkalmazandó követelmények. Kiegészítő követelmények. Csomagolás”. Ez a módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében az abban a cikkben foglalt feltételek egyikének sem felel meg.

INDOKOLÁS

A szellemi tulajdonra és a védjegyekre vonatkozó jogszabályokkal és ítélkezési gyakorlattal összhangban és a piac egységességének elveit figyelembe véve törölték a címkék jóváhagyására való hivatkozást.

8. Egyéb módosítások

LEÍRÁS

Törölték a „Calatayud” oltalom alatt álló eredetmegjelölés Szabályozó Tanácsának faxszámát. Frissítették az UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 szabványra való hivatkozást.

Ez a módosítás a termékleírás 9. pontját érinti: „A termékleírásnak való megfelelés igazolása. Ellenőrző szerv”. Ez a módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló rendelet 14. cikke értelmében az abban a cikkben foglalt feltételek egyikének sem felel meg.

INDOKOLÁS

A termékleírás e szakasza megszövegezésének aktualizálása.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Calatayud

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
3. Likőrbor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
16. Túlérett szőlőből készült bor

4. A bor(ok) leírása

1. Fehérbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: halvány/szalmasárga szín, tiszta, fényes, esetleg zöld árnyalatokkal. Aroma: letisztult és friss elsődleges aromák, közepes–erős intenzitású gyümölcsösséggel. Íz: friss, ízletes és aromás, enyhén savas és jól kiegyensúlyozott.

(*) Maximális kén-dioxid-tartalom: Literenként 180 milligramm, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; és literenként 240 milligramm, ha a cukortartalom 5 gramm/liter vagy annál több.

(**) Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek a hatályos szabályoknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Rozé bor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: eper-/málnarózsaszín szín, fényes és élénk, csillogó ibolyaszínű árnyalatokkal. Aroma: intenzív aromák, nagyon virágos és gyümölcsös, az eperre, málnára, piros gyümölcsre, rózsaszirmokra emlékeztető. Íz: friss, gyümölcsös és enyhén savas, zamatos, erős.

(*) Maximális kén-dioxid-tartalom: literenként 180 milligramm, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; és literenként 240 milligramm, ha a cukortartalom 5 gramm/liter vagy annál több.

(**) Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek a hatályos szabályoknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: pirosceseresznyeszín, sötét gránátvörös vagy feketecsesersznye-szín, tiszta, közepes színintenzitással, ibolyaszín árnyalatokkal a karimánál, a fiatal borra jellemző. Aroma: letisztult aromák, a fajtára jellemző intenzív gyümölcsösség, virágos jegyekkel. Íz: zamatos, húsos, a sav- és alkoholtartalom jó egyensúlya. Lágy tanninok és hosszú utóíz.

(*) Maximális kén-dioxid-tartalom: literenként 150 milligramm, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; és literenként 180 milligramm, ha a cukortartalom 5 gramm/liter vagy annál több.

(**) Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek a hatályos szabályoknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. „Calatayud superior” vörösbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: a fekete cseresznyétől a rubinvörösre terjedő vörös színek, intenzív szín, tiszta és fényes küllem. Aroma: gazdag aroma, gyümölcsös és balzsamos jegyekkel, ásványi, piritósra emlékeztető és fűszeres. Íz: összetett, gyümölcsös, balzsamos jegyekkel és hosszú utóízzel.

(*) Maximális kén-dioxid-tartalom: literenként 150 milligramm, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; és literenként 180 milligramm, ha a cukortartalom 5 gramm/liter vagy annál több.

(**) Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek a hatályos szabályoknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	14
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Gyöngyözőbor

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem (fehér-, rozé és vörösborok): sárga és rózsaszínes színek, zöld- és ibolyaszínű árnyalatokkal. Aroma: letisztult, hiba nélküli aromák, gyümölcsös és virágos. Íz: friss és könnyed, könnyen csúszik a szájban és enyhe pezsgésű.

(*) Maximális kén-dioxid-tartalom: A fehér- és rozé borok esetében literenként 180 milligramm, a vörösborok esetében literenként 150 milligramm, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; és a fehér- és rozé borok esetében literenként 240 milligramm, a vörösborok esetében literenként 180 milligramm, ha a cukortartalom 5 gramm/liter vagy annál több.

(**) Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek a hatályos szabályoknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. Minőségi pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem: fehér- és rozé borok halvány fényes árnyalatokkal. Kis méretű, tartós buborékok. Aroma: intenzív, letisztult aromák a palackban történt érlelésnek betudható finom, lágy jegyekkel. Íz: friss és kiegyensúlyozott, könnyed savasság, a szájban kellemes érzetet kelt. Letisztult retronazális illat.

(*) Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek a hatályos szabályoknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,83
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	160

7. Likőrborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Küllem (fehér- és vörösborok): áttetsző sárga és ibolyaszínű jegyekkel tarkított vörös színek. Aroma: letisztult, hiba nélküli és intenzív aromák, virágos és mézes jegyekkel, gyümölcs likőrben. Íz: zamatos, gyümölcsös, bizonyos fokú édességgel, íze erőteljes és jó savasság jellemzi.

(*) Maximális kén-dioxid-tartalom: literenként 150 milligramm, ha a cukortartalom kevesebb mint 5 gramm/liter; és literenként 200 milligramm, ha a cukortartalom 5 gramm/liter vagy annál több.

(**) Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek a hatályos szabályoknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. *Túlérett szőlőből készült bor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Természetesen édes” bor:

Küllem (fehér-, rozé és vörösborok): intenzív sárga és vörös színek, arany- vagy ibolyaszínű árnyalatokkal. Aroma: érett gyümölcs, intenzív, kandírozott gyümölcs. Íz: zamatos, húsos, selymes, viszkózus, édes.

„Késői szüretelésű szőlőből készült” borok:

Küllem (fehér-, rozé és vörösborok): az aranysárgától, narancsos-vöröstől a sötétlilaig terjedő szín, rubinvörös árnyalatokkal. Aroma: intenzív, virágos, friss, a gyümölcs édességével a hordóban érlelt borok esetében a tölgyfa által kölcsönzött aromák kombinálódnak. Íz: a szájban gazdag érzetet keltenek, selymesek, olajosak, zamatosak és nagyon hosszú lecsengésűek.

(*) Maximális kén-dioxid-tartalom: Fehér- és rozé borok: literenként 240 milligramm Vörösborok: literenként 180 milligramm

(**) Az e dokumentumban nem rögzített analitikai paramétereknek a hatályos szabályoknak kell megfelelniük.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	15
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**5.1. *Különleges borászati eljárások*1. *Művelési gyakorlat*

A telepítési sűrűségnek legalább hektáronként 1 300 tőke és legfeljebb hektáronként 4 500 tőke között kell lennie, a teljes szőlőültetvényben egyenletesen elosztva.

2. *Különleges borászati eljárás*

A szüret során az OEM hatálya alá tartozó borok előállításához csak olyan egészséges szőlőtételeket használnak fel, amelyek megfelelő érettségi állapotot értek el és legalább 170 gramm/liter cukortartalommal rendelkeznek. Minden nem kifogástalan állapotban lévő szőlőt el kell különíteni.

A must vagy a bor kinyeréséhez és a szőlőtörkölytől való elválasztásához akkora nyomást kell alkalmazni, hogy a 100 kilogramm szőlőből nyert hozam ne haladja meg a 70 litert.

3. *A borok készítésére vonatkozó korlátozás*

Tilos olyan technikák alkalmazása, amelyek a szőlő előmelegítését vagy a mustok vagy borok törköly jelenlétében, a színextrakció kikényszerítése érdekében történő hevítését foglalják magukban.

5.2. *Maximális hozamok*1. *Vörös fajták*

7 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. *Vörös fajták*

49 hektoliter hektáronként

3. Fehér fajták

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Fehér fajták

56 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Calatayud” OEM földrajzi területe az Aragónia autonóm közösségben található Zaragoza tartomány következő településeit foglalja magában: Abanto, Aceded, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Buberca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, Daroca, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, La Vilueña, Maluenda, Manchones, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Murero, Nuévalos, Olivés, Orcajo, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villafeliche, Villalba del Perejil, Villalengua és Villarroya de la Sierra.

7. **Borszőlőfajt(ák)**

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

BOR

Az e borok és földrajzi területük közötti kapcsolat a Kr. e. II. századra vezethető vissza. A borok kiváló minőségéről évszázadok óta beszélnek.

A szélsőséges kontinentális éghajlat hosszú, hideg telket, meleg nyarakat és nagyon alacsony csapadékmennyiséget jelent. A földrajzi terület talajjellemzői mellett ezek a feltételek bizonyos sajátos jellemzőket kölcsönöznek a boroknak, amelyek koncentráltak és nagy aromagazdagsággal és ásványos jegyekkel rendelkeznek.

A szőlőültetvényeket nagy magasságban telepítették. Ezért nyáron képesek ellenállni a nappali erős hőnek, éjszaka pedig képesek visszanyerni életerejüket. Ez képessé teszi őket arra, hogy a következő délelőttön a leveleikben szintetizálják a cukrokat. A borok ennek eredményeként összetettebbek és nagyobb alkoholtartalmúak, mert a szőlők nem állítják le anyagcseréjüket.

A szőlő aromaprekurzorait az érési időszakban a nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti jelentős különbségek alakítják ki. Ez a lassú érés aktívan befolyásolja a fenolvegületek kialakulását, színt és szerkezetet kölcsönöz a boroknak, és lehetővé teszi azok hosszú ideig történő tárolását.

Mindezen feltételek kedveznek az összetett, jól strukturált és elegáns vörösborok előállításának.

LIKÓRBOR

A földrajzi terület talaj- és éghajlati jellemzői ideálisak a területen hagyományos bortípusok előállításához. Magas cukortartalmú szőlőt lehet termelni, amely intenzív, virágos és mézes jegyekkel jellemezhető aromákkal rendelkező borokat ad. Mindezeket a tulajdonságokat a magas terepen fekvő és minden egyes ültetvény esetében alacsony hozamú szőlőültetvényekről származó nagyon érett szőlők kölcsönzik a boroknak.

MINŐSÉGI PEZSGÓ

A termékeny mészkőre és agyagtalajokra telepített, északi fekvésű szőlőültetvények nagyobb termés hozamot adnak. Következésképpen a szőlő alkoholtartalma alacsonyabb. Mivel ezenkívül korábban takarítják be őket, ezért a cukortartalmuk alacsonyabb. Ezek a tényezők összeadódnak a hagyományos módszerrel készült minőségi pezsgó előállításához, amely intenzív aromákkal, valamint friss és kiegyensúlyozott ízekkel jellemezhető.

GYÖNGYÖZŐBOR

A terület éghajlati viszonyainak megfelelően a szüret időpontjában a hőmérsékletértékek enyhék. Ez pedig azzal együtt, hogy a földrajzi terület szőlőültetvényei nagy tengerszint feletti magasságon helyezkednek el, lehetővé teszi az alacsony cukortartalmú és jó savtartalmú friss szőlők termesztését. Az eredmény a szájban könnyen csúszó és enyhe pezsgésű friss és könnyed fiatal borok.

TÚLÉRETT SZŐLŐBŐL KÉSZÜLT BOR

Az ilyen típusú bor előállításához el kell halasztani a szüretet, meg kell hosszabbítani az érlelési időszakot és a szőlő napfénynek való kitettségét, ami magasabb cukortartalmat eredményez. Ezen túlmenően a Calatayud OEM alá tartozó legalacsonyabb területeken található agyagtalajokon történő szőlőtermesztés lehetővé teszi az érett gyümölcsök jegyeivel, selymes, gazdag és olajos textúrával rendelkező, valamint a kiváló borok érzetét keltő borok előállítását.

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

Jogi keret

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása

A csomagolásnak a termékleírásban meghatározottak szerinti körülhatárolt földrajzi területen belül kell történnie. Mindig is létezett egy szabály, amelynek értelmében a borokat az előállítási területen belül elhelyezkedő pincészetekben kell palackozni, amint azt az egymást követő közzétett rendelkezések is mutatják.

Ennek fő oka a bor minőségének és egyedi jellegének megőrzése, valamint a szállítás során bekövetkező oxidációs-redukciós jelenség megelőzése.

Jogi keret

Nemzeti jogszabályban

A további feltétel típusa

A címkézéshez kapcsolódó további feltételek

A feltétel leírása

A címkén szerepelnie kell a következő szövegnek: „Calatayud” eredetmegjelölés.

A fogyasztásra szánt termékeket a Szabályozó Tanács által számozott és kiadott garanciajellel kell ellátni, amelyeket a bejegyzett borászatban kell elhelyezni rajtuk, biztosítva, hogy azokat ne lehessen újra felhasználni.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.aragon.es/documents/20127/88928293/Pliego_Condiciones_DOP_Calatayud.pdf/b90b59a9-c693-33f3-92a0-80452ff0d291?t=1643717605363

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

(2022/C 179/06)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Nagykörűi ropogós cseresznye”

EU-szám: PGI-HU-02415 – 2018. április 12.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Nagykörűi ropogós cseresznye”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára a „Petrovay ropogós” tájfajta, valamint a nemzeti fajtajegyzékben szereplő, államilag elismert következő cseresznyefajták: Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Jaboulay, Hedelfingeni óriás, Germersdorfi és regisztrált változataik friss fogyasztásra és/vagy feldolgozásra szánt gyümölcssei jogosultak.

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” az alábbi minőségi jellemzőkkel rendelkezik:

- méret: nagy vagy igen nagy méretű, a szemek átmérője 26–38 mm közötti és tömegük a gyümölcsberakódástól függően 10–13 g,
- alak: szabályos szív alakú, kocsánya középhosszú vagy hosszú, szárazon válik el a gyümölcstől,
- héj színe: érettségi fokától függően élénkpirostól szinte teljesen feketéig,
- gyümölcshús: állaga kemény, ropogós, textúrája tömör. Jól szállítható és a tárolást is jól bírja,
- íze: kellemesen édes-savanykás.

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” az alábbi kémiai jellemzőkkel rendelkezik:

Cukortartalom: 14–18 Brix-fok

Savtartalom: 0,6–0,8 g/100 g

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

—

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” termesztése és betakarítása kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

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*

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” termőterülete Nagykörű közigazgatási határán belül helyezkedik el.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen alapul.

A „Nagykörűi ropogós cseresznye” gyümölcszemeinek mérete az átlagosnál nagyobb. A „Nagykörűi ropogós cseresznye” a magas cukortartalma és kiegyenlített savtartalma következtében kellemesen édes-savanykás zamatú. A gyümölcshús tömör textúrájának köszönhető ropogóssága megkülönbözteti a más földrajzi területen termelt cseresznyéktől. A „Nagykörűi ropogós cseresznye” két hétig is frissen tartható hűtőszekrényben. Kemény húsa miatt jól szállítható. Ezen tulajdonságai hozzájárulnak jó eltarthatóságához.

Nagykörű az Alföldön, Jász-Nagykun-Szolnok megye középső részén, közvetlenül a Tisza folyó partján fekszik. A 18. század közepén jelent meg a zártkerti gyümölcs- és szőlő-termesztés. Ezt követően honosodott meg itt a ma már világhírű cseresznyetermesztés, és jött létre Magyarország legnagyobb, 200 hektáros cseresznyés kertje. A település gazdaságában betöltött jelentős szerepét mutatja, hogy a cseresznye a település címerében is helyet kapott. A Tisza folyó kanyarulatai körbeölelik a települést, így ez a földrajzi terület különleges mikroklímával rendelkezik.

A nagykörűi medence földtani, vízrajzi, éghajlati jellemzői:

A Pannon-tenger feltöltődése után a környezeténél jobban süllyedő területet a Mátrából érkező folyók hordalékkúpjai töltötték fel. A felszínt több tíz méter mélységig holocén ártéri különböző szemcseméretű homok, iszap, agyag építi fel. A magaspartokon, szintén egykori ártéri hatásra, infúziós (áthalmozott) lösz települt, amelyre a Tisza folyó közelsége révén hordaléktalaj rakódott. Az így kialakuló ártéri szigetnek felszíni vízhálózata nincs, a talajvíztükör az ármentes szinteken 2–4 méter között valószínűsíthető.

Az éghajlat legfontosabb számszerűsített jellemzői: az éves középhőmérséklet 10 °C; az átlagos éves csapadékmennyiség 300 mm és 700 mm között; évi napfénytartam 2 100 óra és az éves átlagos relatív páratartalom 82 %.

Az előzőekben leírt jó minőségű és könnyű szerkezetű hordaléktalaj lehetővé teszi, hogy a gyümölcsfa a koronájával azonos méretű gyökérzetet neveljen és a talaj mélyebb rétegeiből pótolja a nedvességet. A Tisza közelségének és hordalékos talajszerkezetének köszönhetően a termőhelyen folyamatos a vízutánpótlás. Emiatt a „Nagykörűi ropogós cseresznye” gyümölcsének mérete az átlagosnál nagyobb (átmérője 26–38 mm közötti). A magas, évi 2 100 napsütéses órák száma, továbbá a homokos talaj – mivel visszaveri a nap melegét – fokozza a gyümölcs cukortartalmát (14–18 Brix-fok). A Mátrából érkező folyók hordalékkúpjai által feltöltött területen lévő talajnak köszönhetően a gyümölcs savtartalma kiegyenlített (0,6–0,8 g/100 g). A „Nagykörűi ropogós cseresznye” gyümölcsére jellemző cukor- és savtartalomértékek együttesen kellemesen édes-savanykás ízt eredményeznek.

Az egykori ártéri területen lerakódott hordaléktalajra jellemző a jó foszforellátottság. A talaj jó foszforellátottsága pozitív hatást gyakorol a gyümölcshús szilárdságára és tárolhatóságára. A „Nagykörűi ropogós cseresznye” ennek köszönhetően ropogós állományú, jól szállítható és tárolható.

A mikroklímának és a talaj adottságainak köszönhető továbbá, hogy a „Petrovay ropogós” tájfajta, illetve a 3.2. pontban felsorolt többi fajta és azok változatai kizárólag ezen a földrajzi területen elültetve hozzák az élénk színű, szív alakú, a fajtajellegnek megfelelően nagy szemű (26–38 mm átmérőjű), kellemesen édes-savanykás ízű, ropogós cseresznyét.

A helyi természeti adottságok mellett kiemelkedő jelentőségű az emberi tényező; a helyi termelők 150 éves természetével kapcsolatos, apáról fiúra szálló szakértelme és tapasztalata, amely magában foglalja a metszéssel, a növényvédelemmel, a talajmegtáplálással, a tápanyag-utánpótlással, és legfőképpen a betakarítással kapcsolatos tudnivalókat és a fajtára vonatkozó jellegzetességeket. A betakarítást kézi erővel végzik. Kézzel való tapintással történik a megfelelő keménységű és érettségű gyümölcsök kiválogatása és leszedése, amely nagy szakértelmet és tapasztalatot igényel. A Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület feladatai közé tartozik a „Petrovay ropogós” tájfajta gondozása, a faiskola működtetése, szaporítóanyag előállítása. A Nagykörűi Virágzástól Befőzésig – Helyi Termék Klub és Turisztikai Egyesület tudásbázisként is működik, a termelők részére növényvédelemmel, természetével kapcsolatos tudásátadó tevékenységet végez.

A Nagykörű településen 1996 óta minden év júniusában megrendezésre kerülő Nagykörűi Cseresznyefesztivál a cseresznye érésének ünnepe. Az évek során hagyományos, nagyszabású, nagy látogatottságú (négy-ötezer fő) rendezvényt nyújt ki magát.

Több újságcikk, illetve rádióműsor Magyarország cseresznyeskertjeként emlegeti Nagykörűt (Magyar Nemzet, 2003; Szabad Föld, 2007; Népszabadság, 2013; Kossuth Rádió, Hajnal-táj, 2018. október 12.; Duna Tv, Ízörzök, konyhai/kulturális kiállítás, 2019. december 5.). Emellett több közmédia által készített TV-műsorban szerepelt a „Nagykörűi ropogós cseresznye”, illetve a felhasználásával készült termékek: aszalvány, befőtt, lekvár, szörp, cseresznyeszártea, cseresznyemag-párnácska, cseresznyepálinka, aszalt cseresznyés sajtok, cseresznyés kecskejoghurt, cseresznye illatú háziszappan. A település a cseresznyetermesztéssel kapcsolatos szakmai fórumoknak is helyt ad.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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

(2022/C 179/07)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

EU-szám: PGI-IT-02650 – 2020.12.14.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Finocchio di Isola Capo Rizzuto”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” elnevezés a *Foeniculum vulgare* Mill. fajnak a *capillaceum*, var. *dulce* vagy *azoricum* alfajhoz tartozó, az alábbi 4. pontban említett körülhatárolt területen termesztett friss hibridjeire/fajtáira utal.

A termesztési időszak alapján a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” OFJ-t korai vagy kései típusba lehet sorolni, amelyek a következő jellemzőkkel rendelkeznek:

1. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto OFJ” – korai típus:

- a) fajta: „Guttuso”, „50-57”, „Tiziano”, „Michelangelo” és „Tiepolo”
- b) betakarítási időszak: október második tíznapos időszakától február közepéig;
- c) külső megjelenés: tömör, a felső és alsó részén elkeskenyedő formájú fej, felfelé álló szárakkal;
- d) szín: fehér, világoszöld erezzel és zöld lombozattal;
- e) íz: jellegzetes, nagyon enyhe, nagyon friss ízű, ropogós; a porszószál könnyen leválasztható;
- f) illat: jellegzetes, erős elsődleges aromával, idegen jegyek nélkül;
- g) méret: átmérője 50 és 150 mm között van;
- h) a fej bruttó súlya 200 és 1 000 gramm között van.

2. „Finocchio di Isola Capo Rizzuto OFJ” – kései típus:

- a) fajta: „Narciso”, „Donatello”, „Tintoretto” és „Riace”
- b) betakarítási időszak: március végétől június közepéig;
- c) külső megjelenés: lekerekített formájú tömör fej;
- d) szín: rendkívül élénk fehér, világoszöld erezzel;

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- e) íz: jellegzetes, nagyon enyhe, nagyon friss ízű, ropogós; a porszósál könnyen leválasztható;
- f) illat: jellegzetes, erős elsődleges aromával, idegen jegyek nélkül;
- g) méret: átmérője 50 és 150 mm között van;
- h) a fej bruttó súlya 200 és 1 000 gramm között van.

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” a kóstoló csoport által elvégzett tesztek eredményei alapján a következő fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

Fizikai-kémiai jellemzők:

- Hamu (szárazanyag-tartalom): $\leq 1,2 \%$
- Refraktométeres besorolás: $\geq 6,0^\circ$ Brix-fok
- Összes cukortartalom $\geq 3 \%$

A termék az úgy nevezett „mozzarella”, azaz a száraz nélküli gumós formában is forgalomba hozható.

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

Az előállítás valamennyi műveletét (termesztés, válogatás és első csomagolás) az alábbi 4. pontban említett területen kell elvégezni.

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

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagoláson az uniós OFJ logón és a hatályos jogszabályokban előírt információkon kívül fel kell tüntetni az „IGP Finocchio di Isola Capo Rizzuto” szöveget és a megjelölés logóját. A logó színes, fekete-fehér (pozitív) és fekete-fehér (negatív) változatát lásd az alábbi 1. ábrán.

A csomagoláson szerepelnie kell továbbá minden olyan szükséges információnak, amely azonosítja a termelő vagy a termelői társulás és a csomagoló nevét és címét, illetve cégnevét és bejegyzett székhelyét.

Logó

Az OFJ logója:



Színes változat



Pozitív fekete-fehér változat



Negatív fekete-fehér változat

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” OFJ előállítási területe Catanzaro megyében Botricello és Belcastro települések, valamint Crotone megyében Mesoraca, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Crotone, Rocca di Neto és Strongoli települések teljes közigazgatási területét foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” bejegyzésére irányuló kérelem a termék földrajzi területből eredő minősége és hírneve közötti kapcsolaton alapul.

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” hírneve a termőterületre jellemző agronómiai és éghajlati tényezők együtteséből ered, amelyek a termőterületet különösen alkalmassá teszik e zöldség termesztésére.

Télen és tavasszal különösen enyhék az éghajlati viszonyok; a felszínhez nagyon közeli talajvizet tartalmazó homokos vályogtalaj lehetővé teszi, hogy a növények szabályozott vízstressznek legyenek kitéve. Ez visszafogja a növekedést és csökkenti a szárazanyag-tartalmat, aminek következtében az édeskömény ropogósabbá és lédúsabbá válik.

Ezenkívül a laza talaj a gumók fejlődése során semmilyen ellenállást nem mutat, ami azt jelenti, hogy a termék formája tökéletes lesz, és a különböző fajtáknál nem alakul ki deformálódás.

A talaj jellemzői azt eredményezik, hogy az édesköménygumóknak csak kis százalékánál alakul ki „hosszú nyak”. Az alkalmazott talajművelési technika magában foglalja az olyan mélységbe történő átültetést, amelyben általában teljesen fehér színű termék termeszthető. Ez utóbbi jellemzőt a könnyű talaj is elősegíti.

A terület alkalmassága és a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” megjelölés közötti szoros kapcsolat bizonyítékként érdemes megemlíteni azt a széles körben elterjedt szokást, hogy a parcellákat és gazdaságokat a terület közismert helyeiről nevezik el. Ezeket az elnevezéseket szinte mindig az ezeken a területeken termesztett termékek osztályozására használták, és azon is alapultak, hogy egy adott termék akkoriban mennyire volt sikeres a piacon. Ez az oka annak, hogy a Jón-tenger Capo Rizzutótól délre eső, Capo Colonnán (Crotone) keresztül egészen északon a Strongoli Marina partjáig terjedő területeit „terreni per finocchi di Isola” (a „finocchi di Isola” területe) néven azonosították.

Bár bizonyíték van arra, hogy a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-t a 20. század elején kezdték el forgalomba hozni, a múlt század második felében vált jelentőssé az olasz gyümölcs- és zöldségpiacokon, különösen a november és május közötti időszakban.

Ezt támasztják alá és erősítik meg az Isola di Capo Rizzuto város központi részén, a Piazza del Popolón több éve megrendezésre kerülő vallási, valamint borokkal és gasztronómiával kapcsolatos események, valamint helyi fesztiválok.

Meg kell említeni továbbá az 1991-ben és 1992-ben a helyi termékek, köztük a településen termesztett „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” népszerűsítése céljából május 1-jén tartott „Ortomercato” fesztiválokat, valamint a kizárólag a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-nak szentelt fesztiválokat, amelyeket 1983. március 27-én és 1984. április 1-jén tartottak.

Az 1990-es évek vége óta a „Madonna Greca” (Görög Madonna), Isola Capo Rizzuto védőszentje tiszteletére rendezett ünnepségekkel egyi időben tartják meg a „Festa degli Agricoltori” (Mezőgazdasági Termelők Fesztiválja) elnevezésű rendezvényt. Célja, hogy kiemelje a termék jelentőségét a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” előállítására különösen alkalmasnak tekintett területen.

Az április vége és május eleje között ismét minden évben megrendezésre kerülő „Sagra del Finocchio di Isola Capo Rizzuto” („Finocchio di Isola Capo Rizzuto” fesztivál) az olasz média érdeklődését is felkeltette. Például a 2018. április 28-i fesztivál szerepelt a Rete 4 csatornán futó Ricette all'italiana (Olasz receptek) című televíziós műsorban, amelynek 2019. május 11-i adásában a „Finocchio d'ORO” kifejezést használták, amelynek jelentése „il tesoro di Isola di Capo Rizzuto” (az Isola di Capo Rizzuto kincse) (2019. május 11., Palazzo Vescovile, Isola di Capo Rizzuto).

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” több mint harmincéves hírnevét az is alátámasztja, hogy a 2009-ben szervezett „Fresco di Legalità” kezdeményezés ezt a terméket az Isola Capo Rizzuto településen a Ndrangheta bűnszervezettől visszakövetelt földterületen termesztett és betakarított jelképként választotta ki. Ezt a kezdeményezést a Don Ciotti által Crotone érsekség és Crotone egyházmegye – Santa Severina együttműködésével létrehozott Associazione Libera Terra [a földterületek visszaköveteléséért létrehozott egyesület] szervezte a Confederazione Italiana Agricoltori [Olasz Mezőgazdasági Termelők Szövetsége], a COPAGRI [Mezőgazdasági Termelők Szövetsége], az ACLI Terra [Olasz Keresztény Munkások Szövetsége – Földterületek], a CONFAGRICOLTURA [Általános Olasz Mezőgazdasági Szövetség] és a COLDIRETTI [Növénytermesztők Nemzeti Szövetsége] támogatásával.

A termék által megszerzett elismerés másik jele az a tény, hogy a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-t még a nagykereskedelmi piacon is magasabb áron árulják, mint a közönséges édesköményt.

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” hírnevét íze és érzékszervi jellemzői is megerősítik. 2017. május 8-án és 2020. június 11-én a „PH S.R.L.” tavernelle-i (Firenze megye) laboratórium érzékszervi vizsgálatokat végzett a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” érzékszervi jellemzőinek meghatározása céljából. Ezt az édesköményt a szakértői testület úgy írta le, hogy az „egyedi és erős elsődleges aromával rendelkezik, idegen jegyek nélkül [...] jellemzően nagyon enyhe, friss ízű, ropogós”.

Ezeket az érzékszervi jellemzőket a 2020. március 6-i „Il Crotonese” című, kéthetente megjelenő magazin is megemlíti, amelyben Franco Laratta egy cikke is szerepelt, amely szerint a „Finocchi di Isola Capo Rizzuto colpiscono per l’aroma persistente e per quel sapore indimenticabile” (A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” hosszan tartó aromával és felejthetetlen ízzel rendelkezik), és hogy a Finocchio di Isola di Capo Rizzuto illata a tájat egyedülállóan idéző módon jellemzi.

A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” továbbra is fenntartotta piaci részesedését, amit a nevével és történelmével összefüggő erős hírnév is alátámaszt. A „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” a térség számos hagyományos receptjének központi összetevője, amelyet a szakácsok és konyhaművészet szakértői is jól ismernek a jellegzetes íze és a gasztronómiai felhasználás sokfélesége (friss és sült édeskömény, édességekhez, konzervekhez való felhasználás stb.) miatt.

A legnépszerűbb internetes gasztronómiai blogokon is megtalálhatók a kifejezetten a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-t tartalmazó receptek. Ezek a recepteknek szentelt blogok leírják az ebből készült ételek elkészítésének lépéseit, és erre az édesköményre kifejezetten a „bársonyos Finocchio di Isola Capo Rizzuto” néven hivatkoznak. Anna Aloï „A casa tua in tour” blogján (mely jelenleg az „IGB A CASA TUA” nevű YouTube-csatornaként érhető el) 2017-ben szerepelt a „Zuppa speziata di cannellini e finocchi di Isola Capo Rizzuto, amely egy cannellini babból és „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-ból készült fűszeres leves. Giuseppe Romano, Antonio Biafora, Antonio Abbruzzino Michelin-csillagos séfek közösségimédia-oldalain is szerepelnek olyan receptek, amelyekhez „Finocchio di Isola Capo Rizzuto”-t használnak, mint például a „Rognone, finocchio di Isola Capo Rizzuto e anice stellato” receptje [vese, Finocchio di Isola Capo Rizzuto és csillagánizs] és az „Animella, Acciughe e Finocchio di Isola Capo Rizzuto” [bríz, szardella és Finocchio di Isola Capo Rizzuto].

Számos hivatkozás található továbbá magazinokban és kiadványokban (kivonat a Calabria régió idegenforgalmi bizottsága által kiadott „Touring Club Italiano” című magazin 2006. november 28-i, „A tavola tra Storia e Leggenda” [Történetek és legendák az asztal körül] című étel- és borkalauzából), valamint ismert televíziós műsorokban, például a La7 csatornán 2020. január 19-én sugárzott „L’ingrediente perfetto”-ban (A tökéletes hozzávaló) is.

Az elnevezés ismertségét az is mutatja, hogy az interneten leggyakrabban használt keresőmotorok több mint 2 000 találatot adnak ki a „Finocchio di Isola Capo Rizzuto” keresőszóra.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU