



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 78/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11018 – COMPAGNIA SIDERURGICA ITALIANA / STEELAG DEUTSCHLAND) ⁽¹⁾	1
2023/C 78/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10991 – GIP / KKR / VODAFONE / VANTAGE TOWERS) ⁽¹⁾	2
2023/C 78/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11042 – BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWER) ⁽¹⁾	3
2023/C 78/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV) ⁽¹⁾	4

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 78/05	Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb: – 2,50 % 2023. március 1. – Euroátváltási árfolyamok	5
2023/C 78/06	A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló, 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója (Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően) ⁽¹⁾	6

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA Felügyeleti Hatóság

2023/C 78/07	Állami támogatás – Engedélyező határozat	7
2023/C 78/08	Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az állami támogatások visszafizettetése esetén 2022. december 1-jétől az EFTA-államokban alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/ leszámítolási kamatlábakról – Közzétéve az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának VII. részében meghatározott referencia-kamatlábra és leszámítolási kamatlábra vonatkozó szabályoknak és az EFTA Felügyeleti Hatóság 2004. július 14-i 195/04/COL határozata 10. cikkének megfelelően	9

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 78/09	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	10
2023/C 78/10	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	12

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 78/11	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	14
2023/C 78/12	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 a) pontja alapján	31

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11018 – COMPAGNIA SIDERURGICA ITALIANA / STEELAG DEUTSCHLAND)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 78/01)

2023. február 20-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 32023M11018 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10991 – GIP / KKR / VODAFONE / VANTAGE TOWERS)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 78/02)

2023. február 22-én 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 32023M10991 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.11042 – BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWERT)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 78/03)

2023. február 23-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 32023M11042 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.10993 – T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 78/04)

2023. február 27-én 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 32023M10993 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

Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb ⁽¹⁾:

2,50 % 2023. március 1.

Euroátváltási árfolyamok ⁽²⁾

2023. március 1.

(2023/C 78/05)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0684	CAD	Kanadai dollár	1,4531
JPY	Japán yen	144,82	HKD	Hongkongi dollár	8,3866
DKK	Dán korona	7,4431	NZD	Új-zélandi dollár	1,7048
GBP	Angol font	0,88574	SGD	Szingapúri dollár	1,4316
SEK	Svéd korona	11,1000	KRW	Dél-Koreai won	1 389,03
CHF	Svájci frank	0,9997	ZAR	Dél-Afrikai rand	19,3769
ISK	Izlandi korona	151,70	CNY	Kínai renminbi	7,3349
NOK	Norvég korona	11,0365	IDR	Indonéz rúpia	16 273,43
BGN	Bulgár leva	1,9558	MYR	Maláj ringgit	4,7784
CZK	Cseh korona	23,426	PHP	Fülöp-szigeteki peso	58,762
HUF	Magyar forint	373,58	RUB	Orosz rubel	
PLN	Lengyel zloty	4,6745	THB	Thaiöldi baht	37,063
RON	Román lej	4,9174	BRL	Brazil real	5,5535
TRY	Török líra	20,1798	MXN	Mexikói peso	19,4883
AUD	Ausztrál dollár	1,5776	INR	Indiai rúpia	88,0848

⁽¹⁾ Változó árfolyam esetén a kijelölt nap előtt végrehajtott legközelebbi pénzügyi operáció árfolyamát alkalmazzák, a kamatláb a legmagasabb árfolyam szerint számítandó.

⁽²⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló, 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója

(Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet ⁽¹⁾ 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 78/06)

Engedély megadásáról szóló határozat

A határozat hivatkozási száma ⁽¹⁾	A határozat kelte	Az anyag neve	Az engedély jogosultja	Engedélyszám	Engedélyezett felhasználás	A felülvizsgálati időszak lejártának időpontja	A határozat indokai
C(2023) 1180	2023. február 23.	4-(1,1,3,3-tetrametil-butil)fenol, etoxilált (4- <i>terc</i> -OPnEO) EK-szám: –; CAS-szám: –	Wallac Oy, Mustionkatu 6, 20750 Turku, Finnország	REACH/23/5/0	4- <i>terc</i> -OPnEO készítmény (Triton X-100-ként) a galaktóz-1-foszfát-uridil-transzferáz (GALT) aktivitásának félkvantitatív meghatározására használt GSP® Neonatal GALT tesztkészlet vizsgálati pufferében való felhasználásra	2026. január 4.	Az 1907/2006/EK rendelet 60. cikke (4) bekezdésének megfelelően az anyag felhasználásából származó társadalmi-gazdasági előnyök jelentősebbek, mint annak az emberi egészséget és a környezetet érintő kockázatai, továbbá nem állnak rendelkezésre megfelelő alternatív anyagok vagy technológiák.
				REACH/23/5/1	A galaktóz-1-foszfát-uridil-transzferáz (GALT) aktivitásának félkvantitatív meghatározására használt GSP® Neonatal GALT tesztkészlet vizsgálati pufferében		

⁽¹⁾ A határozat az Európai Bizottság következő weboldalán érhető el: Authorisation (europa.eu).

⁽¹⁾ HL L 396., 2006.12.30., 1. o.

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2023/C 78/07)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2022. november 7.
Ügyszám	89494
A határozat száma	199/22/COL
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	Ideiglenes válságkeret: Kezességvállalási program a villamosenergia-árak súlyos emelkedése által különösen érintett vállalkozások számára
Jogalap	A Parlament 2022. október 27-i határozata az intézkedés és költségvetésének engedélyezéséről (Innst. 34 S [2022–2023]), a kormány Prop. 142 S-ben (2021–2022) foglalt javaslata és a Kereskedelmi, Ipari és Halászati Minisztériumnak a norvég exportfinanszírozási programról szóló rendelete alapján.
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	Likviditás biztosítása azon vállalatok számára, amelyek rendes piaci körülmények között fedezni tudnák villamosenergia-költségeiket és hitelképesek lennének, de amelyeket különösen érint a villamosenergia-árak súlyos emelkedése és az említett áremelkedés miatt akut likviditási igényekkel szembesülnek.
A támogatás formája	Garanciák
Költségvetés	1 milliárd NOK
Intenzitás	A kezességvállalás nem haladja meg az alábbi két pont közül az alacsonyabb 90 %-át: i. az elmúlt három lezárt számviteli időszakban elért átlagos teljes éves forgalom 15 %-a, és ii. a támogatás iránti kérelem benyújtásának hónapját megelőző 12 hónap energiaköltségének 50 %-a.
Időtartam	2022. november 8. – 2023. március 31.
Gazdasági ágazatok	A támogatási program nem korlátozódik kiválasztott ágazatokra. A hitelintézetek és más pénzügyi intézmények nem támogatható pénzügyi kedvezményezettek.

A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Eksfin – Export Finance Norway Postai cím: PB 1763 Vika N-0122 Oslo NORWAY
--	--

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>.

Az EFTA Felügyeleti Hatóság közleménye az állami támogatások visszafizettetése esetén 2022. december 1-jétől az EFTA-államokban alkalmazandó kamatlábokról és referencia-/ leszámítolási kamatlábokról

Közzétéve az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának VII. részében meghatározott referencia-kamatlábra és leszámítolási kamatlábra vonatkozó szabályoknak és az EFTA Felügyeleti Hatóság 2004. július 14-i 195/04/COL határozata ⁽¹⁾ 10. cikkének megfelelően

(2023/C 78/08)

Az alapkamatlábakat az EFTA Felügyeleti Hatóság 2008. december 17-i 788/08/COL sz. határozatával módosított, az EFTA Felügyeleti Hatóság állami támogatásokról szóló iránymutatásának a referencia- és leszámítolási kamatlábak megállapítási módszeréről szóló fejezetével összhangban számítják ki. Az alkalmazandó referencia-kamatlábak kiszámításához az állami támogatásokról szóló iránymutatással összhangban az alapkamatlábhoz megfelelő kamatfelárat kell hozzáadni.

Az alapkamatlábakat a következőképpen határozták meg:

	Izland	Liechtenstein	Norvégia
2022.12.1.–	6,13	– 0,45	2,81

⁽¹⁾ HL L 139., 2006.5.25., 37. o. és a HL 2006/26. EGT-kiegészítése, 2006.5.25., 1. o.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 78/09)

1. 2023. február 22-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 tőzsdén jegyzett Polski Koncern Naftowy Orlen S.A. (a továbbiakban: ORLEN, Lengyelország) vállalkozás ⁽²⁾,
- a végső soron az MS Galleon GmbH irányítása alá tartozó Synthos Green Energy S.A. (a továbbiakban: SGE, Lengyelország),
- az ORLEN és az SGE közös irányítása alá tartozó Orlen Synthos Green Energy sp. z o.o. (a továbbiakban: OSGE, Lengyelország).

Az ORLEN és az SGE közösen irányítja az OSGE elnevezésű, nem teljes feladatkört ellátó közös vállalkozást. Az OSGE meglévő üzleti modelljének a tevékenységei bővítését és felgyorsítását célzó átalakítását követően az OSGE nem teljes feladatkört ellátó vállalkozásból teljes feladatkört ellátó vállalkozássá válik. Az OSGE átalakítása nem teljes feladatkört ellátó vállalkozásból teljes feladatkört ellátó vállalkozássá az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikkének (4) bekezdése értelmében összefonódásnak minősül.

Az összefonódásra az OSGE részvényeseinek közgyűlése által elfogadott határozat útján kerül sor, amely meghatározza az OSGE üzleti tervének átalakítását, valamint az OSGE tevékenységeinek bővítését és felgyorsítását.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az ORLEN egy olajfinomítással és üzemanyag-kiskereskedelemmel foglalkozó vállalkozás,
- az SGE kibocsátásmentes energetikai megoldásokat fejleszt.

3. Az OSGE üzleti tevékenységei a következők:

- Kis- és mikromoduláris (SMR és MMR) reaktor-technológiára épülő (kisméretű) atomerőművek fejlesztése és üzembe helyezése, potenciális reaktorhelyszínek feltárása, valamint az atomerőművek üzembe helyezését követően az SMR/MMR technológiával termelt villamos energia kereskedelmi forgalomba hozatala Lengyelországban. Az OSGE fő üzleti tevékenysége a villamosenergia-termelés és -ellátás lesz Lengyelországban.

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

⁽²⁾ Az ORLEN részvényeinek 35,66 %-a a Lengyel Köztársaság Államkincstárának tulajdonában van. A többi fő részvényes a Nationale-Nederlanden OFE (7,31 %) és az Aviva OFE Aviva Santander (5,43 %).

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽³⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE

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

⁽³⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 78/10)

1. 2023. február 23-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Berkshire Partners LLC (a továbbiakban: Berkshire, Egyesült Államok),
- GTCR LLC (a továbbiakban: GTCR, Egyesült Államok),
- A GTCR irányítása alá tartozó Point Broadband Holdings, LLC (a továbbiakban: Point Broadband, Egyesült Államok).

A Berkshire és a GTCR az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fog szerezni a Point Broadband felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- A Berkshire Bostonban (Egyesült Államok) bejegyzett magántőke-befektetési társaság, amely a technológia és a kommunikáció terén tevékenykedő, jól pozícionált, növekvő vállalatokba, valamint fogyasztói, egészségügyi, üzleti szolgáltatásokba és ipari termékekbe fektet be.
- A GTCR az Egyesült Államokban bejegyzett magántőke-befektetési vállalkozás, amely a pénzügyi szolgáltatások és a technológia, az egészségügy, a technológia, valamint a média és a távközlés terén működő és növekvő vállalatokba fektet be.
- A Point Broadband nagy sebességű, optikai szálú adatátviteli szolgáltatásokat épít ki az Egyesült Államok vidéki és rosszul ellátott területein, közvetlenül a lakossági és az üzleti ügyfelek számára.

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.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2023/C 78/11)

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 időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

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

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

„Riviera Ligure”

EU-szám: PDO-IT-1540-AM03 – 2021.6.4.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure [a „Riviera Ligure” OEM extraszűz olívaolaj védelmére létrehozott társulás], Via T. Schiva, 29 – 18100 Imperia, Italia; Tel. +39 0183767924; Fax +39 0183769039; E-mail: info@oliorivieraligure.it

A „Riviera Ligure” OEM extraszűz olívaolaj védelmére létrehozott társulás a „Riviera Ligure” OEM termelőiből áll. E társulás a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján jogosult módosításra irányuló kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

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

⁽¹⁾ HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: csomagolás

4. A módosítás típusa

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

5. Módosítás(ok)

Az elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Riviera Ligure” elnevezés használata

A termékleírás 1. cikkét és a közzétett összefoglaló 4.2. pontját, jelenleg az egységes dokumentum 3.2. pontját érintő módosítás

- A korábban használt „ellenőrzött eredetmegjelölés” helyébe az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés lépett, bárhol is szerepel a termékleírásban.
- Bevezették annak lehetőségét, hogy a meghatározott földrajzi területen nyert összes olajhoz a „Riviera Ligure” megjelölést használják, hogy ne legyen többé kötelező a kiegészítő földrajzi hivatkozások használata.
- A földrajzi hivatkozás nevét helyesbítették, mivel hibát tartalmazott ebben a cikkben.

A termékleírás aktuális változata:

„A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelölés, a következő kiegészítő földrajzi hivatkozások egyike kíséretében: »Riviera dei Fiori«, »Riviera del Ponente Savonese« és »Riviera del Levante«, az e termékleírásban meghatározott feltételeknek és követelményeknek megfelelő extraszűz olívaolaj számára van fenntartva.”

Új változat:

„A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelölés az e termékleírásban meghatározott feltételeknek és követelményeknek megfelelő extraszűz olívaolaj számára van fenntartva.”

A módosítás a termelők sürgős igényét elégíti ki. Az OEM bejegyzésének időpontjában a „Riviera Ligure” megjelöléssel ellátott termékeket több helyi piacon értékesítették, ahol fontos volt a kiegészítő földrajzi hivatkozások használata. A termék nagyobb piacokon történő értékesítése és promóciója alapján az évek során kiderült, hogy a „Riviera Ligure” megjelölés kiegészítő földrajzi hivatkozások hozzáadása nélküli használata sokkal hatékonyabb módja a termék bemutatásának és promóciójának. A gazdasági szereplők azonban szabadon dönthetnek arról, hogy élnek-e ezzel a lehetőséggel.

A kiegészítő földrajzi hivatkozások a „Riviera Ligure” megjelölés használatára jogosult termelők számát is korlátozták, mivel a különböző alterületeken belül használandó olívaolajra vonatkozó korlátozások megnehezítették az ellenőrzési rendszer betartását. A „Riviera Ligure” megjelölés földrajzi területen belüli alkalmazásának lehetősége tehát lehetővé teszi az eredetmegjelölés használatára alkalmas gazdasági szereplők számának növelését.

A termék leírása

A termékleírás 7. cikkét, a közzétett összefoglaló 4.2. pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját érintő módosítás

- A fenti módosításokkal összhangban javaslat történt a fogyasztásra vonatkozó egységes jellemzőkre.

A termékleírás aktuális változata:

- „1. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel és a »Riviera dei Fiori« kiegészítő földrajzi hivatkozással ellátott extraszűz olívaolajnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: sárgától sárgáig/zöldig terjedő

Az érzékszervi értékelés mutatói (COI/T.20/Doc. No 22):

Az érzékszervi értékelés során a hibák mediánjának 0-nak kell lennie

Gyümölcsösség: medián ≥ 3

Csípősség: medián ≤ 2

Keserűség: medián ≤ 2

Édesség: medián ≥ 4

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj

Peroxidszám: ≤ 17 mEq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,160$

2. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel és a »Riviera del Ponente Savonese« kiegészítő földrajzi hivatkozással ellátott extraszűz olívaolajnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: sárgától/zöldtől sárgáig terjedő

Az érzékszervi értékelés mutatói (COI/T.20/Doc. No 22):

Az érzékszervi értékelés során a hibák mediánjának 0-nak kell lennie

Gyümölcsösség: medián ≥ 3

Csípősség: medián $\leq 2,5$

Keserűség: medián $\leq 2,5$

Édesség: medián ≥ 4

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj

Peroxidszám: ≤ 17 mEq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,160$

3. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel és a »Riviera di Levante« kiegészítő földrajzi hivatkozással ellátott extraszűz olívaolajnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: sárgától zöldig/sárgáig terjedő

Az érzékszervi értékelés mutatói (COI/T.20/Doc. No 22):

Az érzékszervi értékelés során a hibák mediánjának 0-nak kell lennie

Gyümölcsösség: medián ≥ 3

Csípősség: medián ≤ 4

Keserűség: medián ≤ 4

Édesség: medián ≥ 4

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,8 g/100 g olaj

Peroxidszám: ≤ 18 mEq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,160$

4. A kifejezetten nem említett többi paraméternek meg kell felelnie a hatályos uniós jogszabályoknak.
5. A védelmi társulás minden olíva termesztési idényben meghatározza az 1. cikkben említett olaj reprezentatív mintáinak megfelelő számát, a mintákat optimális körülmények között megőrzi és az érzékszervi vizsgálatok elvégzéséhez referencia standardként használja fel.
6. Az olajok hivatalos azonosítása a csomagolási fázis során csak a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium által jóváhagyott ellenőrzési tervben meghatározott eljárás elvégzése után történhet.”

Új változat:

- „1. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Az érzékszervi értékelés mutatói (COI/T.20/Doc. No 22):

Az érzékszervi értékelés során a hibák mediánjának 0-nak kell lennie

Gyümölcsösség: medián $\geq 3,0$

Csípősség: medián $\leq 5,0$

Keserűség: medián $\leq 4,5$

Édesség: medián $\geq 2,0$

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,50 g/100 g olaj

Peroxidszám: ≤ 17 mEq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,16$

2. A kifejezetten nem említett többi paraméternek meg kell felelnie az uniós jogszabályoknak.”

Az előző módosítással összhangban javasoljuk a fogyasztásra vonatkozó egységes jellemzőket; ez lehetővé teszi a három kiegészítő földrajzi hivatkozás termőterületeiről származó olajok kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőinek beépítését, ugyanakkor a fogyasztó számára a helyi sajátosságokat reprezentáló olajat biztosít, továbbá tükrözi az utóbbi évek során elért általános minőségi javulást. Ez az új leíró paraméterek által kiemelt javulás több tényezőnek tudható be, a betakarítási műveletekre való – a korábban történő betakarításnak részben az éghajlati változások miatti tendenciáját követő – nagyobb összpontosítástól kezdve a sajtoló és kinyerő létesítményekben végzett technológiai beruházásokig. Ezért a figyelembe vett maximális savasság és peroxidszám a három alterület eddigi legszigorúbb értékeit jelenti, míg a K232 és K270 értékek változatlanok maradtak. Az utóbbi évek tapasztalatai – amelyekre az olajbogyó korábbi érése és az aszályok ismétlődése jellemző, ez pedig kihathat az illóanyag-frakció összetételére, valamint az olajbogyók bizonyos morfológiai jellemzőire – azt mutatják, hogy az érzékszervi értékelés során használt mutatók mediánjainak részleges módosítása szükséges ahhoz, hogy az értékelés jobban tükrözze a „Riviera Ligure” OEM olaj jellemzőit, ugyanakkor pedig garantálja annak hagyományos kényes és aromás sajátosságait.

Döntés született a szín paraméter törléséről, mivel az többé már nem tekinthető az olaj minőségére utaló jelzésnek.

Az 5. és 6. pont szintén törlésre került, mivel azok az ellenőrzési terv részét képezik.

A bevezetett egyszerűsítés azt jelenti, hogy a 7. cikk 4. pontjából 2. pont lett.

Földrajzi terület

A termékleírás 3. cikkét és a közzétett összefoglaló 4.3. pontját, jelenleg az egységes dokumentum 4. pontját érintő módosítás

- A korábbi módosításokkal összhangban a „Riviera Ligure” megjelölés termőterülete kiegészítő földrajzi hivatkozások nélkül kerül feltüntetésre; a terület magában foglalja a Liguria régió belüli közigazgatási területet, amelyet a három kiegészítő földrajzi hivatkozás termőterületeit adó települések összessége alkot.

- Ami a kiegészítő földrajzi hivatkozásokat illeti, néhány település nevét helyesbítették, mivel az idők során módosultak a nevek, illetve a korábbi szövegben elírás történt.
- A szöveg kiegészült néhány településsel, mivel azok megfelelnek a „Riviera Ligure” eredetmegjelölés termőterületének részévé válásához szükséges történelmi és agronómiai követelményeknek, akár a kiegészítő földrajzi hivatkozás használatával, akár anélkül. A bejegyzés idején ezek a települések nem tartoztak a meghatározott földrajzi területhez, mivel az ott előállított olajat elsősorban saját fogyasztásra szánták. Az utóbbi évek során végzett promóció és kezdeményezések segítették a termelők érdeklődését felkelteni ezeken a településeken, amelyek a földrajzi, történelmi és agronómiai folytonosság miatt ugyanazokkal a jellemzőkkel rendelkeznek, mint a termőterületet alkotó többi település. Ezt különösen az olíva-termesztés újjáélesztése idézte elő, az olajbogyó termesztésével üzleti alapon foglalkozó számos fiatal gazdálkodónak köszönhetően.

Konkrétan:

- A „Riviera dei Fiori” kiegészítő földrajzi hivatkozás tekintetében:

Kijavították az elírásokat, mivel Costa Rainera, CastelVittorio, Baiardo és Olivetta S. Michele elnevezése Costarainera, Castelvittorio, Bajardo és Olivetta San Michele névre változott.

A S.Biagio elnevezést törölték, mivel a helyes településnév (San Biagio della Cima) már fel volt tüntetve.

Az egykori Montalto Ligure és Carpasio települések nevét a települések összevonását követően Montalto Carpasio elnevezésre változtatták.

- A „Riviera del Ponente Savonese” kiegészítő földrajzi hivatkozás tekintetében:

Kijavították az elírásokat, mivel Castel Bianco, Masino és Vezzi Porzio elnevezése Castalbianco, Nasino és Vezzi Portio névre változott.

- A „Riviera di Levante” kiegészítő földrajzi hivatkozás tekintetében:

Kijavították az elírásokat, mivel San Colombano, Certenoli, Borghetto Vara és Santo Stefano Magra elnevezése San Colombano Certenoli, Borghetto di Vara és Santo Stefano di Magra névre változott.

Egy névváltoztatást követően Ortonovo település nevének helyébe Luni lépett.

Emellett a szöveg a következő településekkel egészült ki:

Triora („Riviera dei Fiori” kiegészítő földrajzi hivatkozás);

Calizzano és Osiglia („Riviera del Ponente Savonese” kiegészítő földrajzi hivatkozás);

Davagna, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure és Zignago („Riviera di Levante” kiegészítő földrajzi hivatkozás).

A termékleírás aktuális változata:

- „1. Az 1. cikkben említett extraszűz olívaolaj előállításához használt olajbogyó termőterülete a Liguria régió közigazgatási területén olajbogyóval beültetett azon területeket foglalja magában, amelyek képesek az e termékleírásban előírt minőségi jellemzőkkel rendelkező termékeket előállítani. E terület egy erre a célra szolgáló térképen látható.
2. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel a »Riviera dei Fiori« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt olíva-termelési terület az Imperia megyén belüli alábbi települések teljes közigazgatási területét magában foglalja: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Tecco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroscia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Fardali, Vallecrosia, S.Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S.Michele, Rocchetta Nervina, Carpasso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroscia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte és Mendatica.

3. A »Riviera Ligure« ellenőrzött megjelöléssel a »Riviera del Ponente Savonese« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt olívaolaj előállítására szánt olívatermelési terület a Savona megyén belüli alábbi települések teljes közigazgatási területét magában foglalja: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Porzio, Stella és Zuccarello.
4. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel a »Riviera di Levante« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt olívatermelési terület a Genova és La Spezia megyéken belüli alábbi települések teljes közigazgatási területét magában foglalja: Genova megye: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele és Sant'Olcese. La Spezia megye: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio és Riccò del Golfo.”

Új változat:

- „1. A »Riviera Ligure« extraszűz olívaolajhoz használt olívatermelési és olajkinyerési terület az alábbi 2., 3. és 4. pontban említett valamennyi település olajbogyóval beültetett területeit magában foglalja.
2. A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a »Riviera dei Fiori« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olívatermelési és olajkinyerési terület az Imperia megyén belüli alábbi települések teljes közigazgatási területét magában foglalja: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroscia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajarado, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroscia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica és Triora.
3. A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a »Riviera del Ponente Savonese« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olívatermelési és olajkinyerési terület a Savona megyén belüli alábbi települések teljes közigazgatási területét magában foglalja: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano és Osiglia.
4. A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a »Riviera di Levante« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olívatermelési és olajkinyerési terület a Genova és La Spezia megyéken belüli alábbi települések teljes közigazgatási területét magában foglalja: Genova megye: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese és Davagna; La Spezia megye: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure és Zignago.”

A származás igazolása

A termékleírás 4. cikkét és az összefoglaló 4.4. pontját érintő módosítás

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

- A származási igazolását átírták, röviden ismertetve az ellenőrzési rendszerre vonatkozó elveket.

A termékleírás aktuális változata:

„Az előállítási folyamat minden szakaszát a bejövő és kimenő termékek nyilvántartása útján kell figyelemmel kísérni. A lánc összes résztvevője köteles kitölteni az olajbogyó és/vagy olaj minden tételét a szállítás során kísérő megfelelő dokumentumokat, amelyeken a termék eredetének garantálásához szükséges összes információ szerepel. E dokumentumokat el kell küldeni az ellenőrző szervezetnek, amely a vizsgálatok során ellenőrzi azokat a termék nyomonkövethetőségét biztosító műveletek nyilvántartásaival együtt. A termék nyomonkövethetősége és nyomon követése (a termelési lánc egészében) ily módon, valamint a termelőknek és csomagolóknak az ellenőrző szervezet e célból vezetett jegyzékeibe való felvétele, továbbá az előállított mennyiségeknek az ellenőrző szervezet felé időben végzett bejelentése útján biztosított. Az ellenőrzési rendszerbe bevont olajfaligetekkel rendelkező olívaolajtermesztők azonosítják a »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelölésre szánt olajbogyókat, elkülönítve azokat, és tájékoztatják a szervezetet a termék kezeléséről és az idény alatti termelésről. Az ellenőrző szervezet a termékleírás és a megfelelő ellenőrzési terv alapján ellenőrzi az e jegyzékekbe felvett valamennyi (természetes vagy jogi személy) gazdasági szereplőt.”

Új változat:

- „1. Az előállítási folyamat minden szakaszát figyelemmel kísérik, a be- és kilépő termékek nyilvántartása mellett. A termék nyomonkövethetősége és nyomon követése ily módon, valamint az olajfaligeteknek, termelőknek, feldolgozóknak, közvetítőknak és csomagolóknak az ellenőrző szervezet által e célból vezetett jegyzékekbe való felvétele útján biztosított.
2. Az ellenőrző szervezet a termékleírásnak és a vonatkozó ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi az adott jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt.”

Az előállítás módja

Olívaolajfajták

Az aktuális termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum 3.3. pontját az olívaolajfajtákra vonatkozóan érintő módosítás

- Az előző cikkben említett módosítással összhangban lehetővé vált a „Riviera Ligure” elnevezés használata – a kiegészítő földrajzi hivatkozások egyikének opcionális kíséretében – a termőterület bármely részén termő, meghatározott fajtájú olajbogyóból nyert olaj esetében.
- Bevezetésre került a Frantoio fajta használatának lehetősége.

A termékleírás aktuális változata:

- „1. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelölés a »Riviera dei Fiori« földrajzi hivatkozás kíséretében csak olyan olajfaligetekből származó extraszűz olívaolaj esetében használható, ahol a termés legalább 90 %-át a Taggiasca fajta teszi ki. Az olajfaligetben található más fajták is használhatók, amennyiben arányuk nem haladja meg a 10 %-ot.
2. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelölés a »Riviera del Ponente Savonese« földrajzi hivatkozás kíséretében csak olyan olajfaligetekből származó extraszűz olívaolaj esetében használható, ahol a termés legalább 50 %-át a Taggiasca fajta teszi ki. Az olajfaligetben található más fajták is használhatók, amennyiben arányuk nem haladja meg az 50 %-ot.
3. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelölés a »Riviera di Levante« földrajzi hivatkozás kíséretében csak olyan olajfaligetekből származó extraszűz olívaolaj esetében használható, ahol a termés legalább 65 %-át a Lavagnina, Razzola, Pignola és/vagy helyi őshonos fajták teszik ki (akár önállóan, akár együttesen). Az olajfaligetben található más fajták is használhatók, amennyiben arányuk nem haladja meg a 35 %-ot.”

Új változat:

„A »Riviera Ligure« extraszűz olívaolajat, amelyet opcionálisan a kiegészítő földrajzi hivatkozások egyike kísér, a 3. cikkben meghatározott terület olajfaligeteiben akár önállóan, akár együttesen jelen lévő fajták közül a következő egy vagy több helyi olívaajtából kell előállítani (amelyek néhány leggyakrabban előforduló szinonimája zárójelben szerepel): Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantesca (vagy Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (vagy Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (vagy Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (vagy Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino és Toso.”

Megállapítást nyert, hogy a területen vannak olyan fajták, amelyek mindenképp a Frantoio fajtára vezethetők vissza, és amelyek idővel őshonos fajtákká váltak; ezért egyértelmű, hogy a lehető legtöbb érintett olívaolajtermesztő bevonása szükséges. Emellett a laboratóriumi vizsgálatok kimutatták, hogy az e fajtákból nyert olaj megfelel a „Riviera Ligure” extraszűz olívaolajra meghatározott jellemzőknek.

A termék sajátosságait nem befolyásolja a „Riviera Ligure” extraszűz olívaolajhoz használt fajtákra vonatkozó korábbi korlátozások megszüntetése. Ennek oka az, hogy a megjelöléssel ellátott olajnak egy átlagos évben előállított mennyiségét szinte teljes egészében egyetlen fajta, a Taggiasca adja. Ez az Imperia és Savona megyékben ezen a néven termesztett fajta Liguria sajátos jellemzőihez is alkalmazkodott, és olyan különböző nevű fajták kialakulását eredményezte, mint Genova megyében a Lavagnina, illetve La Spezia megyében a Razzola. Azt, hogy a Liguriában termesztett összes olíva egy közös törzsből származik, Olaszország legkiválóbb botanikusa, Giorgio Gallesio fedezte fel a 19. század első éveiben. Megállapítása szerint egyetlen, általa Gentilének nevezett olajfajta típusa fokozatosan Liguria egész területére jellemzővé vált és különböző elnevezésekkel lett ismert attól függően, hogy hol termesztették, és az adott helyeken milyen módon alkalmazkodott a környezethez. A „Riviera Ligure” olaj tehát egységes jellemzőkkel rendelkezik, mivel a három különböző földrajzi hivatkozással megjelölt olajok közötti különbségek igen csekélyek, és általában csak a nagyon képzett és tapasztalt kóstolók által észrevehetőek.

Termesztési jellemzők

A termékleírás 5. cikkét és a közzétett összefoglaló 4.5. pontját a termőterület leírására vonatkozóan érintő módosítás E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

- A korábbi módosításokkal összhangban átfogalmazásra került annak a termesztési területnek a leírása, ahol lehetséges a „Riviera Ligure” megjelölés használata, a kiegészítő földrajzi hivatkozások egyikének opcionális kíséretében: a termesztési terület rövid ismertetése most az aktuális termékleírásban szereplő különböző alterületeket lefedő egyetlen leírással történik.

Aktuális változat:

„3. Alkalmasak tehát a 3. cikkben jelzett területen elhelyezkedő, közepes vagy meredek lejtésű, főként teraszos elrendezésű domboldali olajfaligetek, amelyek talaja a meszes eredetű alapkőzet aprózódásával jött létre.

4. A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a »Riviera dei Fiori« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolaj előállítására azok a 3. cikk (2) bekezdésében leírt termőterületen található, kisebb-nagyobb lejtésű, teraszos elrendezésű olajfaligetek alkalmasak, ahol a meszes eredetű (eocén) alapkőzet mechanikai aprózódása következtében a rétegtérfűződés idővel azt eredményezte, hogy a közép-kötött talajok egyre lazábbá váltak a magasabban fekvő helyeken.

5. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel a »Riviera del Ponente Savonese« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolaj előállítására azok a 3. cikk (3) bekezdésében leírt termőterületen található lejtős, teraszos elrendezésű olajfaligetek alkalmasak, kivéve az Albenga-síkságot, ahol a meszes eredetű alapkőzetet meteorológiai jelenségek és vízfolyások hatása érte, és az így kialakult közép-kötött, általában mély talajokat a pala jelenléte egyre lazábbá és áteresztőbbé tette a magasabban fekvő helyeken.

6. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel a »Riviera di Levante« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolaj előállítására azok a 3. cikk (4) bekezdésében leírt termőterületen található lejtős, a part felé száraz kőfalakkal megtámasztott, teraszos elrendezésű olajfaligetek alkalmasak, ahol a miocén és eocén korból eredeztethető talaj a szárazföldi részeken elsősorban meszes, a partvidéken pedig palás-homokos alapkőzetből származik. A szárazföldi részekre közép kötött és meglehetősen agyagos, a partvidékre pedig laza és főként homokos talaj jellemző.”

Új változat:

- „3. A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállítására azok a 3. cikk (2), (3) és (4) bekezdésében leírt termőterületen található, főként lejtős, teraszos elrendezésű olajfaligetek alkalmasak, ahol a meszes vagy palás/homokos eredetű alapkőzet aprózódása idővel azt eredményezte, hogy a közép kötött talajok egyre lazábbá váltak a magasabban fekvő helyeken.”

E módosítás a termékleírás pusztán leíró jellegű részének az egyszerűsítését célozza. E módosítás nyomán a termékleírás 5. cikkének (7) bekezdéséből az 5. cikk (4) bekezdése lett.

A termékleírás 5. cikkének (8) bekezdését és a közzétett összefoglaló 4.5. pontját az olíva maximális termésnyiségére vonatkozóan érintő módosítás E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás aktuális változata:

- „8. Az 1. cikkben említett, ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt olajfaligetekből származó olíva maximális terméshozama intenzív ültetvények esetén hektáronként legfeljebb 7 000 kg lehet. A termés olajhozamának aránya legfeljebb 25 % lehet.
9. A terméshozamot még a kivételesen kedvező években is a fenti határokon belül kell tartani gondos válogatás útján, amennyiben a teljes terméshozam nem haladja meg 20 %-nál nagyobb mértékben a fent említett maximális határértékeket.”

Új változat:

- „5. Az 1. cikkben említett, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj előállítására szánt olajfaligetekből származó olíva maximális terméshozama hektáronként legfeljebb 9 000 kg lehet. A termés olajhozamának aránya legfeljebb 25 % lehet.”

A módosítás oka, hogy a technikai és tudományos ismeretek fejlődésének, valamint a berendezésekbe, infrastruktúrába és öntözőrendszerekbe történő beruházásoknak köszönhetően a gazdasági szereplők egyre inkább specializálódnak. A megjelölés bejegyzése óta eltelt 25 évben javultak a termelési módszerek, mivel az olíva termesztők körültekintőbb és szakszerűbb megközelítést alkalmaznak az olajfaligetek kezelése során. A legfontosabb tényezők különösen a következők: jobban szervezett és időzített metszés, tiszteletben tartva a terület hagyományos technikáit; célzott trágyázás, beleértve a lombtrágyázást is; valamint a leginnovatívabb és fenntartható növényvédelmi stratégiák alkalmazása. Ezeket a technikákat az olívaüzemek növekvő számban alkalmazzák, részben annak köszönhetően, hogy a »Riviera Ligure« megjelölés egyre ismertebbé teszi a minőséget. E téren más, mára már bevált tényezők is szerepet játszanak, a kézi betakarítást megkönnyítő hatékonyabb berendezések, például rázógépek használatától kezdve a szélsőséges aszályok enyhítését célzó vészhelyzeti öntözőrendszerek szélesebb körű telepítéséig.

Emellett törölték a termékleírás 5. cikkének (9) bekezdését, amely a kivételesen jó években megemelkedett terméshozamokról szól. Ezt a törlést az elmúlt néhány év tapasztalatai indokolják, amelyek többször is azt mutatták, hogy a rendelkezés nehezen alkalmazható, mivel az egyes területek éghajlati viszonyai rendkívül változatosak, ez pedig a termőterületen belüli mikroterületek közötti hozamkülönbségekhez vezet.

A termékleírás 6. cikkét érintő módosítás E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

- Földrajzi hivatkozás nélküli használata esetén a megjelölés kiegészült az olajkinyerési terület leírásával.

A termékleírás aktuális változata:

- „1. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel a »Riviera dei Fiori« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olajkinyerési terület a 3. cikk (2) bekezdésében említett települések teljes közigazgatási területét magában foglalja.
2. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel a »Riviera del Ponente Savonese« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olajkinyerési terület a 3. cikk (3) bekezdésében említett települések teljes közigazgatási területét magában foglalja.
3. A »Riviera Ligure« ellenőrzött eredetmegjelöléssel a »Riviera di Levante« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olajkinyerési terület a 3. cikk (4) bekezdésében említett települések teljes közigazgatási területét magában foglalja.”

Új változat:

- „1. A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, ám a három kiegészítő földrajzi hivatkozás egyike nélküli extraszűz olívaolajhoz használt olajkinyerési terület a három kiegészítő földrajzi hivatkozás területeinek összevonásával kapott termőterületet alkotó összes település teljes közigazgatási területét magában foglalja.
2. A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a »Riviera dei Fiori« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olajkinyerési terület a 3. cikk (2) bekezdésében említett települések teljes közigazgatási területét magában foglalja.
3. A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a »Riviera del Ponente Savonese« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olajkinyerési terület a 3. cikk (3) bekezdésében említett települések teljes közigazgatási területét magában foglalja.
4. A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a »Riviera di Levante« kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olajkinyerési terület a 3. cikk (4) bekezdésében említett települések teljes közigazgatási területét magában foglalja.”

A szöveg kiegészül azzal a lehetőséggel, hogy – amennyiben a három kiegészítő földrajzi hivatkozás egyike sem szerepel – a három kiegészítő földrajzi hivatkozás területeiből álló termőterületet alkotó településeken belül bárhol végezhesse az olajkinyerést. Ez egyrészt összhangban van azzal a ténnyel, hogy már nem kötelező az alterületek meghatározása, másrészt lehetővé teszi a saját kinyerő létesítménnyel nem rendelkező kistermelők számára a költségek és szolgáltatások terén legjobb külső létesítmények igénybevétele anélkül, hogy a saját alterületükön lévő létesítményekhez kötődjenek. A termékleírás 6. cikkének 4. és 5. pontja esetében elvégzett átszámozást követően azokból 5. és 6. pont lett.

Kapcsolat a területtel

A termékleírás 8. cikkét, a közzétett összefoglaló 4.6. pontját és az egységes dokumentum 5. pontját érintő módosítás

A termékleírás aktuális változata:

„A termék jellemzői a sajátos talaj- és éghajlati viszonyoknak köszönhetőek: valójában a terület környezeti tényezői és egyedi fajtái adják a liguriai olaj megkülönböztető jellegét.

Ezek a tényezők – a Liguriára jellemző fajták és a helyi környezet, azaz az éghajlat és a terület együttese –, valamint az a tény, hogy az adott liguriai fajták beérése különböző időpontokban történik, közösen járulnak hozzá a »Riviera Ligure« OEM extraszűz olívaolaj profiljának kialakításához, amelyet az édes és az enyhén gyümölcsös jegyek közötti egyensúly jellemez.

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatot igazoló egyéb tényezőket jelentik a kizárólag Liguriára jellemző olajfajták, az Olaszországban a legmagasabbak közé tartozó és az olívaolajjal és a helyi éghajlattal szorosan összefüggő olajsavszintek, valamint a régió domborzati viszonyai által befolyásolt művelési módszerek (különösen a betakarítás).

Az olajfa betelepítése és elterjesztése történelmileg a bencés szerzeteseknek tulajdonítható, akik a kora középkorban helyi fajtákat nemesítettek és azáltal javították a művelési technikákat, hogy megtanították a száraz kőfalak építése melletti teraszok használatát. A Ligur-partvidékről (Riviera Ligure) származó olaj kereskedelmét a Genovai Köztársaság által a város igazgatására és ellátására vonatkozóan kiadott dokumentumok tanúsítják. A Magistratura dei Provvisori dell'Olio (olajellátási magisztrátus) már 1593-ban létrejött; ez pártatlanságot garantált e fontos áru kezelése során, és bevezette a Ligur-partvidék termelőinek azt a kötelezettségét, hogy rögzített árú kvótát szállítsanak az előállított olajból.

17. századi dokumentumok tanúsága szerint például a Milánói Hercegség és a savoyai herceg is kapott olajszállítványokat a Ligur-partvidékről.

A liguriai olajtermelés a 18. században erősödött meg, majd a helyi olajnak különösen a nyugati (ponente) partvidéken végzett virágzó kereskedelmével folytatódott. A 19. század végén a liguriai olaj hírnevét és jellemzőit már jól ismerték külföldön, amint azt a receptkönyvek is bizonyítják. A »Riviera Ligure« elnevezés erre az időszakra vezethető vissza, amikor Liguria a Savoyai-ház uralma alá került, és amikor a genovai tengerpart (riviera di Genova) Ligur-partvidék (Riviera Ligure) néven vált ismertté, megkapva a »nyugati« (ponente) és »keleti« (levante) jelzőt, ami a Genova központi elhelyezkedését tükrözi. Közvetlenül Olaszország egyesítése utánra tehető – amikor Liguria elnyerte jelenlegi, azaz Nizza területe nélküli földrajzi formáját –, hogy a régió olajtermelésének közös megjelölésére széles körben elterjedté vált a »Riviera« kifejezés.”

Új változat:

„A »Riviera Ligure« jellemzői a terület különleges talaj- és éghajlati viszonyainak köszönhetőek.

Liguria ívet formázó alakjának nyitott része dél felé néz. A régió a szelek és a nagyon alacsony hőmérsékletek ellen védelmet nyújtó hegyhátak és a – különösen a hőmérséklet és a páratartalom tekintetében – kedvező feltételeket teremtő tenger közé van beekelődve. A mediterrán éghajlat, valamint a talajviszonyok, amelyeket nagyrészt középkeletű talajú lejtős területek jellemeznek, optimális feltételeket teremtettek az olajfák növekedéséhez, amelyek csaknem a teljes területen elterjedtek körülbelül 800 méteres tengerszint feletti magasságig, főleg a nyugati tengerparti sáv, a Riviera di Ponente mentén.

Az ember jelentős mértékben hozzájárult a liguriai olíva termesztés kedvező feltételeinek kialakításához azáltal, hogy intenzív kézi munka útján száraz kőfalakkal megtámasztott teraszokat épített. Ezek megakadályozzák a talajeróziót, illetve biztosítják a talaj szellőzését és vízelvezetését. Ez az évszázadokon át végzett munka jelentős hatást gyakorolt a megművelt földterületre, hozzájárulva ahhoz, hogy a liguriai táj egyedülálló legyen a világon. A liguriai olíva termesztési gyakorlat is évszázados tapasztalatok eredménye. Ezek a fák metszés módjától kezdve – amely hagyományosan a fa természetes felfelé törését segíti és a földterület szűkössége miatt nagyon kis ültetési távolságot is jelenthet – egészen a lépcsőzetes betakarításig terjednek, ami azt jelenti, hogy a betakarítás elhúzódik és csak a tökéletesen érett olajbogyót szedik le.

Történelmileg úgy tartják, hogy a bencés szerzetesek (9. század) voltak az elsők, akik olajfákat telepítettek Liguriában. Az eredeti törzs a »Taggiasca« elnevezést arról a Taggia nevű árukikötőről kapta, ahonnan az olajbogyó feladását és forgalmazását végezték.

Azt a tényt, hogy a Liguriában termesztett összes olíva egy közös törzsből származik, Olaszország legkiválóbb botanikusa, Giorgio Gallesio vette észre a 19. század első éveiben. Megállapítása szerint egyetlen olajfajta volt, amely fokozatosan az egész területre jellemzővé vált és különböző elnevezésekkel lett ismert attól függően, hogy hol termesztették (Pomona Italiana, 1817). Ez a tény megjelent a témára szakosodott közelmúltbeli tanulmányokban és kutatásokban is, amelyek megerősítették, hogy Liguriában az olíva termesztés túlnyomórészt a történelmi »Taggiasca« fajtán – amelyet Imperia és Savona megyében még ma is ezen a néven termesztnek – és az ebből származó, Genova megyében Lavagnina, La Spezia megyében pedig Razzola néven ismert fajtákon alapul. Valójában az évek során valamennyi ősi klón teljes mértékben alkalmazkodott ahhoz a környezethez, amelyben megtelepedett, ez pedig csak helyileg észlelhető apró különbségeket eredményezett (Le varietà di olivo liguri [Olajfajfajták Liguriában], Roberto Barrichello et al., Liguria Region, 2017).

A fogyasztók nagyra értékelik a »Riviera Ligure« olajat, mivel kiegyensúlyozott, magas olajsavértékkel rendelkezik, ízleléskor pedig különleges, enyhén édes érzetet kelt. Valamennyi ilyen megkülönböztető jellemző a származási környezet természeti és emberi tényezőitől függ. A »kiegyensúlyozott« termék – különösen egyrészt a keserűség és/vagy csípősség, másrészt a gyümölcsösség között egyensúlyt mutató ízzel – a kedvező talaj- és éghajlati viszonyoknak, valamint annak az eredménye, hogy a lépcsőzetes betakarítási gyakorlat útján kiválasztják a tökéletesen érett olajbogyó szedéséhez megfelelő időpontot. Az olajsav magas szintjére elsősorban a »Taggiasca« fajta és az ahhoz genetikailag szorosan kapcsolódó más fajták túlsúlya gyakorol hatást. A fogyasztók nagy része által keresett különleges »enyhe« érzetet a betakarításnak az idény késői szakaszáig való elhúzódnása befolyásolja, ami más olasz régiókban nem jellemző. Végül nem szabad elfelejteni, hogy a »Riviera Ligure« jellemzői az olívaolaj termelése és kereskedelme iránt Liguriában régóta meglévő elkötelezettségnek is betudhatók. Ezen elkötelezettség alapja a földdel való törődés, illetve a »know-how« fellelhetősége úgy az olajfaligetek kezelésében, mint a feldolgozó üzemekben, amelyek nagy száma egyértelműen a széles körű szakmai megközelítést jelzi.”

A földrajzi területtel való kapcsolatról szóló szakasz tartalma több mint 25 évvel ezelőtti, és már nem felel meg a termékleírás és az egységes dokumentum aktuális szerkesztési kritériumainak. Ennek megfelelően a szöveg részleges átdolgozását javasolták. Az új szöveg különösen a környezeti jellemzők sajátos jellegének okaira vonatkozóan ad pontosabb magyarázatot. Az előző változat ezekkel csak érintőlegesen foglalkozott. Az (EU) 2021/2117 rendelet talaj- és tájgazdálkodási rendelkezéseivel összhangban az emberi tényezők is nagyobb hangsúlyt kaptak. A történeti tények az alapvető információkra korlátozódtak, továbbá magyarázatok születtek a tényre, miszerint Liguriában az olíva termesztés általánosan egy közös törzsből ered, aminek következtében az ősi klónok lassan alkalmazkodtak a helyi mikrokörnyezethez. Végezetül, részletesebben meghatározták a „Riviera Ligure” extraszűz olívaolaj jellemzőit és azt, hogy azokat hogyan befolyásolják az emberi és környezeti tényezők.

Címkézés

A szöveg kiegészült egy mondattal, amely lehetővé teszi a kiegészítő földrajzi hivatkozások opcionális használatát. A 9. cikk szövegét ennek megfelelően átszerkesztették, figyelembe véve a fent már említett pontokat.

Új változat:

„A »Riviera Ligure« megjelölést a következő kiegészítő földrajzi hivatkozások egyike kísérheti: »Riviera dei Fiori«, »Riviera del Ponente Savonese« vagy »Riviera di Levante«, a 3. cikkben meghatározottak szerint.

A »Riviera dei Fiori«, a »Riviera del Ponente Savonese« vagy a »Riviera di Levante« kiegészítő földrajzi hivatkozás feltüntetéséhez használt betűk nem lehetnek nagyobbak, mint a »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelölés feltüntetéséhez használt betűk.”

A termékleírás 9. cikkének (1) bekezdését, a közzétett összefoglaló 4.8. pontját és az egységes dokumentum 3.6. pontját a címkén feltüntetendő információkra vonatkozóan érintő módosítás

A szöveg a következővel egészült ki:

„Az »édes« sajátosság csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a »keserű« sajátosság mediánja és a »csípős« sajátosság mediánja legfeljebb 2,0.”

E kiegészítés a vállalatok nagy többségének kettős igényét, vagyis azt elégíti ki, hogy képesek legyenek bizonyítani, hogy olajuk rendelkezik a hagyományos piac jelentős szegmense által nagyra értékelt sajátossággal, ugyanakkor pedig a fogyasztók számára olyan információt adni, amely nem mond ellent a piacon lévő más olajokhoz adott információknak.

A termékleírás 9. cikkének (2) bekezdését, a közzétett összefoglaló 4.8. pontját és az egységes dokumentum 3.6. pontját a címkén feltüntetendő információkra vonatkozóan érintő módosítás

A termékleírás aktuális változata:

„2. Engedélyezett a személynevek, cégnevek és márkanévek hiteles használata, amennyiben azoknak nincs dicsérő vagy a fogyasztót megtévesztő jelentése.”

Új változat:

„2. Engedélyezett a személynevek, cégnevek és márkanévek hiteles használata, amennyiben azok nem alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére.”

A megjelölésen kívüli további információk megadásának lehetőségét a fogyasztó érdekében egyértelműbben rögzíti a cikk. Az évek során a korábbi megfogalmazás értelmezési problémákhoz vezetett az ellenőrzések alkalmával.

Az aktuális termékleírás 9. cikkének (3) bekezdését és az egységes dokumentum 3.6. pontját a címkézés kiegészítő információira vonatkozóan érintő módosítás

A termékleírás aktuális változata:

„Az üzemek, birtokok és gazdaságok neve és helye csak akkor használható, ha a termék kizárólag az adott üzemben található olajfaligetek terméséből származik, az olaj kinyerését és csomagolását pedig a 3. cikkben és az 5. cikk (1) bekezdésében meghatározott földrajzi területen belül végezték.”

Új változat:

„A mezőgazdasági üzemek, birtokok és gazdaságok neve és helye csak akkor adható meg a címkén, ha a termék kizárólag az adott üzemben, birtokon vagy gazdaságban található olajfajligetek terméséből származik.”

A bekezdés a fogyasztó érdekében pontosította, hogy az érintett üzemeknek mezőgazdasági üzemeknek kell lenniük, továbbá felesleges szövegezés nélkül átláthatóbbá tette az üzemek földrajzi adataira vonatkozó kiegészítő információk megadásának lehetőségét. Az évek során a korábbi megfogalmazás értelmezési problémákhoz vezetett az ellenőrzések alkalmával.

Ezenkívül a szöveg olyan ponttal egészült ki, amely lehetővé teszi a felhasznált fajta vagy fajták címkén való feltüntetését.

Az új pont szövege a következő:

„A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olaj előállításához használt fajták feltüntethetők a címkén, amennyiben a termék e fajtáknak való megfelelése nyomon követhető. Ha az olajat egyetlen fajtából állítják elő, akkor ez a fajta feltüntethető a címkén a felhasznált kultivár nevével együtt, amennyiben a termék e fajtának való megfelelése ebben az esetben is nyomon követhető. A felhasznált fajták vagy az egyetlen fajta jelzése nem szerepelhet a címkén a »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez alkalmazottnál nagyobb betűkkel.”

A módosítás oka az, hogy a piaci igényeknek megfelelően a fogyasztók számára fontos információkat kell nyújtani a megjelöléshez használt olívaajtáról.

Emellett a korábban használt „ellenőrzött eredetmegjelölés” helyébe a helyesebb „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés lépett.

Egyéb

Csomagolás

Az aktuális termékleírás 9. cikkének (4) bekezdését és a dokumentum 3.5. pontját a csomagolási műveletekre vonatkozóan érintő módosítás

Aktuális változat:

A termékleírás aktuális változata:

„Az 1. cikkben említett oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajat a 3. cikk (1) bekezdésében és az 5. cikkben meghatározott földrajzi területen belül kell csomagolni.”

Új változat:

„A »Riviera Ligure« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj csomagolási területe a 3. cikk (1) bekezdésében meghatározott előállítási területet alkotó települések teljes közigazgatási területét magában foglalja.”

Ezt a pontot átfogalmazták, hogy összhangba hozzák a „Riviera Ligure” megjelölés kiegészítő földrajzi utalások nélküli használatának lehetőségével.

A termékleírás 9. cikkének (8) bekezdését és az egységes dokumentum 3.5. pontját a felhasznált tárolóedényekre vonatkozóan érintő módosítás

Aktuális változat:

„Az 1. cikkben említett oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolaj csak legfeljebb 10 liter űrtartalmú üveg tárolóedényben forgalmazható.”

Új változat:

„Szabad forgalomba bocsátás céljából a »Riviera Ligure« extraszűz olívaolaj a hatályos jogszabályok által megengedett, legfeljebb 5 liter űrtartalmú bármilyen tárolóedénybe csomagolható.”

E módosítást az tette szükségessé, hogy a termelők a piaci igényekhez igazíthassák a csomagolási formáikat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Riviera Ligure”

EU-szám: PDO-IT-1540-AM03 – 2021.6.4.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés [OEM vagy OFJ]**

„Riviera Ligure”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

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

1.5. osztály: Olajok és zsírok

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

Szabad forgalomba bocsátásakor a „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Az érzékszervi értékelés mutatói (COI/T.20/Doc. No 22):

Az érzékszervi értékelés során a hibák mediánjának 0-nak kell lennie

Gyümölcsösség: medián $\geq 3,0$

Csípősség: medián $\leq 5,0$

Keserűség: medián $\leq 4,5$

Édesség: medián $\geq 2,0$

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,50 g/100 g olaj

Peroxidszám: ≤ 17 mEq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,16$

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

A „Riviera Ligure” extraszűz olívaolajat az olajfajlagokban akár önállóan, akár együttesen jelen lévő közül a következő egy vagy több helyi olívaolajból kell előállítani (a néhány leggyakrabban előforduló szinonima zárójelben szerepel): Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantasca (vagy Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (vagy Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (vagy Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (vagy Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino és Toso.

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

Az előállítási folyamat valamennyi szakaszát, vagyis a termesztést, a betakarítást és az olajkinyerést a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni.

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

Szabad forgalomba bocsátás céljából a „Riviera Ligure” extraszűz olívaolaj a hatályos jogszabályok által megengedett, legfeljebb 5 liter úrtartalmú bármilyen tárolóedénybe csomagolható.

A „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extraszűz olívaolajat a 4.1. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell csomagolni.

A termék nyomonkövethetőségének és eredetének szavatolása érdekében a „Riviera Ligure” olajat a meghatározott földrajzi területen belül kell csomagolni. A termék kényes jellege és a termékjellemzők megőrzésének szükségessége miatt minimálisra kell korlátozni a kezelést, az ellenőrző szervezet általi ellenőrzéseket – például a csomagolás során – pedig úgy kell végezni, hogy elkerülhető legyen a különböző eredetű olajok keveredése, ami aláásná a megjelölésbe vetett bizalmat.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Riviera Ligure” megjelölést a következő kiegészítő földrajzi hivatkozások egyike kísérheti: „Riviera dei Fiori”, „Riviera del Ponente Savonese” vagy „Riviera di Levante”, a 4. szakaszban meghatározottak szerint.

A „Riviera dei Fiori”, a „Riviera del Ponente Savonese” vagy a „Riviera di Levante” kiegészítő földrajzi hivatkozás feltüntetéséhez használt betűk nem lehetnek nagyobbak, mint a „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelölés feltüntetéséhez használt betűk.

A „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelölést tilos bármilyen, az e termékleírásban nem kifejezetten előírt leírással kiegészíteni, beleértve a következő mellékneveket is: „fine” (finom), „scelto” (válogatott), „selezionato” (osztályozott) vagy „superiore” (minőségi).

Az „enyhe” sajátosság csak akkor tüntethető fel a címkén, ha a „keserű” sajátosság mediánja és a „csípős” sajátosság mediánja legfeljebb 2,0.

Engedélyezett a személynevek, cégnevek és márkanévek hiteles használata, amennyiben azok nem alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére.

A mezőgazdasági üzemek, birtokok és gazdaságok neve és helye csak akkor adható meg a címkén, ha a termék kizárólag az adott üzemben, birtokon vagy gazdaságban található olajfajligetek terméséből származik.

A kiegészítő földrajzi hivatkozások mellett a „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olaj előállításához használt fajták is feltüntethetők a címkén, amennyiben a termék e fajtáknak való megfelelése nyomon követhető. Ha az olajat egyetlen fajtából állítják elő, akkor ez a fajta feltüntethető a címkén a felhasznált kultivár nevével együtt, amennyiben a termék e fajtának való megfelelése ebben az esetben is nyomon követhető. A felhasznált fajta vagy az egyetlen fajta jelzése nem szerepelhet a címkén a „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez alkalmazottnál nagyobb betűkkel.

Ha bármely más földrajzi nevet használnak annak a településnek, körzetnek, birtoknak vagy gazdaságnak a jelölésére, ahonnan az olaj ténylegesen származik, azt a „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez használt betűmérethez képest legfeljebb feleakkora méretben kell feltüntetni.

A „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelölést egyértelmű és letörölhetetlen betűkkel, a címke színétől világosan elkülönülő, azzal kontrasztot alkotó színekkel kell feltüntetni; a feliratnak a címkén szereplő egyéb információktól világosan megkülönböztethetőnek kell lennie.

A címkén kötelezően feltüntetendő az olívaolaj előállításához használt olajbogyó természetének éve.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

1. A „Riviera Ligure” extraszűz olívaolajhoz használt olívaolajtermelési és olajkinyerési terület az alábbi 2., 3. és 4. pontban említett valamennyi település olajbogyóval beültetett területeit magában foglalja.
2. A „Riviera Ligure” ellenőrzött eredetmegjelöléssel a „Riviera dei Fiori” kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olívaolajtermelési és olajkinyerési terület az Imperia megyén belüli alábbi települések teljes közigazgatási területét magában foglalja: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroscia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima,

Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica és Triora.

3. A „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a „Riviera del Ponente Savonese” kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olívatermelési és olajkinyerési terület a Savona megyén belüli alábbi települések teljes közigazgatási területét magában foglalja: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlanda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano és Osiglia.
4. A „Riviera Ligure” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel a „Riviera di Levante” kiegészítő földrajzi hivatkozás kíséretében ellátott extraszűz olívaolajhoz használt olívatermelési és olajkinyerési terület a Genova és La Spezia megyéken belüli alábbi települések teljes közigazgatási területét magában foglalja: Genova megye: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese és Davagna; La Spezia megye: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure és Zignago.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Riviera Ligure” jellemzői a terület különleges talaj- és éghajlati viszonyainak köszönhetőek.

Liguria ívet formázó alakjának nyitott része dél felé néz. A szelek és a nagyon alacsony hőmérsékletek ellen védelmet nyújtó hegyhátak és a – különösen a hőmérséklet és a páratartalom tekintetében – kedvező feltételeket teremtő tenger közé van beékelődve. A mediterrán éghajlat, valamint a talajviszonyok, amelyeket nagyrészt közép-kötött talajú lejtős területek jellemeznek, optimális feltételeket teremtettek az olajfák növekedéséhez, amelyek azután csaknem a teljes területen elterjedtek körülbelül 800 méteres tengerszint feletti magasságig, habár főleg a nyugati tengerparti sáv, a Riviera di Ponente mentén.

Az ember jelentős mértékben hozzájárult a liguriai olívatermesztés kedvező feltételeinek kialakításához azáltal, hogy intenzív kézi munka útján száraz kőfalakkal megtámasztott teraszokat épített. Ezek megakadályozzák a talajeróziót, illetve biztosítják a talaj szellőzését és vízelvezetését. Ez az évszázadokon át végzett munka különös hatást gyakorolt a megművelt földterületre, hozzájárulva ahhoz, hogy a liguriai táj egyedülálló legyen a világon. A liguriai olívatermesztési gyakorlat is évszázados tapasztalatok eredménye. Ezek a fák metszsmódjától kezdve – amely hagyományosan a fa természetes felfelé törését segíti és a földterület szűkössége miatt nagyon kis ültetési távolságot is jelenthet – egészen a lépcsőzetes betakarításig terjednek, ami azt jelenti, hogy a betakarítás elhúzódik és csak a tökéletesen érett olajbogyót szedik le.

Történelmileg úgy tartják, hogy a bencés szerzetesek (9. század) voltak az elsők, akik olajfákat telepítettek Liguriában. Az eredeti törzs a „Taggiasca” elnevezést arról a Taggia nevű árukikötőről kapta, ahonnan az olajbogyó feladását és forgalmazását végezték.

Azt a tényt, hogy a Liguriában termesztett összes olíva egy közös törzsből származik, Olaszország legkiválóbb botanikusa, Giorgio Gallesio vette észre a 19. század első éveiben. Megállapítása szerint egyetlen olajfajtypus volt, amely fokozatosan az egész területre jellemzővé vált és különböző elnevezésekkel lett ismert attól függően, hogy hol termesztették (Pomona Italiana, 1817). Ez a tény megjelent a témára szakosodott közelmúltbeli tanulmányokban és kutatásokban is, amelyek megerősítették, hogy Liguriában az olívatermesztés túlnyomórészt a történelmi „Taggiasca”

fajtán – amelyet Imperia és Savona megyében még ma is ezen a néven termesztenek – és az ebből származó, Genova megyében Lavagnina, La Spezia megyében pedig Razzola néven ismert fajtákon alapul. Valójában az évek során valamennyi ősi klón teljes mértékben alkalmazkodott ahhoz a környezethez, amelyben megtelepedett, ez pedig csak helyileg észlelhető apró különbségeket eredményezett (Le varietà di olivo liguri [Olajfafajták Liguriában], Roberto Barrichello et al., Liguria Region, 2017).

A fogyasztók nagyra értékelik a „Riviera Ligure” olajat, mivel kiegyensúlyozott, magas olajsavértékkel rendelkezik, ízleléskor pedig különleges, enyhén édes érzetet kelt. Valamennyi ilyen megkülönböztető jellemző a származási környezet természeti és emberi tényezőitől függ. A „kiegyensúlyozott” termék – különösen egyrészt a keserűség és/vagy csípősség, másrészt a gyümölcsösség között egyensúlyt mutató ízzel – a kedvező talaj- és éghajlati viszonyoknak, valamint annak az eredménye, hogy a lépcsőzetes betakarítási gyakorlat útján kiválasztják a tökéletesen érett olajbogyó szedéséhez megfelelő időpontot. Az olajsav magas szintjére elsősorban a „Taggiasca” fajta és az ahhoz genetikailag szorosan kapcsolódó más fajták túlsúlya gyakorol hatást. A fogyasztók nagy része által keresett különleges „enyhe” érzetet a betakarításnak az idény késői szakaszáig való elhúzódása befolyásolja, ami más olasz régiókban nem jellemző. Végül nem szabad elfelejteni, hogy a „Riviera Ligure” jellemzői az olívaolaj termelése és kereskedelme iránt Liguriában régóta meglévő elkötelezettségnek is betudhatók. Ezen elkötelezettség alapja a földdel való törődés, illetve a „know-how” fellelhetősége úgy az olajfaligetek kezelésében, mint a feldolgozó üzemekben, amelyek nagy száma egyértelműen a széles körű szakmai megközelítést jelzi.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A termékleírás teljes szövege megtekinthető az alábbi honlapon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” („Uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.

**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 78/12)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Lesachtaler Brot”

PGI-AT-02849 – 2022.6.3.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Lesachtaler Brot”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ausztria

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.3. osztály – Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Lesachtaler Brot” földrajzi árujelzővel védett termék egy 2/3 rész rozsliszt és 1/3 rész búzaliszt keverékéből készült kenyér, amelyhez ivóvizet, asztali só (legfeljebb 40 g/kg liszt), kenyérfűszereket (egy fűszert vagy több fűszer kombinációját) – köménymagot (legfeljebb 10 g/kg liszt), koriandert (legfeljebb 10 g/kg liszt), édesköményt (legfeljebb 10 gramm/kg liszt), ánizst (legfeljebb 10 gramm/kg liszt), lenmagot (legfeljebb 20 g/kg liszt), tökmagot (legfeljebb 30 gramm/kg liszt) – valamint a kelesztéshez előre elkészített, „Dampfl” elnevezésű kovászt (rozsliszthez használt térfogatnövelő szert) és élesztőt (búzaliszthez használt térfogatnövelő szert) adnak.

A kenyér a következő különleges jellemzőkkel rendelkezik:

– A kenyér formája

A „Lesachtaler Brot” kizárólag kerek kenyér formájában készül. A kenyerek 500 g és 1 200 g közötti súlyúak, és két kategóriába sorolhatók: kis kenyerek 500 g-tól 799 g-ig, és nagy kenyerek 800 g-tól 1 200 g-ig. A kenyér felső részének közepén található – a körülhatárolt terület hagyománya szerint – az „Istenszem” (*Auge Gottes*), vagyis egy háromszög, amelynek közepén egy „szemet” szimbolizáló ovális kör helyezkedik el. Ez a szimbólum, a szabálytalan görbület és a sütés során a kenyér tetején keletkező repedések adják a „Lesachtaler Brot” jellegzetes megjelenését.

– Kéreg

A kéreg legalább 0,3 cm vastag és nem homogén: ugyanazon a kenyéren vastagsága 0,3 cm és 0,8 cm között változik. A kéreg ropogós, jól átsütött, állaga kemény és tömör. A kéreg enyhén meg van hintve liszttel, színe a matt világosbarnától a sötétbarnáig változik.

– Kenyérbél

A kenyérbél elefántcsontszínű, állaga levegős, omlós, puha, ugyanakkor tömör, íze fűszeres, erőteljesen aromás. A lyukacsok szabálytalan alakúak, és helyenként több mint egy milliméteresek.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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 gabonafélék őrlését, a kenyér tésztájának elkészítését és a sütést a meghatározott területen kell elvégezni.

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

A papírszakokba (papírzacsokba) való csomagolását a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, az előállítás helyén történő teljes kihűlés után. Erre az élelmiszer-higiéniai megfontolásokon túl azért van szükség, hogy a kenyér ne száradjon ki gyorsan a szabad levegőn, és megmaradjon a kenyérbél levegős állaga.

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

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A régió, ahol a „Lesachtaler Brot” készül, a Lesachtal földrajzi területe, amely egy magasan fekvő alpesi völgy Karintia tartomány délnyugati részén. Délen a Karni-Alpok, északon pedig a Lienzi Dolomitok határolják. A következő településeket foglalja magában: Lesachtal, Untertilliach, Obertilliach, a Kartitsch település keleti részén található Äußerst, továbbá Podlanig, St. Jakob, Strajach, Gentschach, Kosta, Passau, Aigen, Nischlitz és a Kötschach-Mauthen település nyugati részén található Sittmos.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A Lesachtalban a kenyérsütés hagyománya és jó hírneve hosszú múltra tekint vissza; a legkorábbi emlékek a Maria Luggau zárdaközpont XVI. századi alapításával összefüggésben lelhetők fel. A földműves lakosság nagy jelentőséget tulajdonított a kenyérnek, nemcsak mint értékes energiaforrásnak, hanem a keresztény vallás összefüggésében is. A vallásos jelleg ma is tükröződik a „Isten szemének” szimbólumában, amelyet minden egyes „Lesachtaler Brot” kenyér tetején kialakítanak a sütés előtt. Liesingben egy XVI. századból származó régi kenyérsütő kemence szerkezetére bukkantak a korabeli fogadóban végzett ásatások során. A múlt továbbélése érdekében új kemencét építettek ezen a helyen, amelyet a közösség rendszeresen használ a hagyományos „Lesachtaler Brot” sütésére.

Egyébiránt a Lesachtal nagymértékben jellemzi a hegyvidéki környezet, mivel a Gailtali-Alpok, a Lienzi Dolomitok és a Karni-Alpok között helyezkedik el. A Gail folyó szurdokot vágva szeli át a völgyet, amely a szomszédos Gailtal völgytől eltérően akár a 200 méteres mélységet is elérheti. Bőséges vízkészlete miatt a Lesachtal a „100 malom völgye” (*Tal der 100 Mühlen*) néven is ismert. A Maria Luggau melletti Trattenbach malmaiban a gabona őrlésének hagyománya a XVI. századig nyúlik vissza. Az elmúlt évszázadokban számos vízimalom működött a kis völgy mentén. A régi idők mintegy 200 fából készült vízimalmából napjainkra öt maradt fenn, amelyek még mindig működőképesek. A malmokat nemcsak számos kézi mezőgazdasági munka elvégzésére használták, hanem mindenekelőtt a kenyérsütéshez szükséges gabona őrlésére is.

A gabonafélék hagyományos malmokban történő őrlése – amelyekben az őrlés két malomkő között történik – kevésbé finom kenyérlisztet eredményez, ami a kenyérbélnek jellegzetesen levegős és rugalmas állagot kölcsönöz. A kőmalmok egyben kémleletes őrlést tesznek lehetővé, ami elengedhetetlen a kenyér különleges minőségének biztosításához. Az őrlés során ezek a malmok ugyanis alacsonyabb fordulatszámon működnek, mint a hengermalmok. A keletkező liszt így kisebb hőhatásnak van kitéve, ami annak érdekében fontos, hogy csak a kovászolás során érje el a szükséges hőmérsékletet.

A XX. század közepéig a Lesachtal ráadásul gyakorlatilag el volt vágva a külvilágtól a fekvése miatt, amelyet mély folyók és magas hegyek jellemeznek. A völgyben élők csak 1962 óta férnek hozzá az elektromos áramhoz. Ezek a körülmények nemcsak a településtörténetet befolyásolták ezen a vidéken, de egyben hozzájárultak a helyi tudás nagy fokú koncentrációjához és átadásához is, különösen a pékmesterség tekintetében. A különleges földrajzi helyzet miatt a lehető legnagyobb önellátásra volt szükség a völgyben. Csupán néhány szomszédos településsel került sor alkalmoszerű cserékre és tranzakciókra. A „Lesachtaler Brot” még ma is jelentős mértékben hozzájárul a völgy lakóinak önellátásához, különösen akkor, amikor a nagy havazások miatt elszigetelődik.

A helyi szakértelem és a pékek nagy múltra visszatekintő tapasztalata döntő fontosságú a „Lesachtaler Brot” minősége és egyedisége szempontjából. Bár a korlátozott termesztési kapacitás és a változó termesztési feltételek (időjárás) miatt megengedett a gabonafélék vásárlása, a gabonatermesztés időközben ismét intenzívebbé vált a Lesachtalban, és a terményeket a hagyományos „Lesachtaler Brot” alapanyagaként használják fel. A Lesachtalban a pékmesterséggel kapcsolatos ismeretek a hagyományokat követve nemzedékről nemzedékre szállnak át. Például továbbra is természetes kovászanyagokat alkalmaznak, és a felhasznált liszttel szemben elvárás, hogy ne legyen túl finomra őrölve. A hagyományos kőmalmok használata mellett – amelyek biztosítják a kíméletes őrlést, hogy a liszt ne legyen kitéve túl magas hőmérsékletnek a kovászosítás előtt – a molnároknak a megfelelő őrlési finomságra vonatkozó speciális szaktudása is különösen fontos ebben a folyamatban. A kőmalmokban az őrlési finomságot ugyanis nem lehet gépekkel vagy automatizált módon szabályozni. Ezért kizárólag a molnár feladata, hogy meghatározza az őrlési finomság megfelelő mértékét.

Mivel a körülhatárolt földrajzi területen a tengerszint feletti magasság és a talaj jellege mindig is kedvezett a rozs termesztésének, és a búzatermesztés soha nem volt különösen elterjedt, a keverék a hagyományos arány szerint kétharmad részben rozsliszt, egyharmad részben búzaliszt. A tapasztalatok alapján nyert eredmények azt mutatták, hogy a „Lesachtaler Brot” a rozsliszt magasabb arányának köszönhetően hosszabb ideig eltartható. Ez a továbbadott tudás a gabonafajták keverékéről és a két különböző kovászanyagról, a pontos sütési időről, a szükséges fa mennyiségéről valamint a hagyományos kemencék megfelelő felfűtési idejéről – amelyek általában nincsenek felszerelve a megfelelő hőmérséklet beállítására szolgáló hőmérővel – továbbra is alapvető fontosságú a gyártási folyamat során. A „Lesachtaler Brot” kenyerek mintegy felét a meglévő fatüzelésű kemencékben sütik.

2010 óta a „Lesachtaler Brot” készítése az UNESCO szellemi kulturális örökségének részét képezi. 2018-ban a nemzetközi Slow Food mozgalom „Presidia” terméknek minősítette mint a helyi ökoszisztémák és a regionális hagyományok megőrzése szempontjából különösen értékes terméket. A Lesachtal régióban található Liesingben 1983 óta minden év szeptemberének első hétvégéjén rendezik meg a falu- és kenyérünnepet. Az ünnepi rendezvények során a résztvevőket nemcsak a „Lesachtaler Brot” kóstolására és megvásárlására hívják: egész programsorozat épül e regionális specialitás köré.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/lesachtalerbrot/>

vagy közvetlenül az Osztrák Szabadalmi Hivatal honlapján (www.patentamt.at) a következő elérhetőség alatt: „Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben”. A termékleírás a termék minőségmegjelölésének neve alatt található.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU