



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 458/01	Euroátváltási árfolyamok – 2022. november 30.	1
2022/C 458/02	Közlemény importőrök részére – A Doneck, Herszon, Luhanszk és Zaporizzsja ukrán régiókból származó termékek Unióba történő behozatala	2

Számvevőszék

2022/C 458/03	26/2022. sz. különjelentés: – „Európai statisztikák: Lehetőségek a minőség további javítására”	3
---------------	--	---

Európai adatvédelmi biztos

2022/C 458/04	Az európai adatvédelmi biztos véleményének összefoglalója a mesterséges intelligenciáról, az emberi jogokról, a demokráciáról és a jogállamiságról szóló Európa tanácsi egyezményre vonatkozóan az Európai Unió nevében folytatandó tárgyalások megkezdésére való felhatalmazásról szóló tanácsi határozatra irányuló ajánlásról (A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: https://edps.europa.eu)	4
---------------	---	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 458/05	A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás	7
2022/C 458/06	A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás	8

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 458/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M. 10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	9
2022/C 458/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10817 - ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS) ⁽¹⁾	11
2022/C 458/09	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	13

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 458/10	A (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	15
2022/C 458/11	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.	22
2022/C 458/12	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	27
2022/C 458/13	Kisebbségi jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban	31

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. november 30.

(2022/C 458/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0376	CAD	Kanadai dollár	1,4021
JPY	Japán yen	144,28	HKD	Hongkongi dollár	8,0944
DKK	Dán korona	7,4366	NZD	Új-zélandi dollár	1,6634
GBP	Angol font	0,86488	SGD	Szingapúri dollár	1,4180
SEK	Svéd korona	10,9345	KRW	Dél-Koreai won	1 365,14
CHF	Svájci frank	0,9854	ZAR	Dél-Afrikai rand	17,5768
ISK	Izlandi korona	147,10	CNY	Kínai renminbi	7,3437
NOK	Norvég korona	10,2648	HRK	Horvát kuna	7,5490
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	16 271,81
CZK	Cseh korona	24,338	MYR	Maláj ringgit	4,6147
HUF	Magyar forint	408,40	PHP	Fülöp-szigeteki peso	58,697
PLN	Lengyel zloty	4,6635	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9245	THB	Thaiföldi baht	36,588
TRY	Török líra	19,3333	BRL	Brazil real	5,5063
AUD	Ausztrál dollár	1,5425	MXN	Mexikói peso	20,0111
			INR	Indiai rúpia	84,4215

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

Közlemény importőrök részére**A Doneck, Herszon, Luhanszk és Zaporizzsja ukrán régiókból származó termékek Unióba történő behozatala**

(2022/C 458/02)

A Doneck, Herszon, Luhanszk és Zaporizzsja ukrán régiók nem kormányzati ellenőrzés alatt álló területeiről származó termékeknek az EU–Ukrajna társulási megállapodás keretében az Unióba irányuló behozataláról szóló, 2022. február 23-i közleményében (2022/C 87 I/01) az Európai Bizottság arról tájékoztatta az importőröket, hogy a Doneck és Luhanszk ukrán régiók nem kormányzati ellenőrzés alatt álló területein előállított vagy onnan exportált áruk tekintetében nem állnak fenn az ahhoz szükséges feltételek, hogy Ukrajna vámhatóságai hatékonyan kezeljék és ellenőrizzék az egyrészt az Európai Unió és tagállamai, másrészt Ukrajna között létrejött társulási megállapodásban előírt preferenciális tarifális elbánást.

Tekintettel arra, hogy az október 6-i (EU) 2022/1903 tanácsi rendelet ⁽¹⁾ módosította a 2022. február 23-i (EU) 2022/263 rendelet ⁽²⁾ címét, és az abban foglalt korlátozások földrajzi hatályát kiterjesztette Doneck, Herszon, Luhanszk és Zaporizzsja ukrán régiók valamennyi, nem kormányzati ellenőrzés alatt álló területére, aktualizálni kell az importőröknek szóló, fentiekben említett közleményt.

A szóban forgó területekről származó árukat tilos behozni az Európai Unióba. Az (EU) 2022/263 rendelet 2. cikke (2) bekezdésének b) pontjával összhangban ez a tilalom nem alkalmazandó az e területekről származó olyan árukra, amelyeket vizsgálat céljából az ukrainai hatóságok rendelkezésére bocsátottak, és amelyekre vonatkozóan az EU–Ukrajna társulási megállapodásnak megfelelően a preferenciális származásra való jogosultsági feltételeknek való megfelelést ellenőrizték és származási bizonyítványt bocsátottak ki. Mivel az ukrán vámhatóságok nincsenek abban a helyzetben, hogy alkalmazzák a megállapodás vonatkozó rendelkezéseit, és így nem tudják biztosítani, hogy az e területekről származó áruk jogosultak legyenek a preferenciális tarifális elbánásra, valamint nem tudják ellenőrizni, hogy a szóban forgó áruk megfelelnek-e a társulási megállapodás 1. jegyzőkönyvének 33. cikkében előírt valamennyi szükséges követelménynek, nem teljesülnek azok a feltételek, amelyek alapján az ilyen áruk preferenciális tarifális elbánásban részesülhetnek. Ezért a Bizottság azt ajánlja az európai uniós piaci szereplőknek, hogy a Doneck, Herszon, Luhanszk és Zaporizzsja ukrán régiók nem kormányzati ellenőrzés alatt álló területein előállított vagy onnan exportált áruk egyikére se igényeljenek preferenciális elbánást.

Azok az áruk, amelyek Unióba történő behozatala az (EU) 2022/263 rendelet értelmében nem tilos, jogosultak a társulási megállapodás által biztosított preferenciális tarifális elbánásra, ha Ukrajnából származnak, és a szükséges származási igazolások kísérik őket, akár egy ukrán hatóságok által kiállított EUR 1 szállítási bizonyítvány, akár egy Ukrajnában elfogadott exportőr által kiállított számlanyilatkozat. Az ukrán vámhivatalok és a származási igazolások kibocsátására vagy kiállítására jogosult elfogadott exportőrök frissített jegyzéke elérhető a tagállamok vámhatóságai számára. Az ilyen árukat ezért ugyanolyan feltételekkel lehet behozni és preferenciális tarifális elbánásban részesíteni, mint az Ukrajna bármely más, kormányzati ellenőrzés alatt álló részéből importált árukat.

⁽¹⁾ HL L 259 I., 2022.10.6., 1. o.

⁽²⁾ HL L 42 I., 2022.2.23., 77. o.

SZÁMVEVŐSZÉK

26/2022. sz. különjelentés:

„Európai statisztikák: Lehetőségek a minőség további javítására”

(2022/C 458/03)

Megjelent az Európai Számvevőszék „Európai statisztikák: Lehetőségek a minőség további javítására” című, 26/2022. sz. különjelentése.

A jelentés elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán: <https://www.eca.europa.eu/hu/Pages/DocItem.aspx?did=62590>

EURÓPAI ADATVÉDELMI BIZTOS

Az európai adatvédelmi biztos véleményének összefoglalója a mesterséges intelligenciáról, az emberi jogokról, a demokráciáról és a jogállamiságról szóló Európa tanácsi egyezményre vonatkozóan az Európai Unió nevében folytatandó tárgyalások megkezdésére való felhatalmazásról szóló tanácsi határozatra irányuló ajánlásról

(2022/C 458/04)

(A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: <https://edps.europa.eu>)

Az Európai Bizottság 2022. augusztus 18-án az EUMSZ 218. cikke alapján ajánlást adott ki a mesterséges intelligenciáról, az emberi jogokról, a demokráciáról és a jogállamiságról szóló Európa tanácsi egyezményre (a továbbiakban: az egyezmény) vonatkozóan az Európai Unió nevében folytatandó tárgyalások megkezdésére való felhatalmazásról szóló tanácsi határozatra vonatkozóan.

Tekintettel a mesterséges intelligencia „határokon átnyúló” jellegére, az európai adatvédelmi biztos üdvözlö az Európa Tanács által követett, a mesterséges intelligenciáról szóló első olyan, jogilag kötelező erejű nemzetközi eszköz kidolgozására irányuló általános célkitűzést, amely az Európa Tanács emberi jogokra, demokráciára és jogállamiságra vonatkozó normáin alapul. Ennek megfelelően az európai adatvédelmi biztos támogatja az egyezményre vonatkozóan az Unió nevében folytatandó tárgyalások megkezdését, és üdvözlö az Unió szerepvállalását az Európai Unió értékeivel összeegyeztethető, megbízható mesterséges intelligencia támogatásában.

Az európai adatvédelmi biztos tudomásul veszi, hogy az egyezmény tárgyát az EU-ban a mesterséges intelligenciáról szóló, javasolt jogszabály szabályozná, és elismeri a Bizottság azon célját, hogy biztosítsa, hogy az egyezmény összeegyeztethető legyen a mesterséges intelligenciáról szóló javasolt jogi aktussal, figyelembe véve a jogalkotási folyamat jövőbeli fejleményeit is. Az európai adatvédelmi biztos emellett úgy véli, hogy az egyezmény fontos lehetőséget kínál a **mesterséges intelligenciáról szóló javasolt jogszabály kiegészítésére azáltal, hogy megerősíti** az MI-rendszerek által érintett valamennyi személy alapvető jogainak védelmét, ezért amellett érvel, hogy az egyezmény nyújtson egyértelmű és erős biztosítékokat az MI-rendszerek használata által érintett személyek számára.

A fentieket figyelembe véve az európai adatvédelmi biztos négy fő ajánlást fogalmaz meg a tárgyalási irányelvekkel kapcsolatban:

- az egyezményre vonatkozó tárgyalások általános célkitűzései terén nagyobb hangsúlyt kell kapniuk az MI-rendszerek hatálya alá tartozó egyének – és egyének csoportjai – számára nyújtandó biztosítékoknak és jogoknak, összhangban az Európa Tanács elsődleges céljával és célkitűzéseivel;
- egy külön tárgyalási irányelvben kifejezetten hivatkozni kell arra, hogy az egyezmény megfelel az adatvédelemre vonatkozó hatályos uniós jogi keretnek;
- a kockázatalapú megközelítéssel összhangban be kell vezetni az elfogadhatatlan kockázatot jelentő MI-rendszerek betiltására irányuló célkitűzést;
- az egyezménynek elő kell mozdítania a beépített és alapértelmezett adatvédelemre vonatkozó megközelítés bevezetését az MI-rendszerek életciklusának minden szakaszában.

Emellett a vélemény további ajánlásokat fogalmaz meg az átláthatóságra, a megmagyarázhatóságra és az ellenőrizhetőségre, a megfelelési és ellenőrzési mechanizmusokra, az egyezmény részes felei által az egyezménynek megfelelően nyújtandó biztosítékok és jogok felügyelete érdekében kijelölendő illetékes hatóságok közötti, határokon átnyúló együttműködésre vonatkozó minimumkövetelményeket.

1. BEVEZETÉS

1. Az Európai Bizottság 2022. augusztus 18-án az EUMSZ 218. cikke alapján ajánlást adott ki a mesterséges intelligenciáról, az emberi jogokról, a demokráciáról és a jogállamiságról szóló Európa tanácsi egyezményre (a továbbiakban: az egyezmény) vonatkozóan az Európai Unió nevében folytatandó tárgyalások megkezdésére való felhatalmazásról szóló tanácsi határozatra vonatkozóan ⁽¹⁾ (a továbbiakban: az ajánlás).
2. Az ajánlás célja, hogy felhatalmazást adjon az Európa Tanács mesterséges intelligenciáról, emberi jogokról, demokráciáról és jogállamiságról szóló jövőbeli egyezményére (a továbbiakban: az egyezmény) irányuló tárgyalásoknak az Unió nevében történő megkezdésére, a tárgyalási irányelvek elfogadására, valamint a Bizottság uniós főtárgyalóvá történő kinevezésére ⁽²⁾.
3. Az indokolásban ⁽³⁾ a Bizottság hangsúlyozza, hogy az egyezményről folytatott tárgyalások az Unió kizárólagos hatáskörébe tartozó kérdésekre vonatkoznak, többek között az egyezménynek az Európa Tanács mesterséges intelligenciával foglalkozó bizottsága (CAI) által körötített „nulladik tervezete”, valamint a mesterséges intelligenciáról szóló rendeletre irányuló bizottsági javaslat (a továbbiakban: a mesterséges intelligenciáról szóló jogszabályjavaslat) ⁽⁴⁾ közötti, hatályukat és tartalmukat illetően fennálló jelentős átfedés miatt ⁽⁵⁾.
4. Az ajánlás indokolása ⁽⁶⁾ kiemeli, hogy a „nulladik tervezet” a következő rendelkezések beillesztését javasolja:
 - a (keret)egyezmény célja és hatálya;
 - az MI-rendszer, az életciklus, a szolgáltató, a felhasználó és az „MI-érintett” fogalmának meghatározása;
 - bizonyos alapelvek, köztük a kockázati szinttől függetlenül az összes MI-rendszerre vonatkozó eljárási biztosítékok és MI-érintetti jogok;
 - a közzétételre, valamint (az egyezményhez tartozó mellékletben később meghatározandó) kockázatértékelési és hatásvizsgálati módszer alapján meghatározott, „elfogadhatatlan” vagy „jelentős” kockázatú MI-rendszerekre vonatkozó kiegészítő intézkedések;
 - a részes felek közötti nyomonkövetési és együttműködési mechanizmus;
 - záró rendelkezések, többek között annak lehetővé tétele, hogy a tagállamok egymás között az uniós jogot alkalmazzák az egyezmény hatálya alá tartozó ügyekben, és hogy az Unió is csatlakozzon az egyezményhez.
5. Az ajánlás (6) és (7) preambulumbekzdése kiemeli, hogy az egyezmény megkötése hatással lehet a meglévő és előre látható jövőbeli uniós szabályokra. Az uniós jog egységének védelme, valamint a nemzetközi jog és az uniós jog szabályai közötti összhang megőrzése érdekében a Bizottságnak felhatalmazást kell kapnia arra, hogy az egyezményről az Unió nevében tárgyalásokat folytasson.
6. Az európai adatvédelmi biztos jelen véleményét a Bizottság által 2022. augusztus 18-án folytatott konzultációra válaszul adta ki az európai uniós adatvédelmi rendelet 42. cikkének (1) bekezdése alapján ⁽⁷⁾. Az európai adatvédelmi biztos üdvözli, hogy a javaslat (8) preambulumbekzdése hivatkozik erre a konzultációra.

8. KÖVETKEZTETÉSEK

49. A fentieket figyelembe véve az európai adatvédelmi biztos az alábbi ajánlásokat teszi:

- (1) *nagyobb hangsúlyt kell biztosítani „az emberi jogok magas szintű védelmének és az európai értékek megőrzésének biztosítására” irányuló célkitűzésnek, összhangban az Európa Tanács jellegével és megbízatásával;*

⁽¹⁾ COM(2022) 414 final.

⁽²⁾ COM(2022) 414 final, 3. o.

⁽³⁾ COM(2022) 414 final, 5. o.

⁽⁴⁾ A mesterséges intelligenciára vonatkozó harmonizált szabályok megállapításáról (a mesterséges intelligenciáról szóló jogszabály) és egyes uniós jogalkotási aktusok módosításáról szóló rendeletre irányuló javaslat, COM(2021) 206 final.

⁽⁵⁾ Lásd az ajánlás (5) preambulumbekzdését is.

⁽⁶⁾ COM(2022) 414 final, 2. és 3. o.

⁽⁷⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/1725 rendelete (2018. október 23.) a természetes személyeknek a személyes adatok uniós intézmények, szervek, hivatalok és ügynökségek általi kezelése tekintetében való védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 45/2001/EK rendelet és az 1247/2002/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 295., 2018.11.21., 39. o.).

- (2) az 5. és a 11. tárgyalási irányelvből törölni kell az „egységes piacra vonatkozó uniós joggal és az uniós jog egyéb területeivel” szövegrész utáni „ezen belül” kifejezést, hogy jobban tükröződjön az egyrészt az általános elvek és az alapvető jogok, másrészt a másodlagos jog (az egységes piacra vonatkozó uniós jog és más jogterületek) közötti kölcsönhatás;
- (3) be kell illeszteni egy külön irányelvet, amely emlékeztet arra, hogy megfelelő egyensúlyt kell teremteni a közérdek és az MI-rendszerek hatálya alá tartozó személyek érdekei között, biztosítani kell a magánélethez és a személyes adatok védelméhez való jog, valamint az egyéb szóban forgó alapvető jogok teljes körű tiszteletben tartását, különös tekintettel az ártatlanság védelméhez és a tisztességes eljáráshoz való jogra, a megfelelő ügyintézéshez való jogra és a megkülönböztetés-mentesség elvére;
- (4) irányelvben kell meghatározni, hogy az egyezménynek bizonyos minimális eljárási biztosítékokat és jogokat kell biztosítania az MI-rendszerek használata által érintett személyek számára;
- (5) irányelvben kell meghatározni, hogy az egyezménynek minimumkövetelményeket kell előírnia az MI-rendszerek átláthatóságára, megmagyarázhatóságára és ellenőrizhetőségére vonatkozóan;
- (6) a 14. irányelvet ki kell egészíteni azzal a pontosítással, hogy az MI-rendszerek által jelentett társadalmi/csoportkockázatokat is értékelni és mérsékelni kell;
- (7) a tárgyalási irányelvekben pontosítani kell, hogy bizonyos, elfogadhatatlan kockázatot jelentő MI-rendszereket be kell tiltani, valamint tájékoztató jellegű listát kell készíteni az ilyen MI-rendszerekről;
- (8) olyan tárgyalási irányelvet kell beilleszteni, amely szerint az egyezménynek elő kell mozdítania a beépített és alapértelmezett adatvédelemre vonatkozó megközelítés bevezetését az MI-rendszerek életciklusának minden egyes szakaszában;
- (9) a 17. irányelv tartalmát pontosítani kell az alábbiak szerint:
 - nagy kockázatú mesterséges intelligencia esetében harmadik fél által végzett előzetes megfelelőségértékelést kell végezni;
 - jelentős változás esetén a nagy kockázatú MI-rendszereket új megfelelőségértékelési eljárásnak kell alávetni;
 - a tanúsítványok tárgyának és joghatásának meghatározása;
 - annak pontosítása, hogy a műszaki szabványok egyrészt pozitív hatást gyakorolhatnak a termékek és szolgáltatások harmonizációjára, másrészt feladatuk a jogszabályban már megállapított szabályok műszaki leírásának biztosítása;
- (10) be kell illeszteni egy irányelvet, amelynek értelmében az egyezménynek rendelkeznie kell arról, hogy az illetékes felügyeleti hatóságokat megfelelő vizsgálati és végrehajtási hatáskörökkel kell felruházni;
- (11) a dokumentumot ki kell egészíteni egy tárgyalási irányelvel, amelynek célja annak biztosítása, hogy az egyezmény megkönnyítse és ösztönözze az illetékes hatóságok közötti, határokon átnyúló együttműködést.

Brüsszel, 2022. október 13.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2022/C 458/05)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító uniós ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom bevezetésének dátuma és időpontja	2022.11.11.
Időtartam	2022.11.11. – 2022.12.31.
Tagállam	Európai Unió (minden tagállam)
Állomány vagy állománycsoport	POK/1N2AB.
Faj	Fekete tőkehal (<i>Pollachius virens</i>)
Övezet	Az 1 és 2 övezet norvég vizei
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	11/TQ109

(¹) HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

A tagállamok által a halászat tilalmával összefüggésben nyújtott tájékoztatás

(2022/C 458/06)

A közös halászati politika szabályainak betartását biztosító uniós ellenőrző rendszer létrehozásáról szóló, 2009. november 20-i 1224/2009/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 35. cikke (3) bekezdésének megfelelően olyan határozat született, amely halászati tilalmat rendel el az alábbi táblázatban foglaltak szerint:

A tilalom bevezetésének dátuma és időpontja	2022.10.28.
Időtartam	2022.10.28. – 2022.12.31.
Tagállam	Európai Unió (minden tagállam)
Állomány vagy állománycsoport	HER/*4N-S62
Faj	Hering (<i>Clupea harengus</i>)
Övezet	Norvég vizek az é. sz. 62°-tól délre
Halászhajótípus(ok)	—
Hivatkozási szám	10/TQ109

(¹) HL L 343., 2009.12.22., 1. o.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M. 10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 458/07)

1. 2022. november 17-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Marcegaglia Holding S.r.l (Olaszország) irányítása alá tartozó Marcegaglia Steel S.p.A (a továbbiakban: Marcegaglia Steel, Olaszország),
- az Outokumpu Oyj (Finnország) irányítása alá tartozó Outokumpu Long Products Limited (a továbbiakban: OLPUK, Egyesült Királyság), Outokumpu Stainless Bar LLC (a továbbiakban: OSB, Egyesült Államok) és Fagersta Stainless AB (a továbbiakban: FSAB, Svédország).

A Marcegaglia Steel az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni az OLPUK, az OSB és a FSAB (a továbbiakban: célvállalkozás) egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Marcegaglia Steel az acélfeldolgozó ágazatban működő olasz ipari csoport, amely elsősorban acélkereskedelemmel és -feldolgozással foglalkozik. Főként szénacél termékeket, de kisebb mértékben rozsdamentes acélból készült síkhengerelt és hosszú termékeket is gyárt;
- a célvállalkozás rozsdamentes acélból készült hosszú termékeket és félkész termékeket gyárt pálca, ingot, blokkbuga, négyzetes buga és lemezbuga formájában.

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 ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye 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 öt napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10890 – MARCEGAGLIA STEEL / OLPUK / OSB / FSAB

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.10817 - ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 458/08)

1. 2022. november 24-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az Advent International Corporation (a továbbiakban: AIC, az Advent Funds-dzal együttesen: Advent, Egyesült Államok) által kezelt vagy a tanácsadásában részesülő Advent Funds,
- a Lanxess AG (a továbbiakban: Lanxess, Németország) nagyteljesítményűanyag-üzletága (a továbbiakban: HPM),
- a Koninklijke DSM N.V.'s (a továbbiakban: DSM, Hollandia) műszakianyag-üzletága (a továbbiakban: DEM).

Az Advent az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a HPM és a DEM egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Advent egy Bostonban székhellyel rendelkező magántőke-befektető, amely a következő tevékenységekre összpontosít: i. többségi és kisebbségi részesedések szerzése olyan vállalatokban, amelyek növekedési kilátásai az Advent szerint tőkeinjekcióval növelhetők; és ii. befektetési alapok kezelése. Az Advent magántőke-befektetőként különböző ágazatokban rendelkezik részesedéssel, többek között a média, a kommunikáció, az informatika, az internet, a vegyi anyagok és a gyógyszerek területén,
- a HPM hőre lágyuló műanyagok és az ilyen műanyagok előállításához szükséges köztes termékek – például poliamid alapú műszaki műanyagok, polibutilén-tereftalát alapú műszaki műanyagok és folyamatos szálerősítésű hőre lágyuló kompozitok – gyártásával, értékesítésével és forgalmazásával foglalkozik. Ezeket a tevékenységeket jelenleg egy olyan vállalatcsoport végzi, amelynek minden tagja a Lanxess által közvetlenül vagy közvetve tulajdonolt leányvállalat vagy részesedés. A HPM világszerte tíz gyártóüzemmel rendelkezik, amelyek hat országban találhatók,
- a DSM a következőkből áll: i. a DSM Engineering Materials B.V., a DSM Engineering Materials International B.V. és a DSM Engineering Materials, Inc.; ii. ezek leányvállalatai; valamint iii. kapcsolódó tevékenységek és szellemi tulajdonjogok. A DSM hőre lágyuló műanyagok fejlesztésével, gyártásával és szállításával foglalkozik világszerte. Polimerek széles körét kínálja – beleértve a poliamidokat, a poliésztereket és a polifenilén-szulfidokat – számos különböző iparág számára. A DEM világszerte tíz gyártóüzemmel rendelkezik, amelyek öt országban találhatók.

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.10817 - ADVENT / DEM BUSINESS / HPM BUSINESS

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).

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.10874 – DSM / FONTERRA / TASMAN)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 458/09)

1. 2022. november 23-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról ⁽¹⁾.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- A végső soron a Royal DSM N.V. csoport (a továbbiakban: Royal DSM, Hollandia) irányítása alá tartozó DSM Venturing B.V. (a továbbiakban: DSM, Hollandia),
- a végső soron a Fonterra Co-operative Group Limited (a továbbiakban: Fonterra Co-operative, Új-Zéland) irányítása alá tartozó Fonterra (Europe) Coöperatie U.A. (a továbbiakban: Fonterra, Hollandia),
- a Tasman (a továbbiakban: JV, Hollandia), egy újonnan alapított vállalat.

A DSM és a Fonterra az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a JV felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- A Fonterra tejtermékek előállításával és értékesítésével foglalkozik világszerte,
- A DSM a táplálkozás, az egészség és a biotudomány területén tevékenykedik, táplálkozási megoldásokat, a táplálkozási szegmensek terén különleges adalékanyagokat, továbbá összetevőket, orvosi biológiai anyagokat, valamint ízzel és textúrával összefüggő megoldásokat kínál,
- A JV az erjesztésből származó tejfehérje fejlesztésével, előállításával, forgalmazásával és értékesítésével foglalkozik majd az alternatív fehérjék piacán.

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

M.10874 – DSM / Fonterra / Tasman

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

A (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 458/10)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Lechința”

PDO-RO-A0369-AM02

Az értesítés időpontja: 2022. szeptember 15.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Szőlőültetvények telepítése vörösbor előállítására szánt új borszőlőfajtákkal

Az eredetmegjelölés szerinti területen számos termelő arra használta fel a szerkezetátalakítási/átállási programokból származó európai forrásokat, hogy nemzetközi szőlőfajtákat vezessen be a szőlőültetvényeken vörösborok előállítása céljából, hogy ezáltal eleget tegyen a bortermelésre vonatkozó diverzifikációs követelménynek ezen a területen, ahol korábban kizárólag fehérborszőlő-fajták voltak telepítve. A terület sajátosságai (éghajlat, domborzat) elősegítik a cukrok felhalmozódását a szőlőben, míg a szőlő héjában található antociánok jó alkoholpotenciállal és optimális színintenzitással rendelkező borokat eredményeznek.

A termékleírás kiegészült a csendes vörösborok előállítására szolgáló új szőlőfajtákkal.

A termékleírás IV., V. és VIII. fejezete, valamint az egységes dokumentum 7. pontja ennek megfelelően módosult.

2. A körülhatárolt földrajzi terület kiterjesztésére irányuló módosítás

A termékleírásnak a körülhatárolt termőterületre vonatkozó III. fejezete úgy módosult, hogy az OEM földrajzi területe kiterjedjen Cetate községre, az ott található Felsőszászújfalú és Petres falvakkal együtt.

Cetate község a Kelemen-havasok nyúlványainál, az Erdélyi-medence mellett helyezkedik el, és keleten a Kelemen-hegységgel, északnyugaton a Besztercei-dombsággal, északkeleten pedig a jádi–borgói völgyvel határos.

Cetate község és falvai földrajzilag szomszédosak, körülbelül 10 km-re helyezkednek el a Lechința OEM körülhatárolt területéhez tartozó Szászbudak településtől, és az ottani éghajlati és talajviszonyok hasonlóak az OEM körülhatárolt területének többi részéhez.

A termékleírás III. fejezete és az egységes dokumentum 6. pontja módosult.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. Egy újfajta előállított csendes bor, a szalmabor feltüntetése

A termékleírás kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a Muscat Ottonel (ottonel muskotály) fajtából szalmabor elnevezésű újfajta csendes fehérbort állítsanak elő. A szalmabort bizonyos különleges feldolgozási módszerekkel állítják elő: a szőlőt a préselésig legfeljebb hat hónapon át szalmaágyon hagyják, amely idő alatt keresztülmegy két folyamaton: először a töppedésen, majd a természetes fagyáson és töppedésen (szeptembertől novemberig), aminek során a természetes fagyás decembertől februárig megy végbe.

Miután a szőlő elérte a 400 g/l minimális cukorkoncentrációt, kézi présben préselik, majd meghatározott élesztőkkel tölgyfahordókban erjesztik, utána pedig alacsony hőmérsékleten rozsdamentes acéltartályokban készre kezelik és tárolják. Ez a fajta bor teljes mértékben kihasználja az ezen az OEM területen a Muscat Ottonel fajtában rejlő lehetőségeket.

A termékleírás XI. fejezete és az egységes dokumentum 4. pontja módosult.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Lechinta

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. *Fehérborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fehérborok gyümölcsösséget, karakteres jelleget és frissességet mutatnak. Az éghajlat miatt magasabb savtartalom jellemzi őket, ami frissességet és élénkséget kölcsönöz a bornak.

Rózsaszírom és akácvirág fűre emlékeztető növényi aromája, olykor enyhén fűszeres ízzel, magasabb alkoholtartalommal, olajos és testes jelleggel. Az alacsony hőmérsékleten erjesztett boroknál kialakulhat egy másodlagos erjedési aroma, míg az érlelés alatti tárolás révén sajátos méz- és lépszemzarároma fejlődhet ki.

Zöldestől szalmasárgáig terjedő színű, zöldessárga aranyszínű árnyalatokkal, magas extrakt- és glicerintartalommal, bársonyos ízzel és olajos érzettel. A fiatal borok néha frissen kaszált fűre emlékeztetnek. A szájban keserű és fűszeres jegyeket, valamint a citrusfélék finom aromáját hordozzák, a fahordós érlelés és a palackos érlelés pedig vonzó bársonyosságot kölcsönöz.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. *Vörösbork*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A fekete mazsola jegyei, mélyvörös – fiatal bor esetében akár bíborvörös – szín, kétévesnél öregebb borok esetében a mély rubinvöröstől a téglavörösig terjedő árnyalatok, az érlelést követően rubinvörös terrakotta árnyalatokkal, gránátvörös.

Buké – zöld csemegepaprika, áfonya, fekete cseresznye, a vad vegetációra emlékeztető jellegzetes illat, fű, akác és hársvirág, a fejlődésük első szakaszában lévő szőlőfürtök aromája; zöld növényzet, spárga, zöld olajbogyó, fűszerek (gyömbér, zöld chilipaprika); az érleléssel szederre, érett szilvára, meggyre és kávéra emlékeztető jegyek alakulnak ki; kortól függően az erős tanninos íz dohánnyra emlékeztető jegyeket kölcsönöz.

Íz – bársonyos, harmonikus, lekerekített, gazdag, lágy tanninok, az aszalt (nem füstölt) szilva és a szeder enyhe, de összetéveszthetetlen gyümölcsös íze, az érleléssel enyhe vanília- vagy fahéjaroma, feketebizlire emlékeztető enyhe ízjegyek.

Intenzív utóíz enyhén dzemeses jelleggel. Erdei gyümölcs, friss málna, keserű cseresznye, meggy zamata, friss, bársonyos íz; az érleléssel és a korrallal kellemesen hosszú lecsengés alakul ki.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

3. *Szalmabor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szalmásárga, zöldessárgától aranyárgáig terjedő színű, jellegzetes muskotályos bukével (egzotikus gyümölcsök, citrusfélék, szőlővirágok virágos jegyei, frissen vágott széna, jázmin, akác), kellemesen lekerekített és bársonyos. A szájban a borok frissek, gyümölcsösek (körte, kajsziabarack, érett sárga gyümölcs) és bársonyosak; az érleléssel egyes fajtáknál összetett buké alakul ki, jól integrált savassággal.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,00
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,00
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borkészítési eljárások

1. Borkészítési eljárások

Művelési gyakorlat

- ültetési sűrűség – hektáronként legalább 3 500 tőke,
- zöldszüret – fűtritkítás a szőlőérés kezdetekor, amennyiben a lehetséges termés meghaladja a Lechința ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok termékleírása szerinti megengedett felső határt.

5.2. Maximális hozamok

1. teljes érettségkor betakarított (CMD), Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz fajták
12 000 kilogramm szőlő hektáronként
2. a DOC-CMD hagyományos kifejezés esetében, Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir fajták
12 000 kilogramm szőlő hektáronként
3. teljes érettségkor betakarított (CMD), Riesling Italian, Fetească albă, Chardonnay fajták
10 000 kilogramm szőlő hektáronként
4. teljes érettségkor betakarított (CMD), Muscat Ottonel fajta
8 000 kilogramm szőlő hektáronként
5. teljes érettségkor betakarított (CMD), Pinot gris, Sauvignon, Neuburger, Fetească regală, Traminer roz fajták
80 hektoliter hektáronként
6. teljes érettségkor betakarított (CMD), Cabernet Sauvignon, Fetească neagră, Merlot, Pinot noir fajták
78 hektoliter hektáronként
7. teljes érettségkor betakarított (CMD), Riesling Italian, Fetească albă, Chardonnay fajták
66 hektoliter hektáronként
8. teljes érettségkor betakarított (CMD), Muscat Ottonel fajta
53 kilogramm szőlő hektáronként
9. szalmabor (Muscat Ottonel)
5 000 kilogramm szőlő hektáronként
10. szalmabor (Muscat Ottonel)
12,50 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Beszterce-Naszód megye:

- Lechința (Szászlekenca) község – Szászlekenca, Szászsztgyörgy, Vermes, Cegőtelke és Szászsztjakab falvak,
- Galacfalva község – Galacfalva, Harina és Tacs falvak,
- Szentmáté község – Szentmáté, Kékesújfalva, Szászcencs és Bődön falvak,
- Árpástó község – Árpástó falva,
- Petru Rareș község – Petru Rareș és Retteg falvak,
- Felőr község – Felőr falva,

- Sajóudvarhely község – Sajóudvarhely és Magyarberéte falvak,
- Teke, Kolozsnagyida, Mezőerked, Mezőakna és Szászpéntek falvak,
- Mezőörményes falu,
- Nagynyulas falu,
- Nagysajó, Árdány, Paszmos és Sajósolymos falvak,
- Beszterce város, Vinda és Besenyő településekre kiterjedően,
- Nagydemeter és Csépán falvak,
- Szászbudak, Alsóbudak és Kiszsolna falvak,
- Jád falu,
- Cetate település – Felsőszászújfalu és Petres falvak.
- Maros megye:
 - Bátos, Dextrád, Dextrádszéplak és Vajola falvak,
 - Mezőbánd, Mezőmadaras, Marosesd, Drekyatelep, Fekete, Feketelak és Szénásággy falvak,
 - Mezőcsávás és Mezőkölpény falvak.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leányka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Neuburger B – Neuburg

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder Roter, Klävner Morillon Noir

Riesling Italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling (Olaszrizling), Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon verde

Traminer Rose Rs – Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. **A területre vonatkozó információk**

A terület kizárólag dombos, és keleten az Elő-Kárpátok dombjaiból (Beszterce és Maros dombságai), nyugaton pedig a Mezőség keleti részének magas dombjaiból áll (Szászsombor, Szászlekenye, Komlód és Mezőmadaras dombjai). A dombok általában 300–500 méteres tengerszint feletti magasságig emelkednek, mérsékelt meredek vagy meredek (5° és 25° közötti) lejtésűek, és a szőlőültetvények nagy kiterjedésűek. A feljegyzett átlagos csapadékmennyiség 650–700 mm/év a völgyekben (715 Bethlenben, 680 Besztercén, 655 Szászrégenben, 647 Kékesben, 640 Szászlekenyében, 635 Tekében) és körülbelül 800 mm a dombvidéki csúcsokon, a maximumot május–augusztusban, a minimumot pedig télen érve el, amikor a hó átlagosan 30–40 napig tart.

8.2. **Kapcsolat a körülhatárolt területtel**

A szőlőültetvények általában déli, délkeleti vagy délnyugati lejtőkön, valamint a dombok közötti völgyekben találhatóak, ahol biztosított a hő és a fény.

A szüreti időszak alatti alacsony hőmérséklet (5–10 °C) csökkenti az oxidatív és enzimátikus folyamatokat, segítve a szőlő jó állapotának megőrzését és a fajtákra jellemző aromák minőségének fenntartását. A must magas savtartalma fontos tényező a musttisztítási műveletek során, és később hozzájárul az erjedési folyamat felgyorsításához.

A ködös napok nyár végi előfordulása, ami az ősz közel egyharmadában (szeptemberben és októberben) is folytatódik, a szőlő lassú éréséhez, az aromák megőrzéséhez és folyamatosan magas savtartalomhoz vezet, ami kedvezően befolyásolja az előállított borok minőségét. Ezenkívül a szőlőérés időszakában az átlagos nappali hőmérséklet 23 °C, az éjszakai átlaghőmérséklet pedig 12 °C körül alakul. Ez a két tényező a cukortartalom folyamatos növekedését eredményezi, miközben a savtartalom mérsékelte, és állandó vagy majdnem állandó marad. Ez a csökkentett szőlőoxidációt biztosító környezet elősegíti a szabad és kötött aromaanyagok minőségének folyamatos javulását, amelyek az érési időszak végére magas szintet érnek el.

8.3. **Termékadatok**

A fehérborok gyümölcsösséget, karakteres jelleget és frissességet mutatnak. Az éghajlat miatt magasabb savtartalom jellemzi őket, ami frissességet és élénkséget kölcsönöz a bornak. Zöldestől szalmasárgáig terjedő színűek, zöldessárgák aranyszínű árnyalatokkal, magas extrakt- és glicerintartalommal és olajos érzettel.

A rózsaszírom, az akácvirág, a málna, a keserű cseresznye vonzó növényi aromáival rendelkeznek, olykor enyhén fűszeres ízzel. A magasabb alkoholtartalom miatt kiegyensúlyozottak, míg a glicerin olajos jellegűekké és testessé teheti őket. Az alacsony hőmérsékleten erjesztett boroknál kialakulhat egy másodlagos erjedési aroma, míg az érlelés alatti tárolás révén sajátos méz- és lépesmézaroma fejlődhet ki (a fiatal bor néha frissen vágott szénára emlékeztet).

A szájban keserédes, enyhén fűszeres vagy finom citrusos aromák felé hajlanak, míg a fahordós érlelés és a palackos érlelés kellemes bársonyosságot kölcsönöz a boroknak.

A vörösborok mazsolára emlékeztető jegyekkel rendelkeznek, ízük legalább 18 hónap tárolás után intenzív, fiatalon színük mélyvörös, lila árnyalatokkal, két évnél hosszabb érlelés esetén pedig mély rubinvörös, olykor téglavörös vagy rubinvörös, élénk, az érlelést követően terrakotta árnyalatokkal.

A gyümölcsös aromák áfonyára és fekete cseresznyére emlékeztetnek, a vad vegetáció és a szőlőfürtök jellegzetes aromájával. Az érleléssel gyakran szederre, érett szilvára, meggyre és kávéra emlékeztető jegyek alakulnak ki: kortól függően az erős tanninos íz enyhül, és dohányra, vaníliára, kókuszdióra, édesgyökérre, zöld csemegepaprikára, zöld olajbogyóra, piritósrá és gyömbérré emlékeztető jegyek jelennek meg.

Az aszalt (nem füstölt) szilva és a szeder enyhe, de összetéveszthetetlen aromái; az érlelési időszaktól függően vaníliára és fahéjra emlékeztető aromák jelennek meg, feketeribizlire emlékeztető finom jegyekkel. A borok határozottan fanyarok és testesek, növényi ízzel és illattal. Az érleléssel egyes borok kissé veszíthetnek olajos jellegükből, de harmonikus zamatot nyerne.

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

Forgalmazási feltételek (címkézés)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Nincsenek kiegészítő rendelkezések.

A Lechința oltalom alatt álló eredetmegjelölés a termelők kívánságának megfelelően, valamint egyes településnevek borkészítési hagyományokkal való társításának erősítése érdekében tetszőlegesen kiegészülhet az alábbi egyedi szőlőhegy-megnevezések valamelyikével: VERMEȘ, SÂNIACOB, SÂNGEORZU NOU, TEACA, URMENIȘ, DUMITRA, VIIȘOARA (STEINIGER), BATOȘ, CULPIU.

A termékleíráshoz vezető link

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_lechinta_modif_cf_cererii_2_de_modif_din_28.06.2018_no_tack_changes_0.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 458/11)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Malepère”

PDO-FR-A0196-AM01

Az értesítés időpontja: 2022.9.28.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Földrajzi terület és a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

A termékleírás I. fejezetében „A különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. és „Közvetlenül szomszédos terület” című 3. pontja kiegészül a hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozással, amely országos szinten, megyénként állapítja meg és rögzíti a települések jegyzékét. Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2022. január 1-jén hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum „Földrajzi terület” és „További feltételek – közvetlenül szomszédos terület” című pontja kiegészül ezzel a hivatkozással.

2. Parcellákra osztott körülhatárolt terület

A „Malepère” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezete módosul annak érdekében, hogy „A különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Parcellákra osztott körülhatárolt terület” című 2. pontja kiegészüljön az eredetmegjelöléshez használható szőlő termesztésére alkalmas parcellák illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátumaival.

Ez a pontosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés

Malepère

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. A bor(ok) leírása

1. A borok érzékszervi jellemzőinek leírása

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok csendes, száraz vörösborok és rozék.

⁽¹⁾ HLL 9., 2019.1.11., 2. o.

A vörösbor száraz bor, amelynek fő szőlőfajtája a korai merlot N szőlőfajta, amely fenolos érettséget és optimális cukortartalmat ér el. Színe általában rubinvörös, meglehetősen élénk, gyakran piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető aromákkal, amelyek fekete gyümölcsökre emlékeztető aromákká alakulhatnak, olykor szarvasgombára, fűszerekre és bőrre emlékeztető jegyekkel. A szájba véve nagyvonalú, tiszta, széles, némi üdeséggel és szép szerkezettel.

A rozé száraz bor, amelyben a hosszabb növekedési ciklussal rendelkező és a szürkerothadással szemben ellenálló cabernet franc N szőlőfajta dominál, kiegészítve a cabernet sauvignon N, a cot N, a cinsaut N, a grenache N és a lledoner pelut N fajtákkal. Színe jellemzően halvány és fényes. Illatát tekintve intenzív gyümölcsös jegyeket mutat, amelyek gyakran fehér gyümölcsökre emlékeztetnek. Szájba véve friss, összetett, lecsengése intenzív.

2. Analitikai jellemzők

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok és rozék térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 12 %.

A kiszerelés és a fogyasztók számára történő forgalomba hozatal szakaszában a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

A kiszerelés és a fogyasztók számára történő forgalomba hozatal szakaszában a legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú vörösborok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 3 gramm; a 14 térfogatszázaléknál magasabb természetes alkoholtartalmú vörösborok erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 4 gramm; a rozék erjeszhetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 4 gramm.

Az összes savtartalom, az illósavtartalom, az összes kén-dioxid-tartalom és az összes alkoholtartalom értékei az uniós jogszabályokban megállapított értékek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

5.1. Konkrét borászati eljárások

1. Művelési gyakorlat

- A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,5 méter lehet, az egy soron belüli szőlőtőkék közötti térköznek pedig legalább 0,90 méternek kell lennie.

Az egyes tőkék legfeljebb 2,5 négyzetméternyi területet foglalnak el. Ez a terület a sorok közötti távolság és a tőkék egyazon soron belüli térközei szorzataként kapható meg.

- A metszést április 30-ig kell elvégezni.
- Bakművelés esetén: a szőlőtőkék rövidcsapos metszése, tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagyva meg. Az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet.

- Royat-kordonművelés esetén: a szőlőtőkék rövidcsapos metszése, tőkénként legfeljebb 10 rügyet hagyva meg; az egyes csapokon legfeljebb 2 rügy lehet.
 - A cot és a merlot szőlőfajta egyszerű Guyot-metszéssel is művelhető, amely során tőkénként legfeljebb 10 rügyet hagynak meg, ebből a félszálvesszőn legfeljebb 6 rügy, a legfeljebb 2 ugarcsap mindegyikén pedig legfeljebb 2 rügy lehet.
 - A cabernet franc és a cabernet sauvignon szőlőfajta egyszerű Guyot-metszéssel is művelhető, amely során tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagynak meg, ebből a félszálvesszőn legfeljebb 8 rügy, a legfeljebb 2 ugarcsap mindegyikén pedig legfeljebb 2 rügy lehet.
 - Az egyszerű Guyot-metszés esetében a félszálvesszőn található rügyek száma az említett időpontban 6-nál vagy 8-nál több is lehet, feltéve, hogy május 31-ig a szőlőt a fenti rendelkezéseknek megfelelően megmetszik.
- Az öntözés engedélyezhető.

2. Konkrét borászati eljárás

A rozék készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet alkalmazni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

5.2. Maximális hozamok

1. Hektáronként 60 hektoliter

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése Aude megye következő településeinek területén történik:

Alaigne, Alairac, Arzens, Bellegarde-du-Razès, Belvèze-du-Razès, Brézilhac, Brugairolles, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Carcassonne, La Cassaigne, Caux-et-Sauzens, Couffoulens, La Courtète, Donazac, Fanjeaux, Fenouillet-du-Razès, Ferran, La Force, Gramazie, Hounoux, Lasserre-de-Prouille, Laurac, Lauraguel, Lavalette, Malviès, Mazerolles-du-Razès, Montclar, Montgradail, Montréal, Preixan, Roullens, Routier, Saint-Martin-de-Villereplan, Villarzel-du-Razès, Villeneuve-lès-Montréal, Villesèquelande, Villesisclè.

7. Borszőlőfajta (borszőlőfajták)

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Cinsaut N – Cinsault

Cot N – Malbec

Grenache N

Lledoner pelut N

Merlot N

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. A kapcsolathoz hozzájáruló természeti és emberi tényezők leírása

A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A földrajzi területet a következők határolják:

- délen a „Limoux” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területe,
- keleten az „Aude” folyó, amely elválasztja a Malepère-hegységet a Corbières-hegységtől,

- északon a Lauragais árka, amely a Fresquel síkságjában folytatódik és délen a Canal du Midi csatorna határolja,
- nyugaton a fanjeaux-i mészkő kueszta, amely kijelöli az óceáni vízgyűjtő terület és a földközi-tengeri vízgyűjtő terület választóvonalát.

A domborzat a Pireneusok kialakulásának idején jött létre, és bár tömörnek tűnik, a Malepère-hegységet a lágyabb részekén helyenként a hegytetőtől induló, kanyonszerű mély völgyek hasítják be.

A hegység körül az erózióknak ellenálló, lencse alakú konglomerátumok vagy homokkövek „Pech”-nek (jelentése: csúcs) nevezett domborulatokat formáznak, amelyek füzérszerűen oszlanak el, és illeszkednek bele a sokszínű tájba, amelyet lágyság és a formák harmóniája jellemez.

A lejtők alján az agyagos-meszes domboldalok összekapcsolódnak az Aude (keleten), a Sou (délnyugaton) és a Fresquel (északon) homokos-iszapos-kavicsos síkságával.

A hegység közepén, a meredek lejtőkön és a kevésbé termékeny talajokon az erdők és a sarjerdők dominálnak, míg a szőlőültetvények a külső részekén, a domboldalakon és a teraszokon helyezkednek el, déli fekvés esetén 350 méteres tengerszint feletti magasságig, északi fekvés esetén pedig 300 méteres magasságig.

A földrajzi területet így Aude megye nyugati részén a Malepère-hegység körül fekvő 39 település területe alkotja; a hegylánc legmagasabb pontja (a Pech de Mont-Naut) 442 méteres magasságban található.

A legjellemzőbb talajok molasszból képződtek. Rétegtől és az összetevők arányától függően különböző jellegűek, a kemény, de morzsolódó homokos mészkőtől a lágy agyagig terjednek.

A konglomerátumok és a homokkő olyan talajt eredményeznek, amelyen a gyökerek könnyen áthatolhatnak. A homokos-kavicsos elemekkel keveredő agyag optimális vízmegtartást tesz lehetővé. Ez biztosítja a folyamatos vízellátást a szubmediterrán éghajlaton. Azokra a hordalékos teraszokra is szőlőültetvényeket telepítettek, ahol jó vízelvezetésű agyagos-kavicsos vagy köves talajok találhatóak.

A földrajzi terület a mediterrán és az óceáni hatás közötti sajátos átmeneti éghajlattal rendelkezik. Keletről nyugat felé a még markáns mediterrán éghajlatot – amelyet nyári szárazság jellemez – az óceáni hatások által mérsékelt mediterrán éghajlat váltja fel, minek következtében itt csekélyebb mértékű a nyári csapadékhiány.

A változatos mezoklimákkal jellemzett környezet természetes vegetációjában a mediterrán vegetáció elemei (magyaltölgy) és a szubmediterrán vegetáció elemei (molyhos tölgy) egyaránt megtalálhatóak.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

A „Malepère” ellenőrzött eredetmegjelölés szőlőültetvényei a legnyugatibbak a languedoci szőlőültetvények közül. Telepítésük nagyon régre, a római időkre nyúlik vissza. 1072-ben Barcelona grófja, Razès hűbérura Malviès-be érkezett, hogy rendezzen egy „kényes” szőlőmegosztási ügyet. A későbbiekben, a XVII. században a Canal du Midi megépítése elősegítette az Aquitánia és a Földközi-tenger közötti borforgalmat.

Miután a XIX. század végén a szőlőültetvényeket súlyosan érintette a filoxéra, a házasított borok előállítására tértek át. Az 1960-as években termelők, technikusok és a Toulouse-i Egyetem kutatóinak kezdeményezésére minőségi szerkezetátalakítás indult el.

Az itteni emberek közössége a természetes növényzet jelzéseit követve alakította ki a szőlőtermesztési körülmények és a szőlőfajták közötti összhangot, ami kedvez a borok eredetiségének.

A keleten található, leginkább mediterrán részek könnyű talajai (Carcassès) és a hegyoldalak alján, vastag kolluviális takarón létrejött talajok (Razès) között kialakult egy alkalmasság szerinti gradiens, amely magyarázatot ad a kiválasztott fajták sokféleségére.

Így a domboldalak középső részén található hűvös és vastag szubsztrátumokat az „atlanti” cabernet franc N, cabernet sauvignon N és merlot N fajtákhoz használják, míg a mediterrán fajtákat – a grenache N, a lledoner pelut N és a cinsaut N fajtát – a lejtők felső részén található száraz parcellákra ültetik.

A nem túl száraz és nem is túl terméketlen köztes területeken a cot N szőlőfajta az uralkodó.

Az itteni közösség ezáltal megőrizte történelmét, megerősítette szaktudását, és növelte a borok hírnevét és minőségét, ami lehetővé tette, hogy a „körülhatárolt termőhelyről származó, különleges minőségű bor” eredetmegjelölés 1976-os megszerzése után a borokat a 2007. május 4-i rendelettel „Malepère” ellenőrzött eredetmegjelölésként ismerjék el.

A „Malepère” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállított mennyisége a 2009-es szüret során 12 000 hektolitert tett ki, amelynek 65 %-a vörösbor és 35 %-a rozé volt, amit 73 termelő jelentett be, akik 4 szövetkezeti borászatba és 14 birtokba tömörültek.

8.2. **Ok-okozati összefüggések**

Ebben a különleges földrajzi környezetben, amelyet mediterrán éghajlat, de óceánibb jellegű hidrológiai rendszer jellemez a meleg nappalok és a hűvös éjszakák váltakozásával – amit a szubsztrátumok és a fekvések sokfélesége is segít –, a termelők teljes mértékben kifejezésre tudták juttatni szakértelmüket.

Így ebben a sajátos ökológiai környezetben ötvözték és társították egymással az atlanti-óceáni és a mediterrán fajták telepítését, amelyek mindegyike megtalálta az optimális termesztés feltételeit, ez a kombináció és ez a szövetség pedig tükröződik a „Malepère” borok összetettségében és eredetiségében.

A földrajzi környezet sajátosságainak megfelelő tükrözése érdekében a szőlő szüreteléséhez kiválasztják és körülhatárolják a parcellákat. A körülhatárolás lehetővé teszi a növény optimális kezelését, az életerő és a termelési potenciál szabályozását, ami a szigorú metszési szabályok mellett alkalmazott alacsony terméshozamban tükröződik.

A „Malepère” borok hírnevéről már a narbonne-i érsekség XIV. századi zöld könyve is említést tett, amely felsorolja az érsek birtokait, szőlőit és jogait, és utal Alaigne és Routier pincéire, amelyek borait a püspökök és az udvar számára tartják fenn.

Az 1897-es általános mezőgazdasági versenyen felfigyeltek a „Malepère” borokra a Caux kastélyából származó boroknak köszönhetően, amelyeket ezt követően több alkalommal is díjaztak.

Így hát, noha okcitan nyelven a „Male peyre” építkezésre nem megfelelő követ jelent, az emberi közösség az idők során megőrizte és alakította ezt a tájat, ahol vegyesen találhatóak szőlők, mezők és tölgyesek – amint azt oly ragyogóan ábrázolta a pontillista festő, Achille LAUGE is.

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület Aude megye következő településeinek területét foglalja magában a 2022. január 1-jei hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján:

Alzonne, Berriac, Bram, Cavanac, Cazilhac, Cépie, Escueillens-et-Saint-Just-de-Béleugard, Gaja-et-Villedieu, Laurabuc, Leuc, Limoux, Loupia, Monthaut, Montirat, Palaja, Pauligne, Pennautier, Pezens, Pieusse, Pomas, Rouffiac-d'Aude, Sainte-Eulalie, Trèbes, Verzeille, Villasavary, Villedubert, Villemoustausou, Villelongue-d'Aude.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb1bbdaf-dcfa-4d39-a45e-83206261b02f

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 458/12)

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

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski” / „Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk”

EU-szám: TSG-BG-02861 – 2022.8.17.

BULGÁRIA

1. Bejegyzendő elnevezés

„Суджук Търновски / Sudzhuk Tarnovski / Търновски Суджук / Tarnovski Sudzhuk”

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 „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” a termék hagyományos összetételének és előállítási módjának, nevezetesen a marhahús megfelelő válogatásának, a természetes fűszerek (fekete vagy fehér bors, borsikafű, kardamom, szegfűbors) kiválasztásának és adagolásának, a különböző darabok patkó formájú kiszerezésének, valamint a különleges préselési és szárítási folyamatnak az eredménye, amely a késztermék egyedi, lapos patkó formáját, valamint ízbeli és aromajellemzőit adja.

3.2. Az elnevezés:

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

A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” elnevezés önmagában is sajátos. A „Sudzhuk” nevet illető Veliko Tarnovo egy bolgár nagyváros, amely egykor a Második Bolgár Birodalom fővárosa volt. A városban volt egy húsfeldolgozó létesítménnyel rendelkező vágóhid, amely elsősorban kolbászt és egyéb húskészítményeket állított elő. Kiváló érzékszervi tulajdonságai és hosszú eltarthatósága mellett a húskészítmény előállítási helye is nagymértékben hozzájárult a „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” elnevezés és kereskedelmi jelentősége megalapozásához. Az első szabványosítási dokumentumot, nevezetesen az Országos Agráripari Egyesületnek (NAPS) a „Sudzhuk Tarnovski” és „Sudzhuk Plevenski” húskészítményekre vonatkozó ON 18-71921-80. számú, Szófiában kiadott ágazati szabványát 1980-ban dolgozták ki. Az említett elnevezés alatt nagy népszerűsége szert tett terméket a hagyományos recept és technológia szigorú követése mellett egész évben készítik, anélkül, hogy az évszakok sajátosságai és a földrajzi viszonyok befolyásolnák a termék minőségét és jellemzőit. Ez a gyakorlat még napjainkban is érvényesül a „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” előállításában.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. 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 „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” kolbászt mindenekelőtt a préselést követően kialakuló, jellegzetes patkó formája különbözteti meg az e csoportba tartozó egyéb szárított, nyers húskészítményektől. A termék emellett jellegzetes ízű, ami a recepthez szükséges alapanyagok/fűszerek keverékéből, valamint hagyományos előállítási módjából fakad.

Fizikai jellemzők – forma és méret:

A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” olyan nyers, szárított és préselt húskészítmény, amely friss, darált marhahúsból, kiegészítő alapanyagokból és természetes fűszerekből (fekete vagy fehér bors, borsikafű, kardamom és szegfűbors) áll, és amelyet legfeljebb 40 mm átmérőjű, természetes szarvasmarha- vagy sertésbélbe (vékonybélbe) töltnek. A végeit kötözőzsineggel vagy szorítókapoccsal zárják le oly módon, hogy a termék patkó alakúvá váljon.

Kémiai jellemzők:

- nedvességtartalom ≤ 45 %;
- összes fehérjetartalom $\geq 15,4$ %;
- sótartalom $\leq 5,4$ %;
- minimális pH-érték: 5,2.

Érzékszervi jellemzők:

- Hég: tiszta, sima, foltmentes, zsírkiválástól mentes, a hég alatt nincsenek üregek, fehér és száraz nemespenésszel borított, amely nem hatol a belsejébe. A hég hozzátapad a keverékhez.
- Vágási felület: egyenletesen eloszló szalonnadarabok.
- Keverék: tömör, sötétvöröstől barnásvörösig terjedő színű.
- Állag: sűrű és rugalmas.
- Íz és aroma: íze mérsékelten sós, erőteljes fűszeraroma érvényesül benne, idegen ízjegytől mentes.

A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” közvetlenül a hég eltávolítása után fogyasztható (amikor a terméket marhavékonybélbe töltik).

A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” egészben, darabolva vagy szeletelve, vákuum- vagy védőgázos 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 „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” késztermék előállításához a következő alap- és segédanyagokat használják fel:

Hús: 100 kg friss marhahús

Fűszerezés (100 kg húshoz):

- 500 g fekete vagy fehér bors
- 200 g borsikafű
- 50 g természetes kardamom
- 50 g természetes szegfűbors

Egyéb összetevők (100 kg húshoz):

- 100 g cukor
- 2,200 kg só
- tartósítószer: 60 g kálium-nitrát vagy 51 g nátrium-nitrát
- antioxidáns: 50 g aszkorbinsav (E300)

A starterkultúrák (erjesztőbaktériumok) használata szintén engedélyezett.

Bél: természetes (sózott marha- vagy sertésvékonybél) – maximális átmérő: 40 mm.

Kötözőzsineg vagy szorítókapocs.

Az előállítás módja:

A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” a receptnek megfelelően friss marhahúsból, fűszerekből, sózáshoz szükséges összetevőkből és erjesztőbaktériumokból készül.

A csontok és az inak eltávolítását követően a szétválogatott marhahúst kézzel vagy géppel darabolják fel. A húsdarabokat a receptnek megfelelően lemérik, majd az alábbi három módszer egyike szerint ledarálják:

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

A keverés során hozzáadják a sózáshoz szükséges összetevőket, a fűszereket és az előzetesen összekevert starterkultúrákat (erjesztőbaktériumokat).

Az így elkészült keveréket kolbásztöltő gép segítségével legfeljebb 40 mm átmérőjű természetes marha- vagy sertésbélbe (vékonybélbe) töltik. A megtöltött belet elvágják, a nyitott végein megfeszítik, majd kötözőzsineggel vagy szorítókapocsokkal lezárják, hogy patkó formájúvá váljon. Közvetlenül a bélbe töltést követően a kötözőzsineggel megerősített adagokat vékony tűvel óvatosan megsúrnák arra az esetre, ha esetleg levegő szorulna a bél alá. A kolbászokat görgős kolbásztartó állvány fa- vagy fémrúdaira helyezik, 8–24 °C közötti levegőhőmérséklet és 65–90 % közötti relatív páratartalom mellett lecsepegtetik, attól függően, hogy használnak-e starterkultúrát. A lecsepegtetett és kiszáritott darabokat természetes vagy léghőkezelésű szárítókamrákba helyezik át, ahol a levegő hőmérséklete nem haladja meg a 17 °C-ot, a páratartalom pedig nem haladja meg a 85 %-ot. A szárítás és az érlelés során a kolbászokat két vagy három alkalommal fa-, műanyag vagy fémtáblás kolbászprés 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 felszíne eléggé száraz. Az ezt követő préselésekre a termelésfelügyelő mérlegelése alapján kerül sor. A kolbász minden egyes préselés alkalmával 12–24 óráig marad a prés alatt. A préselési folyamat során a mechanikus nyomás enyhén megnöveli a termék hőmérsékletét. A lecsapódó nedvességgel együtt ennek hatására a felszínen fehér nemespenészréteg alakul ki.

A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” kolbász előállítási folyamata legalább 12 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 „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” kolbász hosszú ideig eltartható, szárított nyers húsból készült hagyományos bolgár termék. A friss darált húsból, természetes fűszerekből és segédanyagokból álló készítményt természetes bélbe töltik. A termék, amelynek előállítása több mint 50 éves múltra tekint vissza, a megfelelő módon történő húsválogatásból, a fűszerek kiválasztásából és adagolásából, valamint az egyes darabok patkó alakúvá tételéből álló eredeti technológia alkalmazásával készül. Érlelése és szárítása során a hagyományos bolgár termékekénél alkalmazott jellegzetes préselésnek vetik alá, ami hozzájárul sajátos megjelenésének kialakításához, kiváló állagához és ízbeli jellemzőihez. A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” nevet ihlető Veliko Tarnovo egy bolgár nagyváros, amely egykor a Második Bolgár Birodalom fővárosa volt. Egyéb gazdasági tevékenységek mellett a város egyes vállalkozásai ebben az időszakban húsátvétellel foglalkoztak és két fő terméket állítottak elő, nevezetesen a (nem aprított húsból készült) „pastarma” és az (aprított húsból készült) „sudzhuk” húskészítményt.

1954-ben Tarnovóban az összes higiéniai és technológiai követelménynek megfelelő, nagy húszüzem épült. A minőségi húskészítmények és az export tekintetében ez a vállalkozás régóta az ország egyik legjelentősebb létesítménye. Ott állították elő először a „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” kolbászt, és ott vált meghatározó terméké.

A „Sudzhuk Tarnovski” kolbásznak a városban történő hagyományos előállítására vonatkozó első szabványosítási dokumentum az 1980-ban készült, ON 18-71921-80. számú ágazati szabvány.

1983-ban, a szabványosítási dokumentumok címének több egymást követő módosítását követően bevezették a „Sudzhuk Tarnovski” kolbászra vonatkozó, TU 73-83. számú műszaki szabványt, és azóta a recept, a minőségi követelmények és a technológia változatlan.

A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” előállítását korábban olyan operatív dokumentumok is igazolták, mint a DSO „Rodopa” 1981. december 1-jén, Szófiában közreadott „Nomenklatura na asortimentite mesni proizvodeniya za proizvodstvo” (A különböző húskészítmények nómenklatúrája) című dokumentuma és a DSO „Rodopa” Szófiában, 1984. március 15-én közreadott „Spisak na mesnite produkti v redovno proizvodstvo” (Rendszeresen előállított húskészítmények jegyzéke) című dokumentuma.

A „Tarnovski Sudzhuk” az alábbi szakirodalomban is szerepel: Stoynov Konstantin és Hristo Toshkov, „Tehnologiya na mesoto i mesnite produkti” (Hús- és hústermék-előállítási technológia) című kiadványának (Szófia, 1974, 134. o.) a húsfeldolgozási technológiáról szóló második részében, valamint a Bolgár Húsfeldolgozók Szövetsége által kiadott „Sbornik s traditsionni bulgarski retsepturi i tehnologii. Lukanki i Sudzhutsi” (A hagyományos bolgár receptek és technológiák gyűjteménye) című kiadványban (Szófia, 2002, 40. és 41. o.).

A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” kolbászt igen gyakran különböző vállalatok mutatták be a Szófiában tartott *Mesomaniya* elnevezésű, húsokra és húskészítményekre szakosodott nemzetközi vásár idején „Taynata na bulgarskiya vkus” (A bolgár ízvilág titka) címmel évente megrendezett versenyen.

A terméket eleinte főként őszt végén és télen (novembertől márciusig) állították elő, mivel az évnek ebben az időszakában a feltételek (a levegő hőmérséklete és páratartalma) kedvezőek az érleléshez és a szárításhoz. Később, a technológia fejlődésével és a légkondicionált szárítókamrák megjelenésével egész évben, az ország minden régiójában elkezdtek előállítani, ami nem befolyásolja a minőségét. Napjainkban a „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” hosszú ideig eltartható, hagyományos és népszerű terméként, változatlan módszer és recept szerint készül.

Mivel a légkondicionált szárítókamrák széles körben elterjedtek a húsipari vállalkozásoknál, már nem kell szezonális előállításra hagyatkozni. A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” előállítása országszerte elterjedt. A termék teljes mértékben megfelel a reprezentatív hagyományos húskészítmények közötti szerepeltetésre vonatkozó követelményeknek. Az évek során kialakult és napjainkig megőrzött hagyományos íze különleges fűszerek (fekete vagy fehér bors, borsikafű, kardamom és szegfűbors) felhasználásának az eredménye. A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” előállításának hagyományos módszerét, amely az elmúlt 50 évben nem változott, a 4.2. pont ismerteti.

A „Sudzhuk Tarnovski”/„Tarnovski Sudzhuk” előállítása a kezdeti hűtés, a gépi feldolgozás, a finomítás és a szárítás során alkalmazott mikrobiológiai, fizikai-kémiai és biokémiai folyamatok együtteséhez kapcsolódik. A termék szeleteléskor kiváló textúrájú és küllemű, stabil színű, gazdag aromájú, és a természetes fűszerek (borsikafű, kardamom, szegfűbors, valamint fekete vagy fehér bors) miatt sajátos aromájú. Ezek az érzékszervi tulajdonságok a termelésfelügyelők kiváló szakmai hozzáértésének, valamint annak is tulajdoníthatók, hogy a higiéniai és technológiai követelményeket az összetett technológiai előállítás valamennyi szakaszában szigorúan betartják. E tekintetben a hagyomány a termék előállításában és a termék folyamatos ellenőrzésében egyaránt fontos szerepet játszik.

Kisebbs jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2022/C 458/13)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Priego de Córdoba”

EU-szám: PDO-ES-0053-AM01 – 2020.12.1.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Priego de Córdoba”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A Picudo, Hojiblanca és Picual olajbogyókból nyert extraszűz olívaolaj.

A termék a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

A peroxidszám legfeljebb 15; A K270 legfeljebb 0,15.

0,1 %-nál kevesebb nedvesség és szennyeződés.

Az oltalom alatt álló extraszűz olívaolaj a következő típusokba sorolható:

„Picudo”: a Picudo fajta az olaj előállításához felhasznált olajbogyók több mint 50 %-át teszi ki; a savasság nem haladhatja meg a 0,5 %-ot; illata és íze első kóstolásra gyümölcsös, aromás, kellemes és édes.

„Hojiblanco”: a Hojiblanco fajta az olaj előállításához felhasznált olajbogyók több mint 50 %-át teszi ki; a savasság nem haladhatja meg a 0,5 %-ot; illata és íze első kóstolásra gyümölcsös, friss, kellemes és édes.

„Picual”: a Picual fajta az olaj előállításához felhasznált olajbogyók több mint 50 %-át teszi ki; illata és íze gyümölcsös és aromás, enyhétől közepesig változó intenzitású kesernyűséggel.

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

Az olajbogyókat a 4. pontban ismertetett területen kell termesztetni és az olajat is ott kell kinyerni.

⁽¹⁾ H L L 179., 2014.6.19., 17. o.

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**

Az oltalom alatt álló extraszűz olajok címkéjén jól láthatóan fel kell tüntetni a „Priego de Córdoba” oltalom alatt álló eredetmegjelölést. A címkéknek, mielőtt fel lehetne használni azokat a piaci forgalomban, el kell nyerniük a szabályozó tanács jóváhagyását.

Az olajsajtolóban vagy csomagolóüzemben az oltalom alatt álló extraszűz olívaolaj minden csomagjára a szabályozó tanács által kiadott garanciazárjegyet, címkét vagy számozott tanúsító címkét kell elhelyezni a szabályozó tanács által megállapított szabályoknak megfelelően. Ezeket a címkéket úgy kell elhelyezni, hogy azokat ne lehessen eltávolítani és ismét elhelyezni máshol.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A termelési terület a Córdoba tartomány délkeleti részén, a Parque Natural de las Sierras Subbéticas (Sierras Subbéticas Természetvédelmi Park) mélyén fekvő, Spanyolországban „comarca natural”-ként ismert „természetes terület”. Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar és Priego de Córdoba településeket foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A terület egyenetlen és hegyvidéki jellegű, több olyan hegylánc húzódik keresztül rajta, amelyek a tengerszint feletti 1 000 méteres magasságú csúcsokkal rendelkeznek. Geológiai eredete változó: márga, dolomitos mészkő, agyag és homok, valamint mészkő- és gipszkavics egyaránt fellelhető. Az olajfaültetvények homokos agyagos vályog- és agyagtalajokon helyezkednek el, melyeknek magas kalcium-karbonát-tartalma és átlagos a szervesanyag-, foszfor-, kálium-, magnézium-, vas- és bórtartalma. A terület kontinentális éghajlatú, és olyan hőmérsékletértékek jellemzik, amelyek a tengerszint feletti magasságtól és az orientációtól függően jelentősen változnak.

A csapadékmennyiség a terület keleti részén az évi 400 litertől a magasabb tengerszint feletti magasságú területeken (Priego, Carcabuey és Almedinilla) jellemző évi 700 literig terjed. Az olajfák fejlődéséhez megfelelő környezetet a megfelelő természetési, növényápolási, trágyázási és metszési gyakorlatok, valamint a károsítók és betegségek elleni védekezési technikák alkalmazása révén teremtik meg. Ez egészséges olajbogyókat eredményez, amelyek a helyi környezethez szorosan kapcsolódó, egyedi tulajdonságokkal rendelkező olajat adnak.

6. **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Priego_Cordoba_modificado.pdf

vagy elérhető az alábbiak szerint navigálva a Regionális Mezőgazdasági, Halászati és Fenntartható Fejlődési Minisztérium honlapján (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>):

Áreas de actividad [Tevékenységi területek] > Industrias y Cadena Agroalimentaria [Agrár-élelmiszeripari ágazatok és lánc] > Calidad [Minőség] > Denominaciones de Calidad [Minőségi rendszerek] > Aceite de Oliva Virgen Extra [Extraszűz olívaolaj]

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU