



Tartalom

I Állásfoglalások, ajánlások és vélemények

AJÁNLÁSOK

Európai Központi Bank

2023/C 138/01

Az Európai Központi Bank ajánlása 2023. április 13. az Európai Unió Tanácsa számára a Nationale Bank van België/ Banque Nationale de Belgique külső könyvvizsgálóiról (EKB/2023/10) 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 138/02

Euroátváltási árfolyamok – 2023. április 20. 2

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2023/C 138/03

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾ 3

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 138/04	Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről	4
---------------	---	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 138/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

2023/C 138/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 138/07	A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele	9
---------------	--	---

2023/C 138/08	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	17
---------------	---	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

I

(Állásfoglalások, ajánlások és vélemények)

AJÁNLÁSOK

EURÓPAI KÖZPONTI BANK

AZ EURÓPAI KÖZPONTI BANK AJÁNLÁSA

2023. április 13.

az Európai Unió Tanácsa számára a Nationale Bank van België/ Banque Nationale de Belgique külső könyvvizsgálóiról

(EKB/2023/10)

(2023/C 138/01)

Az Európai Központi Bank Kormányzótanácsa,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a Központi Bankok Európai Rendszere és az Európai Központi Bank Alapokmányára és különösen annak 27.1. cikkére,

mivel:

- (1) Az Európai Központi Bank (EKB) és azon tagállamok, amelyek pénzneme az euro, nemzeti központi bankjainak beszámolóit az EKB Kormányzótanácsa által javasolt és az Európai Unió Tanácsa által jóváhagyott független külső könyvvizsgálók ellenőrzik.
- (2) A Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique jelenlegi külső könyvvizsgálójának, a Mazars Réviseurs d'Entreprises/Mazars Bedrijfsrevisoren SCRL/CVBA-nak a megbízatása a 2022-es pénzügyi év ellenőrzését követően megszűnt. Ezért külső könyvvizsgáló kinevezése szükséges a 2023. pénzügyi évtől.
- (3) A Nationale Bank van België/ Banque Nationale de Belgique a KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL-t választotta külső könyvvizsgálójaként a 2023–2028. pénzügyi évekre,

ELFOGADTA EZT AZ AJÁNLÁST:

Ajánlott, hogy a 2023–2028. pénzügyi évekre a Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique külső könyvvizsgálójaként a KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL kerüljön kijelölésre.

Kelt Frankfurt am Mainban, 2023. április 13-án.

az EKB elnöke
Christine LAGARDE

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. április 20.

(2023/C 138/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0944	CAD Kanadai dollár	1,4757
JPY Japán yen	147,46	HKD Hongkongi dollár	8,5907
DKK Dán korona	7,4524	NZD Új-zélandi dollár	1,7763
GBP Angol font	0,88153	SGD Szingapúri dollár	1,4599
SEK Svéd korona	11,3280	KRW Dél-Koreai won	1 450,34
CHF Svájci frank	0,9810	ZAR Dél-Afrikai rand	19,8552
ISK Izlandi korona	149,50	CNY Kínai renminbi	7,5298
NOK Norvég korona	11,6040	IDR Indonéz rúpia	16 364,81
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,8564
CZK Cseh korona	23,502	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,429
HUF Magyar forint	377,68	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6110	THB Thaiföldi baht	37,609
RON Román lej	4,9308	BRL Brazil real	5,5484
TRY Török líra	21,2348	MXN Mexikói peso	19,8156
AUD Ausztrál dollár	1,6290	INR Indiai rúpia	89,9365

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 138/03)

Tagállam	Franciaország
Érintett útvonal	Rodez – Párizs (Orly)
A szerződés időbeli hatálya	2024. január 20. 2028. január 19.
A pályázatok és az ajánlatok benyújtásának határideje	2023. június 21. (helyi idő szerint) 12:00 előtt
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	Syndicat Mixte pour l'Aménagement et l'Exploitation de l'aéroport de Rodez-Aveyron Hôtel du Département 7 place Charles de Gaulle BP 724 12007 Rodez Cedex FRANCE E-mail: smaeroport-rodez-aveyron@orange.fr A felhasználói oldal címe: https://www.e-occitanie.fr

V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ
ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés egyes dömpingellenes intézkedések közelgő hatályvesztéséről

(2023/C 138/04)

1. Az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 11. cikkének (2) bekezdése értelmében a Bizottság értesítést tesz közzé arról, hogy amennyiben az alábbiakban ismertetett eljárásnak megfelelően nem indul felülvizsgálat, az alábbi táblázatban szereplő dömpingellenes intézkedések a megadott időpontban hatályukat veszítik.

2. Eljárás

Az uniós gyártók/termelők írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be. A kérelemnek elegendő bizonyítékot kell tartalmaznia arra vonatkozóan, hogy az intézkedések hatályvesztése valószínűsíthetően a dömping és a kár folytatódásával vagy megismétlődésével járna. Amennyiben a Bizottság úgy határoz, hogy az érintett intézkedéseket felülvizsgálja, az importőrök, az exportőrök, az exportáló ország képviselői és az uniós gyártók/termelők lehetőséget kapnak arra, hogy a felülvizsgálati kérelemben foglaltakat kiegészítsék, cáfolják vagy észrevételezzék.

3. Határidő

A fentiek alapján az uniós gyártók/termelők ezen értesítés közzétételének napjától írásbeli felülvizsgálati kérelmet nyújthatnak be, amelynek legkésőbb az alábbi táblázatban megadott időpont előtt három hónappal be kell érkeznie az Európai Bizottság Kereskedelmi Főigazgatóságához: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België⁽²⁾.

4. Ez az értesítés az (EU) 2016/1036 rendelet 11. cikke (2) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Termék	Származási vagy exportáló ország(ok)	Intézkedések	Hivatkozás	A hatályvesztés időpontja ⁽¹⁾
Alumíniumradiátorok	Kínai Népköztársaság	Dömpingellenes vám	A Bizottság (EU) 2019/59 végrehajtási rendelete (2019. január 14.) a Kínai Népköztársaságból származó alumíniumradiátorok behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vámnak az (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet 11. cikkének (2) bekezdése szerinti hatályvesztési felülvizsgálatot követő kivetéséről (HL L 12., 2019.1.15., 13. o.)	2024.1.16.

(¹) Az intézkedés az ezen oszlopban feltüntetett napon éjfélkor (0:00-kor) veszti hatályát.

(¹) HL L 176., 2016.6.30., 21. o.

(²) TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 138/05)

1. 2023. április 14-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- PAI Partners SAS (a továbbiakban: PAI Partners, Franciaország),
- Gegenbauer Holding SE & Co. KG (Németország) és Gegenbauer Holding Verwaltung SE (Németország) (a továbbiakban együttesen: Gegenbauer Group, Németország).

A PAI Partners az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Gegenbauer Group egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a PAI Partners franciaországi székhelyű magántőke-befektetési társaság, amely különböző üzleti ágazatokban – többek között az üzleti szolgáltatások, az élelmiszerek és fogyasztási cikkek, az általános iparágak és az egészségügy területén – tevékenykedő vállalatokat tulajdonló alapokat kezel és/vagy lát el tanácsokkal,
- a Gegenbauer Group épületek és műszaki létesítmények létesítménykezelésével foglalkozik, beleértve a kapcsolódó és kiegészítő tevékenységeket is,

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

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

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

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

M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 138/06)

1. 2023. április 13-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a GIC (Realty) Private Limited (a továbbiakban: GIC Realty, Szingapúr) irányítása alá tartozó Rocky Industrial LLC (a továbbiakban: Rocky, USA),
- Centerbridge Partners, L.P. (a továbbiakban: Centerbridge, USA),
- INDUS Realty Trust, Inc. (a továbbiakban: INDUS, USA).

A Rocky és a Centerbridge az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást fognak szerezni az INDUS felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Rocky a szingapúri székhelyű GIC Realty közvetett leányvállalata, amely a szingapúri kormány tulajdonában lévő ingatlanokra összpontosít; a Rocky tevékenysége az Egyesült Államokra korlátozódik,
- a Centerbridge egy befektetéskezelő vállalkozás, amely világszerte vállalatokba fektet be; a Centerbridge különböző befektetési ágazatokat – magántőkéket, hiteleket, a kapcsolódó stratégiákat és ingatlanokat – átfogó rugalmas megközelítést alkalmaz annak érdekében, hogy megtalálja a legvonzóbb lehetőségeket befektetői és üzleti partnerei számára,
- az INDUS minőségi ipari és logisztikai ingatlanok fejlesztésével, megvásárlásával, kezelésével és bérbe adásával foglalkozó ingatlanvállalkozás az Egyesült Államokban; az INDUS a NASDAQ tőzsdén jegyzett társaság.

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

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

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

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

M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT

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

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2023/C 138/07)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Toro”

PDO-ES-A0886-AM05

Az értesítés időpontja: 2023.2.2.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A szövegezés javítása

Leírás

A szőlőből készült termékek kategóriái tekintetében az 1308/2013/EU rendeletre történő hivatkozás helyébe az uniós jogszabályokra való általános hivatkozás lép.

Módosult a termékleírás 1. pontja, de ez nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel úgy tekinthető, hogy nem sorolható be az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének (2) bekezdésében szereplő kategóriák egyikébe sem.

Indokolás

A termékleírás módosításának elkerülése a fent említett rendelet változása esetén.

2. Új bortípusok felvétele: félszáraz, félédes és édes borok az 1. – borok – kategóriába

Leírás

A termékleírásban már szereplő száraz borok mellé félszáraz, félédes és édes borok (cukortartalmuk szerint) is felvételre kerültek, analitikai és érzékszervi leírásokkal.

Ez a módosítás a termékleírás 2. pontjának a) és b) alpontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

A módosítás típusa: STANDARD (az egységes dokumentum módosítása). E módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének (2) bekezdésében szereplő kategóriák egyikébe sem. Végül, a kapcsolatról szóló szakaszban szereplő, a természeti és emberi tényezők közötti kölcsönhatásból fakadó jellemzők és profil változatlanok maradnak.

Indokolás

Ezek az új bortípusok a termékleírás korábbi módosításának eredményeképpen kerültek felvételre, amikor is a termékleírás kiegészült olyan hagyományos fehér szőlőfajtákkal, mint a Moscatel de Grano Menudo és az Albillo Real, valamint a Garnacha Tintából készült fajtaborok előállításának lehetőségével. Ilyen borokat a terület borászai már korábban is előállítottak az OEM-ben szereplő szőlőültetvényeken termesztett szőlőből, de forgalomba hozatalukkor nem szerepelhetett a címkéjükön a „Toro” OEM.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Az elemzések azt mutatják, hogy ezeket a borokat a szájbán erőteljes virágos vagy gyümölcsös íz és határozott karakter jellemzi: strukturáltak. Mindez összefügg a terroirral. Ezek a jellemzők az OEM alá tartozó borokra nézve specifikusak. Röviden tehát megőrzik a Toro OEM alá tartozó borok sajátos jellegét, de magasabb cukortartalmuk miatt finom eltéréseket mutatnak.

Hasonlóképpen, az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló (EU) 2019/34 bizottsági végrehajtási rendelet követelményeinek megfelelően meg kell határozni alapvető fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőiket.

3. **A bortermelés feltételeinek kiigazítása (borászati eljárások: a borkészítésre vonatkozó korlátozások) az új bortípusok felvétele érdekében**

Leírás

A félszáraz, félédes és édes borok előállítására szánt, más célra nem felhasználható szőlők tekintetében eltekintettek a minimális valószínűsíthető alkoholtartalomtól. Az édes borok előállítási módja meghatározásra került.

Ez a módosítás a termékleírás 3.b.1. pontját és az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

A módosítás típusa: STANDARD (az egységes dokumentum módosítása). A termék, a Toro OEM bor alapvető jellemzői a természeti és emberi tényezők kombinációjából erednek. A módosítás nem jár ezen jellemzők változásával, mivel az újonnan felvett borok megőrzik a terület borainak sajátos jellegét, finom eltérésekkel a magasabb cukortartalmuk miatt. A módosítás nem érinti a kapcsolatot, ezért úgy tekinthető, hogy nem sorolható be az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke (2) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

Indokolás

A borászati eljárásokat hozzá kell igazítani a félszáraz, félédes és édes borok új előállítási módjaihoz. Ezek az új feltételek összhangban állnak a jogszabályokkal és a piaci preferenciákkal.

4. **A kapcsolat kiegészítései a félszáraz, félédes és édes borokra vonatkozóan**

Leírás

Mivel új bortípusokról van szó, szükség van ezek leírására. Ennélfogva a következő alszakaszok kiegészültek az ezekre a borokra vonatkozó hivatkozásokkal: b) Termékadatok és c) Ok-okozati kapcsolat. Ezek a borok ugyanazon fajtákból készülnek, mint a száraz borok. Megőrzik ugyanazt az érzékszervi, fizikai és kémiai profilt a cukor jelenlétéből adódó finom eltérésekkel.

Helyesbítésre kerültek a Malvasia fehér fajtára vonatkozó hivatkozások is, amely most már a teljes nevén, Malvasia Castellana néven szerepel a más, szintén Malvasia néven ismert fajtákkal való összetévesztés elkerülése érdekében.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

A módosítás típusa: STANDARD (az egységes dokumentum módosítása). Bár a kapcsolatra vonatkozó szakasz szövegezése kibővült, az ok-okozati kapcsolat változatlan marad. A szakasz csak az új borok leírásával és a kifejezetten ezekre a borokra vonatkozó ok-okozati kapcsolat magyarázatával bővül. Ezért e módosítás nem sorolható az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének (2) bekezdésében szereplő kategóriák egyikébe sem.

Indokolás

Ezeket a borokat mindig is készítették a területen, de nem a Toro OEM-mel kerültek forgalomba. Ezeket a borokat azért volt szükséges felvenni a termékleírásba, mert kiváló minőségű terméket képviselnek, és kitűnően kifejezik a Toro borok autentikus jellegét, amelyet a cukortartalom még tovább fokoz.

5. **A palackozási rendelkezések módosítása**

Leírás és indokolás

A csomagolás kizárólag üvegpalackokba történik, és a lezárás típusa szabályozás tárgyát képezi.

A módosítás a termékleírás 8. pontjának b.2) bekezdésére vonatkozik, az egységes dokumentumot azonban nem érinti.

A módosítás típusa: STANDARD. A termék, a Toro OEM bor alapvető jellemzői a természeti és emberi tényezők kombinációjából erednek. A módosítás nem jár ezen jellemzők változásával. A módosítás nem érvényteleníti a kapcsolatot, ezért úgy tekinthető, hogy a módosítás nem sorolható be az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke (2) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

Indokolás

A Toro OEM borok minőségének és arculatának megőrzése érdekében a minőségi borokra vonatkozó jelenlegi piaci követelményeknek megfelelően meg kell határozni a palackozáshoz használt anyagtípust és az alkalmazott lezárási módot.

6. A címkézési rendelkezések szövegének javítása

Leírás

Ez a módosítás csak a szövegezést érinti. A módosítás nem jár a címkézési rendelkezések változásával.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontja b.3) bekezdését és az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

A módosítás típusa: STANDARD (az egységes dokumentum módosítása). Mivel a változtatás csak formai, a tartalmat nem érinti, ezért úgy tekinthető, hogy a módosítás nem sorolható be az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke (2) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

Indokolás

A szövegezés javítása.

7. Az ellenőrzésekről szóló szakasz naprakésszé tétele

Leírás

Az illetékes hatóság és a felhatalmazott szervezet elérhetőségeit frissítették. Az 1308/2013/EU rendeletre történő hivatkozás helyébe az uniós jogszabályokra való általános hivatkozás lép.

A módosítás a termékleírás 9. pontjának a) és b.1) bekezdésére vonatkozik, az egységes dokumentumot azonban nem érinti.

A módosítás típusa: STANDARD (a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot). A módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének (2) bekezdésében meghatározott kategóriák egyikébe sem.

Indokolás

A Toro OEM Szabályozó Testülete megszerezte az ISO/IEC 17065:2012. szabvány szerinti akkreditációt. Az akkreditációt követően az Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Kasztília és León Mezőgazdaságtchnológiai Intézete] az 1308/2013/EU rendelet 116a. cikkének megfelelően át fogja ruházni a Szabályozói Testületre a megfelelőségi ellenőrzésekhez kapcsolódó feladatokat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Toro

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Bor – száraz fehér- és rozéborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok

Küllem: halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves aromákkal és közepes-közepesen nagy intenzitással. Íz: a szájbán könnyű bor érzetét kelti, közepes-hosszan tartó lecsengés, közepes-közepesen magas savtartalom és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Hordóban erjesztett vagy hordóban érlelt borok

Küllem: halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves aromákkal és a hordós érlelési folyamatra jellemző harmadlagos aromákkal. Közepes-közepesen nagy intenzitás. Íz: közepes-hosszan tartó lecsengés, közepes-magas savtartalom, a szájbán közepesen testes-testes érzet. Kiegyensúlyozott harmadlagos fás aromák.

Rozé borok

Küllem: halványrózsaszínűtől lazacrózsaszínig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, friss (nem túl érett) piros bogyós és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái, közepes-közepesen nagy intenzitás. Íz: a szájbán könnyű bor érzetét kelti, közepes-hosszan tartó lecsengés, közepes-közepesen magas savtartalom és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

(*) Ha a bor legalább 5 g/l maradékcukrot tartalmaz, a kén-dioxid-tartalom elérheti a 250 mg/litert.

(**) Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paramétereknek minden esetben meg kell felelniük az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. Bor – száraz vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fiatal vörösbor

Küllem: cseresznyepirostól rubinvörösre terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsökre emlékeztető aromák és közepes-közepesen nagy intenzitás. Íz: közepesen testes-testes a szájban, közepesen hosszan-hosszan tartó lecsengés és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Hordóban érlelt vörösbor (beleértve a „Roble” [Tölgy], „Crianza”, „Reserva” és „Gran Reserva” megjelöléseket is)

Küllem: cseresznyepirostól terrakottáig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, piros és/vagy fekete bogyós és/vagy érett gyümölcsök aromáival és közepes intenzitással. A hordós érlelési folyamatra jellemző harmadlagos aromák, az érleléstől függően közepes-közepesen nagy intenzitással. Íz: közepesen testes-testes, közepesen hosszan-hosszan tartó lecsengés, kiegyensúlyozottság.

(*) Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paramétereknek minden esetben meg kell felelniük az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

3. Féliszáraz, félédes és édes borok (fehér, rozé és vörös)

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, nem zavaros. Határozott, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves aromákkal és közepes-közepesen nagy intenzitással. Testesség: közepesen testes (félszáraz borok), közepesen testes-testes (félédes borok) és testes (édes borok); közepes-hosszan tartó lecsengés; közepes-közepesen magas savtartalom (félszáraz és félédes borok) és közepes savtartalom (édes borok); kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Rozé borok: halványrózsaszínűtől lazacrózsaszínig terjedő szín, nem zavaros. Határozott, friss (nem túl érett) piros bogyós és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái, közepes-nagy intenzitás (félszáraz borok) és közepes-közepesen nagy intenzitás (félédes és édes borok). Testesség: közepesen testes (félszáraz borok), közepesen testes-testes (félédes borok) és testes (édes borok); lecsengés: közepes-hosszan tartó (félszáraz és félédes borok) és közepes-közepesen hosszan tartó (édes borok); savasság: közepes-közepesen magas (félszáraz és félédes borok) és közepes (édes borok); és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Vörösborok: cseresznyepirostól rubinvörösre terjedő szín, nem zavaros. Határozott, piros bogyós és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái, közepes-nagy intenzitás (félszáraz borok) és közepes intenzitás (félédes és édes borok). Testesség: közepesen testes (félszáraz és félédes borok) és testes (édes borok); közepes-hosszan tartó lecsengés, kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

* Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paramétereknek minden esetben meg kell felelniük az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

5. Borkészítési eljárások

5.1. Különleges borászati eljárások

1. Különleges borászati eljárás

- A szőlő minimális valószínűsíthető alkoholtartalma: 10,5 %, kivéve a félszáraz, félédes és édes borok előállítására szánt szőlő esetében, ahol 9 %. Az említett szőlő más fajta bor előállítására nem használható.
- Maximális hozam: 72 liter/100 kg szőlő.
- Az édes borok úgy készülnek, hogy a szőlő természetes cukortartalmának egy részét a hatályos jogszabályok által engedélyezett módszerekkel az alkoholos erjedés megszakítása révén visszatartják. Az alkohol hozzáadása nem tartozik ezen módszerek közé.

2. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A fehérborok kizárólag fehér fajtákból (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo és Albillo Real) készülhetnek.

A rozéborok az engedélyezett (elsődleges és másodlagos) vörös és fehér szőlőfajtákból készülhetnek.

A vörösborok kizárólag a Tinta de Toro és Garnacha Tinta fajtákból készülhetnek, az előállítás két vörös típusra korlátozódik: legalább 85 %-ban Garnacha Tinta szőlőből készült vörösbor és legalább 75 %-ban Tinta de Toro szőlőből készült vörösbor.

3. Művelési gyakorlat

- Minimális ültetési sűrűség: 500 tőke/ha.
- A szőlőtőkék lehetnek bokor- vagy kordonművelésűek.
- Nem fogadható el olyan vegyes ültetvény, amely nem teszi lehetővé a fajtánként történő külön szüretelést.

5.2. Maximális hozamok

1. Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real és Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

2.

64,80 hektoliter/hektár

3. Tinta de Toro

7 500 kilogramm szőlő hektáronként

4.

54 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Toro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe Kasztília és León régió nyugati szélén helyezkedik el, Zamora tartománytól délkeletre, és Tierra del Vino, Valle del Guareña és Tierra de Toro természeti tájegységeket foglalja magában. A Tierra del Pan és a Tierra de Campos láppal szomszédos, összesen 62 000 hektárt lefedő terület.

A következő településeket foglalja magában:

Zamora tartományban:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo és Villabuena del Puente.

Valladolid tartományban:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, valamint Villaester de Arriba és Villaester de Abajo szőlőtermő körzetei és Pedrosa del Rey település.

7. **Borszőlőfajták**

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Az éghajlat télen rendkívül hideg, sok napsütéses óra és szélsőséges hőmérsékletek mellett, ami korlátozza a szőlő termelékenységét. A különböző talajtípusok (homokos agyag) határozzák meg, hogy a szőlőtermesztők melyik szőlőfajtát termesztik. Ezek a tényezők, a semleges pH-érték, a korlátozott szervesanyag-tartalom és a szőlőtermesztők által hozzáadott talajjavító szerek határozzák meg a borok aromáját, struktúráját és magas alkoholtartalmát. Ezenfelül a talaj magas vastartalma, továbbá a bokorművelés és a szőlőültetvények magas életkora mind hatással vannak a térség borainak kiemelten magas pigment-tartalmára.

Ezenkívül az édes és félédes borok esetében a Toro OEM-ben az ilyen típusú borok előállításában szerzett sokéves tapasztalat bizonyította a termelési kapacitást. A borok a legszigorúbb minőségi előírásoknak megfelelően készülnek, és megőrzik a hagyományos Toro borok klasszikus érzékszervi profilját. Ezek a borok kitűnően kifejezik a Toro borok autentikus jellegét, amelyet a cukortartalom még tovább fokoz.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borkészítési folyamat részét képezi a borok palackozása és ezt követő érlelése. Így az ebben a termékleírásban leírt érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha valamennyi borkezelési művelet az előállítási területen történik. A „Toro” OEM borok palackozása a termékleírásban meghatározott jellemzők elérése szempontjából kritikus fontosságú tényező egyike. Következésképpen a minőség biztosítása, valamint a származás és az ellenőrzés szavatolása érdekében a palackozást az előállítási területen található borászatok palackozó üzemében kell végezni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Az állapot leírása:

A „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” („OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉS”) helyett a „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” („EREDETMEGJELŐLÉS”) hagyományos kifejezés és a „D.O.” rövidítés is feltüntethető a címkén.

A borok címkéjén feltüntethetők a „ROBLE” [TÖLGY] és a „FERMENTADO EN BARRICA” [HORDÓBAN ERJESZTETT] kifejezések. A vörösborok címkéjén feltüntethetők a hagyományos „CRIANZA”, „RESERVA” és „GRAN RESERVA” kifejezések, amennyiben azok megfelelnek a hatályos jogszabályokban meghatározott feltételeknek.

A termékleíráshoz vezető link

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969

**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 138/08)

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

„Cerdo de Teruel”

EU-szám: PGI-ES-2633 – 2020.9.16.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Cerdo de Teruel”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Cerdo de Teruel” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az alábbi követelményeknek megfelelő sertéshús megjelölésére használatos:

- vörös-rózsaszínű hús, amely márványos izomszöveti zsírosodást mutat,
- enyhe ízű, lédús és puha.

A sertéshús darabokra bontva vagy kiskereskedelmi kiszereelésben, vagy filé formájában is forgalomba hozható.

A „Cerdo de Teruel” OFJ-vel ellátott sertéshúst azt követően állítják elő, hogy a combot és a lapockát eltávolították a sertés hasított testéről (a comb „Jamón de Teruel”, a lapocka „Paleta de Teruel” OEM megjelölésben részesülhet – az említett OEM-termékek hasított testére vonatkozó követelmények megegyeznek a szóban forgó OFJ-re vonatkozó követelményekkel).

A sertéshúsnek az alábbi genetikai összetételű sertésekből kell származnia: A Landrace („standard” típus) fajtához vagy a nagyfémér hússertés típusához tartozó – vagy a kettő keresztezéséből származó – anyaállat és a Duroc fajtához tartozó apaállat.

A hasított testeknek vágás után meg kell felelniük a következő követelményeknek:

- a hasított test meleg tömege legalább 86 kg,
- a hátszalonna vastagsága az ágyéki területen, a comb csúcsával egy vonalban mérve, 16–45 mm között van.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A sertések étrendje alapvetően gabonaalapú, a takarmányt alkotó nyersanyagok százalékos arányát pedig a következőképpen határozták meg: legalább 50 %-ban gabonafélékből kell állnia, amelyeknek lehetőség szerint a meghatározott földrajzi területről kell származniuk.

Ha az OFJ-vel ellátott hús előállítására tenyésztett sertéseket összetett takarmánnyal táplálják, azt a földrajzi területen vagy a szomszédos tartományokban működő gyártóknak kell előállítaniuk: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón és Tarragona.

A takarmánygyártók földrajzi elhelyezkedésének korlátozására azért van szükség, mert a „Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonkák előállításához a szóban forgó OFJ-hez használt hasított sertéseket is felhasználják. Az előállítás e szakaszában a minőségi címkékre vonatkozó követelmények azonosak, mivel a hasított test OFJ-vel nem ellátott részei – a combok és a lapockák – felhasználhatók a „Jamón de Teruel” (comb) és a „Paleta de Teruel” (lapocka) előállításához. A „Jamón de Teruel”/„Paleta de Teruel” OEM termékleírásában szereplő elsődleges termelési követelményeket ezért átvették a „Cerdo de Teruel” OFJ termékleírásában.

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

Az előállítás alábbi műveleteit a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

- sertésenyésztés: tenyésztés és hizlalás,
- vágás,
- a hasított test darabolása a combok és a lapockák eltávolításához.

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

A termék darabolása, filézése, csomagolása és címkézése az irányítótestület által nyilvántartásba vett és a földrajzi területen belül található húsfeldolgozó üzemekben, vagy a tanúsított gazdasági szereplőkkel kötött együttműködési megállapodások alapján a földrajzi területen kívüli létesítményekben, az irányítótestület előzetes jóváhagyásával végezhető.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Cerdo de Teruel” OFJ sertéshús darabokra bontva vagy kiskereskedelmi kiszerelésben, vagy filé formájában is forgalomba hozható.

A bejegyzett gazdasági szereplők által szállított valamennyi hasított testet – a combok és a lapocka nélkül – mindkét oldalon egyedi OFJ címkével kell ellátni, amely tartalmazza az OFJ egyedi logóját, valamint az *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* („Cerdo de Teruel” oltalom alatt álló földrajzi jelzés) vagy az *IGP Cerdo de Teruel* („Cerdo de Teruel” OFJ) feliratot.

A darabolt húsokat és a filéket csak az engedéllyel rendelkező gazdasági szereplők (azaz az OFJ megfelelőségi jelölések használatára jogosult gazdasági szereplők) szállíthatják, és csak akkor, ha sorszámozott címkével látták el őket, amely tartalmazza legalább az OFJ egyedi logóját, valamint az *Indicación Geográfica Protegida* [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] és a „Cerdo de Teruel” feliratot. Ezt a címkét közvetlenül a darabolt húson, valamint a kiskereskedelmi kiszerelések és filék csomagolásán kell elhelyezni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A sertések tenyésztésének (nevelés és utóhizlalás) és levágásának, valamint a combok és lapockák hasított testekről történő eltávolításának földrajzi területe Teruel megye.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés bejegyzése a termék által szerzett hírnéven alapul.

A „Cerdo de Teruel”-re való dokumentált hivatkozások hosszú múltra nyúlnak vissza, mivel Teruel tartományban erős történelmi hagyománya van a sertésenyésztésnek és a sertéshústermékek előállításának, amelyek bevételi forrást jelentenek a helyi lakosság számára.

Számos dokumentum hangsúlyozza a sertésenyésztés fontosságát a tartományban. A sertéstartásra és a kifizetésekre vonatkozó szabályokat a II. Alfonz által kiadott 1177. évi terueli királyi chartában állapították meg (Castañé, J., 1991: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* [„Terueli Charta. Kritikai kiadás bevezetéssel és fordítással“]).

A *Historia de la Economía Política de Aragón* című 1978-as dokumentumban („Aragónia politikai gazdaságának története”) Jordán de Asso természettudós, jogász és történész a következőket írta: „az Albarracín körzetben tenyésztett sertéseket finom húsup miatt nagyon nagyra értékelik”.

Ez helyi állattenyésztési hagyomány vezetett ahhoz, hogy 1984-ben a „Jamón de Teruel”-t oltalom alatt álló eredetmegjelölésként jegyezték be. Ez segített abban, hogy az idők során szerzett ismeretek felhasználásával a terueli sertésenyésztés idővel megerősödjön. A bejegyzés célja az volt, hogy jutalmazza a lelkiismeretes gazdálkodók arra irányuló erőfeszítéseit, hogy megőrizzék azokat a termelési rendszereket, amelyeknek végül a termékek a bejegyzett elnevezésüket köszönhetik, kezdve a pácolt hústermékekkel („Jamón de Teruel” és „Paleta de Teruel”), majd a hasított testen lévő friss hús többi részének elnevezésével.

A sertésenyésztési tevékenység megszilárdítása és az a tény, hogy ezt a tevékenységet tanúsító szerv ellenőrzi, közvetlen hatással volt a hasított sertésre. Az a tény, hogy a sertéshús genetikai szelekciónak alávetett sertésekből származik, a sertéseknek adott gabonaalapú takarmány és a hizlalási idő (a legalább 86 kg-os hasított test elérése érdekében) lehetővé tette, hogy a friss hús hozzáadott értékkel bíró terméként hírnevet szerezzen, amely különösen az emberi tényezőket ismeri el: fajta, étrend és tenyésztés.

E tényezők közül az első a genetika: a keresztezés biztosítja, hogy a „Cerdo de Teruel” sertés mindig 50 %-ban Duroc fajtájú (apaállat) és 50 %-ban nagyfehér hússertés típusú, Landrace vagy e kettő keresztezése legyen (anyaállat), és ezekből a fajtákból, amennyiben a meghatározott módon keresztezik őket, olyan friss húst állítanak elő, amely nagy mennyiségű izomközi zsírtartalommal bír (márványos) (Garitano, I. et al., 2013).

A második tényező az a döntés, hogy a sertéseket gabonaalapú (legalább 50 %-ban gabonából álló) takarmánnyal etessék a teljes tenyésztési időszakban – és nem csak azokban az időszakokban, amikor bizonyos nyersanyagok rendelkezésre állnak –, ami elősegíti a fokozatosabb növekedést. Például a sertéseknek kizárólag granulált árpából álló étrenddel történő takarmányozása az utóhizlalási szakaszban növelheti az izomközi zsír zsírsavtartalmát, ahogy azt tanulmányok is kimutatták (Daza, A. és mások, 2010b), amelyek szerint (Daza, A. et al., 2012 és Garitano, I. és mások, 2012) ez az étrend a hús minőségéhez kapcsolódó bizonyos paramétereket, például a színt és a víztartó képességet is befolyásolja.

A harmadik ok az, hogy a sertéseket vágáskor 110–140 kg-os, a 85–100 kg-os kereskedelmi szabványnál nagyobb élősúlyra hizlalják annak biztosítása érdekében, hogy a meleg hasított testek megfeleljenek a szóban forgó OFJ-re vonatkozó követelményeknek, és hogy a hús zsírréteggel márványozott legyen. Ehhez hozzáadódik az is, hogy a vágóhidak és a gazdaságok egymáshoz közel helyezkednek el, ami csökkenti a szállítási időt, és ezáltal a sertések vágás előtti stresszszintjét is, ami kedvező a „Cerdo de Teruel” hús rózsaszíntől vörösig terjedő színe szempontjából, ami egyértelműen megkülönbözteti a többi soványabb, halványabb színű sertéshúttól.

E három megszerzett ismeret folyamatos alkalmazása tehát lehetővé tette a 3.2. pontban leírt, oltalomban részesítendő hústípus előállítását, amelyre egyedi szín és márványozottság jellemző.

A „Cerdo de Teruel” elismerése a hatóságok támogatását is élvezi. 2004 és 2010 között Teruel Tartományi Tanácsa finanszírozott egy, a terueli Agrár-Élelmiszeripari Egyesület és a „Jamón de Teruel” / „Paleta de Teruel” OEM szabályozó testülete által aláírt partnerségi megállapodás keretében az OFJ hatálya alá tartozó sertések tenyésztési rendszereinek javítására és optimalizálására irányuló kutatást.

Más projektek a különböző tényezőknek, például az ivartalanításnak, a takarmányozásnak és a genetikának a hasított test jellemzőire gyakorolt hatásait vizsgálták. Ezek a kutatási projektek arra a következtetésre jutottak, hogy mind a kocák, mind a kocasüldők alkalmasak a friss hús előállítására (Latorre és mások., 2009a), hogy a gabonaalapú étrend befolyásolja a hasított test zsírtartalmát (Daza, A. és mások., 2010b), valamint hogy a Duroc fajtához tartozó apaállatok használata pozitív hatással van a termelési eredményekre, és kis mértékben növeli a hasított testek zsírtartalmát (Garitano, I. és mások, 2013).

A „Cerdo de Teruel” története és piaci jelentősége a sertéshús sajátos jellemzőinek kutatását is ösztönözte: a Zaragozai Egyetem Állatorvosi Kara egyes sertéshúsdarabok (karaj, szívpecsenye, valamint a Spanyolországban *secreto*-ként [a lapockaizület mögött] és *presa*-ként [a lapocka belsejében] ismert húsrészek) fizikai és kémiai jellemzőit vizsgálja, amelyek olyan sertésektől származnak, amelyek rendelkeznek az OFJ esetében előírt jellemzőkkel (*Teruelből* [Spanyolország] származó, szárazon pácolt sonka előállítására szánt sertés izmainak fizikai-kémiai jellemzői, Calvo és mások., 2011). Dr. Virginia Resconi kutatása az egy bizonyos módon tenyésztett és takarmányozott „Cerdo de Teruel” sertés tápértékét emeli ki (ahogyan az a *Portal Veterinario* weboldalon 2011-ben, „A terueli sertéshús tápértéke” cím alatt megjelent).

Ezenkívül 2015-ben az állattenyésztési technológiai osztály (amely az Aragóniai Agrár-élelmiszeripari Kutatási és Technológiai Központhoz [spanyol rövidítése: CITA] tartozik) közzétette „Az étrend, a csomagolás és az expozíciós idő hatása a »Cerdo de Teruel« OF] sertéshús vizuális értékelésre és a vásárlásra irányuló szándékra” (Panea, B. és mások., 2015) című kutatási projekt eredményeit. E kutatás következtetései között kiemelendő az a megállapítás, hogy a kontrollcsoport – a hagyományosan takarmányozott sertésekből előállított „Cerdo de Teruel” – magasabb pontszámot kapott, mint a többi csoport, amelyekben az állatokat más típusú takarmányokkal etették.

2016-ban a CITA kutatói a Teruel Beruházási Alap keretében végrehajtottak egy projektet a „A »Cerdo de Teruel« sertéshús egészségügyi kezelésének, előállításának és forgalmazásának alternatívái: javaslat a fenntarthatóságról” címmel (Panea, B. és mások, 2016).

Azóta további kutatásokat végeztek a CITA bevonásával, és azokat bemutatták az Európai Regionális Fejlesztési Alap által társfinanszírozott programoknak: *Terueli sertésből készült egészséges kolbász: csökkentett telítettség- és sótartalom* (Panea, B. és mások, 2019).

A „Cerdo de Teruel” számos különböző, széles körben ismert és elismert irodalmi műben is szerepel. Erre példa az *Animales urbanos* (Városi állatok) (Leiz, K. 2018) című mű *Del cerdo de Teruel y del amor* (A „Cerdo de Teruel”-ről és a szerelemről) című fejezete.

A hagyomány, valamint az azt alátámasztó tudományos és tájékoztató kiadványok mellett a „Cerdo de Teruel” hírnevét a piacon való elismertsége is bizonyítja. A „Cerdo de Teruel” elnevezést a termelők és a kereskedők is használják erre a rendkívül keresett húsról, amelyet Spanyolország egész területén általánosan használnak a piacon, valamint a hipermarketekben és hentesboltokban.

A „Cerdo de Teruel” felhasználásával készült ételek az ország egész területén szerepelnek az éttermek állandó kínálatában.

Emellett a „Cerdo de Teruel”-ből készült ételek receptjei az ismert digitális platformokon is megtalálhatók. Példaként említhető az aszalt szilvával és fenyőmaggal készült „Cerdo de Teruel” sertésszűznek az *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa*-ban (Nagy aragóniai szakácskönyv) (Aneto Publicaciones, SL, 2011) található receptje, amelyet a RedAragón – az aragóniai régió internetes portálja – ételeket és italokat ismertető menüpontjában tettek közzé. A séfek olyan recepteket is megosztottak, mint a „Cerdo de Teruel” sertés *secreto padlizsánnal és fehércokoládé* szószsal (az aragóniai ételeket népszerűsítő, *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* [Megosztjuk a titkot: Híres aragóniai ételek]) elnevezésű weboldalon, valamint az *Altamiras inspirálta „Cerdo de Teruel” sertéspofa* (az „Altamiras inspirálta” utalás a 18. századi Juan Altamiras szerzetesre és szakácsra) (a Heraldo napilap ételeket és italokat bemutató rovatában).

A „Cerdo de Teruel”-t a média is kiemeli:

- A „Jamón de Teruel” eredetmegjelöléssel ellátott hús előállításához felhasznált sertések jó minőségű takarmánya nemcsak kiváló minőségű sonkákat eredményez, hanem kiváló minőségű friss húst is, amely sötét rózsaszínű, finom ízű és különösen lédús állagú (2011, Indisa; 2014, *A la carta para dos*, [Asztal két főre]),
- *A terueli sertéshús minősége, előállítása és forgalmazása* (2016, „Aragón hoy” [„Aragónia manapság”]).

A „Cerdo de Teruel” régi hírneve miatt az évek során számos rendezvényen került középpontba.

A „Cerdo de Teruel” számos alkalommal játszott fontos szerepet a 2006 óta megrendezésre kerülő *Teruel Gusto Mudéjar* (Mór ízek) szakácsversenyen, amelynek fő része a „mór” nemzeti főzőverseny. A hatodik alkalommal megrendezett konyhaművészeti eseményen a profi séfek és a gasztronómia új felfedezettjei azt a kihívást kapták, hogy a „Cerdo de Teruel”-lel töltött *Cella burgonya Périgord fekete szarvasgombával* (*Tuber melanosporum*) recept elkészítésével értelmezzék újra a sertéshúst.

2012-ben rendezték meg első alkalommal a *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel* fesztivált, amelyen Teruel tartomány több mint 40 létesítménye vett részt. A rendezvény mottója: *A sertéshús újraértelmezése. Az utazás élvezetének egyéb módjai és még sok más...*

2020-ban a „Cerdo de Teruel” minőségrendszerként vett részt a nemzetközi „Madrid Fusión” vásáron: „Cerdo de Teruel” sertéshús a *Madrid Fusión étel- és ital fesztiválon* (*La Comarca* napilap).

Mindez – és különösen az adott földrajzi helyhez erősen kötődő termék oltalmának szándéka – arra készítette a termelőket, hogy létrehozzák a „Cerdo de Teruel” Termelői Egyesületet, amelynek célja a termék hírnevének megőrzése, a fogyasztók megfelelő tájékoztatása és a „Cerdo de Teruel” sertéshús előállításának irányítása.

A „Cerdo de Teruel” előállításának a földrajzi terület szempontjából betöltött jelentősége, a hatóságok elkötelezettsége a gazdálkodási hagyományok és gyakorlatok megőrzése mellett, a kutatók által e termékkel kapcsolatban végzett munka, a termelők elkötelezettsége a kiváló minőségű termékek előállítása iránt, valamint a termék kereskedelmi hírneve azt jelenti, hogy a „Cerdo de Teruel” hozzáadott értéket képviselő húsként forgalmazható, megvédve a termelők érdekeit a termékek elismerésének biztosításával.

Az oltalomban részesítendő megnevezés – a „Cerdo de Teruel” – elismertségének ilyen igazolása lehetővé teszi a piaci hírnevének védelmét, megőrizve a sertéshús sajátos jellemzőit biztosító termelési feltételeket, lehetővé téve a fogyasztók számára a termék egyértelmű azonosítását, és garantálva a termék ellenőrzését.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-protégida-cerdo-teruel>

(a *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* [Egységes dokumentum és termékleírás tervezete] címsor alatt a „Fecha: Junio de 2022” [dátum: 2022. június]) sorban.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU