



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 315/01	Eljárásindítás (Ügyszám M.10663 – ORANGE / VOO / BRUTELE) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 315/02	Euroátváltási árfolyamok — 2022. augusztus 18.	2
---------------	---	---

V Hirdetmények

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 315/03	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

2022/C 315/04	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 315/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10808 – BROOKFIELD / HOMESERVE PLC) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 315/06	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele.	7
2022/C 315/07	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	21

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Eljárásindítás

(Ügyszám M.10663 – ORANGE / VOO / BRUTELE)

(EGT-vonatkozású szöveg)(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 315/01)

2022. július 28-án/-én a Bizottság határozatot hozott, hogy eljárást indít a fent említett ügyben, miután a bejelentett összefonódás közös piaccal való összeegyeztethetőségével kapcsolatban a Bizottság komoly kételyeket állapított meg. Jelen eljárásindítás a vizsgálat második fázisát nyitja meg a bejelentett összefonódás tekintetében, azonban nincs kihatással az ügyben hozandó végső határozatra. A határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének c) pontján alapszik.

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

Annak érdekében, hogy az észrevételeket az eljárás során teljes értékűen figyelembe lehessen venni, ezen közlemény megjelenését követő 15 napon belül az észrevételeknek el kell jutniuk a Bizottsághoz. Az észrevételek beküldhetők a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton az alábbi hivatkozási számmal M.10663 – ORANGE/VOO/BRUTELE a következő címre:

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

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

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. augusztus 18.

(2022/C 315/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0178	CAD Kanadai dollár	1,3118
JPY Japán yen	137,17	HKD Hongkongi dollár	7,9844
DKK Dán korona	7,4389	NZD Új-zélandi dollár	1,6145
GBP Angol font	0,84391	SGD Szingapúri dollár	1,4053
SEK Svéd korona	10,5903	KRW Dél-Koreai won	1 344,81
CHF Svájci frank	0,9683	ZAR Dél-Afrikai rand	17,0004
ISK Izlandi korona	140,50	CNY Kínai renminbi	6,9060
NOK Norvég korona	9,8283	HRK Horvát kuna	7,5215
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 092,62
CZK Cseh korona	24,611	MYR Maláj ringgit	4,5536
HUF Magyar forint	405,13	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,776
PLN Lengyel zloty	4,7240	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,8808	THB Thaiföldi baht	36,254
TRY Török líra	18,4095	BRL Brazil real	5,2326
AUD Ausztrál dollár	1,4617	MXN Mexikói peso	20,3130
		INR Indiai rúpia	81,0420

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

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 315/03)

Tagállam	Franciaország
Érintett útvonal	Limoges – Párizs (Orly)
A szerződés időbeli hatálya	2023. március 4. – 2027. március 3.
A pályázatok és az ajánlatok benyújtásának határideje	2022. október 27., (párizsi idő szerint 12:00 óra)
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	Syndicat Mixte de l'Aéroport de Limoges-Bellegarde 81 avenue de l'aéroport 87100 Limoges Tel. +33 555433025 E-mail: direction@smalb-aeroport.fr Vagy a SMALB következő platformon kialakított beszerzői profilján keresztül: https://www.e-marchespublics.com

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján
Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 315/04)

Tagállam	Franciaország
Érintett útvonal	Limoges – Lyon (Saint-Exupéry)
A szerződés időbeli hatálya	2023. március 4. – 2027. március 3.
A pályázatok és az ajánlatok benyújtásának határideje	2022. október 27., párizsi idő szerint 12:00 óra
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	Syndicat Mixte de l'Aéroport de Limoges-Bellegarde 81 avenue de l'aéroport 87 100 Limoges FRANCE Tel. +33 555433025 E-mail: direction@smalb-aeroport.fr Vagy a SMALB következő platformon kialakított beszerzői profilján keresztül: https://www.e-marchespublics.com

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10808 – BROOKFIELD / HOMESERVE PLC)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 315/05)

1. 2022. augusztus 5-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 Brookfield Asset Management Inc. (a továbbiakban: Brookfield, Kanada) irányítása alá tartozó Hestia Bidco Limited (a továbbiakban: Hestia, Kanada),
- HomeServe plc (a továbbiakban: HomeServe, Egyesült Királyság).

A Hestia az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében irányítást fog szerezni a HomeServe egésze felett. Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Brookfield egy globális eszközkezelő, amely különböző portfóliótársaságokat irányít, többek között a németországi székhelyű Thermondo vállalkozást, amely fűtő, szellőztető és légkondicionáló (HVAC) eszközök, továbbá hőszivattyúk telepítésére specializálódott,
- a HomeServe szolgáltatásokat kínál HVAC-eszközök és hőszivattyúk otthoni telepítéséhez, továbbá a ház- és lakáskarbantartás, a sürgős javítások (elsősorban cső-, fűtés- és villanszerelés), az otthonbiztosítási kártérítési igények terén, emellett online piactere van, amelyen keresztül a lakástulajdonosok helyi vállalkozókat találhatnak javítási és otthonfelújítási munkák elvégzésére; az EU-ban a HomeServe Belgiumban, Franciaországban, Németországban, Olaszországban, Máltán, Portugáliában és Spanyolországban aktív.

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.10808 – BROOKFIELD / HOMESERVE PLC

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak a közzététele.

(2022/C 315/06)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Rivierenland”

PDO-NL-02774

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.6.10.

1. Bejegyzendő elnevezés

Rivierenland

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
5. Minőségi pezsgő
9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor
15. Szárított szőlőből készült bor

4. A bor(ok) leírása

1. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: vörösbor, száraz, nagyon gyümölcsös

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sötétpiros

Aroma: piros gyümölcs gyümölcsös aromái

Íz: piros gyümölcs, fűszeres, könnyű tanninstruktúra

Analitikai jellemzők: cukortartalom 0 és 9 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	59,91 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: vörösbor, száraz, fahordókban érlelt

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sötétpiros

Aroma: az érett sötét gyümölcs intenzív aromái, amelyeket a bors, szegfűszeg, babér és dohány fűszeressége egészít ki

Íz: fekete gyümölcs nagyon gyümölcsös aromái, telt tanninstruktúra és fűszeres árnyalat

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 0 és 6 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	53,26 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: fehérbor, száraz, gyümölcsös

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehér fajták és a blanc de noir esetében a vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárga (blanc de noir esetében esetleg nagyon halvány piros színárnyalattal)

Aroma: alma, enyhén karamelles, az utóíz piros gyümölcsre emlékeztető

Íz: friss bukjú, az alma, a körte és a citrusfélék finom íze, az utóíze kellemesen kesernyés

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 0 és 9 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: fehérbor, száraz, fahordókban érlelt

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehér fajták és a blanc de noir esetében a vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: sárgától narancssárgáig

Aroma: érett trópusi gyümölcs, virág, finom fás jegyekkel

Íz: érett sárga trópusi gyümölcs, testes, fás aromákkal alátámasztva, és hosszan tartó utóíz

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 0 és 9 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	66,58 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: fehérbor, féledes, gyümölcsös

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehér fajták és a blanc de noir esetében a vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: világossárga

Aroma: intenzív buké

Íz: érett trópusi gyümölcs, szárított kajsziparack és citrusfélék finom íze

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 12 és 45 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: édes bor

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehér fajták és a blanc de noir esetében a vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: finomítottarany-sárga likőrbor

Aroma: intenzív buké

Íz: az érett trópusi gyümölcs, a szárított kajsziarack és a citrusfélék finom íze, de az ananász és a licsi fűszeres jegyei is fellelhetők

Analitikai jellemzők:

több mint 45 gramm/liter cukortartalom

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	5
Minimális összes savtartalom	86,54 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: rozé bor, száraz, nagyon gyümölcsös

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: halvány rózsaszín

Aroma: málna és nyári bogyós gyümölcsök, enyhén fűszeres

Íz: gyümölcsös bor málna, szamóca és nyári bogyós gyümölcsök aromáival, frissítő utóízzel

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 0 és 9 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. BORKATEGÓRIA: 5. Minőségi pezsgő, Bortípus: fehér pezsgő, gyümölcsös

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehér fajták és a blanc de noir esetében a vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: világossárga

Aroma: érett sárga gyümölcs

Íz: lágú hab, testes, érett sárga gyümölcs aromáival

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 0 és 24 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

9. BORKATEGÓRIA: 5. Minőségi pezsgő, Bortípus: rozé pezsgő, gyümölcsös

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: halvány rózsaszín

Aroma: érett piros gyümölcs

Íz: lágú hab, testes, friss piros gyümölcs aromáival

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 0 és 24 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

10. BORKATEGÓRIA: 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, Bortípus: fehér gyöngyözőbor, gyümölcsös

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehér fajták és a blanc de noir esetében a vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: halványsárga

Aroma: fehér gyümölcs, virágos

Íz: gyümölcsös gyöngyözőbor, zöldalma-, vadőszibarack-, virágaromával és szerecsendióra emlékeztető diszkrét jegyekkel

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 5 és 24 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

11. BORKATEGÓRIA: 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, Bortípus: rozé gyöngyözőbor, nagyon gyümölcsös

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: halvány rózsaszín

Aroma: málna és nyári bogyós gyümölcsök

Íz: gyümölcsös gyöngyözőbor, málna, szamóca és nyári bogyós gyümölcsök aromáival

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 5 és 24 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10
Minimális összes savtartalom	79,89 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

12. BORKATEGÓRIA: 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, Bortípus: vörös gyöngyözőbor, nagyon gyümölcsös

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő vörös fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: világospiros

Aroma: nyári gyümölcs, aromás

Íz: könnyű hab, friss nyári gyümölcs, alacsony alkoholtartalom. Aromás bor, kevés tanninnal. Tökéletesen alkalmas aperitifként vagy likőrborként.

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 25 és 150 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	7
Minimális összes savtartalom	93,20 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

13. BORKATEGÓRIA: 15. Szárított szőlőből készült bor, Bortípus: édes bor, fehér

Szőlőfajták: a fajtajegyzékben szereplő fehér fajták (az arány évről évre változik)

Érzékszervi tulajdonságok:

Szín: aranysárga

Aroma: kandírozott fehér húsú és trópusi gyümölcs

Íz: érett trópusi és szárított gyümölcsök finom aromái, kiegyensúlyozott savasággal

Analitikai jellemzők:

cukortartalom 100 és 250 gramm/liter között

Azok az alábbi jellemzők, amelyeknél nincs feltüntetve a vonatkozó érték, az uniós rendeletekben meghatározott határértékeknek felelnek meg.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	106,51 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

1. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: vörösbor, száraz, nagyon gyümölcsös

Különleges borászati eljárás

- Héjon erjesztés legalább 4 napon keresztül
- Teljes malolaktikus fermentáció

2. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: vörösbor, száraz, fahordókban érlelt

Különleges borászati eljárás

- Héjon erjesztés legalább 4 napon keresztül
- Fahordókban érlelés legalább 9 hónapig
- Teljes malolaktikus fermentáció

3. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: fehérbor, száraz, gyümölcsös

Különleges borászati eljárás

- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
- A fehér szőlő héja erjesztésének lehetséges alkalmazása vagy blanc de noir előállítása

4. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: fehérbor, száraz, fahordókban érlelt

Különleges borászati eljárás

- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
- A mennyiség legalább 50 %-ának fahordókban történő érlelése legalább 3 hónapon keresztül
- A fehér szőlő héja erjesztésének lehetséges alkalmazása vagy blanc de noir előállítása

5. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: fehérbor, féledes, gyümölcsös

Különleges borászati eljárás

- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)

- Az erjesztés korai leállítása hűtéssel és/vagy szűréssel
 - A fehér szőlő héja erjesztésének lehetséges alkalmazása vagy blanc de noir előállítása
6. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: rozé, száraz, nagyon gyümölcsös
- Különleges borászati eljárás
- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
 - Hideg áztatás héjon a rozé szín kivonása céljából
7. BORKATEGÓRIA: 1. Bor, Bortípus: édes bor
- Különleges borászati eljárás
- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
 - Jégbor esetében, a szőlőnek a szabadban meg kell fagynia (legalább –7 °C), majd ezután teljesen fagyott állapotban kell betakarítani és feldolgozni, hogy a szőlőből a víz ne kerüljön a borba.
 - A fehér szőlő héja erjesztésének lehetséges alkalmazása vagy blanc de noir előállítása
8. BORKATEGÓRIA: 5. Minőségi pezsgő, Bortípus: fehér pezsgő, gyümölcsös
- Különleges borászati eljárás
- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
 - A teljes fűrt felhasználásával történő préselés, 64 %-os maximális hozammal
 - A palackban történő második erjesztés, a hagyományos módszerrel
 - A fehér szőlő héja erjesztésének lehetséges alkalmazása vagy blanc de noir előállítása
9. BORKATEGÓRIA: 5. Minőségi pezsgő, Bortípus: rozé pezsgő, nagyon gyümölcsös
- Különleges borászati eljárás
- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
 - Hideg áztatás héjon a rozé szín kivonása céljából
 - A palackban történő második erjesztés, a hagyományos módszerrel
10. BORKATEGÓRIA: 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, Bortípus: fehér gyöngyözőbor, gyümölcsös
- Különleges borászati eljárás
- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
 - Legfeljebb 2,5 bar CO₂ a palackon
 - A fehér szőlő héja erjesztésének lehetséges alkalmazása vagy blanc de noir előállítása
11. BORKATEGÓRIA: 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, Bortípus: rozé gyöngyözőbor, nagyon gyümölcsös
- Különleges borászati eljárás
- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)

- Hideg áztatás héjon a rozé szín kivonása céljából
- Legfeljebb 2,5 bar CO₂ a palackon

12. BORKATEGÓRIA: 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor, Bortípus: vörös gyöngyözőbor, nagyon gyümölcsös

Különleges borászati eljárás

- Hideg erjesztés 18 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
- Legfeljebb 2,5 bar CO₂ a palackon

13. BORKATEGÓRIA: 15. Szárított szőlőből készült bor, Bortípus: édes bor

Különleges borászati eljárás

- Hideg erjesztés 20 °C alatt (kivéve az erjesztés kezdetén bekövetkező hőmérséklet-emelkedést a nehezen erjeszthető borok esetében)
- A bort részben (a napon vagy árnyékban történő szárítással) dehidratált szőlőből nyerik. Ennek eredményeként a szőlők mustjának a minimális potenciális alkoholtartalma, alkoholtartalom-növelés nélkül 16 % (vagy legalább 272 gramm cukor/liter).

b) *Maximális hozamok*

1. Cabernet Blanc

50 hektoliter/hektár

2. Johanniter

60 hektoliter/hektár

3. Merzling

60 hektoliter/hektár

4. Muscaris

50 hektoliter/hektár

5. Sauvignac

50 hektoliter/hektár

6. Solaris

60 hektoliter/hektár

7. Cabernet Cantor

40 hektoliter/hektár

8. Cabernet Cortis

40 hektoliter/hektár

9. Cabaret Noir

40 hektoliter/hektár

10. Monarch

40 hektoliter/hektár

11. Pinotin

40 hektoliter/hektár

12. Regent

40 hektoliter/hektár

13. Sauvignier Gris

60 hektoliter/hektár

14. Villaris

60 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Rivierenland” származási területe a Németországból és Limburgból Gelderland tartományba és tovább Gorinchembe folyó folyók közötti és azok mentén fekvő egybefüggő területet foglalja magában, ahol a folyóvízi és homokos agyagot felváltja a tőzegláp. A „Rivierenland” földrajzi területét elsősorban a rajta keresztül folyó folyók alapján határozzák meg. A terület külső határai légvonalban 5 km-re terjednek a folyó túloldalán, a folyó közepétől mérve. A területet északról (keletről nyugatra) az Oude IJssel, az IJssel, a Nederrijn és a Lek, keleten pedig a Gendringen és Bredeweg között húzódó, Németországgal közös szárazföldi határ határolja. Délen a területet a Limburggal közös tartományi határ határolja – Bredeweg és Molenhoek között –, valamint az Észak-Brabanttal közös tartományi határ, egészen Heusdenig (Heusdent is beleértve), amely határ a Maas folyó folyását követi. A nyugati határt a Heusden-csatorna és a duzzasztott Maas folyó alkotja Woudrichem felé, amely a Waal mentén helyezkedik el. Woudrichemtől Gelderland tartomány határát követi a Linge folyón keresztül a Lek folyó felé, a „Rivierenland” OEM terület északi részén.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Cabaret Noir N (VB 91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB 91-26-1)

Cabernet Cantor N

Cabernet Cortis

Johanniter B

Merzling B

Monarch

Muscaris B

Pinotin N

Regent N

Sauvignac B (Cal 6-04)

Solaris

Souvignier Gris

Villaris B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. A terroir – a szőlőültetvény szőlőire gyakorolt hatások összessége – jelentős hatással van a bor minőségére. A „Rivierenland” körülhatárolt földrajzi területen belül a terroir valamennyi aspektusa – az éghajlat, a helyszín, a talaj, a szőlőgazdálkodás, a szőlőfajták kiválasztása és a borkészítés folyamata – hozzájárul mind a négy kategóriába tartozó borok minőségéhez (1. Bor, 5. Minőségi pezsgő, 9. Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor és 15. Száritott szőlőből készült bor).

Éghajlat

A „Rivierenland” terület északi fekvése biztosítja, hogy az érési időszak szeptember és október hónapokra elhúzódjon. Ennek eredményeként a szőlő mérsékelt nappali és hűvös éjszakai hőmérsékleten érik. A hűvös éjszakák biztosítják, hogy a savak lebomlása nagyon fokozatosan történjen, lehetővé téve a szőlő hosszú ideig történő érését és az optimális fenolos érettség elérését. Ezek az éghajlati viszonyok adják a „Rivierenland” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, jellegzetes hűvös éghajlatról származó borokat, amelyek bőséges elsődleges gyümölcsös aromákkal és kellemes, friss savtartalommal rendelkeznek.

Helyszín

A terület elhelyezkedésének – azaz az Utrecht és a Veluwe hegyhátak szél alatti oldala (száraz oldala) – köszönhetően a környező régiókhoz képest mérsékelt a csapadékmennyiség. Ez a hely a polderek és a vízterületek alkotta nyílt síkságokkal együtt továbbá a térség északi és déli régióihoz képest átlag feletti szélerősséget biztosít. Ez a szél biztosítja a szőlőültetvények optimális szellőzését, ami azzal jár, hogy a lombzat gyorsan megszárad, különösen (a már amúgy is mérsékelt) esőzések után. Ez csökkenti a gombák kialakulásának kockázatát, és a szőlő egészséges és jó minőségű marad. Ez lehetővé teszi a szőlő érési idejének meghosszabbodását – nincs szükség kényszerszüretre – és azt jelenti, hogy őszi (szeptemberig/októberig) a tőkéken hagyhatók annak érdekében, hogy optimális fiziológiai érettséget érjenek el.

Talaj

A „Rivierenland” terület tápanyagban és ásványi anyagokban gazdag folyami talaja biztosítja az optimális növekedést, amely ideális a gyümölcsstermesztéshez, és kiválóan alkalmas a szőlő elsődleges aromáinak kialakulása szempontjából. A folyami talajok nagy vízmegtartó képességgel rendelkeznek, és aszályos időszakokban még elegendő vizet is biztosítanak. Ez lehetővé teszi, hogy a szőlő száraz időszakokban elegendő tápanyagot vegyen fel, és a fotoszintézis is folytatódjon. Ez elősegíti a cukrok termelődését és a „Rivierenland” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokra oly jellemző elsődleges aromák érését.

A szőlőültetvény művelése

A „Rivierenland” területen a szőlőtermesztők a szőlőültetvények megfelelő művelése révén döntő szerepet játszanak a szőlő optimális érésének biztosításában. A talajgazdálkodás (a jó talajszerkezet és a vízegyensúly érdekében a sorok művelése és beültetése) és a lombzat (a levelek eltávolítása a fürtök közeléből, a zöldszüret, a metszés stb.), az alacsony terméshozam és az optimális betakarítási idő meghatározása biztosítja, hogy a szőlő optimális alkoholos és fenolos érettséget érjen el.

Példák az emberi tevékenység által az összes borra gyakorolt hatásról:

- Télen „puha metszést” végeznek, ami fontos a szőlő egészségének fenntartásához. E metszés során csökken a rügyszám, ami elősegíti az érett szőlő termesztését (a szőlő túlterhelésének elkerülése, ami minőségi bort eredményez).
- Zöldszüret alkalmazása (fürtök eltávolítása) annak biztosítása érdekében, hogy a szőlő minden egyes fürtöt elegendő táplálékkal tudjon ellátni a megfelelő érettség eléréséhez, javítva a szőlő érettségét.
- A levelek eltávolítása annak biztosítása érdekében, hogy a fürtök gyorsabban száradjanak, hogy a lehető legnagyobb mértékben megelőzhető legyen a *botrytis*, de azért is, hogy lazább fürtök alakuljanak ki, amelyek jobban száradnak és egészségesebb szőlőszemek találhatók rajtuk.
- A szüret helyes időpontját a cukor/sav és aroma kombinációjának mérésével határozzák meg, pontos időjárás-előrejelzés és a szőlők egészségéről alkotott pontos kép alapján. A szüret (az optimálisan érett szőlő betakarítása) időpontjának meghatározásakor mindezeket a tényezőket figyelembe veszik.

8.2. A szőlőfajták kiválasztása

A „Rivierenland” területen használt szőlőfajták a gombás betegségekkel szembeni nagyobb tűrőképességük és a fenntartható művelést támogató, kissé korábbi érésük miatt a nedvesebb északi éghajlaton megfelelőek. A betegségekkel szembeni tűrőképesség lehetővé teszi az érlelési időszak meghosszabbítását és a gombaölő szerek használatának minimalizálását. Ez elősegíti a szőlőültetvény általános ökológiáját, a szőlők egészségét, valamint a szőlő és a bor minőségét.

Borkészítés

A borkészítési eljárások az elsődleges aromák és a friss savtartalom megőrzésére összpontosítanak.

A többi borkategória adatai (a „bor” kategóriától eltérő kategóriák)

— Minőségi pezsgő

A minőségi pezsgő esetében az „alapbor” ugyanolyan érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, mint a „bor” kategória (azonos frissesség és gyümölcsös íz, amely a talaj, az éghajlat és az emberi tevékenység kombinációjából adódik). Rendelkezik azokkal a jellemzőkkel is, amelyek az alapbor palackos erjesztéssel (a hagyományos módszer) történő pezsgővé alakításából erednek, amely elegáns habzást kölcsönöz a bornak. A bor túlnyomása legalább 3,5 bar. A minőségi pezsgő előállításához használt cuvée minimális összes alkoholtartalma 11 térfogatszázalék.

— Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor

A gyöngyözőborhoz használt „alapbor” szintén ugyanolyan érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, mint a „bor” kategória (ugyanolyan frissesség és gyümölcsös íz, amely a talaj, az éghajlat és az emberi tevékenység kombinációjából adódik). Rendelkezik azokkal a jellemzőkkel is, amelyek a gyöngyözés előállítása céljából hozzáadott szén-dioxidból származnak. A szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor minimális tényleges alkoholtartalma 7 %, túlnyomása pedig legfeljebb 2,5 bar. Friss és nagyon gyümölcsös nyári bor.

— Szárított szőlőből készült bor

A szárított szőlőből készült bor cukor- és aromaanyag-koncentrációját az határozza meg, hogy a szőlőt a legalább 2 hetes szárítás előtt hosszabb ideig érlelik. A hidegerjesztési folyamat eredményeként létrejövő bor minimális tényleges alkoholtartalma 9,4 %. Az aromaanyag-koncentráció a gyümölcsös borban a talaj, az éghajlat és az emberi tevékenység kombinációjából fakad. A likőrbor testes íze különösen a borkészítők gondosságának köszönhető.

Összefoglalás

A terroir hatásai, a szőlőfajták kiválasztása és a borkészítési eljárások hatással vannak a „Rivierenland” területen termelt valamennyi borkategóriára. A „Bor” kategóriából az összes borhoz felhasznált szőlők optimális alkoholos és fenolos érettséget értek el, és igen gyümölcsös aromákat és friss savasságot kölcsönöztek a fehér és a rozé boroknak. Emellett, lágy utóízű erőteljes vörösborok is léteznek, amelyek a borkészítési eljárás eredményeként szintén megőrizték ezeket az igen gyümölcsös aromákat és amelyeket továbbá a puha állagú és rugalmas tanninok jellemeznek. A „Minőségi pezsgő” és a „Szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor” kategóriába tartozó borok előállítására szánt szőlőt gyakran korábban szüretelik, mint a „Bor” kategóriába tartozó borok előállítására szántakat. Bár ennek megfelelően többet megőriztek friss savasságukból, a terroir ennek ellenére már többféle gyümölcsös aromát kölcsönözött nekik, ami azt jelenti, hogy a szóban forgó bor stílusának megfelelően tökéletesen érettek. A „Szárított szőlőből készült bor” kategóriába tartozó borok készítésére szánt szőlő optimális alkoholos és fenolos érettséget ért el, a terroir pedig biztosította, hogy optimális legyen az egyensúly a savasság, a cukrok és az aromák között. A szőlő száradásának és a szőlőlé koncentrállódásának köszönhetően ez a kényes egyensúly tovább finomodik a végső, kiváló minőségű, koncentrált cukrokkal, gyümölcsös aromákkal és friss savtartalommal rendelkező likőrborban.

9. További alapvető feltételek

Kiseb terület elnevezése

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkészéshez kapcsolódó további előírások

A feltétel leírása:

A „Rivierenland” – a származási terület neve – kiegészülhet az „Achterhoek” és a „Betuwe” regionális nevekkkel, az e területen belüli kisebb származási régió megjelölése céljából. Ebben az esetben a szőlő legalább 85 %-ának a kijelölt térségből kell származnia.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-04/Productdossier-BOB-Rivierenland.pdf>

**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 315/07)

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

„Keleméri bárányhús”

EU-szám: PGI-HU-02480 – 2018.9.7.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Keleméri bárányhús”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

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 „Keleméri bárányhús” Île-de-France vagy Suffolk apaállatoktól származó, és választástól a vágásig Keleméren tartott és nevelt bárány húsa. Az anyajuhok nem lehetnek racka, cikta, cigája fajtájú állatok. A bárányok vágáskori életkora legfeljebb 120 nap, élő testtömege nem haladhatja meg a 40 kg-ot.

A „Keleméri bárányhús” forgalomba hozatala történhet:

- egész hasított testként, mellüreg és hasüreg belső szerveivel együtt (máj, tüdő, szív, gége, vese), kivéve az étkezési célra alkalmatlan vágási melléktermékeket, illetve
- hasított féltestként, vagy
- a vásárló igényei szerint darabolt hasított test vagy féltest formájában, csonttal vagy csont nélkül;

hűtve vagy fagyasztva.

A „Keleméri bárányhús” fizikai és érzékszervi tulajdonságai: friss, tiszta, fűszeres illatú, fűszeres ízű és omlós állagú, színe üde pirosas, a húson vagy a húspanban faggyúsodás nincs, a vágott hús felülete a vékony izomszövetközi zsírrétegnek köszönhetően márványozott.

A bárányok bőre alatt, illetve a hasi részen nagyon vékony zsírszövet található, amely szinte alig észrevehető.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A bárányok a fogadtatásban eltöltött idő alatt csak anyatejet fogyasztanak. A bárányóvodába átkerülve az anyatej mellett megkezdődik a meghatározott földrajzi területen lévő legelőn kialakult gyepről származó, válogatott gyenge, zsenge növényekből álló széna és a táp *ad libitum* etetése. A széna 80 %-ban pázsitfűféléket, valamint 20 %-ban gyógynövényeket és egyéb vadon termő növényeket tartalmaz. A gyepek összetevői közül meghatározó szerepe van az Európában is egyedülálló perjefüveknek (pl.: juhcsenkesz [*Festuca ovina*], francia perje [*Arrhenatherum elatius*] stb.) és gyógynövényeknek (pl.: ebszékfű [*Tripleurospermum perforatum*], közönséges cickafark [*Achillea millefolium*] stb.) A bárányok a szénán kívül az elérni kívánt vágási testtömegtől függően csak tápot, vagy tápot és abrakot (árpa, zab) kapnak meghatározott mennyiségben.

Az óvodában elhelyezett bárányok energiaszükséglete – testtömegük növekedésének arányában – fokozatosan növekszik, ezért az *ad libitum* elfogyasztott széna és a táp mennyisége fokozatosan nő, míg az anyatej mennyisége pedig csökken. A bárányokkal *ad libitum* módon etetett táp összetétele: energia: 8,99 MJ/Kg; szárazanyag: 86 %; nyersfehérje: 16,23 %; nyersrost: 11,0 %.

Ezenkívül a táp ásványi anyagokat (Ca, Na, Se), A-, D3- és E- vitaminokat is tartalmaz, amelyek alkalmasak az adott fejlődési szakaszban a bárány növekedési igényeinek teljes kielégítésére. A táp nem tartalmazhat szóját, GMO-s növényeket, állati eredetű fehérjét, búzát és kukoricát, valamint gyógyszert. A bárányok takarmányozása életkori szakaszonként a következőképpen történik:

1. Életkor: 5–14 napig; élő testtömeg: kevesebb mint 6 kg; elhelyezés: fogattató; takarmány: anyatej
2. Életkor: 14–40 napig; élő testtömeg: 6–16 kg; elhelyezés: bárányóvoda; takarmány: anyatej, kiegészítésként táp és széna *ad libitum*
3. Életkor: 41–120 napig; élő testtömeg: 16–40 kg; elhelyezés: hizlalda; takarmány: 41–90 nap között 70 % táp és 30 % széna *ad libitum*, 91–120 nap között: egyedenként 15-15 % árpa és zab, 70 % széna.

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

A bárányokat a választástól a vágásig a meghatározott földrajzi területen kell nevelni.

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

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Kelemér község közigazgatási határának területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Keleméri bárányhús” kapcsolata a földrajzi területtel a termék sajátos minőségi jellemzőin alapul.

A friss, tiszta fűszeres illatú és ízű, omlós állagú, üde pirosas színű bárányhús előállítására döntő hatása van a takarmányozásnak és a tartástechnológiának, illetve az ehhez jól alkalmazkodni tudó Île-de-France vagy Suffolk apaállatok utódainak.

Kelemér község az Északi-középhegységben található Gömör-Szepesi-hegység lábánál, az Aggteleki Nemzeti Park területén, a Sajó és a Keleméri patak által határolva. A terület dimbes-dombos felszínű, szűk völgyekkel tagolt, sajátos mikroklímával és növénytakaróval rendelkezik, tengerszint feletti magassága 200–250 méter. Felszínét pliocén agyagos-homokos üledék fedi, amelyen savanyú kémhatású, erősen erodált, agyagbemosódásos barna erdő talajok alakultak ki. Éghajlatára jellemző a kevés csapadék (évi 500–600 mm), a mérsékelt meleg, száraz, aszályos jellegű nyár, a késő tavaszi és kora őszi fagyos, ködös, párás időszakok. A napsütéses órák száma alacsony, az átlaghőmérséklet 10 °C fok alatti.

A Suffolk és Île-de-France vonalak nagyon jól alkalmazkodtak a meglévő földrajzi adottságokhoz, mikroklímához és növénytakasághoz. A rövid ideig, 14 napig tartó kizárólagos szoptatás után a bárányóvodában az anyák mellett lehetnek a bárányok, így igény szerint szophatnak. A bárányóvoda elkerített, az anyák számára azonban nem hozzáférhető részén a bárányok *ad libitum* fogyasztják a keleméri legelőkről begyűjtött szénát és a bárányok tápanyagszükségletéhez szabott tápot.

A speciális mikroklíma (hűvös, aszályos nyár) és talajadottságok igen kedvezőek a perjefűfélék és a gyógynövények számára. Ennek köszönhetően különleges, több mint 90 féle növényt tartalmazó növénytakaság, gyepek alakultak ki a keleméri legelőkön. A gyepek, és így az abból készült széna, legalább 80 %-ban perjefűvekből áll, amelyek nem keményítő, hanem rost formájában tartalmazzák a szénhidrátokat. Ennek köszönhetően a bárányok izomzatán nem tud vastag zsírréteg (faggyú) kialakulni. A perjefűvek fehérjében, ásványi anyagokban és esszenciális aminosavakban gazdagok voltak hozzájárulva a „Keleméri bárányhús” márványozottságához, omlós állagához, üde piros színéhez.

A gyepek összetevői között a perjefűvek mellett megtalálható gyógynövényeknek köszönhetően a „Keleméri bárányhús” fűszeres illatú és ízű.

A táp meghatározott arányú összetevői a bárányok adott fejlődési szakaszához, növekedési igényeinek teljes kielégítéséhez igazodva kerülnek összeállításra úgy, hogy a táp, illetve a széna ne okozhassa a hús elzsírosodását.

A fiatal, maximum 120 napos korban történő vágás lágy, üde pirosas színű húst eredményez az alkalmazott tartástechnológia és takarmányozás mellett.

Mindezek a tényezők együttesen befolyásolják a hús minőségét, ennek köszönhető a „Keleméri bárányhús” kellemesen fűszeres íze, omlós állaga, üde pirosas színe, friss illata, faggyúmentessége és az izomrostok között kialakult vékony zsírrétegnek köszönhető márványozottsága.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére

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

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU