

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 141



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

66. évfolyam

2023. április 24.

Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 141/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10971 – ILS / DANX / JV) ⁽¹⁾ 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 141/02 Euroátváltási árfolyamok – 2023. április 21. 2

2023/C 141/03 Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizettetése esetén (2023. május 1.)-jétől alkalmazandó kamatlábakról és referencia-/leszámítolási kamatlábakról (Közzétéve a 794/2004/EK bizottsági rendelet 10. cikkének megfelelően.) 3

Számvevőszék

2023/C 141/04 09/2023. sz. különjelentés – „A mezőgazdasági termékek ellátási láncainak biztosítása a Covid19-világjárvány idején: Az Unió gyorsan reagált, de a tagállamok nem elég célzott módon jártak el” 4

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 141/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	5
2023/C 141/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.11083 – KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	7
2023/C 141/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	9
2023/C 141/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	11

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 141/09	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	13
2023/C 141/10	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele	27
2023/C 141/11	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele	34

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10971 – ILS / DANX / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 141/01)

2023. február 24-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 32023M10971 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 21.

(2023/C 141/02)

1 euro =

Péznem	Átváltási árfolyam	Péznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0978	CAD Kanadai dollár	1,4859
JPY Japán yen	146,92	HKD Hongkongi dollár	8,6157
DKK Dán korona	7,4527	NZD Új-zélandi dollár	1,7913
GBP Angol font	0,88570	SGD Szingapúri dollár	1,4651
SEK Svéd korona	11,3315	KRW Dél-Koreai won	1 458,64
CHF Svájci frank	0,9795	ZAR Dél-Afrikai rand	19,8967
ISK Izlandi korona	150,10	CNY Kínai renminbi	7,5619
NOK Norvég korona	11,6505	IDR Indonéz rúpia	16 423,09
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,8715
CZK Cseh korona	23,565	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,401
HUF Magyar forint	377,23	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6108	THB Thaiföldi baht	37,731
RON Román lej	4,9410	BRL Brazil real	5,5432
TRY Török líra	21,2999	MXN Mexikói peso	19,7623
AUD Ausztrál dollár	1,6394	INR Indiai rúpia	90,1090

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

Bizottsági közlemény az állami támogatások visszafizettetése esetén (2023. május 1.)-jétől alkalmazandó kamatlábokról és referencia-/leszámítolási kamatlábokról

(Közzétéve a 794/2004/EK bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 10. cikkének megfelelően.)

(2023/C 141/03)

Az alapkamatlábak kiszámítása a referencia-kamatláb és a leszámítolási kamatláb megállapítási módjának módosításáról szóló bizottsági közleménynek (HL C 14., 2008.1.19., 6. o.) megfelelően történt. A referencia-kamatláb alkalmazásától függően az e közleményben meghatározott megfelelő kamatfelárakat még hozzá kell adni az alapkamatlábhoz. A leszámítolási kamatláb esetében ez azt jelenti, hogy 100 bázispontos kamatfelárral kell növelni az alapkamatlábat. A 794/2004/EK rendeletet módosító 2008. január 30-i 271/2008/EK bizottsági rendelet szerint – amennyiben külön határozat másként nem rendelkezik – a visszafizetési kamatláb kiszámítása esetében is 100 bázisponttal kell növelni az alapkamatlábat.

A módosított kamatlábak félkövéren szedve szerepelnek.

A korábban közzétett táblázat megtalálható itt: HL C 95., 2023.3.14., 13. o.

-tól	-ig:	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
2023.5.1.	...	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24
2023.4.1.	2023.4.30.	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52
2023.3.1.	2023.3.31.	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52
2023.2.1.	2023.2.28.	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
2023.1.1.	2023.1.31.	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ HL L 140., 2004.4.30., 1. o.

SZÁMVEVŐSZÉK

09/2023. sz. különjelentés

„A mezőgazdasági termékek ellátási láncainak biztosítása a Covid19-világjárvány idején: Az Unió gyorsan reagált, de a tagállamok nem elég célzott módon jártak el”

(2023/C 141/04)

Megjelent „A mezőgazdasági termékek ellátási láncainak biztosítása a Covid19-világjárvány idején: Az Unió gyorsan reagált, de a tagállamok nem elég célzott módon jártak el” című, 09/2023. sz. számvevőszéki különjelentés.

A jelentés elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán: <https://www.eca.europa.eu/hu/Pages/DocItem.aspx?did=63733>

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 141/05)

1. 2023. április 3-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Ocean Network Express Pte. Ltd (a továbbiakban: ONE, Szingapúr);
- MIP III (ECI) AIV, L.P. (a továbbiakban: Macquaire, USA);
- Yusen Terminal LLC (a továbbiakban: YTI, USA).

A ONE és a Macquaire az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a YTI egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a ONE jelenleg a Nippon Yusen Kabushiki Kaisha (a továbbiakban: NYK csoport, Japán), a Mitsui O.S.K Lines és a Kawasaki Kisen Kaisha közös vállalkozása, az Ocean Network Express Holdings Ltd (Japán) irányítása alatt áll és globális konténeres vonalhajózási üzletágat működtet,
- a Macquarie egy, végső soron az ausztrál székhelyű, globális eszközközvetítési szolgáltatásokat nyújtó Macquaire Group Limited irányítása alá tartozó alap delaware-i székhelyű alternatív befektetési eszköze,
- az YTI a Macquarie és az NYK csoport irányítása alá tartozó társaság, amely tengeri konténerakkodási szolgáltatásokat nyújt a Los Angeles-i (USA) terminálokon.

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

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

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

M.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI

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

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.11083 – KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 141/06)

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:

- a Kellogg Brown & Root Services, Inc. (a továbbiakban: KBR, Egyesült Államok) irányítása alá tartozó KBR Services, LLC (a továbbiakban: KBR Services, Egyesült Államok),
- a Sun Capital Partners, Inc. (a továbbiakban: Sun Capital, Egyesült Államok) irányítása alá tartozó Tier One Relocation, LLC (a továbbiakban: T.O., Egyesült Államok).

A KBR Services és a T.O. az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a HomeSafe Alliance, LLC (a továbbiakban: HomeSafe, Egyesült Államok) felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a KBR Services számos logisztikai szolgáltatást nyújt amerikai kormányzati ügyfeleknek. A KBR irányítása alatt áll, amely átfogó tudományos, technológiai és mérnöki megoldásokat kínál kormányok és kereskedelmi ügyfelek számára világszerte,
- a T.O. a katonaság számára háztól házig történő költöztetési szolgáltatásokra szakosodott. A Sun Capital irányítása alatt áll, amely világszerte több iparágban tőkeáttételes kivásárlásokra, saját tőkére, hitelre és egyéb befektetésekre összpontosító magánbefektetési vállalkozás.

3. A HomeSafe üzleti tevékenysége a következő: az Egyesült Államok katonasága tagjainak és kormánya alkalmazottainak nyújtott költöztetési szolgáltatások.

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

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

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

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

M.11083 – KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 141/07)

1. 2023. április 12-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- EQT Fund Management S.à r.l (a továbbiakban: EFMS, Luxemburg),
- SK Square Co., Ltd. (a továbbiakban: SK Square, Koreai Köztársaság),
- SK Shieldus Co., Ltd (a továbbiakban: SK Shieldus, Koreai Köztársaság).

Az EFMS és az SK Square az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást fog szerezni az SK Shieldus felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- az EFMS elsősorban Európában és Észak-Amerikában infrastruktúrába és infrastruktúrával kapcsolatos eszközökbe és vállalkozásokba befektető befektetési alap,
- az SK Square portfóliókezelő társaság, amely az új információs és kommunikációs technológiai ágazatokban tevékenykedő vállalatokba fektet be,
- az SK Shieldus elsősorban fizikai biztonsági szolgáltatások, kiberbiztonsági szolgáltatások és összetett biztonsági szolgáltatások nyújtásával foglalkozik. A vállalat elsősorban Dél-Koreában tevékenykedik, és kisebb mértékben jelen van az Egyesült Államokban és Európa-szerte.

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.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 141/08)

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:

- The Chemours Company Inc. (a továbbiakban: Chemours, USA),
- BWT FUMATECH Mobility GmbH (a továbbiakban: Fumatech, Ausztria),
- JV (a továbbiakban: közös vállalkozás, Németország).

A Chemours és a Fumatech az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a közös vállalkozás felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Chemours nagy teljesítőképességű vegyi anyagokat állít elő és szállít, amelyeket különböző iparágakban – többek között a bevonatok, a hűtés és a légkondicionálás, a szállítás, a fűvezetők és a fogyasztói elektronika, az általános ipar, valamint az olaj és a gáz területén – inputként használnak végtermékekhez és folyamatokhoz,
- a Fumatech membránygyártással és üzemépítéssel foglalkozik a vízkezeléshez és folyamatmegoldásokhoz használt üzemanyagcella- és membrántechnológia területén.

3. A közös vállalkozás üzleti tevékenységei a következők lesznek: a közlekedési ágazatban alkalmazott üzemanyagcella-rendszerekhez használt hidrogénüzemanyagcella-membránok és nedvesítőmembránok fejlesztése, gyártása és értékesítése.

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

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

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

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

M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV

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 141/09)

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

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Hoba 3aropa”

PDO-BG-A1494-AM01

Az értesítés időpontja: 2023.1.27.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A Pinot Noir fajta hozzáadása a fehérborok (blancs de noir) előállításához használt fajták jegyzékéhez

A Pinot Noir fajtával nagyon jó eredményeket sikerült elérni a fehérborok előállítása terén. A bor jelentős potenciállal rendelkezik, beleértve a kereskedelmi potenciált is. A módosítás a „Hoba 3aropa” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok egységes dokumentumának 4. pontját és termékleírásának 2. b) pontját érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés(ek)

Hoba 3aropa

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. A bor(ok) leírása

1. *Sauvignon Blanc*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 10,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 13,3 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 16 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: aranyszínű, zöld árnyalatokkal.

Aroma és íz: citrusfélék friss aromája; az ananász és a grépfrút gazdag ízei, egzotikus gyümölcsökre és ananászra emlékeztető enyhe jegyekkel; mérsékleten testes, frissítő savasság és kiegyensúlyozott utóíz.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. *Traminer*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 10,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 13,3 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 16 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: halvány szalmasárga, aranyszínű árnyalatokkal.

Aroma és íz: a pohárban kialakuló intenzív, többretegű aromával, valamint az érett gyümölcsökre, virágokra, licsire és rózsára emlékeztető jegyekkel rendelkező édes bor; kiegyensúlyozott és harmonikus íz, hosszú és kellemes utóízzel.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. *Dimiat*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 10,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 13,3 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 16 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: szalmasárga, zöldes árnyalatokkal.

Aroma és íz: gyümölcsös aromák, trópusi gyümölcsökre és citrusfélékre emlékeztető jegyekkel, amelyekhez vaníliás és füstös aromák társulnak; friss és harmonikus íz.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. *Chardonnay*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 10,5 térfogatszázalék. Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál. Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l. Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 13,3 meq. Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l. Cukormentes kivonat: legalább 16 g/l. Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett. Szín: arany színű, zöld árnyalatokkal. Aroma és íz: a vaníliavirág aromája érezhető, a nyers mandula jegyei mellett; aszalt kajsziarack, citrusfélék, méz és olaj aromái; rendkívül kiegyensúlyozott lágy, friss és lédús íz, meleg, száraz lecsengéssel.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Minőségi rozé pezsgő – Pinot noir

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 9,0 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom:

- brut nature: a cukortartalom kevesebb mint 3 gramm/liter,
- extra brut: a cukortartalom 0 és 6 gramm/liter közötti,
- brut: a cukortartalom kevesebb mint 12 gramm/liter,
- extra száraz: a cukortartalom 12 és 17 gramm/liter közötti,
- száraz: a cukortartalom 17 és 32 gramm/liter közötti,
- félszáraz: a cukortartalom 32 és 50 gramm/liter közötti,
- édes: a cukortartalom kevesebb mint 50 gramm/liter.

Összes savtartalom, borkósavtartalomban kifejezve: legalább 5,5 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 13,3 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 185 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 16 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék.

Szín: enyhe rózsaszín, kifinomult, lágy árnyalatokkal.

Aroma és íz: intenzív, főként gyümölcsös, friss aromák, földieper-szósza és érett cseresznyére emlékeztető jegyekkel; ízleléskor diófélékre és aszalt kajszibarackra emlékeztető aromák érezhetők, a ropogós kenyérré emlékeztető meleg jegyekkel; lágy, friss íz és a kajszibarack aromáira emlékeztető utóíz, pirított jegyekkel.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. *Minőségi pezsgő – Chardonnay*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 9,0 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom:

- brut nature: a cukortartalom kevesebb mint 3 gramm/liter,
- extra brut: a cukortartalom 0 és 6 gramm/liter közötti,
- brut: a cukortartalom kevesebb mint 12 gramm/liter,
- extra száraz: a cukortartalom 12 és 17 gramm/liter közötti,
- száraz: a cukortartalom 17 és 32 gramm/liter közötti,
- félszáraz: a cukortartalom 32 és 50 gramm/liter közötti,
- édes: a cukortartalom több mint 50 gramm/liter.

Összes savtartalom, borkósavtartalomban kifejezve: legalább 5,5 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 13,3 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 185 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 16 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék.

Szín: finoman csillogó, zöldes-arányszínű árnyalatokkal.

Aroma és íz: friss fehér faeper és tömjén finom aromája; friss, testes és száraz, enyhe pezsgő hatással; méz, kenyérhéj és mazsola zamata, valamint tömjénre emlékeztető jegyek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. *Buket*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkósavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkósavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: áttetsző rubinvörös.

Aroma és íz: friss piros bogyós erdei gyümölcsökre és enyhe ízű fűszerekre emlékeztető intenzív gyümölcsös aroma; harmonikus, lédús íz, lágy tanninok, frissesség és élénkség jellemzi.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. *Ranna Melnishka Loza*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkósavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkósavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: rubinvörös.

Aroma és íz: aszalt gyümölcs, bőr, szárított levelek és gombák aromája; kiegyensúlyozott, testes, enyhén porszerű tanninokkal és hosszú utóízzel.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

9. *Rubin*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkósavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: sötétvörös.

Aroma és íz: cseresznyére, friss piros bogyós erdei gyümölcsökre és enyhe ízű fűszerekre emlékeztető aroma; strukturált íz lágy tanninokkal.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

10. Syrah

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: sötét rubinvörös.

Aroma és íz: a feketecseresznye és faeper gyümölcsös aromája, a vadvirágokra és fűszernövényekre emlékeztető jegyekkel; lédús, harmonikus íz, lágy tanninokkal és meleg lecsengéssel.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

11. *Pinot Noir*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: vörös, terrakotta árnyalatokkal.

Aroma és íz: feketecseresznye, meggy, kávé, füst és fűszerek aromája; összetett íz a cseresznyekivonat elegáns aromájával, amelyet tölgyes és füstös jegyek, a vaníliásodó testes aromái, sima tanninok és hosszú utóíz egészítenek ki.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

12. *Rozé*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 10,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 13,3 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 16 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: enyhe málnaszínű.

Aroma és íz: a piros erdei gyümölcsök, túlnyomórészt vadon termő szamóca és málna aromái; lédús és testes, ugyanakkor összetett és friss íz; a szájban édes ízérzetet kelt, karamellás jegyekkel.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

13. *Mavrud*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkósavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradék cukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkósavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: rubinvörös.

Aroma és íz: a piros cseresznye és a szilvalekvár aromája, a bolgár tölgyre emlékeztető elegáns jegyekkel; a pontosan meghatározott savtartalom és tanninok hosszan tartó ízt kölcsönöznek a bornak; hosszú, sima lecsengés, amely lágy érzetet kelt.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

14. *Cabernet Franc*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkósavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradék cukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkósavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: bíbor, csillogó árnyalatokkal.

Aroma és íz: meleg fűszerekre és érett feketecseresznyére emlékeztető jegyekkel rendelkező aroma; a szájban érezhető aromában az érett áfonya és feketeribizli dominál, enyhe pirított ízjegyekkel és meleg fűszerek aromáival elegánsan kombinálva; lédús és elegáns íz, hosszú, pezsgő lecsengéssel és lédús gyümölcsökre emlékeztető lágy üdeséggel.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

15. *Muscat Ottonel*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 10,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 13,3 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 200 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 16 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: élénk szalmasárga, zöldes árnyalatokkal.

Aroma és íz: a Muscat fajta, a licsi, a narancshéj és finom fehér virágok robbanásszerű aromája; kiegyensúlyozott és lágy íz, mézre és egzotikus gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

16. *Pamid*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: világospiros.

Aroma és íz: piros gyümölcsök jellegzetes gyümölcsös aromája; lágy, friss és könnyű íz.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

17. *Merlot*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék.

Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukor-tartalomnál.

Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l.

Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq.

Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l.

Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l.

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett.

Szín: sötét rubinvörös.

Aroma és íz: fekete bogyós gyümölcsökre, mazsolára, csokoládéra és vaníliára emlékeztető jegyeket mutató aroma; harmonikus, testes, lágy és hosszan tartó íz.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

18. *Cabernet Sauvignon*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Tényleges alkoholtartalom: minimum 11,5 térfogatszázalék. Összes cukortartalom: 0–4 g/l, vagy legfeljebb 9 g/l, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a maradékcukortartalomnál. Összes savtartalom, borkősavtartalomban kifejezve: legalább 4 g/l. Illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 15 meq. Összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 150 mg/l. Cukormentes kivonat: legalább 20 g/l. Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett. Szín: mély gránátvörös. Aroma és íz: a piros gyümölcsök, a kaliforniai paprika és az olaj aromája; erőteljes és testes íz, enyhén borsos ízzel és tölgyes érzettel.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

19. *Pinot Noir fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Átlátszóság: átlátszó, csillogó folyadék. A palackban történő, hosszan tartó érlelésből származó kis mennyiségű színezett üledék megengedett. Szín: enyhe szalmasárga, zöldes árnyalatokkal. Aroma és íz: friss, az alma finom aromájával és a földieperre emlékeztető jegyekkel, amelyeket finom füstös jegyek egészítenek ki; tejszínes jegyekkel rendelkező, komplex, testes íz, olajos jegyekkel és harmonikus utóízzel kombinálva.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

5. BORKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

5.1. Alapvető borászati eljárások

1. Hozam

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Maximális borhozam 100 kg szőlőből:

- 65 liter vörösborok esetében,
- 60 liter fehér- és rozé borok, valamint a Pamid fajtából készült borok esetében,
- 60 liter pezsgők (a házasításhoz használt borok) esetében.

2. A termesztésre vonatkozó követelmények

Művelési gyakorlat

A szőlőtermesztésre vonatkozó követelmények a következők:

- művelésmód: ernyőművelés, Moser művelésmód, közepes karos kétoldalú kordonművelés,
- metszésmód: kombinált és alacsony metszés, tőkénként legfeljebb 54 rügyet meghagyva,
- ültetési sűrűség: 2,0–3,4 m a sorok között és 1,0–1,5 m távolság az ugyanabban a sorban lévő tőkék között, de 1 000 négyzetméterenként legfeljebb 450 tőke.

5.2. Maximális hozamok

1.

9 000 kg szőlő hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Hoba Zарopa” OEM előállításának körülhatárolt területe a következő települések határain belül helyezkedik el: Alekszandrovo, Bratja Kuncsevi, Vinarovo, Gavrailovo, Gurkovo, Dolno Panicerevo, Dragodanovo, Ezero, Elenovo, Kalojanovo, Korten, Naucsen, Nikolaevo, Szboriste, Szokol, Szredno Gradiste, Sivacsevo, Aszenovec, Bikovo, Brjasztovo, Zagorci, Karanovo, Kermen, Konovo, Mladovo, Pitovo, Polszko Padarevo, Radevo, Szarbano, Szadnevo, Szadijsko Pole és Kamenovo falvak, amelyek Szliven és Sztara Zagora régióban találhatóak.

7. Borszőlőfajták

Buket

Dimiat – Smederevka

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Mavrud

Merlot

Muscat Ottonel

Pamid

Pinot Noir

Ranna Melnishka Loza – Melnik 55

Rubin

Syrah – Shiraz

Sauvignon Blanc

Traminer

Chardonnay

8. A kapcsolat(ok) leírása

Az Alekszandrovo, Bratja Kuncsevi, Vinarovo, Gavrailovo, Gurkovo, Dolno Panicsevo, Dragodanovo, Ezero, Elenovo, Kalojanovo, Korten, Naucsen, Nikolaevo, Szboriste, Szokol, Szedno Gradiste, Sivacsevo, Aszenovec, Bikovo, Brjasztovo, Zagorci, Karanovo, Kermen, Konovo, Mladovo, Pitovo, Polszko Padarevo, Radevo, Szarbano, Szadnevo, Szadijsko Pole és Kamenovo falvakban található szőlőültetvények a Felső-Trák-alföldön helyezkednek el. Északon a Szedna Gora és a Sztara Planina hegyek lankái védik a szőlőültetvényeket az északi hideg légáramlatoktól. Az átmeneti kontinentális éghajlatot bizonyos mértékben mérsékli főként a Sztara Planina hegység védő hatása. A telek enyhék, a nyarak pedig hűvösek. A(z áprilistól októberig mért) 10 °C feletti átlagos nappali hőmérsékleti értékek teljes összege 3 400 és 3 800 °C között van. A legmelegebb hónap átlagos napi hőmérséklete 23,1 °C. Az átlagos éves csapadékmennyiség 550 és 600 mm között van. A talajok enyhén vagy mérsékelten agyagos kimosódású csernozjom vertiszolok. A fehérborok virágos árnyalatokkal kevert friss citrusos aromákkal rendelkeznek; ízük friss, zamatos és kiegyensúlyozott, frissítő savassággal.

A rozé borok enyhén málnaszínű, piros erdei gyümölcsökre, elsősorban vadon termő földieperre és málnára emlékeztető aromával rendelkező borok; ízük lédús, testes, ugyanakkor összetett és friss; a szájban édes érzetet keltenek, karamellás jegyekkel kiegészülve.

A vörösborokban a fűszerekkel kevert friss piros erdei gyümölcsök aromái dominálnak; ízük friss és kiegyensúlyozott, lágy tanninokkal.

Pezsgők:

Chardonnay – finoman csillogó, zöldes-aranyszínű árnyalatokkal; friss fehér faeper és tömjén finom aromája; friss, testes és száraz, enyhe pezsgő hatással; méz, kenyérhéj és mazsola zamata, valamint tömjénre emlékeztető jegyek.

A rozé bor intenzív, főként gyümölcsös, friss aromákkal rendelkezik, földieper-szószra és érett cseresznyére emlékeztető jegyekkel; ízleléskor diófélékre és aszalt kajsziabarackra emlékeztető aromák érezhetők, a ropogós kenyérrre emlékeztető meleg jegyekkel; lágy, friss íz és a kajsziabarack aromáira emlékeztető utóíz, pirított jegyekkel. A Szedna Gora és a Sztara Planina hegyek közelsége és a rendszeres hőmérsékleti inverziók által befolyásolt átmeneti kontinentális éghajlati viszonyok, valamint a területre jellemző kimosódott csernozjom vertiszol talajok és az emberi tényező által támasztott korlátok lehetővé teszik olyan szőlőtőkék művelését, amelyek olyan technikai jellemzőkkel rendelkező szőlőket teremnek, amelyek alkalmasak a területre jellemző fehér- és vörösborok készítésére.

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

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkén feltüntethető egy kisebb földrajzi egység (mikrorégió vagy hegyvonulat) elnevezése, feltéve, hogy a bor teljes egészében a szóban forgó mikrorégióban vagy hegyvidéken termesztett szőlőből készül (a borok, szeszes italok, valamint szőlő- és borászati termékek megnevezéséről és kereskedelmi kiszerezéséről szóló rendelet 32. cikke).

A termékleíráshoz vezető link

https://eavw.com/updocs/1822101666119880_PDO_Nova%20Zagora.docx

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

(2023/C 141/10)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosításának jóváhagyására vonatkozó közlemény

„Barèges-Gavarnie”

EU-szám: PDO-FR-0306-AM01 – 2023.2.2.

OEM (X) OFJ ()

1. A termék elnevezése

„Barèges-Gavarnie”

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Franciaország

3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire

4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése

1. A földrajzi terület meghatározása

Leírás

A növényzet és az éghajlat leírására vonatkozó szövegrészt törölték. Törölték az arra emlékeztető rendelkezést is, hogy a „nyári legeltetési övezet” határait a nemzeti bizottság jóváhagyta. A szöveg kiegészült a termékleírásban említett települések körülhatárolásának hivatkozási alapját képező hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) dátumával.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. A földrajzi területről való származást igazoló elemek

Leírás

– „Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott hús azonosítása” című alrovat

A rendelkezés módosult annak érdekében, hogy a szisztematikus érzékszervi ellenőrzésre vonatkozó kötelezettség helyébe szűrőpróbaszerű ellenőrzés kerüljön.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. A termék előállításának módja

Leírás

– „A nyáj tartása” című alrovat:

Javaslatot tettek a jerkebárányok megújítását szabályozó rendelkezés átfogalmazására: törölték a „megújítás” kifejezést, és pontosították, hogy az arány „átlagos” arány. A számítást nem az anyajuhok összlétszámához viszonyítva (amely korábban az összes egy évnél idősebb nőivarú juhot magában foglalta), hanem az anyajuhok elmúlt két gazdasági év alatti összlétszámához viszonyítva végzik. A termékleírás többi részével való összhang érdekében a „Fajta” című rovatból törölték a következő rendelkezést: „Az anyajuh egy évnél idősebb anyajuh”.

(¹) H L 179., 2014.6.19., 17. o.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Az ivartalanított hímek állománya 20 %-ról 10 %-ra csökken. A „legkésőbb 2012. december 31-ig” dátum helyébe „a nyári legelőre történő kihajtás előtt” szövegrész lép. Az említett százalékos arány elérését célzó ütemtervet törölték.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

– A „Takarmányozás” című alrovat

Javaslatot tettek a vegyes gazdaságok számára biztosított eltérésre vonatkozó bekezdés átfogalmazására: a „szarvasmarhák” kifejezés helyébe a „nem juhfélék”, majd az „egyéb fajok” került. Ezenkívül az INAO szolgálatai által az érintett termelő kérésére korábban biztosítható éves eltérés helyébe a „feltéve, hogy ezt a termelést bejelentik a csoportosulásnak” szövegrész lépett.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A gabonaalapú vagy darált takarmány mennyisége 100 grammról 300 grammra, azaz egyedenként 18 kg-ról 54 kg-ra emelkedik. Ez az adag már nemcsak az anyajuhok és az ivartalanított hímvivarú juhok számára van fenntartva, hanem minden, 160 naposnál idősebb állatra vonatkozik. A takarmányozás szabályozása érdekében a termékleírás kiegészült az alapanyagok szűkített listájával, például az eddig kizárólagosan engedélyezett gabonafélék esetében a szöveg pontosítja, hogy ez a takarmány nem származhat géntechnológiával módosított termékekből.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Ami a második állatkategóriát, azaz a még báránynak minősülő egyedeket illeti, a korcsoport korhatára 4 hónapról 160 napra (azaz 5 és fél hónapra) emelkedik.

Az ezeknek az állatoknak adott takarmánymennyiség (amelyet korábban legfeljebb 90 napon keresztül adott, napi 150 gramm zab-, árpa- vagy kukoricamennyiségben rögzítettek) helyébe az engedélyezett alapanyagok, ásványi anyagok és adalékanyagok jegyzéke lép. A szöveg pontosítja, hogy a karbamid és származékainak felhasználása tilos.

Az egységes dokumentum módosult.

4. Kapcsolat

Leírás

A „Kapcsolat a földrajzi területtel” című rovatot átfogalmazták annak érdekében, hogy tömörebb legyen (a történeti áttekintést lerövidítették, egyes részeket a nagyobb következetesség biztosítása érdekében átdolgoztak), valamint nyilvánvalóbb legyen a „Barèges-Gavarnie” OEM és annak földrajzi területe közötti kapcsolat, ugyanakkor a kapcsolat érdemben ne módosuljon.

„A termék sajátosságai” alrész a hús leírására vonatkozó információkkal egészült ki. Az eladási árakhoz kapcsolódó történeti részeket törölték.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. Címkézés

Leírás

A következő módosításokra került sor:

- az „Appellation d’Origine contrôlée” (ellenőrzött eredetmegjelölés) kifejezés, illetve az „AOC” rövidítés helyébe az európai szimbólum, valamint az „Appellation d’Origine Protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezés, illetve az „A.O.P.” (OEM) rövidítés került,
- a vágott testek jelölésére vonatkozó információkat áthelyezték „A földrajzi területről való származást igazoló elemek” című rovatba.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. Tagállami illetékes szerv

Leírás

A termékleírás az 1151/2012/EU rendeletnek megfelelően kiegészül az Institut national de la qualité et de l’origine (INAO) – mint tagállami illetékes szerv – elérhetőségeivel.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

7. Ellenőrző szerv

Leírás

A termékleírások megszövegezésének harmonizálására irányuló, nemzeti szinten hatályos előírások alkalmazásában az igazoló szerv nevét és elérhetőségeit törölték.

Ez a rovat a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében illetékes franciaországi hatóságok elérhetőségeit tartalmazza: ezek az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Az igazoló szerv neve és elérhetőségei megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

8. Nemzeti előírások

Leírás

Ezt a rovatot a termékleírás változásainak fényében frissítették.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

9. Tartalomjegyzék

Leírás

Törlés

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Barèges-Gavarnie”

EU-szám: PDO-FR-0306-AM01 – 2023.2.2.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Barèges-Gavarnie”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

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 „Barèges-Gavarnie” az alábbiakból származó, Barégeoise fajtához tartozó felnőtt juhok húsa:

- nyári legelőre legalább kétszer kihajtott és legfeljebb ötször ellett, 2–6 éves anyajuhok. Az anyajuhok az ellést követő 6 hónapon belül nem vágathatók le, kivéve azokat az anyajuhokat, amelyek bántánya a születésekor elpusztult,
- nyári legelőre legalább kétszer kihajtott, 18 hónaposnál idősebb ivartalanított hímivarú juhok, más néven „ürük”. A második nyári legeltetésük során július 1-je előtt nem vágathatók le.

A vágott test tömege az anyajuhok esetében legalább 22 kg, az ürük esetében pedig legalább 23 kg. A vágott test nyúlánk, a combok hosszúkásak és laposak, a testnek az utolsó bordától a combig tartó része széles. A testet borító zsír-, illetve faggyuréteg szép fehér színű. Kizárólag az alábbi jellemzőkkel rendelkező vágott testek vehetők figyelembe:

- az E U R O P minősítési rendszer R és O osztályának megfelelő húsosság,
- az E U R O P minősítési rendszer 2., 3. és 4. osztályának megfelelő faggyúborítottság.

A hús friss, egész vágott testként vagy darabolva hozható forgalomba. A hús határozott, erőteljes, élénk és csillogó piros színű. Zsírszálak szövük át, de zsírfelesleg nincs rajta. Nem jellemző rá a birkahús vagy a gyapjúzsír erőteljes szaga.

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

A takarmányt főként a kaszálóréteken, az alacsonyabban fekvő legelőkön és a nyári legelőkön legelt takarmány alkotja.

Amikor a (novembertől márciusig tartó) téli időszak időjárási viszonyai nem teszik lehetővé az állatok legelőre történő kihajtását, a takarmány főként az előállítási területen betakarított szárított szénából és sarjúból áll.

A 160 naposnál idősebb állatok esetében a száraztakarmány kizárólag a téli időszakban, legfeljebb 180 napon keresztül legfeljebb napi 300 g mennyiségű – azaz naptári évenként egyedenként legfeljebb 54 kg – szemes vagy darált gabonafélékkel egészíthető ki. Az ilyen takarmányhoz kizárólag a következő alapanyagok és adalékanyagok engedélyezettek:

- gabonamagvak és azokból nyert termékek: árpa, kukorica, búza, tritikálé, zab,
- olajos magvak, olajtartalmú gyümölcsök és azokból nyert termékek: szója, napraforgó, repce, len,
- hüvelyesek magvai és azokból nyert termékek: borsó, csillagfürt, lóbab,
- gumók, gyökerek és azokból nyert termékek: cukorrépa. A melasz a takarmányok tömegének legfeljebb 5 %-át teheti ki,
- zöldtakarmány, szálastakarmány és azokból nyert termékek: lucerna,
- ásványi anyagok és azokból nyert termékek: a csontliszt és a csonthamu kivételével,
- mikroorganizmusok fermentációs melléktermékei: élesztők és azok összetevői (sörélesztők), vinasz (kondenzált melasz, oldható),
- egyéb: keményítő,
- tápértékkel rendelkező adalékanyagok: vitaminok, nyomelemek vegyületei. A karbamid és származékainak felhasználása tilos,
- technológiai adalékanyagok: antioxidánsok, kötőanyagok, csomósodásgátló anyagok,
- érzékszervi tulajdonságokat javító adalékanyagok: ízjavító anyagok,
- tenyésztéstechnikai adalékanyagok: emészthetőséget fokozó anyagok, bélflóra-stabilizálók.

A gazdasághoz tartozó juhállomány takarmányozása során kizárólag növények, géntechnológiával nem módosított termékekből nyert termékek és takarmányok használata engedélyezett.

A „Barèges-Gavarnie” eredetmegjelöléssel ellátott hús előállítására szánt, 160 naposnál idősebb állatoknak nem adható teljes értékű takarmány.

Kiegészítő takarmányozásban a 160 naposnál fiatalabb állatok részesülhetnek.

E takarmányozás összeállításához az alábbi alapanyagok és adalékanyagok engedélyezettek:

- gabonamagvak és azokból nyert termékek,
- állati takarmányozásra szánt olajos magvak, olajtartalmú gyümölcsök és azokból nyert termékek, a pálma és a pálmamag kivételével,
- hüvelyesek magvai és azokból nyert termékek,
- gumók, gyökerek és azokból nyert termékek,
- egyéb magvak és gyümölcsök, és azokból nyert termékek,
- zöldtakarmány, szálastakarmány és azokból nyert termékek: szárított takarmány,
- egyéb növények, algák, és azokból nyert termékek: cukornádmelasz; alacsony cukortartalmú cukornádmelasz; (nád)cukor [szacharóz]; nádbagassz cukornádból,

- ásványi anyagok és azokból nyert termékek: a csontliszt és a csonthamu kivételével,
- mikroorganizmusok fermentációs (mellék)termékei: *Methylophilus methylotrophus* fehérje; *Methylococcus capsulatus* (Bath) fehérje; élesztők és azok összetevői; vinasz; L-glutaminsav előállításából származó melléktermékek; L-lizin-monohidroklorid előállításából származó melléktermékek,
- egyéb: keményítő; előszelatinizált keményítő; zsírsavak mono-, di- és trigliceridjei,
- tiltott adalékanyag: karbamid és származékai.

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

A juhoknak a „Barèges-Gavarnie” OEM földrajzi területén kell születniük, nevelkedniük, és a levágásukra is ott kell, hogy sor kerüljön.

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

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A vágott testet és a darabokat címkével kell ellátni, amelyen legalább a következőket kell feltüntetni:

- az európai logó és az „Appellation d’Origine Protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy „A.O.P.” (OEM) kifejezés,
- az eredetmegjelölés neve: Barèges-Gavarnie,
- a „doublon” (ürü) kifejezés, amennyiben a hús az e termék-leírás követelményeinek megfelelő ivartalanított hímváru juhokból származik,
- az állat egyedi azonosító száma,
- a vágás napja,
- az állattenyésztő jól olvashatóan feltüntetett neve,
- a daraboló üzem vagy a vágóhíd neve és címe,
- a „la carcasse ne peut être découpée avant une durée de 5 jours à compter de la date d’abattage” (a vágott test a vágás napjától számított 5 napon belül nem darabolható fel) információ.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület Hautes-Pyrénées megye következő településeire terjed ki:

Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie-Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos Vizos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Viey, Viscos, valamint Causerets település egy része. E település esetében a szöveg hivatkozik a polgármesteri hivatalnál letétbe helyezett kataszteri térképekre.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Barèges-Gavarnie” eredetével való kapcsolat a hírnevén, valamint határozott, erőteljes, élénk és csillogó piros húsának zsírszálakkal átszövöttségén alapul, amelyre a legeltetésen – különösen a nyári legelők növényzetén és a Pireneusok e völgyében kialakult juhtenyésztői szaktudás eredményén – alapuló takarmányozás miatt nem jellemző a birkahús vagy a gypjuzsír erőteljes szaga.

Az e területhez különösen alkalmazkodott Barégeoise fajta használata – különösen a vándorlegeltetésre való alkalmassága – miatt a felnőtt juhok (anyajuhok és ivartalanított hímváru juhok, más néven ürük) húsára nyúlánk vágott test, hosszúkás és lapos combok, az utolsó bordától a combig tartó széles testrészt jellemző.

A teljes egészében magas- és középhegységi területeken fekvő előállítási régió a Gave de Gavarnie hegyi patak vízgyűjtő területének felső részéből áll.

A Középső-Pireneusok e térsége olyan különleges éghajlati adottságokkal rendelkezik, mint például a kontinentális hatásoktól mentes óceáni éghajlat, amelyet sok napfény és az erős szelek hatása (a főn- és Venturi-hatás) miatti viszonylagos szárazság jellemez. A völgyek tengerszint feletti magasságának és tájolásának az éghajlatra gyakorolt döntő hatása eltérő vegetációs adottságokat eredményez (mindegyik szintnek és mindegyik lejtőnek sajátos vegetációs időszaka és növényzete van).

Így megkülönböztethető a dombszint, a hegyi szint, a szubalpin szint és az alpesi szint:

- A völgy alján elhelyezkedő dombszintet jelentős és jól eloszló csapadékmennyiség jellemzi.
- Az 1 000 méter és 1 800 méter közötti tengerszint feletti magasságban húzódó hegyi szintre magas páratartalom, gyakori téli hótakaró és tavasszal korai olvadás jellemző. Ez a szint a jellegét tekintve ember alkotta szint, amennyiben az ember kiirtotta az erdőket, hogy legelőterületeket hozzon létre.
- A kb. 1 800 méter és 2 500 méter közötti magasságban húzódó szubalpin szint a nyári legelőként használt, nagy kiterjedésű hangafüves és gyepterületeknek felel meg. A Pireneusok területén ez a szint a „Barèges-Gavarnie” földrajzi területén alakult ki a legjobban. Ezt a szintet kevesebb felhőzet jellemzi. A vegetációs időszakot a hótakaró lerövidíti.
- Az alpesi szint 2 400 méter körüli tengerszint feletti magasságban kezdődik. A növényzet számára rendkívül mostohák a feltételek, ezért a növényzet azokhoz kifejezetten jól alkalmazkodott (alacsony növények stb.).

Ebben a völgyben az állattenyésztés az igazi megélhetési forrás, és az ember az állattenyésztés miatt telepedett meg és maradt fenn Barèges vidékének kellős közepén.

Az eredetmegjelölés földrajzi területe, amely mindössze néhány települést foglal magában, egy igen zárt egységet alkot.

A XX. századig ez a völgy nagyon elszigetelt volt, különösen télen, és a lakóinak éppen ezért szervezettebbnek kellett lenniük, hogy szinte önellátásban éljenek ott.

Mezőgazdasági szerepe mellett a nyájnak társadalmi, gazdasági és környezeti szerepe is van. A nyáj a kereskedelem (az élőállat-értékesítés volt az egyik legfontosabb megélhetési forrás), valamint a síkság, illetve Aragónia (Spanyolország) felé történő vándorlegeltetés révén lehetővé teszi a pireneusi kapcsolatok fenntartását.

Az osztatlan közös tulajdont képező legelők, ligetes területek és vizek megfelelőbb védelme és kezelése érdekében a lakosság völgyvidéki közösségbe tömörült. A barèges-i hegylakók a környék közös hasznosítására szolgáló rendszert vezettek be, és azt különösen a juhtenyésztésnek köszönhetően hasznosították, amely egyébként lehetővé tette a megművelt földterületek feljavítását.

Azóta soha nem került sor a közösségi javak megosztására, és a közös területgazdálkodás más formában folytatódott: a Barèges-völgyi szindikátusi bizottság keretei között. Ez a bizottság tehát 1873-ban jött létre a közös földterületek kezelése, valamint a környezet túlzott kiaknázása problémájának kezelése céljából.

Jelenleg a terület közel 95 %-a oszthatatlan közös tulajdonban van. Ez a rendszer kevés teret hagy a magántulajdonnak, viszont azt az előnyt biztosítja a völgyben élő állattenyésztők számára, hogy bármelyik faluban ingyen használhatják a területet.

A közlekedési útvonalak javulásával és ezáltal a síkvidéki és az alacsonyabb hegyvidéki területekkel folytatott kereskedelem lehetőségeinek javulásával a XX. században jelentősen csökkent az élelmiszernövények mennyisége. E növények 1970-ben teljesen eltűntek. A helyükön gyepterületek alakultak ki a juhtenyésztéssel összefüggésben, amely lehetővé tette a szomszédos hegyek optimális hasznosítását. Azóta az anyajuhok létszáma folyamatosan növekszik.

A vágott test nyúlánk, a combok hosszúkásak és laposak, a testnek az utolsó bordától a combig tartó része széles. A testet borító zsír-, illetve faggyúréteg szép fehér színű.

A hús határozott, erőteljes, élénk és csillogó piros színű. Zsírszálak szövik át, de zsírfelesleg nincs rajta. Nem jellemző rá a birkahús vagy a gypjúzsír erőteljes szaga.

E rendszer felépítése elsősorban a következőkön alapul:

- Különleges éghajlati jellemzőkkel rendelkező domborzat által határolt környezet.
- Rendkívül változatos flórájú régió közepén található környezet, amelynek növényvilágában különösen magas az őshonos növények aránya: az alpesi szinten eléri a 24 %-ot, a szubalpin szinten pedig a 34 %-ot. Az ökológiai tényezők a növényzet függőleges színteződését vonják maguk után, amely jól látható a tájon.

A jelenlegi tájat az évszázadok óta tartó juhlegeltetési gazdálkodás – a gyepterület jellegű nyílt területek megőrzése révén – alakította a dombszinttől az alpesi szintig.

- Helyi juh fajta, a Barégeoise, amely morfológiája, metabolizmusa és viselkedése révén alkalmazkodott a hegyvidéki terület különböző szintjein fennálló legeltetési és életkörülményekhez. E fajtát különösen a nyári legelőkön történő vándorlegeltetésre való alkalmassága, valamint az évszaktól függetlenített elletésre való alkalmassága miatt szelektálták (főként ősszel ellik az átmeneti szállásként szolgáló pajták [„granges foraines”] vegetációs szintjén, ahol van fű). Ez a fajta lehetővé teszi a különleges jellemzőkkel rendelkező felnőtt juhok (anyajuhok és ivartalanított hímvárú juhok, más néven ürök) húsának előállítására vonatkozó célkitűzések teljesítését.
- Az ősi legeltetési gyakorlatok szorosan összefüggnek a környezeti feltételekkel, és azokat közösen alkalmazzák. E gyakorlatok lehetővé teszik, hogy az állatok legeltetése révén hasznosítani lehessen a különböző tengerszint feletti magasságokat.

Ezeket a gyakorlatokat az évszakok során a nyáj önellátó takarmányozására való törekvés irányítja.

A téli időszakban a nyáj a gazdaság legalacsonyabb pontján, az akolban tartózkodik. Ebben az időszakban az állatok minden nap a közeli gyepterületekre mennek legelni, kivéve, ha nagy a hó. Tavasszal az állatoknak az „átmeneti szállásként szolgáló pajták” szintjének nevezett köztes szintre terelése lehetővé teszi, hogy a völgyek alján lévő gyepterületek a lehető leghamarabb felszabaduljanak.

A köztes szint hasznosításának módja sajátos: az állatok tavasszal és ősszel lelegelik; nyáron, amikor az állatok a nyári legelőn tartózkodnak, ezt a szintet a száraz takarmány előállítása céljából lekaszálják. A teletetési időszak így a feltétlenül szükséges minimumra korlátozódik. A köztes szinten található, „átmeneti szállásként szolgáló pajták” nevezett hagyományos épületek lehetővé teszik az ezen a szinten betakarított széna tárolását, valamint havazás esetén a nyáj ideiglenes elhelyezését. Az átmeneti évszakokban ezek a pajták lehetővé teszik a Pireneusok éghajlatára jellemző hirtelen éghajlati változásokhoz való alkalmazkodást.

A fű növekedésétől függően május körül a nyáj elhagyja az átmeneti szállásként szolgáló pajták szintjét, hogy a nyári legelőkre vonuljon. A nyári legelő terület a teljes földrajzi terület 60 %-át teszi ki.

A XIX. század közepe óta az állatok nappal és éjjel is szabadon legelnek. Ez a szabadság lehetővé teszi az állatok számára, hogy maguk válasszák meg legelőterületeiket a növényzettől és attól függően, hogy az milyen fekvésű helyeken nő. Az állatok a naponta megtett útukon kívül a biológiai ritmusuk szerint határozzák meg táplálkozási és pihenőidejüket. A júniusi, júliusi és augusztusi meleg időszakokban az állatok késő délelőttől délután közepéig beszüntetik a legelést. Azt mondják, hogy a nyáj „acalura”, azaz az állatok a sziklák árnyékában mozdulatlanul elhelyezkedve küzdenek a hőség ellen. Ilyenkor éjszakai legeléssel egészítik ki táplálkozásukat a napfelkeltét megelőző hűvös órákban. Az állatok a nyári legelőkön érnek el kielégítő faggyúborítottságot.

Az állatok e legelőterületek használata révén fejlődnek, húsuk ily módon sajátos jellemzőkkel gazdagodik:

- határozott, erőteljes, élénk és csillogó piros szín,
- zsírszálakkal átszövöttség, zsírfelesleg nélkül,
- a birkahús vagy a gyapjúzsír erőteljes szagának hiánya.

Tulajdonságai vitathatatlanok, elismertek és nagyra értékelték.

Hivatkozás a termék sajátosságainak közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dbd75c68-b1f3-42db-93eb-5a36cedbf367

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

(2023/C 141/11)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosításának jóváhagyására vonatkozó közlemény

„Taureau de Camargue”

EU-szám: PDO-FR-0041-AM05 – 2021.2.3.

OEM (X) OFJ ()

1. A termék elnevezése

„Taureau de Camargue”

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Franciaország

3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire

4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése

1. Csoportosulás

Leírás

A kérelmező csoportosulás kapcsolattartási adatait frissítették.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. A termék leírása

Leírás

– A két fajta keresztezését törölték. A fajta neve „de combat”-ról „Brave”-ra változott, hogy megfeleljen a hivatalos elnevezésnek.

– A hasított testek jellemzőit az EUROP osztályozási rendszer szerint kiegészítették (faggyúborítottság és izmoltság).

– Kiegészült a fogalomba hozatal szakaszában lévő hús leírása (friss és nyers hús).

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. Földrajzi terület

Leírás

Visszavonták azt a rendelkezést, hogy a darabolóüzemeknek kötelezően a földrajzi területen kell lenniük.

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

Az egységes dokumentum következő rovatai módosultak: „Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása” című 3.2. pont, „Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni” című 3.4. pont, „A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok” című 3.5. pont és „A földrajzi terület tömör meghatározása” című 4. pont.

Módosult a területhatárok jóváhagyásának időpontja, amelyet az Institut national de l'origine et de la qualité agrár-élelmiszeripari termékekért felelős nemzeti bizottsága hagyott jóvá. Ez a módosítás nem érinti a földrajzi területet.

Két helyen helyesbítették a települések jegyzékét: az egyik esetben megváltozott a település neve (Mézoargues-ról Saint-Pierre-de-Mézoargues-ra); a másik esetben pedig adatbeviteli hiba történt (nem Saint-Geniès –de-Varensal, hanem Saint-Geniès-des-Mourgues).

Egyes településnevekben kijavították a helyesírási hibákat, és a szöveget kiegészítették annak a hivatalos földrajzi kódexnek (Code officiel géographique) a dátumával, amelyre a termék-leírásban felsorolt települések körülhatárolása vonatkozik.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló elemek

Leírás

- A tenyésztők és a vágóüzemek tekintetében egyértelműsítették az azonosítási nyilatkozat beküldésének időpontjait.
- Változott a tenyésztők, illetve a vágóhidak által benyújtandó különböző nyilatkozatok és adatok terminológiája.
- Megszüntették a darabolóüzemek bejelentési kötelezettségeit.
- Módosult a hasított testen elhelyezendő pecsétek száma (8 pont helyett 6 ponton).

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

5. Az előállítás módja

Leírás

- „Tenyésztési mód” alrovat:
 - Az állománysűrűség 0,6 SZÁE/ha-ról 1,4 száe/ha-ra változott.
Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.
 - Ezen túlmenően változott a számosállategység (száe) számítási módja azzal, hogy különbséget tesznek a felnőtt hímivarú és nőivarú állatok között: egy 24 hónaposnál idősebb hímivarú állat 1 száe-nek felel meg (az érték nem változott e kategória esetében), egy 24 hónaposnál idősebb nőivarú állat pedig 0,8 száe-nek felel meg. Nem változott az átváltási arány a 6 hónapos és 2 éves kor közötti állatokra vonatkozóan, amelyek 0,6 száe-nek felelnek meg, illetve a 6 hónaposnál fiatalabb állatok esetében sem, amelyek 0 száe-nek felelnek meg.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

- „Az állattartás szabadon, fedetlen helyen és extenzív módon történik, hogy az állat megtartsa vad jellegét” mondat kiegészült a „kizárólag” szóval.

Módosult az egységes dokumentumnak a „Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)” című 3.3. pontja.

- Törölték azt a rendelkezést, amely szerint az állatoknak egy pontosan meghatározott időszakban, áprilistól novemberig ún. „vizes” területen kell tartózkodniuk, az viszont továbbra is követelmény, hogy legalább 6 hónapot töltsenek ilyen területen takarmányozás nélkül, ami biztosítja az eredetmegjelölés eredetével való kapcsolatot.

Módosult az egységes dokumentumnak a „Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)” című 3.3. pontja.

- Az állatok takarmányozása azzal módosult, hogy a kiegészítő takarmány esetében a „széna” kifejezés helyébe a „szálastakarmány” kifejezés lépett. A szöveg ismerteti a takarmány összetételét. A termék-leírás kiegészült azzal, hogy kizárólag a nedves takarmányok esetében engedélyezett a bálázott takarmány. A szöveg kiegészült azzal, hogy a szálastakarmány 20 %-a származhat a földrajzi területen kívülről.

- A szöveg az összetétel leírásával együtt kiegészült azzal, hogy magvakból és azok származékaiból készült takarmány is adható, amelyet a kiválasztott és a bikaviadalokon részt vevő szarvasmarhák kapnak.

- A „Levágás” alrovat:

A szöveg pontosítja, hogy az állatokat a rögzítésük után „azonnal”, nem pedig „öt másodpercen belül” kell elkábítani.

Ez nem érinti az egységes dokumentumot.

Az állatok levágására vonatkozó rendelkezéseket módosították és kiegészítették: a termék-leírás kiegészült az állatok kirakodásával kapcsolatos, a folyosó méretére, az állatok méretéhez igazított kábító boksra és a kivézetésre vonatkozó részletekkel. A szöveg kiegészült a külső faggyú eltávolításának tilalmával.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

6. Kapcsolat

Leírás

A „Kapcsolat a földrajzi területtel” rovatot összhangba hozták az Európai Bizottság követelményeivel (a történeti áttekintés rövidebb lett, egyes részeket átdolgoztak, hogy koherensebbek legyenek), és a rovat egyértelműbben kiemeli, de érdemben nem módosítja a „Taureau de Camargue” és a földrajzi területe közötti kapcsolatot.

Az „A termék sajátosságai” alrovatot a korábbi hivatkozások elhagyása érdekében felülvizsgálták, és kiegészítették a forgalomba hozatal szakaszában lévő hús leírásával.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

7. Címkézés

Leírás

A hasított testek azonosításáról szóló rész átkerült „A földrajzi területről való származást igazoló elemek” című részbe. Törölték azt a rendelkezést, hogy az azonosító pecsétet kötelezően az INAO-nak kell kiadnia.

Pontosításra kerültek a következők:

- A vágási szám helyettesíthető a vágóhídi számmal;
- A tenyésztői állományszám helyettesíthető az állattartó gazdaság olvashatóan feltüntetett nevével;
- A címkén fel kell tüntetni a kábítással történő vágás módját;
- A darabolóüzem vagy a vágóhíd nevét és címét törölték, mivel a darabolóüzemek esetében megszűnt az a kötelezettség, hogy a földrajzi területen kell lenniük, és mivel a vágóhíd neve és címe benne van a vágási számban.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

8. Ellenőrző szerv

Leírás

Törölték a tanúsító szerv nevét és elérhetőségeit. Ez a rovat a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében illetékes franciaországi hatóságok elérhetőségeit tartalmazza: ezek az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). A tanúsító szerv neve és elérhetőségei megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. Nemzeti előírások

Leírás

Egyes pontok módosultak annak érdekében, hogy megfeleljenek a termékleírás szövegében végrehajtott változtatásoknak.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. Tartalomjegyzék

Leírás

Törlés

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Taureau de Camargue”

EU-szám: PDO-FR-0041-AM05 – 2021.2.3.

OEM (X) OFJ ()

1. **Elnevezés**

„Taureau de Camargue”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

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 „Taureau de Camargue” eredetmegjelölés a földrajzi területen született, nevelt és levágott, helyi fajtákhoz tartozó (azaz „raço di Biou” és „Brave” fajtájú) hím- vagy nőivarú állatok friss húsát jelöli.

Az állatoknak legalább 18 hónaposaknak kell lenniük.

A hasított testeket legalább 48 órán keresztül, de legfeljebb 5 napig kell érlelni a vágóhídon. A hasított test adózás alapjául szolgáló súlya nem lehet 100 kg-nál kisebb, a 18–30 hónapos üszők kivételével, esetükben ugyanis az alsó súlyhatár 85 kg.

A „Taureau de Camargue” húsának jellegzetessége az egységes, élénk, sötétvörös színe; a hús fényes, alacsony zsírtartalmú, tömör és enyhén márványos.

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

Az állatok fő táplálékát a legelők adják, takarmányt évente legfeljebb 6 hónapig és számosállategységenként naponta legfeljebb 5,5 kg szárazanyag-egyenérték mennyiségben, 80 %-ban kizárólag a földrajzi területről származó takarmányból kaphatnak. Teljes értékű összetett takarmányok, beleértve a gyógyszeres takarmányokat is, semmilyen körülmények között nem alkalmazhatók.

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

Az állatoknak a földrajzi területen kell születniük, ott kell őket nevelni és levágni.

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

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Taureau de Camargue” eredetmegjelöléssel ellátandó hús azonosítása az adóügyi mérlegeléskor történik, amikor a hasított test még egészben van. Ennek során a különböző negyedelt testeken (6 ponton) azonnal elhelyezik az OEM azonosítására szolgáló pecsétet. A pecsétet az Institut national de l'origine et de la qualité irodái adják ki. A hasított testet és az abból származó húsrészeket az utolsó forgalmazóhoz jutásig olyan azonosító címkével kell ellátni, amelyen fel kell tüntetni legalább:

- az eredetmegjelölés nevét;
- a vágási számot vagy a vágóhíd számát;
- olvashatóan az állattartó gazdaság nevét vagy az annak megfelelő tenyésztői állományszámot;
- a kábítás mellett végzett vágás módját;
- az eredetmegjelölés nevével azonos látómezőben az Európai Unió OEM szimbólumát.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az eredetmegjelölés használatára való jogosultság feltétele, hogy a hús a földrajzi területen található állattartó gazdaságokból (ezek neve a „raço di Biou” fajta esetében „manade”, a „Brave” fajta esetében pedig „ganadería”) kerüljön ki.

Az állatok születésének, nevelésének és vágásának az alábbi földrajzi területen kell történnie:

Bouches-du-Rhône megye:

- Arles járás: valamennyi település.
- Châteaurenard járás: valamennyi település.
- Eyguières járás: Aureilles, Eyguières, Lamanon és Mouriès.
- Istres járás: Fos-sur-Mer, Istres.
- Orgon járás: valamennyi település.
- Port-Saint-Louis-du-Rhône járás: Port-Saint-Louis-du-Rhône.
- Salon-de-Provence járás: Grans, Miramas, Salon-de-Provence.
- Saintes-Maries-de-la-Mer járás: Saintes-Maries-de-la-Mer.
- Saint-Rémy-de-Provence járás: valamennyi település.
- Tarascon-sur-Rhône járás: valamennyi település.

Gard megye:

- Aigues-Mortes járás: valamennyi település.
- Aramon járás: valamennyi település, Estézargues és Domazan települések kivételével.
- Beaucaire járás: valamennyi település.
- Lédignan járás: Mauressargues.
- Marguerittes járás: valamennyi település.
- Nîmes járás: valamennyi település.
- Quissac járás: valamennyi település, Quissac település kivételével.
- Remoulins járás: Argilliers, Collias, Remoulins, Vers-Pont-du-Gard.
- Rhony-Vidourle járás: valamennyi település.
- Saint-Chaptes járás: valamennyi település, Aubussargues, Collorgues, Baron, Foissac, Saint-Dézéry települések kivételével.
- Saint-Gilles járás: valamennyi település.
- Saint-Mamert járás: valamennyi település.
- Sommières járás: valamennyi település.

- Uzès járás: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin, Uzès.
- Vauvert járás: valamennyi település.
- La Vistrenque járás: valamennyi település.

Hérault megye:

- Castries járás: valamennyi település.
- Claret járás: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues, Vacquières.
- Lunel járás: valamennyi település.
- Matelles járás: Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.
- Mauguio járás: valamennyi település.
- Montpellier járás: Castelnau-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier, Pérols.

A földrajzi területen belül meghatározásra kerül egy „vizes övezet”.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az OEM földrajzi területe megfelel a „Taureau de Camargue” téli legelőterületének, tehát azon települések területének, ahol az állatok – a meszes fennsík tágas rétjein – hagyományosan a teleket töltik. E területen belül található az ún. „vizes terület”, amely Camargue határaival egybeesik, és ahol a nyári időszakban legalább hat hónapon át tartózkodnak az állatok.

Camargue tágas, sótűrő növényekkel benőtt legelői, valamint a téli övezet száraz rétjei meghatározók az állatok fizikai és mentális fejlődése szempontjából. Ez a tenyésztési mód egyébként maga is elsődleges fontosságú környezeti szerepet tölt be, mivel befolyásolja a növényzet alakulását a természeti környezetben (mocsaras talaj, sós rétek, lápok, kaszálók): a bikák korlátozzák bizonyos növényfajok növekedését, és egymás mellett, egymással összefüggően létező élőhelyek mozaikja által alkotott, kiterjedt vegetációs felületeket használnak.

Számos mű említi a „Taureau de Camargue” kivételes eredetiségét, ami egyrészt abból ered, hogy a fajtát a Camargue jellegzeteségei következtében izoláltan tartják, másrészt pedig az ember által kialakított, e környezet korlátaihoz alkalmazkodó tenyésztési módra vezethető vissza.

Ezek az állatok gyakorlatilag vadak, nem háziasítottak, robosztusak és ellenállóak, az emberrel szemben bizalmatlanok, természetük agresszív lehet.

Ennek következtében az ezen állatokból származó hús különleges jellemzőkkel rendelkezik, amelyeket az INRAE (francia nemzeti mezőgazdasági kutatóintézet) által készített tanulmány mutat be (2007. december 5. – „Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants” című, a kérődző állatokkal kapcsolatos kutatásokkal foglalkozó konferencia), amely tanulmányból kiderül, hogy ezeknek az állatoknak az izmai élénkvrös színűek, és húsuk alacsony zsírtartalmú.

A „Taureau de Camargue” friss húsa sötétvrös, fényes, tömör és nagyon enyhén márványos.

A „Taureau de Camargue” húsának különlegessége szorosan összefügg az állatok származási környezetével, valamint azzal, hogy bikaviadal céljára tenyésztik őket, amihez érintetlen és védett természeti környezetben nevelt, szinte teljesen vad állatok szükségesek.

E fajták ideges és agresszív természete szintén teljesen megfelel az állatok tenyésztési céljának, és húsuk jellegzetes tulajdonságai is ennek köszönhetőek.

A hagyományos helyi (camarguaise és brave) fajtákból származó „Taureau de Camargue” különösen jól alkalmazkodott a camargue-i környezeti adottságokhoz.

A szabadon felnevelt „Taureau de Camargue” a terület legelőin legel, és legalább hat hónapon keresztül vizes helyen tartózkodik. E területen a különleges geológiai és talajviszonyokkal rendelkező sík vidékek jellemzők, amelyek sajátossága a többé-kevésbé jelentős sótartalom. Ezekben a mezőgazdasági szempontból gyenge talajokon egészen különleges ökoszisztémák alakultak ki (sziksófü, tengeri porcsin, ballagófü).

A hús érzékszervi tulajdonságai és különlegessége a legelői környezetben előforduló növényfajok sokféleségének köszönhető:

- sótűrő növények (sziksófű, ballagófű, tengeri porcsin) a sós talajokon,
- nád és csenkesz a csekély sótartalmú területeken,
- télen a meszes fennsík természetes növényzete,
- legelői növényzet a földrajzi terület egész területén.

A hús élénkvörös színét annak pH-értéke okozza, ami a lúgos kémhatású sótűrő növényekkel való táplálkozás által érhető el. Finom textúráját az izomrostok típusa adja, ez a külterjes tenyésztésben (legelőn) tartott állatok rendszeres testmozgásának köszönhetően alakul ki. Az állatok szabad és gyakori mozgásának következtében az izmok felhasználják a zsírtartalékokat, ezért a hús alacsony zsírtartalmú.

A „Taureau de Camargue” egészen különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amelyeket a talaj, az élőhely és az életmód együttes hatásai alakítottak ki.

Az élőhelyéhez alkalmazkodott és a legkorábbi idők óta külterjes tartásban nevelt „Taureau de Camargue” fontos tényezővé vált Camargue biodiverzitásának megőrzése szempontjából.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-34669263-8fe4-49be-8b70-41cf3a389500

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU