



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 123/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10997 – NB / ARDIAN / MEDIOLANUM / NEOPHARMED) ⁽¹⁾	1
2023/C 123/02	Összefonódás bejelentésének visszavonása (Ügyszám: M.11085 – FRASERS / GO SPORT) ⁽¹⁾	2
2023/C 123/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11028 – THE HANWHA GROUP / DAEWOO SHIPBUILDING MARINE ENGINEERING) ⁽¹⁾	3

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 123/04	Euroátváltási árfolyamok – 2023. április 4.	4
2023/C 123/05	A pénzforgalomba szánt euróérmék új nemzeti előlapja	5
2023/C 123/06	A pénzforgalomba szánt euróérmék új nemzeti előlapja	6
2023/C 123/07	A pénzforgalomba szánt euróérmék új nemzeti előlapja	7

Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság

2023/C 123/08	Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) küldetési területén működő szervezetek hálózatba szervezése	8
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

Európai adatvédelmi biztos

2023/C 123/09	Az európai adatvédelmi biztos véleményének összefoglalója az európai népesség- és lakásstatistikákról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslatról (A vélemény teljes szövege angol, francia és német nyelven megtalálható az európai adatvédelmi biztos honlapján: https://edps.europa.eu)	9
---------------	--	---

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA Felügyeleti Hatóság

2023/C 123/10	Állami támogatás – Engedélyező határozat	12
2023/C 123/11	Állami támogatás – Engedélyező határozat	13
2023/C 123/12	Állami támogatás – Engedélyező határozat	14

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 123/13	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	15
---------------	--	----

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 123/14	A szeszecital-ágazatban egy földrajzi árujelzőhöz tartozó termékleírás jóváhagyott standard módosításának az (EU) 2021/1235 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 8. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele	17
2023/C 123/15	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	32

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10997 – NB / ARDIAN / MEDIOLANUM / NEOPHARMED)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 123/01)

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 32023M10997 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Összefonódás bejelentésének visszavonása
(Ügyszám: M.11085 – FRASERS / GO SPORT)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 123/02)

2023. március 21.-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ (a továbbiakban: összefonódás-ellenőrzési rendelet) 4. cikke szerint bejelentést ⁽²⁾ kapott egy tervezett összefonódásról.

2023. március 30.-án/-én a bejelentő fél tájékoztatta az Európai Bizottságot, hogy visszavonja bejelentését.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

⁽²⁾ HL C 114, 2023. március 29., 8 o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.11028 – THE HANWHA GROUP / DAEWOO SHIPBUILDING MARINE ENGINEERING)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 123/03)

2023. március 31-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 32023M11028 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. április 4.

(2023/C 123/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0901	CAD Kanadai dollár	1,4641
JPY Japán yen	144,94	HKD Hongkongi dollár	8,5569
DKK Dán korona	7,4513	NZD Új-zélandi dollár	1,7336
GBP Angol font	0,87333	SGD Szingapúri dollár	1,4467
SEK Svéd korona	11,2525	KRW Dél-Koreai won	1 434,69
CHF Svájci frank	0,9954	ZAR Dél-Afrikai rand	19,4414
ISK Izlandi korona	149,30	CNY Kínai renminbi	7,5034
NOK Norvég korona	11,2345	IDR Indonéz rúpia	16 251,48
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,8030
CZK Cseh korona	23,418	PHP Fülöp-szigeteki peso	59,436
HUF Magyar forint	376,83	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6718	THB Thaiföldi baht	37,314
RON Román lej	4,9330	BRL Brazil real	5,5121
TRY Török líra	20,9609	MXN Mexikói peso	19,6561
AUD Ausztrál dollár	1,6154	INR Indiai rúpia	89,5900

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

A pénzforgalomba szánt euróérmék új nemzeti előlapja

(2023/C 123/05)

**A Luxemburg által kibocsátott új kéteurós, pénzforgalomba szánt emlékérme nemzeti előlapja**

A pénzforgalomba szánt euróérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euróövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzügyi intézmények tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi az új érmék rajzolatának leírását⁽¹⁾. A 2009. február 10-i tanácsi következtetéseknek⁽²⁾ megfelelően az euróövezeti tagállamok és azok az országok, amelyek az Európai Unióval létrejött monetáris megállapodás alapján euróérmét bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteurós címletre való korlátozás – betartása mellett pénzforgalomba szánt euró-érmét bocsáthatnak ki. Technikai jellemzőit tekintve e pénzügyi érme megegyezik a többi kéteurós érmével, de nemzeti előlapján a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Luxemburg**A megemlékezés tárgya:** A luxemburgi parlament fennállásának 175. évfordulója**A rajzolat leírása:** A rajzolat bal oldalán Henrik nagyherceg képmása, jobb oldalán pedig a képviselőház épülete látható. Az „1848” évszám és a „Chambre des députés” felirat fent és az épület jobb oldalán jelenik meg. Alul középen a kibocsátó ország neve „LUXEMBOURG” és a kibocsátás évének dátuma, „2023” szerepel.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

Kibocsátandó mennyiség: 500 000 darab**A kibocsátás időpontja:** 2023. február

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott pénzügyi érmék nemzeti előlapjait lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euróérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

A pénzforgalomba szánt euróérmék új nemzeti előlapja

(2023/C 123/06)



A Németország által kibocsátott új kéteurós, pénzforgalomba szánt emlékérmé nemzeti előlapja

A pénzforgalomba szánt euróérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euróövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzürméket kezelő felek tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi az új érmék rajzolatának leírását⁽¹⁾. A 2009. február 10-i tanácsi következtetéseknek⁽²⁾ megfelelően az euróövezeti tagállamok és azok az országok, amelyek az Európai Unióval létrejött monetáris megállapodás alapján euróérmét bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteurós címletre való korlátozás – betartása mellett pénzforgalomba szánt euró-emlékérmét bocsáthatnak ki. Technikai jellemzőit tekintve e pénzérme megegyezik a többi kéteurós érmével, de nemzeti előlapján a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Németország

A megemlékezés tárgya: Tartományok sorozat – Hamburg

A rajzolat leírása: A rajzolat az Elbphilharmonie (Elbai Filharmónia) koncertépületet, Hamburg legújabb nevezetességét ábrázolja. A tengeri városkép háttére előtt elhelyezkedő koncertépület lenyűgöző és részletes ábrázolása rendkívül meggyőző módon jeleníti meg Hamburg tartományt. Az érme belső részének bal oldalán Németország kibocsátó országkódja, a „D” betű, az évszám, „2023” és az adott pénzverde verdejele („A”, „D”, „F”, „G” vagy „J”) szerepel. A jobb oldalon a művész monogramja, az alsó részen pedig a „HAMBURG” felirat látható.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

Becsült kibocsátandó mennyiség: 30 000 000 darab

A kibocsátás időpontja: 2023. január

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott pénzérmék nemzeti előlapjait lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euróérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

A pénzforgalomba szánt euróérmék új nemzeti előlapja

(2023/C 123/07)



A Németország által kibocsátott új kéteurós, pénzforgalomba szánt emlékérmé nemzeti előlapja

A pénzforgalomba szánt euróérmék törvényes fizetőeszköznek minősülnek az euróövezet egészében. A nyilvánosság és a pénzürméket kezelő felek tájékoztatása céljából a Bizottság közzéteszi az új érmék rajzolatának leírását⁽¹⁾. A 2009. február 10-i tanácsi következtetéseknek⁽²⁾ megfelelően az euróövezeti tagállamok és azok az országok, amelyek az Európai Unióval létrejött monetáris megállapodás alapján euróérmét bocsátanak ki, bizonyos feltételek – többek között a kéteurós címletre való korlátozás – betartása mellett pénzforgalomba szánt euró-emlékérmét bocsáthatnak ki. Technikai jellemzőit tekintve e pénzürmé megegyezik a többi kéteurós érmével, de nemzeti előlapján a megemlékezéshez kapcsolódó, nemzeti vagy európai szinten kiemelkedő szimbolikus jelentéssel bíró rajzolat szerepel.

Kibocsátó ország: Németország

A megemlékezés tárgya: Nagy Károly (748–814), a frankok királya és szent római császár születésének 1275. évfordulója.

A rajzolat leírása: A rajzolat két kortárs elemet ötvöz: Nagy Károly személyes monogramját és az aacheni dóm oktagonját. A két motívum mesterien ötvöződik egy különleges műalkotássá. A rajzolat ereje a dinamikus, háromdimenziós minőségében rejlik. Összességében a rajzolat innovatív emléket állít az európai történelem egyik kiemelkedő alakjának. Az érme belső gyűrűjén felül a „KARL DER GROßE” („Nagy Károly”) felirat, az alsó részén pedig a kibocsátás éve, „2023”, a „748–814” évszámok, Németország kibocsátó országkódja, a „D” betű, az adott pénzverde verdejele („A”, „D”, „F”, „G” vagy „J”) és a művész monogramja („TW”) szerepel.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

Becsült kibocsátandó mennyiség: 20 000 000 darab

A kibocsátás időpontja: 2023. március

⁽¹⁾ A 2002-ben kibocsátott pénzürmék nemzeti előlapjait lásd: HL C 373., 2001.12.28., 1. o.

⁽²⁾ Lásd a Gazdasági és Pénzügyi Tanács 2009. február 10-i következtetéseit, valamint a pénzforgalomba szánt euróérmék nemzeti előlapjára és kibocsátására vonatkozó közös iránymutatásokról szóló, 2008. december 19-i bizottsági ajánlást (HL L 9., 2009.1.14., 52. o.).

EURÓPAI ÉLELMISZERBIZTONSÁGI HATÓSÁG

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) küldetési területén működő szervezetek hálózatba szervezése

(2023/C 123/08)

A 178/2002/EK rendelet ⁽¹⁾ 36. cikkének (2) bekezdése értelmében az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság „igazgatótanács [a] az ügyvezető igazgató előterjesztése alapján elkészít egy nyilvánosságra hozandó jegyzéket azokról a tagállamok által kijelölt illetékes szervezetekről, amelyek külön-külön vagy hálózatok keretében segíthetik a Hatóságot küldetésének teljesítésében.”

E jegyzéket első alkalommal az EFSA igazgatótanácsának 2006. december 19-i ülésén állították össze, és az azóta eltelt időben azt:

- i. a Hatóság ügyvezető igazgatójának javaslatára rendszeresen frissítik, figyelembe véve a tagállamok által végzett felülvizsgálatokat és az általuk tett új kijelölési javaslatokat (összhangban a Bizottság 2230/2004/EK rendelete 2. cikkének (4) bekezdésével ⁽²⁾); és
- ii. a Hatóság saját honlapján – ahol az illetékes szervezetek legfrissebb jegyzéke is megtekinthető – nyilvánosságra hozza.

Ez az információ a Hatóság honlapján is megtalálható, a következő címen:

- i. az illetékes szervezetek jegyzékének legutolsó, a Hatóság igazgatótanácsa által jóváhagyott módosításának dátuma: 2023. március 23. –

<https://www.efsa.europa.eu/en/events/94th-management-board-web-meeting>; és

- ii. az illetékes szervezetek legfrissebb jegyzéke – <http://www.efsa.europa.eu/en/partnersnetworks/scorg>.

A Hatóság ezt az értesítést – és különösen a megadott honlapok elérhetőségét – folyamatosan frissíti.

További információért írjon e-mailt a következő e-mail-címre: Cooperation.Article36@efsa.europa.eu.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról, HL L 31., 2002.2.1., 1. o.

⁽²⁾ Az Európai Bizottság 2230/2004/EK rendelete (2004. december 23.) az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság küldetési területén működő szervezetek hálózatba szervezése vonatkozásában a 178/2002/EK európai parlamenti és bizottsági rendelet alkalmazásának végrehajtási szabályairól (HL L 379., 2004.12.24., 64. o), utolsó módosítás.

EURÓPAI ADATVÉDELMI BIZTOS

Az európai adatvédelmi biztos véleményének összefoglalója az európai népesség- és lakásstatistikákról szóló európai parlamenti és tanácsi rendeletre irányuló javaslatról

(2023/C 123/09)

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

Az Európai Bizottság 2023. január 20-án rendeletjavaslatot az Európai Parlament és a Tanács adott ki az európai népesség- és lakásstatistikákról, a 862/2007/EK rendelet módosításáról, valamint a 763/2008/EK és az 1260/2013/EU rendelet ⁽¹⁾ hatályon kívül helyezéséről.

A javaslat olyan rendelkezéseket tartalmaz, amelyek célja a rendelkezésre álló adatforrásokhoz való hozzáférés megkönnyítése, ami hozzájárul a statisztikák előállítási folyamatainak és a társadalomstatistikák általános színvonalának javításához. Ezzel összefüggésben az európai adatvédelmi biztos úgy véli, hogy a javaslat preambulumbekzdéseinek kifejezetten hivatkozniuk kell az általános adatvédelmi rendelet ⁽²⁾ 89. cikke és az európai uniós adatvédelmi rendelet ⁽³⁾ 13. cikke szerinti, a statisztikai célú adatkezelésre vonatkozó biztosítékoknak való megfelelésre. Emellett a javaslatnak egyértelművé kell tennie, hogy elvileg csak anonimizált vagy álnevesített adatokat használnak és osztanak meg statisztikai célokra.

Az uniós szakpolitikák – köztük az alapjogi politikák – kialakításának, megvalósításának és értékelésének támogatásához kiváló minőségű statisztikákra van szükség. Az európai adatvédelmi biztos azt is elismeri, hogy az új innovatív megközelítések ígéretesek a statisztikai és kutatási területeken is. Az európai adatvédelmi biztosnak azonban komoly aggályai vannak azzal a jelzéssel kapcsolatban, hogy bizonyos személyekre vonatkozó információk beszerzéséhez bármilyen megfelelő forrás felhasználható, ideértve a személyre utaló digitális nyomokat is. Az európai adatvédelmi biztos ezért úgy véli, hogy a javaslat 2. cikke 3. pontjának utolsó mondatát, amely bármilyen megfelelő forrás vagy források együttese használatára vonatkozik, beleértve a személyre vonatkozó digitális nyomokat is, törölni kell.

Az európai adatvédelmi biztos továbbá úgy véli, hogy további pontosításra van szükség a tagállamok és a Bizottság (Eurostat) által hozzáférhető és használt adatforrásokkal és -kategóriákkal kapcsolatban, különös tekintettel a közigazgatási adatforrásokra és a magántulajdonban lévő adatokra. A magántulajdonban lévő adatok sokfélék lehetnek, mivel ebbe a vállalkozások birtokában lévő hatalmas mennyiségű adat is beletartozik, beleértve a mobiltelefonos nyilvántartásokból szerzett adatokat, a helymeghatározó adatokat, a közösségi média adatait, de a dolgok internetén (IoT) és a digitális szolgáltatások nyújtásán keresztül gyűjtött adatokat is. Az európai adatvédelmi biztos úgy véli, hogy az ilyen forrásokból származó személyes adatok gyűjtése nem feltétlenül arányos az elérni kívánt célokkal, tekintettel az érintettek jogait és szabadságait érintő lehetséges kockázatokra. Amennyiben a javaslat jogalapot kíván biztosítani a személyes adatok tagállamok vagy a Bizottság általi kezeléséhez, egyértelmű és átfogó áttekintést kell adni a személyes adatok azon kategóriáiról, amelyek a javaslat alapján kezelhetők, figyelembe véve a szükségesség és az arányosság követelményét. Ezenkívül magában a javaslatban egyértelműen meg kell határozni azokat a forrásokat, amelyekből a személyes adatok e kategóriái megszerzhetők.

A szabadságon, a biztonságon és a jog érvényesülésén alapuló térség nagyméretű IT-rendszereiből (LSIT-k) származó statisztikák gyűjtését illetően az európai adatvédelmi biztos úgy véli, hogy a javaslat 10. cikkét módosítani kell. A javaslatnak különösen egyértelművé kell tennie, hogy a LSIT-ekre vonatkozó statisztikák (kizárólag) a jelentések és statisztikák központi adattárból (CRRS) gyűjthetők. Amennyiben a Bizottság a CRRS teljes körű működéséig átmeneti intézkedéseket kíván előírni, egyedi átmeneti intézkedéseket kell bevezetni.

⁽¹⁾ COM/2023/31 final.

⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/679 rendelete (2016. április 27.) a természetes személyeknek a személyes adatok feldolgozása tekintetében történő védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 95/46/EK irányelv hatályon kívül helyezéséről (Általános adatvédelmi rendelet) (HL L 119., 2016.5.4., 1. o.).

⁽³⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/1725 rendelete (2018. október 23.) a természetes személyeknek a személyes adatok uniós intézmények, szervek, hivatalok és ügynökségek általi kezelése tekintetében történő védelméről, valamint az ilyen személyek szabad mozgásáról adatok, valamint a 45/2001/EK rendelet és az 1247/2002/EK határozat hatályon kívül helyezése (HL L 295., 2018.11.21., 39. o.).

Az európai adatvédelmi biztos üdvözlö, hogy a javaslat előirányozza a beépített adattakarékosságot alkalmazó, a magánélet védelmét erősítő technológiák tesztelését és alkalmazását. Az európai adatvédelmi biztos tisztában van azzal, hogy a magánélet védelmét erősítő technológiák lehetőséget biztosíthatnak az olyan adatmegosztásra, amely a magánélet védelmét tiszteletben tartja és társadalmilag is előnyös, és ezzel összefüggésben teljes mértékben támogatja a magánélet védelmét erősítő technológiák alkalmazását. Az európai adatvédelmi biztos ugyanakkor emlékeztet arra, hogy a személyes adatok megosztásának minden esetben meg kell felelnie az általános adatvédelmi rendelet és az európai uniós adatvédelmi rendelet valamennyi vonatkozó rendelkezésének, beleértve az általános adatvédelmi rendelet 89. cikkének (1) bekezdését és az európai uniós adatvédelmi rendelet 13. cikkét.

Végezetül, ami az ilyen adatmegosztást elősegítő biztonságos infrastruktúra létrehozását illeti, az európai adatvédelmi biztos megjegyzi, hogy a javaslat nem határozza meg a Bizottság (Eurostat) és az adatvédelmi jog értelmében vett illetékes nemzeti hatóságok szerepét és felelősségi körét. Bár az adatvédelmi követelményeknek való megfelelést biztosító részletes rendelkezések végrehajtási jogi aktusban is meghatározhatók, az európai adatvédelmi biztos úgy véli, hogy a különböző érintett szereplők adatkezelőként, közös adatkezelőként vagy adatfeldolgozóként betöltött szerepét egyértelműen meg kell határozni a javaslat rendelkező részében.

1. BEVEZETÉS

1. Az Európai Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) 2023. január 20-án rendeletjavaslatot adott ki az európai népesség- és lakásstatistikákról, a 862/2007/EK rendelet⁽⁴⁾ módosításáról, valamint a 763/2008/EK⁽⁵⁾ és az 1260/2013/EU rendelet⁽⁶⁾ hatályon kívül helyezéséről (a továbbiakban: a javaslat).
2. A javaslat célja a rendelkezésre álló adatforrásokhoz való hozzáférés megkönnyítése, ami hozzájárul a statisztikák előállítási folyamatainak és a társadalomstatistikák általános színvonalának javításához. Olyan rendelkezéseket is tartalmaz, amelyek erősítik az összes, személyeken és háztartásokon alapuló uniós társadalomstatisztika közötti kapcsolatot és általános következetességet, valamint olyan rendelkezéseket is tartalmaz, amelyek célja az összes statisztikai eredmény tekintetében a népesség megalapozott statisztikai fogalmakon alapuló, harmonizált meghatározásának kidolgozása. A javaslat továbbá olyan rendelkezéseket is tartalmaz, amelyek jobban összehangolják a népességre és a nemzetközi migrációra vonatkozó statisztikákat a 862/2007/EK rendelet⁽⁷⁾ 4., 5., 6. és 7. cikke szerinti, menedékjoggal, jogszerű és irreguláris migrációval kapcsolatos közigazgatási és bírósági eseményekre vonatkozó statisztikákkal.
3. Az európai adatvédelmi biztos a jelen véleményét az Európai Bizottság által 2023. január 20-án folytatott konzultációra válaszul az európai uniós adatvédelmi rendelet 42. cikkének (1) bekezdése alapján adta ki. Az európai adatvédelmi biztos üdvözlö, hogy a javaslat (40) preambulumbekendése hivatkozik erre a konzultációra.

5. ÖSSZEGZÉS

A fentiek fényében az európai adatvédelmi biztos a következő ajánlásokat teszi:

- (1) a javaslat egyik preambulumbekendésében hivatkozni kell az általános adatvédelmi rendelet 89. cikke és az európai uniós adatvédelmi rendelet 13. cikke szerinti statisztikai célú adatkezelésre vonatkozó biztosítékoknak való megfelelésre;
- (2) a javaslatnak egyértelművé kell tennie, hogy statisztikai célokra elvben csak anonimizált vagy álnevesített adatokat használnak és osztanak meg;
- (3) törölni kell a javaslat 2. cikke 3. pontjának utolsó mondatát, amely bármilyen megfelelő forrás vagy források együttese használatára vonatkozik, beleértve a személyre vonatkozó digitális nyomokat is;
- (4) amennyiben a javaslat jogalapot kíván biztosítani a személyes adatok kezeléséhez, egyértelmű és átfogó áttekintést kell adnia a kezelhető személyes adatok kategóriáiról, valamint azokról a forrásokról, amelyekből az említett adatkategóriák beszerezhetők;

⁽⁴⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 862/2007/EK rendelete (2007. július 11.) a migrációra és a nemzetközi védelemre vonatkozó közösségi statisztikákról, valamint a külföldi munkavállalókra vonatkozó statisztikák összeállításáról szóló 311/76/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 199., 2007.7.31., 23. o.).

⁽⁵⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 763/2008/EK rendelete (2008. július 9.) a népszámlálásról és a lakásszámlálásról (HL L 218., 2008.8.13., 14. o.).

⁽⁶⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1260/2013/EU rendelete (2013. november 20.) az európai demográfiai statisztikákról (HL L 330., 2013.12.10., 39. o.).

⁽⁷⁾ COM(2023) 31 final, 3. o.

- (5) módosítani kell a javaslat 10. cikkét, és egyértelművé kell tenni, hogy az LSIT-ekre vonatkozó statisztikák (kizárólag) a vonatkozó eszközök által létrehozott, a jelentések és statisztikák központi adattárából (CRRS) gyűjthetők. Amennyiben a Bizottság a CRRS teljes körű működéséig átmeneti intézkedéseket kíván előirányozni, egyedi átmeneti intézkedéseket kell bevezetni;
- (6) meg kell határozni a Bizottság és a tagállamok adatvédelmi jog szerinti szerepét a javaslat 13. cikkének (2) bekezdésével összhangban létrehozandó biztonságos infrastruktúrával kapcsolatban.

Brüsszel, 2023. március 16.

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2023/C 123/10)

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

A határozat elfogadásának időpontja	2022. december 7.
Ügyszám	89612
A határozat száma	224/22/COL
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	Ideiglenes válságkeret – Az energiaárak rendkívül nagymértékű emelkedése miatt bevezetett támogatási rendszer módosítása
Jogalap	A programot és annak költségvetését engedélyező parlamenti határozat az <i>Innst. 34 S (2022–2023)</i> -ban foglaltak szerint, valamint a program igazgatásáról szóló, az Éghajlat- és Környezetvédelmi Minisztérium által elfogadandó rendelet
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	A vállalkozások támogatása abban, hogy alkalmazkodjanak a magasabb energiaköltségekhez, és ösztönzésük az energiatakarékosabb és az energiatermelésbe való beruházásra
A támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatás
Költségvetés	2,8 milliárd NOK
Intenzitás	Legfeljebb 50 %
Időtartam	2022. október 1. – 2023. december 31.
Gazdasági ágazatok	Minden ágazat, kivéve a kőolaj-kitermelést és a nagy energiaigényű iparágakat, valamint az SN2007 35.1. és 35.3. kódszáma alá tartozó tevékenységeket végző vállalkozásokat
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Enova SF Postai cím: Postboks 5700 Torgarden 7437 Trondheim 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/>

Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2023/C 123/11)

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

A határozat elfogadásának időpontja	2022. december 7.
Ügyszám	89590
A határozat száma	219/22/COL
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	A hírekkel és aktuális témákkal foglalkozó média számára kidolgozott norvég innovációs és fejlesztési program meghosszabbítása és módosítása
Jogalap	A hírekkel és aktuális témákkal foglalkozó média számára kidolgozott norvég innovációs és fejlesztési támogatásról szóló módosított rendelet
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	Szerkesztői tartalom fejlesztésének, valamint szerkesztői tartalom előállítását, közzétételét, illetve terjesztését célzó új megoldások kidolgozásának vagy megvalósításának előmozdítása, beleértve az olyan projekteket is, amelyek ezen tartalmak fogyasztását hivatottak növelni a lakosság vagy annak egyes csoportjai körében
A támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatás
Költségvetés	30 millió NOK
Intenzitás	40 % (75 % a hírekkel és aktuális témákkal foglalkozó kis helyi médiacsatornák számára)
Időtartam	2023. január 1. – 2028. december 31.
Gazdasági ágazatok	NACE-alágazati szintek: J.58.1. – Könyv-, napilapkiadás, egyéb kiadói tevékenység J.58.13. – Napilapkiadás J.60.1. – Rádióműsor-szolgáltatás J.60.2. – Televízióműsor összeállítása, szolgáltatása J.63.99. – M.n.s. egyéb információs-szolgáltatás
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Norwegian Media Authority (Norvég Médiahatóság), Nygata 4 NO-1607 FREDRIKSTAD

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/>

Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2023/C 123/12)

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

A határozat elfogadásának időpontja	2022. december 7.
Ügyszám	89585
A határozat száma	220/22/COL
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	A hírekkel és aktuális témákkal foglalkozó média számára előállításához nyújtott támogatási program 2023–2029
Jogalap	A média gazdasági támogatásáról szóló, 2020. december 18-i 153. sz. törvény, valamint a hírekkel és aktuális témákkal foglalkozó média számára előállításához nyújtott támogatásokról szóló új rendelet
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	A média sokszínűsége és pluralitása
A támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatás
Költségvetés	Évi 400 millió NOK
Időtartam	2023. január 1. – 2028. december 31.
Gazdasági ágazatok	NACE-alágazati szint: J.58.1.3. – Napilapkiadás
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Norwegian Media Authority (Norvég Médiahatóság) Nygata 4 NO-1607 Fredrikstad NORVÉGIA

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/>

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 123/13)

1. 2023. március 28-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- HSBC Bank plc (a továbbiakban: HSBC, Egyesült Királyság);
- AXA S.A. (a továbbiakban: AXA, Franciaország);
- az intu Shopping Centres plc (csődgondnokság alatt, a továbbiakban: ISC) irányítása alá tartozó intu Milton Keynes Limited (a továbbiakban: intu MK, Egyesült Királyság).

Az AXA és a HSBC az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást fognak szerezni az intu MK egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a HSBC a globálisan működő HSBC-csoport tagja, banki és pénzügyi szolgáltatásokat nyújtó társaság;
- az AXA az élet-, egészség- és egyéb típusú biztosítások, valamint a befektetéskezelés területén tevékeny globális biztosítói csoport,
- Az intu MK tulajdonolja és üzemelteti az egyesült királyságbeli Milton Keynes-ben található Midsummer Place bevásárlóközpontot. Az intu MK csak az Egyesült Királyságban folytat tevékenységet, az EGT-ben nem.

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.

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

M.11027 – HSBC / AXA / INTU MILTON KEYNES

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

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

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A szeszestál-ágazatban egy földrajzi árujelzőhöz tartozó termékleírás jóváhagyott standard módosításának az (EU) 2021/1235 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 8. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

(2023/C 123/14)

Ez a közlemény az (EU) 2021/1235 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 8. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac”

EU-szám: PGI-FR-02043-AM01

Továbbítás időpontja: 2023.1.10.

1. Módosítás

1.1. Azon okok, amelyek miatt a módosítás(ok) megfelel(nek) az (EU) 2019/787 rendelet 31. cikkében említett „standard módosítás” fogalom meghatározásának

A végrehajtott módosítások nem változtatják meg az elnevezést, nem változtatják meg a szeszest ital előírt nevét vagy kategóriáját, nem veszélyeztetik a szóban forgó szeszest ital minőségét, hírnevét vagy egyéb jellemzőjét, és nem járnak további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

1.2. A módosítás leírása és indokolása

1. Rendelet-hivatkozás

Leírás

A 110/2008/EK rendeletre utaló hivatkozás módosult, helyébe az (EU) 2019/787 rendelet került.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

Megváltozott a szabályozás

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot

2. Földrajzi terület

Leírás

A földrajzi területet felülvizsgálták annak érdekében, hogy azt települések, nem pedig járasok szerint írják le (amelyek idővel esetlegesen változhatnak). Ez a frissítés csupán szerkesztési jellegű, nem vonta maga után az előállítási terület módosítását.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

Erre a módosításra azért került sor, mert a földrajzi terület települések szerinti leírása időben állandóbb.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot

3. Agrár-környezetvédelmi intézkedések

Leírás

A szöveg a következő agrár-környezetvédelmi intézkedésekkel egészül ki:

A parcellák teljes vegyszeres gyomirtása tilos.

⁽¹⁾ HL L 270., 2021.7.29., 1. o.

A sorok közötti területeken gépi vagy fizikai eszközökkel biztosítani kell a vetett vagy spontán növényzet karbantartását.

A forgók vegyszeres gyomirtása tilos.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

Az érdekvédelmi és irányító szervezetet azért vezette be ezeket a fokozottabb környezettudatossággal kapcsolatos társadalmi elvárásoknak megfelelő agrár-környezetvédelmi intézkedéseket, mert a terület biológiai sokféleségének javítása érdekében korlátozni kívánta a vegyi gyomirtó szerek használatát.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot

4. Átmeneti intézkedések

Leírás

A lejárt átmeneti intézkedéseket törölték.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

Szövegezésbeli módosítás

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot

5. Nemzeti jogszabályi hivatkozás

Leírás

Az alábbi hatályon kívül helyezett jogszabályokat törölték:

- 1928. február 20-i törvény a „fine” (finom) szónak párlatok kereskedelme során történő szabályozásáról;
- 1934. július 4-i törvény a „Cognac” és „Armagnac” eredetmegjelölések oltalmának biztosításáról;

A szöveg kiegészült a szeszes italok címkézéséről, összetételéről és készítésük feltételeiről szóló, 2016. december 16-i rendeletre utaló hivatkozással.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

Jogszabályfrissítés

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot

6. Érlelés

Leírás

A szöveg a következő érlelési kategóriával egészült ki: „XXO” és „Extra Extra Old”, amely a legalább 14 évig érlelt párlatoknak felel meg.

Ez a kiegészítés módosította a címkézési szabályokat.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

A 14 évesnél idősebb párlatok esetében az „XXO” kategória hozzáadása a „Cognac” piacának természetes szegmentációjához kapcsolódik, mivel a felső kategória fokozatosan fejlődött.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot

7. Éghajlati szempontok miatt elkülönített tartalék

Leírás

A termékleírás az éghajlati szempontok miatt elkülönített egyedi tartalék fogalmának, kezelésének és nyomonkövetési feltételeinek meghatározása érdekében módosult.

Ez a módosítás a bejelentési kötelezettségek módosítását is maga után vonja.

Ez a tartalék kivételt képez az alól az elv alól, hogy az alkohol legkésőbb a lepárlási időszak végét követő egy hónap elteltével kerül érlelésre.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

Az éghajlati szempontok miatt elkülönített egyedi tartalék egy szakmaközi jellegű tartalék, amely lehetővé teszi egy olyan alkoholkészlet létrehozását, amely az elmúlt években egyre gyakoribb szélsőséges éghajlati események esetén felhasználható.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot

8. Térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalom

Leírás

A párlatok lepárlás utáni maximális alkoholtartalmát 72,4 térfogatszázalékról 73,7 térfogatszázalékra igazították ki.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

Erre a módosításra az éghajlatváltozás miatti hőmérséklet-emelkedéssel összefüggésben került sor, melynek következményeként növekszik a borok térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot

9. Főbb ellenőrizendő pontok

Leírás

A főbb ellenőrizendő pontokat az éghajlati szempontok miatt elkülönített tartalék módosítását követően harmonizálták.

Azon okok összefoglalása, amelyek miatt szükséges a módosítás

Szövegezésbeli módosítás

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot

2. Egységes dokumentum

2.1. Elnevezés(ek)

„Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac”

2.2. A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái

4. Borpárlat

2.3. Kérelmező ország

Franciaország

2.4. A kérelem nyelve:

francia

2.5. A szeszes ital leírása

A termék fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzői, valamint a terméket az ugyanazon kategórián belüli szeszes italoktól megkülönböztető különleges jellemzők

1. Fizikai-kémiai jellemzők:

A kereskedelmi forgalomba hozatalkor a párlatok minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék, tiszta alkoholra vonatkoztatott illóanyag-tartalma legalább 200 g/hl, tiszta alkoholra vonatkoztatott maximális metanoltartalma pedig kevesebb mint 100 g/hl.

Színük 10 mm-es fényút esetén 420 nm-en 0,1 minimális abszorbanciának felel meg.

2. Érzékszervi jellemzők:

A „Cognac”-párlatokat sajátos egyensúly és jellegzetes aromavilág jellemzi. Összetett és finom érzékszervi profiljuk az érlelés időtartamával együtt változik.

A legfiatalabb párlatok virágos és gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek, amelyek például szőlő- vagy akácvirágra, szőlőre, körtére vagy bizonyos egzotikus gyümölcsökre emlékeztetnek. Tölgyfával érintkezve jellegzetes jegyekre tesznek szert, amelyek között megemlíthetők a vanília, a kókuszdióra vagy pörkölésre emlékeztető jegyek.

Érlelésük során aromaprofiljuk is gazdagodik és egyre összetettebbé válik, abban többek között kandírozott gyümölcsös, fűszeres, fás, dohányos vagy aszalt gyümölcsös jegyek találhatók. Mindezek a jegyek a szakirodalomban „rancio Charentais”-nak nevezett (FLANZY, 1998) összetett és sajátos aromaprofil alkotnak.

Az aromák alakulása mellett az ízvilág is változik. Ez az érzékelt ízek lágyulásában, a jellegzetes kerekesség és testesség kialakulásában, valamint sokkal hosszabb ideig tartó aromákban nyilvánul meg.

A különböző dűlők között árnyalatnyi különbségek vannak, amelyek a COQUAND által a XIX. század végén létrehozott körülhatárolás alapjául szolgáltak.

- A „Grande Champagne” szőlőültetvénye rendkívül finom, nagyon kifinomult és hosszú lecsengésű, túlnyomórészt virágos bukéval rendelkező párlatokat ad. Az innen származó, lassan érlelődő párlatok a teljes érettség eléréséhez hosszú ideig tartó, tölgyfahordós érlelést igényelnek.
- A „Petite Champagne” párlatai lényegében ugyanazokkal a tulajdonságokkal rendelkeznek, mint a „Grande Champagne” párlatai, ugyanakkor a „Grande Champagne” párlatainál rövidebb érlelést követően tesznek szert optimális minőségükre.
- A „Fine Champagne” kiegészítő földrajzi név alatt kiszerelt „Cognac”-párlatok a (legalább 50 %-ban) „Grande Champagne” és a „Petite Champagne” párlatainak házasításából fakadó érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek.
- A „Borderies” szőlőültetvénye lekerekített, zamatos és édes, ibolyaillatú párlatokat ad. Ezek a párlatok arról híresek, hogy a „Champagne” párlataiból származó párlatoknál rövidebb érlelést követően tesznek szert optimális minőségükre.
- A „Fins Bois”, azaz a legnagyobb szőlőültetvény, lekerekített, simulékony, viszonylag gyorsan érő párlatokat ad, amelyek gyümölcsös bukéja a préselt szőlőre emlékeztet.
- A „Bois” („Bons Bois”, „Bois Ordinaires” vagy „Bois à terroirs”) szőlőültetvényei gyümölcsös aromákkal rendelkező, gyorsan érő párlatokat adnak.

A párlatok színe az érlelés időtartamával is változik. Halványsárga színük az aránysárga árnyalat eléréséig fokozatosan erősödik, a legidősebb párlatok pedig borostyánsárga és mahagóni színűek.

A termék fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzői, valamint a terméket az ugyanazon kategórián belüli szeszes italoktól megkülönböztető különleges jellemzők

Az „Esprit de Cognac” térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma 80 % és 85 % közötti.

2.6. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Cognac”, az „Eau-de-vie de Cognac” vagy az „Eau-de-vie des Charentes” ellenőrzött eredetmegjelölésre való jogosultsághoz szükséges valamennyi előállítási műveletszakaszra az 1909. május 1-jei módosított rendeletben eredetileg körülhatárolt földrajzi területen kerül sor, amely a 2020. január 1-jei hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján a következő települések területére terjed ki.

Charente megye alábbi települései:

Agris, Aigre, Ambérac, Ambleville, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angezac, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezieux, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbretteau, Boisé-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Tude-et-Lavalette járás), Bors (Charente-Sud járás), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Chalignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Cherves-Richemont, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édouard, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontclaireau, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juigné, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Sonneville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médiac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluau, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix, Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochefoucauld-en-Angoumois, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Rouillet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simeux, Saint-Simon, Sainte-Souline, Saint-Sulpice-de-Cognac, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Moulins-sur-Tardoire, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulezac, Vouzan, Xambes, Yviers.

Charente-Maritime megye alábbi települései:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingéay, Ardillères, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurly, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Bourses-et-Martron, Boscammant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaille vette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelailon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevancaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devisse, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourville, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchac, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-

Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuailled'Aunis, Nuailled-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguiillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac, Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Soumèras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugèras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé, Yves.

Dordogne megye alábbi települései:

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou.

Deux-Sèvres megye alábbi települései:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prindeyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

2.7. NUTS-terület

1. FR531 — Charente
2. FR532 — Charente-Maritime
3. FR53 — Poitou-Charentes
4. FR533 — Deux-Sèvres
5. FR6 — SUD-OUEST
6. FR5 — OUEST
7. FR611 — Dordogne
8. FR — FRANCIAORSZÁG

2.8. *A szeszes ital előállításának módja*

A párlatok előállítására szánt borok a következő szőlőfajtákból készülnek:

- colombard B, folle blanche B, montils B, sémillon B, ugni blanc B;
- folignan B, amely a szőlőfajta-összeállítás legfeljebb 10 %-át teszi ki.

a) Ültetési sűrűség

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 2 200 tőke.

b) Sortávolság

A szőlőültetvényeken a sortávolság legfeljebb 3,50 méter.

c) Metszésmód

A metszés minden évben kötelező. Valamennyi metszésmód megengedett.

d) Hektáronkénti rügyszám

A hektáronkénti rügyszám legfeljebb 80 000.

e) A fiatal tőkék termőre fordulása

A fiatal tőkékről származó borokból készült párlatok esetében a „Cognac” ellenőrzött eredetmegjelölés használata kizárólag a július 31-ig elvégzett telepítés évét követő második évtől engedélyezhető.

f) Elpusztult vagy hiányzó tőkék

- Azon szőlőültetvények esetében, amelyeknek az eredeti ültetési sűrűsége vagy a parcella-átalakítást követő ültetési sűrűsége hektáronként legfeljebb 2 500 tőke, az elpusztult vagy hiányzó tőkék aránya a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D.645-4. cikke szerint 20 % lehet.
- Azon szőlőültetvények esetében, amelyeknek az eredeti ültetési sűrűsége vagy a parcella-átalakítást követő ültetési sűrűsége hektáronként 2 500 tőkénél nagyobb, de legfeljebb 2 900 tőke, az elpusztult vagy hiányzó tőkék aránya a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D.645-4. cikke szerint 25 % lehet.
- Azon szőlőültetvények esetében, amelyeknek az eredeti ültetési sűrűsége vagy a parcella-átalakítást követő ültetési sűrűsége hektáronként 2 900 tőkénél nagyobb, az elpusztult vagy hiányzó tőkék aránya a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D.645-4. cikke szerint 35 % lehet.

g) Agrár-környezetvédelmi intézkedések

A parcellák teljes vegyszeres gyomirtása tilos.

A sorok közötti területeken gépi vagy fizikai eszközökkel biztosítani kell a vetett vagy spontán növényzet karbantartását.

Az engedélyezett maximális éves hozamnak meg kell felelnie a hektáronkénti maximális szőlőmennyiségnek vagy azzal egyenértékű bor- vagy mustmennyiségnek, hektoliterben kifejezett hektáronkénti bormennyiségben kifejezve, 10 %-os referencia-alkoholtartalom mellett. Mennyiségét hektáronként legfeljebb 160 hektoliter bor hozamkorlátban állapították meg, 10 %-os referencia-alkoholtartalom mellett.

A leszüretelt termés szállítása során lapátkerekes centrifugális cefreszivattyú használata tilos.

Arkhimédészi csavart tartalmazó szőlőprés, ún. folyamatos szőlőprés használata tilos.

Valamennyi alkoholtartalom-növelési módszer tilos.

Az erjesztési időszakokban a borkészítés során tilos kén-dioxidot használni.

Lepárláskor a borok térfogatszázalékban kifejezett minimális alkoholtartalma 7 %, térfogatszázalékban kifejezett maximális alkoholtartalma pedig 12 %. Illósvartartalmuk legfeljebb 12,25 milliekvivalens/liter.

a) Lepárlási időszak

A „Cognac” ellenőrzött eredetmegjelölésre kizárólag a folyó borászati évből származó borok lepárlásából nyert párlatok jogsúltak.

A lepárlást legkésőbb a szüretet követő év március 31-ig be kell fejezni.

b) Lepárlási elv

A lepárlásra az egyszerű szakaszos lepárlás, az ún. ismétlődő vagy kétszeri lepárlás elve szerint kerül sor. Ez a módszer két szakaszból, ún. „hevítésből” („chauffe”) áll:

- az első „hevítés” a bor lepárlását jelöli, és lehetővé teszi a főzet előállítását;
- a második „hevítés” vagy „új lepárlás” („repasse”) vagy „felhevítés” („bonne chauffe”) a főzet lepárlását jelöli, és a lepárlás kezdetén és végén keletkezett termékek (más néven „kicsapódó anyagok”) eltávolítását követően lehetővé teszi az „Eau-de-vie de Cognac” előállítását;
- az első vagy második hevítési szakaszban a korábbi lepárlások elején és végén keletkezett, „Eau-de-vie de Cognac” párlatként figyelembe nem vett frakciók hozzáadhatók a borhoz vagy a főzethez.

c) A lepárlóberendezések ismertetése

Az ún. „charente”-i lepárlókészülék nyílt lángon hevített üstből, fejből, hattyúnyakból, opcionálisan borhevítő üstből, valamint hűtőtekercsből áll.

Az üstnek, a fejnek, a hattyúnyaknak, a hűtőtekercsnek és a nyitott szeszfokoló-tartónak kötelezően rézből kell készülnie.

Az üst teljes úrtartalma nem haladhatja meg a 30 hektolitert (5 % túréshatár mellett), és egy-egy hevítés során a töltőtér fogat legfeljebb 25 hektoliter lehet (5 % túréshatár mellett).

Az előző albekezdésben meghatározott maximális úrtartalmat meghaladó üstök azonban azzal a feltétellel használhatók, hogy azokat kizárólag az első hevítési művelethez tartják fenn a főzet előállításához, ezenkívül az üstöknek meg kell felelniük azon feltételnek, hogy úrtartalmuk nem haladhatja meg a 140 hektolitert (5 % túréshatár mellett), és a felhasznált bor mennyisége egy-egy hevítés során legfeljebb 120 hektoliter lehet (5 % túréshatár mellett).

d) A párlatok alkoholtartalma

A kétszeri lepárlás végére a párlatokat tartalmazó, adott napi tartályban a párlatok térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma 20 °C-on nem haladhatja meg a 73,7 %-ot.

e) Az „Esprit de Cognac” készítése

Ez a termék a második hevített párlat további lepárlását követően, a fent ismertetett lepárlókészülékben készül. Térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalmának 80 % és 85 % között kell lennie.

f) A lepárlás elvégzése dűlőváltások során

„Dűlők” alatt azok a kiegészítő földrajzi nevek értendők, amelyek földrajzi területét a kiegészítő földrajzi jelzésekre vonatkozó rész határozza meg.

Amennyiben a lepárlás különböző dűlőkről származó borokat érint, a felhevített előpárlat lepárlásának elejéről és végéről származó frakciók kizárólag az alábbi feltételek mellett elegyíthetők másik dűlőről származó főzetekkel vagy borokkal:

- a váltást megelőzően az adott dűlőről származó, lepárlás alatt álló bor utolsó felhevítését a lepárlóüzem töltőkapacitásának legfeljebb 33 %-os kihasználása mellett kell elvégezni, amennyiben a lepárlóüzemben legalább három lepárlókészülék van;
- a felhevített előpárlat lepárlásának elejéről és végéről származó frakciók az alkalmazott lepárlókészülék töltőtér fogatának legfeljebb 8 %-át tehetik ki.

A különböző korú és profilú párlatok összeállítása kifejezetten a „Cognac” előállítása során alkalmazott gyakorlat. Ez folyamatosan lehetővé teszi az elvárt pontos és harmonikus érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező termék előállítását.

Kizárólag a következő módszerek megengedettek:

- E150a karamellel (sima karamell) történő színiigazítás;
- a végső íz lekerekítése érdekében a 110/2008/EK rendelet I. melléklete 3. pontjának a) alpontjában meghatározott termékekkel történő édesítés;
- tölgyfaforgácsos főzet hozzáadása a forró vízhez.

A párlat opálosodására kifejtett hatásuk legfeljebb 4 térfogatszázalék. A térfogatszázalékban kifejezett opálosodás a tényleges alkoholtartalom és a térfogatszázalékban kifejezett bruttó alkoholtartalom különbségéből adódik.

A faforgácsos főzet hozzáadása hagyományos módszer: a felhasznált fafajnak meg kell felelnie a termékleírásban feltüntetett tárolóeszközök fafajának, és adott esetben a főzetet a kívánt párlatnak megfelelő párlat hozzáadásával kell stabilizálni.

A „Cognac”-párlatok érlelése kizárólag tölgyfából készült tartályban, megszakítás nélkül történik.

A közvetlen emberi fogyasztásra bocsátáshoz a párlatokat legalább két évig kell érlelni. Az érlelés első két éve a földrajzi területen folyik.

2.9. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

2.9.1. Általános szabályok

A „Cognac” név az „appellation contrôlée” (ellenőrzött megjelölés) kifejezés nélkül is használható, mivel egyetlen kiegészítő földrajzi névhez sem társul.

2.9.2. Érlelési kifejezések

Az elszállított „Cognac”-párlatok minimális korának meg kell felelnie az alábbiaknak:

- 2-es kateória a következő kifejezések esetében: „3 Etoiles”, „Sélection”, „VS”, „De Luxe” és „Very Special”, valamint „Millésime”;
- 3-as kateória a következő kifejezések esetében: „Supérieur”, „Cuvée Supérieure”, „Qualité Supérieure”;
- 4-es kateória a következő kifejezések esetében: „V.S.O.P.”, „Réserve”, „Vieux”, „Rare” és „Royal”;
- 5-ös kateória a következő kifejezések esetében: „Vieille Réserve”, „Réserve Rare” és „Réserve Royale”;
- 6-os kateória a következő kifejezések esetében: „Napoléon”, „Très Vieille Réserve”, „Très Vieux”, „Héritage”, „Très Rare”, „Excellence” és „Suprême”;
- 10-es kateória a következő kifejezések esetében: „XO”, „Hors d’âge”, „Extra”, „Ancestral”, „Ancêtre”, „Or”, „Gold”, valamint „Impérial”, „Extra Old”, „XXO”, „Extra Extra Old”.
- Az „XXO” és „Extra Extra Old” kifejezések olyan egyedi kifejezések, amelyeket a legalább 14 évig érlelt párlatokra használnak.

A fent felsorolt – egy-egy konkrét kateóriához kapcsolódó – összetett érlelési kifejezések kivételével az ugyanazon kateóriához tartozó több érlelési kifejezés ugyanazon címkén történő használata nem módosítja a figyelembe vett párlat kateóriáját.

Az eltérő kateóriákhoz tartozó több érlelési kifejezés ugyanazon címkén történő használata kötelezően a felhasznált legmagasabb kateóriájú párlat figyelembevételét vonja maga után.

Az érlelési kifejezések címkén történő feltüntetése és az érlelési feltételek nem téveszthetik meg a vásárlót vagy a fogyasztót a „Cognac” korát és alapvető tulajdonságait illetően.

2.10. A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása, ideértve – adott esetben – a termékleírás vagy az előállítási módszer e kapcsolatot igazoló konkrét elemeinek leírását is:

Az „Eau-de-vie de Cognac” párlatokat sajátos egyensúly és jellegzetes aromavilág jellemzi, amelyek megfelelnek az eredetmegjelölés termékleírásában a földrajzi eredetre, a szőlőfajta-összeállításra, a szőlőültetvények művelésére, a borok készítéséhez alkalmazott technikákra, a lepárlásra és a párlatok érlelésére vonatkozóan feltüntetett összes tényező betartásának.

1. A termőhellyel való kapcsolathoz hozzájáruló természeti és emberi tényezők leírása

a) Az éghajlat

A „Cognac” körülhatárolt régiója, amely Charente-Maritime megye szinte egész területét, Charente jelentős részét, valamint Dordogne és Deux-Sèvres megye néhány települését foglalja magában, az Atlanti-óceánnal határos Akvitániai-medencétől északra fekszik. Nyugaton a Gironde partvidékénél és a szigetekenél (Ré és Oléron), keleten pedig Angoulême környékén, a Francia-középhegység előhegységénél ér véget. A régiót átszeli a Charente folyó, amelyet kis folyók táplálnak: a Né, az Antenne, a Seugne stb.

A mérsékelt óceáni éghajlat meglehetősen homogén a régióban, a partvidékek kivételével, amelyeket több napsütés és kisebb hőmérséklet-ingadozás jellemez. Az óceán közelsége miatt esőzések az év során bármikor előfordulhatnak, bár télen kiadósabbak. Ennek következtében ritkán fordul elő aszály, ami lehetővé teszi a szőlőültetvények rendszeres vízellátását. Az éves átlaghőmérséklet 13 °C körüli, a tél meglehetősen enyhe. A hőmérséklet elegendő a szőlő megfelelő érettségének biztosításához, ugyanakkor nem kiugróan magas ahhoz, hogy a szőlő megégyjen.

b) A szőlővidék

Henri Coquand (1811–1881) geológia-professzor, a XIX. század közepén tanulmányozta a régió földtani adottságait, és egy kóstoló szakemberrel együtt jóváhagyta a különböző övezetek besorolását, amelyet az azok talajairól előállítható párlatok minősége szerint állapítottak meg.

Munkájuk 1860 körül a különböző „dűlők” körülhatárolásához vezetett, és az adott dűlőket körülhatároló, 1938. január 13-i rendelet alapjául szolgált. A „Cognac” eredetmegjelölést kiegészítő földrajzi nevek mindig a történelmi nevük szerint használatosak: „Grande Champagne”, „Petite Champagne”, „Borderies”, „Fins bois”, „Bons Bois”, amelyeket ki kell egészíteni a „Bois ordinaires” vagy a „Bois à terroir” elnevezéssel.

Pontosítani kell, hogy a „Fine Champagne” kiegészítő földrajzi név nem feleltethető meg konkrét területnek.

Használata mégis kizárólag két kiegészítő földrajzi névre – a „Grande Champagne” és a „Petite Champagne” kiegészítő földrajzi névre – jogosult, házasított párlatok számára van fenntartva, amelyek legalább 50 %-ban a „Grande Champagne” névre jogosult párlatokat tartalmaznak.

Az akkoriban végzett munkák szerint a szóban forgó nevek esetében a talajok többsége sematikusán a következőképpen jellemezhető:

- „Grande Champagne” és „Petite Champagne”: a kréta időszakból származó puha, krétás mészkövön képződött, inkább felszíni, agyagos-meszes talajok;
- „Borderies”: a mészkő dekarbonizációja következtében képződött kovaköves, szilikátos-agyagos talajok;
- „Fins Bois”: túlnyomórészt a jura időszakból származó kemény mészkőből képződött vörös és nagyon kavicsos, agyagos-meszes felszíni talajok („groies”);
- „Bois” („Bons Bois”, „Bois ordinaires” és „Bois à terroirs”): a part menti területeken, egyes völgyekben és a szőlővidék déli részének egészén kialakult homokos talajok. Ez a homok az erózió következtében került ide a Francia-középhegységből.

A „Cognac” előállítására szánt szőlőültetvények jelenleg mintegy 75 000 hektárt fednek le, azaz a terület szőlőültetvényeinek 95 %-át (a körülhatárolt régió mezőgazdasági területének mintegy 9 %-át) teszik ki. Az ugni blanc a leggyakrabban telepített fajta: jelenleg a „Cognac” szőlőültetvényeinek közel 98 %-án termesztik.

c) A „Cognac” régió gazdasága

A régió gazdasága történelmileg a „Cognac” biztosította jóléthez kötődik, amely köré számos szakma és kapcsolódó iparág épült ki, és olyan szakmai közösséget alakított ki, amely teljes mértékben a „Cognac” készítésére és kereskedelmére összpontosít.

A „Cognac” előállításában részt vevő vállalkozások (mintegy 5 500 szőlőtermesztő, 110 hivatásos lepárló és 300 kereskedő) mintegy 12 000 főből áll, erős szakmai közösséget alkotnak: kádárok, rézművesek, üvegáru-készítő, kartonkészítő, nyomdai és dugókészítő vállalkozások, fuvarozók, borászati laboratóriumok, mezőgazdasági eszközgyártók stb.

2. A termőhellyel való kapcsolat tényezőire vonatkozó történelmi információk

A Charentes területén végzett régészeti kutatások igazolták, hogy az első szőlőültetvények már az i.sz. I. század végén megjelentek. Az ásatások továbbá annak igazolását is lehetővé tették, hogy a régióban nagyon sok mezőgazdasági üzemi – és többek között szőlészeti-borászati célú – épület volt, ami megerősíti, hogy már a Római Birodalom idején, a principátus korában is folyt bortermelés a régióban.

A középkorban a Charente folyónak köszönhetően kedvező lett a nemzetközi kereskedelem megítélése. Cognac városa a XI. század óta ismert sóraktározási tevékenység mellett már a borkereskedelmével is kitért. A Poitou szőlőültetvényeiről származó, az Atlanti-óceán partján található sóért érkező holland hajók által elszállított borokat nagyra értékelték az Északi-tenger mentén fekvő országokban.

A XV. században a hollandok úgy döntöttek, hogy a régió borait a jobb eltarthatóság érdekében lepárolják. A reneszánsz korban jelentősen fellendült a kereskedelem. A holland hajók Cognac-ban és Charentes kikötőiben keresték a „Champagne” és „Borderies” dűlőről származó híres borokat.

Ezek az alacsony alkoholfokú borok azonban nem viselték jól a hosszú tengeri utakat. A lepárlás művészetének ismerete arra ösztönözte a hollandokat, hogy a borok jobb eltarthatósága érdekében otthon párolják le azokat. E boroknak a „brandwijn” (szó szerinti jelentése: „égetett bor”) nevet adták, ebből alakult ki a „brandy”, azaz a borpárlat név.

A XV. század elején megjelent a kétszeri lepárlás, amely lehetővé tette, hogy a termék a bornál sokkal töményebb, változatlan minőségű párlat formájában tegye meg az utat. Charente területén a hollandok által üzembe helyezett lepárlókészülékeket fokozatosan módosították; a helybeliek a kétszeri lepárlási eljárással szakszerűen alkalmazták és tökéletesítették azok technológiáját.

Számos kereskedő cég jött létre, amelyek a XIX. század közepén meghonosították azt a szokást, hogy a párlat elszállítása már nem hordókban, hanem palackokban történt.

Ez az új kereskedelmi forma maga is kapcsolódó iparágakat hozott létre: az üvegyártást (amely helyben alakította ki a palackgyártási folyamatok gépesítéséhez szükséges szaktudást), a doboz- és a dugógyártást, valamint a nyomdászatot.

1875 körül jelent meg Charente területén a poloskák nemébe tartozó, szőlőpusztító gyökértetű (*Phylloxera vastatrix*) elnevezésű rovar, amely a gyökérnedvek szívogatásával támadja meg a szőlőt. A filoxéra a szőlőültetvények legnagyobb részét elpusztította, azok kiterjedése 1893 körül már csak 40 600 hektár lett, míg a filoxéravész előtt 280 000 hektár volt. Európa más részeihez hasonlóan a charente-i szőlőültetvényeket amerikai oltványokkal állították helyre. Ugyanakkor ezen esemény hatására jött létre 1888-ban a szőlészeti bizottság, amely 1892-ben a „Cognac” minőségi kutatására szakosodott szakmaközi szervezetként működő szőlészeti kutatóállomássá vált.

Ez a szervezet sokat investált a fajtakutatásba. Az ugni blanc szőlőfajta a szervezet munkájának köszönhetően vált a XX. század közepe tájáig igen széles körben alkalmazott szőlőfajtavá. Az ugni blanc ugyanis ellenállóbb, mint a filoxéravész előtt használt hagyományos fajták (colombard, folle blanche stb.), amelyeket az oltás sérülékennyé tett.

Termőképessége (terméshozama hektáronként 120–130 hektoliternyi mennyiség), savtartalma, valamint a borok alacsony alkoholtartalmát adó alacsony cukortartalma miatt is előnyben részesítették. Ez egy Olaszországból származó („Trebiano Toscano” néven ismert) szőlőfajta, amelynek a régióban található az északi termesztési határa.

3. A termék hírnevéhez kapcsolódó történelmi tényezők

A XVII. század végétől, és különösen a következő századtól a piac megszerveződött, és – a kereslet kielégítése érdekében – kereskedések jöttek létre. A régió fontosabb városaiban „ügynökségek” – köztük egyes angolszász eredetű ügynökségek – telepedtek meg: például 1715-ben a Martell, 1724-ben a Rémy Martin, 1759-ben a Delamain, 1765-ben a Hennessy, 1782-ben a Godet, 1791-ben a Hine és 1795-ben az Otard.

A III. Napóleon kezdeményezésére Franciaország és Anglia között létrejött, 1860. január 23-án aláírt kereskedelmi szerződés hatására rohamos növekedésnek indult a „Cognac” kereskedelme, amely 1879-ben érte el tetőfokát (a következő kereskedelmi vállalkozások létrehozásával: Bisquit [1819], Courvoisier [1843], Royer [1853], Meukow [1862], Camus és Hardy [1863]).

A helyi, tisztességes és állandó gyakorlatok szabályozása érdekében a XX. század első felében jogszabályt vezettek be a „Cognac”-ra vonatkozóan:

- 1909: az előállítás földrajzi területének körülhatárolása;
- 1936: a „Cognac” ellenőrzött eredetmegjelölésként történő elismerése;
- 1938: a regionális megjelölések (dűlők vagy földrajzi nevek) körülhatárolása.

A második világháború alatt a „Cognac”-készletek megőrzése érdekében a borok és párlatok elosztásával foglalkozó iroda („Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie”) jött létre. Az irodát az 1946-os felszabadulásakor a „Cognac”-országos szakmaközi irodája (Bureau national interprofessionnel du Cognac) váltotta fel, amelyhez 1948-ban hozzácsatolták a szőlészeti kutatóállomást. A szőlőtermesztők és a „Cognac”-kereskedők megállapodtak abban, hogy meghatározzák a „Cognac”-országos szakmaközi irodájának általános feladatát, amely a „Cognac” termékfejlesztése, valamint a szakemberek kollektív érdekeinek képviselése és védelme lett. A „Cognac”-országos szakmaközi irodája különösen a „Cognac” eredetmegjelölés megismertetése, védelme és népszerűsítése, sőt a kereskedelem és a szőlőtermesztés közötti kapcsolatok előmozdítása érdekében lépett fel. Közzolgálati feladattal is megbízták, és ebbéli minőségében figyelemmel kísérte a „Cognac” érlelését, korellenőrzését, valamint utólagos minőség-ellenőrzését, emellett a kivitelt szűkös igazolások kiállításával is foglalkozott.

Hagyományos exporttermékként a „Cognac”-ot napjainkban több mint 95 %-ban külföldön, közel 160 különböző országban fogyasztják. A „Cognac” a Távol-Kelettől Európán át az amerikai kontinensig a kiváló minőségű párlat szinonimája, a franciás életművészet szimbóluma az ital kedvelői számára.

4. A földrajzi terület és a termék minősége, valamint jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A régió szőlőfajtáit – különösen az ugni blanc szőlőfajtát – kiváló termőképesség és kései érés jellemzi, ami számos előnnyel jár a lepárlásra szánt, alacsony alkoholtartalmú és savas borok előállítása szempontjából, e két utóbbi tulajdonság ugyanis nélkülözhetetlen az „Eau-de-vie de Cognac” párlatok végső minőségéhez.

Az „Eau-de-vie de Cognac” párlatok előállítására szánt borok valóban sajátosak, amely sajátosságról már több mint egy évszázada folyamatosan írnak a tudomány és szakirodalomban.

Az alacsony alkoholtartalmú és savas borok előállítására való törekvés tehát az „Eau-de-vie de Cognac” párlatok előállításának különleges és állandó jellemzője (RAVAZ (1900), LAFON et al. (1964), LURTON et al. (2011)).

A savasság ugyanis lehetővé teszi, hogy a téli hónapokban természetes módon eltartsák a borokat a lepárlásig, az alacsony alkoholtartalom pedig lehetővé teszi a borok kívánt aromakoncentrációjának elérését.

Az alacsony terméshozamok általában magasabb alkoholtartalmú borokat, valamint alacsonyabb savtartalmú és alacsonyabb nitrogéntartalmú szőlőt eredményeznek. A terméshozam növekedése ellentétes tendenciában nyilvánul meg, azaz csökken az alkoholtartalom és növekszik a savtartalom.

Túl magas terméshozam esetén azonban – a párlatok minősége szempontjából kedvezőtlen – egyéb paraméterek magasabbak lesznek, például növekszik az almasavtartalom, az aromák kevésbé lesznek érettek, felhígulnak és gyakoribbak a botritisz-fertőzések.

Mindezek a paraméterek tehát az optimális terméshozamot biztosító terület meghatározásához vezetnek, amely minden évben a szüret jellemzőitől függően változik.

Ezenfelül az, hogy a maximális éves terméshozamot e paraméterek alakulásától függően határozzák meg, lehetővé teszi, hogy a termelés az „Eau-de-vie de Cognac” párlatok előállításához szükséges különböző minőségi paraméterek közötti legjobb egyensúlyt biztosító borok előállítása szempontjából optimális terméshozamú területen történjen. Ez az éves terméshozam tehát az éghajlati szempontok miatt elkülönített tartalék optimális tartományán belül van.

Ezenkívül a terméshozam túlzott növekedése esetén az előállított borok minőségromlásának kockázata miatt a szőlőültetvények termelékenységét érintő kiegészítő intézkedéseket vezetnek be, többek között maximális hozamkorlátot állapítanak meg.

A párlatok aromaminősége jelentős mértékben függ a felhasznált borok jellemzőitől.

A szőlőfajták kiválasztása és a „Cognac” eredetmegjelölés termékleírásában meghatározott borkészítési szabályok betartása lehetővé teszi a kiváló minőségű párlatok előállításához elengedhetetlen, finom és diszkrét aromákkal rendelkező borok előállítását. Ezek a borok nem rendelkezhetnek az értéküket csökkentő jegyekkel, például növényeket idéző tulajdonságokkal, nem lehet bennük túl sok acetaldehid (oxidált jelleg), magasabb rendű alkohol (a bor nehéz lesz) vagy túl sok arra utaló vegyület, hogy a borok eltartásakor romlott a minőségük. A termékleíráson kívül számos, a szüretre és a préselésre, az erjesztésre, valamint a lepárlásra váró borok eltartására vonatkozó tanácsot dolgoznak ki egyedi körülményekre szabott ajánlások formájában, amelyeket rendszeresen frissítenek és széles körben terjesztenek az előállítási terület bortermelői körében.

A metszési és borkészítési szaktudás:

A savasságot és az alacsony savtartalmat erősíti a szőlőtermesztő által több tényező alapján választott metszismód:

- sorok közötti távolság;
- a tőketörzs és a növényzet magassága;
- maga a művelésmód: hagyományos hosszúcsapos metszésű szőlő, kordonművelésű szőlő (magaskordonos függőnyművelés vagy támrendszeres alacsony kordon stb.).

A fűtőket közvetlenül a szüretet követően hagyományos tálcás vízszintes szőlőprésben vagy pneumatikus szőlőprésben préselik. A folyamatos működésű csigás prések használata tilos. Az így nyert gyümölcslevet rögtön erjeszteni kezdik. A mustfok növelése tilos.

A préselést és az erjesztést gondosan felügyelik, mivel azok döntő hatással lesznek a párlat végső minőségére. A jövőbeli párlatok minőségének megőrzése érdekében az erjesztési időszakokban nem adható kén-dioxid a lepárlásra szánt borokhoz.

Ennek következtében a „Cognac” előállítására szánt fehérborok lepárlásának határideje – a borok eltartásával kapcsolatos kockázatok elkerülése érdekében – a szüretet követő év március 31.

Lepárlás:

A Cognac-ban végzett lepárlást a következő meghatározott lepárlási elv jellemzi: szakaszos lepárlás vagy kétszeri lepárlás (más néven „ismétlődő” lepárlás), és a használt lepárlókészülék: az ún. charente-i lepárlókészülék, amelynek – a párlatok minősége szempontjából döntő jelentőségű – alakja, anyaga, úrtartalma és fűtési módszere 1936 óta van meghatározva.

Ugyanis:

- a készülékek alakja hozzájárul az illóanyagok kiválasztásához;
- a nyílt lánggal történő fűtés a kiegészítő aromák szintézisét eredményezi, amikor a bor érintkezik az üst aljával (főzési jelenség);
- a lepárlókészüléknek a borral, gőzökkel vagy párlatokkal érintkező részei teljes egészében rézből készülnek, e fém fizikai tulajdonságai (képlékenység, jó hővezetés) és a borok egyes összetevőivel fennálló kémiai reakcióképesége miatt.

Az ilyen típusú lepárlókészülékekkel minden lepárláskor sorra kerül egy kényes művelet: az „elkülönítés”, amely a párlatból távozó folyadéknak a térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalma és illóanyag-tartalma szerinti frakcionálását jelenti a tömény párlat és a következő lepárlások során újrafeldolozásra szánt részek között. Ennek következtében – a töltőkapacitás második hevítés közbeni korlátozásához hasonlóan – a Cognac-ban történő lepárlás a lepárló szaktudásának köszönhetően szakszerűen végzett kézműves művelet marad. Így a borok minőségétől (borseprőtartalom, térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalom, savasság stb.) és minőségi célkitűzéseiktől függően a lepárlók ítélik meg, hogy mikor célszerű az elkülönítést elvégezni, és ők döntenek az újrafeldolozás módozatairól.

A párlatok jellemzői a földrajzi nevek szerinti bontásban:

A lepárlókészülékből kikerülő párlatok igen változatos analitikai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek, ami különösen az eredetükből fakad. Ez a változatosság szükségessé teszi a különböző érlelési technikák különböző ideig történő alkalmazását.

„Grande Champagne”:

A „Grande Champagne” szőlőültetvénye rendkívül finom, nagyon kifinomult és hosszú lecsengésű, túlnyomórészt virágos bukéval rendelkező párlatokat ad. Az innen származó, lassan érlelődő párlatok a teljes érettség eléréséhez hosszú ideig tartó, tölgfahordós érlelést igényelnek.

„Petite Champagne”:

Párlatai lényegében ugyanazokkal a tulajdonságokkal rendelkeznek, mint a „Grande Champagne” párlatai, ugyanakkor hiányzik belőlük azok rendkívüli finomsága.

„Fine Champagne”:

A „Fine Champagne” név alatt kiserelt „Cognac”-párlatok a (legalább 50 %-ban) „Grande Champagne” és a „Petite Champagne” párlatainak házasításából fakadó érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek.

„Borderies”:

Ez a szőlőültetvény lekerekített, zamatos és édes, ibolyaillatú párlatokat ad. Ezek a párlatok arról híresek, hogy a „Champagne” párlataiból származó párlatoknál rövidebb érlelést követően tesznek szert optimális minőségükre.

„Fins Bois”:

A „Fins Bois” a legnagyobb szőlőültetvény. Lekerekített, simulékony, viszonylag gyorsan érő párlatokat ad, amelyek gyümölcsös bukéja a préselt szőlőre emlékeztet.

„Bois” („Bons Bois”, „Bois à Terroir” vagy „Bois Ordinaires”):

– A „Bons Bois” szőlőültetvényei gyümölcsös aromákkal rendelkező, gyorsan érő párlatokat adnak.

Érlelés:

A lepárlókészülékből való kikerüléskor az új párlatok lényegében azon borok minőségét tükrözik, amelyekből készülnek.

A párlatok érlelése az a folyamat, amely lehetővé teszi, hogy a párlatok elérjék érettségüket, azaz a legharmonikusabb érzékszervi jellemzőiknek megfelelő fejlettségi szakaszt.

Az érlelés kizárólag tölgyfából készült tartályokban történik, amelyek önmagukban lehetővé teszik a termékek érését.

Időtartamát az érlelésre kerülő párlatok jellemzői, a kívánt termék minőségi profilja, valamint az érleléshez használt, tölgyfából készült tartályok típusa és kora határozza meg.

Az érlelés során kioldódnak a fában lévő vegyületek, oxidációs jelenségek zajlanak és az érlelt párlatok érzékszervi jellemzőinek eléréséhez szükséges számos fizikai-kémiai változás megy végbe, többek között a szín kialakulása.

A „Cognac” érlelése olyan folyamat, amelynek során nemcsak a régió sajátos éghajlati viszonyait használják ki, hanem a régióban az idők során kialakult szaktudást is bevetik. Az érlelés során az új párlat a lepárlókészülékből való kikerülésétől több évig (néha több évtizedig) tölgyfahordóban marad, majd különböző fizikai-kémiai jelenségek mennek végbe: a víz és az alkohol elpárolgása, különböző anyagokká sűrűsödés, a fában lévő vegyületek kioldódása, oxidáció stb. E jelenségeket a párlat kezdeti jellemzői (alkoholtartalom és savasság), a tárolására használt tárolóeszköz típusa, valamint a tárolóeszköz elhelyezésére szolgáló pince fizikai jellemzői (hőmérséklet, páratartalom és szellőzés) befolyásolják.

A „Cognac” földrajzi területének mérsékelt óceáni éghajlati viszonyai mellett az érlelés során arra törekednek, hogy a párlatok közepesen nedves körülményeknek, valamint szélsőségektől mentes szezonális változásoknak legyenek kitéve. A pincék elhelyezkedését és felépítését úgy alakították ki, hogy kiegyensúlyozott feltételek álljanak rendelkezésre ahhoz, hogy a párlat lággyá váljon és harmonikusan érjen.

Azért esett a választás az apró termésű tölgyre (Tronçais) vagy a nagy termésű tölgyre (Limousin), a kocsánytalan tölgyre (*Quercus petraea*) vagy a kocsányos tölgyre (*Quercus robur*), mert hosszú időn keresztül képes lehetővé tenni a párlat, a külső környezet és a fa közötti kölcsönhatást. A földrajzi területen létrejött számos hordókészítő vállalkozás a „Cognac” pincemestereivel szoros együttműködésben alakította ki a „Cognac” érlelésére legalkalmasabb tárolóeszközök készítésének mesteriségét. Az új párlatok eredeti jellemzőitől, az érlelési szakasztól és a minőségi célkitűzéseitől függően a pincemestereknek kell kiválasztaniuk a legmegfelelőbb tárolóeszközöket.

Mindaddig, amíg a „Cognac” a tölgyfával és a levegővel érintkezve alakul, párolgás révén fokozatosan elveszíti a benne lévő víz és alkohol egy részét. Ezek az alkoholgőzök (költői kifejezéssel „az angyalok jussa”) évente több millió palacknyi mennyiséget tesznek ki, és a pincék közelében a *Torula compniacensis* elnevezésű mikroszkopikus gombát táplálják, amely a régió köveit is beborítja és elfeketi azokat.

A „Cognac” érlelése elválaszthatatlan a házasítások művészetétől. Ez a művészet a „Cognac” előállításával foglalkozó cégeknél a pincemesteri szakma lényege. A színpalettával dolgozó festőhöz hasonlóan a pincemester választja ki a többféle eredetű „Cognac”-párlatok különböző tételeit: változatos dűlőkről származó tételek, különféle korkategóriákba tartozó tételek, fiatal, vörös (korábban már „Cognac”-párlatot tartalmazó) hordókban érlelt „Cognac”-tételek, illetve különböző eredetű és típusú (nedves vagy száraz) pincékben tárolt tételek szerint.

Érlelési folyamatától függően minden párlat saját érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, amelyeket a házasítás során azokkal érintkező többi párlat érzékszervi jellemzőitől függően kell kiemelni.

Összetettsége miatt ez az ideális házasítás nem képzelhető el csupán technikai receptek alkalmazásával. A pincemester empirikus ismeretekre támaszkodik (az alapanyag változatosságának és az eredetmegjelölés jellegzetességének ismerete, az alapanyag és az érlelési tényezők közötti kölcsönhatásokkal kapcsolatos tapasztalatok, a szükséges technikák szakszerű alkalmazása), amelyekhez kóstolással végzett folyamatos ellenőrzésre és jó érzékszervi emlékezőképességre van szükség az előállítás különböző műveletszakaszaiban lévő párlatokról.

A szakma rangidős tagjaitól való sok évi tanulást igénylő szaktudás a területen működő vállalkozások sűrű hálózatának, valamint az eredetmegjelölés szakmai közösségén belül a pincemesterek, a szőlőtermesztők, a kereskedők és az ügynökök között folytatott eszmecseréknek köszönhetően tudott differenciálódni, fennmaradni és áthagyományozódni.

A termékleíráshoz vezető link

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-74d0b925-ab4b-432e-8c31-de7ab38499e9

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 123/15)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako”

EU-szám: PDO-BG-02657 — 2021.2.4.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Bolgár Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” egy savanyított tejtermék, amelyet Bulgáriában termelt, juhból, tehénből, bivalyból vagy kecskéből nyert nyers tejből vagy ezek keverékéből állítanak elő, genetikai módosításnak alá nem vetett *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* és *Streptococcus thermophilus* baktériumból származó szimbiotikus starterkultúrával. Sajátos friss, tejsavas íz és aroma jellemzi, köszönhetően annak a 34 különböző aromaanyagnak (acetaldehid, aceton, etanol, diacetil, acetoin stb.), amely a tej erjedése nyomán jön létre a két baktérium együttes hatására. Ezek a laktózt tejsavvá, valamint kis mennyiségű acetaldehiddé és diacetillé alakítják, amelyek a termék fő aroma- és ízösszetevői közé tartoznak. Tudósok szerint az íz és az aroma annak tudható be, hogy az erjedés során illékony és nem illékony savak és karbonilvegyületek képződnek. Ezen anyagok harmonikus kombinációja adja a termék jellegzetes ízét és aromáját.

A „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” más hasonló termékekhez képest magasabb savtartalommal, valamint homogén és krémes állaggal rendelkezik.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A késztermék élő tejsavbaktériumokat tartalmaz:

- *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* – $1,0 \times 10^7$ CFU/g (tűrészhatár – $1,0 \times 10^6$ CFU/g),
- *Streptococcus thermophilus* – $1,0 \times 10^8$ CFU/g (tűrészhatár – $1,0 \times 10^7$ CFU/g).

Az értékek azt mutatják, hogy minimálisan mennyinek kell kötelezően jelen lennie a két baktériumból a termék eltarthatósági idejének végéig. A terméket az élő tejsavbaktériumok nagy mennyisége megkülönbözteti más hasonló termékektől.

Érzékszervi és fizikai-kémiai mutatók

Mutatók	Jellemzők és követelmények					
	„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako”					
	Tehéntej	Juhtej	Bivalytej	Kecsketej	Tehén- és bivalytej keveréke	Tehén- és juhtej keveréke
Érzékszervi tulajdonságok:						
Felület	Sima, fényes, enyhén látható tejszírréteggel vagy anélkül					
Szín	Fehér, a tej típusától függően krémszínű árnyalatokkal					
Az alvadék típusa	Testes és sima; a csomagolás megbillentése esetén oldalirányú repedés megengedett, függően a tej típusától és a zsírtartalomtól					
Állag	Sima felület, markánsan szemcsés szerkezettel vagy anélkül a juh-, bivaly- vagy kevert tej esetében, a tejszérum enyhe kiválásával vagy anélkül					
Az alvadék lebomlása utáni állag	Homogén, krémszerű, enyhén szemcsés textúrával a juh-, bivaly- vagy kevert tej esetében					
Íz és aroma	A felhasznált tejtípus jellegzetes, friss tejsavas jellemzői és a starterkulturák aromás tulajdonságai					
Fizikai-kémiai jellemzők:						
Szárazanyag (%)						
Legalább	11,8	16,5	16,0	11,0	13,75	14,25
– teljes tej esetében	10,3	–	–	–	–	–
– zsírszegény tej esetében						
Tejfehérje-tartalom (%) legalább:	3,2	5,2	4,2	3,0	3,6	4,10
Zsírtartalom (%) legalább:	4,5	6,5	7,0	3,0	5,0	5,0
– magas zsírtartalmú tej esetében	3,6	–	–	–		
– teljes tej esetében	2,0					
– zsírszegény tej esetében						
Savtartalom Thörner-fokban (°T)	90,0-tól 150,0-ig					

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

Évente a tejelő tehenek takarmányának 80 %-át a Bolgár Köztársaságban kell előállítani. A földrajzi területen kívülről származó takarmányok aránya évente legfeljebb 20 % lehet. A földrajzi területen belüli kedvezőtlen éghajlati viszonyok közepette szükség van kiegészítő takarmányozásra. Az állatok csak kis mennyiségben kapnak a földrajzi területen kívülről származó takarmányt, és ez nem befolyásolja a termék földrajzi környezetből eredő jellemzőit.

A takarmányozás mellett az állatokat legeltetik. A legelők az ország egész területén elszórtan helyezkednek el. A legeltetés időszaka márciustól novemberig tart. A bulgáriai természeti és éghajlati viszonyok kedveznek az állattenyésztésnek, továbbá annak, hogy az állatokat egész évben a frissen, valamint széna és szilázs formájában használt fűfélék keverékével takarmányozzák. A nyers tej összetételében az ásványi anyagok és a vitaminok sokféleségének oka a hosszabb legeltetési időszak. Egyedi, kiegyensúlyozott arányban található meg benne a fő összetevők, például a kálium, a magnézium, a foszfor és a kalcium, a fehérjék és a vitaminok (A, B, E, D és folsav). A késztermék folsavtartalma a nyers tejen belüli mennyiséghez képest magasabb. A *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* és a *Streptococcus thermophilus* szimbiózisban élnek, ami megkönnyíti a tejsavas erjedést és növeli a folsavtartalmat.

A „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” előállításához felhasznált nyers tej a Bolgár Köztársaságból származik. A nyers tej egyik megkülönböztető jellemzője a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* magas szintje.

A szimbiotikus starterkultúrákat nem vetik alá génmódosításnak, és azokat a Bolgár Köztársaságban kell előállítani.

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

A „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” előállítási folyamatának valamennyi szakaszára a Bolgár Köztársaság területén kerül sor.

1. szakasz – A nyers tej fogadása, osztályozása, tisztítása és tárolása

2. szakasz – A tej standardizálása

3. szakasz – Homogenizálás

4. szakasz – Pasztőrözés

5. szakasz – Hűtés

6. szakasz – Savanyítás

7. szakasz – Feldolgozás és csomagolás – a terméket a földrajzi területen kell csomagolni, mivel az erjedés magában a csomagolásban történik. A csomagolás az előállítási folyamat része, és annak abban a Bolgár Köztársaságon belüli tejüzemben kell történnie, ahol a terméket előállítják. Ellenkező esetben fennáll annak a kockázata, hogy megváltoznak a termék fizikai-kémiai, mikrobiológiai és ízbeli tulajdonságai.

8. szakasz – Erjedés

9. szakasz – Hűtés

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

A terméket a 7. szakaszban leírtak szerint olyan tárolóedényekbe csomagolják, amelyek a specifikus és az összkilodódás tekintetében élelmiszerekkel való érintkezésre szánt anyagokból készültek:

- legfeljebb 2 kg űrtartalmú műanyag tárolóedények,
- legfeljebb 1 kg űrtartalmú üvegedények,
- legfeljebb 1 kg űrtartalmú kerámiaedények.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” előállítás helyét képező földrajzi terület a Bolgár Köztársaság.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” ezzel az elnevezéssel Bulgáriában és világszerte ismert termék. Számos tudományos folyóirat, esemény és kiadvány tárgyát képezte. A joghurtot az ország egész területén hagyományos bolgár technikával, háztartásokban és ipari körülmények között állítják elő. A kedvező bulgáriai természeti és éghajlati viszonyok hozzájárulnak az előállításához használt *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* tejsavbaktérium fejlődéséhez. 1905-ben a Genfi Egyetemen Dr. Stamen Grigoroff fedezte fel a bulgáriai joghurtban megtalálható, pálcá alakú baktériumokat. A Dr. Grigoroff által felfedezett mikroorganizmust 1907-ben őtána *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff) néven nevezték el, de a Bergey-féle osztályozás szerint *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* néven ismert (a név a területtel való kapcsolatot hangsúlyozza). Ilja Mecsnyikov Nobel-díjas professzor megerősítette Dr. Grigoroff felfedezését, és kidolgozta a termékhez kapcsolódó öregedési elméletét. Azóta a termék nemzetközi hírnévre tett szert. 2005-ben Szófiában nemzetközi szimpóziumot tartottak az eredeti bolgár joghurtról.

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” előállításának földrajzi területére, Bulgáriára viszonylag enyhe időjárás jellemző, mérsékelt hővel és csapadékmennyiséggel. Bulgáriában az éves átlaghőmérséklet 10 °C és 14 °C között alakul, ami a mérsékelt szélességi fokokra jellemző. A természeti és éghajlati viszonyok kedveznek a legelőknek mind a síkvidékeken, mind a hegyvidéki területeken, ami pedig kedvez a tejtermelésnek. A legelőkön és a réteken fűfélék, hüvelyesek, gabonafélék és több mint 2 000-féle fűszernövény nő, köztük somkóró, mezei üröm, pásztortáska és egyebek. Ezek kiegyensúlyozott és változatos étrendet biztosítanak az állatok számára, és befolyásolják a nyers tej minőségét, aromáját és összetételét. Az állatok legeltetése és a földrajzi területről származó takarmánnyal történő kiegészítő takarmányozása növeli a nyersanyag ásványi és vitamintartalmát.

Az éghajlati viszonyok hozzájárulnak az olyan tejsavbaktériumok fejlődéséhez, mint a Bulgária különböző részein izolált *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Dr. Todor Minkov *Българското кисело мляко по света* [A bolgár joghurt a világban] című könyvének (Szófia, 2002) 9–10. oldalán ismerteti a terület egyedi sajátosságait: „Létezésének több ezer éve alatt a mikrofóra nem változott jelentősen a földjeinken való ezeréves megléte során, és az éghajlatnak köszönhetően nagyrészt megőrizte genetikai jellemzőit [...]. Ezek a jellemzők előfeltételei a térségben található termékeny földterületeknek is, valamint a tejsavas mikroorganizmusok legaktívabb formáinak, ebben az esetben a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* baktériumnak.” A baktérium természetesen áll rendelkezésre Bulgáriában, ahol nagy mennyiségben fordul elő a növény- és állatvilágban, valamint a rétek fűféléinek harmatában és a forrásvizekben. A Scripta Scientifica Pharmaceutica tudományos szakfolyóirat (1. kötet, 2014., 25. o.) megjegyzi, hogy „a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* csak a mai Bulgária területén szaporodik [...]. A világ más részein mutálódik és 1-2 erjedés után többé nem szaporodik”. Ez a baktérium hatással van a termék egyedi jellemzőire.

5.2. Emberi tényezők

A „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” évszázados múltra és hagyományokra tekint vissza Bulgáriában.

Az idők során a mezőgazdasági termelők különböző típusú nyers tejek melegítésével és egy starter hozzáadásával tökéletesítették joghurtkészítési képességeiket. Maria Markova etnológus a „Традиционна технология на българското кисело мляко” [A bolgár joghurt hagyományos technológiája] című cikkében (Миналото [A múlt], 2006, 2. kötet, 48–56. o.) leírja a Bulgária különböző részein meglévő, joghurthoz kapcsolódó szokásokat és hagyományos technológiákat. Egyesek „savanyú töviseket” (hangyabolyon tartott pálcákat) használtak starterkulturaként, míg mások a Szent György-napi harmatot használták – akkor volt a bolgár baktérium koncentrációja a legmagasabb –, valamint különböző fakérgeket és fűszernövényeket alkalmaztak. Az erjesztés legelterjedtebb, ma is alkalmazott módszere az, hogy az előző napokban előállított joghurtból használnak egy keveset, hozzáadva azt a forralt tejhez. A megfelelő starter kiválasztásával és az erjedés feltételeinek megteremtésével kapcsolatos szakismeretek nemzedékről

nemzedékre hagyományozódtak. A Maria Kondratenko vezető kutatómérnök és mások által jegyzett „Българско кисело мляко” [A bolgár joghurt] című munka szerint (Szófia, Zemizdat, 1985, 28–29. o.) „Hazánkban a pásztorok, a háztartások és a bolgár joghurtot előállító kistermelők évszázadok óta természetes starterkombinációkat használnak, amelyek a hosszú természetes szelekcióból eredően tökéletessé váltak. Az elsősorban ízük és aromájuk alapján meghatározott legjobb starterkultúrák pásztorról pásztorra, háztartásról háztartásra, valamint joghurtkészítőről joghurtkészítőre szálltak át”. A starterkultúrákkal kapcsolatos ismeretek és készségek kulcsfontosságúak a termék ízének, aromájának és állagának eléréséhez.

A huszadik század második felében az ipari termelésre való átállás részeként egy bevált technika alkalmazásával eredeti bolgár starterkultúrákat hoztak létre. A Maria Kondratenko vezető kutatómérnök által vezetett kutatócsoport vizsgálatokat végzett a termék jellegzetes ízének meghatározása, valamint a „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiseló mlyako” előállításához felhasználandó mikroorganizmusok kiválasztása céljából. A munkacsoport két éven át vett mintákat házi készítésű joghurtból és természetes forrásokból. Laboratóriumi körülmények között izolálták, tanulmányozták és kiválasztották a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* és a *Streptococcus thermophilus* legjobb törzseit. Ezzel kezdődött a termék szimbiotikus starterkultúráinak ipari előállítása.

5.3. A termék sajátosságai

A termék jellegzetes friss, tejsavas íze és aromája metabolikus anyagoknak, köztük 34-féle illatanyagnak köszönhető. Ezek a tejsavas erjedés során a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* és a *Streptococcus thermophilus* szimbiotikus aktivitásának eredményeként szabadulnak fel. A termék ízét és aromáját a starter összetétele határozza meg. Ez a starterkultúra a felelős azért, hogy a „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiseló mlyako” íze és aromája más, mint a Bulgárián kívül izolált és előállított starterkultúrákkal készült joghurtoké.

M. Kondratenko vezető kutatómérnök és Prof. Dr. J. Simov mérnök a *Българско кисело мляко* [A bolgár joghurt] című könyvükben (Bulgáriai Tejtermelők Szövetsége, Szófia, 2003) a 61. oldalon megállapítják, hogy a bolgár szimbiotikus élesztők „hozzájárulnak az eredeti bolgár joghurt jellegzetességéhez és szigorú egyediségéhez. Kapcsolatuknak köszönhetően a *thermophyllous streptococcus* és a bolgár baktérium [*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*] megváltoztatják a tej összetételét, növelve annak tápértékét és biológiai értékét, kialakítva ízét és aromáját, valamint biztosítva a jellegzetes profilját. Mindkét mikroorganizmus aromás anyagokat bocsát ki, amelyek mennyiségi kombinációi adják az eredeti bolgár joghurt kivételes aromáját”.

A termék magasabb savtartalmú, homogén és krémes állagú.

A termék a nyers tejnek is köszönheti egyedi jellegzetességeit, a 3.3. pontban leírtak szerint. Más hasonló termékekhez képest a „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiseló mlyako” sajátos jellemzője, hogy a végtermékben nagy számban vannak jelen élő *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* és *Streptococcus thermophilus* baktériumok, ami természetesen probiotikussá teszük a terméket.

5.4. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület mérsékelt hő- és csapadékmennyiség jellemezte természeti és éghajlati viszonyai kedveznek a regionális mikroflórára jellemző tejsavbaktériumok, például a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* fejlődésének. A baktériumok izolálásához használt források a növény- és állatvilág, a legelők harmata, valamint a forrásvizek.

A tejsavas erjedés során a bolgár starterkultúrákban található két szimbiotikus baktérium, a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* és a *Streptococcus thermophilus* különleges friss, tejsavas ízt és aromát kölcsönöz a „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiseló mlyako” joghurtnak. A termék emellett a kötelezően a földrajzi területről származó nyers tejnek is köszönheti egyedi jellegzetességeit. A tejelő állatok legeltetése befolyásolja a nyers tej aromáját és ízét, valamint a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* magas mennyiségét. A nyers tej összetételében az ásványi anyagok és a vitaminok sokféleségének oka a hosszabb legeltetési időszak. A nyers tejben egyedi, kiegyensúlyozott arányban található meg a fő összetevők, például a kálium, a magnézium, a foszfor és a kalcium, a fehérjék és a vitaminok (A, B, E, D és folsav). Az idők során a háztartásokban kialakult és folyamatosan fennmaradt a tej erjesztésének hagyománya. Dr. K. Popdimitrov a *Българското кисело мляко* [A bolgár joghurt] című könyvében (1938) kifejti, hogy „[...] a bolgár joghurt mikroflórájának kedvező jegei a tej napi erjesztése során végbemenő tömeges szelekciónak köszönhetőek. A starterkultúrát általában a legjobb erjedt joghurtból veszik, ami a mikroflóra természetes szelekcióját eredményezi”. Ez a készség nemzedékről nemzedékre száll át.

A „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” szimbiotikus bolgár starterkulturák felhasználásával készül, jól bevált és szabványosított technika alkalmazásával. Ez elvezet a termék egy másik jellemzőjéhez is, nevezetesen az élő *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* és *Streptococcus thermophilus* baktériumok nagy számához és probiotikus hatásukhoz.

Mindez alátámasztja azt az állítást, hogy a „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako” joghurt „éghajlati viszonyainknak és nagyszüleink hagyományainak a gyümölcse” (Българско кисело мляко [A bolgár joghurt], Maria Kondratenko vezető kutatómérnök és mások, 9. o.).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/blgarsko-kiselo-mlyako/>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU