



Tartalom

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2022/C 327/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10341 – PRINCE / FERRO) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 327/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10301 – CVC / ETHNIKI) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 327/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10814 – HEDIN / MOTOR-CAR) <sup>(1)</sup> .....	3

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

2022/C 327/04	Euroátváltási árfolyamok — 2022. augusztus 29. ....	4
---------------	---	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2022/C 327/05	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 .....	5
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

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 .....	20
---	----

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám M.10341 – PRINCE / FERRO)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 327/01)

2022. január 25-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul, összefüggésben a 6. cikk (2) bekezdésével. 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 32022M10341 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10301 – CVC / ETHNIKI)**

**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 327/02)

2022. február 24-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32022M10301 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10814 – HEDIN / MOTOR-CAR)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 327/03)

2022. augusztus 22-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32022M10814 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2022. augusztus 29.

(2022/C 327/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	0,9986	CAD Kanadai dollár	1,3026
JPY Japán yen	138,49	HKD Hongkongi dollár	7,8368
DKK Dán korona	7,4379	NZD Új-zélandi dollár	1,6305
GBP Angol font	0,85420	SGD Szingapúri dollár	1,3950
SEK Svéd korona	10,6280	KRW Dél-Koreai won	1 347,47
CHF Svájci frank	0,9670	ZAR Dél-Afrikai rand	16,8891
ISK Izlandi korona	141,10	CNY Kínai renminbi	6,9044
NOK Norvég korona	9,7675	HRK Horvát kuna	7,5119
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 871,09
CZK Cseh korona	24,592	MYR Maláj ringgit	4,4837
HUF Magyar forint	409,90	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,187
PLN Lengyel zloty	4,7450	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,8699	THB Thaiföldi baht	36,399
TRY Török líra	18,1605	BRL Brazil real	5,0663
AUD Ausztrál dollár	1,4529	MXN Mexikói peso	19,9876
		INR Indiai rúpia	79,8295

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**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 327/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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**

**„Steirisches Kürbiskernöl”**

EU-szám: PGI-AT-1460-AM02 – 2019.12.9.

OEM ( ) OFJ (X)

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Gemeinschaft der Arbeitsgemeinschaft Steirischer Kürbisbauern Gen.m.b.H. [A stájer olajtök termesztésével foglalkozó mezőgazdasági termelők szövetsége],

Landesinnung Steiermark des Lebensmittelgewerbes Berufszweig Ölpresser [A stájer élelmiszeripari egyesület olajsajtoló ága].

c/o Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. [A „Steirisches Kürbiskernöl” OFJ egyesülete]

Julius Strauß Weg 1a  
8430 Leibnitz  
ÖSTERREICH  
Tel. +43 345272151  
Fax +43 34527215115  
E-mail: office@steirisches-kuerbiskernoel-gga.at

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Ausztria

(<sup>1</sup>) HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [nemzeti követelmények]

**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)**

Az eddigiekben alkalmazandó, több külön dokumentumból álló termékleírást egyetlen dokumentumba vonták össze és felülvizsgálták, elsősorban avégett, hogy figyelembe vegyék az előállítási folyamatra és a származás igazolására vonatkozó követelményeket, valamint hogy helyesbítsék a földrajzi területet, amelyet eredetileg helyesen ábrázoltak térképen, de amelyet a szöveg túl szűken határoz meg, továbbá hogy a járások nevében bekövetkezett változásoknak megfelelően határozzák meg és helyesbítsék azt. Pontosítás és a verseny torzulásának elkerülése érdekében ismertetésre került az ellenőrzési rendszer részletes leírása, amely hozzájárul a „Steirisches Kürbiskernöl” minőségének és sajátságának biztosításához.

Részletesen:

**A termék leírása:**

A jelenleg hatályos termékleírás 5b) pontja – Leírás

„Sötét színű, sűrű folyású, főként salátaolajként használatos étolaj. A természetes módon héj nélküli stájer tökmag (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) kímélő sajtolásával állítják elő. Gazdag többszörösen telítetlen zsírokban, és rendkívül tápláló.”

, valamint a magyarázó szövegrész

„A »Steirisches Kürbiskernöl« dióra emlékeztető ízű, sötét, sűrű folyású étolaj. Az egyik sajátos jellemzője az, hogy jól illik a salátalevelekhez. Mivel gazdag többszörösen telítetlen zsírokban, rendkívül tápláló.

Elemzés:

Fajsúly: 0,90–0,92 kg/l

Zsírtartalom: 90 %,

amelyből 40–60 % linolénsav és 25–40 % olajsav együttesen körülbelül 80 %; 10–25 % palmitoleinsav, 3–6 % sztearinsav, 1–2 % egyéb zsírsavak.

Az olaj alapterméke a »stájer olajtök«, a *Cucurbita pepo* var. *styriaca* (más néven héj nélküli magvú olajtök), egy mutáns fajta, amelynek a magjaira jellemző, hogy a négy legkülső sejtrétegük (maghéj) nem fásodik el és nem vastagszik meg. Ennek köszönhető a magok jellegzetes olíva-zöldtől sötétzöldig terjedő színe. Erich Tschermak von Seysnegg osztrák genetikus szerint a stájer tök valószínűleg spontán módon jött létre az elmúlt században bekövetkezett funkcióvesztéses mutáció következtében.

A magok tápanyag-összetétele a következő:

Az összetétel a termesztési évtől függően változik:

Zsír: 45–53 %

Fehérje: 32–38 %

Szénhidrátok: 3–5 %

Nyersrost: 2–4 %

Ásványi anyagok: 4–6 % (kálium, foszfor, kalcium, magnézium, vas, réz, mangán, szelén, cink)

Vitaminok: E, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, C, A, D.

Körülbelül 615 kcal 100 g adagban.

Egyéb fontos tápanyagok:

Fitoszterol és citrullin (a prosztatabetegségekre gyakorolt farmakológiai hatás)

Szkvalén (koleszterinszint)

A benne lévő tápanyagoknak köszönhetően a stájer olajtök magja nagyon különbözik a héjas normál magoktól. A tápérték tekintetében a »héjas« és a »héj nélküli« magvú tökök magjai közötti különbséget az alábbiakban mutatjuk be (Eduard von Boguslawski):

Magok	Absz. száraz tömeg	a száraz tömeg százalékában		
		Nyerszsír	Nyersfehérje	Nyersrost
Héjas magvú tök	90,0	39,6	27,7	19,6
Stájer olajtök	90,0	48,6	36,3	4,4

A »Steirisches Kürbiskernöl« ezért két fontos tényezőben különbözik a többi étolajtól: a régióra jellemző alaptermék (a természetes módon héj nélküli tökmagok) és az egyedi sajtolási folyamat (finomítás nélkül).”

helyébe a leírás pontosítása és tökéletesítése céljából a következő szöveg lép:

„5b) Leírás:

A »Steirisches Kürbiskernöl« tökmagolajat a stájer olajtök (*Cucurbita pepo var. styriaca*) természetes módon héj nélküli magjából nyerik.

A magoknak az Ausztriában engedélyezett és az osztrák fajtajegyzékben szereplő stájer olajtök egy fajtájától származó tanúsított magoknak kell lenniük.

A tökmagokat a sajtolás előtt mindig megpörkölik. A pörkölés sötét színű, kettős színű olajat eredményez, amely a fényben sötétzöldnek/vörösesnek tűnik.

A »Steirisches Kürbiskernöl« jellegzetes illatú, sűrű folyású olaj.

A pörkölési folyamat intenzitásától függően többé-kevésbé dióra emlékeztető ízű.

Az olajat nem szűrik és nem finomítják. Nem nyálkátlanítják, nem savtalanítják (részlegesen), nem fehérítik, nem szagtalanítják, illetve nem frakcionálják.

A »Steirisches Kürbiskernöl« 100 %-ban tiszta olaj, amelyet a meghatározott termesztési területről származó stájer olajtök héj nélküli magjának a meghatározott területen végzett első sajtolásából nyernek.

Tilos más olajokkal vagy magokkal keverni.

Az olaj gazdag többszörösen telítetlen zsírokban, és rendkívül tápláló.

A »Steirisches Kürbiskernöl« átlagparaméterei:

A stájer olajtökből származó, természetes módon héj nélküli tökmagok olajtartalma, fajsúlya és zsírsavprofilja jelentősen változhat a tök termesztési helyén uralkodó talaj- és időjárási viszonyoktól és az érettség fokától függően.

Fajsúly: 0,90–0,92 kg/l

Zsírtartalom: legalább 99 %,

amelyből 37–60 % linolénsav és 25–44 % olajsav, együttesen körülbelül 80 %,

10–20 % palmitinsav,

3–7 % sztearinsav,

1–2 % egyéb zsírsavak.

A »Steirisches Kürbiskernöl« számos fontos tényezőben különbözik a többi étolajtól. Egyrészt a földrajzilag meghatározott termesztési területen regionálisan jellemző alapterméknek (a stájer olajtök természetes módon héj nélküli magja) köszönhetően, másrészt a magok pörkölését követő jellegzetes (mechanikus/hidraulikus) sajtolási folyamatnak köszönhetően.”

Indokolás:

A »Steirisches Kürbiskernöl« különleges minőségét és küllemét mindig is a meghatározott termesztési terület regionális éghajlatának, a mezőgazdasági termelők a növény termesztése, gondozása és betakarítása terén meglévő szakértelmének, valamint az olajsajtolással történő hagyományos előállítási módnak tulajdonították. Ezért kizárólag a stájer olajtök (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) természetes módon héj nélküli magjából nyert olajat ismertették az összehasonlíthatatlan ízű és aromájú, oltalom alatt álló eredetű »Steirisches Kürbiskernöl«-ként. A szövegrész megfogalmazásának – amelynek egy részét az eredeti termék-leírás tartalmazta, egy részével pedig most került kiegészítésre a szöveg – célja, hogy egyértelműen kifejezze, hogy »Steirisches Kürbiskernöl«-ként kizárólag a 100 %-ban tiszta, a meghatározott termesztési területről származó stájer olajtök héj nélküli magjának a meghatározott területen végzett első sajtolásából nyert olajat lehet felcímkézni. Mivel kizárólag az Ausztriában engedélyezett és az osztrák fajtajegyzékben szereplő stájer olajtök fajtáitól származó tanúsított magokról termesztik a növényt, így biztosítható, hogy kizárólag az ausztriai termesztési terület számára megfelelő és a tökmagoknak »Steirisches Kürbiskernöl« minőségének és jellegzetes ízének biztosításához szükséges minőségét megőrző növényfajtákat szaporítsanak.

Az eddigiekben használt termék-leírás a zsírtartalmat 90 %-ban határozta meg; ezt most „legalább 99 %”-ra helyesbítettük, mivel gyakran 99 % és 100 % között van. A felsorolt zsírsavakat ennek megfelelően kiigazítottuk.

A tökmagok tápanyag-összetételét ismertető eddigi listát töröltük, mivel ezek az értékek nem vonatkoznak ugyanúgy a magokból nyert olajra, ezért esetlegesen alkalmasak lehetnek a fogyasztók megtévesztésére, ugyanakkor nyomkövetési célokra relevánsak. Hasonlóképpen az Eduard von Boguslawski által meghatározott és a stájer olajtök és a héjas magvú tök között a tápanyagok tekintetében fennálló különbségeket bemutató korábbi táblázatban megállapított értékek nem egyértelműen a magok ehető részére vonatkoznak, ami kifogásokhoz vezetett, így ezt a táblázatot is töröltük.

A leírás felülvizsgálata az információk pontosítását és a fogyasztóknak a »Steirisches Kürbiskernöl« minőségébe, egységébe és hírnevébe vetett bizalmának megőrzését szolgálja. Ez nem érinti az olaj minőségét, és különösen az olyan érzékszervi jellemzőit, mint a szín, az aroma és az íz.

#### **Földrajzi terület:**

A jelenleg hatályos termék-leírás 5c) pontja – Földrajzi terület

„A »Steirisches Kürbiskernöl« tökmagolajat kizárólag Stájerország déli részének tradicionális területén (Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg és Weiz járás), valamint Burgenland déli részén (Jennersdorf, Güssing és Oberwart járás) sajtolják. Az alaptermék (a stájer olajtök természetes módon héj nélküli magja) kizárólag a fent említett tradicionális területről és Alsó-Ausztria egyes részeiről származik (Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk, Gänserndorf járás, Zistersdorf bírósági kerületre korlátozódva, és Korneuburg-Stockerau, Stockerau bírósági kerületre korlátozódva).”

, valamint a magyarító szövegrész

„A termék különleges minősége két összetevőből ered. Először is, a magtermesztési terület – tradicionális termesztési terület, lásd az 1a. melléklet szerinti térképet, amely Stájerország déli részének területét (Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Radkersburg, Voitsberg és Weiz járás), Burgenland déli részének területét (Jennersdorf, Güssing és Oberwart járás) és Alsó-Ausztriát (Melk, Horn és Mistelbach járás) ábrázolja – különleges illír és szubalpin éghajlatából, másrészt pedig a kifejezetten a stájer területen – lásd az 1b. térképet, Stájerország déli részének területe (Bad Radkersburg, Deutschlandsberg, Feldbach, Fürstenfeld, Graz-Umgebung, Hartberg, Leibnitz, Voitsberg és Weiz járás) (lásd Stájerország térképét) és Burgenland déli részének területe (Güssing, Jennersdorf és Oberwart járás) – kifejlesztett tradicionális előállítási módból.”

helyébe a következő szöveg lép:

„5c) Földrajzi terület

A »Steirisches Kürbiskernöl« tökmagolajat kizárólag Stájerország déli részének tradicionális területén (Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südsteiermark, Voitsberg és Weiz járás), valamint Burgenland déli részén (Jennersdorf, Güssing és Oberwart járás) sajtolják.

Az alaptermék (a stájer olajtök természetes módon héj nélküli magja) kizárólag Stájerország déli részének és Burgenland déli részének fent említett tradicionális területéről és Alsó-Ausztria következő járaiból származik: Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk és Gänserndorf járás, Zistersdorf bírósági kerületre korlátozódva, és Korneuburg-Stockerau, Stockerau bírósági kerületre korlátozódva.”

Indokolás:

A termékleírás eredeti szövegrészében szereplő hiba kijavítása érdekében a módosítás egyértelművé teszi, hogy Graz járás, amely az eredeti termékleírásban foglalt térképpel ábrázolt terület közepén fekszik, annak a tradicionális területnek a járásai közé tartozik, ahol a »Steirisches Kürbiskernöl« sajtolása végezhető. Ez tehát a bejegyzés iránti eredeti kérelemben foglalt térképpel összhangban álló helyesbítés.

A Radkersburg és Feldbach járás egyesítésével létrejött Südsteiermark új járást, valamint a Fürstenfeld és Hartberg járás egyesítésével létrejött Hartberg-Fürstenfeld új járást egyszerűen pontosítás és helyesbítés céljából foglalták bele a szövegbe.

#### **A származás igazolása:**

A jelenleg hatályos termékleírásban a termék történetére vonatkozó állításokat, amelyeket a megjelölés elismerésekor az 5d) pontban („Eredet”) kellett kifejteni, a magyarázattal együtt áthelyeztük az 5f) pontba („Kapcsolat a földrajzi területtel”) (lásd az utóbbi pont alatti szöveget). Helyükbe az új termékleírás 5d) pontjában („A származás igazolása”) a nyomonkövethetőség biztosítására vonatkozó következő rendelkezések lépnek:

„5d) A származás igazolása:

Annak érdekében, hogy nyomon lehessen követni a termesztéstől a feldolgozásig a teljes árumozgási folyamatot, a stájer olajtök (*Cucurbita pepo var. styriaca*) természetes módon héj nélküli magjának mozgását dokumentálni kell egészen a »Steirisches Kürbiskernöl« OFJ végtermékgig. Annak érdekében, hogy a termesztésre használt területeket, az éves betakarításokat, a tökmagok felhasználási típusát és az előállított olaj mennyiségét nyomon lehessen követni, a termelőknek írásban vagy elektronikus formában dokumentálniuk kell az alábbi pontok mindegyikét:

Minden termelőnek érvényes (lehetőség szerint a terményszerződés részét képező) ellenőrzési szerződéssel kell rendelkeznie, és a d) ponttal összhangban igazolnia kell a származást a termelési folyamatban elfoglalt helyétől függően.

Amennyiben több piaci szereplő összeolvadt termelési szövetkezetté, a szövetkezetnek érvényes szerződést kell kötnie egy ellenőrző szervvel, és belső szerződéseket kell kötnie tagjaival, azaz az egyéni termelőkkel (mezőgazdasági termelők, olajsajtolók) a termékleírás ellenőrzési feladatairól.

5d1) A termesztésre használt területek

A magtermelőknek az ellenőrzési rendszerben felhatalmazott szerv számára évente igazolniuk kell, hogy a termesztésre használt területek az OFJ meghatározott termesztési területén helyezkednek el, a (lehetőség szerint a terményszerződés részét képező) ellenőrzési szerződésnek megfelelően írásban vagy elektronikus formában. A szerv lehet akkreditált ellenőrző szerv vagy akkreditált ellenőrző szerv által ellenőrzött termelői szövetkezet. A jelentésnek tartalmaznia kell az előírt ellenőrzésekkel érintett felszíni területek jegyzékét (pl. AMA többcélú kérelem vagy hasonló dokumentum). Ez a jelentés lehetővé teszi a »Steirisches Kürbiskernöl« előállítás szempontjából az adott termesztési évben releváns valamennyi olajtöktermesztési terület nyilvántartását.

### 5d2) Betakarítások

Minden egyéni magtermelőnek írásban vagy elektronikus úton dokumentálnia kell a közvetlenül a szántóföldről betakarított, szárított és tisztított tökmag mennyiségét (azaz amelyből eltávolították a termény húsát és a héjdarabokat), és be kell jelentenie azt az ellenőrzési rendszerben felhatalmazott szerv számára a (lehetőség szerint a terményszerződés részét képező) ellenőrzési szerződésnek megfelelően a természeti év december 31-éig. A szerv lehet akkreditált ellenőrző szerv vagy akkreditált ellenőrző szerv által ellenőrzött termelői szövetkezet.

Ez a jelentés lehetővé teszi az ellenőrzési rendszerben az egyes magtermelők által évente betakarított teljes mennyiség rögzítését. Ez lehetővé teszi a hektáronkénti és a termelőnkénti átlaghozam kiszámítását. Ezután meghatározható az összes éves betakarítás; ez viszont alapvető előfeltétel a teljes folyamat ellenőrzése szempontjából.

A betakarított tökmag közvetlenül a szántóföldről, az XY betakarítási évtől a magtermelőtől a különféle vállalkozókhoz (mosó-, szárító- és tisztítóberendezések) vezető folyamatát szintén dokumentálni kell írásban (pl. a súlyjegyzék szerinti, kg-ban kifejezett nedves/száraz tömeg vagy számla) vagy elektronikusan, és be kell jelenteni az ellenőrzési rendszerben felhatalmazott szervnek a (lehetőség szerint a terményszerződés részét képező) ellenőrzési szerződésnek megfelelően.

### 5d3) A magok felhasználása

Ha a meghatározott természeti területről származó, közvetlenül a szántóföldről betakarított, szárított és tisztított (azaz a termény húsától és a héjdaraboktól megtisztított) tökmagot az XY természeti évből értékesítik, a magtermelőnek és a termelési láncban egészen az olajsajtolóig részt vevő minden más vállalkozásnak (nagykereskedők, raktározók, olajsajtolók stb.) vagy az általuk megbízott szervnek írásban vagy elektronikus formában meg kell erősítenie a magok származását. A szerv lehet akkreditált ellenőrző szerv vagy akkreditált ellenőrző szerv által ellenőrzött termelői szövetkezet. A következő fontos információkat kell írásban vagy elektronikus formában dokumentálni a folyamat nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében, még akkor is, ha a terméket harmadik feleknek szállítják: a magtermelő, az XY természeti évtől a termékleírásnak megfelelően előállított mag [kg-ban kifejezett] mennyisége és a címzett.

Az ehhez szükséges okmányoknak (pl. mennyiségi bizonylat, kísérőokmány, elektronikus nyilvántartás stb.) sorszámozással ellátottnak kell lennie. Amennyiben a magokat továbbértékesítik, ezt az okmányt át kell adni a magokat birtokló következő személynek.

Ezenkívül a termelőnek (olajsajtolóknak, mezőgazdasági termelőnek) dokumentálnia kell az ügyletet (mezőgazdasági termelő, kereskedő), a magok mennyiségét [kg-ban], az előállítás időpontját, a sajtolási tényezőt és a tárolóedény méretét minden alkalommal, amikor a magokat a »Steirisches Kürbiskernöl« OFJ előállítása céljából sajtolják. Ez egyidejűleg dokumentálja a sajtolás helyét/az olajsajtolókat.

Ha az OFJ-rendszer valamely résztvevője a termékleírásnak megfelelően előállított »Steirisches Kürbiskernöl« kinyerésére irányuló sajtolástól eltérő célra használja a magokat (pl. snackek, vetőmag, sütőipari termékek, gyógyszeripar, más olajokkal vagy élelmiszerekkel való keverés stb.), a termékleírásnak megfelelően előállított magokat birtokló személynek vagy a termelők szövetségének ezt írásban vagy elektronikus formában dokumentálnia kell, és fel kell jegyeznie a [kg-ban kifejezett] mennyiséget és a tervezett felhasználást.

Ezt a dokumentációt folyamatosan frissíteni kell, és azt hathavonta (a folyó év első felévére vonatkozóan június 30-ig, a második felévre vonatkozóan pedig a folyó év végéig) össze kell foglalni és továbbítani kell a termelői szövetségnek. A »Steirisches Kürbiskernöl« OFJ-vel ellátott tökmagolaj kinyerésére irányuló sajtolástól eltérő célra használt magokat le kell vonni az összes mennyiségből az árumozgás folyamatával kapcsolatos számítások elvégzéséhez. Az ellenőrzés alá vont vállalkozásoknak/feldolgozóknak meg kell állapítaniuk saját egyedi, nyomonkövethető termék-/cikkszámukat (pl. OFJ-vel ellátott rágcsálni való magok és általános rágcsálni való magok) és nyilvántartásokat kell benyújtaniuk.

Minden olyan feldolgozó cégnek, amely részt vesz az OFJ rendszerében és magokat dolgoz fel a termékleírásnak megfelelően (pl. rágcsálni való magok, sütőipari termékek stb. előállítása során) ellenőriznie kell a megfelelő folyamatokat; a termékleírásnak megfelelően előállított magokat az egyéb tökmagoktól elkülönítve kell feldolgozni, tárolni és címkézni.

5d4) A tárolóedényeken feltüntetett ellenőrzési sorsszámok:

Minden tárolóedényhez (a saját fogyasztásra szántak kivételével) ellenőrzési sorsszámot kell rendelni, amelyből azonosítható a közvetlen értékesítő vagy a tökmagolaj-termelő neve (gyártási tétel) vagy a vállalkozó neve (mezőgazdasági termelő vagy kereskedő vagy olajsajtoló vagy forgalmazó). Ebből az ellenőrzési számból az előállítás (olajsajtolás) dátumának is megállapíthatónak kell lennie.

Az ellenőrzési számnak és a (literben vagy kg-ban kifejezett) mennyiségi adatoknak láthatónak kell lenniük a »Steirisches Kürbiskernöl« OFJ termék címkéjén.

Ez az ellenőrzésszám-rendszer lehetővé teszi mind az egyes vállalatokon belüli folyamatok, mind az összes gyártóhoz tartozó összes folyamat nyomon követését és ellenőrzését.

Az ellenőrzéseknek a következő pontokra kell kiterjedniük:

- a (tökmag)termesztő és a feldolgozó (további feldolgozás, különösen sajtolás) földrajzi elhelyezkedése a termékleírásnak megfelelően;
- a dokumentumokkal (pl. tanúsítványokkal) vagy ellenőrzési számokkal való visszaélés, például áruk vásárlása vagy keverése és külön árumozgás;
- a magtermelők, feldolgozók vagy vállalkozók, az olajtermelők és a kereskedők közötti árumozgás folyamata;
- termékjellemzők a termékleírásnak megfelelően (pl. a héj nélküli magvú stájer olajtök [pepo var. styriaca] kizárólag első sajtolásából, 100 %-ban tiszta);
- a termék helyes címkézése.”

Indokolás:

Mivel a termékleírás eddig nem tartalmaz semmilyen információt a származás igazolásáról, észszerűnek tűnt a termék nyomonkövethetőségének biztosítása és javítása érdekében a termékleírás 5d) pontja alatt feltüntetni az információkat. Annak érdekében, hogy a termesztésre használt területek, az éves betakarítás, a magok felhasználása és az előállított olaj mennyisége egyértelműen nyomon követhető legyen, még akkor is, ha a magokat/olajat harmadik félnek értékesítik, a termékleírás most egy többlépcsős igazolási és ellenőrzési rendszer alkalmazását írja elő, amely ellenőrzési számrendszert és a termesztésre használt területre és a betakarításra vonatkozó jelentéseket is magában foglal.

#### **Az előállítás módja:**

A jelenleg hatályos termékleírás 5e) pontja – Kinyerési folyamat:

„A mosott és szárított, természetes módon héj nélküli tökmagot őrlik, kíméletesen felnyitják, majd kisajtolják. Ez a kíméletes folyamat biztosítja, hogy a stájer tökmagban fellelhető fontos tápanyagok többsége megmaradjon.”

, valamint a magyarázó szövegrész:

„A természetes módon héj nélküli tökmagot (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) alaposan megszáritják. A szárított magokat egy megfelelő malomban finomra őrlik, vízzel összekeverik és péppé gyúrnak. Ezt követően lehet hozzáadni némi sót, az íz kiemelése érdekében. A »Steirisches Kürbiskernöl« előállításához a pépet a sajtolás előtt keverőrendszerrel ellátott serpenyőben lassan fel kell melegíteni; ez jelentősen csökkenti a víztartalmat, és jellegzetes ízt kölcsönöz annak. A pörkölt magból készített pépet a kémiai adalékanyagok nélküli tökmagolaj kinyerése céljából mechanikus úton lágyan kisajtolják.”

helyébe a következő szöveg lép:

„5e) Előállítási folyamat:

A természetes módon héj nélküli stájer olajtökmag (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) mutáns fajta, amelyre jellemző, hogy a négy legkülső sejtrétege (maghéj) nem fásodik el és nem vastagszik meg. Ennek köszönhető a magok jellegzetes olíva-zöldtől sötétzöldig terjedő színe.

Kizárólag az Ausztriában engedélyezett és az osztrák fajtajegyzékben szereplő fajtákhoz tartozó stájer olajtök olyan magja használható termesztésre, amelyet az osztrák helyszíni módszerek vagy más tagállamok hasonló tartalmú helyszíni módszerei alapján tanúsítottak.

Ez biztosítja, hogy csak az osztrák termesztési terület számára megfelelő növényfajtákat szaporítsák. Ez elengedhetetlen a tökmag minőségének fenntartásához, amely a »Steirisches Kürbiskernöl« minőségének és jellegzetes ízének biztosításához szükséges.

Mivel a mosott és szárított tökmag jól tárolható, azt általában igény szerint sajtolják annak biztosítása érdekében, hogy a forgalmazott tökmagolaj a lehető legfrissebb és legízletesebb legyen.

A hagyományos előállítási folyamat szerint a megmosott és megszáritott, természetes módon héj nélküli tökmagokat finomra őrlik egy megfelelő malomban. A szárított magokat ezt követően vízzel összekeverik és péppé gyúrnak.

A sajtolás elősegítése és elsősorban a héj nélküli tökmagok (*pepo var. styriaca*) magas fehérjetartalmának denaturálása érdekében általában adnak hozzá konyhasót, ami megengedett. Mivel a »Steirisches Kürbiskernöl« egyéb kémiai adalékanyagok nélkül készül, az értékes tápanyagok többségét megőrzi.

A pépet sajtolás előtt egy keverőrendszerrel ellátott serpenyőben lassan felmelegítik; ez jelentősen csökkenti a víztartalmat, és jellegzetes ízt kölcsönöz annak.

A pörkölési folyamat intenzitásától függően többé-kevésbé pörkölt ízzel rendelkezhet.

Az olajat a pörkölt pépből nyerik ki további melegítés nélküli kizárólagosan mechanikai/hidraulikus folyamat révén.

A »Steirisches Kürbiskernöl« tökmagolajat kizárólag az első sajtolásból nyerik.

A természetes olajban lebegő szilárd anyagok leülepedése néhány napot vesz igénybe, amely után az olajat a fénytől védő tárolóedényekbe (általában sötét üvegpalackokba) palackozzák. Erre azért van szükség, mert a tökmagolaj érzékeny a fényre.”

Indokolás:

A „Steirisches Kürbiskernöl” különleges minősége részben a mezőgazdasági termelőknek a hagyományos termesztési folyamattal és az olajsajtolási eljárással kapcsolatos szakértelmétől függ. Az eredeti termékleírás szövege, amelyet most kiegészítettünk, részletesebben ismerteti ezt a hagyományos előállítási folyamatot; nevezetesen a sajtolási folyamatot pontosabban határozza meg annak kifejtésével, hogy az olajat a pörkölt pépből nyerik ki további melegítés nélküli „kizárólagosan mechanikai/hidraulikus folyamat” révén.

Mivel a „Steirisches Kürbiskernöl” érzékeny a fényre, a termékleírásban szerepel az a tény, hogy az olajat a fénytől védő tárolóedényekben, általában sötét üvegpalackokban kell palackozni. Ezzel biztosítható a „Steirisches Kürbiskernöl” minősége.

Annak a követelménynek az előírásával, hogy kizárólag az Ausztriában engedélyezett és az osztrák fajtajegyzékben szereplő fajtájú stájer olajtökmagotól származó, az osztrák helyszíni módszerek vagy más tagállamok hasonló tartalmú helyszíni módszerei alapján tanúsított magok használhatók, biztosítható, hogy kizárólag az ausztriai termesztési terület számára megfelelő és a tökmagnak a „Steirisches Kürbiskernöl” minőségének és jellegzetes ízének biztosításához szükséges minőségét megőrző növényfajtákat szaporítsanak és használjanak fel magként.

A nyersanyagra vonatkozó különleges követelmények két szempontból indokoltak:

#### 1. Konkrét fajtára vonatkozó engedély:

Ausztriában léteznek engedélyezett fajtái a stájer olajtökmagoknak. A tökmag osztrák engedélyezése a zöldségvetőmagok forgalmazásáról szóló 2002/55/EK irányelv követelményein túl a fajta termesztési értékének vizsgálatát (a vetőmagokról szóló törvény 46. §-ának (2) bekezdése) követeli meg. A vizsgálat során a termesztési értéket meghatározó tulajdonságokat a hasonló engedélyezett fajtákkal való összehasonlítások útján állapítják meg (pl. a károsító szervezetekkel szembeni ellenálló képesség, terméshozam stb.), hogy szemléltessék az Ausztriában engedélyezett tökmagfajták ausztriai termesztési területekre való különleges alkalmasságát. Az osztrák fajtaelismerési eljárásban való részvétel minden fajta előtt nyitva áll, függetlenül azok származási helyétől.

#### 2. Magszaporítás

A vetőmagokról szóló 2006. évi rendelet értelmében az olajtökmagot Ausztriában csak szaporítómagként és tanúsított magként lehet forgalmazni. A 2002/55/EK irányelv (20. cikk (2) bekezdés) azonban standard vetőmagot is engedélyez. A standard vetőmagot csak vetőmag-forgalmazási ellenőrzéseknek vetik alá. Nincs rendelkezés a termelési folyamat (a szaporítást is beleértve) hivatalos ellenőrzéséről. Így nem létezik helyszíni ellenőrzés annak biztosítására, hogy a megállapított fajtát használták (ez csak gyakorlatban a szántóföldön állapítható meg). A tanúsított vetőmag esetében másrészt a fajta eredetiségét a helyszíni hatósági ellenőrzések során ellenőrzik.

A szaporítási területeken végzett ellenőrzések a Szövetségi Élelmiszer-biztonsági Hivatal által a *Sorten- und Saatgutblatt* című, fajtákat és a vetőmagokat bemutató osztrák újságban közzétett, a stájer olajtökre vonatkozó helyszíni módszereken alapulnak, amelyek konkrét követelményeket tartalmaznak a szaporítási területekre és a növényekre vonatkozóan. Ezeket a helyszíni módszereket hasonló módon kell alkalmazni a magok más tagállamokban történő tanúsítása során is annak biztosítása érdekében, hogy a megtermelt olajtökök megfeleljenek a várt minőségnek.

A fajtaelismerésre (a termesztési érték vizsgálatára) és a magszaporításra (tanúsított vetőmagra) vonatkozó osztrák jogszabályok szigorúbbak, mint az uniós szabályozások vagy más tagállamok szabályozásai. A fajtaelismerésre és a magszaporításra vonatkozó, az uniós joghoz képest szigorúbb követelmények így módon biztosítják a fajta kifejezetten az osztrák termesztési területekre való alkalmazását, és biztosítják, hogy ténylegesen a stájer olajtök magját szaporítsák.

### **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

A jelenleg hatályos termékleírás 5d) pontjában („Történet”) megfogalmazott állításokat:

„A »Steirisches Kürbiskernöl« kialakulása szorosan kapcsolódik Stájerországhoz. Bizonyíték van arra, hogy olajat már a XVIII. században is sajtoltak a tökmagokból. Stájerországban végezték a hagyományos sajtolási eljárást és ott kezdték el termesztetni a héj nélküli tökmagot. A betakarítás és a feldolgozás gépesítése szintén innen indult el.”

, valamint a magyarázó szövegrészt:

„Az Ausztriában, különösen Stájerországban gyártott »Steirisches Kürbiskernöl« tökmagolajat a stájer olajtök (*Cucurbita pepo var. styriaca*) természetes módon héj nélküli magjából nyerik.

A »Steirisches Kürbiskernöl« kialakulása és fejlődése szorosan kapcsolódik Stájerországhoz. Számos irodalmi hivatkozás bizonyítja, hogy a tökmagolaj sajtolását már a XVIII. század elején végezték ezeken a szélességi fokon (lásd Teppner professzor »Die Koralpe« című írását, 57–63. o., 1982).

Stájerországban még mindig léteznek régi olajsajtolók, amelyek a XVIII. századig nyúlnak vissza, és amelyeket már akkoriban használtak a tökmagolaj héjas magokból történő előállítására. Az egyik említésre méltó példa a régi Pechmann olajsajtoló, amelyet az Egger család (a jelenlegi tulajdonos, Irmgard Schober elődje) vásárolt meg a brunsee-i uradalomtól 1774-ben és azóta is olajsajtolóként üzemel. Az Egger család után az olajsajtoló Georg Friedl, Josef Pechmann, majd Friedrich Pechmann tulajdonába került, jelenleg pedig Irmgard Schober tulajdonában van. A tökmagolaj gyártását igazoló további bizonyítékként az arra vonatkozó igazolások szolgálnak, hogy 1910-ben a Karl Hartlieb olajsajtoló tökmag termesztésével foglalkozott.

A tapasztalt olajsajtolók kíméletes sajtolási eljárást fejlesztettek ki az értékes tökmagolaj előállítására. A többi európai (délkelet-európai) gyártó országokkal összevetve, a magokról, amelyek akkoriban általában héjas magok voltak, sajtolás előtt eltávolították a héjukat. A stájer mezőgazdasági termelők fedezték fel a »lágý héjú mutánsokat« és ők kezdték el ezeket az értékes tökmagokat termesztetni. A »természetes módon héj nélküli tökmagokat« ezután kizárólag Stájerországban termesztették. A mezőgazdaság intenzifikálásával a magok kézzel történő eltávolítása a tökökből többé már nem volt életképes gazdaságilag. Az 1970-es évektől kezdődően a termény mennyisége nőtt, mivel a betakarítást és a feldolgozást a stájer mezőgazdasági termelők kezdeményezésére gépesítették. A stájer tök termesztésével foglalkozó mezőgazdasági termelők 1978-ban alapított szövetsége számos mezőgazdasági termelőtől átvette a tökmag forgalmazási tevékenységét. A termesztésre használt területek akkortól kezdve folyamatosan növekedtek.”

áthelyeztük ebbe a pontba és, a jelenleg hatályos termékleírás 5f) pontjában („Kapcsolat a földrajzi területtel”) szereplő kijelentésekkel együtt:

„A termesztési területekre jellemző meleg, nyirkos időjárás (Stájerországban illír, szubalpin klíma) következtében a stájer olajtök csak ősszel érke be. A tökmag ennek köszönhetően magas telítetlensírsav-tartalommal rendelkezik. Ez a növény ezeken területeken komoly gazdasági jelentőséggel bír a mezőgazdasági kisüzemek fennmaradásában (a jelenlegi termesztési terület mérete mintegy 10 000 hektárra tehető). Emellett a »Steirisches Kürbiskernöl« termelése jelentős munkahelyeket biztosít, valamint biztosítja mintegy hetven, az elvándorlás által veszélyeztetett, hátrányos helyzetű területen működő olajsajtoló üzem bevételét. A »Steirisches Kürbiskernöl« a fogyasztók körében kiemelt kedveltségnek örvend.”

, valamint a magyarázó szövegrészt:

„Éghajlati viszonyok:

Az illír-szubalpin klímának (meleg és nyirkos időjárás) köszönhetően a stájer olajtök csak ősszel érik be. Ennek köszönhetően pedig nő a tápértéket tekintve értékes telítetlen zsírok egyébként is magas szintje. A pannon éghajlaton termesztett olajtökök másrészt korábban érnek be (ezért a betakarítás az év meleg időszakában történik) és ezért alacsonyabb a telítetlenzsírsav-tartalmuk.

Gazdasági jelentőség:

A »Steirisches Kürbiskernöl« fejlődése elválaszthatatlanul kapcsolódik Stájerországához (lásd az 5d) pontot). Stájerországban jelenleg összesen mintegy 8 000 és 9 000 hektár közötti területen termesztik a növényt. A tökféle haszonnövények érdekes alternatívát kínálnak a jövedelmezőségéből egyre inkább vesztő gabonatermesztésre a strukturálisan gyenge határ régiók mintegy 2 000 mezőgazdasági üzeme számára.

A tökmagolaj előállítására továbbá 70 olajsajtoló üzem és számos sajtolást végző mezőgazdasági termelő (közvetlen értékesítés) számára is alternatívát biztosít a gabonafélék egyre kevésbé jövedelmező sajtolására. A 2081/92/EGK rendelet preambulumbekzdése értelmében a tökmagtermesztés védelme különleges regionális politikai érdek. A tökmagolaj, mint regionális specialitás, számos munkahelyet biztosít a meghatározott termesztési területen a gazdálkodás és a kereskedelem terén, ezáltal segíti a lakosságot abban, hogy ezen az elvándorlás által veszélyeztetett területen maradjon és tegyen szert jövedelemre. Ez a regionális specialitás vonzó alternatív bevételi forrást biztosít a mezőgazdasági kisüzemek és a kereskedelmi vállalkozások számára.”

újra kell szövegezni és aktualizálni kell a következőképpen:

„5f) Kapcsolat a földrajzi területtel:

Éghajlati jellemzők:

A termesztési területekre jellemző időjárás (Stájerországban illír, szubalpin klíma) következtében a stájer olajtök csak késő nyáron vagy ősszel érik be. Ez biztosítja a tápértékét tekintve értékes telítetlen zsírok magas szintjének elérését (növekedését).

Gazdasági jelentőség és hírnév:

Az olajtök termesztésére szolgáló szántóföldi területek fontos elemét képezik a meghatározott földrajzi terület tájképének, a lakosok pedig szorosan azonosulnak a »Steirisches Kürbiskernöl« tökmagolajjal – mint a térség egyik vezető termékével.

Ez az idegenforgalom szempontjából is nagyon fontos. A növény termesztése elválaszthatatlanul kapcsolódik Stájerországához, és fontos gazdasági szerepet játszik a meghatározott területeken a kis méretű mezőgazdasági üzemek fennmaradásában. A tökféle haszonnövények érdekes alternatívát kínálnak a jövedelmezőségükéből egyre inkább vesztő egyéb növények termesztésére a strukturálisan gyenge régiók mintegy 3 000 mezőgazdasági üzeme számára.

Mivel a »Steirisches Kürbiskernöl« tökmagolajat 1996-ban vették fel az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába, a meghatározott földrajzi területen szinte duplájára nőtt a növény termesztésére használt terület. Ez a mezőgazdasági termelőknek biztosított állandó szaktanácsadásnak és az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések rendszerének köszönhető, amely tovább pozicionálta és hangsúlyozta ezt a hagyományos terméket prémium terméként.

A tökmagolaj előállítására továbbá 50 olajsajtoló üzem és számos sajtolást végző mezőgazdasági termelő (közvetlen értékesítés) számára is alternatívát biztosít a gabonafélék egyre kevésbé jövedelmező sajtolására. A 2081/92/EGK rendelet preambulumbekzdése és az azt követő rendeletek értelmében a töktermesztés védelme különleges regionális politikai érdek. A tökmagolaj, mint regionális specialitás, számos munkahelyet biztosít a meghatározott termesztési területen a gazdálkodás és a kereskedelem terén, ezáltal segíti a lakosságot abban, hogy ezen az elvándorlás által veszélyeztetett területen maradjon és tegyen szert jövedelemre. Ez a regionális specialitás vonzó alternatív bevételi forrást biztosít a mezőgazdasági kisüzemek és a kereskedelmi vállalkozások számára.

A »Steirisches Kürbiskernöl« ismertségét az elmúlt években a forgalmazás és termelés területén végrehajtott több millió eurós beruházások is növelték a fogyasztók körében.

A »Steirisches Kürbiskernöl« sajátos minőségét a földrajzilag meghatározott termesztési területen termesztett stájer olajtök természetes módon héj nélküli magjainak minősége, a mezőgazdasági termelők a növény termesztése, gondozása és betakarítása terén meglévő szakértelme, valamint az olajsajtolással történő előállítási mód adja.

A »Steirisches Kürbiskernöl« hírneve, amely a termék különleges minőségén alapul, ezért Ausztria határain túl is elterjedt.

Történelmi háttér:

A »Steirisches Kürbiskernöl« kialakulása és fejlődése szorosan kapcsolódik Stájerországhoz.

Számos irodalmi hivatkozás bizonyítja, hogy a tökmagolaj sajtolását már a XVIII. században végezték a térségben (lásd Teppner professzor »Die Koralpe« című írását, 57–63. o., 1982).

Stájerországban még mindig léteznek régi olajsajtológok, amelyek a XVIII. századig nyúlnak vissza, és amelyeket már akkoriban használtak a tökmagolaj héjas magokból történő előállítására. Az egyik említésre méltó példa a régi Pechmann olajsajtológ, amelyet az Egger család (a jelenlegi tulajdonos, Irmgard Schober elődje) vásárolt meg a brunsee-i uradalomtól 1774-ben és azóta is olajsajtológként üzemel. Az Egger család után az olajsajtológ Georg Friedl, Josef Pechmann, majd Friedrich Pechmann tulajdonába került, jelenleg pedig Irmgard Schober tulajdonában van. A tökmagolaj gyártását igazoló további bizonyítékot tartalmaznak az arra vonatkozó igazolások, hogy 1910-ben a Karl Hartlieb olajsajtológ tökmag termesztésével foglalkozott.

A héj nélküli tökmag termesztése Stájerországban kezdődött. A betakarítás és a feldolgozás gépesítése szintén innen indult el. Erich Tschermak von Seysnegg osztrák genetikus szerint a stájer tök valószínűleg spontán módon jött létre az elmúlt században bekövetkezett funkcióvesztéses mutáció következtében.

A tapasztalt olajsajtológok a XVIII. század óta kíméletes sajtolási eljárást fejlesztettek ki az értékes tökmagolaj előállítására. A többi európai (délelet-európai) gyártó országokkal összevetve, a magokról, amelyek akkoriban általában héjas magok voltak, sajtolás előtt eltávolították a héjukat. A stájer mezőgazdasági termelők fedezték fel a »lágú héjú mutánsokat« és ők kezdték el ezeket az értékes tökmagokat termesztetni. A »természetes módon héj nélküli tökmagokat« ezután kizárólag Stájerországban termesztették. A mezőgazdaság intenzifikálásával a magok kézzel történő eltávolítása a tökökből többé már nem volt életképes gazdaságilag. Az 1970-es évektől kezdődően a termés mennyisége nőtt, mivel a betakarítást és a feldolgozást a stájer mezőgazdasági termelők kezdeményezésére gépesítették. A stájer tök termesztésével foglalkozó mezőgazdasági termelők 1978-ban alapított szövetsége számos mezőgazdasági termelőtől átvette a tökmag forgalmazási tevékenységét. A termesztésre használt területek akkortól kezdve folyamatosan növekedtek.”

Indokolás:

A jelenleg hatályos termékleírásnak a termék történetéről szóló 5d) pontjában („Történet”) szereplő állításokat, amelyeket a megjelölés elismerésekor „A származás igazolása” pontban kellett volna kifejteni, áthelyeztük, a magyarázattal együtt, az 5f) pontba („Kapcsolat a földrajzi területtel”), és azok a jelenleg hatályos termékleírás 5f) pontjában („Kapcsolat a földrajzi területtel”) szereplő állításokkal együtt szerepelnek ott, és azokat csupán felépítésüket tekintve szerkesztettük. Ez nem vezetett lényeges változásokhoz.

### **Címkézés:**

A jelenleg hatályos termékleírásban az 5h) pont (Címkézés) alatt szereplő állítások:

„Steirisches Kürbiskernöl”

, valamint a magyarázó szövegrész:

„Kérelmünk értelmében a »Steirisches Kürbiskernöl« tökmagolajat kizárólag az 5e) pontban megnevezett területeken az 5e) pontban megnevezett területekről származó »*Cucurbita pepo var. styriaca*« elnevezésű tökmagból sajtolják. A »Steirisches Kürbiskernöl« az első sajtolásból származó tökmagolajat jelenti.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Steirisches Kürbiskernöl« OFJ-vel ellátott terméket az 1151/2012/EU rendelet előírásainak megfelelően kell címkézni.

Az 1151/2012/EU rendelet és végrehajtási rendelkezései értelmében kötelező címkézés mellett a terméken a termelők saját logóit és védjegyeit is fel lehet tüntetni.

A »Steirisches Kürbiskernöl« OFJ ellenőrzési rendszerében szereplő valamennyi forgalomba hozott tökmagolaj-termékeken fel kell tüntetni a »Steirisches Kürbiskernöl« bejegyzett nevet és a termékeket a jogszabállyal összhangban OFJ-ként kell címkézni.

Minden egyes értékesítésre szánt tárolóedényt ellenőrzési sorszámmal is el kell látni (lásd 5d4)), valamint a (literben vagy kilogrammban kifejezett) mennyiséggel és az ellenőrző szerv nevével is. A márkáknak is ellenőrzési számot kell alkalmazniuk az 5d4) pontban foglaltaknak megfelelően.”

Indokolás:

A kiegészítések segítik az előírt ellenőrzési intézkedéseket és javítják az átláthatóságot és a fogyasztók tájékoztatását.

**Egyéb:**

– Nemzeti jogszabályok

A „Codex Alimentarius”-ra mint a „nemzeti jog” értelmében általánosan érvényes nemzeti előírásra való hivatkozást elhagytuk a szövegből, mivel ez a pont többé nem kötelező a termékleírásokban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Steirisches Kürbiskernöl”

EU-szám: PGI-AT-1460-AM02 – 2019.12.9.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (oem vagy ofj)**

„Steirisches Kürbiskernöl”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Ausztria

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

3.1. *A termék típusa*

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

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Steirisches Kürbiskernöl” egy 100 %-ban tiszta, sötét színű, sűrű folyású, kettős színű olaj, amely a fényben sötétzöldnek/vörösesnek tűnik. Az Ausztriában engedélyezett és az osztrák fajtajegyzékben szereplő stájer olajtök egy fajtája (Cucurbita pepo var. styriaca) természetes módon héj nélküli tanúsított magjának első sajtolásából nyerik.

Az olaj íze a dióra emlékeztető, illata pedig sajátos. Gazdag többszörösen telítetlen zsírokban, és rendkívül tápláló.

A „Steirisches Kürbiskernöl” paraméterei a következők:

fajsúly: 0,90–0,92 kg/l,

zsírtartalom: legalább 99 %,

amelyből 37–60 % linolénsav és 25–44 % olajsav, együttesen körülbelül 80 %,

10–20 % palmitinsav,

3–7 % sztearinsav,

1–2 % egyéb zsírsavak.

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

A „Steirisches Kürbiskernöl” kizárólag a meghatározott területről származó stájer olajtök (Cucurbita pepo var. styriaca) természetes módon héj nélküli magjából nyerhető. Kizárólag az Ausztriában engedélyezett fajtákhoz tartozó stájer olajtök olyan magja használható, amelyet a stájer olajtökökre vonatkozó osztrák helyszíni módszerek vagy más tagállamok hasonló tartalmú helyszíni módszerei alapján tanúsítottak.

Az Ausztriában engedélyezett fajtákra és a bizonyos helyszíni módszerek alapján tanúsított magra való korlátozás a „Steirisches Kürbiskernöl” minőségének biztosításához szükséges. Ez biztosítja, hogy csak az osztrák termesztési területek számára megfelelő típusokat szaporítsák. Az Ausztriában engedélyezett olajtökfajtákat vizsgálták a kijelölt termesztési területeken, és e vizsgálatok eredményei azt mutatták, hogy azok alkalmazkodtak a termesztési területeken uralkodó éghajlati és talajviszonyokhoz. Ez alapvető fontosságú a végtermék minősége szempontjából (a területhez nem alkalmazkodott olajtökfajták nagyon hajlamosak a betegségekre), és csökkenti a töktermesztők pénzügyi kockázatát is. Ugyanez vonatkozik a különösen a fajtaazonosságra, a szennyeződésekre és a növényegészségre (különösen a vírusokra) vonatkozó követelményekre összpontosító tanúsításra, amelynek keretében a növényeket olyan termesztési területeken ellenőrzik, ahol kifejezetten stájerolajtök-specifikus helyszíni módszereket alkalmaznak. Mivel az olajtök keresztbeporzó, a hibridekkel és beltenyészett vonalakkal történő idegen keresztezések megelőzése érdekében be kell tartani a minimális távolságokat.

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

A „Steirisches Kürbiskernöl” tökmagolajat a meghatározott földrajzi területen a hagyományos előállítási eljárással kell sajtolni.

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

A „Steirisches Kürbiskernöl” tökmagolajat a fénytől védő tárolóedényekbe (általában sötét üvegpalackokba) kell palackozni. Ennek célja a termék minőségének megőrzése, amely érzékeny a fényre.

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

Minden értékesítésre szánt tárolóedénynek rendelkeznie kell egy ellenőrzési sorszámmal, amelyből azonosítható a közvetlen értékesítő vagy a tökmagolaj-termelő neve vagy a vállalkozó neve és az előállítás (sajtolás) dátuma. A (literben vagy kilogrammban kifejezett) mennyiséget és az ellenőrző szerv nevét is fel kell tüntetni. A márkáknak is ellenőrzőszámot kell alkalmazniuk.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Steirisches Kürbiskernöl” tökmagolajat Stájerország déli részének térségében (Deutschlandsberg, Graz, Graz-Umgebung, Hartberg-Fürstenfeld, Leibnitz, Südstoermark, Voitsberg és Weiz járás) és Burgenland déli részének térségében (Jennersdorf, Güssing és Oberwart járás) sajtolják. A nyersanyag (a stájer olajtök természetes módon héj nélküli magja) kizárólag Stájerország déli részének és Burgenland déli részének fent említett hagyományos területéről és Alsó-Ausztria következő járasaiból származik: Hollabrunn, Horn, Mistelbach, Melk és Gänserndorf járás, Zistersdorf bírósági kerületre korlátozódva, és Korneuburg-Stockerau, Stockerau bírósági kerületre korlátozódva.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Steirisches Kürbiskernöl” OFJ bejegyzése egy különleges alaptermék, a stájer olajtök (*Cucurbita pepo* var. *styriaca*) és a Stájerországban kifejlesztett kíméletes sajtolási folyamat kombinációjából származó termékminőségen, valamint a „Steirisches Kürbiskernöl” hírnevén (amely szinte alapvető fontosságú a stájer lakosság identitása szempontjából) és a „Steirisches Kürbiskernöl” nagy megbecsülésén alapul.

*A földrajzi terület sajátosságai és emberi tényezők*

Bizonyítékok támasztják alá, hogy Stájerországban mintegy 300 éve folyik töktermesztés. A stájer olajtök mintapéldányát, amely először a XIX. században bekövetkezett mutáció révén jött létre, és amelyet az különböztetett meg a többi töktől, hogy magjának héja nem fásodott el, odafigyeléssel gondozták Stájerországban és azt eredetileg kizárólag Stájerországban termesztették. A termesztést később kiterjesztették olyan területekre is, ahol az éghajlati feltételek hozzájárultak ahhoz, hogy a tök csak késő nyáron vagy ősszel érjen be.

Az olajtök olyan növény, amely melegeket igényel, viszonylag szárazságtűrő, és jól alkalmazkodik a száraz időszakokhoz. A magas maghozamok eléréséhez azonban a nyár elején (június végétől augusztus közepéig) bőséges csapadékra van szüksége. Az éves átlaghőmérsékletnek legalább 8 °C-nak kell lennie. Nem lehetnek késői fagyok tavasszal vagy korai fagyok ősszel. A meleg őszi időjárás különösen fontos az olajtök jó éréséhez. A nedves, hideg időjárás és az erős szelek nagyon károsak lehetnek.

Az illír éghajlatú térség (Stájerország délkeleti része, Dél-Burgenland) ezért tökéletesen alkalmas a töktermesztésre. Magas hőmérsékletértékek, elegendő és egyenletesen eloszló csapadék (kb. 600–800 mm/év) és magas páratartalom jellemzi. A hagyományos töktermesztési területek közé tartoznak a fent említett alsó-ausztriai területek, amelyek az ugyanolyan napos (körülbelül 1 850–2 100 óra napsütés), de kissé szárazabb (az átlagos éves csapadékmennyiség 500 és 750 mm/év között van) előalpoki pannon éghajlati övezethez tartoznak.

A töktermesztők műveléssel és növénytermesztéssel kapcsolatos szakértelme lehetővé tette Stájerország számára, hogy előmozdítsa a technológiai fejlődést a termesztési és betakarítási folyamatban és a magfeldolgozásban. A héj nélküli magok viszont a Stájerországban jellemző kíméletes sajtolási eljárás kialakulásához vezettek, amely eljárásban a helyi termelőknek a mag pörkölési idejének hosszával és hőmérsékletével kapcsolatos tudása alapvető fontosságú az előállított olaj minőségének, különösen sötétzöld és vöröses színének és dióra emlékeztető ízének kialakulásában. A magok finom őrlésével és vízzel és sóval való keverésével előállított pépet sajtolás előtt egy keverőrendszerrel ellátott serpenyőben lassan felmelegítik; ez jelentősen csökkenti a víztartalmat, és jellegzetes ízt kölcsönöz annak. E pörkölési folyamat intenzitásától függően többé-kevésbé pörkölt ízzel rendelkezhet. Az olajat ezt követően a pörkölt pépből nyerik ki további melegítés nélküli kizárólagosan mechanikai/hidraulikus folyamat révén.

#### *A termék sajátosságai*

100 %-ban tiszta, sűrű folyású, sötét színű, kettős színű olaj, amely a fényben sötétzöldnek/vörösesnek tűnik, és amelyet a tanúsított stájer olajtök (Cucurbita pepo var. styriaca) természetes módon héj nélküli magjainak első sajtolásából nyernek, a térségben kifejlesztett hagyományos sajtolási folyamat alkalmazásával.

Az olaj íze dióra emlékeztető, illata pedig sajátos. Gazdag többszörösen telítetlen zsírokban, és rendkívül tápláló.

#### *Okozati összefüggés*

A termesztési területek éghajlati feltételeinek köszönhetően a stájer olajtök csak késő nyáron vagy ősszel érik be, ami a tápértéket tekintve értékes telítetlen zsírsavak magas szintjét eredményezi. A „Steirisches Kürbiskernöl” fent említett jellegzetes ízét és különleges minőségét a héj nélküli magok, a mezőgazdasági termelők és az olajsajtolók a növény termesztése, gondozása és betakarítása terén meglévő tapasztalata és szakértelme, valamint a földrajzilag meghatározott területen kifejlesztett hagyományos sajtolási eljárás biztosítja. A minőség megőrzése kiemelt prioritást élvez. Érzékszervi minősítési műhelyek és töktermesztési konferenciák segítenek megőrizni a hagyományos szakértelmet és segítik azt a korszerű eredményekhez igazítani.

A termék jelentősége és elismertsége tükröződik annak erős gyökereiben, valamint abban, hogy a „Steirisches Kürbiskernöl” a stájer lakosság körében igen ismert és a lakosság azzal azonosul. A stájer tökmagolaj a stájer alma, a stájer torma és a stájer bor mellett a régió egyik gasztronómiai nagykövete, amelyet Stájerország „fekete aranyának” vagy „zöld aranyának” neveznek. A helyi néphagyomány szerint a stájer tökmagolaj adja egyedi életerejét és életkedvét a stájer népnek. A média részletesen beszámol a növény fejlődéséről, az éves hozamról, valamint a tök betakarításának kezdetéről (például a „Kürbisernte: In den nächsten Tagen geht es los” című cikk Karlheinz Lind tollából, amely a tökbetakarítás közelgő kezdetéről szól és a stájer mezőgazdasági termelők szövetsége heti magazinjának a Neues Landnak a 2021. augusztus 25-i számában jelent meg). A stájer büszké a „saját” olajukra; a médiában széles körben beszámolnak a szabálytalanságotól való félelmekről vagy az állítólagosan az engedélyezett területen kívülről származó magokról (pl. Verena Kainrath „Krieg der Kerne in der Steiermark” című, a magok stájerországi háborújáról szóló, a Der Standard 2015. május 20-i számában megjelent cikke).

A „Steirisches Kürbiskernöl” a stájer konyhaművészet nemzetileg és nemzetközileg elismert hírvivője. Használata gyakorlatilag több célt szolgál az előételek, a főételek és a desszertek készítésében, valamint a cukrásztermékek finomításában. Ezzel összhangban, ha valaki rákeres az interneten erre az olajra, számtalan receptjavaslatot talál.

A „Steirisches Kürbiskernöl” termékkel való mélyen gyökerező regionális azonosulás számos hagyományos eseményben kifejezésre jut, amelyek a termékkel kapcsolatban alakultak ki (például a stájer olajtökvásár), sőt a stájer olajtök témája köré szerveződő népviselet létrejöttéhez is vezetett (dirndl, öltöny és egy különleges kalap).

Az olaj forgalmazásához különösen fontosak a több száz vendég részvételével tartott díjátadó ünnepségeken a tapasztalt szakmai zsűrik által adományozott, az olajat elismerő magas rangú díjak, amely zsűriknek a döntése pontos laboratóriumi vizsgálatokon alapul. Az interneten ezekre a díjakra rákeresve számos beszámolót lehet találni az éves hivatalos regionális díjról, az olaj és gombák felhasználásával készült fogás szabadstílusú megalkotásáról, és a „Gault & Millau” vezető gasztronómiai kalauz által összeállított, a legjobb stájerolajtökmag-olajat felsoroló éves választékról (lásd még például Michael Saria cikkét a Kleine Zeitung 2021. június 16-i számában a „Gault & Millau” végezte vizsgálatokról).

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/steirischeskuerbiskernoel/>

---

**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 327/06)

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

OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉSHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ 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**

**„Miele della Lunigiana”**

**EU-szám: PDO-IT-0195-AM01 – 2021.7.8.**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consorzio Miele della Lunigiana DOP [A Miele della Lunigiana OEM oltalmi egyesülete], c/o Unione dei Comuni – Piazza delle Libertà, 17–54013 Fivizzano

E-mail: mieledellalunigiandop@yahoo.it

Hitelesített e-mail-cím: mieledellalunigiandop@arubapec.it

A fent említett egyesület 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
- Egyéb: Csomagolás, az ellenőrző szervre vonatkozó információk

**4. A módosítás 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

(<sup>1</sup>) H L L 343., 2012.12.14., 1. o.

## 5. Módosítás(ok):

### **A termék leírása**

A módosítás a termékleírás 2. cikkét, a közzétett összefoglaló 4.2. pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti. A Miele della Lunigiana akác- és gesztenyeméz esetében módosították a hidroxil-metil-furfurol-tartalmat (HMF).

Jelenlegi változat:

„Hidroxil-metil-furfurol-tartalom: legfeljebb 10 mg/kg üveges kiserelés esetén”

Új változat:

„Hidroxil-metil-furfurol-tartalom: legfeljebb 10 mg/kg a méz kinyerését követő 4 hónapon belül”

Az OEM elismerése óta megváltozott a méhészeti létesítmények dinamikája. A létesítmények korábban nagyon kis léptékű műveleteket folytattak egyéb jövedelmek kiegészítése céljából, de manapság jelentős arányban vannak köztük hivatásos mezőgazdasági termelők, akik a terméket csomagolókon keresztül is forgalmazzák, így növelve a termék kezelési idejét. Ezenkívül az alkalmazott forgalmazási csatornák és a piac dinamikája is megváltozott. Míg korábban a forgalomba hozatalt követően a termék az év során elfogyott, manapság a nagy kiskereskedőkkel való együttműködés azt jelenti, hogy hosszabb ideig fenn kell tartani a termék folyamatos kínálatát, és biztosítani kell, hogy mindig készleten legyen a szupermarketekben annak érdekében, hogy ne vesszenek el a nehezen visszanyerhető piaci pozíciók.

A szabad forgalomba bocsátásra szánt termék csomagolására rendelkezésre álló időszak meghosszabbítása megnehezíti a hidroxil-metil-furfurol (HMF) paraméternek a termékleírásban meghatározott határértékeken belül tartását, mivel ez az érték az idő múlásával és a méz melegítése után növekszik; márpedig a méz besűrűsödése esetén néha szükség van a melegítésre ahhoz, hogy a termék csomagolható legyen.

A paraméter ellenőrzésére rendelkezésre álló időszak eltolása nem jelenti azt, hogy a termék minőségét nem ellenőrzik, mivel ennek a paraméternek az értéke jogszabály szerint 40 mg/kg, ami jóval meghaladja a termékleírásban meghatározott értéket.

A termékleírás módosításának célja annak biztosítása, hogy a HMF értéket a kinyerést követő négy hónapon belül mérjék, amikor a mézet derítik. Mindenesetre a jogszabályban meghatározott paramétereket a forgalmazás szakaszában betartják.

### **Földrajzi terület**

Ez a módosítás a közzétett összefoglaló 4.3. pontját érinti, amely átkerül az egységes dokumentum új 4. pontjába.

Jelenlegi változat:

„A »Miele della Lunigiana« akác- és gesztenyeméz előállítási, feldolgozási, előkészítési és csomagolási területe a Toszkána régióban található Massa Carrara megye azon részét foglalja magában, amely a Lunigiana hegyvidéki közösség körülbelül 97 000 hektáros területének felel meg.”

Új változat:

„A »Miele della Lunigiana« akác- és gesztenyeméz előállítási területe Massa Carrara megye következő településeit foglalja magában: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Aulla, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca Lunigiana területén, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano és Casola Lunigiana területén.

Ez egy körülbelül 97 000 hektáros egybefüggő terület, amely a Lunigiana hegyvidéki közösség területének felel meg.”

Az előállítási terület nem változott, de a települések listája csak a termékleírásban szerepelt, a közzétett összefoglalóban nem. Ezért az egységes dokumentum kiegészült a települések jegyzékével.

### **Az előállítás módja**

A módosítás a termékleírás 5. cikkét, valamint a közzétett összefoglaló 5.3. pontját (Kinyerés és feldolgozás) és 4.5. pontját érinti. A szöveg kiegészül a víztartalom-csökkentés szakaszával.

A szöveg az alábbi szakasszal egészül ki:

„A víztartalom-csökkentés száraz levegőáramlást létrehozó, környezeti levegőt használó szárítóberendezésekkel vagy a méz víztartalmának csökkentésére alkalmas gépekkel, például korongos szárítóberendezésekkel végezhető.”

A méz minőségének és jellemzőinek megőrzése érdekében elengedhetetlen a méz **nedvességtartalmának** ellenőrzése. Az elmúlt években a mézben több alkalommal is túlzott nedvességtartalmat mutattak ki a virágzási időszak alatti gyakori esőzések miatt, ami szükségessé tette a víztartalom-csökkentési szakasz beillesztését annak érdekében, hogy a méz megfeleljen a stabilitási paramétereknek. A minőségi méz begyűjtésének legjobb feltételeit a megfelelő, de nem túlzott páratartalmú, friss virágzási évszakok biztosítják, míg a gyakoribb esőzések esetén kedvezőtlenek a körülmények. A víztartalom-csökkentés bevezetése azt jelentené, hogy a méz begyűjtése nem kerülne veszélybe éppen azokban a kedvezőtlen időszakokban, amikor kevesebb méz áll rendelkezésre. A méz túlzott nedvességtartalma és a forgalomba hozatalt követő esetleges magas hőmérsékleti viszonyok elősegíthetik az oszmozilízis elterjedését, amelyek erjedést okoznak, és ezáltal a „Miele della Lunigiana” minőségi és kiválósági tulajdonságainak elvesztéséhez vezetnek.

### **Címkézés**

A módosítás a termékleírás 8. cikkét, a közzétett összefoglaló 4.8. pontját és az egységes dokumentum 3.6. pontját érinti.

Jelenlegi változat:

1. »Miele della Lunigiana« akác- vagy gesztenyeméz;
2. OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés;
3. az 1726/98/EK rendelet értelmében vett OEM logó: ezt a logót fel lehet tüntetni a címkén vagy a csomagoláson elhelyezendő pecséten;
4. a 2000/13/EK irányelv 3. és 9. cikkében említett minőségmegőrzési időt a »minőségét megőrzi:« szöveggel kell feltüntetni, amelyeket a hónap és az év követ; ez az időpont semmi esetre sem lehet később, mint a csomagolás időpontjától számított két év.”

Új változat:

1. »Miele della Lunigiana« akác- vagy gesztenyeméz;
2. a »DOP« [OEM] betűszó, vagy a »Denominazione di Origine Protetta« [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] kifejezés;
3. uniós logó: ezt a logót fel lehet tüntetni a címkén vagy a csomagoláson elhelyezendő pecséten;
4. a jogszabályban meghatározott minőségmegőrzési idő, amely semmi esetre sem lehet később, mint a csomagolás időpontjától számított két év;
5. a megjelölés nevét és az uniós logót a címkén vagy a csomagoláson jól olvasható, letörölhetetlen betűkkel, a címke színétől erősen eltérő színnel kell feltüntetni; minden más kifejezést kisebb betűkkel kell feltüntetni, mint az oltalom alatt álló megjelölést.”

A módosítás lehetővé teszi, hogy az „OEM” betűszót használják a teljes kifejezés helyett, ami azt jelenti, hogy azt hozzá lehet igazítani a csomagolás különböző méreteihez.

Ezenkívül törölték a jogszabályokra vonatkozó elavult hivatkozásokat, és a hatályos szabályokra való hivatkozásokra módosították.

Bevezették azt a lehetőséget, hogy az elnevezés és a logó grafikus megjelenítését a csomagolástól függetlenül kiigazítsák.

### **Egyéb**

#### **Csomagolás**

A módosítás a termékleírás 5. cikkének 5.4. pontját, a közzétett összefoglaló 4.5. pontját és a(z) [egységes] dokumentum 3.5. pontját érinti. Ezenkívül a jogszabályokra vonatkozó elavult hivatkozásokat törölték.

Jelenlegi változat:

„Kizárólag csavaros tetővel ellátott üveges csomagolás megengedett, a következő kiserelésekben: 30–1 000 g”.

Új változat:

„A termék becsomagolható bármely, a hatályos jogszabályok által megengedett úrtartalmú és élelmiszeripari felhasználásra alkalmas, lehetőleg teljes egészében újrafeldolgozható vagy komposztálható anyagból készült tárolóedénybe. Kizárólag a nem végső fogyasztóknak szánt Miele della Lunigiana OEM csomagolható nagy úrtartalmú, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas tárolóedényekbe.”

A hatályos termékleírásban meghatározott csomagolási módszerek mind az értékesítési szakasz, mind a termék népszerűsítése tekintetében jelentős korlátozásnak bizonyultak. Az a lehetőség, hogy bármilyen típusú tárolóedény használható csomagolásra, lehetővé teszi a piaci igények jobb kielégítését.

Ezenkívül a nem végső fogyasztóknak szánt méz nagy úrtartalmú tárolóedényekben történő csomagolása lehetővé teszi a „Miele della Lunigiana” OEM feldolgozott termékek összetevőjeként történő felhasználását. Annak jelzése, hogy a teljes mértékben újrafeldolgozható vagy komposztálható csomagolóanyagokat előnyben kell részesíteni, nagyobb ösztönzést ad a gazdasági szereplőknek az ilyen anyagok kiválasztására.

Jelenlegi változat:

„b) a termék ellenőrzésének és nyomonkövethetőségének garantálása annak érdekében, hogy biztosítsák az e termékleírás 7. cikkében előírt, az engedéllyel rendelkező szervezet által az előállítás valamennyi szakaszában végzett kötelező ellenőrzések hatékonyságát (a 2081/92/EGK rendelet 10. cikke értelmében)”.

Új változat:

„b) a termék ellenőrzésének és nyomonkövethetőségének garantálása annak érdekében, hogy biztosítsák az engedéllyel rendelkező szervezet által az előállítás valamennyi szakaszában végzett kötelező ellenőrzések hatékonyságát”.

A hatályon kívül helyezett jogszabályra való hivatkozást törölték.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét érinti.

Jelenlegi változat:

„Az 1992. július 14-i 2081/EGK rendelet 10. cikke értelmében egy elismert magánszervezet ellenőrzi e termékleírás rendelkezéseinek betartását.”

Új változat:

„A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzését az 1151/2012/EK rendeletnek megfelelően egy ellenőrző szerv végzi. Az ellenőrző szerv: Bioagricert srl, Via dei Macabracca n.8/3–4-5, Casalecchio di Reno (Bologna megye); Telefonszám: 051 562158; Hitelesített e-mail: Bioagricert@pec.bioagricert.org;; E-mail: info@bioagricert.org”

Az ellenőrzésekről szóló cikket az ellenőrző szerv adatainak megadásával és a jogszabályi hivatkozások frissítésével naprakésszé tették.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Miele della Lunigiana”

EU-szám: PDO-IT-0195-AM01 – 2021.7.8.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Miele della Lunigiana”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

#### 3.1. A termék típusa [a XI. melléklet alapján]

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

#### 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Miele della Lunigiana” oltalom alatt álló eredetmegjelölés a következő két mézfajta számára van fenntartva: akácméz és gesztenyeméz.

A „Miele della Lunigiana” akácmézet a *Robinia pseudoacacia* L. virágjából, a „Miele della Lunigiana” gesztenyemézet a *Castanea sativa* M virágjából állítják elő.

Termékjellemzők

„Miele della Lunigiana” akácméz

Érzékszervi jellemzők

A „Miele della Lunigiana” akácméz a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- Hosszú ideig áttetsző és folyékony marad. A forgalmazási időszak vége felé előfordulhat részleges kristályosodás, de ez nem vezet teljes kristályosodáshoz;
- Állag: mindig viszkózus, a víztartalomtól függően;
- Szín: nagyon világos, a csaknem színtelentől a szalmasárgáig terjed;
- Illat: könnyű, rövid ideig tartó, gyümölcsös és cukros, a virágokra emlékeztet;
- Íz: határozottan édes, enyhén savanykás, de nem keserű. Íze nagyon enyhe, jellemzően vaníliás jegyekkel, rövid ideig tartó és utóíz nélküli.

Kémiai, fizikai és mikroszkopikus jellemzők

A hatályos jogszabályokban előírt követelményeken túlmenően a „Miele della Lunigiana” akácméz a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- Víztartalom: legfeljebb 18 %,
- Hidroxi-metil-furfurol-tartalom: legfeljebb 10 mg/kg a méz kinyerését követő 4 hónapon belül.

Virágpor-analízis

A mézüledék a virágporban általában alacsony, 10 g méz kevesebb mint 20 000 szemcse akácvirág-pollent tartalmaz.

„Miele della Lunigiana” gesztenyeméz

Érzékszervi jellemzők:

A „Miele della Lunigiana” gesztenyeméz a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- Hosszú ideig folyékony marad. A forgalmazási időszak vége felé részleges és szabálytalan kristályosodás fordulhat elő;
- Szín: sötét borostyánsárga, gyakran vöröses árnyalatokkal;
- Illat: meglehetősen erős és csípős;
- Íz: hosszan tartó, bizonyos fokú kesernyésséggel.

Kémiai, fizikai és mikroszkopikus jellemzők

A hatályos jogszabályokban előírt követelményeken túlmenően a „Miele della Lunigiana” gesztenyeméz a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- Víztartalom: legfeljebb 18 %,

- Hidroximetil-furfurol-tartalom: legfeljebb 10 mg/kg a méz kinyerését követő 4 hónapon belül.

#### Virágpor-analízis

A mézüledék virágporban gazdag, 10 g mézben több mint 100 000 szemcse gesztenyevirág-pollen van.

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

A mesterséges takarmányozást a keret behelyezése előtt fel kell függeszteni, és az minden esetben csak cukorból és vízből állhat.

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

Az előállítás, a feldolgozás és az előkészítés valamennyi szakaszát a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

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

A termék becsomagolható bármely, a hatályos jogszabályok által megengedett úrtartalmú és élelmiszeripari felhasználásra alkalmas, lehetőleg teljes egészében újrafeldolgozható vagy komposztálható anyagból készült tárolóedénybe. Kizárólag a nem végső fogyasztóknak szánt „Miele della Lunigiana” OEM csomagolható nagy úrtartalmú, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas tárolóedényekbe. A csomagolásnak mindenképpen a meghatározott földrajzi területen kell történnie. A meghatározott földrajzi területen belüli csomagolás az előállítás egyéb szakaszaival együtt hagyományos gyakorlat a területen, és a következők miatt indokolt:

- a termék minőségének védelme abban az értelemben, hogy a meghatározott területen belüli csomagolással elkerülhető legyen a méz kémiai/fizikai és érzékszervi tulajdonságai romlásának kockázata, amelyet a más területre történő szállítás során bekövetkező elkerülhetetlen mozgások és a fizikai és környezeti feltételek változásai okozhatnak;
- a termék ellenőrzésének és nyomonkövethetőségének garantálása annak érdekében, hogy biztosítsák az engedéllyel rendelkező szervezet által az előállítás valamennyi szakaszában végzett kötelező ellenőrzések hatékonyságát.

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

A csomagolt termék megjelölésére és kiserelésére vonatkozó információkat a hatályos jogszabályok szabályozzák. A jogszabályban előírt információkon kívül a következőket kell feltüntetni:

- „Miele della Lunigiana” akác- vagy gesztenyeméz;
- a „DOP” [OEM] betűszó, vagy a „Denominazione di Origine Protetta” [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] kifejezés;
- uniós logó: ezt a logót fel lehet tüntetni a címkén vagy a csomagoláson elhelyezendő pecséten;
- a minőségmegőrzési idő, amely semmi esetre sem lehet később, mint a csomagolás időpontjától számított két év;
- a megjelölés nevét és a logót a címkén vagy a csomagoláson jól olvasható, letörölhetetlen betűkkel, a címke színétől erősen eltérő színnel kell feltüntetni; minden más kifejezést kisebb betűkkel kell feltüntetni, mint az oltalom alatt álló megjelölést.

A címkén a fogyasztót segítő egyéb választható információk és/vagy a tápértékre vonatkozó információk is feltüntethetők.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Miele della Lunigiana” akác- és gesztenyeméz előállítási területe Massa Carrara megye következő településeit foglalja magában: Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Tresana, Podenzana, Auella, Fosdinovo, Filattiera, Bagnone, Villafranca Lunigiana területén, Licciana Nardi, Comano, Fivizzano és Casola Lunigiana területén.

Ez egy körülbelül 97 000 hektáros egybefüggő terület, amely a Lunigiana hegyvidéki közösség területének felel meg.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termőterület általában hegyvidéki. Északon és keleten a Toszkán-Emilián Appenninek vonulata választja el a Pó-völgytől, míg délen az Apuan-Alpok mészkőből álló hegylánca, nyugaton pedig a Liguri-Appenninek szélé választja el Lunigianát a többi szomszédos völgytől.

A terület közepén egy széles, hordalékos, hegyek közötti medence helyezkedik el, amely összetett folyórendszerrel rendelkezik, amelyek közül a legfontosabb a Magra folyó, amelybe a terület összes vízfolyása befolyik.

Lunigiana tengerhez való közelsége és a hegyvidéki táj összetettsége a mikroklimatikus emelkedők széles skáláját hozza létre, az alacsonyabban fekvő területek pedig a termikus inverzió hatásainak vannak kitéve, ami gyakran késő délelőtti tartó éjszakai ködök kialakulásához vezet, a dombok pedig enyhébb éghajlatúak.

Lunigiana talajai és hegyvidéki jellege miatt a területet nem használták ki intenzív módon; ez az ipari fejlődés hiányával együtt megőrizte a környezet épségét a kiterjedt erdőterületekkel együtt. Lunigiana jelenleg mintegy 65 000 hektár erdővel rendelkezik, amely területének 67 %-át teszi ki. A leggyakoribb fajok az akác (*Robinia pseudoacacia*) és a gesztenye (*Castanea sativa*). Az akác, amely a lejtők megerősítésére használt fafaj, ma már természetes módon növekszik, és az elhagyott területeken széles körben elterjedt. Az áprilisi/májusi rövid, de nagyon intenzív virágzási időszakban a méhek nagy mennyiségű nektárt állítanak elő a virágokból.

A római kor óta természetesen gesztenyefák fontos erőforrást jelentenek Lunigiana gazdálkodó családjai számára, mind élelmiszerforrásként, mind más felhasználási célra (szén, fa és tannin), továbbá a júniusi és júliusi virágzási időszakban a méhek látogatják ezeket a fákat. E két faj elterjedtsége ezért idővel e két mézfajta előállítására ösztönözte a méhészeket.

A gyéren lakott területen hagyománya van a méhészetnek, és a tevékenység az egész területen elterjedt. A két faj, az akác és a gesztenye elterjedtsége, valamint a virágzás kedvező sorrendje különösen tiszta méz előállítását teszi lehetővé.

Lunigianában mindig is végeztek méhészeti tevékenységet; ezt és a termék elismertségét számos történelmi dokumentum tanúsítja. A napóleoni idők egyik dokumentuma említi a működő kaptárak számát, valamint a számos kereskedő számára végzett méztermelést és -értékesítést. Ez a dokumentum tesz említést arról is, hogy létezett egy, a helyi piacot kiszolgáló gyertyagyár. A területen folyamatos hagyománya van a méz és méhészeti termékek évszázadokra visszanyúló előállításának, és a méhészek szövetségének 1873-as létrehozása, amelynek fő célja az észszerű méhészeti gyakorlatok terjesztése volt, egyértelműen bizonyítja, hogy a tevékenységnek mély gyökerei vannak Lunigianában.

### Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

A termék-leírás teljes szövege megtekinthető az alábbi honlapon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Megtekinthető továbbá

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszeri és Erdészeti Minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) honlapján, (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.



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU