



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 234/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10743 – TOWERBROOK / GSF) ⁽¹⁾	1
2022/C 234/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10686 – LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP) ⁽¹⁾	2
2022/C 234/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10731 – APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO) ⁽¹⁾	3

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 234/04	Euroátváltási árfolyamok — 2022. június 16.	4
---------------	--	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 234/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10560 – SIKA / MBCC GROUP) ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2022/C 234/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL) ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 234/07	Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban	9
2022/C 234/08	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	14
2022/C 234/09	Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban	24

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10743 – TOWERBROOK / GSF)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 234/01)

2022. június 8-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10743 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

(¹) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10686 – LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 234/02)

2022. június 10-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 32022M10686 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10731 – APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 234/03)

2022. június 10-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 32022M10731 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. június 16.

(2022/C 234/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0400	CAD Kanadai dollár	1,3446
JPY Japán yen	138,24	HKD Hongkongi dollár	8,1638
DKK Dán korona	7,4386	NZD Új-zélandi dollár	1,6608
GBP Angol font	0,85550	SGD Szingapúri dollár	1,4451
SEK Svéd korona	10,6942	KRW Dél-Koreai won	1 346,88
CHF Svájci frank	1,0142	ZAR Dél-Afrikai rand	16,6052
ISK Izlandi korona	137,50	CNY Kínai renminbi	6,9844
NOK Norvég korona	10,4588	HRK Horvát kuna	7,5245
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 427,31
CZK Cseh korona	24,742	MYR Maláj ringgit	4,5786
HUF Magyar forint	398,10	PHP Fülöp-szigeteki peso	55,700
PLN Lengyel zloty	4,7138	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9443	THB Thaiföldi baht	36,566
TRY Török líra	18,0126	BRL Brazil real	5,2559
AUD Ausztrál dollár	1,4939	MXN Mexikói peso	21,4115
		INR Indiai rúpia	81,1945

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.10560 – SIKA / MBCC GROUP)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 234/05)

1. 2022 június 7-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Sika International AG (a továbbiakban: Sika, Svájc), a Sika AG (a továbbiakban: Sika AG, Svájc) 100 %-os leányvállalata,
- LSF11 Skyscraper Holdco S.à.r.l. (a továbbiakban: MBCC, Luxemburg), az MBCC csoport végső anyavállalata.

A Sika az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében teljes irányítást fog szerezni az MBCC felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Sika: az építőiparban és a feldolgozóiparban használt, kiváló minőségű betonkeverékek, habarcsok, tömítőanyagok és ragasztók, akusztikus szigetelő- és erősítőanyagok, szerkezetmegerősítő rendszerek, ipari padlók, valamint tetőszigetelő és vízszigetelési rendszerek globális szintű fejlesztésével, gyártásával és szállításával foglalkozó csoport,
- MBCC: két globális szintű üzleti egységből álló csoport, nevezetesen i. „vegyszerkeverékek” csoportja, amely megoldásokat kínál a betongyártásban, a cementiparban és a földalatti építőiparban, valamint ii. „építőrendszerek” csoportja, amely megoldásokat kínál az épületek és szerkezetek védelmére és javítására.

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.10560 – SIKA / MBCC GROUP

⁽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.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 234/06)

1. 2022. június 10-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Polski Koncern Naftowy ORLEN S.A. (a továbbiakban: PKN ORLEN, Lengyelország),
- Normbenz Magyarország Kft. (a továbbiakban: Normbenz, Magyarország),
- kiválasztott magyarországi és szlovákiai eszközök, melyek jelenleg a MOL Magyar Olaj- és Gázipari Nyrt. (a továbbiakban: MOL, Magyarország) irányítása alá tartoznak.
- A PKN ORLEN az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a Normbenz egésze és egyes, jelenleg a MOL irányítása alá tartozó magyarországi és szlovákiai eszközök felett.
- Az összefonódásra részesedés- és eszközvásárlás útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a PKN ORLEN az ORLEN Csoport anyavállalata, amely olajfinomítással, bioüzemanyag, petrokémiai termékek és villamos energia előállításával, üzemanyagok nagy- és kiskereskedelmi értékesítésével, napi fogyasztási cikkek kiskereskedelmével, valamint kőolaj- és földgázkitermeléssel foglalkozó integrált, többcélú vállalkozás Közép-Európában és Kanadában,
- a Normbenz a Lukoil márkanév alatt magyarországi töltőállomásokat üzemeltet,
- a jelenleg a MOL irányítása alatt álló kiválasztott magyarországi és szlovákiai eszközök egyesítik a magyarországi és szlovákiai töltőállomások üzemeltetésének alapjául szolgáló eszközöket.

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.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL

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

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

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2022/C 234/07)

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

„Roquefort”**EU-szám: PDO-FR-0131-AM05 – 2022.02.18.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés(ek)**

„Roquefort”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

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

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Roquefort” a helyi hagyományhű, bevett szokásoknak megfelelően kizárólag nyers teljes juhtejből készített és gyártott, eresztes tésztájú, képpenészes sajt.

A préseletlen, nyers, *Penicillium roqueforti* spórákkal beoltott, érlelt és sózott, nedves héjú tészta 100 gramm szárazanyagban legalább 52 gramm zsírt, illetve 100 gramm érett sajtban legalább 55 gramm szárazanyagot tartalmaz.

A sajt 19–20 cm átmérőjű, 8,5–11,5 cm magas, 2,5–3 kg súlyú, henger alakú.

A sajttészta lágy állagú és jól összetapadó, egyenletesen kékeszöld eresztesű, nagyon sajátos zamatú, enyhén penészillatú, tiszta és jellegzetes ízű.

A sajtot a készítésétől számított legalább 90 napig érlelik és pihentetik.

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

A felhasznált tej a Lacaune fajtához tartozó tejelő juhokból álló tejelő állományoktól származik.

(¹) HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

A juhokat hagyományosan füvet, szalastakarmányt és gabonaféléket tartalmazó takarmánnyal táplálják, amely szárazanyagban és éves alapon számítva legalább háromnegyed részben a földrajzi területről származik.

A származási helytől függetlenül a juhoknak és az állomány megújítása céljából tartott jerkebárányoknak szánt, a gazdaságon kívülről beszerzett takarmányok, gabonafélék és kiegészítő takarmányok mennyisége – a szalmán és a bérben darált vagy ezekkel egyenértékű őrleményeken kívül – nyájanként és évente számítva, szárazanyag-tartalomban kifejezve átlagosan nem haladja meg a tejelő juhonkénti 200 kg-ot.

A takarmányok, különösen a kiegészítő takarmányok nem feltétlenül származnak teljes egészében a földrajzi területről, mivel kevés a növénytermesztésre alkalmas talaj, és a gyakori nyári aszályokkal jellemzett éghajlati viszonyok korlátozzák a termesztésüket.

Amikor rendelkezésre áll fű, és amint az időjárás feltételek azt lehetővé teszik, napi rendszerességgel kötelező a legeltetés.

Istállózás idején az egyedek napi takarmányadagjának a nyájra vetített átlagban legalább egy kilogramm, szénából származó szárazanyagot kell tartalmaznia.

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

A tejtermeléstől a sajtok pihentető érleléséig terjedő összes műveletet a földrajzi területen végzik.

Az érlelés a Combalou-hegy sziklatörmelék-lejtőinek körzetében (Roquefort-sur-Soulzon település) található barlangpincékben történik, mely körzetet a Millau-i Elsőfokú Bíróság 1961. július 12-én hozott ítélete alapján határozták meg.

Az érlelést követően a pihentető érlelés kizárólag Roquefort-sur-Soulzon településen történik.

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

A „Roquefort” darabolása megengedett.

A sajt csomagolás előtti tárolása, darabolása, védőcsomagolása, előcsomagolása és csomagolása kizárólag Roquefort-sur-Soulzon településen történhet a következő okokból:

- a) A „Roquefort” épségének biztosítása érdekében: figyelembe véve, hogy a sajt Roquefort-sur-Soulzon településen történő pihentető érlelése során a hőmérséklet akár a -5°C -t is elérheti, fontos, hogy a sajt darabolásakor és szállítás előtti védőcsomagolásakor különösen nagy figyelmet fordítsanak a hűtési lánc betartására, és a termék bármilyen minőségromlásának megakadályozása érdekében elkerüljék a „Roquefort” sajt hirtelen hőmérsékletváltozásait.
- b) Kizárólag a lehető legrövidebb időn belül, közvetlenül a sajtaknak a pihentető érlelésre szolgáló, meghatározott hőmérsékletű helyiségekből történő kihozatalát követően történő csomagolás teszi lehetővé, hogy a „Roquefort” jellegzetes fizikai és érzékszervi tulajdonságait az érlelés és a pihentető érlelés után egészen a fogyasztóig megőrizték. E cél elérése érdekében a csomagolóüzemek ugyanazon a településen találhatóak, mint a meghatározott hőmérsékletű helyiségek. A „Roquefort” sajt ugyanis sérülékeny termék, amelyet fénytől védve, nagyon hosszan kell érlelni és pihentetni. Az érlelésen és pihentető érlelésen átesett, tehát fogyasztásra kész sajtot csak nagyon kevés mozgatásnak teszik ki a terméket különösen jól ismerő dolgozók, és a terméket a lehető legrövidebb időn belül védőcsomagolással látják el, hogy elkerüljék a kiszáradás, az oxidálódás vagy a rendellenes elszíneződések megjelenésének kockázatát.
- c) Ahhoz, hogy a „Roquefort” mikrobiológiai egészségügyi minősége a fogyasztóig biztosítható legyen, fontos, hogy a sajt az egyes gyártási tételek azonosításának köszönhetően (a sajt mélynyomással történő megjelölése) a darabolás, a védőcsomagolás, az előcsomagolás és a csomagolás során mindvégig, egészen a fogyasztónak szánt végtermékig nyomon követhető és ellenőrizhető legyen. Ezek a műveletek különleges szakértelmet igényelnek és közvetlen hatással vannak ennek a nyers tejből készült sajtaknak a minőségére.

A darabolásra és csomagolásra vonatkozó fenti rendelkezések nem alkalmazandók a sajtot forgalmazó olyan üzletekre, ahol a 2011. október 25-i 1169/2011/EK rendelet meghatározásának megfelelően az értékesítés helyszínén a fogyasztó kérésére vagy pedig közvetlen értékesítés céljára kerül sor a sajtok darabolására/csomagolására.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az egészben vagy darabolva forgalomba hozott „Roquefort” sajtok csomagolásán – az élelmiszerek címkézésére és kiszerezésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül – szerepelnie kell:

- a „Roquefort” eredetmegjelölésnek, a címkén található legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel,
- az Európai Unió OEM-logójának, ugyanabban a látómezőben.

Ezeket a jelöléseket a sajtot tartalmazó dobozokon, illetve egyéb csomagolóanyagokon is fel kell tüntetni.

A kérelmező csoport kollektív védjegyét, a „brebis rouge”-t szintén fel kell tüntetni a címkén. Azokon a címkéken, amelyeken az OEM szimbólum színesben szerepel, a kollektív védjegyet szintén színesben kell feltüntetni; azokon a csomagolásokon, amelyeken a szimbólum fekete-fehérben vagy negatív képként jelenik meg, a kollektív védjegyet is fekete-fehérben vagy negatívként kell szerepeltetni.

E kollektív védjegy, valamint az egyéb különleges kereskedelmi, illetve a gyártásra vonatkozó jelölések, továbbá a cégnevek és a cégjelzések kivételével a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon vagy a kereskedelmi dokumentumokban tilos minősítő jelzőt vagy bármely egyéb szót fűzni a „Roquefort” elnevezéshez.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Aude megye:

Belpech*, Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux*, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnell, Villemagne települések.

Aveyron megye:

Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézézou, Raspes et Lévezou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn és Causses járások.

Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmarty, Castelnau-de-Mandailles*, Compolibat, Conques-en-Rouergue*, Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac*, Prévinières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvétat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet települések.

Gard megye:

Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec települések.

Hérault megye:

Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérfons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvétat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billièrre, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière települések.

Lozère megye:

Chirac járás.

Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes*, Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières*, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp-Ribennes*, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Massegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Monts-de-Randon*, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, La Tieule, Trélans, Vebron települések.

Tarn megye:

Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire járások.

Alban, Amarens*, Ambialet, Arifat, Arthès*, Bellegarde-Marsal*, Bernac*, Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis*, Castres, Cestayrols*, Cordes-sur-Ciel*, Curvalle, Dénat*, Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet*, Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraisse*, Lautrec, Lempaut*, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc*, Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens*, Mouzieys-Panens*, Navès*, Paulinet, Peyregoux*, Poulan-Pouzols, Pratviel*, Puéchoursi*, Puy-laurens*, Rayssac, Réalmont, Roquecourbe, Rouffiac, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel*, Técou*, Teillet, Terre-de-Bancalié, Tréviens, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes települések.

* E települések csak részben tartoznak a földrajzi területhez.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Roquefort” a Lacaune fajtájú juhok nyers teljes tejéből készül, amely juhfajta tökéletesen alkalmazkodott a földrajzi terület környezeti feltételeihez. A sziklatörmelék-lejtőkbe vajt, az azonos nevű falu alatt húzódó érlelő pincékben kialakultak a nélkülözhetetlen alapfeltételek ahhoz, hogy a *Penicillium roqueforti* kifejlődhessen a sajtban, és felfedje annak jellegzetes ízét. A lassú pihentető érlelés következő szakasza során a sajt fokozatosan eléri sima állagát és optimális érzékszervi jellemzőit.

A földrajzi terület a Massif Central közepes magasságban fekvő déli hegyi és hegylábi területeinek, és a hegységen belüli medencéknek felel meg. Az éghajlatot, amelyet meghatároz a 400 m feletti magasság, a mediterrán és atlanti hatások elegye alakítja. Az éghajlatot a növényzet tavaszi sarjadását hátráltató hosszú telek és nyári aszályok jellemzik, amelyeket gyakran még súlyosabbá tesz a talaj alacsony vízkészlete. A herciniai hegységképződésből származó geológiai szubsztrátumok vagy a mezozoikum kori mészkőlerakódások, illetve az erózió következtében a domborzat gyakran dimbes-dombos és a talajban sok a kő. A földrajzi területen kifutóval ellátott legelőterületek és gyepterületek találhatók. A meglehetősen kevés növénytermesztésre alkalmas földterületet időszakos gyepterületként és saját felhasználásra szánt gabonafélék termesztésére használják.

A „Roquefort” sajt érlelésére használt, Roquefort-sur-Soulzon falu alatt húzódó pincéket teljes egészében a Combalou-hegy mészkőfalainak lábánál lévő sziklatörmelék-lejtőkbe vajták, amelyen az évszázadok folyamán vetődések alakultak ki és beomlások történtek. E sziklatörmelék-lejtők repedésein, a fleurine-nek nevezett valódi természetes kúrtókon keresztül friss és nedves, többnyire erős légáramlat érkezik. A kúrtók ugyanis a külső hőmérséklet és a légnyomás ingadozásait követve működnek, akárcsak egy nedves és hideg levegőt előállító hatalmas generátor: a talajba beáramló levegőt lehűtik az északkeleti irányban húzódó sziklák hideg falai; a levegő leáramlik a sziklatörmelék-lejtő alja felé, és a felszín alatti vízréteggel érintkezve nedvességet vesz fel. A kúrtók így egy különleges természetes mikroklímát hoznak létre, tartanak egyensúlyban és tartanak fenn a barlangpincékben, amelyekben kifejlődött a *Penicillium roqueforti*.

A „Roquefort” eredete igen régi időkre nyúlik vissza. Már 1070-ben megemlítték az Aveyron megyei Conques-i Apátság okiratgyűjteményében. 1666-ban a Toulouse-i Parlament határozata a „Roquefort” védelme érdekében VI. Károly óta adományozott összes királyi privilégiumot megerősítette, és Roquefort-sur-Soulzon lakosai számára kizárólagos jogot biztosított a „Roquefort” sajt érlelésére. A XVIII. században Diderot és d'Alembert a „sajtok királyának” kiáltotta ki a „Roquefort”-t. Ezt követően a „Roquefort” sajt érlelését számos ítélettel korlátozták kizárólag a Combalou-hegy sziklatörmelék-lejtőinek körzetére. A Parlament 1925. július 26-án szavazta meg azt a törvényt, amelynek köszönhetően a „Roquefort” lett az első eredetmegjelöléssel ellátott sajt.

A földrajzi területen meghonosodott tenyésztési rendszer a „Roquefort” jellegzetessége. Alapját a Lacaune fajtájú juhok tartása és a gazdaság közelében található takarmányforrások kiaknázása, továbbá a vándorlegeltetési rendszerek mellőzése képezi. A Lacaune juh rendkívül jól alkalmazkodott a környezetéhez. A háti részre koncentrálódó gyapjúja a nyári időszakban védelmet biztosít az állatnak a tűző napsugárzás ellen, mindemellett lehetővé teszi számára, hogy elviselje a hőséget. Patái jól bírják a köves talajt. Ennek köszönhetően a legeltetési időszakban a lehető legjobban ki tudja aknázni a földrajzi terület gyakran gyenge tápértékű növényzetét. A földrajzi területen évtizedek óta végzett tenyész kiválasztási munkának köszönhetően a Lacaune fajtájú juh tejelő tulajdonságai mára elismertté váltak. A juhokat hagyományos módszerekkel tartják, táplálásukhoz a földrajzi területen található kifutókat, időszakos és állandó gyepterületeket használják legeltetésre és takarmánykészletek készítésére. A gazdaságon kívülről történő takarmánybeszerzések korlátozottak.

A „Roquefort” előállítását sajátos szakértelmet kíván. A sajtot nyers teljes tejből készítik. A sajtészta beoltására szánt *Penicillium roqueforti* porokat és penészkultúrákat a Roquefort-sur-Soulzon település természetes barlangpincéinek mikroklímájában hagyományosan tenyésztő törzsekből állítják elő. A csepegtetés préselés nélkül történik. A tésztát levegőztetés céljából megszurkálják. Ezt követően a „Roquefort” sajtot a Combalou-hegy sziklatörmelék-lejtőinek körzetében található barlangpincékben érlelik, amelyeket a *Penicillium roqueforti* megfelelő kifejlődéséhez szükséges idő alatt természetesen átjárnak a friss és nedves légáramlatok. Ezt követően a *Penicillium roqueforti* fejlődésének lassítása érdekében a sajtot védőburkolatba helyezik, és fejlődése lassú pihentető érlelés keretében folytatódik tovább.

A „Roquefort” kizárólag nyers teljes juhtejből készítik, a készítésétől számított legalább kilencven napig érlelt és pihentetett, éreztetett, kékeszöld tésztájú, kékeszöld sajt.

A sajt lágy állagú, egyenletesen kékeszöld éreztetű, nagyon sajátos zamatú, enyhén penészillatú, tiszta és jellegzetes ízű.

A Lacaune fajta használata, a hagyományos tenyésztési rendszer és a földrajzi terület erőforrásain alapuló takarmányozás kihat a juhtej összetételére, különösen a tej aromákat hordozó zsírsav-tartalmára. A nyers állapotban felhasznált tej hozzájárul a „Roquefort” különleges zamatához, amelyet a *Penicillium roqueforti* még jobban kiemel az érlelés és a pihentető érlelés során.

Mivel a „Roquefort” sajtot nyers teljes tejből készítik, ez folyamatos igazodást követel meg a sajt készítőitől. A sajt készítés során alkalmazott szakmai fogások, mint például a préselés nélküli csepegtetés, minek következtében egyenletes lyukak keletkeznek a sajt tésztájában, valamint a szurkálás, amely elősegíti a levegő behatolását a sajtba, az érlelés során elengedhetetlenek az egyenletes éreztetű kékeszöld tésztát eredményező *Penicillium roqueforti* fejlődéséhez.

A Combalou-hegy sziklatörmelék-lejtőiben kialakított és a kürtőknek köszönhetően jól szellőző érlelőpincék a „Roquefort” sajt érlelésének különösen kedvező, természetes fizikai és biológiai feltételeket kínálnak. Ebben a különleges klímában igen kedvező környezet alakul ki a *Penicillium roqueforti* fejlődéséhez. A penész elterjed a sajtban, és átalakítja, kékeszöldre színezi és ízletessé teszi annak tésztáját.

Az érlelést követő lassú pihentető érlelés során alakul ki a „Roquefort” lágy textúrája, és a pihentető érlelés lehetővé teszi, hogy a legalább kilencven napos időszak végére teljesen kibontakozzon a sajt rendkívül különleges, enyhe penészillattal kísért zamata.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ce7087ff-374d-4ef9-bb80-df1367047144

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

(2022/C 234/08)

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

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

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

„Chianti Classico”

EU-szám: PDO-IT-0108-AM03 – 2019.3.20.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Conorzio olio DOP Chianti Classico (A Chianti Classico OEM olívaolaj védelméért létrejött konzorcium), székhely: Sangallo, 41 – loc. Sambuca – Tavernelle Val di Pesa- (FI).

A fent említett konzorcium megfelel a 2013. október 14-i 12511 sz. miniszteri rendelet 13. cikkének (1) bekezdésében meghatározott követelményeknek.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Forgalomba hozatal; a csomagolás formái; ellenőrzések

4. A módosítás(ok) típusa

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

5. Módosítás(ok)

A termék leírása:

- Javasoljuk a termékleírás 10. cikkének és az egységes dokumentum 3.2. pontjának bizonyos módosításait.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Ez a módosítás a „Chianti Classico” OEM extra szűz olívaolaj kémiai vizsgálatára vonatkozik. Konkrétabban az ultraibolya-fényelnyelés elemzését törölték, törölték az összes polifenolra vonatkozó analitikai módszerre való hivatkozást, bevezették az alacsony molekulatömegű biofenolok elemzését, és az összes tokoferol elemzését felváltotta az alfa-tokoferol elemzése.

Ily módon a jelenlegi szöveg:

„Kémiai vizsgálat

- a) savasság (olajsavban kifejezve): legfeljebb 0,5 %;
- b) peroxidszám: legfeljebb 12 (oxigén-milliegyenérték);
- c) ultraibolya-fényelnyelés: K232: legfeljebb 2,1 és K270: legfeljebb 0,2;
- d) magas olajsavtartalom: > 72 %;
- e) MPC (poláris vegyületek) összesen (fenolos antioxidánsok): 150 ppm felett;
- f) tokoferolok összesen: 140 ppm felett.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Kémiai vizsgálat

- a) savasság (olajsavban kifejezve): legfeljebb 0,5 %;
- b) peroxidszám: legfeljebb 12 (oxigén-milliegyenérték);
- c) magas olajsavtartalom: > 72 %
- d) összes polifenol 150 ppm felett;
- e) alfa-tokoferol: 140 ppm felett.”

Úgy véljük, hogy az ultraibolya-fényelnyelés elemzése törölhető.

Ezt az elemzést a K270 és a K232 érték meghatározása érdekében végzik el.

A K270 a finomított olaj szűz olajban való jelenlétének kimutatásához hasznos, mivel a K270 értéke nő, amennyiben ilyen típusú csalásról van szó.

Az éveken át tartó ellenőrzések után bizonyossággal ki lehet zárni az ilyen típusú csalást az olasz OEM és/vagy OFJ olajok esetében, ezért javasoljuk, hogy ezt az analitikai értékelést a „Chianti Classico” OEM olajok védelmére és értékének növelésére szolgáló, hasznosabb módszerekkel váltsák fel.

A K232 minőségi információt nyújt az olaj oxidációjának mértékéről, és ez az érték az olaj érlelésével emelkedik.

Úgy véljük, nem utolsósorban a gyártók költségei további emelkedésének elkerülése érdekében, hogy ezt az információt a peroxid-érték elemzése kielégítő módon biztosítja.

E módosítások célja ezért a „Chianti Classico” OEM olajra vonatkozó analitikai információk minőségének javítása a költségek további növelése nélkül.

Ami az összes polifenolra vonatkozó pontosítást illeti, javasoljuk a Milánói Kísérleti Állomás által kifejlesztett analitikai módszerre való hivatkozás törlését, mivel ez a módszer már nem létezik, és az OEM olajok tanúsítására jogosult valamennyi olasz laboratórium azonos, akkreditált módszert alkalmaz.

A biofenolok kémiai elemzése egy olyan információt vezet be, amelyről most már tudjuk, hogy nagyon fontos a fogyasztók számára, mivel lehetővé teszi a „Chianti Classico” OEM olaj minőségével kapcsolatos valós érték megértését.

A tokoferolok (vitaminok) általános elemzése helyett, amely az olajban jelen lévő összes vegyületet jelzi, az alfa-tokoferol, azaz a rendszerint jelen lévő egyik tokoferol elemzése kerül bevezetésre.

Ez a paraméter megfelelőbb és jelentősebb abban a tekintetben, hogy önmagában az alfa-tokoferol az olaj összes tokoferoljának mintegy 90–95 %-át teszi ki, és ez rendelkezik az egyik legnagyobb bioaktív teljesítménnyel. Ezért a 140 ppm minimális határérték fenntartásával, de annak pontosításával, hogy az kizárólag az alfa-tokoferolra vonatkozik, magasabb teljes vitamintartalmú olajat biztosítunk (a többi a gamma-tokoferol, a delta-tokoferol és a béta-tokoferol).

Földrajzi terület

- A földrajzi terület változatlan. A módosítás a termékleírás 3. cikkére és az egységes dokumentum 4. pontjára vonatkozik. E cikk a Barberino Val di Elsa és Tavernelle Val di Pesa települések egyesülésével létrehozott Barberino-Tavernelle település létrehozásáról szóló, 2019. november 26-i 63. sz. regionális törvény rendelkezéseit hajtja végre.

Ily módon a jelenlegi szöveg:

„A »Chianti Classico« olívaolaj előállítási területe az alábbi, Siena és Firenze megye területén található települések közigazgatási területére terjed ki: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti és Radda in Chianti teljes területe, valamint Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa és Tavernelle Val di Pesa területének egy része.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Chianti Classico« olívaolaj előállítási területe az alábbi, Siena és Firenze megye területén található települések közigazgatási területére terjed ki: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti és Radda in Chianti teljes területe, valamint Barberino-Tavernelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi és San Casciano in Val di Pesa területének egy része.”

Az előállítás módja

- Módosult a termékleírás 2. cikke és az egységes dokumentum 3.2. pontja. Ezenkívül ez az információ átkerült az egységes dokumentum 3. pontjába, ahol relevánsabb.

Az alábbi szövegrész:

„A »Chianti Classico« extra szűz olívaolaj legalább 80 %-os arányban a nyilvántartásba bejegyzett és a Frantoio, a Correggiolo, a Moraiolo, illetve a Leccino fajtához tartozó olajfák gyümölcséből készül (a 80 % megfelelt egyetlen fajta arányának vagy az említett fajták közül több együttes arányának is), és legfeljebb 20 %-ban a régió más fajtáihoz tartozó fák terméséből; ez utóbbi fajtáknak azonban szerepelniük kell az olajbogyó-csíraplazmák toscanai nyilvántartásában.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Chianti Classico« olaj kizárólag a termékleírás 3. cikkében meghatározott földrajzi területen belül található, nyilvántartásba bejegyzett olajfákból származó olajbogyóból állítható elő. Egy adott gazdaságban a növények legalább 80 %-os arányban a Frantoio, a Correggiolo, a Moraiolo, illetve a Leccio del Corno fajtához tartoznak (a 80 % megfelelt egyetlen fajta arányának vagy az említett fajták közül több együttes arányának is), és legfeljebb 20 %-ban a régió más fajtáihoz tartozó fák terméséből; ez utóbbi fajtáknak azonban szerepelniük kell az olajbogyó-csíraplazmák toscanai nyilvántartásában.”

Ez a pontosítás annak egyértelműsítése érdekében javasolt, hogy engedélyezett az egyetlen fajtához tartozó olajfával beültetett parcellák nyilvántartásba vétele, még akkor is, ha azok nem a fő fajták (Frantoio, Correggiolo, Leccio és Moraiolo). A termékleírásnak való megfelelés érdekében egy adott olajbogyó-termesztő gazdaságban a fák legalább 80 %-ának egészében véve a fő fajtákhoz kell tartoznia. Ezért a „kisebb” kultivárültvényeket anélkül is be lehet jegyezni a „Chianti Classico” OEM olajfa-nyilvántartásába, hogy a termékleírásban előírt minimális százalékarányok teljesüljenek.

Ezenkívül a „Chianti Classico” OEM olaj előállítására alkalmas olajfák legalább 80 %-át kitevő fő fajták jegyzékébe felvették a Leccio del Corno fajtát, amely az adott területen – nevezetesen San Casciano Val di Pesa településen – található gazdaságból származik, és amelyet ott fedeztek fel. A Leccio del Corno olaj minőségi jellemzői nagyon hasonlóak a fő fajtákéhoz, intenzív gyümölcsös jegyekkel, valamint markánsan keserű és csípős ízzel.

Ezt a kiegészítést azzal az elemzéssel indokolták, hogy a „Chianti Classico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olaj átlagos érzékszervi profilja és az egyetlen fajtából előállított Leccio del Corno olaj átlagos érzékszervi profilja, valamint az egyetlen fajtából előállított Leccio del Corno olaj kémiai és fizikai jellemzői teljes mértékben összhangban vannak a „Chianti Classico” OEM jellemzőivel.

- Ez a módosítás a termékleírás hozamról szóló 5. cikkét érinti.

Az alábbi szövegrész:

„Az olajhozam nem haladhatja meg a 650 kg/hektárt a legalább 200 növény/hektár ültetési sűrűségű olajfaligetek esetében.

Kisebbségi sűrűségű ültetvények esetében a terméshozam nem haladhatja meg a 3,25 kg/fa mennyiséget.

Ez a határérték nem haladhatja meg a 2 kg olaj/fa mennyiséget a több mint 500 fa/hektárt meghaladó ültetési sűrűségű ültetvényeken.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az olajhozam nem haladhatja meg:

a 20 kg/fa mennyiséget a legfeljebb 250 növény/hektár és 250 növény/mezőgazdasági egység ültetési sűrűségű ültetvények esetében;

a 12 kg/fa mennyiséget 251–500 növény/hektár és 251–500 növény/mezőgazdasági egység ültetési sűrűségű ültetvények esetében;

a 8 kg/fa mennyiséget a legalább 501 növény/hektár és legalább 501 növény/mezőgazdasági egység ültetési sűrűségű ültetvények esetében.

Egy gazdaság 100 kg olajbogyóra jutó maximális olajhozama semmi esetre sem haladhatja meg a 20 %-ot.

Ezeket a határértékeket akkor is be kell tartani, ha egynél több mezőgazdasági egységből származó tételekben lévő olajbogyókat keverik. A meghatározott hozam a feldolgozott tétel átlagos hozama.”

E cikk módosítása az olívaolajról az olajbogyóra történő „átállítást” az 5. cikkben már szereplő három ültetési sűrűségi osztályra való hivatkozással hajtja végre, az olívaolaj-termelő egységek termelési kapacitásának *de facto* korlátozása vagy növelése nélkül.

E módosítás célja az olajbogyó-termelők ellenőrzésének megkönnyítése.

– Ez a módosítás a termékleírásnak a betakarításra és tárolásra vonatkozó rendelkezésekről szóló 7. cikkét érinti.

Az alábbi szövegrész:

„Az olajbogyókat közvetlenül a fáról kell leszedni, szükség esetén hálókönnyeken vagy lepleken kell összegyűjteni, és 5 oldalon perforált, egymásba rakható ládákból legfeljebb 30 cm-es rétegekben, vagy perforált dézsákban, illetve targoncákban kell szállítani és tárolni. Amennyiben tárolásra kerül sor, az olajbogyókat a betakarítást követően legfeljebb három napig megfelelő, hűvös, szellőztetett helyen kell tárolni. Az olajsajtolóba történő szállítás történhet ugyanazokban a ládákból vagy más megfelelő tárolóedényekben. Zsákok vagy bálák használata tilos.

Dézsák és/vagy targoncák használata esetén az olajbogyókat a betakarítás napján kell az olajsajtolóba szállítani.

A sajtolás előtt a sajtolóüzemben történő tárolást olyan helyiségekben és tárolóedényekben kell végezni, amelyek garantálják a termék minőségi jellemzőit.

Az olajbogyókat az e termékleírás 3. cikkében említett területen található olajsajtoló üzemekbe történő szállítástól számított 24 órán belül kell feldolgozni, és azoknak az alábbi 8. cikkben meghatározott feltételeknek megfelelőnek kell lenniük.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az olajbogyókat közvetlenül a fáról kell leszedni, szükség esetén hálókönnyeken vagy lemezekben kell összegyűjteni, és 5 oldalon perforált, egymásba rakható ládákból legfeljebb 30 cm-es rétegekben vagy perforált dézsákban vagy targoncákban kell szállítani és tárolni. Amennyiben tárolásra kerül sor, az olajbogyókat a betakarítást követően legfeljebb három napig megfelelő, hűvös, szellőztetett helyen kell tárolni. Az olajsajtolóba történő szállítás történhet ugyanazokban a ládákból vagy más megfelelő tárolóedényekben. Zsákok vagy bálák használata tilos.

A sajtolás előtt a sajtolóüzemben történő tárolást olyan helyiségekben és tárolóedényekben kell végezni, amelyek garantálják a termék minőségi jellemzőit.

Ha a betakarításhoz dézsákat és/vagy targoncákat használnak, az olajbogyókat a betakarítás napján kell az olajsajtolóba szállítani.

Az olajbogyókat a jelen termékleírás 3. cikkében említett területen található olajsajtoló üzemekbe történő szállítástól számított 24 órán belül kell feldolgozni, és azoknak az alábbi 8. cikkben meghatározott feltételeknek megfelelőnek kell lenniük.”

A mondat egyértelműbbé tétele érdekében a „30 cm” szó után a „vagy” szó került beillesztésre.

Az utolsó előtti bekezdés beillesztésének célja annak pontosítása, hogy az olajbogyók olajsajtolóba történő szállításának a betakarítás napján kell megtörténnie, amennyiben a betakarított olajbogyók tárolására dézsákat vagy targoncákat használnak. Erre a változtatásra azért van szükség, hogy azokat az olajbogyókat, amelyek nagy valószínűséggel megsérülnek, gyorsan feldolgozzák.

- Ez a módosítás a termékleírásnak az olajsajtolás módjáról és a tételek összeállításáról szóló 8. cikkét érinti.

Az alábbi szövegrész:

„Amikor az olajbogyókat szobahőmérsékleten vízzel vagy levegővel megtisztították, a »Chianti Classico« olajat megbízható és következetes mechanikai és fizikai módszerekkel kell kivonni. Az olajsajtoló berendezések hőmérsékletét úgy kell szabályozni, hogy az ne haladja meg a 27 °C-ot.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Amikor az olajbogyókat szobahőmérsékleten vízzel, levegővel vagy anélkül megtisztították, a »Chianti Classico« olajat megbízható és következetes mechanikai és fizikai módszerekkel kell kivonni. Az olajsajtoló berendezések hőmérsékletét úgy kell szabályozni, hogy az ne haladja meg a 27 °C-ot.”

Erre a kiegészítésre annak egyértelművé tétele érdekében van szükség, hogy a tisztítási szakaszban víz és levegő egyaránt használható.

Kapcsolat

- Ez a pont nem valódi értelemben vett módosítás. A kapcsolatról szóló rész nem szerepel a jelenlegi termékleírásban, hanem csak a közzétett egységes dokumentumban. Ezért az egységes dokumentum szövegét a termékleírás egy külön cikkébe kell beilleszteni.

A termékleírásba beillesztett szöveg a következő:

„Kapcsolat

18. cikk

A »Chianti Classico« olaj előállítási területe sajátos éghajlati és hidrogeológiai jellemzőkkel rendelkezik, és földrajzi határai a XIV. század óta pontosan ismertek.

Az előállítási terület a talaj és az éghajlat szempontjából meglehetősen egységes; közepesen enyhe és száraz őszi jellemzi, amelyet többnyire kemény tél követ. A környezetet összességében véve olyan tulajdonságok jellemzik, amelyek alkalmassá teszik azt az olajfaültetvények természetes elterjedési övezetük határán történő művelésére, ami befolyásolta és ma is befolyásolja az olajbogyók kifejlődésének és érésének folyamatát.

Az e területeken mindig is alkalmazott természetesi technikáknak megfelelően a gyümölcsöket közvetlenül a fáról, még a fiziológiai érettség elérése előtt szedik le.

A hőmérsékleti viszonyok kihatnak a helyi mezőgazdasági termelők által az olajfák alakja tekintetében elfogadott tipológiára is. A fák alakja általában felfelé, pohár alakban kiszélesedő, ami lehetővé teszi, hogy a fakorona kiterjedélyesedjen és ezáltal jobban eloszoljon a belsejében a hő és a fény, mely tényezők elősegítik az olajfák fejlődését az év egyes rövid időszakában.

A »Chianti Classico« extra szűz olívaolaj hagyományosan Toscanában termesztett fajtákból készül, és sajátosságát érzékszervi jellemzőinek együttese, nevezetesen a gyümölcsös illatjegyekkel párosuló kesernyész-csípős íze adja.

A »Chianti Classico« OEM-mel ellátott extra szűz olaj kémiai és érzékszervi tulajdonságai összefüggenek az előállítási terület éghajlati viszonyaival, amelyek közvetlen hatást gyakorolnak a fenolok minőségi és mennyiségi összetételére, az íz kesernyőségének és csípősségének mértékére és a gyümölcsös íz intenzitására.

Tekintettel arra, hogy a gyümölcsöket meg kell óvni az első őszi fagyoktól, hagyománnyá vált az olajbogyók korai (vagyis még az érés befejeződését megelőzően történő) leszedése. Ez a gyakorlat ugyan a kinyerhető olaj mennyiségének csökkenésével jár, másrészt viszont lehetővé teszi, hogy az olajbogyók leszedésére akkor kerüljön sor, amikor azokban még magas a polifenol-tartalom, aminek köszönhetően hangsúlyosabbakká válnak a »Chianti Classico« olajat más olívaolajoktól megkülönböztető kesernyész és csípős ízjegyek. Ezenkívül a területre az őszi folyamán jellemző jelentős hőmérséklet-ingadozások hatására a »Chianti Classico« extra szűz olívaolajban kifejlődő tiszta gyümölcsös aroma szintén egyedülállóvá teszi a terméket.

Az előállítási terület egyértelmű elismerésére a III. Cosimo nagyherceg által 1716-ban kiadott ediktum útján került sor, amely felvázolta a terület aktuális határait, elismerve a térség szőlő- és olajbogyó-termesztésének értékét és sajátosságát: ezzel gyakorlatilag egyfajta OEM-mel ruházta fel a termékeket, jóval azelőtt, hogy ez a kifejezés egyáltalán megszületett volna. G. Tavanti 1819-es »Trattato teorico – pratico completo sull'ulivo« (Elvi-gyakorlati értékezés az olajbogyóról) című művében már felsorolta a Chianti Classico termelési területén megtalálható fő fajtákat.”

Címkezés

- Ez a módosítás a termékleírás 17. cikkét – Megjelölés és kiszerezés– valamint az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

A második sorban a „törvényekben és kereskedelmi jogszabályokban” szövegrész helyébe a megfelelőbb „*hatályos jogszabályokban*” szövegrész lépett.

Törölték a „*Denominazione di Origine Protetta*” szavaknak az elnevezést követő helyére utaló „közvetlenül” szót, és engedélyezték a „DOP” (OEM) rövidítés használatát.

Az alábbi szövegrész:

„Az előző cikkben említett tárolóedények címkéjén a törvényekben és a kereskedelmi jogszabályokban előírt, szokásos feliratokon kívül fel kell tüntetni az »Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico« feliratot, amely után közvetlenül a »Denominazione di Origine Protetta« (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratnak kell állnia; ezenkívül a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan karakterekkel szerepelnie kell az előállítás évének is ezen termékleírás 6. cikkének megfelelően.

Tilos a fent említett eredetmegjelölést bármely más, e termékleírásban kifejezetten elő nem írt minősítéssel kiegészíteni. Megengedett azonban a termelői szervezetek márkajelzéseinek, valamint vállalkozások, birtokok vagy üzemek nevének feltüntetése, és olyan helységnevek megadása, amelyek az olajbogyó termesztésének valós helyét jelölik.

Az eredetmegjelölés nevét a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan, a címke többi részének színétől markánsan eltérő színű betűkkel kell feltüntetni. Az esetleges kiegészítő feliratok grafikus karaktereinek mérete nem haladhatja meg az eredetmegjelölés feltüntetésére alkalmazott betűméret 50 %-át.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az előző cikkben említett tárolóedények címkéjén a hatályos jogszabályokban előírt, szokásos feliratokon kívül fel kell tüntetni az »Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico« feliratot, és a »Denominazione di Origine Protetta« (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot, vagy a DOP (OEM) rövidítést; ezenkívül a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan karakterekkel szerepelnie kell az előállítás évének is ezen termékleírás 6. cikkének megfelelően.”

Tilos a fent említett eredetmegjelölést bármely más, e termékleírásban kifejezetten elő nem írt minősítéssel kiegészíteni. Megengedett azonban a termelői szervezetek márkajelzéseinek, valamint vállalkozások, birtokok vagy üzemek nevének feltüntetése, és olyan helységnevek megadása, amelyek az olajbogyó termesztésének valós helyét jelölik.

„Az eredetmegjelölés nevét a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan, a címke többi részének színétől markánsan eltérő színű betűkkel kell feltüntetni. Az esetleges kiegészítő feliratok grafikus karaktereinek mérete nem haladhatja meg az eredetmegjelölés feltüntetésére alkalmazott betűméret 50 %-át.”

E változtatások célja, hogy lehetővé tegyék e feliratok beillesztésének a címke típusához való igazítását.

Forgalomba hozatal; a csomagolás formái; ellenőrzések

Forgalomba hozatal

- E módosítás a termékleírás 13. cikkét érinti; ezt az információt az egységes dokumentumnak a forgalomba hozatal időzítéséről és a palackozás határidejéről szóló 3.5. pontja is tartalmazza.

Az alábbi szövegrész:

„A »Chianti Classico« olaj az előállítás évét követő év október 31-ig palackozható, és a következő év februárjáig kell forgalomba hozni.

A »Chianti Classico« olaj címkéjén mindig egyértelműen fel kell tüntetni az előállítás évét.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Chianti Classico« olaj az előállítás évét követő második év január 31-ig palackozható. A »Chianti Classico« olaj címkéjén mindig egyértelműen fel kell tüntetni az előállítás évét.”

Javasoljuk az olaj február 28-ig történő forgalomba hozatalára (azaz a csomagoló általi értékesítésére) vonatkozó követelmény eltörlését, mivel bebizonyosodott, hogy ez a korlátozás túlzott mértékű, és korlátozza az üzleti tevékenységet. A fogyasztó helyes tájékoztatását mindenestre garantálja az a kötelezettség, hogy az évszámot egyértelműen fel kell tüntetni a címkén, és mindenekelőtt az, hogy a címkén feltüntetjük az olaj fogyaszthatósági idejét. Javasoljuk továbbá, hogy a palackozás határidejét a betakarítás évét követő második év január 31-ében határozzák meg.

Az olaj természeténél fogva és a mi helyzetünkben jobban megőrzi tulajdonságait ömlesztett formában, mint palackozás esetén. A termelők ezért általában előnyben részesítik a megrendelések alapján történő palackozást, és igyekeznek a palackok vagy konzervdobozok számát a lehető legalacsonyabb szinten tartani. Ez biztosítja a termék frissességének és minőségének megőrzését.

Ezért a fentiek fényében, a „Chianti Classico” OEM olaj tartósításával és forgalmazásával kapcsolatos problémák megoldása, és az ilyen problémák jövőbeli előfordulásának megelőzése érdekében, valamint tekintettel arra, hogy a „Chianti Classico” OEM olaj címkéjének mindenképpen tartalmaznia kell a fogyaszthatósági időt, helyénvalónak tartjuk a betakarítás évét követő második év január 31-ét a palackozás új határidejeként meghatározni.

- Ez a módosítás a termékleírás 15. cikkét érinti, amely a derítő szűrésen át nem esett olaj tárolási típusai tekintetében a palackozásra vonatkozó új határidőről szól.

Az alábbi szövegrész:

„E cikk első bekezdésétől eltérve, a termékleírás előírásainak megfelelő olaj az olajbogyók leszüretelésének évét követő év október 31-ig palackozható, amennyiben a termelési év december 31-éig, de minden esetben legkésőbb az igazolás iránti kérelem benyújtásának időpontjáig derítő szűrésen megy keresztül.”

helyébe a következő szöveg lép:

„E cikk első bekezdésétől eltérve, a termékleírás előírásainak megfelelő olaj az olajbogyók leszüretelésének évét követő második év január 31-ig palackozható, amennyiben a termelési év december 31. napjáig, de legkésőbb az igazolás iránti kérelem benyújtásának időpontjáig derítő szűrésen megy keresztül.”

Javasoljuk, hogy a palackozás határidejét a betakarítás évét követő második év január 31-ében határozzák meg.

Ez a módosítás a 13. cikk fenti módosításának eredménye.

A törölt mondat a következő:

„Amennyiben az olajat a betakarítás évének december 31. napjáig nem vetették alá azonnal derítő szűrésnek, azt inert gázban is tárolni kell.”

Javasoljuk a szüretlen olaj inert gázban történő tárolására vonatkozó követelmény eltörlését, annak a követelménynek a megtartása mellett, miszerint a csomagolást a tanúsítás időpontjától számított 45 napon belül el kell végezni.

Az inert gáz alatt tárolt szüretlen olaj megőrzi tulajdonságait, ellentétben a gáz használata nélkül tárolt szüretlen olajjal. Mindazonáltal úgy véljük, hogy annak előírása, hogy a gazdasági szereplőknek a tanúsítás időpontjától számított 45 napon belül el kell végezniük az olaj palackozását, átfogó védelmet nyújthat a fogyasztók számára. Amennyiben a palackozásra 45 napon belül nem kerül sor, a kémiai és érzékszervi ellenőrzéseket meg kell ismételni.

A csomagolás formái

- Módosult a termékleírás 16. cikke és az egységes dokumentum 3.5. pontja.

A jelenlegi szöveg:

„A »Chianti Classico« olaj kiszerezését az előállítási területen kell végezni, meghatározott űrtartalmú üvegpalackba vagy fém tárolóedénybe, amelynek névleges űrtartalma legfeljebb 5 (öt) liter lehet. Ugyancsak megengedett a 100 ml-nél kisebb űrtartalmú üveg, fém vagy polietilén-tereftalát (PET) tárolóedények használata, amennyiben olyan csomagokban kerülnek kiszerezésre, amelyek megfelelnek a hatályos szabályozásban engedélyezett összűrtartalmaknak. A palackokat hermetikusan le kell zárni oly módon, hogy a zár felnyitásával a zárjegy megsérüljön.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Chianti Classico« olaj kiszerezését a 3. cikkben említett előállítási területen kell végezni a jogszabályban engedélyezett anyagú és űrtartalmú tárolóedényekbe.

A csomagolást a jogszabályoknak megfelelően le kell zárni, és zárjeggyel kell ellátni. 100 ml-nél kisebb űrtartalmú tárolóedények esetében az űrtartalmat figyelmen kívül lehet hagyni.”

Javasoljuk a különböző anyagú és űrtartalmú tárolóedények használatának engedélyezését annak érdekében, hogy a gazdasági szereplők jobban tudjanak reagálni a piaci igényekre.

Ez lehetővé teszi továbbá a gazdasági szereplők számára, hogy a tárolóedény típusától függően a legmegfelelőbb módon helyezték el a zárjegyet.

Ellenőrzések

- A termékleírás az ellenőrzésekre vonatkozó külön cikkel egészült ki. Tartalmazza az ellenőrző szervre vonatkozó összes információt.

Az új cikk szövege a következő:

„Ellenőrzések

19. cikk

A termék termékleírásnak való megfelelését egy ellenőrző szerv ellenőrzi a hatályos uniós jogszabályok rendelkezéseivel összhangban. Az illetékes ellenőrző szerv a Valoritalia Srl, amelynek székhelye: Via Piave 24, 00187 Róma, Tel. +390645437975; Fax +390645438908; E-mail: info@valoritalia.it.”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Chianti Classico”

EU-szám: PDO-IT-0108-AM03 – 2019.3.20.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Chianti Classico”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Chianti Classico” olyan extra szűz olívaolaj, amelynek a forgalomba hozatalkor az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Kémiai vizsgálat

- a) savasság (olajsavban kifejezve): legfeljebb 0,5 %;
- b) peroxidszám: legfeljebb 12 (oxigén-milliegyenérték);
- c) magas olajsavtartalom: > 72 %
- d) összes polifenol 150 ppm felett;
- e) alfa-tokoferol: 140 ppm felett.

Érzékszervi vizsgálat

Az olajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- élénk zöldtől arany árnyalatú zöldbe hajló szín,
- tiszta olívaolaj-aroma és gyümölcsös íz.

A kóstolási teszt eredményeit összefoglaló adatlapnak a következőket kell tartalmaznia:

- a) a zöld olajbogyókra jellemző gyümölcsösség: 3–8;
- b) kesernyés íz: 2–8;
- c) csípős íz: 2–8.

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

A „Chianti Classico” extra szűz olívaolaj legalább 80 %-os arányban a nyilvántartásba bejegyzett és egy adott gazdaságban a Frantoio, a Correggiolo, a Moraiolo, illetve a Leccio del Corno fajtához tartozó olajfák gyümölcséből készül (a 80 % megfelelhet egyetlen fajta arányának vagy az említett fajták közül több együttes arányának is), és legfeljebb 20 %-ban a régió más fajtáihoz tartozó fák terméséből; ez utóbbi fajtáknak azonban szerepelniük kell az olajbogyó-csíraplazmák toscanai nyilvántartásában.

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

Az előállítási folyamat valamennyi szakasza, azaz a termesztési, betakarítási és sajtolási műveletek kizárólag az előállítás 4. pontban meghatározott földrajzi területén végezhetőek el.

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

A „Chianti Classico” olívaolaj a termelés évét követő második év január 31-ig csomagolható. Az előállítás évét mindig egyértelműen fel kell tüntetni a címkén.

A „Chianti Classico” extra szűz olívaolaj kiszerezését a 4. cikkben említett előállítási területen kell végezni a jogszabályban engedélyezett anyagú és űrtartalmú tárolóedényekbe. A csomagolást a jogszabályoknak megfelelően le kell zárni, és zárjeggyel kell ellátni. 100 ml-nél kisebb űrtartalmú tárolóedények esetében az űrtartalmat figyelmen kívül lehet hagyni.

A „Chianti Classico” extra szűz olívaolaj csomagolásának az előállítás földrajzi területén kell történnie annak érdekében, hogy nagyobb mértékben garantálható legyen a termék származásának megfelelő ellenőrzése és megelőzhető legyen az, hogy az olívaolajnak a szóban forgó földrajzi területen kívülre, ömlesztve történő szállítása a fenti 3.2. pontban meghatározott sajátos tulajdonságok – nevezetesen a „Chianti Classico” extra szűz olívaolajban lévő, a fenolos antioxidánsok jelenlétének és az aromás anyagok összetételének köszönhető kesernyés és csípős ízjegyek – romlását vagy elvesztését idézze elő. Az említett földrajzi területen kívül történő palackozás bizonyos műveletek – az áttöltés, a szivattyúzás, a szállítás és a kirakodás – gyakoribb megismétlését tenné szükségessé, márpedig e műveletek során a levegőben lévő oxigénnel való érintkezés hatására a „Chianti Classico” extra szűz olívaolaj elveszítheti a 3.2. pontban ismertetett sajátos tulajdonságait.

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

A tárolóedények címkéjén a hatályos jogszabályokban előírt, szokásos feliratokon kívül fel kell tüntetni az „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico” feliratot, és a „Denominazione di Origine Protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot, vagy a DOP (OEM) rövidítést; ezenkívül a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan karakterekkel szerepelnie kell az előállítás évének is.

Tilos a fent említett eredetmegjelölést bármely más, e termékleírásban kifejezetten elő nem írt minősítéssel kiegészíteni. Megengedett azonban a termelői szövetkezetek márkajelzéseinek, valamint vállalkozások, birtokok vagy üzemek nevének feltüntetése, és olyan helységnevek megadása, amelyek az olajbogyó termesztésének valós helyét jelölik.

„Az eredetmegjelölés nevét a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan, a címke többi részének színétől markánsan eltérő színű betűkkel kell feltüntetni. Az esetleges kiegészítő feliratok grafikus karaktereinek mérete nem haladhatja meg az eredetmegjelölés feltüntetésére alkalmazott betűméret 50 %-át.”

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Chianti Classico” olívaolaj előállítási területe az alábbi, Siena és Firenze megye területén található települések közigazgatási területére terjed ki: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti és Radda in Chianti teljes területe, valamint Barberino-Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi és San Casciano in Val di Pesa területének egy része.

A fenti terület megegyezik a „Chianti Classico” bor körülhatárolt előállítási területével, amely az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) 1932. szeptember 9-i 209. számában közzétett, 1932. július 31-i együttes miniszteri rendeletben került meghatározásra.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

A „Chianti Classico” olaj előállítási területe sajátos éghajlati és hidrogeológiai jellemzőkkel rendelkezik, és földrajzi határai a XIV. század óta pontosan ismertek.

Az előállítási terület a talaj és az éghajlat szempontjából meglehetősen egységes; közepesen enyhe és száraz őszi jellemzi, amelyet többnyire kemény tél követ. A környezetet összességében véve olyan tulajdonságok jellemzik, amelyek alkalmassá teszik azt az olajfaültetvények természetes elterjedési övezetük határán történő művelésére, ami befolyásolta és ma is befolyásolja az olajbogyók kifejlődésének és érésének folyamatát.

Az e területeken mindig is alkalmazott termesztési technikáknak megfelelően a gyümölcsöket közvetlenül a fáról, még a fiziológiai érettség elérése előtt szedik le.

A hőmérsékleti viszonyok kihatnak a helyi mezőgazdasági termelők által az olajfák alakja tekintetében elfogadott tipológiára is. A fák alakja általában felfelé, pohár alakban kiszélesedő, ami lehetővé teszi, hogy a fakorona kiterjedélyesedjen és ezáltal jobban eloszoljon a belsejében a hő és a fény, mely tényezők elősegítik az olajfák fejlődését az év egyes rövid időszakában.

A termék sajátosságai

A „Chianti Classico” extra szűz olívaolaj hagyományosan Toscanában termesztett fajtákból készül, és sajátosságát érzékszervi jellemzőinek együttese, nevezetesen a gyümölcsös illatjegyekkel párosuló kesernyős-csípős íze adja.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati

A „Chianti Classico” OEM-mel ellátott extra szűz olaj kémiai és érzékszervi tulajdonságai összefüggenek az előállítási terület éghajlati viszonyaival, amelyek közvetlen hatást gyakorolnak a fenolok minőségi és mennyiségi összetételére, az íz kesernyőségének és csípősségének mértékére és a gyümölcsös íz intenzitására.

Tekintettel arra, hogy a gyümölcsöket meg kell óvni az első őszi fagyoktól, hagyománnyá vált az olajbogyók korai (vagyis még az érés befejeződését megelőzően történő) leszedése. Ez a gyakorlat ugyan a kinyerhető olaj mennyiségének csökkenésével jár, másrészt viszont lehetővé teszi, hogy az olajbogyók leszedésére akkor kerüljön sor, amikor azokban még magas a polifenol-tartalom, aminek köszönhetően hangsúlyosabbakká válnak a „Chianti Classico” olajat más olívaolajoktól megkülönböztető kesernyős és csípős ízjegyek. Ezenkívül a területre az őszi folyamán jellemző jelentős hőmérséklet-ingadozások hatására a „Chianti Classico” extra szűz olívaolajban kifejlődő tiszta gyümölcsös aroma szintén egyedülállóvá teszi a terméket.

Az előállítási terület egyértelmű elismerésére a III. Cosimo nagyherceg által 1716-ban kiadott ediktum útján került sor, amely felvázolta a terület aktuális határait, elismerve a térség szőlő- és olajbogyó-termesztésének értékét és sajátosságát: ezzel gyakorlatilag egyfajta OEM-mel ruházta fel a termékeket, jóval azelőtt, hogy ez a kifejezés egyáltalán megszületett volna. G. Tavanti 1819-es „Trattato teorico – pratico completo sull'ulivo” (Elvi-gyakorlati értekezés az olajbogyóról) című művében már felsorolta a Chianti Classico termelési területén megtalálható fő fajtákat.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

A termék-leírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető a következő weboldalon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Megtekinthető továbbá

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

Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2022/C 234/09)

Az Európai Bizottság az 664/2014/EU ⁽¹⁾ felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 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

„Farina di Neccio della Garfagnana”

EU-szám: PDO-IT-0196-AM01 – 2022.1.12.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Farina di Neccio della Garfagnana”

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 „Farina di Neccio della Garfagnana” oltalom alatt álló eredetmegjelölést az alábbi 3.3. pontban leírt fajtájú gesztenyefákból (*Castanea sativa* Mill.) származó gesztenyéből nyert édes liszt számára tartják fenn, amelynek jellemzői kizárólag természeti tényezőknek és emberi tevékenységnek tulajdoníthatók.

Forgalomba hozatal előtt a „Farina di Neccio della Garfagnana” OEM-nek a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- szemcseméret: mind tapintásra, mind ízre finomnak kell lennie,
- maximális nedvességtartalom: 13 %,
- szín: fehértől sötét elefántcsontig változhat,
- íz: édes, enyhén kesernyés utóízzel,
- illat: gesztenye.

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

A liszt az e dokumentum 4. pontjában említett területről származó alábbi gesztenyefajtákból készül: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelorosa, Rossola, Verdola, Nerona és Capannaccia, valamint az e dokumentum 4. pontjában említett származási területekről származó, de teljesen helyi elnevezésű gesztenyefajták.

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

—

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

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

A gesztenye szabadföldi betakarításától a szárításig, az őrlésig és a fogyasztásra szánt liszt előkészítéséig az előállítás valamennyi szakaszát az alábbi 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

December 1-jétől a „Farina di Neccio della Garfagnana” OEM termékeket lezárt zsákokban forgalmazzák, amelyek a hatályos jogszabályoknak megfelelően élelmiszeripari felhasználásra alkalmas anyagból készültek, újrahasznosíthatók vagy komposztálhatók, négyzet alakú aljú, többrétegű és Pantone 4026 C színű külső papírréteggel.

A zsákok úrtartalma 500 g és 1 kg, bár a nagyobb zsákokat nem lakossági értékesítésre szánt liszthez használják.

Az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező információkon kívül minden csomagolási egységen fel kell tüntetni a következőket:

- az elnevezés logója, amelyet közvetlenül követ a „Denominazione Origine Protetta” felirat vagy a D.O.P. betűszó és az Európai Unió OEM szimbóluma ugyanabban a látómezőben,
- a csomagoló neve és címe.

A „Farina di Neccio della Garfagnana” OEM elnevezés nem egészíthető ki az arra utaló minősítő melléknévvel, még akkor sem, ha grafikailag elkülönül.

Az előző bekezdésben meghatározott tilalom sérelme nélkül, olyan tájékoztató jellegű leírások, mint: „lassan szárított”, „kövön őrölt” vagy „vízimalom” megengedettek,

- a cégnevekre vagy privát védjegyekre való hivatkozás megengedett, amennyiben az nem vezeti félre a fogyasztót.

Logó:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Farina di Neccio della Garfagnana” előállításának földrajzi területe Lucca megye következő településeit foglalja magában: Castelnuovo di Garfagnana; Castiglione Garfagnana; Pieve Fosciana; San Romano di Garfagnana; Sillano Giucugnano; Piazza al Serchio; Minucciano; Camporgiano; Careggine; Fosciandora; Molazzana; Vagli; Villa Collemadina; Galliciano; Borgo a Mozzano; Barga; Coreglia Antelminelli; Bagni di Lucca; Fabbriche di Vergemoli.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Eltekintve az emberi populáció jelenlététől és a gesztenyefa intenzív kiaknázásától, a területtel való kapcsolat bizonyítéka a fa mint erdei faj jellegében található.

Általánosságban elmondható, hogy a gesztenyefák csak olyan területeken növekednek, ahol különösen kedvezőek a talaj- és éghajlati viszonyok. A gesztenyét nehéz új területeken meghonosítani, ha a gesztenyefák nem növekednek azokon spontán módon, még akkor is, ha a talaj- és éghajlati viszonyok hasonlóak az eredeti területekéhez.

Ami különösen Lucca és Garfagnana megyét illeti, számos dokumentum kiemeli, hogy a gesztenyefák és termésük régóta kedvező gazdasági és táplálkozási hatással vannak a helyi lakosságra. Az emberek ezért szoros kapcsolatot alakítottak ki a fákkal annak érdekében, hogy termésüket a lehető legnagyobb mértékben kihasználhassák.

5.2. A termék sajátosságai

A „Farina di Neccio della Garfagnana” OEM olyan gesztenyéből készül, amely a friss gyümölcs- és zöldségpiac szempontjából túl kicsinek tekinthető, azonban nagyon édes. Ez befolyásolja a gesztenye ízét, amely édes, enyhén kesernyés utóízzel a hagyományos lassú szárítási folyamatnak köszönhetően, amelyet a gesztenyésekben található jellegzetes „metati” szárítóokban tűzzel végeznek. A jó hírnév a kövön való őrléssel nyert finom szemcseméretnek is köszönhető, amelyet lassan végeznek a liszt túlmelegedésének és megromlásának elkerülése érdekében.

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

Kizárólag a gesztenyeliszt, jelen esetben a „Farina di Neccio della Garfagnana” esetében hangsúlyozni kell, hogy a termék által igényelt feldolgozás hosszú ideje miatt az emberek régóta arra kényszerülnek, hogy a feldolgozási műveletek megkönnyítése érdekében kis épületeket építsenek. A gesztenye szárítására és őrlésére ezért számos építmény („metati”) található ezen a területen. A becslések szerint 1950-ben mintegy 5000 „metati” volt a meghatározott területen, és 1800-ban mintegy 245 malom működött itt.

Ezen építmények sajátos építészeti és szerkezeti jellemzői miatt mind a termékleírás, mind a települési építési szabályok előírják azok megőrzését, mivel a helyi kultúra kifejeződései és a környezettel való kapcsolat bizonyítékai.

Egy másik fontos szempont, hogy a gesztenyeliszt milyen mértékben befolyásolta a helyi konyhát. A jellegzetes ételek közé tartozik a gesztenyelisztből készült polenta, a „manafregoli” (tejjel főzött gesztenyeliszt), a „castagnaccio” (gesztenyeliszttel, olívaolajjal, dióval és a fenyőmaggal készített sült laposkenyér), valamint Garfagnana „neccio” néven ismert kenyere, amelyet liszttel, vízzel és sóval készítenek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Megtekinthető továbbá

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

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU