



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 55/01

Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11019 – PREMIERENI / SUAS CLEAN ENERGY / JVs) ⁽¹⁾ 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 55/02

Euroátváltási árfolyamok – 2023. február 13. 2

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 55/03

Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11038 – ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 3

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 55/04	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele	5
2023/C 55/05	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	14

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11019 – PREMIERENI / SUAS CLEAN ENERGY / JVs)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 55/01)

2023. február 6-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11019 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

(¹) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. február 13.

(2023/C 55/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0686	CAD Kanadai dollár	1,4263
JPY Japán yen	141,65	HKD Hongkongi dollár	8,3885
DKK Dán korona	7,4485	NZD Új-zélandi dollár	1,6846
GBP Angol font	0,88281	SGD Szingapúri dollár	1,4229
SEK Svéd korona	11,1550	KRW Dél-Koreai won	1 364,06
CHF Svájci frank	0,9849	ZAR Dél-Afrikai rand	19,1664
ISK Izlandi korona	153,10	CNY Kínai renminbi	7,2930
NOK Norvég korona	10,8213	IDR Indonéz rúpia	16 278,44
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,6618
CZK Cseh korona	23,739	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,581
HUF Magyar forint	385,48	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,7875	THB Thaiföldi baht	36,177
RON Román lej	4,9031	BRL Brazil real	5,5576
TRY Török líra	20,1377	MXN Mexikói peso	19,8946
AUD Ausztrál dollár	1,5388	INR Indiai rúpia	88,3950

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11038 – ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 55/03)

1. 2023. február 6-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Rothschild & Co (Franciaország) csoporthoz tartozó Five Arrows Sustainable Investments (a továbbiakban: FASI, Luxemburg),
- Andera Partners (Franciaország),
- az Andera Partners irányítása alá tartozó Financière Canella (Franciaország).

A FASI és az Andera Partners az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást fog szerezni a Financière Canella egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- a FASI a Five Arrows Managers által kezelt és annak tanácsadásában részesülő befektetési alapok, amelyek elsődleges befektetési célterületét a nyugat-európai középvállalkozások alkotják,
- az Andera Partners magántőkére szakosodott vagyongazdálkodó vállalkozás,
- a Financière Canella a párizsi régióban (Île-de-France) található közösségi lakóépületek felújításával foglalkozik.

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.

⁽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.11038 – ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA

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

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

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2023/C 55/04)

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

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Moutarde de Bourgogne”

EU-szám: PGI-FR-0503-AM01 – 2021.9.24.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

ASSOCIATION MOUTARDE DE BOURGOGNE
Maison de l'Agriculture
1 rue des Coulots
21121 BRETENIERE
FRANCE

Telefonszám: 03 80 68 66 77

E-mail: amb.moutarde@gmail.com

Az „Association Moutarde de Bourgogne” (Burgundiai Mustárszövetség) az összes burgundiai mustármag-termelőt, a mustármag-tároló szervezeteket és a burgundiai mustárpép-gyártókat tömöríti. Ezért jogosult javaslatot tenni a „Moutarde de Bourgogne” OFJ termékleírásának módosítására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

FRANCIAORSZÁG

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: a tagállami illetékes szerv, a kérelmező csoportosulás és az ellenőrző szervek elérhetőségei.

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

5.1. Lényeges elemeket érintő változások

— A termék leírása

„A »Moutarde de Bourgogne« jellemzői” című pontot átfogalmazták annak érdekében, hogy az eredeti rostált forma mellett lehetővé tegye az ún. „moutarde à l’ancienne” (mustár klasszikus módra), rostán átszűrés nélküli formában történő előállítást, különbséget téve a két forma leírásának konkrét elemei között. A termék alapvető érzékszervi jellemzői mindkét formában azonosak, és azokat egyértelműen meghatározták:

- a „fehérborral készült, erős vagy nagyon erős mustár” tagmondatot törölték, mivel az nem írja le megfelelően a termék érzékszervi jellemzőit, a „fehérborral készült” kifejezés pedig az előállítás módját ismétli meg;
- a sárga szín „világos” jelzőjét törölték, mivel az nem felel meg a burgundiai mustárpép valós tulajdonságának;
- a bor illat- és aromavilágának leírásából törölték a „Bourgogne” szót, mivel az eredet érzékszervi vizsgálattal nem garantálható;
- a csípősség intenzitását a „többé-kevésbé” kifejezés árnyalja, mivel az az adott mustárpéptől függően változhat.

„A »Moutarde de Bourgogne« fizikai-kémiai jellemzői” című pont – a módosítási kérelemnek megfelelően – kiegészült a rostán átszűrés nélkül nyert termék fizikai-kémiai jellemzőivel.

A szárazanyag- és a lipidtartalom a rostán átszűrés nélkül nyert forma esetében – a nem vagy enyhén zúzott magvak jelenléte miatt – alacsonyabb.

A termék leírásának ezen részleteit az egységes dokumentum 3.2. rovata tartalmazza.

5.2. Lényeges elemeket nem érintő módosítások

— „A termék földrajzi területről való származását igazoló elemek” című rovat

Az ágazaton belüli különböző szereplők ellenőrzésének lehetővé tétele érdekében a szöveg a következő bevezető bekezdéssel egészül ki: „Minden olyan gazdasági szereplő, amely teljes egészében vagy részben részt kíván venni a »Moutarde de Bourgogne« termékleírás szerinti termelésében, köteles a termelés megkezdése előtt azonosítani magát a csoportosulásnál, hogy a termelésre engedélyt kapjon.”

Egyes gazdasági szereplők a kérelmező csoportosulástól eltérő közjogi szervezetben való kötelező tagságát eltörölték.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

— „A termék előállítási módjának leírása” című rovat

Az APGMB (Association des Producteurs de Graines de Moutarde de Bourgogne) által kezelt termelési tervre vonatkozó bekezdést törölték annak érdekében, hogy lehetővé tegyék a mustármag-termesztést azon gazdasági szereplők számára, amelyek a kérelmező csoportosuláson kívül esetlegesen nem tagjai e szövetségnek.

A „fehér maghéjú” *Brassica juncea* fajt törölték az engedélyezett mustármagfajok jegyzékéből. Kizárólag a *Brassica nigra* és a „barna maghéjú” *Brassica juncea* fajok maradtak meg. A „fehér maghéjú” *Brassica juncea* faj nagyon csekély mértékben fordul elő a termőterületen. Ez a faj a „Moutarde de Bourgogne” előállításához használt magvak termesztése szempontjából nem tekinthető kellően jellemzőnek.

A fajták botanikai jellemzőinek (szín, szélesség, alak, felület) leírását törölték, mivel az a termékleírásban nem releváns.

Törölték az eredetmegjelöléssel ellátott borok leírását és különösen azon szőlőfajták jegyzékét, amelyekből e borok készülnek, illetve törölték az érzékszervi jellemzőket, mivel olyan feleslegesnek ítélt szövegrészről van szó, amely egyébként szerepel az OEM-mel ellátott, különböző burgundiai fehérborok termékleírásában is. A burgundiai borvidéken termelt, eredetmegjelöléssel ellátott fehérbor használata a „Moutarde de Bourgogne” előállítási módjának egyik jellegzetes eleme.

Az engedélyezett összetevők közé bekerül az ecet. Kis mennyiségben történő hozzáadásával ellensúlyozható a fehérborok savtartalmának a globális felmelegedés következtében megfigyelhető csökkenése. Az ecetet hagyományosan mindig használták a mustárpép tartósításának javítására.

Az összetevők felsorolásában pontosításra kerül, hogy kizárólag a szacharóz engedélyezett cukorként.

A termék leírásában szereplő, a csoportosulás által meghatározott, engedélyezett fajtákat tartalmazó listára vonatkozó bekezdést törölték, és azt a „Mustármag-termesztés” című 5.2.1. pontban a következő szövegrésszel váltották fel: „A mezőgazdasági termelők kizárólag a francia fajtajegyzékben szereplő fajtákat használják”. Az egyes fajtákra vonatkozó korlátozás kizárólag a csoportosulás ilyen szándéka miatt ugyanis nem volt sem releváns, sem jogilag indokolt.

A termékleírás a magvak tárolásának szabályozása érdekében a következő bekezdéssel egészül ki: „A tároló szervezet a tárolókamráiban csoportosítja a termelési tervben feltüntetett különböző termelők termését. Minden magot meg kell tisztítani annak érdekében, hogy megfeleljenek a magok jellemzői tekintetében teljesítendő megfelelési kritériumoknak. Tároláshoz alkalmazott rovarölő szer használata tilos.”

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

„A mustármagok jellemzői a gyártókhöz történő szállítás előtt” című 5.2.3. pontban

- az ezermagtömeget törölték. A jelenlegi termékleírás legalább 2,35 grammot tartalmaz. Az ezermagtömeg az év azon éghajlati viszonyaitól függ, amelyekre a termelők nem gyakorolnak befolyást. E küszöbérték csökkentése érdekében egy további bekezdés eltérést engedélyező eljárásról rendelkezik „amennyiben az éghajlati viszonyok veszélyeztetik a betakarítást”. Ez az eltérést engedélyező eljárás túl pontatlan ahhoz, hogy továbbra is alkalmazandó legyen. Az ezermagtömeg megkönnyítheti a mustárpéppé történő átalakítást, és meghatározza e feldolgozás technológiai hozamát, de nem befolyásolja a mustárpép ízminőségét;
- az allil-izotiocianát-tartalom referenciaértéke helyébe az egyenértékű szinigrin-tartalom lép (a szinigrin az allil-izotiocianát elővegyülete). Az allil-izotiocianát, ami a mustár csípősségét adja, nem a magban, hanem csak a mustárban van jelen a zúzás és a szinigrin enzimes reakciója után;

- a minimális víz- és illóanyag-tartalmat azért törölték, mivel kizárólag a magban lévő túlzott vízmennyiségnek lehet kedvezőtlen hatása a minőségre;
- a fehérjetartalmat törölték. Ez a vetőmagfajták kiválasztása során hagyományosan alkalmazott kritérium nincs hatással a késztermék minőségére.

Ugyanezeket a módosításokat az egységes dokumentum 3.3. pontjában is elvégezték.

A „Mustárpép készítése” című 5.2.4. pontban

- a hígításra szolgáló folyadék összetételében különbséget kell tenni a fehérbor és a víz, mint kötelező összetevők, és az ecet, mint nem kötelező összetevő között. Az ecet hozzáadása ugyanis nem kötelező;
- a fehérbor 25 %-os arányát a hígításra szolgáló folyadékban kizárólag a rostán átszűrt mustár esetében kell fenntartani. A termékleírás kiegészül azzal, hogy az ún. „moutarde à l'ancienne” (mustár klasszikus módra) esetében ez az arány 15 %;
- az ecet mennyiségét az ecet ecetsavtartalma korlátozza, amely nem haladhatja meg a hígításra szolgáló folyadék 4 %-át. Ez a korlátozás lehetővé teszi, hogy amennyiben használnak ecetet, a „Moutarde de Bourgogne” érzékszervi jellemzőinek és különösen a fehérbor aromáinak megőrzését. Az összehasonlító kóstolások azt mutatták, hogy ebben a mennyiségben adagolva az ecet nem változtatja meg a termék alapvető jellemzőit.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

— A „Kapcsolat a földrajzi eredettel” című rovat:

„A földrajzi területtel való kapcsolatot indokoló elemek” című pont összhangba került a terméket leíró résszel és a rostán átszűrés nélkül nyert forma bevezetésével. A földrajzi eredettel való kapcsolat mindkét forma esetében releváns, függetlenül attól, hogy rostán átszűrés nélkül nyert-e vagy sem. A rostán átszűrt mustár termékleírásában szereplő származással való kapcsolat a rostán átszűrés nélkül nyert mustárra is érvényes, amely egyébként történelmileg az első előállított forma volt. A két formát csak színük és állaguk különbözteti meg egymástól.

Az egységes dokumentum 5. fejezete hasonló szellemben került megszövegezésre.

— A címke egyedi elemei

A mustár rostálásának elmaradása esetén a szöveg – a fogyasztók tájékoztatása érdekében – pontosítja, hogy „ a »Moutarde à l'ancienne« (mustár klasszikus módra) előírt elnevezést fel kell tüntetni, és az nem lehet nagyobb méretű, mint a »Moutarde de Bourgogne« bejegyzett elnevezés.”

Ugyanezeket a módosításokat az egységes dokumentum 3.6. pontjában is elvégezték.

1.1. Szövegezési módosítások

A termékleírás általános formáját úgy alakították át, hogy az összhangba kerüljön a kívánt formátummal.

- az összefoglalót törölték;
- a szöveg kiegészült a „Tagállami illetékes szerv” című rovattal;
- „Kérelmező csoportosulás” című rovat: a csoportosulás címét frissítették, az összetételét összefoglalták, az összetételére és a történetére vonatkozó részleteket a csoportosulás összetételének megváltoztatása nélkül törölték;
- „A termék leírása” rovat

Az összetevők jellemzői „Az élelmiszer leírása” című rovatból átkerültek „Az előállítás módja” című 5. rovatnak „Az összetevők jellemzői” című 5.1. pontjába.

A fizikai-kémiai jellemzők esetében pontosították, hogy a korábbi termékleírásban már szereplő elemek csak a rostán átszűrt mustárra vonatkoznak, a rostán átszűrés nélkül nyert mustárra vonatkozó előírások ettől eltérőek és megvannak határozva (vö. e dokumentum 5.1. pontjával). A rostán átszűrt mustár esetében a szárazanyag- és a lipidtartalom esetében a [francia] „contenu” (tartalom) szó helyébe a megfelelőbbnek ítélt [francia] „teneur” (tartalom) kifejezés lép. A rostán átszűrt pépben visszamaradó maghéj mennyiségére vonatkozóan pontosításra kerül, hogy ezt a rostálást és a zúzást követően kell kiértékelni.

Ugyanezeket a módosításokat az egységes dokumentum 3.3. pontjában is elvégezték.

— „A földrajzi terület meghatározása” című rovat

A Burgundia régióra való hivatkozást törölték, mivel a francia közigazgatási régiók neve megváltozott.

A mustármag-termesztésre alkalmas települések jegyzéke frissül, mivel számos település egyesült és/vagy nevet változtatott.

A termékleírás új szerkezetének figyelembevétele érdekében a természeti tényezők leírása törlésre került ebből a rovatból, és az a későbbiekben, a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című rovatban került összegzésre.

A termékleírás a következőkkel egészül ki: „A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.”

A térképeket törölték.

Ezek a módosítások nem érintik a földrajzi terület kiterjedését.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

— „A termék földrajzi területről való származását igazoló elemek” című rovat

A nyomonkövethetőségi jellemzőket az előállítás módjában és a gazdasági szereplők gyakorlatában bekövetkezett változások figyelembevétele érdekében frissítették. Ezek a módosítások a termék vagy a nyersanyagai forgalmazására vonatkozóan további korlátozásokat nem vonnak maguk után.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

— „A termék előállítási módjának leírása” című rovat

A fejezetet általánosságban átalakították annak érdekében, hogy:

- belefoglalják az összetevők jellemzőinek azon elemeit, amelyek korábban a termék leírásában szerepeltek,
- a fejezetek és alfejezetek számozásának és címének aktualizálását elvégezzék,
- időrendi sorrendben ismertessék az előállítás módját,
- a termékleírás más rovataival való átfedéseket töröljék,
- töröljék a tanúsító szerv ellenőrzési hatáskörébe tartozó információkat.

Az előállítás módjának általános jellemzőit és az előállítás sematikus műveletszakaszait ismertető eredeti szöveget törölték, amennyiben azok szükségtelenek voltak, vagy azokat áthelyezték a megfelelő alfejezetekbe, illetve amennyiben azokat a megfelelő alfejezetekben összefoglalták.

Az engedélyezett összetevőknél az „adalékokról szóló 1995. évi uniós irányelv” hivatkozás helyébe az „általános szabályozás”-ra történő hivatkozás lép, amely lehetővé teszi annak aktualizálását. A következő mondat: A nem kellően egyértelműnek és az ellenőrzések során is nehezen értelmezhetőnek ítélt „kivéve [...] a természetes vagy mesterséges mustáresszenciákat, mustárkivonatot vagy -illóolajat.” szövegrész helyébe a következő szöveg lép: „A mustár tartalmazhat ízesítő készítményeket, természetes aromaanyagokat, a mustárízű aromák kivételével, különös tekintettel az allil-izotiocianátra.”, amelynek megszövegezése hasonló a mustárokra vonatkozó francia szabályozás szerintihez.

„A mustármagok jellemzői a gyártókhöz történő szállítás előtt” című 5.2.3. fejezetben

- a termékleírás más rovataival átfedést jelentő elemeket törölték;
- az éretlen magvak és a szennyeződések, illetve az idegen anyag-tartalomról szóló pont szövegét egyszerűsítették annak érdekében, hogy a referenciaértékek módosítása nélkül lehetővé váljon a hatékonyabb ellenőrzés;
- a fizikai-kémiai feltételekre vonatkozó táblázatban törölték az olyan előírásokat, mint az átlagos szint, valamint az ellenőrzési alsó és felső határértékek, mivel nem magukra a követelményekre, hanem mutatószámokra vonatkoznak.

Az egységes dokumentum szövegét összhangba hozták ezekkel a módosításokkal.

— A földrajzi eredettel fennálló kapcsolatot igazoló elemek

Ezt a fejezetet teljesen átdolgozták annak érdekében, hogy az az egységes dokumentumba átvezethető legyen, tiszteletben tartva a 668/2014/EU rendeletben előírt legfeljebb 2 500 szót.

Az új szövegezés nem érinti tehát a földrajzi eredettel fennálló kapcsolat bizonyítását, amely a „Moutarde de Bourgogne” meghatározott minőségén alapul.

Burgundiában az ókor óta termesztettek mustármagot. Talajai és éghajlata mindig lehetővé tették a jó minőségű mustármagok termesztését, és különösen az intenzív csipősség, a szép szín és a pép sűrű állagának kialakulását.

Burgundia másik előnye, hogy híres szőlőültetvényvel rendelkezik. A fehérbor mustármaggal társítva szokatlan receptet eredményez, sajátos, rá jellemző ízvilággal.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

— Az ellenőrző szervre való hivatkozások

A szövegezést aktualizálták.

— A címke egyedi elemei

A szövegezést pontosították.

— Nemzeti előírások:

A nemzeti követelmények a hatályos nemzeti jogszabályoknak megfelelően kiegészülnek a főbb ellenőrizendő pontokkal.

— Egyéb elemek

Az összefoglalást, a bibliográfiát és a mellékleteket törölték.

Egységes dokumentum: A 2009-ben közzétett összefoglalót egységes dokumentummá dolgozták át azáltal, hogy a teljes dokumentumot az új szövegezési sablonnak megfelelően átírták.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Moutarde de Bourgogne”

EU-szám: PGI-FR-0503-AM01 — 2021.9.24.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Moutarde de Bourgogne”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.8. osztály: Mustárpép

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Moutarde de Bourgogne” rostán történő átszűrés esetén sárga színű, sűrű, egynemű és krémes állagú. Ha nem szűrik át rostán, akkor fel kell tüntetni rajta a „moutarde à l'ancienne” (mustár klasszikus módra) előírt kiegészítő elnevezést. Sárgásbarna színe és sűrű állaga miatt különböztethető meg, amelyben többé-kevésbé zúzott szemek vannak jelen.

Akár átszűrik rostán, akár nem, a mustárt a fehérbor erőteljes és jellegzetes illata, többé-kevésbé intenzív csípősség és a fehérbor markáns íze jellemzi.

A „Moutarde de Bourgogne” fizikai-kémiai jellemzői:

Amennyiben a „Moutarde de Bourgogne”-t rostán átszűrik:

- a magokból származó szárazanyagnak a késztermék tömegére vonatkoztatva legalább 24 %-nak kell lennie;
- a mustármag lipidtartalmának a késztermék tömegére vonatkoztatva legalább 9 %-nak kell lennie;
- rostán átszűrés és zúzás után a pépben visszamaradó maghéj az össztömeg 2 %-ánál kisebb mennyiségű.

Amennyiben a „Moutarde de Bourgogne” nem esik át a rostán átszűrés műveletszakaszán, akkor az alábbi feltételek mellett feltüntethető rajta a „moutarde à l'ancienne” (mustár klasszikus módra) előírt kiegészítő elnevezés:

- a magokból származó szárazanyagnak a késztermék tömegére vonatkoztatva legalább 20 %-nak kell lennie;
- a mustármag lipidtartalmának a késztermék tömegére vonatkoztatva legalább 5 %-nak kell lennie.

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

A nyersanyagok jellemzése:

Mustármag

- A kiválasztott fajok a következők: *Brassica juncea* (kizárólag a „barna maghéjú”) és *Brassica nigra*.
- A francia fajtajegyzékben szereplő fajták.
- Jellemzők %-ban:
 - Éretlen magvak: számuk a mustármagvak számának legfeljebb 1,5 %-a lehet.
 - Szennyeződések, idegen anyagok és egyéb növényi termékek: A mustármag össztömegének legfeljebb 0,7 %-a.
 - A magvakat nem szabad hevíteni.
- Illat és íz
 - A nedvesített mustármagpornak friss és csípős ízérzetet kell keltenie. Nem lehet idegen íze és illata, többek között nem lehet avas vagy penészes.
- Láthatóan penész-és rovarmentes.
- Fizikai-kémiai követelmények

Vizsgálatok/egységek	
– Víz és illóanyag-tartalom: tömegszázalék	legfeljebb 9 tömegszázalék
– Zsírtartalom: tömegszázalék a szárazanyagra vonatkoztatva	$\geq 28 \%$
– Szinigrin-tartalom (a szinigrin az allil-izotiocianát elővegyülete)	$\geq 84 \mu\text{mol/g}$ a szárazanyagra vonatkoztatva

Fehérbor

A „Moutarde de Bourgogne”-t a burgundiai borvidéken termelt, bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott fehérborral állítják elő.

Egyéb engedélyezett nyersanyagok és adalékok

Az egyéb engedélyezett nyersanyagok és adalékok a következők:

- a hígításra szolgáló folyadékban: víz. Alkoholból készült ecet használható.
- só
- cukor (szacharóz)
- fűszerek és fűszernövények
- adalékok: az általános szabályozás által megengedett adalékok, kivéve:
- mesterséges színezékek
- bármely stabilizáló szer vagy állagjavító.

A mustár tartalmazhat aromakészítményeket, természetes aromaanyagokat, kivéve a mustárízestőket, különösen az allil-izotiocianátot.

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

A magok termesztését és a pép előállítását a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

Nincsenek

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

A címkének ugyanabban a látómezőben a következő elemeket kell tartalmaznia:

- a „Moutarde de Bourgogne” bejegyzett elnevezést, és a rostán át nem szűrt termékek esetében a „Moutarde à l’ancienne” (mustár klasszikus módra) előírt elnevezést, amely nem lehet nagyobb méretű, mint a „Moutarde de Bourgogne” bejegyzett elnevezés.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Moutarde de Bourgogne” mustárpép előállításának földrajzi területe Côte-d’Or megye, Nièvre megye, Saône-et-Loire megye és Yonne megye valamennyi települését magában foglalja.

Ezen a területen belül kiválasztásra került az a terület, ahol megvalósítható a mustármag termesztése. Ezt a területet a mustármagtermesztés szempontjából kedvező közegek kiválasztását célzó geológiai és talajtani szempontok alapján határozták meg, azaz kizárták a savas barna erdőtalajú és a magaslati, kilúgozott talajú területeket. Az e talajokon végzett termesztési kísérletek korlátozott lehetőségeket mutattak ki, mivel a magvak hiányos töltöttsége és az elégtelen szinigrin-tartalom (a szinigrin az allil-izotiocianát elővegyülete) tartalom nem teszi lehetővé a jellegzetes mustárpép előállítását.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A rostán átszűrt vagy rostán átszűrés nélkül nyert „Moutarde de Bourgogne” származásával fennálló ok-okozati kapcsolat a meghatározott minőségén alapul.

Burgundia félkontinentális éghajlata és túlnyomórészt agyagos-meszes taljai lehetővé teszik a jó minőségű mustármagok előállítását, különösen a csípősség, a szép szín és a pép megfelelő állagának kialakulását. E természeti tényezőkhöz a régió termelőinek az ókor óta kialakult szaktudása társul, illetve rendelkezésükre áll egy híres szőlőültetvény is. A burgundiai borvidéken termelt, bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott fehérbor mustármaggal társítva szokatlan receptet eredményez, sajátos, rá jellemző ízvilággal.

Burgundia viszonylag egyöntetűen félkontinentális éghajlatú régió, amelyen belül Nivernais tartomány térségében inkább óceáni jellegű, keleten pedig szélsőségesebb. Télen az átlaghőmérséklet Dijonban 1,4 °C, a Nevers-ben pedig 2,8 °C; nyáron Dijonban 19,5 °C, Nevers-ben pedig 18,4 °C. Az átlagos csapadékmennyiség évi 650–900 mm. A napsütéses órák száma évente körülbelül 1 830 óra. A burgundiai éghajlat alkalmas a mustártermesztésre.

A mustártermesztés nem igényel jelentős mennyiségű vizet, ugyanis a szárazságot nagyon jól tűró növényről van szó. A magvak feltöltődésekor, május végén jelentkező csapadékos időszak azonban kedvező számára.

A Côte d'Or megyei agrárkamara 1994 és 2000 vége között különböző talajtípusokon végzett termesztési kísérleteket. Kimutatták, hogy bizonyos talajok nem teszik lehetővé a megfelelő mustármagok termesztését, különös tekintettel azok minimális nagyságára és szinigrin-tartalmára (a szinigrin az allil-izotiocianát elővegyülete).

A burgundiai Morvan-hegység teljes kristályos gerincén és a burgundiai Haut-Charolais vidékének triász időszakból származó kristályos talapzatán, agyagpaláin és homokkő-lerakódásain kialakult savas, barna erdőtalajokon, valamint Haut-Morvan vidékének kristályos talapzatán kialakult magaslati, kilúgozott talajokon nem termesztendő mustármag.

Kijelölték azt a területet, ahol mustár termesztésére sor kerülhet, és összeállították az érintett települések jegyzékét.

Burgundia alapvetően földrajzi okokból fejlesztette a mustáripart.

A galloromán korszakban Dijon a fűszerút egyik állomása volt, és a burgundok körében szokássá vált a fűszerfogyasztás. Amikor a fűszerutat a barbár inváziók hatására másfelé terelték, a burgundok, a helyi lakosságba beolvadva, a fűszerek helyettesítésére használták a mustárt. Mivel a mustár vadon élő fajtája természetes módon nő a régióban, a helybeliek elkezdték házilag a szárított és durvára tört mustármagokat savas hígítófolyadékkal keverni, így jött létre a napjainkban az ún. „à l'ancienne” (klasszikus módra) néven ismert mustárpép.

Szoros történelmi kötelékek vannak Burgundia és a mustár között. Az egyik hipotézis szerint a mustár szó eredete a burgundiai hercegek „Moult me tarde” jelmondatára utal, amelyet a mustárkészítők hűbéruruk iránti tiszteletből tettek rá az üvegre.

A bor és a mustár szorosan kötődik egymáshoz.

Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy a franciák magánéletéről szóló művében (1792) azt írta, hogy „ezenfelül egyértelmű volt, hogy a tartomány, amely a Királyság legjobb borainak jelentős részét adta, a boraival a legjobb mustárt állította elő.”

A mustárkészítők a burgundiai savas fehérborokat használják, amelyek alkoholtartalma alacsony, és amelyek erőteljes aromája érzékszervileg markánsabbá teszi a mustárt. A gyengébb borok eredeti savtartalma tartósítás és az érzékszervi tulajdonságok javítása céljából ecet hozzáadásával megőrizhető.

A mustárkészítők már nagyon korán használták a „Moutarde de Bourgogne” elnevezést termékeik értékesítése érdekében. Erre az elnevezésre vonatkozóan már a régi időkben származó feljegyzéseket is találunk, illetve olyanokat, amelyekben Burgundiát említik. Például:

1891. július 7-én Léon és Ernest Méras úr, sens-i mustárkészítők bejegyeztették a „Moutarde de Bourgogne, extrablancie supérieur” (különlegesen fehér, minőségi burgundiai mustár) márkát a Sens megyei kereskedelmi bíróság hivatalánál.

A „Moutarde de Bourgogne” rostán történő átszűrés esetén sárga színű, sűrű, egynemű és krémes állagú. Ha a terméket nem szűrik át rostán, a „Moutarde de Bourgogne” elnevezést ki kell egészíteni a „moutarde à l'ancienne” (mustár klasszikus módra) előírt kiegészítő elnevezéssel. Sárgásbarna színű, állaga sűrű, amelyben többé-kevésbé zúzott szemek vannak jelen.

Ákár átszűrik rostán, akár nem, a „Moutarde de Bourgogne”-t a fehérbor erőteljes és jellegzetes illata, a fehérbor markáns íze és intenzív csípősség jellemzi. A hígításra szolgáló folyadéknak jelentős arányban kell tartalmaznia a burgundiai borvidéken termelt, bejegyzett eredetmegjelöléssel ellátott fehérbort, amely biztosítja a „Moutarde de Bourgogne” különleges minőségét. A hígításra szolgáló folyadéknak a rostán átszűrés nélkül nyert mustár esetén legalább 15 %-ban kell fehérbort tartalmaznia, míg a rostán átszűrt mustár esetében legalább 25 %-ban.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MoutardeDeBourgognev-propre.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**

(2023/C 55/05)

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

„Kullings kalvdans”

EU-szám: PGI-SE-02511 – 2019.6.5.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Kullings kalvdans”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Svédország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Kullings kalvdans” szarvasmarha-kolosztrumból (főcstejből) előállított, kemencében sütött termék. A „Kullings kalvdans”-t ízesítés nélkül vagy fahéjjal vagy kardamommal ízesítve hozzák forgalomba.

A „Kullings kalvdans” kizárólag frissen kerül forgalomba.

A „Kullings kalvdans” oltalom alatt álló megjelöléssel forgalomba hozott termékek megfelelnek a következő követelményeknek:

Alak: A „Kullings kalvdans” a méretétől függően kerek vagy szögletes kiszerelésben kerül forgalomba.

Tömeg: 0,1–2 kg.

Szín: A felső réteg mély aranyárga. A felszín alatt halványabb sárga színű.

Textúra: Lágy, krémes és telt.

Állag: A krémestől a csaknem szilárdig változik.

Aroma: A tej erős, koncentrált illata jellemzi, tejszínes és vajas jegyekkel.

Íz: Telt, erőteljes és intenzív, édes ízjegyekkel. Óvatosan felmelegített tejure, sózatlan vajra és tejkrémellára emlékeztető jegyekkel.

Utóíz: Az egész szájban érződő, hosszan tartó, kellemes utóíz.

A szájban keltett érzet: Krémes és bársonyos, lágy és finoman szemcsés. Selymes és könnyed.

Zsirtartalom: 4–6 %.

Fehérje: 8–10 %.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Szénhidráttartalom: 8–9 %, amelyből a laktóztartalom: 4–5 %.

Sótartalom: 0,2–0,3 %.

A fahéjjal vagy kardamommal ízesített „Kullings kalvdans” a következő további jellemzőkkel rendelkezik:

Szín: A felső réteg barna vagy mogyorószínű pöttyökkel tarkított.

Aroma: Kardamommal ízesített „Kullings kalvdans”: A kardamom jellegzetes illata érezhető, amely a frissen süített svéd kardamomos ropogós kenyérekére (Krisprolls) emlékeztet.

Fahéjjal ízesített „Kullings kalvdans”: A fahéj jellegzetes illata érezhető, amely a svéd fahéjas péksüteményekre emlékeztet.

Íz: Kardamommal ízesített „Kullings kalvdans”: A kardamom jellegzetes íze és markánsabb édesség érezhető. Utóíz egyértelmű kardamomos jegyekkel.

Fahéjjal ízesített „Kullings kalvdans”: A fahéj jellegzetes íze érezhető, enyhe kakaós és karamellás jegyekkel. A fahéj íze a termék felső részén érződik a legerősebben, az alja felé egyre kevésbé. Utóíz fahéjra emlékeztető jegyekkel.

Egyéb összetevők: Cukor, só (NaCl), fahéj vagy kardamom.

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

A tehenek takarmányozása elsősorban takarmányból, különböző fű- és lóherefajtákból áll, amelyeket főként az adott gazdaságokban termesztenek. A nyár folyamán a szabadban tartott tehenek fűvet, lóherét és különböző fűszernövényeket legelnek. A takarmányon kívül általában szükség van valamilyen koncentrált takarmányra, például gabonára. A mezőgazdasági termelők figyelmet fordítanak a takarmány tulajdonságaira és a tehenek táplálkozási igényeire annak érdekében, hogy optimális feltételeket teremtsenek a sikeres elléshez és a szoptatáshoz.

Pasztörizálatlan friss vagy fagyasztott kolosztrum.

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

A teljes előállítási folyamatnak – a nyersanyag átvételétől a kolosztrum keveréséig, fűszerezéséig és sütéséig – a 4. pontban megjelölt földrajzi területen kell történnie.

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 „Kullings kalvdans” előállítási területét a következő útszakaszok határolják (1):

Nossebro – Jonslund, 186-os út;

Jonslund – Vara Vickerås 1:3, 2506-os út;

Vara Vickerås 1:3 – Eling, 2519-es út;

Eling – Larv, 2520-as út;

Larv – Vara Malmene 8:1, 2650-es út;

Vara Malmene 8:1 – Floby, 2661-es út;

Floby – Floby, 2663-as út;

Floby – Falköping Floby-Åsen, 2658-as út;

Falköping Floby-Åsen – Falköping Jäla 8:3, 2649-es út;

Falköping Jäla 8:3 – Falköping Jäla 8:9, 1850-es út;

Falköping Jäla 8:9 – Herrljunga Brogårdet 1:2, 2646-os út;
Herrljunga Brogårdet 1:2 – Herrljunga Duvered 1:2, az 1857-es út;
Herrljunga Duvered 1:2 – Döve, 1851-es út;
Döve – Älmestad, 1859-es út;
Älmestad – Murum, 182-es út;
Murum – Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1, 1827-es út;
Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1 – Stommen, 1826-os út;
Stommen – Fänneslunda, 1815-ös út;
Fänneslunda – Herrljunga Sannum 1:7, 1814-es út;
Herrljunga Sannum 1:7 – Borgstena, 1807-es út;
Borgstena – Borgstena, 183-as út;
Borgstena – Borås Tämta 2:4, 182-es út;
Borås Tämta 2:4 – Stommen, 42-es út;
Stommen – Asstorp, 1772-es út;
Asstorp – Vralen, 1773-as út;
Vralen – Bredared, 1768-as út;
Bredared – Sandhult, 1766-os út;
Sandhult – Hedared, 180-as út;
Hedared – Töllsjö, 1682-es út;
Töllsjö – Bollebygd, 1758-as út;
Bollebygd – Härryda Rya 3:3, 554-es út;
Härryda Rya 3:3 – Lerum, 523-as út;
Lerum – Lerum, 1938-as út;
Lerum – Lerum, 1940-es út;
Lerum – Gråbo, 1939-es út;
Gråbo – Nossebro, 190-es út.

(1) Az útvonalak és a számok a 2022. júniusi állapotra vonatkoznak.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Kullings kalvdans” egyedi tulajdonságai és a földrajzi terület közötti kapcsolat olyan termékjellemzőkön alapul, amelyek a földrajzi eredetnek és különösen az adott területen domináns emberi tényezőknél köszönhetőek.

A termék sajátosságai

A „Kullings kalvdans” kolosztrumból készült tiszta, természetes termék. A kolosztrum magas fehérjetartalma miatt a tej melegítéskor megalvad. Ez adja a „Kullings kalvdans” jellegzetes textúráját (lágú és krémes), állagát (amely a krémestől a csaknem szilárdig változik), színét (halványsárga, a felületén aránysárga), ízét (telt, erőteljes, édes, tejkaramellás ízjegyekkel, vaj) és illatát (tej, tejszín és vaj).

Mivel a „Kullings kalvdans” kizárólag kolosztrumból készül, a kolosztrum krém a sütés során a kalvdans tetején gyűlik össze, ennek köszönhető a „Kullings kalvdans” jellegzetes íze és hogy a felső rétege arányszínű.

A „Kullings kalvdans” jellemzői tehát eltérnek a svéd piacon elterjedtebb kalvdans jellemzőitől, amely hagyományos tehéntejből vagy a hagyományos tej és a kolosztrum keverékéből készül, amelyhez a szilárd állag elérése érdekében sűrítőanyagokat, például tojástartósítót és/vagy lisztet adnak.

Ok-okozati kapcsolat

A „Kullings kalvdans” tejtermelő gazdaságok által előállított kézműves termék. Az előállítás a régi västergötlandi hagyománynak megfelelő módszerek alkalmazásával történik, azaz a kalvdans kizárólag kolosztrumból készül. 2013-ban a Gastronomiska Akademin díjat adományozott a termelőknek e hagyomány megőrzéséért.

Korábban minden tehén többé-kevésbé az év ugyanazon időszakában ellett. A kalvdans ezért szezonális termék volt. A „Kullings kalvdans” előállítása azonban egész évben folyamatos. Ez azért lehetséges, mert a termelők kifejlesztettek egy olyan rendszert, amelyben a tejtermelő gazdaságok a fejéskor címkével látják el a kolosztrumot, amelyen feltüntetik a gazdaság nevét, az állat egyedi azonosító számát, a fejés dátumát és a fehérjetartalmat, majd a felhasználásig lefagyasztják a kolosztrumot. Ez a címke a kolosztrum minden egyes tételét azonosítja, és iránymutatást nyújt a tejtermelő gazdaságnak a „Kullings kalvdans” előállításához szükséges megfelelő kolosztrumkeverék elkészítése során.

Ahhoz, hogy a „Kullings kalvdans” megfelelő jellemzőkkel rendelkezzen, a felhasznált kolosztrumot kizárólag Västra Götaland helyi gazdaságaiból szerzik be. Ezek a gazdaságok különös figyelmet fordítanak a takarmány tulajdonságaira és a tehenek táplálkozási igényeire annak érdekében, hogy optimális feltételeket teremtsenek a sikeres elléshez és a szoptatáshoz. A gazdaságok a kolosztrum címkézésére és fagyasztására vonatkozó rendszerben is részt vesznek a „Kullings kalvdans” előállítói által meghatározott kritériumok szerint.

A „Kullings kalvdans” az ellést követő első három-négy fejésből származó kolosztrum felhasználásával készül. Ezen időszakban a tehén körülbelül öt literrel több kolosztrumot ad, mint amennyire a borjúnak a túléléshez szüksége van.

A kolosztrum minősége, többek között fehérjetartalma és a tejszín mennyisége, fontos szerepet játszik a „Kullings kalvdans” jellemzőinek kialakulásában. A kolosztrum fehérje- és zsírtartalma körülbelül kétszer akkora, mint a normál tejé, de ezeket a szinteket – akárcsak a kolosztrum színét, illatát és ízét – olyan tényezők befolyásolják, mint a tehenek takarmánya, fajtája és a fejések száma az elléstől számítva.

A „Kullings kalvdans” textúrája, állaga és íze szempontjából kulcsfontosságú, hogy a tejtermelő gazdaságban dolgozók képesek legyenek megfelelően összekeverni a különböző fehérje- és tejszín tartalmú kolosztrumot. A magas fehérjetartalom eredményeképpen szilárd kalvdans jön létre, a tejszín mennyisége pedig befolyásolja a kalvdans ízét, textúráját, állagát, színét és a szájban keltett érzetet.

A különböző gazdaságokból, tehenekből és fejésekből származó kolosztrum keverésével a tejfeldolgozó gazdaság a helyi és hagyományos preferenciákhoz is hozzá tudja igazítani a textúrát és az állagot.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_kullings_kalvdans_2022_08_29.pdf

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU