



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 281/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10780 – WATERLAND / KIDSFOUNDATION / PARTOU) ⁽¹⁾	1
2022/C 281/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10378 – VUB / SLOVENSKA SPORITELNA / TATRA BANKA / 365.BANK / CSOB / JV) ⁽¹⁾	2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 281/03	Euroátváltási árfolyamok — 2022. július 21.	3
---------------	--	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 281/04	A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek frissítése	4
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 281/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10801 – INFRAFIBRE / DG FIBRE / DGN) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	6
2022/C 281/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	8

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 281/07	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	9
2022/C 281/08	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	12

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10780 – WATERLAND / KIDSFOUNDATION / PARTOU)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 281/01)

2022. június 29-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 32022M10780 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.10378 – VUB / SLOVENSKA SPORITELNA / TATRA BANKA / 365.BANK / CSOB / JV)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 281/02)

2022. április 26-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 32022M10378 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. július 21.

(2022/C 281/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0199	CAD Kanadai dollár	1,3178
JPY Japán yen	141,46	HKD Hongkongi dollár	8,0056
DKK Dán korona	7,4446	NZD Új-zélandi dollár	1,6479
GBP Angol font	0,85545	SGD Szingapúri dollár	1,4218
SEK Svéd korona	10,4260	KRW Dél-Koreai won	1 337,47
CHF Svájci frank	0,9924	ZAR Dél-Afrikai rand	17,5195
ISK Izlandi korona	139,70	CNY Kínai renminbi	6,9040
NOK Norvég korona	10,1750	HRK Horvát kuna	7,5200
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 342,25
CZK Cseh korona	24,496	MYR Maláj ringgit	4,5457
HUF Magyar forint	400,13	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,512
PLN Lengyel zloty	4,7610	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9391	THB Thaiföldi baht	37,660
TRY Török líra	18,0327	BRL Brazil real	5,5777
AUD Ausztrál dollár	1,4848	MXN Mexikói peso	20,9410
		INR Indiai rúpia	81,4510

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) létrehozásáról szóló (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegek frissítése

(2022/C 281/04)

A személyek határátlépésére irányadó szabályok közösségi kódexének (Schengeni határ-ellenőrzési kódex) ⁽²⁾ létrehozásáról szóló, 2016. március 9-i (EU) 2016/399 európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkének (4) bekezdésében említett, a külső határok átlépésére meghatározott referenciaösszegeket a Schengeni határ-ellenőrzési kódex 39. cikkével összhangban a tagállamok által a Bizottsághoz megküldött információk alapján teszik közzé

A Hivatalos Lapban való közzététel mellett a Migrációs és Belügyi Főigazgatóság honlapján elérhető a jegyzék rendszeresen frissített változata.

A NEMZETI HATÓSÁGOK ÁLTAL MEGHATÁROZOTT, A KÜLSŐ HATÁROK ÁTLÉPÉSÉHEZ SZÜKSÉGES REFERENCIAÖSSZEGEK

CSEH KÖZTÁRSASÁG

A HL C 102., 2021.3.24, 8. o.-i számában közzétett információk módosítása

A referenciaösszegeket a külföldieknek a Cseh Köztársaság területén való tartózkodásáról szóló, 326/1999. sz. törvény 13. szakasza tartalmazza, a megélhetési- és létminimumról szóló, 110/2006. sz. módosított törvény 5. szakaszával összefüggésben módosítva. Ezek a létminimum aktuális szintjétől függenek, és a Cseh Köztársaság területén tervezett, rövid távú tartózkodás tervezett időtartamától függően változnak:

- A 30 napot meg nem haladó tartózkodások esetében – a létminimum (jelenlegi összeg – 2022. július óta– 2 980 CZK) 0,5-szerese a tartózkodás minden napjára, vagyis 1 490 CZK naponta;
- A 30 napot meghaladó tartózkodások esetében – a létminimum (jelenlegi összeg – 2022. július óta– 2 980 CZK) 15-szerese, vagyis 44 700 CZK; ez az összeg a létminimum duplájával növelhető a területen tervezett tartózkodás minden egész hónapjára, vagyis további 5 960 CZK-val havonta;
- A 18 év alatti harmadik országbeli állampolgárok a fent említett összegek felét kötelesek igazolni.

A megfelelő anyagi fedezet értékelését a harmadik országbeli állampolgár birtokában lévő készpénzre, hitelkártyákra vagy utazási csekkre lehet alapozni, vagy egy, a területen tartózkodással összekapcsolt szolgáltatások kifizetését megerősítő irattal, vagy egy olyan dokumentummal, amely megerősíti, hogy a szolgáltatásokat ingyenesen nyújtják. A támogatói nyilatkozatok és a meghívótól származó kötelezettségvállalási nyilatkozatok (a Cseh Köztársaság rendőrsége által hitelesített „meghívólevél” formájában – lásd a Schengeni kézikönyv 33. mellékletét) szintén a megfelelő anyagi fedezet igazolását jelenthetik.

A Cseh Köztársaság területén tanulmányokat folytató harmadik országbeli állampolgár a tartózkodásához szükséges megfelelő pénzeszközök rendelkezésre állásáról benyújthat állami hatóság vagy jogalany által kiadott kötelezettségvállalási nyilatkozatot, amellyel a külföldi személy tartózkodásának költségeit fedezik a létfenntartási minimumnak (jelenlegi összeg – 2022. július óta– 2 980 CZK) megfelelő pénzeszközök biztosításával a tervezett tartózkodás 1 hónapjára, vagy benyújthat egy olyan dokumentumot, amely igazolja, hogy a tanulmányaival és tartózkodásával kapcsolatos minden költséget a fogadó szervezet (iskola) vállalja. Amennyiben a vállalásban említett összeg nem éri el ezt az összeget, a harmadik országbeli állampolgárnak olyan dokumentumot kell benyújtania, amely igazolja, hogy tervezett tartózkodása időtartamára rendelkezik azzal a pénzeszközzel, ami a létfenntartási minimum (jelenlegi összeg – 2022. július óta– 2 980 CZK) és a kötelezettségvállalásban szereplő összeg közötti különbözettel egyenlő, ami azonban nem több mint a létfenntartási minimum 6-szorosa (jelenleg 17 880 CZK). Az adott személy lakóhelyével kapcsolatos anyagi biztosítéokra vonatkozó dokumentum egy olyan határozattal vagy megállapodással is felváltható, amely a Cseh Köztársaságra nézve kötelező nemzetközi szerződés alapján megszerezhető ösztöndíj biztosítására vonatkozik.

⁽¹⁾ A korábbi közzétételek listáját lásd a dokumentum végén.

⁽²⁾ HL L 77., 2016.3.23., 1. o.

A korábbi közzétételek listája

HL C 247., 2006.10.13., 19. o.	HL C 57., 2014.2.28., 2. o.
HL C 77., 2007.4.5., 11. o.	HL C 152., 2014.5.20., 25. o.
HL C 153., 2007.7.6., 22. o.	HL C 224., 2014.7.15., 31. o.
HL C 164., 2007.7.18., 45. o.	HL C 434., 2014.12.4., 3. o.
HL C 182., 2007.8.4., 18. o.	HL C 447., 2014.12.13., 32. o.
HL C 57., 2008.3.1., 38. o.	HL C 38., 2015.2.4., 20. o.
HL C 134., 2008.5.31., 19. o.	HL C 96., 2016.3.11., 7. o.
HL C 331., 2008.12.31., 13. o.	HL C 146., 2016.4.26., 12. o.
HL C 33., 2009.2.10., 1. o.	HL C 248., 2016.7.8., 12. o.
HL C 36., 2009.2.13., 100. o.	HL C 111., 2017.4.8., 11. o.
HL C 37., 2009.2.14., 8. o.	HL C 21., 2018.1.20., 3. o.
HL C 98., 2009.4.29., 11. o.	HL C 93., 2018.3.12., 4. o.
HL C 35., 2010.2.12., 7. o.	HL C 153., 2018.5.2., 8. o.
HL C 304., 2010.11.10., 5. o.	HL C 186., 2018.5.31., 10. o.
HL C 24., 2011.1.26., 6. o.	HL C 264., 2018.7.26., 6. o.
HL C 157., 2011.5.27., 8. o.	HL C 366., 2018.10.10., 12. o.
HL C 203., 2011.7.9., 16. o.	HL C 459., 2018.12.20., 38. o.
HL C 11., 2012.1.13., 13. o.	HL C 140., 2019.4.16., 7. o.
HL C 72., 2012.3.10., 44. o.	HL C 178., 2020.5.28., 3. o.
HL C 199., 2012.7.7., 8. o.	HL C 102., 2021.3.24., 8. o.
HL C 298., 2012.10.4., 3. o.	HL C 486., 2021.12.3., 26. o.
HL C 56., 2013.2.26., 13. o.	HL C 139., 2022.3.29., 3. o.
HL C 98., 2013.4.5., 3. o.	HL C 143., 2022.3.31., 6. o.
HL C 269., 2013.9.18., 2. o.	HL C 258., 2022.7.5., 13. o.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10801 – INFRAFIBRE / DG FIBRE / DGN)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 281/05)

1. 2022. július 18-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- A végső soron a Deutsche Bank AG (Németország) irányítása alá tartozó Infracore Sàrl (a továbbiakban: Infracore, Luxemburg),
- A Sun Life Financial Inc. (Kanada) irányítása alá tartozó DG Fibre Holding Limited (a továbbiakban: DG Fibre, Egyesült Királyság),
- A DG Fibre (Egyesült Királyság) irányítása alá tartozó Deutsche GigaNetz GmbH (a továbbiakban: DGN, Németország).

Az Infracore és a DG Fibre az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást szerez a DGN felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Az Infracore egy európai infrastruktúra-alap portfóliótársasága, amelyet a DWS Group GmbH & Co KGaA (a továbbiakban: DWS csoport, Németország) leányvállalatai kezelnek. A végső soron a Deutsche Bank AG irányítása alá tartozó DWS csoport egy széles körű befektetési portfólióval rendelkező vagyonkezelő társaság, amely többek között infrastrukturális eszközökbe történő befektetésekkel foglalkozik Európában. A Deutsche Bank AG (Németország) globális pénzügyi szolgáltató.
- A DG Fibre az InfraRed Capital Partners Limited (Egyesült Királyság) (a továbbiakban: IRCP) által kezelt infrastrukturális alap tulajdonában lévő holdingtársaság. Az IRCP a végső soron a Sun Life Financial Inc (a továbbiakban: Sun Life, Kanada) irányítása alá tartozó globális befektetéskezelő. A Sun Life pénzügyi szolgáltató vállalkozás, amely egyéni és vállalati ügyfeleknek nyújt biztosítási, vagyon- és eszközkezelési megoldásokat.
- A DGN teljes mértékben integrált, üvegszálás távközlési hálózati szolgáltatásokat nyújt magán-, kereskedelmi és fuvarozói ügyfelek számára Németországban.

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

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

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.10801 – INFRAFRIBRE / DG FIBRE / DGN

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 281/06)

1. 2022. július 14-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- A Kingspan Group Plc (Egyesült Királyság) irányítása alá tartozó Kingspan Group Limited (a továbbiakban: Kingspan, Egyesült Királyság),
- a Naxicap Partners közvetett irányítása alá tartozó Ondura SAS (a továbbiakban: Ondura, Franciaország),

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

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Kingspan: szendvicspanelek, szigetelési, világítási és szellőzési megoldások, szaniter-, energetikai és adattechnológiai megoldások, illetve padlóburkolatok gyártása világszerte,
- Ondura: könnyű tetőfedő és vízszigetelő megoldások gyártása és szállítása lapos- és nyeregteretűkhöz, átlátszó és áttetsző műanyag lapokhoz, tartozékokhoz és kiegészítő termékekhez világszerte.

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.10718 – KINGSPAN / ONDURA

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

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 281/07)

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

„Salacgrīvas nēgi”**EU-szám: PGI-LV-02507 – 2019.5.2.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés(ek)**

„Salacgrīvas nēgi”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lettország

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

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Salacgrīvas nēgi” a folyami ingola (*Lampetra fluviatilis*) fajhoz tartozó anadróm körszájú hal. Frissen vagy főzve és aszpikba téve árusítják.

A friss ingolák 30–35 cm hosszúak, sötét, kékesszürke vagy zöldesbarna háttal és felső oldalrészsel, míg az alsó oldalrész és a hal alsó fele szürkés vagy fehér. Az ingolák kevesebb mint 15 %-a nagyobb 35 cm-nél vagy kisebb 30 cm-nél. A földrajzi terület tengerhez való közelsége és a „Salacgrīvas nēgi” halászatának módja azt eredményezi, hogy az ingolák minimális időt töltenek folyóvízben, és így megkülönbözteti őket a tisztaságuk, tekintve, hogy légzőrendszerük mentes a folyómeder üledékéből származó szennyeződésektől. Jellegzetes tenger- és algaszaguk van.

A friss ingolákból készült, aszpikos főtt ingola szintén mentes a folyómeder üledékéből eredő nemkívánatos szennyeződésektől és ízeiktől. Gazdag, keserű és mérsékelten sós ízű; állagát illetően a hús könnyen aprítható, lágy és lédús, és ezeket a tulajdonságokat a sűrű és rugalmas aszpik megőrzi. A késztermék legfeljebb 30 % aszpikból és legalább 70 % főtt ingolahúsból, valamint 1,2 % és 3,0 % közötti sóból áll. A főtt ingola szürkésbarna színű, az aszpik színe pedig a világossárgától a világosbarnáig terjed.

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A felhasznált takarmányra vagy annak minőségére vonatkozóan nem állapítottak meg szabályokat.

A feldolgozott termék – a főtt ingola aszpikban – nyersanyaga a Svétupe és Salaca folyókban Salacgrīva kerületben és Salacgrīva városában fogott friss ingola.

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

A friss „Salacgrīvas nēgi” halat Salacgrīva kerületben és Salacgrīva városában augusztus 1. és január 31. között, a Svétupe és Salaca folyókban lévő halászati gátakban elhelyezett csapdákból halásszák.

Az aszpikban eltett főtt ingola előállításának valamennyi szakaszára Salacgrīva kerületben és Salacgrīva városában kerül sor.

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**

Salacgrīva kerület és Salacgrīva városa a Rigai-öböl Vidzeme felőli partján helyezkedik el.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

Ma már csak Salacgrīva kerületben és Salacgrīva városában halásznak ingolát gátakkal és csapdákkal, ami több évszázados múlttal rendelkező egyedülálló halászati módszer. Az ingolagát egy különleges típusú gyaloghíd, amely lucfenyő cölöpökre épül, és csavarok vagy szögek használata nélkül van összeszerelve. Különösen ez a halászati technika az, amely megkönnyíti a csapdák gyakori ellenőrzését, emellett a tenger földrajzilag közel fekszik a folyó azon pontjához, ahová az ingolák visszatérnek ívni, miután életük nagy részét sós vízben töltötték – így kevesebb időt töltenek folyóvízben, aminek köszönhetően kevesebb szennyeződést vesznek fel a folyómeder üledékéből, és ami biztosítja a termék érzékszervi tulajdonságait, különösen ízét.

A termék sajátosságai

A „Salacgrīvas nēgi” a folyami ingola (*Lampetra fluviatilis*) fajhoz tartozó anadróm körszájú hal. Jellemzői a következők:

- a friss ingolának tenger- és algaszaga van,
- a termék sajátossága érzékszervi tulajdonságain alapul: gazdag, keserédes és mérsékelten sós ízű, amelyet nem befolyásol a folyómeder üledéke.

Kapcsolat

Ok-okozati összefüggés áll fenn a „Salacgrīvas nēgi” földrajzi területe és a termék között, ami alátámasztja a termék hírnevét és jellemzőit.

A termék sajátosságai közül a legjellemzőbbet – nevezetesen a gazdag, keserédes és mérsékelten sós zamatot, valamint a tenger- és algaszagot – egyrészt a tenger földrajzi közelsége biztosítja, amelynek révén rövidebb a folyami vizekben töltött idő, amikor visszatérnek ívni a folyóba, és ezáltal kevesebb szennyeződést vesznek fel a folyómeder üledékéből, másrészt az alkalmazott halászati technika eredményezi, amely megkönnyíti a csapdák gyakori ellenőrzését.

A termék évszázadok óta kiváló hírnévnek örvend a lett lakosság körében, amint azt a történelmi feljegyzések is bizonyítják: a „Salacgrīvas nēgi” halat a 18. század óta halásszák és feldolgozzák. Az ingolahalászati módszerek és a receptek nemzedékről nemzedékre áthagyományozódtak. A Salacgrīvai Múzeum levéltárában megtalálható Johann Brotze 1780-as rajza, amely egy, a Salaca folyón a Vecsalaca majorság közelében létesített ingolagátát ábrázol.

A lett Állami Történelmi Levéltárban 1867-ből őrzött dokumentumok azt mutatják, hogy ebben az időszakban 14 halgazdaság foglalkozott ingolahalászattal. Lettország függetlenségének első időszakában továbbra is széles körben folytatták az ingolahalászatot a Salaca folyóban. A halászati jogokat árverésen adták bérebe tizenkét tételben, ezek neve „robi”. A salacgrīvai Upesjenni halgazdaság akkori tulajdonosa, Bernhards Skuja az 1920-as és az 1930-as években szintén jelentős szerepet játszott az ingola halászatában és feldolgozásában. Az 1920-as évek második felében Bernhards Skuja épületet épített ingolafőzés céljára. A ma is álló épület az ingola Vidzemében folytatott ipari feldolgozásának kezdetét jelöli.

A második világháborút követően Salacgrīva területén a Brīvais vilnis termelőszövetkezet vette át az ingola halászatát és feldolgozását. A *Zvaigzne* című folyóiratban (1956, 21. szám) egy E. Dumbrājs által írt cikk ismerteti a Salaca területén folytatott ingolahalászatot és az aszpicban eltett főtt ingola készítését. A cikkben megtalálható receptet a mai napig megőrizték.

A termék hírnevéről tanúskodik a Rigai Filmstúdió 1974-es dokumentumfilmje, a *Mēs un jūra* („A tenger és mi”) is (forgatókönyvírók: Daina Avotiņa, Jānis Peters), amelyben a következő fontos szavak hangzanak el: „Az ingola a Salaca tiszta aranya!”

Fontos megjegyezni, hogy az elmúlt hét évben október második szombatján évente megünneplik „a salacgrīvai ingola napját”. Ezen a napon a „Salacgrīvas nēgi” halból levest készítenek vagy megfőzik, és aszpicban eltett főtt ingolát árulnak és vesznek. Látogatók ezrei ismerkednek meg az ingolahalászattal és a feldolgozott ingolatermékekkel, és magukkal viszik otthonaikba a salacgrīvai halászok és ingolaszakácsok emlékeit, hogy elmeséeljék azokat családtagjaiknak és barátaiknak.

Salacgrīva kerület és város turisztikai útvonalai lehetőséget kínálnak arra, hogy többet megtudjunk erről az egyedülálló, évszázados halászati technikáról, és megkóstoljuk az ennek eredményeként létrejött termékeket. Az ingola gátakból történő halászatának technikája lehetővé teszi a turisták számára, hogy megfigyeljék a folyamatot és részt vegyenek abban. A Salacgrīvai Múzeumban megtekinthető *Zutiņš murdā* („Ingolák a csapdában”) című független kiállítás látogatói szintén bővíthetik ismereteiket a „Salacgrīvas nēgi” halászatának és feldolgozásának történetéről, valamint a termék mai hírnevéről. A múzeumban kiállított tárgyak között van egy olyan építőeszköz, amellyel a látogatók fából felépíthetik saját ingolagátjukat. A látogatók emellett megtekinthetik a *No eglēm līdz nēgiem* („A lucpillérektől az ingoláig”) című filmet is, hogy betekintést nyerjenek a Salaca folyón folytatott ingolahalászatba.

A „Salacgrīvas nēgi” kiváló hírnevét különösen nagyra értékeli a nemzetközi Slow Food mozgalom lettországi kezdeményezője, Mārtiņš Rītiņš. 2018. október 28-án a *Tuč, tuč Rītiņš* című televízióműsorában a híres séf megismertette többmillió közönségével a „Salacgrīvas nēgi” halászatának hagyományos módszerét, és bemutatta a feldolgozás során alkalmazott régi technikákat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://www.pvd.gov.lv/lv/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija>

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 281/08)

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

„Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou”

EU-szám: PGI-GR-02792 – 2021.7.27.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OFJ)

„Κατσικάκι Λήμνου / Katsikaki Limnou”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Görögország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Katsikaki Limnou” a 60–90 napos korukban levágott, 8 kg-ot meghaladó súlyú kecskegidák húsa. A „Katsikaki Limnou” jelzéssel ellátott hús a Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetén (Límnosz regionális egység) született kecskegidák hasított testéből származik. A kecskegidák hagyományosan tenyésztett és az e szigetekhez alkalmazkodott, az egyértelműen meghatározott földrajzi terület (sziget) vegetációjával táplálkozó kecskék elléséből származnak.

A „Katsikaki Limnou” hús jellemzően lágy és nedvdús, kellemes aromájú és ízű. A hús színe főként a vöröstől a kissé halvány rózsaszínig terjed, a szövetek rózsaszín-vörös színűek, a zsír pedig tiszta fehér színű.

Az érzékszervi tulajdonságok közé tartozik a bőr alatti zsírszövet és a jól fejlett izomtömeg jelenléte. A zsírréteg bőseges, ami egy olyan tulajdonság, amely a teremeket lágygá és ízletessé teszi.

A „Katsikaki Limnou” hús ehető szövetének kémiai összetételét a következő táblázat tartalmazza.

Termék	Fehérje	Zsír
„Katsikaki Limnou”	18,4 %–26,4 %	4,1 %–11,1 %

A „Katsikaki Limnou” húst friss húsként értékesítik a következő formákban:

- egészben;
- hasított féltestként;
- darabolt húsrúként, kimérve.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A „Katsikaki Limnou” hús ehető szöveteinek kémiai összetétele eltér a Görögország más részeiből származó kecskegidák hújának összetételétől, amelyek átlagos zsírtartalma 1,2 %, ellentétben a „Katsikaki Limnou” esetében jellemző 6,9 %-kal.

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

A kecskegidák a november vége és a február vége közötti időszakban születnek. 45–60 napig szopnak. Ennek az időszaknak a végén a kecskegidákat szalastakarmányokból, például a helyben termelt gabonaféléktől és hüvelyesektől származó szénából álló adaptációs takarmányok felhasználásával hozzászoktatják a szalastakarmányok fogyasztásához. Az elválasztás után a kecskegidák tavasszal általában 1–2 hónapig legelnek a kifejlett kecskékkal együtt.

A Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetén tenyésztett kecskék a Görögországban őshonos *Capra prisca* fajta természetes kereszteződéseiből létrejött helyi populációkból származnak. A kecskék kis termetűek, és alkalmazkodtak Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetének mikroklímájához és környezetéhez.

A kecskék étrendje nagyrészt a meghatározott földrajzi terület legelőin történő szabad legeltetésen alapul. A kecskék étrendje olyan kiegészítő keverékeket is magában foglal, amelyek általában – a főként a körülhatárolt földrajzi területen előállított – gabonafélékből származó termékeket, hüvelyeseket, gabonaszalmát (főként durumbúza), lóherét és olajos magvakból készült termékeket, vitaminokat és nyomelemeket tartalmaznak.

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

A „Katsikaki Limnou” jelzés kizárólag és kifejezetten a körülhatárolt területen született, nevelt és levágott kecskegidák esetében használható. A vágás magában foglalja a kivéreztetést, a nyúzást és a zsigerelést is. Azoknak a kecskéknak, amelyekről a kecskegidák származnak, szintén a körülhatárolt földrajzi területen születetteknek és neveltnek kell lenniük.

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 „Katsikaki Limnou” húst a nemzeti és uniós jogszabályokban előírt címkézési követelmények teljesítése mellett – függetlenül attól, hogy a terméket hogyan szerelik ki értékesítésre (egész, hasított féltest vagy darabolt hús) – a következő különleges logóval kell ellátni:



A fenti logót egy kódszámnak kell kísérnie, amely azonosítja az állatot és azt a gazdaságot, ahonnan a hasított test származik, valamint a vágás napját. A kódszám a következőkből áll:

- annak a gazdaságnak a számkódja, ahol az állatokat tenyésztették;
- annak az élő állatnak az azonosító kódja, amelyhez a hasított test tartozik;
- a vágás napja.

Például az EL8330**** kódszámú gazdaságból származó és a 002-es élőállat-azonosítóval ellátott, 2020. december 1-jén levágott hasított test a „8330****002-01/12/2020” egyedi kódot kapná.

Ha a „Katsikaki Limnou” húst darabolják és csomagolják, a fent említett címkét vagy az egyes húsdarabokra, vagy – ha a terméket már becsomagolták – a külső csomagolásra helyezik, hogy a vonatkozó információt eljuttassák a végső fogyasztóhoz.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Katsikaki Limnou” előállításának földrajzi területét Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetének földrajzi határai határozzák meg.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék és a körülhatárolt terület közötti kapcsolat a hús minőségi jellemzőin alapul. A „Katsikaki Limnou” hús híres termék. Kellemes érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, amelyek a kecskék és kecskegidák tenyésztésének hagyományos módszereiből, valamint az elsősorban a körülhatárolt földrajzi terület legelőinek gazdag vegetációján alapuló étrendjükéből erednek.

A földrajzi terület sajátossága

Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigete az Égei-tenger északkeleti részének szigetcsoportjához tartozik. Límnosz nagyrészt fák nélküli kiterjedt területekből és síkságokból áll. A tájkép fő elemei közé tartoznak a búza- és gabonatóblák, a szőlőültetvények, a cserjések és a kiterjedt legelők, melyek a sziget területének több mint felét teszik ki. Ájiosz Efsztrátiosz (vagy „Áj Sztrátiosz”) szigete hasonló képet mutat.

A két sziget mind társadalmi, mind kulturális szempontból, valamint gazdaságilag és a kereskedelem révén is elválaszthatatlanul összekapcsolódik. Az évek során számos termékkel kereskedett a két sziget és számos termék szállítására került sor a két sziget között. Az állatállományban ez a megszakítás nélküli mozgása a kecskéket is érintette, és hozzájárult a két szigeten az állatok homogén fejlődéséhez. Ájiosz Efsztrátiosz szigete csak Límnosz szigetével rendelkezik menetrend szerinti part menti hajózási összeköttetéssel.

Természeti tényezők

Görögország többi részéhez hasonlóan a térség éghajlata jellemzően mediterrán. A telek enyhék és nedvesek. A nyarak viszonylag melegek és szárazak, és általában hosszú napsütéses időszakok jellemzőek az év nagy részében. A térség éghajlata azonban szárazabb, a szelek olykor erősebben fújnak, a csapadék pedig nem gyakori.

Az égei-szigeteki Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz jelentős útvonalat biztosított a helyi növényfajok keletről Görögországba történő fokozatos elvándorlásához, a Kis-Ázsiából származó növények közelségének köszönhetően.

A két sziget kecskéi nagyrészt a különféle fajtájú aromás növényekkel és cserjékkel jellemezhető, gazdag lágyszárú növényzettel táplálkoznak. Tanulmányok kimutatták, hogy Límnosz természetes vegetációja 756 növényfajból, főként terofitákból áll (55 %). Ezek közül nyolc Görögországban endemikus faj, egy az Égei-tenger északkeleti részén endemikus, egy pedig Límnoszban endemikus faj. Ezenkívül kis mérete ellenére Ájiosz Efsztrátiosz szigetén 438 különböző növényfaj él.

A „phrygana” (cserjés) általában széles körben elterjedt Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetén. A területen a legelőknél tulajdonképpen 25 %-a cserjés. A következők a „phrygana” tipikus fajai: karmazsintölgy, tövises vérfű, kakukkfű, oregánó, borzas kecsketövis, verbéna, zsálya, nyúlzapuka, kutyatej, orbáncfű, bodorrózsa, molyhos napvirág, zsályalevelű zuhar és izzóp. A területen a következő növények is jelen vannak: velencei kutyatej, nyálkás peremisz és görög peszterce.

Az aljnövényzetben („maquis”) a két sziget fás növényzete továbbá a következő fajokat foglalja magában: júdásfa, borzas kecsketövis, eszpartófü, masztixfa, zöld olajfa, vadolajfa, rozmaring, vadspárga, szűrös csodabogyó és mások.

A területen szklerofil cserjések alkotta vegetációval rendelkező dűnék is találhatóak.

A két sziget növényzete emellett gyakran a fűfajokhoz és hüvelyesfajokhoz tartozó természetes füveket és hüvelyeseket is magában foglal, amelyek a kecskék legeltetésének ideális fajai.

Állatállomány

Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz földrajzi területe lakosainak fő foglalkozása ősidők óta a kiskérődzők tenyésztése, valamint a gazdálkodás és a halászat. Valójában a hagyományos tenyésztési módszer a terület ökoszisztémája és biológiai sokfélesége megőrzésének módja, ugyanakkor szerves részét képezi a helyi kulturális örökségnek.

A kecskék és gidák étrendje általában hozzájárul a jellegzetes zsírsavprofilú hús előállításához. A hús zsírosszététele a növényekben jelen lévő többszörösen telítetlen zsírsavak bőséges mennyiségéhez kapcsolódik, amely rendkívül kívánatosnak tekinthető, mivel az előállított hús sajátos ízével hozták összefüggésbe. Az állatok szabad legeltetése továbbá más kívánatos mikroelemek, például vitaminok és természetes antioxidánsok koncentrációját is növeli a húsban.

Emberi tényezők

Az állatok hagyományos tenyésztési módja a jellegzetes fallal ellátott kifutókon („*mantres*”) alapul, amelyekben az állatokat a legelők közelében helyezik el. A tenyésztési mód különösen fontos volt a „Katsikaki Limnou” hús ízeinek kialakulásában, mert minősége elválaszthatatlanul kapcsolódik a legelők használatához és ismeretéhez.

Az állattenyésztők hagyományos gyakorlatai befolyásolják a „Katsikaki Limnou” termék jellemzőit. Különösen a gidák késői, mintegy 60 napos korukban történő elválasztása járul hozzá a testük felépítésében bőséges zsírraktárakkal rendelkező egészséges gidák fejlődéséhez. Ezen túlmenően az állományokkal a hagyományos gazdálkodási módszerek alkalmazásával gazdálkodnak, ideértve a „*mantres*” elnevezésű kifutókat is. Ez biztosítja, hogy a kecskéknél és a gidáknál ne kelljen nagy távolságokat megtenniük ahhoz, hogy táplálékhoz jussanak, mivel a legelők közel vannak a „*mantres*”-ekhez, és a szigeteken kicsik a távolságok. Az állatokra ezért kevés terhelés nehezedik, ami lehetővé teszi számukra, hogy jelentősen több intramuszkuláris zsírt tároljanak, mint más hasonló állatok, és izomtömeget fejlesszenek.

Amennyire csak lehetséges, az elválasztott gidák a kifejlett állatokkal együtt a levágásukig folyamatosan hozzáférnek a legelőkhöz. Az összes kifejlett állat és gida egész évben legel, és a félextenzív tenyésztési módszernek köszönhetően közvetlen hozzáféréssel rendelkezik az ehető aromás növények és fűszernövények gazdag fajtaválasztékával rendelkező legelőkhöz. Ez aromás összetevőket eredményez a zsírszövetben, és hozzájárul a termék kellemes érzékszervi tulajdonságaihoz. E tulajdonságok közé tartozik az íz, valamint a hús lágyága, amely az intramuszkuláris zsír mennyiségének tudható be.

A terület természetes ökoszisztémájának legeltetés útján történő maximális kiaknázásán alapuló félextenzív tenyésztési módszer az idők során a környezet sajátos körülményeinek eredményeként került kifejlesztésre. Valójában a tenyésztési módszer a terület ökoszisztémája és biológiai sokfélesége megőrzésének módja, ugyanakkor szerves részét képezi a helyi kulturális örökségnek.

A kecsketenyésztés „művészete” nemzedékről nemzedékre szállt át, az állattenyésztési gyakorlatokat és tapasztalatokat átadták a fiatalabb mezőgazdasági termelőknek, akik a mai napig folytatják a kiváló minőségéről híres „Katsikaki Limnou” előállítását. A nyájukat évszázadokon át tapasztalt „*kehagiades*”-ek tenyésztették (így hívják helyileg az állattenyésztőket) a hagyományos kifutós tenyésztési rendszer alkalmazásával. Ez megteremtette a félextenzív kecsketenyésztés életképes és fenntartható modelljét.

A termék sajátosságai

A „Katsikaki Limnou” hús különösen ízletes termék. Lágy, nedvdús és puha, és kellemes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik. Ehető szöveteinek teljes zsírtartalma magasabb a hasonló termékekhez képest. Ez pozitív hatással van a termék ízére és lágyágára.

A vágásra kiválasztott állatok korának köszönhetően a hasított testek viszonylag nehezek, egy hasított test súlya több mint 8 kg. A hasított testekben a zsír többnyire intramuszkuláris.

A földrajzi terület és a termék sajátosságai között fennálló ok-okozati kapcsolat

A „Katsikaki Limnou” kellemes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező hús. Igen elterjedt termék, amelynek az előállítása a két szigeten sok éve folyamatos. Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetének körülhatárolt földrajzi területén a sajátos környezeti tényezők és a régóta fennálló emberi gyakorlatok olyan kellemes jellemzőkkel rendelkező minőségi termék kifejlesztéséhez vezettek, amely jellemzők megkülönböztetik a „Katsikaki Limnou”-t más hasonló termékektől.

A kiskérődzők tenyésztése a két szigeten folyó állattenyésztés alapja. Límnosz nagy legelőterületekkel rendelkezik, amelyek a sziget teljes területének 35,74 %-át teszik ki. A cserjések a sziget legelőinek mintegy 25 %-át teszik ki. Ezek a területeken a vegetáció alacsony, ritka és szórványos. A kakukkfű és a számos aromás növény mellett a tövises vérfű a domináns növény.

Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz legelői jelentős legeltetési kapacitással rendelkeznek, és különféle aromás növények jelenlétéből profitálnak. Ennek eredményeként olyan hústermékeket lehet előállítani, amelyek zsírtartalma a legelőkön található aromás és egyéb növények változatossága által meghatározott érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik. Ezért a termék minőségét és érzékszervi jellemzőit az állatok legelőkhöz való széles körű hozzáférése határozza meg.

A körülhatárolt terület domborzatának lágy vonalvezetése az alacsonyan fekvő síkságokkal együtt lehetővé teszi az állattartásra szolgáló hagyományos létesítményekhez közeli legelők könnyű megközelíthetőségét. Az állatokra ezért kevés terhelés nehezedik, ami lehetővé teszi számukra, hogy jelentősen több zsírt tároljanak, mint más hasonló állatok, és izomtömeget fejlesszenek.

A Límnosz és Ájiosz Efsztrátiosz szigetén legeltetett kecskék nevezetesen igen változatos ehető aromás növényeket és fűszernövényeket fogyasztanak.

Az éghajlati viszonyokra tekintettel az állatok egész évben a szabad ég alatt a legelőkön élhetnek, ahelyett, hogy állattartó épületekben kellene tartózkodniuk. A kizárólag tejjel történő takarmányozás időszakát követően ezért a gidák a levágásukig hozzáférnek a legelőkhöz. A fiatal kecskék legeltetési időszaka 1–2 hónap, többnyire tavasszal.

Az állatok étrendje nagyrészt szabad legeltetésből áll. Az enyhe éghajlatra tekintettel az állatok egész évben a szabad ég alatt a legelőkön élhetnek és legelhetnek, ahelyett, hogy állattartó épületekben kellene tartózkodniuk. A kizárólag tejjel történő takarmányozás időszakát követően ezért a gidák a levágásukig hozzáférnek a legelőkhöz.

A kifejlett kecskék az egész év során, valamint az elválasztás és a levágás közötti időszakban a gidák is szinte állandóan hozzáférnek a legelőkhöz. Ez a hosszú szoptatási időszakkal együtt kölcsönzi a hús minőségének a meghatározó jellemzőit, és olyan hasított testeket eredményez, amelyek intramuszkuláris zsírt tartalmazó, kellő mennyiségű izomtömeggel rendelkeznek.

A „Katsikaki Limnou” hús intramuszkuláris zsírtartalmának mennyisége közvetlen hatással van a hús nedvességtartalmára és állagára, ízére és a főzés során felszabaduló aromákra.

A „Katsikaki Limnou” jelzéssel ellátott termék azonossága a félextenzív tenyésztési módszeren, a szabad legeltetésen és az állattenyésztők által alkalmazott hagyományos gyakorlatokon alapul. Az ismertetett kellemes tulajdonságokkal rendelkező „Katsikaki Limnou” termék iránti kereslet ösztönzőleg hat az említett állattenyésztési gyakorlatok megőrzésére az ismertetett tulajdonságok biztosítása érdekében.

A fentiek mind hozzájárulnak az „Katsikaki Limnou” hús kellemes minőségéhez és kellemes érzékszervi tulajdonságaihoz, amelyek a hús hírnevéhez vezettek. A termék a szigetek gasztronómiai hagyományához kapcsolódik, ahol az olyan helyi receptek, mint például a „kaspakino” kecske, a helyi lakosságnak és turistáknak egyaránt a kedvencei közé tartoznak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_katsikaki_limnou150222.pdf

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU