



Tartalom

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2022/C 346/01 A Bizottság jogi aktusainak visszavonása ..... 1

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

2022/C 346/02 Euroátváltási árfolyamok — 2022. szeptember 8. .... 2

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2022/C 346/03 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL) <sup>(1)</sup> ..... 3

2022/C 346/04 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE) <sup>(1)</sup> ..... 5

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

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

### **Európai Bizottság**

2022/C 346/05	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 346/06	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 .....	12

## II

*(Közlemények)*AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## A Bizottság jogi aktusainak visszavonása

(2022/C 346/01)

## A hatályos uniós joganyagból elhagyandó jogszabályok jegyzéke

**Bizottsági határozatok**

A Bizottság 93/454/EGK, Euratom határozata (1993. július 22.) a bruttó nemzeti termék piaci áron történő megállapításának összehangolásáról szóló 89/130/EGK, Euratom tanácsi irányelv 1. cikke végrehajtásának alkalmazásában a termeléssel és a behozattal kapcsolatos adók meghatározásáról

(HL L 213., 1993.8.24., 18. o.)

A Bizottság 93/475/EGK, Euratom határozata (1993. július 22.) a bruttó nemzeti termék piaci áron történő összeállításának összehangolásáról szóló 89/130/EGK, Euratom tanácsi irányelv 1. cikkének végrehajtása céljából a termelési és importtámogatások meghatározásáról

(HL L 224., 1993.9.3., 27. o.)

A Bizottság 93/570/EGK, Euratom határozata (1993. október 4.) a bruttó nemzeti termék piaci áron történő megállapításának összehangolásáról szóló 89/130/EGK, Euratom tanácsi irányelv 1. cikke végrehajtásának alkalmazásában a „termeléssel kapcsolatos egyéb adók” és a „folyó termelőfelhasználás” közötti megkülönböztetés meghatározásáról

(HL L 276., 1993.11.9., 13. o.)

A Bizottság 97/157/EK, Euratom határozata (1997. február 12.) a bruttó nemzeti termék piaci áron történő összeállításának összehangolásáról szóló 89/130/EGK, Euratom tanácsi irányelv végrehajtásának céljából a kollektív befektetési vállalkozások (KBV-k) jövedelme kezelésének meghatározásáról

(HL L 60., 1997.3.1., 63. o.)

A Bizottság 97/178/EK, Euratom határozata (1997. február 10.) a Közösségi Integrált Nemzeti és Regionális Számlák Európai Rendszere (ESA 95), valamint az Integrált Nemzeti Számlák Európai Rendszere (ESA második kiadás) közti átmenet módszertanának meghatározásáról

(HL L 75., 1997.3.15., 44. o.)

A Bizottság 97/619/EK, Euratom határozata (1997. szeptember 3.) a bruttó nemzeti termék piaci áron történő összeállításának összehangolásáról szóló 89/130/EGK, Euratom tanácsi irányelv végrehajtása céljából a tagállami GNP becslésekben végrehajtott változtatásokról

(HL L 252., 1997.9.16., 33. o.)

A Bizottság 98/501/EK, Euratom határozata (1998. július 24.) a bruttó nemzeti termék piaci áron történő összeállításának összehangolásáról szóló 89/130/EGK, Euratom tanácsi irányelv 1. cikkének alkalmazása céljából a túlzott hiány esetén követendő eljárásról szóló jegyzőkönyvvel kapcsolatos munka során meghatározott különleges ügyletekről

(HL L 225., 1998.8.12., 29. o.)

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

2022. szeptember 8.

(2022/C 346/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0009	CAD Kanadai dollár	1,3134
JPY Japán yen	143,65	HKD Hongkongi dollár	7,8568
DKK Dán korona	7,4365	NZD Új-zélandi dollár	1,6491
GBP Angol font	0,86656	SGD Szingapúri dollár	1,4054
SEK Svéd korona	10,7075	KRW Dél-Koreai won	1 381,70
CHF Svájci frank	0,9739	ZAR Dél-Afrikai rand	17,3797
ISK Izlandi korona	140,30	CNY Kínai renminbi	6,9564
NOK Norvég korona	10,0615	HRK Horvát kuna	7,5150
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 891,86
CZK Cseh korona	24,543	MYR Maláj ringgit	4,5051
HUF Magyar forint	395,48	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,031
PLN Lengyel zloty	4,7155	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,8756	THB Thaiföldi baht	36,418
TRY Török líra	18,2546	BRL Brazil real	5,2042
AUD Ausztrál dollár	1,4824	MXN Mexikói peso	20,0130
		INR Indiai rúpia	79,7375

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

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 346/03)

1. 2022. szeptember 1-jén a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Norsk Hydro ASA (a továbbiakban: Hydro, Norvégia),
- Alumetal S.A. (a továbbiakban: Alumetal, Lengyelország).

A Hydro az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni az Alumetal egésze felett.

Az összefonódásra nyilvános vételi ajánlat útján kerül sor.

Az említett összefonódást 2022. május 13-án egyszer már bejelentették a Bizottságnak, a bejelentést azonban 2022. június 7-én visszavonták.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Hydro teljes mértékben integrált alumíniumvállalat, tevékenysége lefedi a teljes alumínium értékláncot a bauxittal, a timfölddel és az energiatermeléssel kezdve a nyersalumínium és az extrudált alumíniumtermékek előállításán át egészen az alumínium újrafeldolgozásáig; a Hydro elsősorban nyersalumínium-alapú öntödei ötvözeteket állít elő,
- az Alumetal főként másodlagos alumíniumból előállított öntödei ötvözeteket gyárt; az Alumetal emellett mesterötvözeteket is gyárt, amelyeket elsősorban használ fel, de harmadik felek számára is értékesít.

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

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

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

M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

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

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto: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.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 346/04)

1. 2022. augusztus 31-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Speira BidCo I GmbH (Németország), amely a legfelső szinten a KPS Capital Partners, LP (a továbbiakban: KPS, USA) ellenőrzése alá tartozó Speira (Németország) ellenőrzése alá tartozik,
- a Real Alloy Holding, LLC (USA) ellenőrzése alá tartozó Real Alloy UK Holdco Ltd (a továbbiakban: Real Alloy UK, Anglia),
- a Real Alloy Holding, LLC (USA) ellenőrzése alá tartozó Evergreen Holding GmbH (a továbbiakban: Evergreen, Németország).

A Speira BidCo I GmbH az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Real Alloy UK és az Evergreen (a továbbiakban együtt: Real Alloy Europe) felett. Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a KPS a kapcsolt vállalkozásain keresztül befektetési alapok kezelésével foglalkozik globális szinten, és egyebek mellett ipari és feldolgozóipari vállalkozásokra összpontosít számos különböző ágazatban. Érdekeltségi körében több olyan, az EGT-ben és világvizonylatban is aktív társaság van, amely alumíniumtermékek gyártásával foglalkozik,
- a Speira BidCo I GmbH a Speira kizárólagos tulajdonában lévő portfóliótársaság. A legfelső szinten a KPS ellenőrzése alá tartozó Speira korszerű síkhengerelt alumíniumtermékeket gyárt. Ezek a félkész sík alumíniumtermékek számos különböző célra felhasználhatók egyebek mellett a gépjárműiparban, csomagolóanyagként, a nyomdászatban, gépészeti alkalmazásokban, valamint a magas- és a mélyépítés különböző területein,
- a Real Alloy Europe az Európában és Észak-Amerikában az alumíniumtermékek újrafeldolgozása, valamint az előtözetek és az alakítható ötvözetek gyártása területén aktív Real Alloy csoport EGT-beli és egyesült királyságbeli üzletágának teljes egészét felöleli. Az Evergreen a különböző németországi, franciaországi és norvégiai leányvállalatain és üzemein keresztül alumínium- és magnéziumtörmelék, habsalak, sósalak és melléktermékek beszerzésével, feldolgozásával és újrafeldolgozásával, valamint másodlagos alumíniumötvözetek és másodlagos magnézium előállításával foglalkozik. A Real Alloy UK alumíniumtörmelék, habsalak, sósalak és melléktermékek beszerzésével, feldolgozásával és újrafeldolgozásával, valamint másodlagos alumíniumötvözetek előállításával foglalkozik. Tehát mindkét célvállalkozás független alumínium- és magnézium-újrafeldolgozóként és rendelésre dolgozó ötvözetgyártóként kategorizálható.

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

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

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

M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE

(<sup>1</sup>) HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

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

E-mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**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 346/05)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Châtaigne des Cévennes”****EU-szám: PDO-FR-02639 – 2020.10.7.****OEM (X) OFJ ( )****1. Elnevezés**

„Châtaigne des Cévennes”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

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

1.6. osztály: Gyümölcsök, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

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

A „Châtaigne des Cévennes” a *Castanea sativa* fajta, valamint az oltott gesztenyeültetvényekről származó és közös jellemzőkkel rendelkező hagyományos fajták friss, szárított vagy liszté feldolgozott termését jelöli. Friss állapotban a termékek elliptikus, háromszögletű vagy kerek alakúak, színük a világos gesztenyebarnától a sötétbarnáig terjed, némelyikük hosszanti irányban csíkozott lehet. Hámozás után a gesztenyebél színe a krémfehértől a halványsárgáig terjed, és a felszíne erősen erezett. Belső héja (maghéj) olyannyira behatolhat a termésbélbe, hogy akár részekre is oszthatja. 100 g hámozott friss gesztenye vizsgálata azt mutatja, hogy szárazanyag-tartalma legalább 37 %, az összes szénhidrát-tartalma pedig legalább 34 %. Ebben a friss formában a „Châtaigne des Cévennes”-t fajtánként elkülönítve, méret szerint osztályozzák (átmérője legalább 20 mm) és átválogatják. Az egészségügyi minőség szempontjából a gesztenyét úgy válogatják, hogy a nem megfelelő gyümölcsök aránya ne haladja meg a 10 %-ot, ezen belül is legfeljebb 2 % lehet a sérült termékek aránya. Íze rendkívül édes, mézre, meleg tejjre, aszalt gyümölcsökre, ibolyára és édesburgonyára emlékeztető aromái intenzívek és tartósak. Állaga rugalmas, nem morzsálódó.

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

Szárított állapotban e kisebb gesztenyébél megőrzi eredeti alakját és színét, és aszalt gyümölcsöket, karamellt és meleg kenyeret idéző illatot áraszt. Ezt követően a gesztenyébél őrlése és átszitalása finom és lágy állagú lisztet eredményez. Az őrleménynek legalább 80 %-ban át kell jutnia egy 250 µm-es szitán. Nedvességtartalma legfeljebb 10 %. Színe törtfehér vagy elefántcsont színű, amely elszórta barna vagy fekete szemcséket tartalmaz. Dióra vagy mogyoróra emlékeztető zamatába piritós kenyér illata gyűlhet.

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

—

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

A „Châtaigne des Cévennes” előállításának és feldolgozásának valamennyi szakasza a földrajzi területen történik.

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

—

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

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Ez a terület a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex alapján az alábbi 206 település területét foglalja magában:

Gard megye:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Cognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoules, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Hérault megye:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélioux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Lozère megye:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubiérettes, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Aveyron megye: Arnac-sur-Dourdou.

Tarn megye: Murat-sur-Vèbre.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Châtaigne des Cévennes” és a környezete közötti kapcsolat alapját az képezi, hogy a hagyományos és helyi fajtájú gesztenyefák alkalmazkodtak a mediterrán éghajlathoz és a Cévennes-ek egyenetlen domborzatához, minek következtében a termék különleges tulajdonságokkal rendelkezik, mely tulajdonságok a gesztenyefák művelése és termesztése terén szerzett szakértelemnek köszönhetően fennmaradtak.

A terület sajátosságai

A gesztenyeültetvények földrajzi területét homogén természeti tényezők határozzák meg, amelyek összhangban vannak a *Castanea sativa* fajta ahhoz szükséges igényeivel, hogy ebben a környezetben fejlődni tudjon és fenn tudjon maradni. A gesztenyefa alkalmazkodott a Cévennes-ek vidékére jellemző, mediterrán jellegű éghajlathoz. Ezt az éghajlatot forró, száraz nyarak és enyhe telek jellemzik. A terület nyugati peremén enyhe óceáni hatás érvényesül. Az átlagos éves csapadékmennyiség 700 és 1 300 milliméter között mozog, ami megfelel a gesztenyefa évi körülbelül 700 milliméternyi vízigényének; a csapadékmennyiség augusztus 15. után növekszik. A cévennes-i gesztenyész területére 150 és 900 méter közötti tengerszint feletti magasságban található. A Cévennes-ek domborzatának különlegességét adják a szinte az egész területen megtalálható meredek lejtők. A területet egymással párhuzamosan futó, rendkívül szabdaltságot alkotják, amelyek (halszálka mintázatot alkotva) terülnek el északról délre haladva a következő különböző folyók mentén: Altier-Chassezac, Cèze, Tarn, Gardons, Hérault, Orb, Mare, Jaur és Thoré. Az alapkőzetet kristályos kőzetek, például pala, gneisz, gránit vagy homokkő alkotják. Ezek egyenesen szemcseméretű és alacsony agyagtartalmú talajok alakultak ki, amelyek pH-értéke nem haladja meg a 7-et. Nem vagy csak nagyon kevés (kevesebb mint 4 %) aktív meszet tartalmaznak.

Jean GALZIN Gard és Lozère megye területének toponimájáról írt, a Cévennes-i Nemzeti Park éves kiadványában 1986-ban közzétett tanulmánya rámutatott, hogy már az 1000-es évektől kezdve folyt gesztenyetermesztés a területen. A gesztenyetermesztést és annak fejlődését középkori iratok is igazolták.

A gesztenyetermesztés annak köszönhetően fejlődött, hogy a földterületeket az éghajlati és demográfiai eseményektől függően alakították ki. A termesztésbe bevont mezőgazdasági területek kialakítása úgy történt, hogy a gesztenyefákat kiirtott erdőterületekre ültették, és öntözőcsatornákat (béal), valamint vízelvezető csatornákat (trincat) hoztak létre. A lejtős területeken szárazon rakott terméskő falakat építettek, hogy megfogják a talajt és elősegítsék a mélyebb talajok kialakulását: ezért a gesztenyéseket teraszosan alakították ki, amelyeket a helyiek „faisse”-nek vagy „bancel”-nek neveznek.

Ezek az ember alkotta építmények a Cévennes-ek épített örökségének részét képezik, és még most is jól szolgálják a mai mezőgazdasági gyakorlatokat.

A XVI. század óta a gesztenyefa alapvető szerepet játszik az élelmiszerellátásban. A „kenyérfa” hozzájárult a Cévennes-ek lakóinak túléléséhez az élelmiszerválság vagy konfliktus okozta nehéz időkben, különösen a vallásháború idején a protestánsok és a kamizárdok számára. A XX. század közepén a vidékről való elvándorlás és a kártevők (tintabetegség, kéregrák stb.) megjelenése következtében visszaesett a gesztenyetermesztés. A cévennes-i gesztenyetermesztők szaktudásának, valamint az oltási technikák elsajátításának és alkalmazásának köszönhetően megmaradtak, mi több, elterjedtek a területhez legjobban alkalmazkodó fajták. Olyan fajtákat fejlesztettek ki, amelyek ízbeli jellemzőiknek köszönhetően frissen fogyaszthatók, jól eltarthatók (különösen könnyen hámozhatók) és jól

értékesíthetők. A szaktudás abban áll, hogy a gyümölcsösben több fajtát tartanak, így a legkorábban és a legkésőbb érő fajtáknak köszönhetően a termés időben eloszlik. A gesztenyetermesztő így biztosítja a gazdaság ellátását, és védekezik az éghajlati és egészségügyi kockázatokkal szemben.

Az ősszel betakarított gesztenye frissen is fogyasztható. A termés egy részét hagyományosan szárításra szánták, hogy az év hátralévő részében is fogyasztható legyen. A gesztenyét a földrajzi terület északkeleti részén „clède”-nek, a délnyugati részen „sécadou”-nak nevezett épületekben szárították.

A Cévennes-ekben egyébként a gazdaságokban malmokat is építettek, amelyek a vízfolyások erejét felhasználva forgatták a malomkővet a szárított gesztenye őrléséhez. Ez arról árulkodik, hogy a térségben hagyománya volt a gesztenyeliszt előállításának. Régi beszámolókból megemlíti ezt a gyakorlatot, például a Valleraugue közelében járó Thomas Platter 1596-os úti beszámolójában említi, hogy „a cévennes-iek a gesztenyét lisztté dolgozzák fel, amelyből nagyon édes kenyeret készítenek”.

#### A termék sajátosságai

A „Châtaigne des Cévennes” gesztenye három formában érhető el: frissen, szárítva és liszt formájában, amelyek figyelembe veszik a hagyományos felhasználási módokat, de a fogyasztásban bekövetkezett változásokat is. Friss állapotban a gyümölcsök színe a világos gesztenyebarnától a sötétbarnáig terjed, némelyikük hosszanti irányban csíkozott lehet. Hámozás után a gesztenyéből színe a krémfehértől a halványsárgáig terjed, és a felszíne erősen erezett. A belső maghéj olyannyira behatolhat a termésbélbe, hogy akár részekre is oszthatja. Íze rendkívül édes. Mézre, meleg tejre, aszalt gyümölcsökre, ibolyára és édesburgonyára emlékeztető aromái intenzívek és tartósak. Állaga rugalmas.

A Cévennes-ekben a gesztenyét hagyományosan meghámozták és megszártották. A termésből ekkor kisebb, de megőrzi eredeti alakját és színét. Aszalt gyümölcsöket, karamellt és meleg kenyeret idéző illatot áraszt.

A gesztenyéből őrlése és átszitálása finom és lágy állagú, törtfehér vagy elefántcsont színű lisztet eredményez, amely elsősorban barna vagy fekete szemcséket tartalmaz. Dióra vagy mogyoróra emlékeztető zamatába pirítósz kenyer illata vegyülhet.

#### Ok-okozati kapcsolat

A sokféle természeti tényezőnek és a szakértelemnek köszönhető a hagyományos és helyi fajták gyűjteményében felsorolt fajták sokasága. Ez a sokféleség különleges közös ízbeli tulajdonságokat kölcsönöz ezeknek a hagyományos fajtáknak, különösen a valamennyi fajtára jellemző édes ízt és rugalmas állagot.

A „Châtaigne des Cévennes” különleges érzékszervi jellemzői a mediterrán éghajlatnak is köszönhetőek. A száraz, forró nyarak a gyümölcs édes és aromás összetevőinek koncentrációját eredményezik. A Cévennes-ek vidékén hulló, augusztus közepétől egyre nagyobb csapadékmennyiség elősegíti a kupacs és a benne lévő termések növekedését, és meghatározó mértékben hat azok méretére. Ugyanakkor a gesztenyéből vízfelvétele a fizikai hatás következtében rugalmas állagot kölcsönöz a gyümölcs húsának.

Ősszel a hőmérséklet-különbségeknek köszönhetően a termések a fajtától és a termőhelytől (tengerszint feletti magasságtól) függően szeptembertől decemberig érnek be teljesen. A Cévennes-ekben található területek kialakítása és az alkalmazott mezőgazdasági gyakorlat következtében az egészséges gesztenyeültetvényeken nagy méretű, magas tápértékű és jellegzetesen édes gyümölcs terem.

A gesztenyeültetvényekről származó termést különféle gyümölcsstartósítási módszerekkel tartósítják is. „A Cévennes-ek kenyérfaja, avagy a szelídgesztenye története és szerepe a hagyományos Cévennes-ekben” (L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles) című, 2004 májusában megrendezett konferencián Daniel TRAVIER kifejtette, hogy mindez a friss állapotban történő „azonnali fogyasztást messze meghaladó, bőséges termelés” eredménye.

A tartósítási lehetőségek egy különleges építményt hívtak életre: ez a clède-nek nevezett gesztenyeszárító épület, amely cévennes-i táj és a szárítás terén szerzett szakértelem jellegzetes eleme. A gesztenyeszárító épületben történő cévennes-i szárítási eljárást tartják a hagyományos tartósítási módszernek, amely Antoine Augustin Parmentier 1780-ban megjelent „Értekezés a szelídgesztenyéről” (Traité de la Châtaigne) című munkája szerint „a legjobb módszer”. Az elszigetelt helyet biztosító gesztenyeszárító épületek építése, valamint a mérsékelt és rendszeres hőforrás segítségével történő szárítás terén szerzett jártasságnak köszönhetően megszilárdultak és továbbfejlődtek a helyi gyakorlatok, biztosítva, hogy a szárított gesztenye hosszú ideig megőrizze eredeti édes ízét és rugalmasságát.

A szárított gesztenye őrlése szintén a gyümölcs tartósításának egyik formája, amellyel a cévennes-i gesztenyefajták sokféleségét tükröző, édes ízű finomliszt állítható elő. A területen igen sok malom volt: tanyánként legalább egy, falvanként pedig akár tíz malom is biztosította az igények szerinti őrlést. 2016-ban öt malom elégitette ki a cévennes-i gesztenye értékének növelésére törekvő, dinamikus feldolgozók igényeit és biztosította a terület nagy részének ellátását.

A gesztenyét olyan ízletes ételek készítéséhez is felhasználják, mint a hagyományos cévennes-i leves, a „Bajanat”, amely omlós, édes gesztenyét tartalmaz. A gesztenyét sütvé is fogyasztják. Ehhez az „affachade” nevű lyukacsos serpenyőt használják, amelyben puhára és édesre sül, és nem lesz keserű. A lisztet palacsinta, sütemény vagy kenyér készítéséhez használják.

A cévennes-i gesztenye 3 formája tehát megfelel a hagyományos és a jelenlegi felhasználási és fogyasztási szokásoknak.

A gesztenyetermesztés a természeti környezet és egy sor emberi tényező kölcsönhatásának eredménye. A gesztenyetermesztés története, a termékek jellegzetessége és a kialakult szakértelem a Cévennes-ek területének fizikai adottságaiban rejlik.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60)

---

**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 346/06)

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.

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**

**„Hofer Rindfleischwurst”**

**EU-szám: PGI-DE-0722-AM01 – 2020.6.17.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

A módosítás kérelmezője az eredeti kérelmezővel azonos. Az oltalom alatt álló termékek termelőinek/feldolgozóinak társulása.

**Cím:** Hohe Straße 20, 95030 Hof

**Ország:** Németország

**E-mail-cím(ek):** Fleischer-innung-hof@t-online.de

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

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

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb

**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> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

## 5. Módosítás(ok)

### 5.1. A termék leírása

#### 1. Módosítás

- (1) Az első bekezdésben, a következő mondatban: „A kenhető töltelék műbélbe (celofán) töltik, amelynek átmérője 40 mm és 55 mm közötti.”, a „(celofán)” szót töröltük.

Számos termelő használ egyéb anyagokból készült mesterséges burkokat. Ez azonban nem jár kedvezőtlen hatással a „Hofer Rindfleischwurst” minőségére nézve.

#### 2. Módosítás

- (2) Az első bekezdésben a következő mondatot töröltük: „Az átmérőtől függően a »Hofer Rindfleischwurst« darabárúként maximálisan 50 cm hosszú, és a méret függvényében tömege 150 g és 800 g közötti.”

Bizonyos esetekben hosszabb vagy könnyebb/nehezebb kolbászokat is gyártanak. E tekintetben nincs szükség korlátozásra, mivel ez nem befolyásolja a termék minőségét.

#### 3. Módosítás

- (3) A hatodik bekezdésben az „a víztartalom 50 % és 55 % közötti, a zsírtartalom 25 % és 30 % között van.” szövegrészben a „25 %” helyébe a „20 %” lép.

A „Hofer Rindfleischwurst” zsírtartalma mindig is kissé alacsonyabb volt több termelő esetében, a termelők receptjei szerint. Annak érdekében, hogy ne akadályozza a tradicionális gyártást, a minimális zsírtartalom kiigazításra került. Ez nem befolyásolja a „Hofer Rindfleischwurst” minőségét.

#### 4. Módosítás

- (4) A hatodik bekezdésben az „A sertéshús és a hátszalonna részaránya maximum 30 %.” mondatban a „30 %” helyébe „40 %” lép.

A „Hofer Rindfleischwurst” kolbászban a sertéshús és a hátszalonna részaránya mindig is kissé magasabb volt több termelő esetében, a termelők receptjei szerint. Annak érdekében, hogy ne akadályozza a tradicionális gyártást, a maximális részarány kiigazításra került. Ez nem befolyásolja a maximális zsírtartalmat.

#### 5. Módosítás

- (5) A nyolcadik bekezdésben az utolsó mondatot: „A fiatal marhák húsát így a »Hofer Rindfleischwurst« készítéséhez nem használják.”, töröltük.

A gyártási folyamat során mindig is felhasználták a fiatal vágóállatok, azaz a fiatal marhák húsát. Mivel ez nem befolyásolja hátrányosan a termék minőségét, a jelenleg hatályos korlátozásra nincs szükség.

#### 6. Módosítás

- (6) A kilencedik bekezdésben az első mondatban: „A »Hofer Rindfleischwurst« legfontosabb alapanyaga a zsírszövetben szegény és inaktól mentes R 1 osztályú marhahús (2/3 részben) és S VIII osztályú sertés hátszalonna (1/3 részben).”, a „2/3 részben” szövegrész helyébe a „legalább 60 %” kifejezés lép, és az „S VIII osztályú” szövegrész helyébe az „S VIII és S 1 osztályú (együttesen legfeljebb 40 %-os arányban)” szövegrész lép.

A százalékos arányok kiigazítása és módosítása a 4. pontban meghatározott százalékos arányban bekövetkezett változásokból ered, célja pedig a teljes termékleírás harmonizálása és pontosítása. A „Hofer Rindfleischwurst” kolbászban a sertéshús és a hátszalonna részaránya mindig is kissé magasabb volt több termelő esetében, a termelők receptjei szerint. Annak érdekében, hogy ne akadályozza a tradicionális gyártást, a maximális részarány kiigazításra került.

## 7. Módosítás

- (7) A kilencedik bekezdésben az utolsó mondatot: „Csekély arányban lehetséges S I osztályú sertéshús hozzáadása a hátszalonnával együtt, de ezt a gyakorlatban kevésbé alkalmazzák.”, töröltük.

Természetesen néhány termelő tradicionálisan sertéshúst is hozzáadott. Mivel az előző mondat a sertéshús hozzáadására vonatkozott (lásd a (6) módosítást), ez a mondat felesleges és ezért elhagyható.

## 8. Módosítás

- (8) A tizedik bekezdést: „A felhasznált marhahús többnyire tehenektől, ritkábban bikáktól származik. Húsrészként itt a marha felsőcombot kell megemlíteni, melynek zsírtartalma kb. 5 %. Amennyiben sertéshúst használnak, úgy az sertés felsőcomb, melynek zsírtartalma kb. 4 %. A felhasznált hátszalonna zsírtartalma kb. 70 %.”, töröltük.

Mivel az egyes részek és a felhasznált hasított test ivara nincs jelentős hatással a végtermék minőségére, ezért nincs szükség erre vonatkozó részletes követelmények előírására. Ugyanez vonatkozik az egyes részek zsírtartalmára.

## 5.2. A származás igazolása

## 1. Módosítás

- (1) Az első bekezdésben a második mondatban: „A vágóhíd megkapja a marha állatútlevelét és a szarvasmarha-adatbázison keresztül jelenti Münchennek, hogy az állat vágását elvégezte.”, a „Münchennek” szövegrészt töröltük.

Mivel irreleváns a szarvasmarha-adatbázis székhelyének meghatározása, ezért azt el lehet hagyni a szövegből.

## 2. Módosítás

- (2) Az első bekezdés harmadik mondatában: „A nyersanyagoknak a »Hofer Rindfleischwurst« előállítására céljából történő darabolása, válogatása és további feldolgozása során a nyomonkövethetőség igazolását tételek képzése és írásos dokumentáció biztosítja”, az „a nyomonkövethetőség igazolását tételek képzése és írásos dokumentáció biztosítja” szövegrész helyébe „a nyomonkövethetőségnek meg kell felelnie a jogi előírásoknak” szövegrész lép.

Különösen a kisebb kézműves vállalkozások nem képesek mindig ilyen részletes dokumentációt biztosítani. A jogi előírások teljesítése elegendő.

## 3. Módosítás

- (3) Az első bekezdés utolsó mondatát: „A feldolgozó vállalat így pontosan meg tudja állapítani, hogy az általa előállított »Hofer Rindfleischwurst«-ban az egyes nyersanyagok melyik állattól származnak, származási helyük meghatározásával.”, töröltük.

Különösen a kisebb kézműves vállalkozások nem képesek mindig ilyen részletes dokumentációt biztosítani. E tekintetben a jogi előírások teljesítése is elegendő.

## 4. Módosítás

- (4) A második bekezdés második mondatában: „a műbélen (burkon) fel kell tüntetni a »Hofer Rindfleischwurst« elnevezést és a gyártó nevét”, az „és a gyártó nevét” szövegrészt töröltük.

Például a költségek miatt nem minden gyártó rendelkezik a neve lenyomatával ellátott különleges műbéllel (burokkal). A „Hofer Rindfleischwurst” elnevezés lenyomata elegendő, feltéve, hogy a gyártó nevét máshol (például a címkén) feltüntetik.

### 5.3. Az előállítás módja

#### 1. Módosítás

- (1) Az első bekezdés második mondatában: „Ez a nyersanyag főként a meghatározott földrajzi területen és azon túl főként Felső-Frankföld, Felső-Pfalz és Tübingia kerületben született és nevelt szarvasmarháktól és sertésektől származik”, az „a meghatározott földrajzi területen” kifejezés előtt a „lehetőleg” kifejezéssel egészült ki, és a „főként” szót töröltük. Továbbá az „és azon túl főként” szövegrész helyébe a „vagy” szó lép, és az „és Tübingia” szövegrész helyébe a „vagy Tübingia vagy Szászország *Länder* [tartomány] területén” szövegrész lép.

Az, hogy a felhasznált szarvasmarha és sertés most már Szászország tartományból is származhat, nem számít a terület kiterjesztésének, mivel az előző termék-leírás szövege megengedően fogalmazott („főként”).

#### 2. Módosítás

- (2) Az első bekezdés harmadik mondatát: „Ezeket a szarvasmarhákat és sertéseket kizárólag a meghatározott földrajzi területen vágják le.”, töröltük.

Mivel a hofi vágóhíd abbahagyta a szarvasmarhák vágását, a meghatározott földrajzi területen belül a helmbrechtli vágóhídon csupán nagyon kis számú állat vágását lehet elvégezni. Ez nem elegendő a feldolgozandó mennyiségek kezelésére. Az előző korlátozást tehát, amelynek értelmében a vágás kizárólag a földrajzi területen belül történhet, el kell hagyni. Ez nem befolyásolja a „Hofer Rindfleischwurst” minőségét és frissességét, mivel a közvetlen környezetben (különösen a szomszédos Szászország és Tübingia tartományban) sok vágóhíd található.

#### 3. Módosítás

- (3) Az első bekezdés „A teljes előállítási folyamat is a meghatározott földrajzi területen történik.” utolsó mondata helyébe az „A »Hofer Rindfleischwurst« előállítása a földrajzi területen történik.” mondat lép. Ez azt jelenti, hogy a teljes előállítási folyamatnak, a tényleges vágást is ideértve, a földrajzi területen található mezőgazdasági üzemekben kell történnie. Az előállítási folyamatok nevezetesen a hús darabolását, a hús osztályozását és a gyártási folyamatot jelentik. A sovány húst összezúzzák és összekeverik az összes összetevővel (a nitrites pácsó kivételével) a vágógépben, illetve a darálóban. Ezután hozzáadják a nitrites pácsót és újra összekeverik. Az ilyen módon nyert kenhető töltelékot műbélbe töltik. A „Hofer Rindfleischwurst” elkészítésének utolsó mozzanata a hidegfüstölési folyamat, amely kellemes füstölt íz kölcsönöz annak.”

Ez a módosítás azért szükséges, mert a korábban elvégzett törlések értelmében többé nem volt egyértelmű, hogy az előállítás mely konkrét lépéseinek kell a meghatározott földrajzi területen történnie. A szigorú behatárolás szándékos és célja, hogy hangsúlyozza ennek a különleges kolbászterméknek a különleges tulajdonságát. Ennek kifejezetten ki kell zárnia a régió kívüli értékesítésre való felkínálást.

#### 4. Módosítás

- (4) A második bekezdést: „Amint azt korábban megállapítottuk, a »Hofer Rindfleischwurst« különleges minősége és frissessége különbözteti meg. Ez megköveteli, hogy a szarvasmarhákat és a sertéseket a meghatározott földrajzi területen lévő vágóhidakon vágják, valamint hogy az előállítási folyamat is ott történjen”, töröltük.

Lásd a (2) számú módosítást.

#### 5. Módosítás

- (5) Az ötödik bekezdésben az „A sovány húst összezúzzák és összekeverik az összes összetevővel (a nitrites pácsó kivételével) a vágógépben” mondat a „vágógépben” kifejezés után az „illetve a darálóban” kifejezéssel egészült ki.

Az alábbi (6) pont szerinti változtatások következtében ez a mondat kiegészül a daráló említésével, hogy valamennyi lehetséges feldolgozási lépést kifejezzen.

## 6. Módosítás

- (6) Az előző hatodik bekezdés: „Az így nyert masszát ezután a darálóban a 0,6 mm-es vágólemez használatával ledarálják. A masszát ezután ismét a vágógépbe helyezik, a fűszereket belekeverik és hozzáadják a nitrites pácsót a piros szín és a színtabilitás elérése érdekében. Az optimális finomság és az egységesre darált állag érdekében a masszát finoman felaprítják a vágógépben magas fokozaton és 12 Celsius-fokon (vágógépes módszer), amelynek során éles vágóeszközöket kell használni.” helyébe a következő mondat lép: „Ezután hozzáadják a nitrites pácsót, majd ismét összekeverik.”

Az itt ismertetett előállítási folyamat nagyon részletes és szükségtelenül korlátozó jellegű, továbbá nem fedt le a tradicionálisan eltérő előállítási módszerek spektrumát. Ez azt jelenti, hogy jelenleg néhány tradicionális termelő többé nem képes a termékét a régi keletű módon előállítani. Továbbá a termék minőségére és küllemére vonatkozó néhány paraméter irreleváns és ezért szükségtelenül korlátozza a termelőket mesterségük gyakorlásában. Annak érdekében, hogy az előállítást szükségtelenül ne nehezítsük meg, a részletes leírásokat elhagytuk.

## 5.4. Kapcsolat

### Módosítás

A német nyelvű eredeti szöveg (2), „A termék sajátosságai” pontja második bekezdésének harmadik mondatában a „Prämienprodukt” szó helyébe a „Premiumprodukt” szó lép. [Ez a módosítás az angol nyelvű változatot nem érinti.]

Ez a módosítás egyszerűen egy elírás helyesbítésére irányul. A kifejezés alatt (mindig is) a „Premiumprodukt”-ot értették.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### „Hofer Rindfleischwurst”

**EU-szám: PGI-DE-0722-AM01 – 2020.6.17.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

## 1. Elnevezés(ek)

„Hofer Rindfleischwurst”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

### 3.1. A termék típusa

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

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

A „Hofer Rindfleischwurst” (hofi marhakolbász) hosszúkás alakú, kenhető nyers kolbász. A kenhető töltelékét műbélbe töltik, amelynek átmérője 40 mm és 55 mm közötti. Színe sötét, de kellemesen hússzínű vörös.

A „Hofer Rindfleischwurstot” az erre a kolbászfajtára jellemző finom fűszeres íz különbözteti meg, amelyben enyhén dominál a bors íze. Emellett a bükkfával történő hidegfüstölés adja a „Hofer Rindfleischwurst” kellemes füstölt aromáját.

A „Hofer Rindfleischwurst” finomra aprított töltelékből készült, kenhető nyers kolbász, amely frissességével tűnik ki. Különleges íze és jellegzetes aromája azonban csak két-három napig marad meg, ezért a termék hosszabb tárolásra nem alkalmas.

Vákuumcsomagolású áruként a „Hofer Rindfleischwurst” valamivel tovább, legalább 10 napig eltartható. Ennek előfeltétele azonban, hogy a vákuumcsomagolt marhakolbászt hűtve tárolják.

További minőségi kritérium a „Hofer Rindfleischwurst” esetében a stabil átpirosodás, a kimondott kenhetőség és az egyenletes konzisztencia.

Mivel a „Hofer Rindfleischwurst” készítéséhez alapanyagként sovány marhahúst használnak fel, a termék magas részarányban tartalmaz szálas fehérjéktől mentes húsfehérjét. Ez a BEFFE-érték (bindegewebsfreiweißes Fleischiweiß) nem lehet 10 % alatti. A bajor hentesszakma minőség-ellenőrzése (*Neutrale Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk [NBQP]*) által végzett elemzések keretein belül a „Hofer Rindfleischwurst” műszaki jellemzőire a következő elemzési értékek adódtak: a víztartalom 50 % és 55 % közötti, a zsírtartalom 20 % és 30 % között van. A sertéshús és a hátszalonna részaránya maximum 40 %.

Adalékként lényegében pácsót és további átpirosító segédanyagként aszkorbinsavat használnak. Az adalékanyagoknak a mennyisége a termékben a pácsó esetében 2,5 %, az aszkorbinsav (átpirosító segédanyag) esetében 0,5 %. A gyártáskor a töltőmasszába leginkább só és finomra őrölt borsot kevernek. Finomításra és az egyedi ízhatás kialakításához lehetőség van kis mennyiségben további fűszerkeverékek felhasználására.

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

A „Hofer Rindfleischwurst” megfelelő gyártásához döntő jelentőségű a hús és zsír nyersanyagok típusa. Előnyben részesítik a kifejlett, idősebb vágóállatok húsát. Az ebből származó előny a hús erőteljes színe és az érett hús. Marha- és sertéshúst dolgoznak fel.

A „Hofer Rindfleischwurst” legfontosabb alapanyaga a zsírszövetben szegény és inaktól mentes R 1 osztályú marhahús (legalább 60 %-ban) és S VIII és S 1 osztályú sertés hátszalonna és sertéshús (együttesen legfeljebb 40 %-os arányban).

A „Hofer Rindfleischwurst” minőségével és frissességével tűnik ki. A „Hofer Rindfleischwurst” készítéséhez kizárólag frissen vágott állatok húsát használják. Így érlelt, kilógatott vagy mélyhűtött hús a termelési folyamathoz nem jöhet szóba.

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

A „Hofer Rindfleischwurstot” a földrajzi területen készítik. Ez azt jelenti, hogy a teljes előállítási folyamatnak, a tényleges vágást is ideértve, a földrajzi területen található mezőgazdasági üzemekben kell történnie. Az előállítási folyamatok nevezetesen a hús darabolását, a hús osztályozását és a gyártási folyamat teljes részét jelentik.

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

–

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

–

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Hof város és Hof járás területe.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### 1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Hofer Rindfleischwurst”-ot a meghatározott földrajzi területen több mint 50 éve készítik.

1950-től Hof városában Hans Millitzer mészárosmester kezdett elsőként sovány marhahúsból marhakolbászt készíteni. Ezt a hagyományt a korábbi hentessegéd, Gottfried Rädlein folytatta, aki 1962-től 1993-ig Hofban, saját hofi üzemében gyártotta a „Hofer Rindfleischwurstot”, és azt jóval a város határain túl is ismertté tette.

A kereslet olyan nagy volt, hogy Gottfried Rädlein hetente 15 hátulsó marhanegyedet is feldolgozott „Hofer Rindfleischwurst” marhakolbásznak, és még vásár- és ünnepnapokon is készítette a speciális receptje szerinti terméket. Finom, kenhető nyers kolbászként a marhakolbász különösen friss termék volt, emiatt különleges ízét és sajátos aromáját lényegében csak két-három napig őrizte meg. A „Hofer Rindfleischwurst” különösen sovány és könnyen emészthető termék, amelynek fogyasztását annak idején még az orvosok is javasolták.

A „Hofer Rindfleischwurst” készítése a későbbiekben a régió más henteseit is „megfertőzte”, és arra törekedtek, hogy ők is készíthessék és kínálhassák a hagyományokban gazdag „Hofer Rindfleischwurst” terméket. 1993 januárjában Gottfried Rädlein hentesüzletét a neves hofi Albert Schiller mészárszékre ruházta át, amely máig is kimondottan Gottfried Rädlein receptje alapján gyártja a „Hofer Rindfleischwurstot”. A Hofi Hentes Céh akkori elnökének kezdeményezésére a „Hofer Rindfleischwurst” terméket 1993-ban 2.2120.1 számon felvették a hús- és húsipari termékek német szövetségi jegyzékébe (bundesdeutsche Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse).

## 2. A termék sajátosságai:

A „Hofer Rindfleischwurst” a fentiek alapján kiváló minőségű és különleges ízű termék, amelyet regionális specialitásként különösen Hof városban és Hof járásban nagy becsben tartanak és nagyon jól ismernek. Nemcsak a helyi lakosság körében igen népszerű és keresett, hanem a városon kívülről érkező vendégek és látogatók is nagyra értékelik. Jelentőségét és ismertségét a Német Élelmiszerkönyv iránymutatásaiba (Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches) való felvétele is jelzi.

A „Hofer Rindfleischwurstot” már több kolbászversenyen is díjazták. A bajor hentesek szövetsége (Fleischerverband Bayern) által évente megrendezett minőség-ellenőrzésen a meghatározott földrajzi terület hentesei is rész vesznek. Az elmúlt években ezt a prémium terméket mindig arany- vagy ezüstéremmel tüntették ki. Ugyanez érvényes szövetségi szinten a német élelmiszer-társaság (Deutsche Lebensmittelgesellschaft [DLG]) által rendezett minőség-ellenőrzésekre is. Az utoljára 2009 áprilisában Hofban rendezett Oberfranken Kiállítás alkalmával nyilvános kolbászkóstolásra is sor került, amelynek kapcsán a helyi médiumokban részletes beszámolók jelentek meg a „Hofer Rindfleischwurstról”, mint kimagasló regionális termékről.

## 3. Ok-okozati kapcsolat:

A „Hofer Rindfleischwurst” Hof régió jellemző terméke. Onnan származik, és több mint 50 éves hagyományok alapján speciális receptúra és technológia felhasználásával a helyi termelők készítik. A termék ismertsége és hírneve ezért határozottan a meghatározott földrajzi területről való származáson alapszik.

### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41939>

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU