



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 341/01

A Bizottság nyilatkozata az igazolások határokon átnyúló automatizált cseréjét és az egyszeri adatszolgáltatás elvének alkalmazását szolgáló technikai rendszer műszaki és operatív előírásainak meghatározásáról szóló bizottsági végrehajtási rendelet 9. cikke (1) bekezdésének c) pontjáról és 11. cikkének (1) bekezdéséről 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 341/02

Euroátváltási árfolyamok — 2022. szeptember 5. 2

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 341/03

Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 3

2022/C 341/04

Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 5

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 341/05	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	7
2022/C 341/06	Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	12
2022/C 341/07	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 b) pontja alapján	22

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A BIZOTTSÁG NYILATKOZATA

az igazolások határokon átnyúló automatizált cseréjét és az egyszeri adatszolgáltatás elvének alkalmazását szolgáló technikai rendszer műszaki és operatív előírásainak meghatározásáról szóló bizottsági végrehajtási rendelet 9. cikke (1) bekezdésének c) pontjáról és 11. cikkének (1) bekezdéséről

(2022/C 341/01)

A 9. cikk (1) bekezdésének c) pontjában és a 11. cikk (1) bekezdésében szereplő, a képviseleti hatáskörökre és a megbízásokra vonatkozó jövőbeli megoldásokra való hivatkozások („amikor és amennyiben a 910/2014/EU rendeletnek és az annak alapján elfogadott végrehajtási jogi aktusoknak megfelelő képviseleti megoldásokat találtak”) különösen olyan megoldásokra vonatkoznak, amelyek túlmutatnak a képviselő és képviselt személy jelenlegi minimális adatkészlete által kínált lehetőségeken, és kiterjednek további, a képviselet hatályával vagy a megbízás egyedi korlátozásaival kapcsolatos szempontokra. Az együttműködési hálózat már a 2016. június 20-i megbeszélésének következtetéseiben – melyeket a 2019. augusztus 31-én közzétett „eIDAS SAML Attribute Profile V1.2.” dokumentum ⁽¹⁾ (eIDAS SAML-attribútumprofil) 2.8. szakasza (NATURAL AND LEGAL PERSON REPRESENTATIVE – Természetes és jogi személy képviselője) tükröz – megfogalmazta, hogy szükség van ilyen megoldások kidolgozására.

⁽¹⁾ <https://ec.europa.eu/cefdigital/wiki/download/attachments/82773108/eIDAS%20SAML%20Attribute%20Profile%20v1.2%20Final.pdf?version=2&modificationDate=1571068651772&api=v2>

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. szeptember 5.

(2022/C 341/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	0,9920	CAD Kanadai dollár	1,3043
JPY Japán yen	139,47	HKD Hongkongi dollár	7,7867
DKK Dán korona	7,4364	NZD Új-zélandi dollár	1,6289
GBP Angol font	0,86358	SGD Szingapúri dollár	1,3932
SEK Svéd korona	10,7290	KRW Dél-Koreai won	1 359,98
CHF Svájci frank	0,9747	ZAR Dél-Afrikai rand	17,0880
ISK Izlandi korona	142,70	CNY Kínai renminbi	6,8768
NOK Norvég korona	9,9188	HRK Horvát kuna	7,5173
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 782,83
CZK Cseh korona	24,622	MYR Maláj ringgit	4,4563
HUF Magyar forint	403,90	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,477
PLN Lengyel zloty	4,7360	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,8198	THB Thaiföldi baht	36,263
TRY Török líra	18,0792	BRL Brazil real	5,1407
AUD Ausztrál dollár	1,4616	MXN Mexikói peso	19,8192
		INR Indiai rúpia	79,2332

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 341/03)

1. 2022. augusztus 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- AGC Glass Europe SA (a továbbiakban: AGC Glass Europe, Belgium),
- Interpane International Glas GmbH és Interpane Glass Holding AG Interpane (a továbbiakban együttesen: Interpane, Németország).

Az AGC Glass Europe az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez az Interpane egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- Az AGC csoport részét képező AGC Glass Europe végső soron az AGC Inc. irányítása alá tartozik. Az AGC Glass Europe az építőiparban, a gépjárműiparban, a napenergia-ágazatban és a kapcsolódó szakiparágakban használt síküvegek gyártásával és feldolgozásával foglalkozik egy olyan hálózaton keresztül, amelyet üvegyártást és -feldolgozást végző európai üzemek alkotnak.
- Az Interpane családi tulajdonban lévő vállalat, amely építészeti üvegyártással és -feldolgozással foglalkozik Európában.

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.

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 341/04)

1. 2022. augusztus 26-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- BC Partners LLP (a továbbiakban: BC Partners, Egyesült Államok),
- Bain Capital Investors, L.L.C. (a továbbiakban: Bain Capital, Egyesült Királyság),
- a Bain Capital kizárólagos irányítása alá tartozó Fedrigoni S.p.A. (a továbbiakban: Fedrigoni, Olaszország).

A BC Partners és a Bain Capital az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást terveznek szerezni a Fedrigoni felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- BC Partners: nemzetközi magántőke-befektetési társaság, amelynek kizárólagos tevékenysége tanácsadási szolgáltatások nyújtása; a BC Partners által tanácsadásban részesített alapok, köztük a BC Partners Management XI Limited, mely a BC Partnersnek a Fedrigoniba befektető alapja, tisztán pénzügyi befektetők, míg portfóliótársaságai a pénzügyi szolgáltatások, az egészségügy, az oktatás, a fogyasztási cikkek és a kiskereskedelem területén tevékenykednek Európában és Észak-Amerikában,
- Bain Capital: magántőke-befektetési társaság, amely alapjainak csoportján keresztül számos országban és iparágban – többek között az információs technológia, az egészségügy, a kiskereskedelem és a fogyasztási cikkek, a kommunikáció, a pénzügyi szolgáltatások, továbbá az ipar és a gyártás területén – fektet be vállalatokba,
- Fedrigoni: különleges papírtermékek és öntapadó anyagok gyártása és szállítása kreatív és luxuscsomagolási alkalmazásokhoz, valamint irodaszerek gyártása és szállítása világszerte.

4. 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.

5. 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.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI

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

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

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2022/C 341/05)

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

„Dalmatinska janjetina”

EU-szám: PDO-HR-02799 – 2021.8.17.

OEM (X) OFJ ()**1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Dalmatinska janjetina”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Horvátország

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 „Dalmatinska janjetina” egy őshonos horvát juhajtának – a dalmát pramenkának – a kizárólag a 4. pontban említett földrajzi területen született, felnevelt és levágott bárányaiból származó hús.

A „Dalmatinska janjetina” előállításához a bárányokat 70–130 napos korukban vágják le, amikor 15 kg és 28 kg közötti testtömegűek.

A dalmát pramenka bárányok hasított testének egyedi tulajdonságai az átlagostól a nagyon jóig terjedő húsosság, valamint a zsírszövettel való enyhe vagy mérsékelt fokú borítottság (2. vagy 3. osztály). A fejfel együtt 8–14 kg tömegű hasított testek legfeljebb 80 cm hosszúak, és a meleghasított-test-hozam legalább 45 %. Az izomszövet színe halvány rózsaszíntől rózsaszínig terjed, a longissimus dorsi izom húsa kevesebb mint 4 % zsírt tartalmaz, és a terpéncsoporthoz tartozó legalább öt különböző illékony szerves vegyület mutatható ki benne.

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A „Dalmatinska janjetina” egész évben csak frissen és hűtve kerül forgalomba, egész hasított test formájában, a fejjel, a vesékkel és a vesefaggyúval (amelyek továbbra is a hasított testhez kapcsolódnak), valamint a belsőségekkel (máj, tüdő légcsővel és szív) vagy azok nélkül, és a herékkel, amelyeket, ha a hasított testen hagynak, a hasított test részének tekintenek, vagy olyan hasított félttest formájában, amelyet a hasított testnek a fej, a nyak-, hát-, ágyéki, illetve keresztcsonti csigolyák, valamint a szegycsont és a szeméremcsonti összenövés közepén áthaladó választóvonal mentén hosszirányban, szimmetrikusan történő vágásával állítanak elő.

A „Dalmatinska janjetina”-t mindig hőkezelve fogyasztják. A hús nedvdús és porhanyós, omlik a szájban, és nem érezhető rajta a birkahúsról egyébként jellemző kifejezett szag.

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

A „Dalmatinska janjetina” előállításához használt bárányokat kizárólag az anyjuk tejével és legeltetéssel táplálják egészen a vágásukig.

A juhok legfontosabb táplálékforrását a legelők jelentik, amelyek táplálékszükségüket akár 80 %-át is kielégítik, a fennmaradó 20 %-ot pedig rétiszéna (főként télen) és/vagy ritkábban lucernaszéna teszi ki. A takarmány legalább 80 %-a „Dalmatinska janjetina” 4. pontban meghatározott földrajzi előállítási területéről származik. A szénát leggyakrabban a dalmát hátság – Dalmácia hegyvidéki területei – termékenyebb részein található közeli rétekről nyerik, valamint nagy szükség és szárazság esetén a „Dalmatinska janjetina” meghatározott előállítási területén kívülről is származhat, különösen Lika hegyvidék és Gorski Kotar régió rétjeiről, de kizárólag a következő megyékből: Zára megye (Gracsác város területe), Lika-Zengg megye (az egész megye területe), Károlyváros megye (csak Ogulin város és Josipdol, Plaški és Saborsko település területe) és Tengermellék-Hegyvidék megye (csak Vrbovsko, Delnice és Čabar város, továbbá Lokve, Fužine, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad és Brod Moravice település területe). A fenti területekről származó széna kiegészítő takarmányként felhasználható a juhok (de nem a bárányok) takarmányozása céljára télen, amikor az anyajuhok szárazon állnak (gesztációs időszak) és ezért az nem befolyásolja a bárányhús minőségét és kémiai összetételét.

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

A „Dalmatinska janjetina” előállításának valamennyi szakaszát a 4. pontban említett meghatározott földrajzi előállítási területen kell elvégezni.

A „Dalmatinska janjetina” előállításának folyamata a dalmát pramenka juhok tenyésztését, pároztatását és ellését, valamint bárányaik tenyésztését és levágását foglalja magában.

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

A dalmát pramenka bárányok hasított testeinek és hasított féltesteinek forgalomba hozatala előtt azokat el kell látni a vágás helye szerinti engedélyezett vágóhíd bélyegzőjével, és átlátszó, öntapadó műanyag fóliába kell csomagolni.

A csomagolás – azaz a „Dalmatinska janjetina” bárány kikészített és hűtött hasított testének műanyag fóliába történő csomagolása – a 4. pontban említett területen található vágóhidakon történik a termék forgalomba hozatala előtt, elsősorban a hús higiéniájának védelme (a kezelés és szállítás során a hasított testek mikrobiális szennyeződés forrásaival való érintkezésének megakadályozása), a frissességnek és a minőségnek védelme (a hasított testek levegővel való érintkezésének megakadályozása, és ezáltal a hús zsír- és fehérjetartalmát lebontó kémiai folyamatok lelassítása) érdekében.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Dalmatinska janjetina” előállítása Lika-Zengg megye (csak Novalja városának területe és Karlopagó település területén a Velebit-hegység part menti lejtői) és Zára megye (csak Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag és Zára városok, valamint Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman,

Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi és Zemunik Donji települések területe) közigazgatási határain belül történik, valamint Šibenik-Knin megye, Split-Dalmácia megye és Dubrovnik-Neretva megye teljes területén.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

Dalmácia földrajzi területe három különböző geomorfológiai és éghajlati övezetből áll (a mediterrán éghajlatú part menti és szigeti övezet, a szubmediterrán éghajlatú dalmát hátság és a kontinentális éghajlatú hegyvidéki övezet), amelyek az évszázadok során az emberek által kifejtett hatással együtt közvetlenül befolyásolták e terület növénytakaróját. A bőra által erősen érintett vagy a leginkább leromlott sziklás talajokkal rendelkező helyeken (például a Velebit-hegylánc előhegysége) főként orvosi zsályával és eszpartófűvel (*Ass. Stipo-Salvietum officinalis*) borított legelők találhatók, amelyeken nagy számban fordulnak elő illír és illír-adriai endemikus fajok, elsősorban olyanok, amelyek alkalmazkodtak a szárazsághoz és az erős bőra szélhez, különösen aromás és gyógynövények. Dalmácia Európa egyik leggazdagabb növényvilágával rendelkező régiója, mivel becslések szerint 3 500 különböző növényfajjal rendelkezik, amelyeknek több mint 7 %-a endemikus faj, valamint nagyobb számban szteno-endemikus fajok (Ozimec et al., 2009, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, 430. o.). A dalmát hátság legelőit főként illír csenkesz és gumós perje (*Ass. Festuco-Koelerietum officinalis*) borítja, amely legelők florisztikai összetételében számos alacsony, többnyire talajközeli növényfaj dominál, ami valószínűleg egy olyan szelekciós folyamat eredménye, amely több ezer év alatt következett be a juhok legeltetésének hatására. Ezeket a legelőket tipikus juhlegelőknak tekintik (Rogošić, 2000: Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima, 112. o.). Ez nem csupán azt bizonyítja egyértelműen, hogy az őshonos dalmát pramenka fajta alkalmazkodott az olyan természetes körülményekhez, ahol a tápanyagok szűkösen állnak rendelkezésre, hanem azt is, hogy ez befolyásolta a legelő botanikai összetételét és jellemzőit. A különböző növényfajok sokasága mellett a part menti és szigeti területen, valamint a dalmát hátságban található dalmáciai legelők megkülönböztető jellegzetessége, hogy gyérek, különösen az év száraz időszakában, valamint jelentős arányban található e legelőkön az alacsony tápértékű, de sok aromás és antioxidáns vegyületet tartalmazó növényfajok (kétszikű növények) (6.4. melléklet, Krvavica et al., 2015, „Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine”, Meso 1, 58. o.). E jellegzetességek miatt a dalmáciai legelők valóban egyediek, és jelentősen eltérnek a kontinentális területek legelőitől, míg a hegyvidéki övezetek, ahol nyáron nem marad vissza a növények növekedése (és ahol nincs szárazság, a dalmát hátság alacsonyabb fekvésű területeivel, a partokkal és a szigetekkel ellentétben), nemcsak hogy gazdagok növényfajokban, hanem nagy mennyiségű takarmányt is biztosítanak, és azokat hagyományosan minőségi széna előállítására vagy legeltetésre szolgáló rétekként használják az év száraz időszakában.

Emberi tényezők

A „Dalmácia” elnevezés szorosan kapcsolódik az e területen folytatott juhtenyésztés hagyományához. A mai Dalmácia területén a „*Dalmatae*” vagy „*Delmatae*” illír törzs már a Kr. e. 4. században letelepedett. Ennek a törzsnek a neve a „*dalma*” vagy „*delma*” juh jelentésű illír szóból származik, továbbá Dalmácia római tartomány a törzsről kapta a nevét (Ozimec et al., 2009, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije; Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje, 203., 204. o.). A Dalmácia területén folytatott juhtenyésztésről szóló első írásos feljegyzések a 17. század végére és a 19. század elejére nyúlnak vissza, míg egy 1808-ból származó forrás közel kétfélmillió juh és kecske tenyésztéséről tesz említést (Defilippis, 2001, *Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti*, 83. o.; forrás: *Kraljski Dalmatin*, 1808, 218., 222. o.). A dalmát juhtenyésztők nomád életmódja történelmi múltra tekint vissza, akik juhaikat és kecskéiket a nyári hónapokban (június–augusztus) felhajtották a közeli hegyekbe, ahol együtt is éltek a nyájjal, és ez a szokás még ma is létezik ebben a térségben (a Velebit-hegység, a Dinári-hegység, a Svilaja-hegység, a Kamešnica-hegység, a Mosor-hegység és a Biokovo-hegység). A juhtenyésztők ezt elsősorban azért teszik, mert a növényzet fejlődése a nyár folyamán leáll az alacsony fekvésű területeken, azaz nincs elegendő legelő és víz.

A „Dalmatinska janjetina” hagyományos elkészítési módja, azaz a fejet is tartalmazó hasított test nyárson sütése (Brusić, 8000 godina uzgoja ovaca na hrvatskom Jadranu, 416., 427., 428., 431. o.) döntő hatással volt a dalmát pramenka fajtájú juhok hasított testének jellemzőire (a bárányok kora és súlya), amelyeket ezért mindig a fejjel együtt forgalmaznak.

A termék sajátosságai

A „Dalmatinska janjetina” bárányhúst a fogyasztók nagyra értékelik és – tekintettel annak kivételes minőségére – dalmát gasztronómiai különlegességnek tartják. A dalmát pramenka bárányok hasított teste a súly alapján a könnyű hasított testek kategóriájába tartozik. A kontinentális területeken vagy az aklokban intenzíven nevelt bárányokhoz képest a dalmát pramenka fajtájú bárányok esetében a hasított test vágóhídi hozama magasabb, és az izomszövet kissé sötétebb színű, és kevesebb zsírt tartalmaz. A longissimus dorsi izom húsa kevesebb mint 4 % zsírtartalmú (Vnučec, 2011, Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sustava uzgoja, doktori értekezés, 61. o.), több különböző illékony aromás vegyületet, különösen terpéneket tartalmaz (Krvavica et al., 2015, az idézett műben, 62. o.), és sajátos zsírsavösszetétellel rendelkezik. Mindezen jellemzők együttese sajátos érzékszervi tulajdonságokat eredményez, amelyeket a fogyasztók különösen elismernek és értékelnek. A bárányok vágáskori életkora és testsúlya, valamint a hasított testek vágóhídon történő kikészítésének módja főként a juhtenyésztés hagyományából, a termék rendeltetéséből és a fogyasztók szokásaiból ered; következésképpen a dalmát pramenka bárányok – azaz a „Dalmatinska janjetina” – hasított testét mindig a fejjel, a vesékkal és a vesefaggyúval, valamint vagy a belsőségekkel és a herékkel együtt, vagy azok nélkül hozzák forgalomba.

A „Dalmatinska janjetina” elnevezést hagyományosan használják a mindennapi beszédben, számos dalmáciai étterem és Horvátország kontinentális részén található éttermek étlapján megtalálható, és ugyanezt a nevet a tudományos és szakmai irodalomban is használják.

Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között

A földrajzi terület és a „Dalmatinska janjetina” termék közötti ok-okozati összefüggés a dalmát pramenka bárányok hújának különleges minőségén és az adott földrajzi területen alkalmazott hagyományos tenyésztési módszeren alapul.

A „Dalmatinska janjetina” azon terület nevét viseli, ahol a dalmát pramenkát tenyésztik (Dalmácia), és magának Dalmáciának a neve is a „*dalma*” vagy „*delma*” jelentésű illír szóból származik. Ezért kijelenthető, hogy Dalmácia emberemlékezet óta a juhok és a juhtenyésztők földje.

A dalmát pramenka jellegzetességei – például szívóssága és agilitása, és különösen a kis méretű, kúp formájú feje, az állkapocs rugalmassága és az ajkak – azt mutatják, hogy ez a fajta több ezer éven át alkalmazkodott a dalmáciai karsztos táj kedvezőtlen körülményeihez, lehetővé téve számára, hogy a cserjésekkel és bokrokkal borított sziklás dalmát területeken nehezen elérhető legelőkön legeljen, és még a part menti régió nagyon meredek lejtőin található legkevésbé hozzáférhető és egyben a legvadabb terepen is fennmaradjon. Ezenkívül a dalmát hátsó rész legelője tipikus juhlegelőnek minősül, amelyet valószínűleg a növényeknek a főként a juhok több ezer éves legeltetésének következtében bekövetkezett szelekciója idézett elő, de az alkalmazkodási folyamat egyértelműen mindkét irányban működött. A „Dalmatinska janjetina” sajátos aromáját és ízét leginkább a három különböző vegetációs zónában található számos, zömmel alacsony tápértékű, de sok aromás és antioxidáns vegyületet tartalmazó növényfaj eredményezi, amelyek döntő hatással vannak a termék sajátos kémiai összetételére, különösen a zsírsavösszetételére (Vnučec, 2011, az idézett műben, 67. o.) és az illékony aromás vegyületek összetételére. Ennek eredményeként a „Dalmatinska janjetina” aromaprofilja a többi báránýtípushoz képest jelentősen több különböző illékony vegyületet tartalmaz, különösen a terpének számát és összarányát tekintve a kontinentális övi bárányokhoz képest (Krvavica et al., 2016, „Isparljivi sastojci mesa janjadi iz različitih zemljopisnih područja”, eljárások, 162. o.). A terpének kétszikű növények metabolitjai, amelyek jelentős arányban megjelennek a dalmáciai legelők egyedi és változatos florisztikai összetételében, és amelyek közvetlenül felszívódnak az állati szövetekbe (Krvavica et al., 2015, az idézett műben, 58. o.), és amelyeket ezért a szakirodalomban egyedi növényi jelölőanyagoknak tekintenek (Krvavica et al., 2016, az idézett műben, 162. o.). Továbbá mivel a dalmát pramenka fajta tenyésztési területe az év nagy részében szűkös legelőt kínál, a juhok és bárányok naponta nagy távolságokat tesznek meg táplálék után kutatva, így a „Dalmatinska

janjetina” kevesebb zsírt tartalmaz, és színe valamivel sötétebb (világos rózsaszíntől rózsaszínig), mint más bárányszínté. A gyér legelő egyben azzal is jár, hogy a bárányszínt lassabban növekednek, és ennek következtében kevésbé fejlett emésztési rendszerrel rendelkeznek; következésképpen a hasított testek vágóhídi hozama magasabb, mint a kontinentális övi bárányszínt esetében (Mioč et al., 2012, „Dalmatinska janjetina”, eljárások, 31., 32., 34. o.). A fentiekre tekintettel megállapítható, hogy a „Dalmatinska janjetina” egyedi aromája és íze nem csupán a fajta jellemzőiből és a juh- és bárányszíntés hagyományos módszeréből ered, hanem – és mindenekelőtt – azon földrajzi terület sajátosságából is, ahol a dalmát pramenka fajtát tenyésztik.

Hivatkozás a termékírást közzétételére

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20DJ%20-%20izmijenjena_02.2022_%C4%8Distopis.pdf

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

(2022/C 341/06)

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

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT MÓDOSÍTÓ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„Priorat/Priorato”

PDO-ES-A1560-AM03

Az értesítés időpontja: 2022.6.10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Kisebb új földrajzi egységek felvétele

LEÍRÁS:

Számos kisebb új földrajzi egység (település és szőlőültetvény) került hozzáadásra.

Ez a módosítás módosítja a termékleírás 4.2. szakaszát a b) és c) pontok hozzáadásával. A módosítás ugyanakkor az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel nem sorolható a 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

INDOKOLÁS:

A termékleírásban jelenleg elismert kisebb földrajzi egységeken túl a „Priorat” OEM Szabályozó Testület azon dolgozik, hogy azonosítsa az OEM területen az ingatlan-nyilvántartásban és/vagy a hivatalos térképeken szereplő helyek neveit annak érdekében, hogy megőrizze és népszerűsítse a helyi megnevezéseket.

Ezzel összefüggésben a Szabályozó Testület jelenlegi és történelmi térképek és ingatlan-nyilvántartási dokumentumok segítségével elkészített és jóváhagyott egy listát a „Priorat” OEM területen lévő helyekről azzal a céllal, hogy biztosítsa, hogy a területek „jól meghatározottak” legyenek térképek és a vonatkozó kataszteri poligonokra és parcellákra való hivatkozások által az (EU) 2019/33 rendelet 55. cikkének megfelelően.

Megfigyeltük azt is, hogy – még kisebb egységekben – bizonyos szőlőültetvények saját, egyedi elnevezést is kaptak, ami lehetővé teszi azonosításukat. Ahhoz, hogy egy egyedi helynéven vagy hagyományos néven ismert szőlőültetvényt hivatalosan is azzal a névvel azonosítsanak, a Szabályozó Testületnek be kell jegyeznie azt a Szőlőtermesztők Jegyzékébe. A „Priorat” minősített eredetmegjelölésről szóló rendelet 20. cikkének (2) bekezdésével összhangban (a katalán kormány 2006. április 18-i RP/188/2006 számú rendelete) a Jegyzéknek tartalmaznia kell többek között: „... a szőlőültetvény nevét, a helyet és a települést, ahol a szőlőültetvény található, az előállítási területet, a poligon és a parcellák Katalán Szőlőültetvények Jegyzékében [Registro vitivinícola de Catalunya] szereplő adatait, a termesztett szőlőfajtát vagy fajtákat, valamint minden olyan információt, amely szükséges a szóban forgó szőlőültetvény pontos besorolásához és körülhatárolásához”.

Egy területen (egy településrészen) a helyeket jelölő elnevezések technikai és kulturális funkcióval is bírnak: technikai részről földrajzilag azonosítják a helyeket, kulturális oldalról pedig információt közvetítenek az őket elnevezők kultúrájáról, nyelvéről és szokásairól. Ebben az összefüggésben a helynevek kollektív örökséget alkotnak, amelyet meg kell őrizni a terület nyelvi és kulturális örökségének részeként.

(¹) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A helynevek értékét egy nemzet szellemi kulturális örökségének részeként elismerte többek között az Egyesült Nemzetek Szervezetének a földrajzi nevek szabványosításáról szóló kilencedik konferenciája (IX/4. határozat, New York, 2007. augusztus). Ezen értékre a Helynevek Bizottságának [Comisión de Toponimia] létrehozásáról és a 78/1991. számú helynévhasználati rendelet módosításáról szóló, 2001. január 23-i 59/2001. számú katalán kormányrendelet preambuluma is hivatkozik.

A szőlőtermesztéssel összefüggésben, és különösen a „Priorat” OEM-hez tartozó területen, a szőlőültetvények régóta fennálló gazdasági és kulturális jelentősége a helyi lakosság, valamint a nyelvi és etnikai csoportok számára egyértelműen mutatja szellemi kulturális örökségként való értéküket. A lehetőség, hogy egy bort egy bizonyos hely vagy szőlőültetvény nevével mint „kisebb földrajzi egységgel” címkézzenek fel, lehetőséget ad a szőlők termesztési helyének pontos földrajzi azonosítására. Segít továbbá azon nevek megőrzésében és népszerűsítésében, amelyeket a „Priorat” OEM terület szőlőtermesztőinek korábbi generációi adtak a körülhatárolt földrajzi területet alkotó különböző helyeknek (településrészeknek).

A cél tehát lehetőséget adni az OEM feltüntetésére engedélyezett borkészítők számára arra, hogy földrajzilag pontosan azonosítsák azt a helyet, ahol az adott bor elkészítéséhez felhasznált szőlőket termesztik, a lehető legtöbb információt nyújtva ezáltal a fogyasztóknak, valamint életben tartva és népszerűsítve azokat a neveket, amelyeken a terület helyei és szőlőültetvényei a helyi szokásoknak megfelelően ismertek.

2. Új maximális termelési hozam

LEÍRÁS:

A szőlőtermelés maximális hozamát lecsökkentik azon borok esetében, amelyeket a különböző elismert földrajzi egységekhez kapcsolódó alábbi jelölések bármelyikével látnak el: „vila” (település), „paraje” (terület), „viña clasificada” (minősített szőlőültetvény) és „gran viña clasificada” (minősített nagy szőlőültetvény).

Ez a módosítás a termékleírás 8.3. szakaszának (B) bekezdését és az egységes dokumentum 5.2. szakaszát módosítja.

Ez egy standard módosítás, mivel nem sorolható a 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

INDOKOLÁS:

A cél a minőség javítása és a fogyasztók pontosabb tájékoztatása a szőlők termesztésének helyét illetően.

3. Követelmények az új címkézési jelölések kisebb földrajzi egységekkel összefüggésben történő használatára vonatkozóan

LEÍRÁS:

Módosultak a „vino de vila de” (...-i települési bor) kifejezés használatára vonatkozó követelmények, míg az új „paraje”, „viña clasificada” és „gran viña clasificada” jelölések egy kisebb földrajzi egység nevével összefüggésben történő használatára vonatkozó követelmények meghatározásra kerültek.

Ez a módosítás a termékleírás 8.3. szakaszának (B) bekezdését és az egységes dokumentum 9. szakaszát érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel nem sorolható a 2018. október 17-i (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 14. cikkének (1) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

INDOKOLÁS:

A javaslat értelmében a szőlőknek 100 %-ban az adott kisebb földrajzi egységről kell származnia olyan esetekben, ahol a fent említett opcionális megnevezéseket a kisebb földrajzi egységekkel együtt használják. Szintén javasolt a művelési és borkészítési gyakorlatoknak megfelelő határértékek meghatározása annak érdekében, hogy a kisebb földrajzi egységekre csak akkor történhessen utalás, amennyiben a „Priorat” OEM borok jellemző tulajdonságai teljes mértékben kifejezésre jutnak, és a szőlők jelentős része nagy múltú, alacsony terméshozamú ültetvényekről származik, amelyeken a „Priorat” OEM borok elkészítéséhez leggyakrabban felhasznált Garnacha Negra, Garnacha Peluda, Garnacha Blanca vagy Cariñena fajták teremnek.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Priorat

Priorato

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

3. Likőrbor

16. Túlérett szőlőből készült bor

4. A bor(ok) leírása

1. BOR – fehérborok és rozék és fehér és rozé **vinos de finca** (a kiváló minőségű, egyetlen birtokról származó borok különleges katalán kategóriája)

Rövid szöveges leírás

Tiszták, áttetszőek és ragyogóak. Megfelelő aromaintenzitás és minőség.

Fehérborok: határozott, gyümölcsös, virágos vagy tejes aromák. Kiegyensúlyozottak, lágyak és frissek.

Fahordós érlelésű fehérborok: gyümölcs- és/vagy fűszeraromák. Kiegyensúlyozott és jól strukturált borok érzetét keltik a szájban.

Rozé borok: gyümölcsös és/vagy virágos aromák. A szájban gyümölcsös, kellemesen hosszú lecsengésű borok, amelyek kiváló első benyomást keltenek, majd a szájpadráson bontakoznak ki.

A *vinos de finca* megjelenése továbbá tiszta és áttetsző, megfelelő aromaintenzitással és jól strukturált érzetet keltve a szájban.

* Illósvartartalom: 1 évnél fiatalabb borok: 16,5 milliekvivalens/liter; 1 évnél öregebb borok: 18 milliekvivalens/liter.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 mg/l, ha a cukortartalom kevesebb, mint 5 g/l, és 250 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális összes svartartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. BOR – vörösborok és vörös *vinos de finca*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tiszták, áttetszőek és ragyogóak. Gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy ásványos elsődleges aromák. A szájban kiegyensúlyozott első benyomást ad, majd strukturált, friss kibontakozást mutat.

Fahordóban érlelt bor: tiszta és áttetsző megjelenés. Egyensúly az elsődleges, másodlagos és harmadlagos aromák között. Az ízvilág a tanninok helyes struktúrája mellett intenzív, kellemes első benyomást ad, majd bontakozik ki.

A *vinos de finca* megjelenése továbbá tiszta és áttetsző, megfelelő aromaintenzitással és jól strukturált ízzel a szájban.

* Illósvartartalom: 1 évnél fiatalabb borok: 16,5 milliekvivalens/liter; 1 évnél öregebb borok: 20 milliekvivalens/liter.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 mg/l, ha a cukortartalom kevesebb, mint 5 g/l, és 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13,5
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Likőrbor (*rancio* bor, édes likőrbor, fehér és vörös *mistela* bor, természetesen édes bor)

Rövid szöveges leírás

Rancio bor: megjelenése tiszta és áttetsző, színe a rubinvöröstől a terrakotta árnyalatú barnáig terjed. Érlelésre jellemző harmadlagos aromák. Érzékelhető illósvartartalom és szárított gyümölcsökre emlékeztető aromák. Kiegyensúlyozott savtartalom és krémes íz a szájpadról.

Édes *rancio* bor: megjelenés és aroma tekintetében a fentivel megegyező. Íz tekintetében: markánsan olajos és jól érzékelhetően édes.

Édes likőrbor: tiszta és áttetsző megjelenés. Gyümölcsre és/vagy virágokra és/vagy fűszerekre és/vagy szárított gyümölcsre emlékeztető aromák. A szájban selymes íz és érzékelhető édesség.

Fehér *mistela* bor: tiszta és áttetsző, színét tekintve szalmasárga, esetenként arany tónusokkal. A friss szőlő virágos, gyümölcsös és/vagy fűszeres aromái. Megfelelő olajosság, kiegyensúlyozott savtartalom és jól érzékelhető édesség.

Vörös *mistela* bor: a fentiekkel megegyező, ám színét tekintve vörös, esetenként ibolya tónusokkal.

Természetesen édes bor: tiszta és áttetsző megjelenés. Gyümölcsre és/vagy virágokra és/vagy fűszerekre és/vagy szárított gyümölcsre emlékeztető aromák. Esetlegesen harmadlagos aromák. A szájban selymes íz és érzékelhető édesség.

* Illósvartartalom: fehérborok és rozék: legfeljebb 18 milliekvivalens/liter; vörösborok: legfeljebb 20 milliekvivalens/liter; *rancio* borok: legfeljebb 40 milliekvivalens/liter.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 mg/l, ha a cukortartalom kevesebb, mint 5 g/l, és 200 mg/l, ha a cukortartalom 5 g/l vagy magasabb.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. Túlérett szőlőből készült bor

Rövid szöveges leírás

A túlérett szőlőből készült borokat a természetes alkoholtartalom mesterséges növelése nélkül készítik, alkoholtartalmuk teljes egészében erjesztésből származik. 15 térfogatszázalék feletti természetes alkoholtartalommal és 13,5 térfogatszázalék minimális tényleges alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

E borkategórián belül a *vimblanc* a Garnacha Tinta szőlők lehetőleg tölgyfából készült, legfeljebb 100 liter űrtartalmú tartályokban erjesztett mustjának felhasználásával készült bor.

Megjelenése tiszta és áttetsző. A fiatal *vimblanc* borok színe változó intenzitású bíborvörös, míg az érett *vimblanc* borok akár rubinvörösek is lehetnek. Szárított gyümölcsökre emlékeztető aromák. Esetlegesen harmadlagos aromák. A szájban selymes íz és érzékelhető édesség.

* Illósvartartalom: 1 évnél fiatalabb borok: legfeljebb 16,5 milliekvivalens/liter; 1 évnél öregebb fehérborok és rozék: legfeljebb 18 milliekvivalens/liter; 1 évnél öregebb vörösborok: legfeljebb 20 milliekvivalens/liter.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: fehérborok és rozék: 200 mg/l; vörösborok: 150 mg/l.

* A nem jelölt határértékek esetében a hatályos szabályozás érvényes.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13,5
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1. Művelési gyakorlat

- A legjobb minőségű szőlő előállításához hagyományos művelési gyakorlatokat kell alkalmazni.

Valamennyi művelési gyakorlatnak tiszteletben kell tartania a környezetet és a tőkék fiziológiai egyensúlyát. Alkalmazni kell a borkészítés szempontjából optimális állapotú szőlő termesztéséhez szükséges agronómiai ismereteket.

- A tőkéket hagyományos bakműveléssel vagy olyan egyéb módszerrel kell művelni, amely biztosítja a borok legjobb minőségét és aromagazdagságát.

- Hektáronként 2 500 tőke a legkisebb és 9 000 tőke a legnagyobb telepítési sűrűség. Az új ültetvényeknél 2013. január 1. óta hektáronként 3 000 tőke a legkisebb és 9 000 tőke a legnagyobb telepítési sűrűség.
- Az öntözés előzetes engedélyeztetéshez kötött, és csak akkor végezhető, ha a növény fennmaradásához, illetve a szőlő minőségének biztosításához vagy javításához van rá szükség.
- A szüretet lehetőleg kézzel kell végezni. Oltalom alatt álló borok csak olyan szőlőből készülhetnek, amelyek potenciális alkoholtartalma 12,5 térfogatszázalék a vörös fajták, és 12 térfogatszázalék a fehér fajták esetében.

2. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

- A mustkészítés során hagyományos gyakorlatokat kell követni, a borok minőségének optimalizálására irányuló technológiát alkalmazva. A must vagy bor kinyeréséhez és a héjtól/törkölytől való elkülönítéséhez megfelelő nyomást kell alkalmazni, ügyelve arra, hogy 100 kg leszüretelt szőlőből legfeljebb 65 liter bor készüljön.
- A „*vino de finca*” jelöléssel ellátott borokat teljesen elkülönítve kell készíteni és érlelni a pincészetben, és azonosíthatóságukat mindenkor biztosítani kell. A *vino de finca* elkészítéséhez felhasználandó szőlő legnagyobb engedélyezett hozama 15 %-kal alacsonyabb az oltalom alatt álló eredetmegjelölés tekintetében előírt határértéknél. A szőlő szüretelése, szállítása és kezelése során alkalmazott technikákat, továbbá a préselést és az erjedés ellenőrzését, valamint a borkészítés és borérelés borászati eljárásait úgy kell végezni, hogy azok révén a legjobb minőségű termékek jöjjenek létre.
- A címkéjükön valamelyik kisebb földrajzi egység említésére engedélyezett borokat elkülönítve kell készíteni és érlelni a pincészetben, és azonosíthatóságukat mindenkor biztosítani kell.

5.2. Maximális hozamok

1. Vörös fajták

6 000 kg szőlő/hektár

2.

39 hektoliter/hektár

3. Fehér fajták

8 000 kg szőlő/hektár

4. 52 hektoliter/hektár

5. A *vino de finca* előállítására szánt vörös fajták

5 100 kg szőlő/hektár

6.

33,15 hektoliter/hektár

7. A *vino de finca* előállítására szánt fehér fajták

6 800 kg szőlő/hektár

8.

44,2 hektoliter/hektár

- 9. Sűrű telepítésű parcellákról származó vörös fajták (5 000–9 000 tőke/hektár). Az 5 000 tőke/hektár feletti telepítési sűrűségű ültetvények részeként telepített minden egyes tőke esetében 0,5 kg-mal került kiegészítésre a maximális hozam.

6 000 kg szőlő/hektár

10.

39 hektoliter/hektár

11. Sűrű telepítésű parcellákról származó fehér fajták (5 000–9 000 tőke/hektár). Az 5 000 tőke/hektár feletti telepítési sűrűségű ültetvények részeként telepített minden egyes tőke esetében 0,5 kg-mal került kiegészítésre a maximális hozam.

8 000 kg szőlő/hektár

12.

52 hektoliter/hektár

13. A „vila” jelöléssel ellátott bor készítéséhez felhasználandó vörös fajták

5 000 kg szőlő/hektár

14.

32,5 hektoliter/hektár

15. A „vila” jelöléssel ellátott bor készítéséhez felhasználandó fehér fajták

7 000 kg szőlő/hektár

16.

45,5 hektoliter/hektár

17. A „paraje” vagy a „viña clasificada” jelöléssel ellátott bor készítéséhez felhasználandó vörös fajták

4 000 kg szőlő/hektár

18.

26 hektoliter/hektár

19. A „paraje” vagy a „viña clasificada” jelöléssel ellátott bor készítéséhez felhasználandó fehér fajták

6 000 kg szőlő/hektár

20.

39 hektoliter/hektár

21. A „gran viña clasificada” jelöléssel ellátott bor készítéséhez felhasználandó vörös fajták

3 000 kg szőlő/hektár

22.

19,5 hektoliter/hektár

23. A „gran viña clasificada” jelöléssel ellátott bor készítéséhez felhasználandó fehér fajták

4 000 kg szőlő/hektár

24.

26 hektoliter/hektár

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Bellmunt del Priorat; Gratallops; El Lloar; La Morera de Montsant és Escaladei csatolt települése; Poboleda; Porrera; Torroja del Priorat; La Vilella Alta; La Vilella Baixa; Falset település északi része, amely az 1., 4., 5., 6., 7., 21. és 25. kataszteri poligon egészéből, valamint a 2. poligon 38., 39., 40., 71., 92. parcellájából, 93. parcellája nyugati részéből (1.69 ha), 96., 97., 98., 99., 100., 101. parcellájából, 102. parcellája északi részéből (0.16 ha), 103., 104., 105., 106., 107., 108., 109., 110., 111., 112., 113., 114., 115., 116., 117., 118., 119., 120., 121., 122., 123., 124., 126., 128., 129., 130., 146., 147., 149. és 150. parcellájából, a 3. poligon 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 12., 13., 14., 15., 17., 18., 19., 20., 21., 22., 23., 24., 25., 26., 27., 28., 29., 30., 31., 32., 33., 34., 35., 36., 37., 38., 39., 40., 41., 42., 43., 44., 45., 46. parcellájából, 47. parcellája északi részéből (17 ha), 50. parcellája északi részéből (2.6 ha), 52. parcellája északi részéből (3 ha), 53. parcellája északi részéből (14 ha), 54., 55., 56., 57., 58., 59. és 60. parcellájából, a 19. poligon 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 18., 19., 20., 21., 22., 23., 24., 25., 26., 27. parcellájából, 28. parcellája északi részéből (1.36 ha), 29. parcellája északi részéből (3.85 ha), 63., 69., 72., 73., 74. és 75. parcellájából, a 20. poligon 18., 19., 20., 21. parcellájából, 27. parcellája északi részéből (1.36 ha), 28. parcellája északi részéből (2.04 ha), 31., 34., 35., 36., 37., 38., 39., 40., 41., 42., 43., 44., 45., 46., 47., 48., 49., 50., 51., 52., 53., 54., 55., 56., 57., 58. parcellájából, 65. parcellája északi részéből (0.85 ha),

67., 69., 70., 71., 75., 76., 77. és 78. parcellájából, a 22. poligon 25., 26., 27., 28., 29., 30., 31., 32., 33., 34., 35., 36., 37., 38., 39. és 40. parcellájából és a 24. poligon 9., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 18., 20., 21., 22., 23., 24., 25., 26., 27., 28., 29., 30., 36., 38., 39., 40., 41., 42., 43., 44., 45., 46., 47. és 48. parcellájából áll; valamint Molar település keleti része, amely az 5., 6. és 7. kataszteri poligon egészéből, a 4. poligon 8. parcellájának keleti részéből (0,45 ha) és 9., 10., 11., 12., 18., 19., 20., 21., 22., 23., 24., 25., 26., 27., 28., 29., 30., 31., 32., 33., 37., 39., 40., 44., 49., 50., 51., 52., 53., 54., 55., 60., 62., 63., 65. és 68. parcellájából, a 8. poligon 29., 30., 31., 38., 39., 40., 41., 42., 43., 44., 45., 46., 47., 48., 49., 50., 51., 52., 53., 54., 55., 56., 57., 58., 59., 60., 61., 62., 63., 64., 65., 66., 67., 68., 69., 71., 72., 73., 74., 75., 76., 77., 78., 79., 80., 81., 82., 84., 85., 86., 87., 88., 89., 90., 91., 92., 93., 94., 95., 96., 97., 98., 99., 100., 101., 102., 103., 105., 106., 107., 108., 109., 110., 111., 112., 113., 114., 115., 116., 117., 118., 119., 120., 121., 122., 123., 124., 125., 126., 127., 128., 129., 130., 131., 132., 133., 134., 135., 136., 137., 138., 139., 140., 141., 142., 143., 144., 145., 146., 147., 148., 149., 150., 151., 152., 153., 154., 155., 156., 157., 158., 159., 160., 161., 162., 163., 164., 165., 166., 167., 169., 170., 171., 172., 173., 174., 176., 194., 197., 198., 201., 203., 204., 205., 206., 207., 208., 209., 211. és 212. parcellájából, a 9. poligon 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 18., 19., 20., 21., 22., 23., 24., 25., 33., 34., 38., 39., 40., 44. és 45. parcellájából, és a 10. poligon 8., 13., 20., 21., 22., 23., 24., 25., 26., 27., 28., 35., 36., 37., 38., 39., 41., 42., 43., 44., 48., 49., 50., 51., 52., 53., 55., 56., 57., 58., 59., 60., 61., 62., 63., 64., 65. és 72. parcellájából áll.

7. Borszőlőfajták

GARNACHA TINTA

MAZUELA - CARINENA

MAZUELA - SAMSÓ

8. A kapcsolat(ok) leírása

A területet, amely rendkívül hegyes-dombos, a paleozoikum anyaga, főleg a devon és karbon időszakból származó pala alkotja. Ez a Katalóniában talált legrégebbi pala, amely a szőlőtermesztéshez kapcsolódik. E sekély, szerves anyagban szegény talajok főleg a „llicorell” vagy „llicorella” néven ismert pala szétesése útján keletkeztek. A tőkék gyökerei víz és tápanyagok után kutatva nyomulnak be a szétesett palába, ez adja a borok jellegzetes ásványi jegyeit.

Az éghajlatot illetően a terület a tenger hatásaitól viszonylag elszigetelt, ugyanakkor a Sierra de Montsant megvédi a hideg északi szelektől, amelynek eredményeként az éves átlaghőmérséklet 14 és 12 fok között változik (a Sierra de Montsant lábánál fekvő terület legalacsonyabb részén). A nappali és éjszakai hőmérsékletek ugyanakkor jelentős eltérést mutatnak, különösen nyáron, amikor az éjszakai legalacsonyabb hőmérséklet akár 12 fok, a nappali legmagasabb hőmérséklet csúcspontja pedig akár 40 fok is lehet. A köves talaj felszínén ennél magasabb hőmérsékletek is kialakulhatnak. E hőmérséklet-ingadozások hozzájárulnak a fokozatos éréshez és a szőlőben található fenolgyűletek kívánt alakulásához.

A terület geológiai összetételével és jellegzetes talajszerkezetével együtt az alacsony (400–500 liter/négyzetméter) éves csapadékmennyiség és a felszíni nedvesség gyors elpárolgását okozó északnyugati szelek hozzájárulnak a tőkék termésének lassú és teljes beéréséhez, lehetővé téve az optimális érettségük időpontjában történő szüretelést. Ezzel szemben a kemény talajok és a száraz éghajlat általában gátolják a szőlő növekedését. Ugyanakkor ez azt is jelenti, hogy ritkán fordulnak elő növénybetegségek, ami biztosítja a szőlő jó minőségét.

E természeti tényezők és a szőlőültetvények jellegzetességei adják a Priorat borok zamatát, testességét és struktúráját.

Emellett ahhoz is hozzájárulnak, hogy az első szüretekből származó áttetsző és ragyogó (fehér-, rozé és vörös-) borok egyedi gyümölcsös aromákat és kifejezett ásványos jegyeket mutatnak, savasságukat tekintve pedig frissek, lecsengésük egyenletes.

A Priorat borok készítéséhez használt egyes szőlőfajták magas cukortartalma határozza meg a likőrborok sajátos jellemzőit. Az idők során a Priorat szőlőkre jellemző magas cukortartalom ösztönözte a magas maradékcukortartalommal és/vagy alkoholtartalommal rendelkező borok nagy számban történő előállítását. Egyes fajták, például a Garnacha fokozatos érése a fajtára jellemző komplexitást és frissességet megőrző erős borok előállítását teszi lehetővé.

A *rancio* borok magas ásványianyag-tartalommal rendelkező, maradékcukor nélküli borok, amelyek oxidációs folyamattal készülnek tölgyfahordókban vagy üvegtartályokban. Az oxidációs folyamat során a borok jellegzetes rubinvörös és terrakotta árnyalatú barna színük mellett harmadlagos – többek között szárított gyümölcsre emlékeztető – aromákat mutatnak.

Az édes likőrborok előállítása magas cukortartalmú szőlőből történik. Az elért 8 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmat boreredetű alkohol hozzáadásával növelik 15 térfogatszázalékra. A borokat tiszta megjelenés, szárított gyümölcsre emlékeztető aromák, ízleléskor jó struktúra és jól érzékelhető édesség jellemzik.

A *mistela* borokat mustból készítik, amelyhez a 15 térfogatszázalék alkoholtartalom elérésig boreredetű alkoholt adnak. Ennek folyamata színelés útján történik hét napon keresztül, így módon elkerülhető a természetes cukrok erjedése. A borokat virágos és friss gyümölcsös aromák jellemzik, határozott fűszeres felhangok mellett.

A természetesen édes borokat nagyon magas cukortartalmú mustokból készítik, amelyeket legfeljebb 7 térfogatszázalék természetes alkoholtartalomig részlegesen erjesztik, majd boreredetű alkohollal egészítik ki legalább 15 térfogatszázalék eléréséig. A borokat gyümölcsös és fűszeres aromák jellemzik, szárított gyümölcsre emlékeztető felhangok mellett.

Az e terület domboldalain és meredek lejtőin folytatott szőlőtermesztés nehéz, költséges, és alacsony hozamokat eredményez. Pontosan ezek a körülmények teszik azonban lehetővé a kiemelkedő minőségű, koncentrált borok előállítását – e boroknál a magas alkoholtartalom adja a finom és összetéveszthetetlen aromákat. A túlérett szőlőből készült borok esetében vagy szárítják a szőlőt, vagy hosszú ideig a tőkén hagyják az érett termést, ezzel biztosítva a nedvesség elpárolgását. Ezen technikák nagyon magas természetescukor-koncentrációjú szőlőket eredményeznek, amely az ilyen borok elkészítésének alapja. A borok minimális természetes alkoholtartalma 15 térfogatszázalék, amelyet mesterségesen nem növelnek, valamint szárított gyümölcsre emlékeztető harmadlagos aromák és ízleléskor jó struktúra jellemzik őket.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

Indokolás:

- Jobb nyomonkövethetőség: a borok mozgatásának korlátozása segíti az azonosíthatóságuk biztosítását.
- A minőség veszélyeztetésének elkerülése. A terület palackozó létesítményei igazodnak a bor minőségéhez és mennyiségéhez. A szállítási idő csökkentésével elkerülhetők a hő és fény miatti károsodások és a késések.
- A bor palackozását végző hely rendszerint a származás megállapítására szolgál. Ha a területen belül és kívül egyaránt történne palackozás, az aláásná a fogyasztók bizalmát, mivel ők úgy hiszik, hogy egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor valamennyi előállítási szakaszát az oltalom jogosultjainak felügyelete mellett végzik.

A területen kívüli palackozás nem hasonlítható a területen belül, de a bor előállítására használttól eltérő létesítményben történő palackozáshoz, mivel:

- a palackozatlan bor területen belüli minden szállítását engedélyezni kell;
- csakis a bizonyos műszaki követelményeknek megfelelő, engedélyezett pincészetek végezhetnek palackozást;
- az engedélyezett pincészetek csakis az OEM-mel ellátott szőlőket, mustokat vagy borokat fogadhatják, és csak az OEM hatálya alá tartozó borokat állíthatnak elő és palackozhatnak;
- a körülhatárolt terület kicsi, ezért a szállítási idők minimális szinten tarthatók; valamint

- a termék saját mikroklímájában marad és nincs kitéve a hőmérséklet és a tengerszint feletti magasság változásainak, amelyek a termék idő előtti érését okozhatják.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézéshöz kapcsolódó további feltételek

A feltétel leírása:

Minden csomagolási típust a pincészetben felhelyezett egyszer használatos plombával vagy számozott címkével kell ellátni.

A palackozott borok címkéjén jól láthatóan és a kötelező információkéval azonos látómezőben kell feltüntetni a „*Denominación de Origen Calificada Priorat*” („*Priorat*” OEM) hagyományos kifejezést és elnevezést. A „*Priorat*” jelzéséhez használt karakterek magassága nem haladhatja meg a 4 mm-t, míg a „*Denominación de Origen Calificada*” (OEM) felirathoz használt karakterek magassága a 2 mm-t.

A címkéken emellett a palackozó vagy szállító településének nevét vagy irányítószámát is fel kell tüntetni. A település jelzéséhez használt karakterek magassága nem haladhatja meg a 3 mm-t, kivéve ha e jelzés egy kisebb földrajzi egység jogosan használható nevét jelenti és tartalmazza.

A „*vino de finca*” megnevezést adott esetben szerepeltetni kell a címkén, az eredetmegjelölés nevével együtt.

A „*vino de vila de ...*”, „*paraje ...*”, „*viña clasificada ...*” és „*gran viña clasificada ...*” megnevezések, amelyeket egy kisebb földrajzi egység neve követ, nem használhatók az olyan termékek címkéjén, amelyek nem teljesítik a következő követelményeket:

- az összes szőlőt a szóban forgó kisebb földrajzi egységen termesztették,
- a szőlő hektáronkénti hozama nem halad meg bizonyos határértékeket,
- a szőlőtőkék meghaladnak egy bizonyos kort,
- a bor előállításához felhasznált szőlők legalább 60 %-a (a „*gran viña clasificada*” megnevezéssel ellátott borok esetében 90 %-a) a Mazuela, Garnacha Tinta, Garnacha Blanca vagy Garnacha Peluda fajtából való.

A termékleíráshoz vezető link

<http://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/PC-Priorat-DOQ-nov-21-control-de-canvis.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 b) pontja alapján

(2022/C 341/07)

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

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„ЛУКАНКА ТРОЯНСКА / LUKANKA TROYANSKA / ТРОЯНСКА ЛУКАНКА / TROYANSKA LUKANKA”

EU-szám: TSG-BG-02797 – 2021.8.16.

Tagállam vagy harmadik ország: Bulgária

1. Bejegyzendő elnevezés

„Луканка Троянска / Lukanka Troyanska / Троянска луканка / Troyanska lukanka”

2. A termék típusa

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék:

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” előállítása a hagyományos előállítási módhoz kapcsolódik, amelynek során a hús összetevőiben végbemenő mikrobiológiai, fizikai-kémiai és biokémiai folyamatok adják a késztermék stabil színét, jó szerkezetét, kellemes aromáját és ízét. A mikrobiológiai érési folyamat, amely akkor kezdődik, amikor a kolbász (*lukanka*) kiszáradt, és amely a gyártási ciklus teljes hossza alatt és különösen a kezdeti pácolási szakaszokban folytatódik, kulcsfontosságú szerepet játszik a termék minőségében.

A sajátos érzékszervi jellemzők, azaz a „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” zamata és állaga elsősorban ezeknek az érés során végbemenő mikrobiológiai, biokémiai és fizikai folyamatoknak köszönhető.

A sajátos íz és aroma bizonyos mértékben továbbá a „hideg füstölési” eljárásnak köszönhető.

3.2. Az elnevezés:

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” népszerűsége miatt az elnevezés széles körben elterjedt az ország valamennyi régiójában, és a gyártása ipari méreteket öltött, miközben követték a receptet és a termelési technikát. A szárítást elkezdték légkondicionált szárítókamrákban végezni, ami lehetővé tette az egész évben történő előállítást, amely nem függ az évszakoktól és a régióktól. A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” elnevezés használata tehát általánossá vált anélkül, hogy a földrajzi terület befolyásolná a termék minőségét és jellemzőit.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Maga a „Troyanska” elnevezés Troyan város nevéből származik, ahol a terméket először Ilia Taslakov állította elő és tette népszerűvé. Ő volt az egyik első kolbászgyártó Bulgáriában. 1883-ban importálta Bulgáriába az első húsdaráló gépeket. (Hristo Tsachev, Sofia Yoncheva és Magdalena Mladenova: A 21. század fordulópontjától: A bolgár húsfeldolgozó ágazat múltja, jelene és jövője [From the cusp of the 21st century: Past, present and future of the meat processing industry in Bulgaria] Szófia, HVP Cooperative Publishing House, 1999, 65. o.).

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” kolbász (hűtött vagy fagyasztott) darált marhahúsból vagy bivalyhúsból és (hűtött vagy fagyasztott) sertéshúsból, adalékanyagok és természetes fűszerek hozzáadásával készített préselt, nyersen pácolt és nyersen füstölt húskészítmény, amelyet a töltelékhez szorosan hozzátapadó természetes bélbe vagy műbélbe töltenek. A termék a héj eltávolítása után közvetlenül fogyasztható.

Fizikai jellemzők – forma és méret

Egyenes vagy enyhén ívelt, 50–80 mm átmérőjű préselt kolbászok; amelyek mindkét végükön zsineggel vannak elkötve vagy szorítókapcsokkal vannak lezárva; 20–60 cm hosszúak, vagy, ha szeletelésre szánják, legfeljebb 90 cm hosszúak.

Kémiai tulajdonságok

- víztartalom: \leq az össztömeg 40 %-a,
- összes fehérjetartalom: \geq 16,8 %,
- só: \leq 5 %,
- pH: legalább 5,2.

Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés és szín:

- Bél: tiszta, sima, foltoktól, hibáktól vagy indokolatlan egyenetlenségtől mentes, összesűrűsödött zsírszigetektől és bemélyedésektől mentes és nincsenek alatta lyukak; sötétpirostól barnászörösig terjedő színű, a felszínén száraz fehér penész található, amely nem hatol a termék belsejébe; a bél szorosan tapad a töltelékhez.

Vágási felület: egyenletesen strukturált és homogén a keresztmetszet belsejében.

Állag: tömör és rugalmas.

Íz és illat: egyedi, kellemes, mérsékelten sós; a felhasznált fűszerek sajátos aromája és jellegzetes füstös aroma, amely mentes a fűszerezéstől eltérő ízeztől és szagoktól.

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” kolbász egészben vagy szeletelve, celofánba vákuumcsomagolva vagy védőgáz csomagolásban hozható forgalomba.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” előállításához a következő nyersanyagokat és adalékanyagokat használják:

Hús 100 kg nyersanyagra (kolbásztöltelék):

- (hűtött vagy fagyasztott) marha-/bivalyhús legfeljebb 15 % zsírtartalommal: 60 kg,
- (hűtött vagy fagyasztott) sertéshús legfeljebb 10 % zsírtartalommal: 20 kg,
- (hűtött vagy fagyasztott) sertéshús legfeljebb 50 % zsírtartalommal: 20 kg.

A marhahúst/bivaly- és sertéshúst a hasított test egészéből kell venni, a karaj és a vesepecsenye, azaz a tiszta hús kivételével.

Fűszerezés (100 kg húshoz):

- természetes fekete- vagy fehérbors: 300 g,
- cukor: 300 g.

Egyéb:

- só: 2,3 kg,
- kálium-nitrát (E252): 100 g vagy nátrium-nitrát (E251): 85 g,
- antioxidáns – aszkorbinsav (E300): 50 g.

A starterkultúrák használata 100 kg kolbászhusban 20–50 g arányban megengedett.

Ezek a kultúrák a *Lactobacillus* és *Micrococcus* szelektált baktériumtörzsek, valamint a nem patogén koaguláz negatív *Staphylococcus* és *Pediococcus* törzsek – az említett törzseket különféle arányban tartalmazó – optimális kombinációi. A starterkultúrák befolyásolják az érlelési és száradási folyamatokat, mivel szerepet játszanak a savasodásban, valamint a szín, az íz és az aroma kialakulásában. Megakadályozzák továbbá a nemkívánatos mikroflóra kialakulását.

Bél: (sózott marha vastagbélből vagy juh vakbélből készült) természetes bél vagy műbél, amelynek az átmérője: 50–80 mm.

Élelmiszerekben való felhasználásra engedélyezett zsineg vagy szorítókapcsok és függesztő kampók használata megengedett.

Az előállítás módja

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” a fent meghatározottak szerint marhahúsból (bivalyhús) és sertéshúsból készül. Miután a csontokat és az inakat eltávolították, a szétválogatott húst kézzel vagy géppel aprítják. A felaprított húst a recept szerint lemérik, majd elkészítik a kolbásztölteléket az alábbi három módszer valamelyike szerint:

- darálás darálógéppel és keverés kutterrel,
- darálás darálógéppel és keverés keverőgéppel,
- darálás és keverés kutterrel.

A darálás és a keverés során az összes fűszerezéshez és sózáshoz szükséges összetevőt és a starterkultúrát hozzákeverik a húshoz, a receptben előírt mennyiségben. Az így kapott kolbászkeveréket gépi úton marha vastagbélbe vagy juh vakbélbe vagy műbélbe töltik. A belet vagy műbelet ezután a két végén zsineggel elkötik vagy szorítókapoccsal lezárják. A töltést követően a „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” kolbászt fa- vagy fémrudakra vagy -gerendákra függesztik, és ezeket görgős hústartó állványokra helyezik. A kolbászokat 2–3 napig (starterkultúrák használata nélkül) 8 °C (starterkultúrák használatával) 24 °C közötti hőmérsékleten és 65–90 % relatív páratartalom mellett szárítják és csepegtetik, majd a szárítókamrába helyezik.

A szárítást és a lecsepegtetést követően a „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” kolbászt hidegen füstölik. Ezt a technikai műveletet speciális hidegfüstölő kamrákban végzik 14 és 25 °C közötti füst- és léghőmérséklet mellett, 2–24 órán keresztül, az üzemben található füstölőkamráktól függően, majd ezután a kolbászokat elhelyezik száradni. Természetes vagy légkondicionált kamrákban legfeljebb 17 °C hőmérsékleten és legfeljebb 85 %-os relatív páratartalom mellett szárítják. A szárítás és érlelés során a kolbászokat két vagy három alkalommal egy lapos fa-, műanyag vagy fémprés segítségével préselik. A termelésfelügyelő szemrevételezéssel állapítja meg, hogy a termék a préseléshez megfelelő állapotban van-e. Az első préselésre akkor kerül sor, amikor tapintással megállapítható, hogy a termék alsó része és felszíne eléggé száraz, és a szalonnadarabok enyhén kitüremkednek a héj alatt. Az ezt követő préselések esedékességét a termelésfelügyelő határozza meg. A kolbász minden egyes préselés alkalmával 12–24 óráig marad a prés alatt. A préseléshez különféle típusú mechanikus vagy hidraulikus préseket használnak. A különféle típusú prések által kifejtett nyomás a kolbász szárazságának fokától függ, amelyet a termelésfelügyelő állapít meg. A szárítási folyamat kezdetén a nyomás kisebb, és a szárítási folyamat vége felé növelik azt. A préselési folyamat során a mechanikus nyomás enyhén megnöveli a termék hőmérsékletét. A lecsapódó nedvességgel együtt ennek hatására a felszínen fehér nemespenésréteg alakul ki.

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” kolbász előállítási folyamata legalább 20 napig tart, és akkor fejeződik be, amikor a termék elérte jellegzetes szerkezetét és állagát.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” hagyományos előállítási módszerekkel készül, és a bolgár nép történelméhez és identitásához kapcsolódik. Része a Bulgáriában évtizedek óta előállított, nyersen pácolt és nyersen füstölt húskészítmények változatos választékának.

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” kisüzemi előállítási módszerét már a XIX. században és a XX. század elején alkalmazták. Hagyományosan szezonálisan, természetes szárítókamrákban végezték olyan hegyvidéki régiókban, ahol az időjárási viszonyok megfelelőek voltak, például Troyan városában.

A szárítási és füstölési eljárással fémjelzett hagyományos előállítási módszer tette ezt a terméket egyedülálló bolgár terméké. A szárítási folyamat során bizonyos paramétereket (hőmérséklet és páratartalom) szabályoznak. A termék népszerűségének, valamint a természeti környezet szárítási paramétereit állandósító légkondicionált szárítókamrák megjelenésének köszönhetően a „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” előállítása – a termék minőségi jellemzőinek és receptjének mai napig változatlan megőrzése és követése mellett – elterjedt az ország valamennyi régiójában, és ipari méreteket öltött. A hosszú múltra visszatekintő gyakorlat bizonyította, hogy a hagyományos módszer egy jól bevált recepttel és eljárással együtt történő alkalmazásának eredménye a különleges alakú és eredeti ízű nyersen pácolt és füstölt „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” húskészítmény.

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” előállítása a XIX. század közepére vezethető vissza. A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” kolbászt gyártó első mester a troyani Ilia Taslakov volt (1846–1942).

Később, az 1909-ben közzétett Nemzetközi Kereskedelmi és Ipari Almanach szerint a *pastarma* és *sujuk* kolbásznak 58, a *lukanka* kolbásznak pedig – ideértve a „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” kolbászt is – 56 Bulgáriában hivatalosan bejegyzett termelője működött. (Tsachev, H. et al.: *A 20. század fordulópontjától: A bolgár húsfeldolgozó ágazat múltja, jelene és jövője [From the cusp of the 20th century: Past, present and future of the meat processing industry in Bulgaria]* 66. o.).

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” összetételére és minőségére vonatkozó követelményeket először 1958-ban szabványosították hivatalosan a *lukanka* kolbászról szóló 2589-58 számú bolgár állami szabványban. Megállapították az e kiváló minőségű termék mögött meghúzódó technikára vonatkozó alapvető szabályokat és szabványokat.

A „Lukanka Troyanska / Troyanska lukanka” előállítási módszerét az 1963-ban közzétett Húskészítmények előállítása és forgalmazása (*Proizvodstvo i plasment na mesni produkti*) című, valamint az 1980-ban megjelent Húskészítmények gyártási utasításai (*Sbornik tehnologichni instruksii za proizvodstvo ma mesni proizvedeniya*) című publikáció is ismertette, továbbá az 1983-ban közzétett 34-83. számú „Lukanka Troyanska” műszaki szabvány (National Agro-Industrial Union, NAPS, Szófia, 1983) is ismertette, amelyben az összetétel kisebb változáson ment keresztül, amely nem befolyásolta a termék érzékszervi tulajdonságait. Az elkészítési módszer az idők során változatlan maradt.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU