



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Tanács

2022/C 481/01	A Tanács határozata (2022. október 25.) a munkavállalók szabad mozgásával foglalkozó tanácsadó bizottság dán, német, görög, horvát, olasz, ciprusi, luxemburgi, máltai és portugál tagjainak és póttagjainak kinevezéséről	1
---------------	--	---

Európai Bizottság

2022/C 481/02	Euroátváltási árfolyamok – 2022. december 16.	4
---------------	--	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 481/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10987 – BAIN CAPITAL / CAVERION) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
2022/C 481/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10919 – APOLLO / ATLAS AIR WORLDWIDE HOLDINGS) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 481/05	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	8
2022/C 481/06	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	11

IV

(Tájékoztatások)

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

TANÁCS

A TANÁCS HATÁROZATA

(2022. október 25.)

**a munkavállalók szabad mozgásával foglalkozó tanácsadó bizottság dán, német, görög, horvát, olasz,
ciprusi, luxemburgi, máltai és portugál tagjainak és póttagjainak kinevezéséről**

(2022/C 481/01)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a munkavállalók Unión belüli szabad mozgásáról szóló, 2011. április 5-i 492/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 23. és 24. cikkére,

tekintettel a Dánia, Németország, Görögország, Horvátország, Olaszország, Ciprus, Luxemburg, Málta és Portugália kormánya által a Tanácsnak benyújtott, a jelöltek nevét tartalmazó listákra,

mivel:

- (1) A Tanács a 2022. szeptember 20-i határozatával ⁽²⁾ kinevezte a munkavállalók szabad mozgásával foglalkozó tanácsadó bizottság tagjait és póttagjait a 2022. szeptember 25-től 2024. szeptember 24-ig tartó időszakra.
- (2) Dánia, Németország, Görögország, Horvátország, Olaszország, Ciprus, Luxemburg, Málta és Portugália kormánya jelöltlistákat nyújtott be több betöltendő helyre vonatkozóan,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

A Tanács a munkavállalók szabad mozgásával foglalkozó tanácsadó bizottság tagjává, illetve póttagjává nevezi ki a következő személyeket a 2024. szeptember 24-ig terjedő időszakra:

⁽¹⁾ HL L 141., 2011.5.27., 1. o.⁽²⁾ A Tanács határozata (2022. szeptember 20.) a munkavállalók szabad mozgásával foglalkozó tanácsadó bizottság tagjainak és póttagjainak kinevezéséről (a Hivatalos Lapban még nem tették közzé).

I. KORMÁNYKÉPVISELŐK

Ország	Tagok	Póttagok
Dánia	Stig HANSEN NØRGAARD Rikke MARK SEERUP	Lone HENRIKSEN
Németország	Friedemann BENDER Oliver MAOR	Dagmar HILPERT
Görögország	Jeórjosz NERÁNDZISZ Angelikí LINDZÚ	Angelikí DZORDZÁKI
Horvátország	Petar STRIŽAK Martina ŠPUNDAK	Iva MUSIĆ OREŠKOVIĆ
Olaszország	Daniele LUNETTA	
Ciprus	Pródromosz PRODRÓMU Andónisz KAFÚROSZ	Alexía CUÚSZI
Luxemburg	Patrice FURLANI Tom MEYER	Armin SKROZIC
Portugália	Ana Margarida SILVA Helena BENTES	

II. A SZAKSZERVEZETEK KÉPVISELŐI

Ország	Tagok	Póttagok
Dánia	Lotte DICKOW SCHMIDTH Christina BORRIES	Käthe MUNK RYOM
Németország	Alexandra KRAMER Nicolas ENGELBARTS	Maria DIMCHEVA
Görögország	Sztravrúla DIMITRIÁDU Vaszíliosz MANTADZÍSZ	Vászo KRATIMÉNU
Horvátország	Vesna MAMIĆ Ana KRANJAC JULARIĆ	Ivana ŠEPAK ROBIĆ
Olaszország	Andrea MALPASSI Michele BERTI	Ilaria Arianna FONTANIN
Ciprus	Marína SZTAVRINÚ KUKÚ Hrísztosz KARÍDISZ	Sztéliosz HRISZTODÚLU

Ország	Tagok	Póttagok
Málta		Isabella FARRUGIA
Portugália	José Manuel DA LUZ CORDEIRO Fernando José MACHADO GOMES	Ana Elisabete MARTINS CLEMENTE BORGES

III. A MUNKÁLTATÓI SZERVEZETEK KÉPVISELŐI

Ország	Tagok	Póttagok
Dánia	Maja KLUGER DIONIGI Trine Birgitte HOUGAARD	Birgitte NYMARK
Németország	Noora NEUMAYER Nicolas KELLER	Teresa HORNUNG
Horvátország	Nuša ŽUNEC Dario ĆORIĆ	Mirela GUDAN
Olaszország	Paola ASTORRI Paolo BALDAZZI	Fabio ANTONILLI
Ciprus	Jorgosz HADZIKALISZ Emíliosz MIHAIL	Andréasz ALEXÍ
Luxemburg	Philippe HECK Raymond HORPER	Cristelle BRETNACHER CERVELLATI
Portugália	Cristina NAGY MORAIS Nuno BERNARDO	Afonso Manuel ALVES E PINHO DE CARVALHO

2. cikk

A Tanács a még nem jelölt tagokat és póttagokat egy későbbi időpontban nevezi ki.

3. cikk

Ez a határozat az elfogadásának napján lép hatályba.

Kelt Luxembourgban, 2022. október 25-én.

a Tanács részéről

az elnök

J. SÍKELA

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. december 16.

(2022/C 481/02)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,0619	CAD	Kanadai dollár	1,4506
JPY	Japán yen	145,53	HKD	Hongkongi dollár	8,2632
DKK	Dán korona	7,4379	NZD	Új-zélandi dollár	1,6687
GBP	Angol font	0,87233	SGD	Szingapúri dollár	1,4413
SEK	Svéd korona	11,0153	KRW	Dél-Koreai won	1 389,70
CHF	Svájci frank	0,9879	ZAR	Dél-Afrikai rand	18,6708
ISK	Izlandi korona	150,10	CNY	Kínai renminbi	7,4037
NOK	Norvég korona	10,4833	HRK	Horvát kuna	7,5385
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	16 575,47
CZK	Cseh korona	24,262	MYR	Maláj ringgit	4,6984
HUF	Magyar forint	407,10	PHP	Fülöp-szigeteki peso	58,967
PLN	Lengyel zloty	4,6925	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9213	THB	Thaiföldi baht	37,145
TRY	Török líra	19,8039	BRL	Brazil real	5,6233
AUD	Ausztrál dollár	1,5866	MXN	Mexikói peso	21,0634
			INR	Indiai rúpia	87,8240

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10987 – BAIN CAPITAL / CAVERION)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 481/03)

1. 2022. december 9-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Bain Capital Investors, LLC (a továbbiakban: Bain Capital, USA),
- Caverion Corporation (a továbbiakban: Caverion, Finnország).

A Bain Capital az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a Caverion egésze felett.

Az összefonódásra nyilvános vételi ajánlat útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Bain Capital egy magántőke-befektetési társaság, amely alapjainak csoportján keresztül számos ágazatba tartozó vállalkozásokba fektet be, ideértve többek között az információtechnológia, az egészségügy, a kiskereskedelmi termékek és fogyasztási cikkek, a kommunikáció, a pénzügy és az ipar/gyártás területét,
- a Caverion egy finn jog szerinti, nyilvánosan működő részvénytársaság. A Caverion épülettechnológiai és ipari folyamatok telepítésével és karbantartásával foglalkozik, különösen a fűtés, a villamos energia, az energia, a szellőztetés, a hűtés, az épületautomatizálás és az épületbiztonsági műszaki területeken. Emellett a Caverion karbantartási szolgáltatásokat nyújt olyan ipari gyártási folyamatokhoz, mint a vízenergia, a cellulóz- és papírgyártás, valamint a vegyi folyamatok.

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.

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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.10987 – BAIN CAPITAL / CAVERION

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.10919 – APOLLO / ATLAS AIR WORLDWIDE HOLDINGS)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 481/04)

1. 2022. december 9-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Apollo Management, L.P. (a továbbiakban: Apollo, Egyesült Államok),
- Atlas Air Worldwide Holdings, Inc. (a továbbiakban: Atlas Air, Egyesült Államok).

Az Apollo az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni az Atlas Air felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Apollo portfólióbefektetésekkel foglalkozó globális eszközkezelő,
- az Atlas Air légi járművekkel és légi közlekedéssel kapcsolatos kiszervezett szolgáltatásokat nyújt, főként áru-, korlátozottabb mértékben az utasszállítás területén Afrikában, Ázsiában, a csendes-óceáni térségben, Európában, a Közel-Keleten, Észak-Amerikában és Dél-Amerikában.

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.

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

M.10919 – APOLLO / ATLAS AIR WORLDWIDE HOLDINGS

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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 481/05)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Rökt Vättersik”

EU-szám: PDO-SE-02591 – 2019.11.7.

OEM (x) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Rökt Vättersik”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Svédország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Rökt Vättersik” a Vättern-tóból származó maréna (*Coregonus ssp.*), amelyet füstölőházban füstöltek.

A „Rökt Vättersik” eredetmegjelöléssel ellátott marénát csomagolás nélkül vagy a hosszabb eltarthatósági idő érdekében vákuumcsomagoltan értékesítik.

A következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Méret: Általában 0,3–0,6 kg, de nagyobb példányok is előfordulhatnak.

Zsír tartalom: 0,5–2,5 %. A zsírtartalom a fogás helye szerint változik.

Külső szín: A lila árnyalattal tarkított sötét nügáttól (háta) és a rézszínnel keveredő sötét tejeskávészíntől (hasa) egészen a világos rézszíning terjedő árnyalatok.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A hús színe: A caput mortuum különféle világosabb és sötétebb árnyalatai nugátárnyalattal keveredve.

Állag: A hal húsa a jellegzetes főtt hús érzetét kelti, rágáskor tömör állagú.

Íz: Mély sós íz és jellegzetes füstös íz, enyhe édes-keserű kátrányos jegyekkel.

Aroma: Mély, sajátos füstaroma.

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

A marénák főként a Vättern-tóban természetesen előforduló, a jégkorszakból visszamaradt kis testű rákfélékkel (*Mysis* sp., *Pallasea* sp. és *Pontoporeia* sp.), halikrával, csigákkal, kagylókkal, rákokkal és kisebb halakkal táplálkoznak.

A Vättern-tóból származó maréna (*Coregonus* ssp.), amely „Vättersik” néven ismert.

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

Az előállítás valamennyi lépését, a Vättern-tóban természetesen előforduló halak kifogásától kezdve egészen a „Rökt Vättersik” előállításáig, majd a hal füstölésével bezárólag a 4. pontban leírt földrajzi területen belül kell elvégezni.

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

A „Rökt Vättersik” előállítási területét a Vättern-tó és az azt körülvevő, a tó a normál vízszint melletti vízvonalának 10 km-es körzetén belül fekvő földterület alkotja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület és a „Rökt Vättersik” jellemzői közötti kapcsolat a földrajzi terület természeti adottságainak és az emberi tényezőknek az együttesén alapul.

A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A Vättern-tó, Európa ötödik legnagyobb tava, mintegy 8 000 évvel ezelőtt különült el a ma Balti-tengerként ismert víztesttől. A tó felszíne jelenleg 88,5 méterrel magasabban húzódik a Balti-tenger szintje felett.

A Vättern-tó marénapopulációja (*Coregonus* ssp.) a tó többi vízrendszertől történt elkülönülésének következtében külön fejlődött a többi marénapopulációtól és jelenleg genetikailag eltér azoktól.

A Vättern-tó tápanyagokban szegény jellegzetes hideg vizű tó (az átlagos víz hőmérséklet 10 °C körül van), amelynek vízteste tiszta (a víz körülbelül 15 méter mélységig átlátszó) és vize lassan cserélődik (kb. 60 évente).

A hideg víz kiváló élőhelyet biztosít a jellegzetesen hideg vízi fajok számára, mint amilyen például a Vättern-tavi maréna, valamint a jégkorszakból visszamaradt rákfélék, amelyek a maréna fő táplálékforrását jelentik.

A Vättern-tó marénái a tó hideg, tápanyagokban szegény vize miatt soványabbak (a zsírtartalom 0,5–2,5 %, a fogás évétől és helyszínétől függően) és kisebb méretűek (általában 0,3–0,6 kg) a más vízrendszerekből kifogott marénákhoz képest.

Alacsony zsírtartalmának köszönhetően a „Rökt Vättersik” húsa jellegzetesen keményebb, rágáskor tömörebb állagúnak tűnik, mint a piacon általában a piaci forgalomba kerülő más füstölt halak húsa. Ezenkívül alacsony zsírtartalmának köszönhetően a „Rökt Vättersik” rétegzettebb és finomabb ízű más, gyakran fogsztott füstölt halfajtáknál.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

Történelmi szempontból a „Rökt Vättersik” előállítására nagy jelentőséggel bírt a Vättern-tó partján élők számára. Hagyományosan maguk a halászok füstölték és értékesítették a „Rökt Vättersik” eredetmegjelöléssel ellátott halat. Ez a hagyomány ma is tovább él, még akkor is, ha manapság vannak, akik kizárólag a Vättern-tavi maréna halászatával, és vannak, akik kizárólag annak füstölésével foglalkoznak.

A maréna halászata és füstölése olyan hagyományos mesterség, amely az olyan tényezők ismeretén alapul, mint a Vättern-tavi maréna viselkedése és a sovány húsú hal füstölésének módja, amely ismeretekre nemzedékek során tettek szert, és amelyeket gyakran a családokon belül adtak tovább.

A maréna a Vättern-tó különböző pontjain eltérő mélységekben fordul elő olyan tényezőktől függően, mint például az elérhető élelem és az év időpontja. Az augusztustól novemberig tartó időszakban a maréna az ívóhelyek közelében, legfeljebb 30 méteres mélységben, sekély vizekben él. Decembertől kezdődően a maréna egyre mélyebb vizekbe költözik, így február végére már 90–120 méteres mélységből halásszák. A Vättern-tó sekélyebb területein több élelem található tavasszal, ezért a marénák akkor visszatérnek a tó sekélyebb területeire.

A maréna halászatakor a halászoknak ismerniük kell az élelem után kutató maréna szezonális vándorlási szokásait. Olyan halászterületeket választanak ki a tavon, ahol az adott időpontban a maréna a legnagyobb valószínűséggel van jelen.

A maréna füstölésekor a folyamatot számos tényezőhöz hozzá kell igazítani avégett, hogy a termékben kialakuljanak a „Rökt Vättersik” egyedi tulajdonságai. A füstölési folyamatot többek között olyan tényezőkhöz kell hozzáigazítani, mint az évszak, az éghajlat és a légnyomás. A füstölési folyamatot a halászterületek és a halászati idény – azaz az év azon időszaka, amikor a marénát halásszák – is befolyásolja, mivel a hal zsírtartalma változik.

A késztermék jellemzői szempontjából továbbá meghatározó fontosságú az egyes füstölőházak sajátos tulajdonságainak ismerete, hogy a kemence mennyi füstöt állít elő és az hogyan oszlik el a füstölőn belül.

Mivel minden füstölőház sajátos tulajdonságokkal bír, a hal füstölését végző személyek a saját füstölőházaikhoz igazított füstölési eljárást követik. A füstölőházak kialakításától függően előfordulhat, hogy a marénát a füstölési folyamat alatt az egyenletes füstölés érdekében a füstölőházon belül mozgatni kell. A füstölőházban a füst keletkezését szárított és áztatott vagy frissen vágott fa felváltott használatával szabályozzák.

A füstöléshez szükséges idő a hőmérséklettől (általában 70–80 °C) és a füstnek a füstölőházban jellemző fejlődésétől függően változik. A füstölést végző személy a maréna állagának ellenőrzésével, a hal megvizsgálásával és az uszonyok feszességének tapintásával dönt arról, hogy a maréna mikor tekinthető késznek.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_vattersik_2022_07_07.pdf

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

(2022/C 481/06)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Αφρίνα / Afrina”

EU-szám: PGI-GR-02822 – 2021.12.6.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Αφρίνα / Afrina”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Görögország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.6. osztály: Só

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Αφρίνα / Afrina” kizárólag a Meszolóngi „fehér” sós mocsárban előállított sóvirág (fleur de sel). Feldolgozatlan tengeri só, amely adalékanyag-mentes, és betakarítás után semmilyen kezelésnek nem vetik alá.

Az „Αφρίνα / Afrina” finom, fehér nátrium-klorid-kristályokból áll, amelyek kedvező éghajlati feltételek (szél, hőmérséklet és napsütés) mellett a kristályosító medencék sós felszínén képződnek. A sónál kevésbé sós, íze a magas magnéziumtartalom miatt enyhén kesernyés, ezért ideális nyers vagy sült ételek, vagy akár desszertek ízesítéséhez. Nyomelemekben – a tengervízben található fémekben – és különösen magnéziumban (Mg) gazdag.

Az „Αφρίνα / Afrina” sóvirág begyűjtése kizárólag kézzel történik, és az 1. és 2. táblázatban meghatározott érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzőkkel rendelkezik.

1. táblázat

Érzékszervi és fizikai jellemzők

Küllem	Fehér kristályok
Íz	Sós
Illat	Szagtalan
Szemcseméret szerinti összetétel	> 3 mm 0 % 1–3 mm 45–55 % < 1 mm 45–55 %

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

2. táblázat

Kémiai összetétel

Kémiai paraméter	Tartalom (%)
Nedvességtartalom	1,0–5,0
Vízben nem oldódó	0,020–0,120
Kalcium (szárazanyagban)	0,010–0,300
Magnézium (szárazanyagban)	0,060–0,300
Szulfátok (szárazanyagban)	0,200–1,100
NaCl (szárazanyagban)	97,0–99,5

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 következő műveleteket kell a földrajzi területen belül elvégezni:

- kinyerés a tengerből;
- a kinyert víz keringtetése a párologtató medencékben;
- szállítás a kristályosító medencékhez;
- betakarítás;
- az „Aφpiva / Afrina” természetes lefejtése.

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**

Az „Aφpiva / Afrina” előállításának földrajzi területe – történelmi, földrajzi és antropológiai kritériumok alapján – a nyugat-görögországi régió Etolia Akarnania regionális egységének Meszolongion „Szent Város” településén belül fekszik, és azt a „fehér” sós mocsár földrajzi határai határozzák meg:

- a foinikiai mocsaraktól északra;
- a Meszolongi és Aitolikos közötti régi nemzeti úttól kelet-északkeletre;
- a Meszolongi-lagúnától nyugatra;
- Meszolongion „Szent Város” települési egységtől dél-délkeletre.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Aφpiva / Afrina” földrajzi jelzéssel ellátott sóvirágot a Meszolongi-lagúnában állítják elő, és az mind Görögországban, mind külföldön kiváló hírnévre és jelentős ismertségre tett szert. Ezért a terméknek a földrajzi eredetéből eredő hírneve és jellemzői képezik földrajzi területtel való kapcsolat alapját.

Ez a hírnév főként a termék állagának és ízének tulajdonítható, amelyeket a meszolongi szalinák és a Meszolongi-lagúna saját mikroklímája, valamint a hagyományos, az évek során jóformán változatlan formában történő kézi betakarítás határoz meg.

A meszolongi szalinák ideális termelési környezetet jelentenek, amelyek a Ramsari Egyezmény és a Natura 2000 hálózat védelme alatt állnak. A termék hírnevét fokozza a meszolongi szalinák ökoszisztémájának egyedi jellege és a Meszolongi-lagúna híre, amely laguna Homérosz szerint is „rendkívül gyönyörű tó” („περικαλλέα λίμνη”). Hrisztosz Sziaszosz professzor (Agrinioculture, 2014) Meszolongi városát a „fehér kincs földje”-ként írja le.

A szalinák (a párologtató medencék és a kristályosító medencék) aktív felszíne agyagos, és az agyag nem eresztí át a vizet. A tengervíz elpárolgásával a só kikristályosodik a párologtató medencékben. A kristályosító medencéknek mind hosszukban, mind szélességükben egyenletes a felszínük. Ez annyit jelent, hogy még a kis hullámok is képesek az „Αφρίνα/Afrina” földrajzi jelzéssel ellátott terméket a medencék szélére sodorni, ahol azután begyűjtésre kerül a sóvirág.

Az „Αφρίνα/Afrina” előállításához elegendő mennyiségű tengervíz kell folyamatosan párologtatni/sűríteni egészen addig, amíg a vízben lévő só kristályosodni nem kezd. A sűrűsödés természetes úton következik be a napenergiának és – a szélsébség, a hőmérséklet és a relatív páratartalom által meghatározott – mikroklímának köszönhetően. A sótartalmú vizek besűrűsödéséhez a napsütésen kívül erős szelekre van szükség, különösen nyáron; ugyanakkor ahhoz, hogy a só ki tudjon kristályosodni, a termelési idő alatt nem érheti erős esőzés.

A nagy méretű kristályosító medencék felszínén vékony rétegben sókristályok képződnek. A nyugati szelek a medencék keleti oldalára sodorják e kristályok felszíni rétegét, ahol végül az „Αφρίνα / Afrina” földrajzi jelzéssel ellátott sóvirágot begyűjtik.

Az emberi tényező is fontos, mivel a hagyományos betakarítási művelet, amely az évek során jóformán semmit sem változott, szintén hozzájárult a termék hírnevének megeremítéséhez és fenntartásához. Az „Αφρίνα / Afrina” begyűjtését szakmunkások végzik kézzel, faszerszámok használatával, ami a képzettségüknek és tapasztalatuknak köszönhetően biztosítja a késztermék egységességét. A termék azonosítása és elkülönítése tapasztalatot és készséget igényel. E hagyományos technikát a só előállítását végző munkások nemzedékről nemzedékre átadják.

A felszíni sókristályok kézzel történő betakarítása nagy tisztaságú, teljesen iszapmentes (mivel a kristályok nem érintkeznek a kristályosító medencék aljával) és természetes fehér színű terméket eredményez. Ezért nincs szükség a termék mosására, ami azt jelenti, hogy nagyobb mennyiségű szervesetlen só, különösen oldható magnéziumsókat tartalmaz. Az „Αφρίνα / Afrina” magnéziumtartalma tehát meghaladja az egyéb közönséges sókét és feldolgozott kereskedelmi sókét, ami különleges ízt kölcsönöz neki (kissé kesernyés, kevésbé sós), és ideálissá teszi nyers vagy sült ételekhez, sőt desszertekhez is.

Az „Αφρίνα / Afrina” a Meszolongi térségben előállított sóvirág elnevezésére hagyományosan használt név. Maga az „Αφρίνα / Afrina” szó, amely a „hab” („αφρός”) szóból származik, a termék előállításának módját jelzi. Meszolongi („Μεσολόγγι”, 1925) című könyvében K. A. Sztaszinopulosz a következőket írta: „A természetes párologtatással előállított luxustermék Afrina só is a lagúnában állítják elő. A lagúna partjait csapdosó lágy hullámok képezik a habot. A nap hője kondenzálja a habot és Afrina képződik”.

A termék hírnevét számos történelmi és szakirodalmi hivatkozás is megerősíti.

Az „Αφρίνα / Afrina” sóvirág első említése az előző évszázad elejére datálható. K. A. Sztaszinopulosz a „Το άλας” (Só) című könyvében (1906) azt írta, hogy „a természetes párologtatással előállított sók és általában véve valamennyi görög só közül a legjobb a meszolongi Afrina”. Az „Αφρίνα / Afrina” terméket kiváló minőségű és ízű sóként ismerték el és nagy kereslet mutatkozott iránta mint luxusajándék iránt („Μεσολόγγι” [Meszolongi], K. A. Sztaszinopulosz, 1925).

Íze és állaga nagy elismerést kapott szakértőktől, például: A „Το άλας” (Só) című könyvében (1906) K. A. Sztaszinopulosz a következőket írta: „a hab fehér, mint a hó, és olyan könnyed, mint az éter”. Ezenkívül Hrisztosz Sziaszosz professzor (Agrinioculture, 2014) a következő jellemzőket említi: „A szélfuvallatok pehelyszerű formákat állítanak elő a kristályosító medencék körül, mielőtt a só kinyerik a medencékből. Ezek a pelyhek alkotják az ebben a térségben Afrinának nevezett sóvirágot. Az Afrinát kézzel gyűjtik be. A legjobb és legízletesebb sónak tartják. Egyedi állagú, a szájban elolvad és az ízek robbanását idézi elő”.

A Meszolongiból származó Akakia Kordoszi író „Speak the Mesolongi dialect” (Beszélje a meszolongi dialektust) című díjnyertes könyvében (1979), amely több mint 2000 helyi szót és kifejezést tartalmaz, a következőket jegyzi meg: „Afrina: sóhab”.

Teodora Petanidu az Égei Egyetem professzora, a „SALT – Salt in European history and culture” (SÓ – Só az európai történelemben és kultúrában) (1997) című könyvében azt írja, hogy: „a Meszolóngi térségben az Afrina a sós felszínen képződő kis mennyiségű sókristály hagyományos neve”.

A sajtóban és az interneten, a rádióban és a televízióban, valamint a speciális főzőprogramokban szereplő jelenkori említések fenntartják és megerősítik a termék különleges hírnevét és ismertségét.

Az „Αφρίνα / Afrina” földrajzi jelzéssel ellátott terméket számos jól ismert séf használja. Az egyik példa erre az az étel, amelyért Nikosz Billisz fiatal séf a San Pellegrinón díjat nyert, ahol a földközi-tengeri országokat képviselte (Gastronomos, 2016). Szteliosz Parliarosz, George Kalombarisz, Sztotirisz Kontizasz, Argirosz Barbarigosz és mások szintén az „Αφρίνα / Afrina” földrajzi jelzéssel ellátott sóvirágot használják ételeikben.

Érdemes megemlíteni, hogy Görögország első sómúzeumát 2019-ben hozták létre Meszolóngi Tourlida térségében, megerősítve a régió hírnevét és a sóval való szoros kapcsolatát.

Az „Αφρίνα / Afrina” kiváló minőségét az elmúlt években következetesen elismerték. Nem véletlen, hogy két alkalommal is díjat nyert nemzetközi élelmiszer- és ízversenyeken: 2016-ban egy ezüstérmet az Athénban tartott Olymp Awards Food and Beverage Competition étel- és italversenyen, valamint 2020-ban egy kitüntetést a londoni Great Taste Awards keretében. Szintén említésre méltó az a tény, hogy a déli uniós országok 2016-os athéni csúcstalálkozóján az „Αφρίνα / Afrina” földrajzi jelzéssel ellátott terméket választották a vezetőknek ajándékozott emlékjárándékként.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_afrina280622.pdf

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU