



Tartalom

I Állásfoglalások, ajánlások és vélemények

AJÁNLÁSOK

Európai Központi Bank

2023/C 156/01

Az Európai Központi Bank ajánlása (2023. április 24.) az Európai Unió Tanácsa számára a Bank Ćentrali ta' Malta/Central Bank of Malta kőső könyvvizsgálóiról (EKB/2023/12) 1

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 156/02

AZ ACTRIS ERIC ALAPSZABÁLYA 2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 156/03

Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb: 3,50 % 2023. május 1. – Euroátváltási árfolyamok 22

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 156/04	Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése alapján	23
2023/C 156/05	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	27
2023/C 156/06	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	31
2023/C 156/07	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	35
2023/C 156/08	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	45

I

(Állásfoglalások, ajánlások és vélemények)

AJÁNLÁSOK

EURÓPAI KÖZPONTI BANK

AZ EURÓPAI KÖZPONTI BANK AJÁNLÁSA

(2023. április 24.)

az Európai Unió Tanácsa számára a Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta külső könyvvizsgálóiról

(EKB/2023/12)

(2023/C 156/01)

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 Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta külső könyvvizsgálójának, a KPMG-nek a megbízatása a 2022. pénzügyi év ellenőrzését követően közös megegyezéssel megszűnt. Ezért külső könyvvizsgáló kinevezése szükséges a 2023. pénzügyi évtől.
- (3) A Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta a Deloitte Audit Ltd-t választotta külső könyvvizsgálójaként a 2023-2027. pénzügyi évekre,

ELFOGADTA EZT AZ AJÁNLÁST:

Ajánlott, hogy a 2023-2027. pénzügyi évekre a Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta külső könyvvizsgálójaként a Deloitte Audit Ltd-t jelöljék ki.

Kelt Frankfurt am Mainban, 2023. április 24-én.

az EKB elnöke
Christine LAGARDE

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

AZ ACTRIS ERIC ALAPSZABÁLYA

(2023/C 156/02)

PREAMBULUM

MIVEL az éghajlatváltozás és a levegőminőség tanulmányozása megköveteli a rövid ideig fellépő légköri összetevők térbeli és időbeli változékonyságának megértését;

MIVEL az éghajlatváltozás és a légszennyezés mozgatórugóinak mélyebb megértése megköveteli a rövid ideig fellépő légköri összetevők négydimenziós eloszlásának megfigyelését;

MIVEL a rövid ideig fellépő légköri összetevők légköri változékonyságának mélyebb megértéséhez ismerni kell a viselkedésüket meghatározó összetett folyamatokat;

MIVEL az éghajlatváltozás és a levegőminőség tanulmányozása megköveteli a megfelelő pontossággal és földrajzi lefedettséggel biztosított hosszú távú megfigyelési adatokhoz való biztonságos hozzáférést;

MIVEL az éghajlatváltozással és a levegőminőséggel kapcsolatos tudományos ismeretek és technológiák fejlesztéséhez hozzáférést kell biztosítani nagymértékben műszerezett, természetes és ellenőrzött légkörben működő kutatási platformokhoz;

MIVEL az ACTRIS egyedülálló szakértelmet biztosít a légköri aeroszolok, a felhők és a reaktív nyomgázok metrológiája, a rövid ideig fellépő légköri összetevők változékonyságára vonatkozó adatok szolgáltatása és az ezen információkhoz való hozzáférés eljárásai terén;

MIVEL az ACTRIS-adattermékek szükségesek a Föld-megfigyelési rendszer éghajlati és levegőminőségi szempontból való teljességéhez, és hozzájárulnak az éghajlati és Föld-rendszermodellek bizonytalanságainak megoldásához és ezáltal a környezeti kihívások kezelésére szolgáló fenntartható megoldások kidolgozásához;

MIVEL az ACTRIS célja a magánszektorbeli partnerek bevonásával javítani a decentralizált kutatási infrastruktúrában használt technológiák színvonalát és a felhasználók nagyon széles községe számára kínált szolgáltatások minőségét;

MIVEL az ACTRIS előmozdítja az üzemeltetők és a felhasználók képzését is, és erősíti a kutatás, az oktatás és az innováció közötti kapcsolatokat a légköri és éghajlattudományok területén;

EZÉRT

az I. mellékletben felsorolt tagok és megfigyelők

A KÖVETKEZŐKBEN ÁLLAPODTAK MEG:

1. FEJEZET

ALAPVETŐ ELEMEEK

1. cikk

Név

A 723/2009/EK rendelet alapján európai kutatási infrastruktúra-konzorcium (ERIC) formájában létrejön a „Légköri Aeroszol-, Felhő- és Nyomgázkutatási Infrastruktúra (ACTRIS)” elnevezésű európai kutatási infrastruktúra-konzorcium (a továbbiakban: ACTRIS ERIC).

2. cikk

Feladatok és tevékenységek

1. Az ACTRIS célja, hogy magas színvonalú integrált adatkészleteket hozzon létre a légkörtudományok területén, és olyan szolgáltatásokat nyújtson, mint a tudományos és műszaki felhasználásra szánt műszeres platformokhoz való hozzáférés.
2. Az ACTRIS ERIC fő feladata a decentralizált kutatási infrastruktúra létrehozása és működtetése, valamint az ACTRIS stratégiai és pénzügyi fejlesztésének és hosszú távú működésének koordinálása.
3. Fő feladata ellátásának érdekében és az ezen alapszabályban meghatározott szabályokkal összhangban az ACTRIS ERIC a következő tevékenységeket végzi:
 - a) koordinálja és nyomon követi a megfelelő adatszolgáltatást a nemzeti létesítmények részéről;
 - b) koordinálja és nyomon követi a központi létesítmények tevékenységeit és szolgáltatásfejlesztési stratégiáit;
 - c) nyílt és időszerű hozzáférést biztosít az ACTRIS adataihoz és adattermékeihez az adatközponton keresztül;
 - d) fizikai és távoli hozzáférést biztosít a tematikus központokhoz, az adatközpontokhoz és a nemzeti létesítményekhez.
4. Az ACTRIS ERIC a következő tevékenységeket is végezheti:
 - a) az ACTRIS népszerűsítése a tudományos közösségek, a magánszektor és a nyilvánosság körében;
 - b) az alapszabály 2. cikkének (2) és (3) bekezdésében meghatározott feladatokhoz és tevékenységekhez kapcsolódó társadalmi és technológiai fejlesztések végrehajtása;
 - c) közös tevékenységek kialakítása a felhasználói csoportokkal, köztük az ipar képviselőivel;
 - d) az ipar, a társadalom és a politikai döntéshozók részére történő tudástranszfer előmozdítása;
 - e) az ACTRIS megvalósításának összehangolása a nemzeti prioritásokkal és stratégiákkal;
 - f) az ACTRIS forrásainak oktatási és képzési célú népszerűsítése;
 - g) együttműködés a kapcsolódó és a kiegészítő területeken működő egyéb kutatási infrastruktúrákkal.
 - h) a képzés, a tájékoztatás és a nemzetközi együttműködés ösztönzése;
 - i) finanszírozott vagy finanszírozó partnerként való részvétel a feladatai szempontjából releváns tudományos kutatási tevékenységekben; továbbá
 - j) minden egyéb olyan kapcsolódó tevékenység, amely szükséges feladata teljesítéséhez.

5. Az ACTRIS ERIC fő feladatát profitszerzési cél nélkül látja el. Az állami támogatásokra alkalmazandó szabályok sérelme nélkül az ACTRIS ERIC korlátozott gazdasági tevékenységet is folytathat, amennyiben az szorosan kapcsolódik fő feladatához, és nem akadályozza annak végrehajtását. Az ACTRIS ERIC a gazdasági tevékenységének költségeiről és bevételeiről külön könyvelést vezet; e tevékenysége kapcsán piaci árakat, vagy ha azok nem határozhatók meg, a teljes költség észszerű árréssel megnövelt értékével megegyező árakat számít fel. Az ilyen korlátozott gazdasági tevékenységekből származó bevételeket az ACTRIS ERIC feladata megerősítésére és kiterjesztésére használja fel.

3. cikk

Elhelyezkedés és bejegyzett székhely

1. Az ACTRIS ERIC egy decentralizált kutatási infrastruktúra, amelynek bejegyzett székhelye a finnországi Helsinkiben van, központi irodái pedig Finnországban és Olaszországban találhatóak.
2. A decentralizált kutatási infrastruktúra magában foglalja a különböző országokban található adatközpontot, tematikus központokat és nemzeti létesítményeket. Az adatközpont, a tematikus központok és a nemzeti létesítmények a létesítményeknek otthont adó szervezetekkel kötött megállapodások révén kapcsolódnak az ACTRIS ERIC-hez.

4. cikk

Időtartam és felszámolás

1. Az ACTRIS ERIC határozatlan időre jön létre, az ERIC felszámolására vonatkozó rendelkezések sérelme nélkül.
2. Az ACTRIS ERIC megszüntetéséről a közgyűlés határozhat az alapszabály 18. cikke (8) bekezdésével összhangban.
3. Az ACTRIS ERIC tartozásainak kifizetése után fennmaradó eszközöket a tagok, az állandó megfigyelők és a megfigyelők között kell felosztani az ACTRIS ERIC-hez való éves hozzájárulásaik arányában, kivéve, ha a közgyűlés másként dönt.
4. A megszüntetéséről szóló határozat elfogadását követően az ACTRIS ERIC köteles haladéktalanul, de minden esetben legkésőbb tíz napon belül értesíteni az Európai Bizottságot. Az ACTRIS ERIC indokolatlan késedelem nélkül, de legkésőbb a felszámolásának befejezését követő tíz napon belül értesíti arról az Európai Bizottságot.
5. Az ACTRIS ERIC azon a napon szűnik meg, amikor az Európai Bizottság a megfelelő hirdetményt az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzéteszi.

5. cikk

Felelősségvállalás és biztosítás

1. Az ACTRIS ERIC felelős a tartozásaiért.
2. A tagok, az állandó megfigyelők és a megfigyelők az ACTRIS ERIC számára nyújtott hozzájárulásaik erejéig viselnek pénzügyi felelősséget annak tartozásaiért.
3. Az ACTRIS ERIC megfelelő biztosítást köt az ACTRIS ERIC kiépítésével és működtetésével összefüggő kockázatokra.

6. cikk

Felhasználói hozzáférési politika

1. Az ACTRIS ERIC tényleges hozzáférést biztosít adatokhoz, eszközökhöz és szolgáltatásokhoz. Megkülönböztetésmentes rangsorolást alkalmaz a tudományos érdeknek, a műszaki megvalósíthatóság és/vagy az ACTRIS céljához kapcsolódó egyéb releváns feltételek alapján.
2. A hozzáférésnek az ACTRIS ERIC adatpolitikájában, valamint a közgyűlés által jóváhagyott hozzáférési és szolgáltatáspolitikai dokumentumokban meghatározott kritériumoknak, eljárásoknak és módszereknek megfelelően a nyílt hozzáférés elvén kell alapulnia. Az eljárásokat és értékelési kritériumokat nyilvánosan elérhetővé kell tenni az ACTRIS ERIC honlapján. Az ACTRIS ERIC – többek között internetes portálján keresztül – iránymutatást nyújt a felhasználók számára az adatokhoz, eszközökhöz és szolgáltatásokhoz való hozzáférés megkönnyítése érdekében.

*7. cikk***Értékelési politika**

Az ACTRIS ERIC tevékenységét a tudományos és innovációs tanácsadó testület évente értékeli. Ezen túlmenően az ACTRIS szolgáltatásait, működését és irányítását legalább ötévente a közgyűlés által kinevezett és a közgyűlésnek beszámoló független külső értékelők is értékelik, akik nem lehetnek a tudományos és innovációs tanácsadó testület tagjai.

*8. cikk***Terjesztési politika**

1. Az ACTRIS ERIC előmozdítja a nyílt tudományt és az innovációt, és ösztönzi a felhasználókat, hogy eredményeiket tegyék elérhetővé a nyilvánosság számára. Az ACTRIS adatainak, szolgáltatásainak és infrastruktúrájának használatát fel kell tüntetni a kiadványokban és minden más dokumentumban. További részletek az ACTRIS ERIC belső szabályzatában lesznek elérhetőek.

2. Az ACTRIS ERIC a célközönség eléréséhez számos különböző csatornát igénybe vesz (például: internetes portál, közösségi média, hírlevél, műhelytalálkozók, konferenciákon való megjelenés, folyóiratokban és napilapokban közzétett cikkek).

*9. cikk***A szellemi tulajdonhoz fűződő jogokra vonatkozó politika**

1. Az ACTRIS ERIC és a felhasználók közötti bármely szerződés feltételeitől függően az ACTRIS ERIC felhasználói által létrehozott szellemi tulajdonhoz fűződő jogok e felhasználók tulajdonát képezik.

2. Az ACTRIS adatai, valamint az ACTRIS-on belül előállított és kifejlesztett szellemi tulajdonjogok és egyéb tudásanyag az azokat létrehozó szervezetet vagy személyt illetik. Az ACTRIS adatainak felhasználását az adatszolgáltatók az ACTRIS adatpolitikájában, valamint a hozzáférési és szolgáltatáspolitikai dokumentumokban meghatározott feltételekkel összhangban engedélyezik az ACTRIS ERIC számára.

3. Az ACTRIS adatainak a nyílt tudomány és a nyílt hozzáférés belső szabályokban részletesebben meghatározott elvei alapján kell rendelkezésre állniuk.

*10. cikk***Foglalkoztatáspolitikai politika**

1. Az ACTRIS ERIC foglalkoztatáspolitikáját annak az országnak a joga szabályozza, ahol az adott munkavállaló foglalkoztatása történik.

2. Az ACTRIS ERIC munkaerő-kiválasztási eljárásai, munkaerő-felvétele és munkaerejének foglalkoztatása az átláthatóság, a megkülönböztetésmentesség és az esélyegyenlőség elveinek tiszteletben tartásával történik. A személyzet felvételére vonatkozó részletes szabályokat belső szabályzatban kell meghatározni.

*11. cikk***Beszerezéspolitikai politika**

Az ACTRIS ERIC a beszerzési pályázatokra jelentkezőket és ajánlataikat egyenlő és megkülönböztetésmentes bánásmódban részesíti függetlenül attól, hogy székhelyük az Unióban található-e vagy sem. Az ACTRIS ERIC beszerzéspolitikája tiszteletben tartja az átláthatóságot, a megkülönböztetésmentességet és a versenyalapúságot elvét. A beszerzési eljárások kapcsán alkalmazandó részletes szabályokat és kritériumokat belső szabályzatban kell meghatározni.

2. FEJEZET

TAGSÁGI ÉS MEGFIGYELŐI JOGVISZONY

12. cikk

A tagok, az állandó megfigyelők, a megfigyelők és az őket képviselő jogalanyok

1. Az alábbiak lehetnek az ACTRIS ERIC szavazati joggal rendelkező tagjai vagy szavazati joggal nem rendelkező állandó megfigyelői, illetve megfigyelői:
 - a) az Európai Unió tagállamai;
 - b) a 723/2009/EK rendelet 2. cikkének c) pontjában meghatározott társult országok;
 - c) a 723/2009/EK rendelet 2. cikkének b) pontjában meghatározott, a társult országoktól eltérő harmadik országok;
 - d) kormányközi szervezetek.
2. A taggá, állandó megfigyelővé vagy megfigyelővé válás feltételeit a 13. cikk határozza meg. Az ACTRIS ERIC tagsága az Európai Unió legalább egy tagállamából és két további olyan országból áll, amely tagállam vagy társult ország.
3. A tagállamoknak és a társult országoknak együttesen minden körülmények között rendelkezniük kell a közgyűlésben a szavazati jogok többségével. A közgyűlés biztosítja, hogy az ACTRIS ERIC mindenkor megfeleljen e követelménynek.
4. A 12. cikk (1) bekezdésének a)–c) pontjában említett valamennyi tagot, állandó megfigyelőt és megfigyelőt egy vagy több, erre a célra saját maga által kiválasztott és saját szabályai és eljárásai alapján kijelölt közszektorbeli jogalany, beleértve a régiókat vagy a közfeladatot ellátó magánszektorbeli jogalanyokat is, képviseli a közgyűlésben. Az ilyen tagok, állandó megfigyelők és megfigyelők tájékoztatják a közgyűlés elnökét a képviselő jogalanyt érintő minden változásról, e jogalany képviseleti meghatalmazásának megszűnéséről, illetve a képviselő jogalanyra ruházott konkrét jogok és kötelezettségek minden változásáról.
5. Az ACTRIS ERIC tagjait, állandó megfigyelőit és megfigyelőit, valamint az őket képviselő jogalanyokat az I. melléklet sorolja fel. Az I. mellékletet a közgyűlés elnöke vagy az általa felhatalmazott személy tartja naprakészen.
6. Ha azt előnyösnek ítéli meg, az ACTRIS ERIC megállapodásokat köthet harmadik felekkel, például olyan országokkal, amelyek nem lehetnek az ERIC tagjai, állandó megfigyelői vagy megfigyelői.

13. cikk

A taggá, állandó megfigyelővé vagy megfigyelővé válás feltételei

1. Az ACTRIS ERIC létrehozására irányuló hivatalos kérelmet aláíró jogalanyok a 723/2009/EK rendelettel összhangban az ACTRIS ERIC létrehozásáról szóló bizottsági határozattal taggá vagy megfigyelővé válnak.
2. A 13. cikk (1) bekezdésére is figyelemmel a 12. cikk (1) bekezdésének megfelelő jogalanyok a közgyűlés elnökéhez címzett írásbeli kérelemben jelezhetik az ACTRIS ERIC munkájában való részvételi szándékukat. A kérelemben ismertetni kell, hogy a jogalany hogyan fog hozzájárulni az ACTRIS ERIC 2. cikk szerinti feladatainak és tevékenységeinek teljesítéséhez, és hogyan fog eleget tenni a 15. cikkben előírt kötelezettségeknek.
3. A 13. cikk (1) bekezdésére is figyelemmel állandó megfigyelői vagy megfigyelői jogviszony iránti kérelmet nyújthatnak be a 12. cikk (1) bekezdésének megfelelő olyan jogalanyok, amelyek hozzá kívánnak járulni az ACTRIS ERIC tevékenységéhez, de még nem áll módjukban tagként csatlakozni. A jogviszony kérelmezőjének írásos kérelmet kell benyújtania a közgyűlés elnökéhez. A kérelemben ismertetni kell, hogy a kérelmező hogyan fog hozzájárulni az ACTRIS ERIC 2. cikk szerinti feladatainak és tevékenységeinek teljesítéséhez, és hogyan fog eleget tenni a 16. cikkben előírt kötelezettségeknek.

14. cikk

Tag, állandó megfigyelő vagy megfigyelő kilépése, valamint a tagsági és a megfigyelői jogviszony megszűnése

1. A tagok vagy állandó megfigyelők nem mondhatnak le az ACTRIS ERIC első öt évében.
2. Az ACTRIS ERIC létrehozásától számított első öt évet követően bármely tag vagy állandó megfigyelő kiléphet a pénzügyi év végén, feltéve, hogy kilépési szándékát bejelenti azáltal, hogy a közgyűlés elnökéhez hat hónappal korábban erre vonatkozó hivatalos kérelmet nyújt be.
3. A megfigyelők a pénzügyi év végén kiléphetnek, feltéve, hogy kilépési szándékukat bejelentik azáltal, hogy a közgyűlés elnökéhez hat hónappal korábban erre vonatkozó hivatalos kérelmet nyújtanak be.
4. A tagsági, állandó megfigyelői, illetve megfigyelői jogviszony megszűnésének feltétele mindennemű pénzügyi és egyéb kötelezettség teljesítése.
5. A közgyűlés a tagsági vagy megfigyelői jogviszonyt a következő feltételek együttes teljesülése esetén szüntetheti meg:
 - a) a tag, állandó megfigyelő vagy megfigyelő súlyosan megszegte egy vagy több, ezen alapszabályból fakadó kötelezettségét;
 - b) a tag, állandó megfigyelő vagy megfigyelő a kötelezettségszegést nem orvosolta a közgyűlés elnökének erre vonatkozó felszólításától számított hat hónapon belül.
6. A 14. cikk (5) bekezdésében említett tag, állandó megfigyelő vagy megfigyelő jogosult arra, hogy kifejtse álláspontját a közgyűlés előtt, mielőtt az döntést hozna az ügyében.
7. A tagsági vagy megfigyelői jogviszonyról lemondó vagy attól megfosztott tag, állandó megfigyelő vagy megfigyelő nem tarthat igényt semmilyen hozzájárulása visszaszolgáltatására vagy visszatérítésére.
8. A 14. cikk (1)–(3) bekezdésében foglalt feltételektől függetlenül a harmadik ország tagok, állandó megfigyelők és megfigyelők – amelyek nem társult országok vagy kormányközi szervezetek – kiléphetnek az ACTRIS ERIC-ből a 723/2009/EK tanácsi rendelet olyan módosításait követően, amelyek lényegesen érintenék az ACTRIS ERIC-kel kapcsolatos jogait és kötelezettségeiket. Az ilyen módosítások akkor minősülnek lényegesnek, ha magasabb díjakat vonnak maguk után (beleértve az éves hozzájárulásokat is), módosítják a szavazati jogokat, az alapszabály 31. cikke szerinti alkalmazandó jogszabályokkal ellentétes követelményeket írnak elő, megszüntetik a közgyűlésben vagy az ACTRIS ERIC által létrehozott más testületekben való képviselői jogot, vagy megváltoztatják a képviselői jogot vagy az ACTRIS szolgáltatásainak és létesítményeinek használatával kapcsolatos jogait.

Az ACTRIS ERIC-ből való kilépéssel járó kötelezettségeket és következményeket első fokon a 14. cikk (4) bekezdésével összhangban és a közgyűlés egyhangú szavazatával kell meghatározni.

A 14. cikk (1)–(3) bekezdésétől eltérve és az alapszabály hatálybalépését követő öt év elteltével bármikor az érintett tagnak vagy állandó megfigyelőnek (az ERIC-rendelet vonatkozó módosításától számított 6 hónapon belül) legalább három hónappal korábban értesítenie kell a közgyűlést a kilépéséről, hogy az hatályba lépjen.

A 14. cikk (1)–(3) bekezdésétől eltérve az érintett megfigyelőnek (az ERIC-rendelet vonatkozó módosításától számított 6 hónapon belül) legalább három hónappal korábban értesítenie kell a közgyűlést a kilépéséről.

3. FEJEZET

A TAGOK ÉS A MEGFIGYELŐK JOGAI ÉS KÖTELEZETTSÉGEI

15. cikk

Tagok

1. Az alapszabályban, a belső szabályzatokban, illetve a vonatkozó jogszabályokban rögzített egyéb jogok sérelme nélkül minden tag jogosult arra, hogy:

- a) részt vegyen és szavazzon a közgyűlésen;
- b) részt vegyen az ACTRIS ERIC rendezvényein és tevékenységeiben;
- c) nemzeti létesítményei hozzáférjenek az ACTRIS ERIC és a decentralizált kutatási infrastruktúra tematikus központjai által nyújtott támogatáshoz;
- d) képviselő jogalanyokat jelöljön ki a 12. cikknek megfelelően;
- e) a közgyűlésben részt vevő küldöttei révén megválassza az ACTRIS ERIC irányító szerveit, valamint hogy megválasszák ilyen funkcióra;
- f) központilétesítmény-egységnek otthont adjon és központi létesítményt vezessen;
- g) az ACTRIS ERIC hivatalos és kizárólagos használatára természetben nyújtott, kizárólag az ACTRIS ERIC nem gazdasági tevékenységét szolgáló (és az ACTRIS ERIC számláin ilyenként elszámolt) termékeket és szolgáltatásokat szerezzen be.

2. Minden tag köteles:

- a) éves hozzájárulást fizetni a 26. cikknek megfelelően;
- b) képviselőit teljes körűen felhatalmazni arra, hogy a közgyűlés ülésein felmerülő valamennyi kérdésben szavazzanak;
- c) kötelezettséget vállalni az ACTRIS ERIC 2. cikkben meghatározott feladatainak és tevékenységeinek elvégzésére;
- d) az ACTRIS nemzeti tudományos közösségein belül ösztönözni az ACTRIS-szabványok alkalmazását;
- e) az ACTRIS számára történő szolgáltatásnyújtáshoz megfelelő minőségű nemzeti létesítményeket működtetni.

16. cikk

Állandó megfigyelők és megfigyelők

1. A megfigyelők jogosultak különösen:

- a) szavazati jog nélkül részt venni a közgyűlésen;
- b) részt venni az ACTRIS ERIC rendezvényein és tevékenységeiben;
- c) nemzeti létesítményeik hozzáférésére az ACTRIS ERIC és a decentralizált kutatási infrastruktúra tematikus központjai által nyújtott támogatáshoz;
- d) képviselő jogalanyokat kijelölni a 12. cikknek megfelelően.

2. Minden megfigyelő köteles:

- a) éves hozzájárulást fizetni a 26. cikknek megfelelően;
- b) kötelezettséget vállalni az ACTRIS ERIC 2. cikkben meghatározott feladatainak és tevékenységeinek elvégzésére;
- c) az ACTRIS nemzeti tudományos közösségein belül ösztönözni az ACTRIS-szabványok alkalmazását;
- d) biztosítani a hozzáférés lehetővé tételéhez szükséges műszaki infrastruktúrát.

3. A megfigyelői jogviszony legfeljebb három évig tarthat, időtartama a közgyűlés jóváhagyásával kétszer egy évvel meghosszabbítható.
4. Az olyan megfigyelő, aki tartós részvételre számít a konzorciumban, de nincs abban a helyzetben, hogy taggá váljon, a közgyűlés jóváhagyásával állandó megfigyelői státuszt kaphat. Az állandó megfigyelőkre a 15. cikk (1) és (2) bekezdésében és a 26. cikkben előírt, a tagokkal azonos jogok és kötelezettségek vonatkoznak, kivéve a közgyűlésen való szavazati jogot.

17. cikk

A tagok, megfigyelők és állandó megfigyelők jogainak felfüggesztése

1. Amennyiben egy tag akkora hozzájárulással tartozik, amely eléri vagy meghaladja a 26. cikk szerint az adott tag által az előző év után fizetendő hozzájárulások összegét, a közgyűlésben fennálló szavazati joga automatikusan felfüggesztésre kerül.
2. Amennyiben egy megfigyelő vagy állandó megfigyelő akkora hozzájárulással tartozik, amely eléri vagy meghaladja a 26. cikk szerint az adott megfigyelő vagy állandó megfigyelő által az előző év után fizetendő hozzájárulások összegét, a közgyűlés ülésein való részvételi joga automatikusan felfüggesztésre kerül.

4. FEJEZET

IRÁNYÍTÁS

18. cikk

Közgyűlés

1. Az ACTRIS ERIC irányító szerve a közgyűlés, amelyet a tagok, állandó megfigyelők és megfigyelők küldöttei alkotnak. Minden tag, állandó megfigyelő és megfigyelő két-két küldöttet delegálhat. A küldötteket egy tag, állandó megfigyelő vagy megfigyelő nevezi ki. A közgyűlés évente legalább egyszer ülésezik, és feladata az ACTRIS ERIC általános irányítása és felügyelete. A közgyűlésnek kétéves – kétszer meghosszabbítható – időtartamra elnököt és alelnököt kell választania. Minden tag, állandó megfigyelő vagy megfigyelő indokolatlan késedelem nélkül, írásban tájékoztatja a közgyűlés elnökét küldöttei kinevezéséről vagy kinevezésének visszavonásáról. A küldötteket legfeljebb két szakértő kísérheti, kizárólag azzal a céllal, hogy tanácsot adjanak a küldötteknek. A szakértők csak akkor nyilváníthatnak véleményt az üléseken, ha erre az elnök felkéri őket. A közgyűlés elfogadja saját belső szabályzatát.
2. Minden tag egy szavazattal rendelkezik, amely egy központi ACTRIS-létesítményhez hozzájáruló tag esetében egy további szavazattal, több mint három különböző központi ACTRIS-létesítményhez hozzájáruló tag esetében még egy további szavazattal bővül. Az állandó megfigyelők és megfigyelők szavazati jog nélkül vesznek részt a közgyűlés ülésein.
3. A közgyűlést az elnök hívja össze és vezeti le. Távollétében a közgyűlésen az elnöki teendőket az alelnök látja el.
4. A közgyűlés rendkívüli ülését a tagok egyharmadának kérésére hívják össze.
5. Egy tag legfeljebb egy másik tagot képviselhet. A képviselt tag a képviselet tényéről a közgyűlés bármely ülése előtt írásban értesíti a közgyűlés elnökét.
6. A határozatokat írásos eljárással is meg lehet hozni. Az írásbeli eljárás feltételeit a közgyűlés által elfogadott belső szabályzat határozza meg.
7. Az ülés akkor határozatképes, ha mind a tagok, mind a szavazati jogok kétharmada képviselteti magát. Amennyiben az ülés nem határozatképes, egy új meghívót követően azonos napirenddel a lehető leghamarabb egy második ülést kell összehívni. A második ülésen a határozatképesség fennáll, ha a tagok és a szavazati jogok 50 %-a képviselteti magát.

8. A közgyűlés különösen:

az ülésen jelen lévő tagok egyhangú szavazatával határoz az ACTRIS ERIC alapszabályának módosításáról.

A 26. cikk (2) bekezdésére is figyelemmel a következő kérdésekben hozott határozatokhoz a) az ülésen jelen lévő tagok kétharmados szavazattöbbsége és b) a legutóbbi teljes pénzügyi évre fizetett éves tagsági hozzájárulások 60 %-ának képvisellete szükséges:

- a) az ACTRIS ERIC pénzügyi tervének jóváhagyása;
- b) a belső pénzügyi szabályok jóváhagyása.

A 26. cikk (2) bekezdésére is figyelemmel a következő kérdésekben hozott határozatokhoz az ülésen jelen lévő tagok szavazatainak kétharmados többsége szükséges:

- a) az éves munkatervek és költségvetés jóváhagyása;
- b) a belső pénzügyi szabályoktól eltérő belső szabályok jóváhagyása;
- c) a tagok és állandó megfigyelők hozzájárulásai;
- d) az ACTRIS ERIC önkéntes végelszámolása és felszámolása;
- e) az előző éves beszámoló és tevékenységi jelentés jóváhagyása;
- f) az elnök és az alelnökök kinevezése;
- g) a főigazgató kinevezése vagy felmentése;
- h) az új tagok, állandó megfigyelők és megfigyelők jóváhagyása, valamint a megfigyelői státusz megújítása;
- i) a tagság vagy a megfigyelői jogviszony közgyűlés általi megszüntetése, ahol nem vehető figyelembe az érintett tag szavazata;
- j) további, az alapszabály által nem szabályozott tanácsadó testületek, valamint bizottságok és munkacsoportok létrehozása és megszüntetése.

A közgyűlés egyszerű többséggel határoz:

bármely egyéb kérdésben.

19. cikk

Főigazgató

1. A főigazgatót a közgyűlés nevezi ki az általa meghatározott eljárás szerint. A főigazgató munkáltatója az ACTRIS ERIC. A főigazgató az ACTRIS ERIC törvényes képviselője. A főigazgató felel a közgyűlés határozatainak végrehajtásáért, és biztosítja, hogy az ACTRIS tudományos és stratégiai fejlődése megfelelően a társadalmi-gazdasági hatásokkal, a technológia-fejlesztéssel és az innovációval kapcsolatos elvárásoknak. A főigazgató aktívan hozzájárul a közösségépítéshez, a külkapcsolatok és a stratégiai partnerségek előmozdításához, valamint az ACTRIS tevékenységeinek felügyeletéhez és koordinálásához. Jogvitákban az ACTRIS ERIC-et a főigazgató képviseli.

2. A főigazgató megbízatása öt évre szól. A közgyűlés egy alkalommal meghosszabbíthatja a megbízatást.

3. A főigazgató munkáját az ACTRIS ERIC alapszabály szerinti székhelyén látja el, és felel az ACTRIS ERIC személyzetének és tevékenységeinek az ACTRIS ERIC költségvetésével és belső szabályaival összhangban történő irányításáért.

20. cikk

Központi iroda

A központi iroda az ACTRIS központi szerve, amely koordinálja az ACTRIS műveleteit és lehetővé teszi az ACTRIS-szolgáltatásokat. A központi iroda támogatja a közgyűlés, valamint az ACTRIS ERIC tanácsadó szerveinek és bizottságainak munkáját.

21. cikk

Tudományos és innovációs tanácsadó bizottság

1. A közgyűlés létrehoz egy független, külső tudományos és innovációs tanácsadó bizottságot. A tudományos és innovációs tanácsadó bizottság tagjait a közgyűlés nevezi ki.
2. A tudományos és innovációs tanácsadó bizottság:
 - a) figyelemmel kíséri az ACTRIS ERIC és a decentralizált kutatási infrastruktúra tevékenységeinek tudományos és operatív minőségét;
 - b) visszajelzést ad és ajánlásokat tesz az ACTRIS ERIC és a decentralizált kutatási infrastruktúra tevékenységeinek fejlesztéséhez;
 - c) legalább éves rendszerességgel ülésezik és ajánlásokat tesz a közgyűlésnek.

22. cikk

Etikai tanácsadó bizottság

1. A közgyűlés létrehoz egy független etikai tanácsadó bizottságot. Az etikai tanácsadó bizottság tagjait a közgyűlés nevezi ki.
2. Az etikai tanácsadó bizottság:
 - a) visszajelzést ad és ajánlásokat tesz az ACTRIS ERIC és a decentralizált kutatási infrastruktúra tevékenységei etikai szempontjainak fejlesztéséhez;
 - b) szükség esetén ülésezik és ajánlásokat tesz a közgyűlésnek és a főigazgatónak.

23. cikk

Pénzügyi bizottság

1. A közgyűlés létrehozza a pénzügyi bizottságot, és kinevezi annak tagjait.
2. A pénzügyi bizottság:
 - a) támogatja a közgyűlést a pénzügyi tervezés irányításával kapcsolatos kérdésekben;
 - b) szükség esetén ülésezik és ajánlásokat tesz a közgyűlésnek.
3. A pénzügyi bizottság elfogadja saját eljárásrendjét, amelyet a közgyűlés hagy jóvá.

24. cikk

Egyéb szervek, bizottságok és munkacsoportok

Az ACTRIS ERIC szükség esetén további szerveket, bizottságokat és munkacsoportokat hozhat létre, és meghatározhatja azok megbízatását és meghatalmazását.

5. FEJEZET

FINANSZÍROZÁS ÉS HOZZÁJÁRULÁSOK

25. cikk

Pénzügyi források

Az ACTRIS ERIC forrásai a következőket foglalják magukban:

- a) a tagok, az állandó megfigyelők és a megfigyelők hozzájárulásai a 26. cikknek és a II. mellékletnek megfelelően;
- b) támogatások és adományok; továbbá
- c) más források a közgyűlés által meghatározott korlátoknak és feltételeknek megfelelően.

26. cikk

Hozzájárulások

1. A tagok, az állandó megfigyelők és a megfigyelők hozzájárulását a II. mellékletben meghatározott alapvető szabályokkal és elvekkel összhangban kell kiszámítani, amelyeket az ACTRIS ERIC belső pénzügyi szabályai tovább részleteznek.
2. A hozzájárulások bármely módosítását minden érintett tagnak vagy állandó megfigyelőnek jóvá kell hagynia, mielőtt azt a közgyűlés jóváhagyhatná.

27. cikk

Költségvetési elvek, elszámolás és ellenőrzés

1. Az ACTRIS -ERIC pénzügyi éve minden év január 1-jén kezdődik és december 31-én ér véget.
2. Elszámolásának elkészítése, dokumentálása, ellenőrzése és közzététele tekintetében az ACTRIS ERIC az alapszabály szerinti székhelye szerinti ország jogából fakadó követelményeket teljesíti. Részletesebb szabályok az ACTRIS ERIC belső pénzügyi szabályaiban lesznek elérhetőek.
3. Az ACTRIS ERIC elszámolásaihoz csatolni kell az adott évre vonatkozó költségvetési és pénzgazdálkodási jelentést. Az éves jelentést és az éves költségvetést a közgyűlés rendelkezésére kell bocsátani.
4. A tagoktól, állandó megfigyelőktől, megfigyelőktől vagy harmadik felektől származó adományokat, ajándékokat és egyéb jövedelmeket a közgyűlés jóváhagyását követően lehet elszámolni.

28. cikk

Adó- és jövedékiadó-mentesség

1. A 2006/112/EK tanácsi irányelv 143. cikke (1) bekezdésének g) pontja és 151. cikke (1) bekezdésének b) pontja alapján meghatározott és a 282/2011/EU tanácsi végrehajtási rendelet 50. és 51. cikkének megfelelő héamentesség – az európai kutatási infrastruktúráért felelős konzorcium (ERIC) közösségi jogi keretéről szóló, 2009. június 25-i 723/2009/EK tanácsi rendelet 9. cikkének (1) bekezdésében, valamint az alapszabály 2. és 3. fejezetében meghatározottak szerint – olyan termékek és szolgáltatások ACTRIS ERIC és az ERIC tagjai általi beszerzésére vonatkozik, amelyek az ACTRIS ERIC által hivatalosan és kizárólagosan kerülnek felhasználásra, feltéve, hogy e beszerzések kizárólag az ACTRIS ERIC tevékenységeivel összeegyeztethető, nem gazdasági tevékenységek céljából történtek. Héamentesség csak a 300 EUR értéket meghaladó beszerzésekre vehető igénybe.
2. Az (EU) 2020/262 tanácsi irányelv 11. cikke alapján meghatározott jövedékiadó-mentesség azon beszerzésekre korlátozódik, amelyek az ACTRIS ERIC által hivatalosan és kizárólagosan kerülnek felhasználásra, feltéve, hogy e beszerzések kizárólag az ACTRIS ERIC tevékenységeivel összeegyeztethető, nem gazdasági tevékenységek céljából történtek, és hogy a beszerzés meghaladja a 300 EUR értéket.

3. A személyzet tagjainak vásárlásaira nem vonatkozik az adómentesség.

6. FEJEZET

EGYÉB RENDELKEZÉSEK

29. cikk

Jelentéstétel az Európai Bizottság felé

1. Az ACTRIS ERIC éves jelentést készít tevékenységéről, amelyben beszámol különösen tevékenysége tudományos, operatív és pénzügyi vonatkozásairól. A jelentést a közgyűlés hagyja jóvá, és azt az adott pénzügyi év végétől számított hat hónapon belül meg kell küldeni az Európai Bizottságnak és az érintett hatóságoknak. A jelentést a nyilvánosság számára is elérhetővé kell tenni az ACTRIS ERIC honlapján.
2. Az ACTRIS ERIC tájékoztatja az Európai Bizottságot minden olyan körülményről, amely azzal fenyeget, hogy súlyosan akadályozza az ACTRIS ERIC feladatainak teljesítését, vagy gátolja az ACTRIS ERIC-et a 723/2009/EK rendeletben előírt követelmények teljesítésében.

30. cikk

Munkanyelv

Az ACTRIS ERIC munkanyelve az angol.

31. cikk

Alkalmazandó jog

Az ACTRIS ERIC belső működését a következők szabályozzák:

- a) az uniós jog és különösen a 723/2009/EK rendelet és az annak 6. cikke (1) bekezdésének a) pontjában és 11. cikke (1) bekezdésében szereplő határozatok;
- b) b) az a) pontban említett jogi aktusok rendelkezései által nem vagy csak részben szabályozott kérdések esetében azon állam joga, amelyben az ACTRIS ERIC alapszabály szerinti székhelye található; továbbá
- c) az alapszabály és annak végrehajtási szabályai.

32. cikk

Jogviták

1. Az ACTRIS ERIC tagjai, állandó megfigyelői és megfigyelői a viták egyezség útján történő rendezésére törekednek.
2. Az Európai Unió Bírósága jár el mindazokban a jogvitákban, amelyek a tagok, megfigyelők és állandó megfigyelők között az ACTRIS ERIC-kel kapcsolatban merülnek fel, amelyek a tagok, megfigyelők és állandó megfigyelők és az ACTRIS ERIC között merülnek fel, valamint amelyekben az egyik fél az Unió.
3. Az ACTRIS ERIC és harmadik felek közötti jogvitákra a joghatóság vonatkozásában az uniós jogi aktusokat kell alkalmazni. Az uniós jogszabályokban nem szabályozott esetekben az ilyen jogviták rendezésére illetékes joghatóságot az ACTRIS ERIC székhelye szerinti állam törvényei határozzák meg.

33. cikk

Az alapszabály aktualizálása és hozzáférhetősége

Az alapszabály folyamatosan frissül, és az ACTRIS ERIC honlapján és a létesítő okirat szerinti székhelyén nyilvánosan hozzáférhető.

34. cikk

Átmeneti rendelkezések

1. A közgyűlés első ülését az ACTRIS ERIC létrehozásáról szóló európai bizottsági határozat hatálybalépését követően a lehető leghamarabb az az állam hívja össze, ahol az ACTRIS ERIC alapszabály szerinti székhelye található.
 2. Az érintett állam az első ülés megtartása előtt és az ACTRIS ERIC-et létrehozó európai bizottsági határozat hatálybalépését követő negyvenöt naptári napon belül értesíti az alapító tagokat és megfigyelőket azokról a konkrét sürgős jogi lépésekről, amelyeket az ACTRIS ERIC nevében meg kell tenni. Hacsak valamely alapító tag az értesítésétől számított öt munkanapon belül nem emel kifogást, az adott jogi lépést a vonatkozó állam által megfelelően felhatalmazott személy teszi meg.
-

I. MELLÉKLET

A TAGOK, AZ ÁLLANDÓ MEGFIGYELŐK, A MEGFIGYELŐK ÉS AZ ŐKET KÉPVISELŐ
JOGALANYOK JEGYZÉKE

Tagok	Képviselő jogalanyok
Oszták Köztársaság	Oktatásért, Tudományért és Kutatásért Felelős Szövetségi Minisztérium
Belga Királyság	Service public de programmation Politique scientifique (BELSPO) – Autorité fédérale Departement Economie, Wetenschap en Innovatie (EWI) – Vlaamse overheid Service public de Wallonie – Direction Générale opérationnelle de l'Economie, de l'Emploi & de la Recherche (EER) – Région wallonne
Bolgár Köztársaság	Oktatási és Tudományos Minisztérium
Ciprusi Köztársaság	Kutatási, Innovációs és Digitalizációs Minisztérium
Cseh Köztársaság	Oktatási, Ifjúsági és Sportminisztérium
Dán Királyság	Dán Felsőoktatási és Tudományos Ügynökség
Finn Köztársaság	Oktatási és Kulturális Minisztérium Közlekedési és Hírközlési Minisztérium
Francia Köztársaság	Nemzeti Tudományos Kutatási Központ (CNRS)
Németországi Szövetségi Köztársaság	Szövetségi Környezetvédelmi, Természetvédelmi, Nukleáris Biztonsági és Fogyasztóvédelmi Minisztérium
Olasz Köztársaság	Nemzeti Kutatási Tanács (CNR)
Norvég Királyság	Norvég Kutatási Tanács
Lengyel Köztársaság	Oktatási és Tudományos Minisztérium
Románia	Kutatási, Innovációs és Digitalizációs Minisztérium
Spanyol Királyság	Tudományügyi és Innovációs Minisztérium
Svéd Királyság	Svéd Kutatási Tanács (VR)
Megfigyelők	Képviselő jogalanyok
Svájci Államszövetség	Szövetségi Környezetvédelmi Hivatal (FOEN)

II. MELLÉKLET

A TAGOK, AZ ÁLLANDÓ MEGFIGYELŐK ÉS A MEGFIGYELŐK MŰKÖDÉSHEZ NYÚJTOTT HOZZÁJÁRULÁSA*Előszó*

Az ACTRIS nemzeti létesítmények forrásainak megszervezése nemzeti szinten történik, és finanszírozásuk nem tekinthető a fogadó tagállam által az ACTRIS ERIC-nek nyújtott befogadói többlethozzájárulásnak vagy tagsági hozzájárulásnak vagy a fogadó tagállam által az ACTRIS ERIC részét nem képező központi létesítményeknek nyújtott hozzájárulásnak.

A központi létesítmény egységeinek otthont adó országok felelősek azok építésének finanszírozásáért a nemzeti szabályozásuknak megfelelően.

Az ACTRIS ERIC részét képező központi létesítmények működését részben a befogadó országok befogadói többlethozzájárulásaiból, részben pedig az ACTRIS ERIC tagjai, állandó megfigyelői és megfigyelői tagsági hozzájárulásaiból finanszírozzák az alábbiak szerint.

Az ACTRIS ERIC részét nem képező központi létesítmények működését részben a központi létesítménynek otthont adó országok befogadói hozzájárulásaiból, részben pedig az ACTRIS ERIC révén finanszírozzák a tagsági hozzájárulások alább ismertetett újraelosztása révén.

Az ACTRIS költségvetése és tevékenységei a bevétel függvényében kiigazításra kerülnek.

A hozzájárulásokra vonatkozó elvek

1. A tagok és az állandó megfigyelők éves hozzájárulása a tagsági hozzájárulásból, valamint adott esetben a befogadói hozzájárulásból és a befogadói többlethozzájárulásból áll. A megfigyelők éves hozzájárulása kizárólag tagsági hozzájárulásokból áll.
2. A tagsági hozzájárulás az összes tagtól, állandó megfigyelőtől és megfigyelőtől az ACTRIS ERIC-nek nyújtott pénzbeli hozzájárulás, amelyet az ACTRIS ERIC a központi létesítmények éves működési költségeinek finanszírozására használ fel.
3. A befogadói többlethozzájárulás az ACTRIS ERIC tagjai és állandó megfigyelői által az ACTRIS ERIC részét képező, saját országukban található központi létesítmények működéséhez nyújtott támogatás.
4. A befogadói hozzájárulás az ACTRIS ERIC tagjai és állandó megfigyelői által az ACTRIS ERIC részét nem képező, saját országukban található központi létesítmények működéséhez nyújtott támogatás. A befogadói hozzájárulásokat a 6. alapelvnek megfelelően kell nyújtani, és azok részben vagy egészben átadhatók az ACTRIS ERIC-nek, hogy azokat továbbítsák a saját országukban található megfelelő intézményeknek.
5. A befogadói hozzájárulások és a befogadói többlethozzájárulások mértéke a megállapodás szerint a központi létesítmény költségei körülbelül 70 %-ának felel meg. A központi létesítményeknek fizetendő maximális befogadói hozzájárulás vagy befogadói többlethozzájárulás nem haladhatja meg a központi létesítmény éves költségvetésének 70 %-át, és nem lehet kevesebb, mint annak 50 %-a.
6. A befogadói hozzájárulások és a befogadói többlethozzájárulások nyújthatók készpénzben vagy természetben. A pénzbeli és természetbeni hozzájárulásokra vonatkozó szabályokat a belső szabályok határozzák meg.
7. Az ACTRIS ERIC az ACTRIS ERIC tagjainak, állandó megfigyelőinek és megfigyelőinek hozzájárulásaiból finanszírozza az egyes központi létesítmények éves működési költségeinek a befogadói hozzájárulással vagy a befogadói többlethozzájárulással nem fedezett részét.

8. A tagsági hozzájárulásokat csak készpénzben lehet nyújtani.
9. Az ACTRIS ERIC-nek nyújtott tagsági hozzájárulásokat euróban kell teljesíteni.
10. Az állandó megfigyelők és a megfigyelők éves tagsági hozzájárulása ugyanazokon az elveken alapul, mint a tagoké.
11. Az ACTRIS ERIC-be belépő tagok, állandó megfigyelők és megfigyelők a belépési évre vonatkozó éves hozzájárulást arányosan fizetik, az ACTRIS ERIC-hez való csatlakozásuk hónapja alapján.
12. A kormányközi szervezetek éves hozzájárulásairól a közgyűlés dönt, amikor tagsági vagy megfigyelői kérelmüket elfogadja.
13. A tagsági hozzájárulások a következőkből állnak:
 - a) *általános támogatás* a központi iroda és az adatközpont működésének fenntartásához a befogadói hozzájárulás vagy a befogadói többlethozzájárulás által nem fedezett rész tekintetében;
 - b) *működési támogatás* a tematikus központok működésének fenntartásához a befogadói hozzájárulás vagy a befogadói többlethozzájárulás által nem fedezett rész tekintetében.

Az éves tagsági hozzájárulásokat az alábbi egyenlettel számítják ki, és azokat a belső pénzügyi szabályok részletezik:

Az általános támogatás és a működési támogatási rész egyenlete:

Minden egyes i tagországra/megfigyelőre (1-től N -ig)

Tagsági hozzájárulás (i) = Általános támogatási rész (i) + Működési támogatási rész (i)

$$1. \text{ General support part } (i) = (\text{MC part HO} + \text{MC part DC}) * \left(0.5 \frac{\text{GNI}_{(i)}}{\sum_{i=1}^N \text{GNI}_{(i)}} + 0.5 \frac{1}{N} \right)$$

$$2. \text{ Operation support part } (i) = \sum_{j=1}^6 (0.35 * \text{MCpartTC}_j) * \left(0.5 \frac{\text{GNI}_{(i)}}{\sum_{i=1}^N \text{GNI}_{(i)}} + 0.5 \frac{1}{N} \right) + \sum_{j=1}^6 \left(0.65 * \frac{\text{MC part TC}_j}{\text{Capacity TC}_j} * \text{Nr}_{i,j} \right)$$

ahol:

- Rövidítések: MC=tagsági hozzájárulások, HO=központi iroda, DC=adatközpont, Tc=tematikus központ, GNI=bruttó nemzeti jövedelem.
- HO/DC/TC tagsági hozzájárulásból fedezett része = a HO/DC/TC működési költsége 30 %-a
- A TC-kapacitás a tematikus központ által bejelentett maximális kapacitás, amelyet azon nemzeti létesítmények maximális számaként fejeznek ki, amelyekhez működési támogatás nyújtható
- $\text{Nr}(i,j)$ azon nemzeti létesítmények száma az i országban (1-től N -ig), amelyek működési támogatásban részesülnek a j tematikus központtól (1-től 6-ig).

Az első öt év pénzügyi kötelezettségvállalásai

Az ACTRIS ERIC első öt éves időszakára vonatkozóan az ACTRIS ERIC bevételeire és kiadásaira vonatkozó indikatív terv az alábbiakban látható (1. táblázat).

Az első öt évre vonatkozó tagsági hozzájárulásokat a fenti egyenletnek megfelelően a központi létesítmények fokozatos működésbe hozatalának költségei, valamint a tagok, az állandó megfigyelők és a megfigyelők arra vonatkozó terve alapján számítják ki, hogy a nemzeti létesítményeket bevonják az ACTRIS-ba. A tagok, az állandó megfigyelők és a megfigyelők által az első öt éves időszakra fizetendő tagsági hozzájárulásokat a 2. táblázat tartalmazza.

Az első öt éves időszakra vonatkozóan az ACTRIS ERIC-nek fizetendő éves befogadói többlethozzájárulások becsült összegét a 2. táblázat tartalmazza. Az ACTRIS ERIC részét nem képező központi létesítményekhez való indikatív befogadói hozzájárulásokat a 3. táblázat tartalmazza.

Legalább egy évvel az első ötéves időszak vége előtt a közgyűlés elindítja a következő pénzügyi tervre és a tagsági hozzájárulásokra vonatkozó döntéshozatali folyamatot.

1. táblázat

Az ACTRIS ERIC bevételi és kiadási terve az első öt évben

AZ ACTRIS ERIC BEVÉTELEI	2021	2022	2023	2024	2025
Tagsági hozzájárulás	1 475 320	2 069 497	2 421 496	2 720 060	3 088 263
Befogadói többlethozzájárulás	889 400	924 400	951 400	993 400	1 067 400
ÖSSZESEN	2 364 720	2 993 897	3 372 896	3 713 460	4 155 663

AZ ACTRIS ERIC KIADÁSAI	2021	2022	2023	2024	2025
Központi iroda	1 158 895	1 209 290	1 241 027	1 302 089	1 402 081
Adatközpont, ERIC rész	78 312	78 312	82 312	82 312	86 312
Az ACTRIS ERIC részét nem képező központi létesítményeknek átcsoportosított tagsági hozzájárulások	1 127 512	1 706 296	2 049 557	2 329 059	2 667 270
ÖSSZESEN	2 364 720	2 993 897	3 372 896	3 713 460	4 155 663

2. táblázat

Az ACTRIS ERIC-nek fizetendő éves hozzájárulások és befogadói többlethozzájárulások becsült összege az első öt évben

Ország	Hozzájárulás	2021	2022	2023	2024	2025
AUSZTRIA	Tagsági hozzájárulás	51 000	76 742	83 486	96 865	107 141
BELGIUM	Tagsági hozzájárulás	86 227	110 044	120 199	128 664	140 113
BULGÁRIA	Tagsági hozzájárulás	48 581	61 336	66 783	72 739	80 954
CIPRUS	Tagsági hozzájárulás	66 946	78 713	83 726	89 401	96 941
CSEH KÖZTÁRSASÁG	Tagsági hozzájárulás	57 901	83 624	90 523	103 485	113 181
DÁNIA	Tagsági hozzájárulás	43 568	57 853	63 477	70 246	93 649
FINNORSZÁG	Befogadói többlethozzájárulás (központi iroda)	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000
	Befogadói többlethozzájárulás, adatközpont	7 200	7 200	7 200	7 200	7 200
	Tagsági hozzájárulás	83 769	109 163	153 669	180 067	211 134

FRANCIAORSZÁG	Befogadói többlethozzájárulás, adatközpont	34 500	34 500	34 500	34 500	34 500
	Tagsági hozzájárulás	210 698	262 706	294 487	315 407	347 968
NÉMETORSZÁG	Tagsági hozzájárulás	220 163	360 321	416 454	505 778	605 431
OLASZORSZÁG	Befogadói többlethozzájárulás (központi iroda)	111 000	146 000	169 000	211 000	281 000
	Befogadói többlethozzájárulás, adatközpont	13 000	13 000	17 000	17 000	21 000
	Tagsági hozzájárulás	128 645	248 588	297 000	320 619	344 335
NORVÉGIA	Befogadói többlethozzájárulás, adatközpont	23 700	23 700	23 700	23 700	23 700
	Tagsági hozzájárulás	66 247	81 318	87 587	95 014	104 688
LENGYELORSZÁG	Tagsági hozzájárulás	74 690	101 707	121 326	142 714	169 500
ROMÁNIA	Tagsági hozzájárulás	82 255	99 041	134 294	147 967	158 643
SPANYOLORSZÁG	Tagsági hozzájárulás	145 271	175 830	190 798	204 847	223 905
SVÉDORSZÁG	Tagsági hozzájárulás	58 425	75 352	123 895	138 371	149 300
SVÁJC	Tagsági hozzájárulás	50 935	87 161	93 793	107 876	141 380
Tagsági hozzájárulások összesen		1 475 320	2 069 497	2 421 496	2 720 060	3 088 263
Befogadói többlethozzájárulások összesen		889 400	924 400	951 400	993 400	1 067 400

3. táblázat

Az ACTRIS ERIC részét nem képező központi létesítmények (az adatközpont és a tematikus központok nem ERIC-részei) végrehajtásához és operatív tevékenységeihez nyújtott indikatív éves befogadói hozzájárulások. Ezek a befogadói hozzájárulások nem képezik az ACTRIS ERIC 1. táblázatban bemutatott bevételeinek és kiadásainak részét

Ország	Hozzájárulás az alábbiakhoz:	2021	2022	2023	2024	2025
AUSZTRIA	CIS, CREGARS	437 000	520 000	402 000	432 000	319 000
BELGIUM	CREGARS	651 000	731 000	580 000	561 000	527 000
CSEH KÖZTÁRSASÁG	CAIS-ECAC	115 000	102 000	106 000	106 000	95 000
FINNORSZÁG	DC, CAIS-ECAC, CCRES, CiGas	1 714 000	788 000	772 000	802 000	833 000
FRANCIAORSZÁG	DC, CAIS-ECAC, CARS, CCRES, CiGas, CREGARS	2 644 000	2 261 000	2 430 000	2 144 000	1 915 000

NÉMETORSZÁG	CAIS-ECAC, CARS, CIS, CCRES, CiGas, CREGARS	4 610 000	5 214 000	4 219 000	4 544 000	3 052 000
OLASZORSZÁG	HO (*), DC, CAIS-ECAC, CARS	2 675 000	3 497 000	940 000	956 000	1 198 000
NORVÉGIA	DC	1 256 000	1 116 000	1 119 000	709 000	585 000
ROMÁNIA	CARS	105 000	255 000	265 000	272 000	282 000
SPANYOLORSZÁG	DC, CARS	380 000	400 000	407 000	414 000	398 000
SVÁJC	CiGas	121 000	116 000	112 000	108 000	104 000
Befogadói hozzájárulások összesen		14 708 000	15 000 000	11 352 000	11 048 000	9 308 000

(*) Olaszország befogadói hozzájárulása magában foglalja a központi iroda 2021–2022-es végrehajtásához nyújtott hozzájárulásokat.

III. MELLÉKLET

FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

Ennek az alapszabálynak az alkalmazásában az alábbi fogalommeghatározásokat kell alkalmazni:

„ACTRIS”: a Légköri Aeroszol-, Felhő- és Nyomgázkutatási Infrastruktúra, amely kiváló minőségű adatokat szolgáltat, dokumentálva a rövid ideig fellépő légköri összetevőket és azon folyamatokat, amelyek természetes és ellenőrzött légkörben változékonnyá teszik őket, valamint integrálja, harmonizálja és terjeszti a központi létesítmények és a nemzeti létesítmények által nyújtott adatkészleteket, tevékenységeket és szolgáltatásokat.

Az „ACTRIS-adatok” fogalmát a közgyűlés határozatai által elfogadott és módosított ACTRIS adatpolitika határozza meg.

„ACTRIS ERIC”: a 723/20092/EK rendelet alapján európai kutatási infrastruktúra-konzorciumként (ERIC) létrehozott Légköri Aeroszol-, Felhő- és Nyomgázkutatási Infrastruktúra.

„Központi eszköz”: európai szintű ACTRIS összetevő, a központi iroda, az adatközpont vagy tematikus központ, amely ACTRIS-adatokat vagy más kutatási és egyéb szolgáltatásokat kínál a felhasználóknak, valamint működési támogatást nyújt a nemzeti létesítményeknek.

„Központi létesítményhez való hozzájárulás”: egy ország akkor járul hozzá egy központi létesítményhez, ha annak egy részét befogadja, vagy hozzájárul annak tevékenységeihez. A központi létesítményhez való hozzájárulást a központi létesítmény finanszírozásához való befogadói hozzájárulások révén kell nyújtani.

„Együttműködési megállapodás”: az ACTRIS ERIC és egy nemzeti létesítmény, illetve az ACTRIS ERIC és az ACTRIS ERIC részét nem képező központi létesítmény közötti megállapodás.

„Adatközpont”: az ACTRIS-adatok gondozásáért és megőrzéséért, az adatok, a hozzáadott értéket képviselő termékek és eszközök terjesztéséért, valamint az ACTRIS adatportál tárhelyéért felelős központi eszköz.

„Központi iroda”: az ACTRIS koordinálásáért és képviseléséért, valamint az ACTRIS-szolgáltatásokhoz való hozzáférés megkönnyítéséért felelős központi létesítmény.

„Befogadó ország”: az az ország, amelyben a központi létesítmény egysége található és működik.

„Befogadói hozzájárulás”: a tagok vagy állandó megfigyelők által az ACTRIS ERIC részét nem képező, a saját országukban található központi létesítmények működéséhez nyújtott támogatás.

„Befogadói többlethozzájárulás”: az ACTRIS ERIC tagjai és állandó megfigyelői által az ACTRIS ERIC részét képező, saját országukban található központi létesítmények működéséhez nyújtott támogatás.

„Szellemi tulajdon”: a Szellemi Tulajdon Világszervezetét 1967. július 14-én létrehozó és 1979. szeptember 28-án módosított egyezmény 2. cikkében foglaltak.

„Tagsági hozzájárulás”: az a pénzüsszeg, amelyet az országok azért fizetnek, hogy tagként, állandó megfigyelőként vagy megfigyelőként csatlakozzanak az ACTRIS ERIC-hez.

„Nemzeti létesítmény”: olyan megfigyelési vagy feltáró platform, amely szerződéses kapcsolatban áll az ACTRIS ERIC-kel, és adatokat és/vagy fizikai/távoli hozzáférést biztosít létesítményeihez.

„Tematikus központ”: az ACTRIS ERIC részét képező vagy az ACTRIS ERIC-kel szerződéses kapcsolatban álló központi létesítmény, amely szolgáltatásokat és működési támogatást nyújt a mérések és adatok minőségbiztosításához/minőség-ellenőrzéséhez (ideértve a képzést, a kalibrálást, a minőségbiztosítási/minőség-ellenőrzési eszközöket, valamint a standard működési és értékelési eljárások kidolgozását).

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

3,50 % 2023. május 1.

Euroátváltási árfolyamok ⁽²⁾

2023. május 2.

(2023/C 156/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0965	CAD Kanadai dollár	1,4885
JPY Japán yen	150,70	HKD Hongkongi dollár	8,6075
DKK Dán korona	7,4538	NZD Új-zélandi dollár	1,7654
GBP Angol font	0,87868	SGD Szingapúri dollár	1,4646
SEK Svéd korona	11,2915	KRW Dél-Koreai won	1 470,32
CHF Svájci frank	0,9841	ZAR Dél-Afrikai rand	20,1460
ISK Izlandi korona	149,70	CNY Kínai renminbi	7,5791
NOK Norvég korona	11,7620	IDR Indonéz rúpia	16 143,37
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,8948
CZK Cseh korona	23,587	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,712
HUF Magyar forint	371,98	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,5758	THB Thaiföldi baht	37,478
RON Román lej	4,9305	BRL Brazil real	5,4853
TRY Török líra	21,3508	MXN Mexikói peso	19,6703
AUD Ausztrál dollár	1,6371	INR Indiai rúpia	89,7515

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

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

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése alapján

(2023/C 156/04)

Ez a közzététel az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Borzag pálinka”

EU-szám: PGI-HU-02845

A benyújtás napja: 2022.5.23.

1. Bejegyeztetni kívánt elnevezés

„Borzag pálinka”

2. A szeszes ital kategóriája

9. Gyümölcs párlat

3. A földrajzi árujelző típusa

Földrajzi árujelző

4. A szeszes ital jellemzőinek ismertetése

Fizikai, kémiai vagy érzékszervi jellemzők

A vadon termő földi bodza vagy gyalogbodza vagy népies nevén borzag (*Sambucus ebulus*) csonthéjas terméséből készült „Borzag pálinka”

- tükrösen tiszta, általában színtelen, de a termés különösen erős színanyagai a desztillálással átkerülhetnek a kész párlatba, és a pihentetés során akár halvány sárgás árnyalatot is eredményezhetnek;
- megengedett maximális metanol-tartalma 1 000 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, hidrogéncianid-tartalma legfeljebb 7 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva;
- egyedi, kifejezetten markáns karakterű, erős íz- és illatvilággal rendelkezik.

⁽¹⁾ HLL 130., 2019.5.17., 1. o.

Sajátos jellemzők (az azonos kategóriába tartozó szeszes italokhoz képest)

- A „Borzag pálinka” alkoholtartalma nagyobb, mint 40 térfogatszázalék, mert aromakarakterei magasabb alkoholtartalom mellett érvényesülnek és bontakoznak ki kellőképpen; illóanyag-tartalma pedig legalább 350 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, amely a Nógrád megyei földi bodza alapanyag aromagazdagságának köszönhető.
- A „Borzag pálinka” jellegzetes aromajegyei között található édeskés (kellemes csokoládé- és gyümölcsíz, méz) karakterek, fűszeresség, esetleg herbás (menta, zöldfűszerek, vanília, ánizs, boróka) jelleg, valamint megjelenhet narancshéj és a csonthéjas bogyókból eredő marcipánosság is.

5. A földrajzi terület meghatározása

Nógrád megye közigazgatási területe.

6. A szeszes ital előállításának módja

A meghatározott területről származó termést a földrajzi területen elhelyezkedő szeszfőzdében szabad cefrézni, erjesztetni, lepárolni, pihentetni.

A „Borzag pálinka” készítésének főbb szakaszai:

1. A gyümölcs kiválasztása és átvétele
2. Cefrekészítés
3. Erjesztés
4. Lepárlás
5. Pihentetés, tárolás
6. Pálinka összeállítása, kezelése

6.1. A gyümölcs kiválasztása és átvétele

A gyümölcssel kapcsolatos követelmény, hogy a termés érett és romlásnak indult szemektől, idegen anyagoktól mentes legyen.

6.2. Cefrekészítés

Az apró szemű gyümölcsöt szükséges bogyózni (a kocsányról leválasztani), majd a szemeket roppantani, de kizárólag csak oly mértékben, hogy a mag ne sérüljön, ne törjön (ezáltal is csökkentve a hidrogén-cianid-képződés lehetőségét). Ezt követően az alapanyag közvetlenül az erjesztőtartályokba (saválló acél, esetleg műanyag) kerül.

A gyümölcs állagától függően szükséges lehet víz hozzáadása, akkor, ha a bogyószemek töppedtek, mert az erjedés csak ekkor tud a kellő formában végbemenni.

6.3. Erjesztés

A korszerű technológiák, segédanyagok (irányított erjesztés, fajlesztők, pektinbontó enzimek) alkalmazása megengedett és ajánlott. A cefre optimális pH-értéke 2,8–3,5 közötti. A kiejedt cefrét célszerű a lehető leghamarabb, de a kiejedést követően maximum 30 napon belül lepárolni. Szükség esetén a kiejedt cefrét 10–22 °C között ajánlott tárolni.

6.4. Lepárlás

Kereskedelmi forgalomban kapható lepárló berendezések mindegyikével készíthető „Borzag pálinka”. Külön nevesíthető a kisüsti technológia, amennyiben a pálinkát legfeljebb 1 000 liter űrtartalmú, részfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állították elő.

6.5. Pihentetés, tárolás

A finomítást/desztillálást követően a komplex íz- és illatanyagok összeéréséhez a „Borzag pálinkát” fénytől védett, egyenletes, 20 °C alatti hőmérsékletű, közepes páratartalmú helyiségben kell pihentetni. A pihentetés időtartama legalább 60 nap. Ezalatt a pálinkával sem fizikai sem kémiai technológiai eljárás nem végezhető.

6.6. Pálinka összeállítása, kezelése

A pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát lágyított vízzel a fogyasztási szeszfokra kell beállítani, minimum 40 V/V %-ra, mert a „Borzag pálinka” aromakarakterei magasabb alkoholtartalom mellett érvényesülnek és bontakoznak ki kellőképpen. (A hígítás utáni alkoholtartalomban a címkén szereplőhöz képest az eltérés $\pm 0,3$ % V/V lehet.)

A fogyasztási alkoholfok beállítását nagy gondossággal, több lépcsőben, egyszerre 5-10 % víz hozzáadásával és több nap alatt célszerű elvégezni az opálosodás elkerülése és az aromakomponensek védelme érdekében.

7. A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok

—

8. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A jelölés a jogszabályban előírtakon túl a következőket tartalmazza:

- „Földrajzi jelzés” (elkülönítve a megnevezéstől)
- Minden palackra kerülő címkén (elő és/vagy hát és/vagy oldal) kötelező feltüntetni a „Borzag pálinka” elnevezést.

9. A szeszes ital és eredete közötti kapcsolat leírása

A „Borzag pálinka” kapcsolata a területtel a termék jellemzőin és a hírnéven alapul.

A „Borzag pálinka” alapanyaga a Nógrád megye területéről származó vadon termő földi bodza (gyalogbodza) vagy más néven borzag csonthéjas termése.

A „borzag” a *Sambucus ebulus* L., vagyis földi bodza népies és önálló neve Nógrád megye magyarjai között (Pallas Nagylexikon: <https://mek.oszk.hu/00000/00060/html/015/pc001524.html#10>), ami egyértelműen igazolja, hogy a Borzag pálinka Nógrád megye területéről származik, mivel csak itt hívják a földi bodzát borzagnak. Emellett Póczos Sándor a borzag pálinkáról írott könyvében úgy fogalmaz, hogy van Magyarországnak olyan megyéje, jelesül Nógrád, ahol a borzag ismerete általánosnak mondható, pálinkának történő feldolgozása elfogadott, s mi több, természetes.

Nógrád megye Magyarország északi részén, négy hegység (Börzsöny, Mátra, Cserhát, Karancs-Medves) találkozásánál fekszik. A terület domborzati jellegét tekintve ún. „halomvidék”, vulkanikus eredetű, szórtan elhelyezkedő, 4-600 m magas hegycsoportok és köztük foltokban elterülő erdők (a megye területének mintegy 40 %-án) alkotják. A terület természetes vízellátottsága alacsony. A térségre jellemző gyenge savanyú kötött talaj és az egyedi klimatikus viszonyok – hűvös, párás, árnyékos helyek – kedvezőek a gyümölcs számára, melyet vizsgálatok is alátámasztanak. A bodzabogyó meghatározó jellemzőit az időjárás nagymértékben befolyásolja. A környezeti viszonyoknak köszönhetően a térségben termő „borzag” igen gazdag a következőkben: keserű észter-iridoid-glikozid (ebulozoid, izoszferoid), szaponin, cseranyag (tannin), cianogén glikozoid, gyanta, illóolaj, szerves savak. Az iridoid-glikozidok kesernyés íze jelentősen hozzájárul a „Borzag pálinka” marcipános ízvilágához és fűszeres jellegéhez. A bogyójában illóolajat, cukrot, cianogén glikozidot, lila festéket is magas arányban tartalmaz, amelynek köszönhetően a pálinka aromajegyei között édeskés karakterek jelennek meg, valamint a pihentetett pálinka esetenként halvány sárgás árnyalatot kap.

A „Borzag pálinka” készítése évszázadokra nyúlik vissza Nógrád megyében. Az évszázados hagyományokra tekintettel Nógrád megyében szinte minden kereskedelmi főzde készít borzagból pálinkát. A növényt is csak erre felé (Nógrádban) hívják borzagnak, máshol gyalogbodza a neve.

Az igénytelen és szívós növény, a gyalogbodza, már az 1800-as évek közepétől elterjedt volt Nógrád megyében, amelyről visszaemlékezésében az 1861-ben Nógrádmegyében született Szerémy Zoltán is említés tesz: „... Hanem a föld, szorgalmasabb, buzgóbb volt, mint a gazdá. Termett a maga esztől, mégpedig egy gyalogbodza-féle cserjét...” (Szerémy Zoltán: Emlékeim a régi jó időkből 27–28. o. Színészek Szövetsége. Budapest, 1929).

A gyalogbodza része a népi gyógyászatnak, készítettek belőle lekvárt és a szórvány előfordulások mellett a Palócföldön, azon belül leginkább Nógrád megyét érintően, főztek, illetve főznek belőle pálinkát. Ezt bizonyítja a Nógrád Megyei Hírlap Forró az üst, forr a cefre (2004. 09. 21. 2. o.) c. cikke is, amely a helyi pálinkafőzés kapcsán három fő alapanyagot említ, az alma és a körte mellett harmadikként a borzagot.

A „Borzag pálinka” hírnevét alátámasztó díjak:

- 2012 – I. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye – Aranyérem
- 2013 – II. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye – Aranyérem
- 2014 – III. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye – Ezüstérem
- 2015 – XI. „Mátra” Bor- és Párlatverseny – Aranyérem
- 2016 – IV. Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenye – Aranyérem
- 2018 – Pálinka Kollégium – Fortissimus Spiritus díj
- 2020. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Verseny – Ezüst minősítés

A „Borzag pálinka” megtalálható a térség legmagasabb nivójú, négycsillagos szállodájának a kínálatában is mint Nógrád megyei kuriózum.

Az évente megrendezésre kerülő Erdei és Vadon Termő Gyümölcsökből Készült Pálinkák Országos Versenyére egyre több előállító nevez be „Borzag pálinkát”.

Nógrád megyében, bár elfogadott és ismert a „Borzag pálinka”, azonban a termék hírnevéről sajnos kevés írásos feljegyzés áll rendelkezésre. Ezt a hiányt pótolva a „Borzag pálinka” helyi ismertségét alátámasztó történeti emlékek összefoglalásaként 2018-ban kiadvány jelent meg, „Póczos Sándor: Palócok pálinkája, a borzag” címmel. A kiadványban több, Nógrád megyében élő vagy onnan származó ember (más néven palócok) „Borzag pálinkával” kapcsolatos emléke, leírása is olvasható.

Póczos Sándor a „Palócok pálinkája, a borzag” c. könyvében a „Borzag pálinka” hírnevének a földrajzi területhez való kapcsolódódását a következőképpen fogalmazza meg: „A borzag nógrádi térhódításának magyarázatául létezik még egy igen lényeges szempont. Egy olyan körülmény, ami egy alapvető igazságon nyugszik, mégpedig azon, hogy, ha valami valahol nem működik, akkor azt ott nem fogják erőltetni, mert nem lesz jó, vagy csak egyszerűen nem hozza a várt eredményt. Ebből kiindulva esélyes, hogy a borzag pálinka készítésével – talán éppen azért mert az alapanyag viszonylag nagy mennyiségben, különösebb beruházás és gondoskodás nélkül is rendelkezésre állt – az ország más vidékein is megpróbálkoztak, csak éppen sikertelenül. S mivel az égetett szesz előállításának korabeli technológiájában markáns különbségek nem igazán voltak, a borzag pálinka nógrádi specifikuma mellett szőlő szinte egyetlen körülmény a környezeti sajátosság lehet. Ennek alapján joggal feltételezhetjük, hogy a föld, a klíma és nem utolsósorban a palóc emberek átlag feletti affinitása az, ami ezt a pálinkakülönlegességet a megyén messze túlmutató értéké emeli”.

Termékleírás – közzétételi hivatkozás

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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 156/05)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Szabolcsi alma”

EU-szám: PGI-HU-02852 — 2022.6.22.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OFJ)

„Szabolcsi alma”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék ismertetése

A „Szabolcsi alma” oltalom alatt álló földrajzi jelzés használatára a „Malus domestica” faj Gala, Jonathan, Jonagold, Golden Delicious, Red Delicious, Idared és Pinova fajtáinak és a meghatározott földrajzi területen termesztett, az alább meghatározott minőségi jellemzőket mutató változatainak (mutánsainak/klónjainak) friss fogyasztásra szánt almái jogosultak.

A „Szabolcsi alma” minőségi jellemzői:

- édeskésen savanykás, üdítő ízű és illatú, roppanó húsú;
- cukortartalma magas: almafajtáktól függően legalább 12 Brix-fok (Gala, Red Delicious és Idared), illetve legalább 13 Brix-fok (Jonathan, Jonagold, Golden Deliceus és Pinova);
- húskeménysége minimum 5,5 kg/cm².

A „Szabolcsi alma” méretére (alak, átlagtömeg, átmérő) és a héjának színére vonatkozó – fajtától függő – minőségi jellemzőket a táblázat tartalmazza:

Fajta	Méret	Héjszín
Gala	Kicsi, gömbölyded vagy lapított alakú Átlagos tömeg: 150–170 g Átmérő: 65–85 mm	Alapszíne éretten sárgás, fedőszíne mosott piros, de vannak csíkozott változatai is.
Jonathan	Közepes vagy kicsi, kúposan gömbölyded, enyhén bordázott, szimmetrikus Átlagos tömeg: 120–130 g Átmérő: 65–75 mm	Alapszíne éretten sárgászöld, fedőszíne élénkpiros, sötétpirossal szélesen csíkozott.

⁽¹⁾ HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

Jonagold	Nagy, gömbölyded vagy enyhén kúpos, kiegyenlített, alig bordázott Átlagos tömeg: 220–250 g Átmérő: 70–90 mm	Alapszín sárgászöld, a gyümölcsfelület 40–60%-a világospiros-sötétpiros fedőszínnel borított.
Golden Delicious	Gömbölyded vagy enyhén megnyúlt csonkakúp alakú Átlagos tömeg: 140–180 g Átmérő: 70–85 mm	Alapszín zöldessárga, később sárga.
Red Delicious	Közép nagy vagy nagy méretű, alakja megnyúlt, csésze felől bordázott Átlagos tömeg: 150–170 g Átmérő: 70–90 mm	Alapszín sötétpirossal mosott, csíkozott, teljes felületét kissé csíkozott, fényes mélypiros fedőszín borítja.
Idared	Közepes vagy nagy méretű, lapított gömb alakú, finoman bordázott Átlagos tömeg: 170–220 g Átmérő: 70–95 mm	Alapszín élénkpiros, mosott fedőszín borítja.
Pinova	Közepes méretű, enyhén megnyúlt, kúp alakú Átlagos tömeg: 150–180 g Átmérő: 65–85 mm	Alapszín éretten sárga, felületének több mint fele jellegzetes cinóberpiros színnel borított, illetve csíkozott.

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

—

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

A „Szabolcsi alma” termesztését és betakarítását kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen lehet végezni.

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 csomagoláson elhelyezett címkén feltüntetett valamennyi feliratnál nagyobb méretű betűkkel kell feltüntetni a „Szabolcsi alma” OFJ jelölést.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Szabolcsi alma” termesztése és betakarítása Szabolcs-Szatmár-Bereg megye közigazgatási határain belül történik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Szabolcsi alma” kapcsolata a földrajzi területtel a minőségen alapul.

A „Szabolcsi alma” a 3.2. pontban leírt egyedi tulajdonságai alapján különböztethető meg más almáktól.

A „Szabolcsi alma” 3.2. pontban leírt egyedi tulajdonságai a földrajzi terület, a termőtáj kedvező talaj- és éghajlati viszonyai, valamint az almatermesztők nagy szakmai hozzáértése közötti szoros összefüggésből adódnak.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megye talajtani adottságai kiválóan alkalmasak az almatermesztés számára. Szabolcs-Szatmár-Bereg megye természeti földrajzi tájegységeinek talajtani, domborzati-éghajlati adottságai lehetővé tették, hogy a mérsékelt égövben honos almafajok és más gyümölcsfajok a megye területén gazdaságosan termesztethők (Pethő, 2005).

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében van Magyarország második legnagyobb hordalékkúpsíksága, amely a tiszántúli ártéri síkból 20–50 méterre emelkedik ki. Az hordalékkúp lapos részein található homokos, löszös talajon kialakult csernozjomtalaj 2 % körüli humusztartalma és magas kalciumtartalma, valamint a Tisza mellékfolyóinak öntéseivel kialakult könnyű iszaptalajok kedvezőek az almafák telepítésére.

A napsütéses órák száma 1 950–2 050 óra, mintegy 300–400 órával több, mint Magyarországtól nyugatra, illetve északra fekvő országokban. Ezért a megye éghajlati adottságai az almatermesztés számára kedvezőek. Éghajlatára a napsugárzáson kívül hatással vannak az óceáni, szárazföldi és a mediterrán légtömegek is. Ennek következtében időszakonként óceáni, máskor pedig szárazföldi éghajlati hatás jut uralomra.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében az ország más megyéitől eltérően a vegetáció 6–8 nappal később indul meg. A nyarak mérsékeltlen melegek, a júliusi átlaghőmérséklet 20–23 °C. Az őszi hónapokban az erősebb éjszakai kisugárzás következtében a napi átlaghőmérséklet 1–2 °C-kal alacsonyabb, mint az ország többi részén, ez teszi lehetővé az érési folyamat lassulását.

A „Szabolcsi alma” beltartalmi, élvezeti értékének szempontjából a legmeghatározóbb körülmények az érlelődés ideje alatt uralkodó környezeti tényezők, amelyek az érési folyamatokat szabályozzák: ezek a hőmérséklet, a napfény, továbbá a hajnali páralecsapódás. A levegő relatív páratartalma a nyári hónapokban 75 % körül mozog. A magasabb relatív páratartalom szeptemberben rendkívül kedvezően hat a gyümölcs színeződésére, az érésmenet ütemére. Ezért a „Szabolcsi alma” érésmentete lassúbb, a különböző tápanyagok beépülése a gyümölcsbe nagyobb arányú. Ennek eredménye, hogy a „Szabolcsi almának” magas a cukortartalma: almafajtáktól függően legalább 12 Brix-fok (Gala, Red Delicious és Idared), illetve legalább 13 Brix-fok (Jonathan, Jonagold, Golden Deliceus és Pinova). A magas cukorfok eredményezi a „Szabolcsi alma” jellegzetesen édeskésen savanykás ízét.

Szeptemberben a meleg nappalok, a magas relatív páratartalom és az éjszakai lehűlés, illetve a hajnali harmatképződés jelentősen hozzájárul a „Szabolcsi alma” jó színeződéséhez, valamint a nagyobb savtartalom és a zamatanyagok kialakulásához, amely édeskésen savanykás ízt eredményez.

A talaj magas kalciumtartalmának köszönhetően a gyümölcshús kalciumtartalma is magasabb, aminek köszönhetően a „Szabolcsi alma” roppanós húsú, a húskeménység minimum 5,5 kg/cm².

Az optimális termőhely mellett a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében élő termesztők szaktudása az elmúlt évszázadok alatt felhalmozódott tapasztalatokra épül, amely kedvezően hat a „Szabolcsi alma” előállítására. A „Szabolcsi alma” termesztésének szakmai ismeretei a lehatárolt földrajzi területen generációról generációra öröklődnek.

A „Szabolcsi alma” 3.2. pontban leírt tulajdonságai szempontjából meghatározó, hogy a termesztők az almafajtákra, a minősített szaporítóanyag felhasználására és az alma termesztésére vonatkozó korszerű ismeretekkel rendelkezzenek. Ezt a Gyümölcs- és Dísznövénytermesztési Kutatóintézet több mint hetvenéves múlttal rendelkező Újfehértói Kutatóállomása fajtafenntartással, minősített szaporítóanyag előállításával és szaktanácsadással segíti. Az Újfehértói Kutatóállomás foglalkozik a „Szabolcsi alma” termőtáj kutatásával, a gyümölcsfák törzskönyvezésével, almafajták nemesítésével, élettani vizsgálatával, fajtaminősítési módszerek kidolgozásával.

Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében a kedvező talajtani, éghajlati adottságok miatt a gyümölcstermesztésnek több évszázados hagyománya van. Ezt bizonyítja a híres török utazó, Evlija Cselebi írása is, aki az 1660–1666 közötti magyarországi utazásairól szóló kötetében beszámolt a szabolcsi almáskertek, gyümölcsösök gazdagságáról, a rendkívül ízletes gyümölcsökről. A leírás említi azt is, hogy e területen olyan mennyiségű gyümölcs termett, amelyből az átvonuló török seregek bőségesen tudtak táplálkozni.

A II. világháborút követően indult el egy hatalmas ültetvénytelepítési program, melynek eredményeként Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében létesült az ország almaültetvényeinek közel 50 %-a, mely az országos termés több mint felét adja.

A magyar almatermesztés hírnevét a „Szabolcsi alma” alapozta meg. A „Szabolcsi alma” elnevezés márkát, rangot jelentett. (T. Szabó – Zs. Csoma 2001).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

**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 156/06)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Sidra da Madeira”

EU-szám: PGI-PT-02641 – 2020.10.14.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Sidra da Madeira”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Portugália

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Sidra da Madeira” a kizárólag Madeira szigetén termesztett hagyományos és egyéb almafajták (*Malus domestica* Borkh.) friss gyümölcséből, valamint olykor alma és körte (*Pyrus communis* L.) keverékéből préselt természetes lé erjesztésével nyert ital. A hagyományos vagy a szigetre jellemző termelési módszereknek megfelelően készül.

Természetes almabor, amelyet kizárólag a helyben termesztett alma és olykor körte vágásával, őrlésével, zúzásával és préselésével nyert gyümölcslé erjesztésével állítanak elő, ami azt jelenti, hogy cukor- és szén-dioxid-tartalma tisztán endogén eredetű. Szénsavas természetes almaborként is létezik, amelyet szén-dioxid hozzáadásával tesznek teljesen vagy részben szénsavassá.

Általánosságban a következő jellemzőkkel rendelkezik: minimális alkoholtartalom: 5 térfogatszázalék (20 °C-on); erjeszhetőcukor-tartalom: kevesebb mint 15 g/l; minimális összes savtartalom (almasavban): 3 g/l, és legfeljebb 10 g/l; maximális illósavtartalom (ecetsavban kifejezve): 1,8 g/l és maximális összes kén-dioxid-tartalom (SO₂-ben kifejezve): 200 mg/l.

A felhasznált gyümölcsfajok és -fajták kombinációjától függően a „Sidra da Madeira” élénk citromsárgától a szalmasárgáig terjedő színű, narancsos árnyalatokkal; amennyiben szűrt, áttetsző, amennyiben pedig szűretlen, némi üledék látható benne.

Friss, autentikus aromával rendelkezik, amely közepes-erős intenzitású gyümölcsös karaktert mutat, zöld almára, érett almára, birsre és/vagy citrusfélékre emlékeztető jellegzetes jegyekkel, kiegyensúlyozott, kellemes egységet alkotva.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Általában csendes bor, könnyed, nem nagyon édes ízzel, amelynek a csípőssége és keserősége között harmonikus egyensúly alakul ki; lecsengése száraz. Erőteljes almaaroma és -zamat, valamint a figyelemre méltó savasságból származó frissesség jellemzi.

Palackozott almaborként vagy megfelelő tárolóedényekbe (hordókba vagy demizsonokba) csomagolt almaborként értékesítik italokat és ételeket felszolgáló létesítményekben történő értékesítés, valamint a végső fogyasztónak történő kiskereskedelmi értékesítés céljából.

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

A „Sidra da Madeira” előállításához használt hagyományos fajták a „Barral”, a „Cara-de-dama”, a „Branco”, a „Bico de melro”, a „Da Festa”, a „Domingos”, a „Da Ponta do Pargo”, a „Calhau”, a „Focinho de rato” és a „Vime” fajtájú alma, valamint egyes esetekben a „Do Santo” és a „Tenra de São Jorge” fajtájú körte.

A friss fogyasztás és/vagy az almabor előállítása szempontjából a legjobb tulajdonságokkal rendelkező fákból és gyümölcsökből származó genetikai anyagok szaporításának és megosztásának a madeirai mezőgazdasági termelők által folytatott ősrégi gyakorlatának köszönhetően más termesztett alma- és körtefajtákat, különösen a „Baunesa”, a „Camacha”, az „Espelho”, a „Parda”, a „Rajada”, a „Reineta Tenra da Camacha”, a „Santa Isabel”, az „Ázimo”, az „Amarelo”, az „Amargo”, a „Camoesa”, a „De vinho”, az „Ouro”, a „Pevide”, a „Rajado”, a „Rijo”, a „Riscado” és a „Serra” almafajtákat, valamint a „Santa Isabel ou de Santana”, a „São João”, a „Curé” és a „Pardas” körtefajtákat még termesztik, amelyeket szintén felhasználnak, bár kisebb mértékben, a „Sidra da Madeira” előállítására szánt tételekben.

Mivel egyes termelők már nagyon korán igyekeztek diverzifikálni gyümölcsöiket friss fogyasztásra szánt egzotikus fajtákkal, például a „Golden”, a „Fuji”, a „Starking”, a „Royal Gala” és a „Reineta” almával és a „Rocha” körtével, amelyek közül Vieira Natividade 1947-ben már sokat megtalált a szigeten, ezeket a gyümölcsöket is fel lehet használni a „Sidra da Madeira” előállításához, amennyiben azok a gazdaságban rendelkezésre állnak, vagy kizárólag a szigeten termesztették őket.

A hagyományos alma- és körtefajták e széles körének, valamint olykor egyéb, adott esetben többé-kevésbé savanykás, keserűs vagy édes és a szigeten termesztett alma- és körtefajták keverése vagy elegyítése adja a színek, aromák és ízek gazdagságát, valamint a frissítő savasságot, amely megkülönbözteti a sziget különböző településein a különböző termelők által előállított „Sidra da Madeira” almabort.

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

Az almaborkészítés valamennyi szakaszára – a nyersanyag előállításától, a természetes lé kinyerésétől és az erjesztéstől az érlelésig és tartósításig – Madeira szigetén kerül sor.

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

A „Sidra da Madeira” végső fogyasztóknak történő kiskereskedelmi értékesítésre szánt palackokba vagy megfelelő tárolóedényekbe (hordóba vagy demizsonokba) történő csomagolására Madeira szigetén kerül sor, annak biztosítása érdekében, hogy megőrizték e természetes (néha szénsavas) almabor sajátos színeit, aromáit és ízeit, elkerülve az oxidációt vagy a szennyeződést, amelyek ronthatják érzékszervi tulajdonságait, valamint a termék teljes nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Madeira szigete.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Sidra da Madeira” bejegyzésére irányuló kérelem alapját a „Sidra da Madeira” színe, aromája, íze és jellegzetes savassága, valamint egyrészt a készítéséhez használt, kizárólag Madeira szigetén termesztett hagyományos és egyéb alma- és körtefajtákból származó gyümölcsök széles skálájú kombinációi, másrészt pedig a friss gyümölcs termesztésének helyeül szolgáló települések talaj- és éghajlati viszonyai közötti kapcsolat képezi. A „Sidra da Madeira” jó hírve és jelentősége a sziget különböző településein, ahol előállítják, szintén hozzájárul a kapcsolathoz.

A termék sajátosságai

A „Sidra da Madeira” almabor különlegessége, hogy természetes (néha szénsavas) almabor, melyet a színek, aromák és ízek széles skálája, valamint élénk savtartalom jellemez, ami a fogyasztók körében igen népszerűvé tette, és ami Madeira különböző településeinek ültetvényein termesztett és betakarított hagyományos és egyéb alma-, és olykor körtéfajták friss gyümölcsének – mely sajátos érzékszervi tulajdonságait Madeira mérsékelt mikroklímájának és savanyúbb talajának köszönheti – különféle elegeiből vagy kombinációiból préselt természetes lé erjesztésének az eredménye.

A termelők és a fogyasztók is nagyon jól ismerik, mivel a szigeten – melyen kedvezőek a feltételek a készítéséhez felhasznált friss gyümölcs termesztéséhez, mely az almabor készítésének leghagyományosabb módszerének otthona, és melyen új gyakorlatokat engedélyeztek ezen italféleség előállításának tökéletesítése és megkülönböztetése céljából – mindig is nagyon fontos volt a települések és lakóik számára. Ezekben a településeken fesztiválokat és népművészeti rendezvényeket is szerveznek, amelyekre minden évben sor kerül a „Sidra da Madeira”, valamint a készítéséhez alapanyagként felhasznált almák és körték népszerűsítésére.

A földrajzi terület sajátossága

Természeti tényezők. Madeira az Atlanti-óceán északi részének szubtrópusi régiójában található vulkanikus sziget. Domborzata nagyon egyenetlen, mély völgyekkel elválasztott meredek hegyek jellemzik, melyek egy keletről nyugat felé húzódó középső hegyvonulatot alkotnak. A helyvonulat merőleges az uralkodó szélirányra, tengerszint feletti magassága helyenként meghaladja az 1 200 métert. Madeira éghajlata földrajzi elhelyezkedése miatt enyhe, a magasabban fekvő területek kivételével – ahol alacsonyabb hőmérséklet jellemző – csupán kismértékű hőmérséklet-ingadozás jellemzi. A sziget hegyvidéki domborzata és a passzátszeleknek való kitettsége a mikroklímák széles skáláját hozta létre, a déli oldal napsütéses és védett, míg az északi oldal árnyékos, hűvösebb és nedves.

A domináns bazaltos talajok jellemzői a tengerszint feletti magasság növekedésével, valamint az éghajlat ebből következő változásával – amely egyre nedvesebbé és hidegebbé válik – együtt változnak. Ez az oka annak, hogy a „Sidra da Madeira” előállításához használt gyümölcsöt főként a sziget mérsékelt és nedves mikroklímájával rendelkező területeken termesztik – a déli oldalon főként 400 méter feletti tengerszint feletti magasságon, az északi oldalon pedig 300 méteres tengerszint feletti magasságon –, ahol a félig savanyútól savanyúig terjedő kambiszolok és andoszolok vannak túlsúlyban, amelyek jól szellőző és jó vízelvezetésű talajok.

Emberi tényezők. Az 1420-as években az első portugál telepesek által betelepített gyümölcsfák között számos, Portugáliából behozott alma- és körtéfajta szerepelt, amelyek ideális természeti feltételekre leltek a mérsékelt mikroklímával és túlnyomórészt homokos agyagtalajokkal rendelkező területeken, amely talajok közepes vagy magas savtartalmúak.

Úgy vélik, hogy a „Sidra da Madeira” készítése azonnal megkezdődött, amikor a gyümölcsösökben elegendő mennyiségű gyümölcs termett fogyasztásra és feldolgozásra. Ezt támasztják alá a Gomes Eanes de Zurara (1410–1474) krónikás beszámolóí és más feljegyzések is, amelyek szerint az „almabor” a XV. század közepétől folyamatosan megtalálható volt azok között a készletek között, amelyeket a portugál flották szállítottak el Madeira szigetéről.

Az is ismert, hogy a XVII. század elejétől kezdve az „almabort” a madeirai bor mellett készítették, ugyanazoknak a préseknek a használatával és bizonyos esetekben még a hamisításához is felhasználták azt, egészen addig, amíg a XX. század elején bevezették annak tilalmát, hogy az almából hamisított madeirai bor előállítása céljából bort készítsenek. Ez a tilalom azt eredményezte, hogy a helyi termelők elkezdték az almalevüket erjeszteni, hogy egy „új italt” készítsenek, amelyet eleinte úgy hívtak, hogy „cidra” vagy „sidra”, majd később „Sidra da Madeira”-nak nevezték el, hogy megkülönböztessék a máshol előállított almaborttól.

A João da Mota Prego (1859–1931) agrónómus által 1906-ban közzétett cikk, amely ismerteti „az almabor Madeirán történő készítéséhez” használandó módszereket, és felhívást intéz a helyi termelőkhez, hogy kezdjenek almaborkészítésbe, jelentős mértékben hozzájárult annak kialakulásához, és számos termelő ma is követi az agrónómus ajánlásait. Ezenkívül a madeirai gyümölcsstermesztés 1947-es alakulásának ismertetésekor Vieira Natividade (1899–1968) agrónómus feltérképezte a szigeten található alma- és körtéfajták széles skáláját, és azonosította azokat a községeket, ahol az almaborkészítés hagyománya folytatódott.

Az almatermésű gyümölcsfák könnyű terjedése és a legjobb tulajdonságokkal rendelkező gyümölcsök genetikai anyagának hagyományos madeirai szaporítási és megosztási gyakorlata számos hagyományos alma- és körtefajta megjelenéséhez vezetett, amelyek az eredetileg a portugálok által, később pedig a XVI. és XVIII. század között a szigeten élő britek által bevezetett fajtáktól származtak. A sziget különböző részein szelektálták és őrizték meg őket, ahol azokat a fajtákat, amelyek a legjobban alkalmazkodtak a helyi talaj- és éghajlati viszonyokhoz és friss fogyasztásra és az almaborkészítéshez a legjobb gyümölcsöt teremték, megőrizték és később a sziget hasonló tulajdonságokkal rendelkező egyéb részein oltással és ültetéssel továbbszaporították.

Az évszázadok során ez a gyakorlat nem csupán az almatermésű gyümölcsök fő hagyományos fajtáinak fejlődését tette lehetővé, hanem a madeirai gyümölcsültetvényekben termesztett és szüretelt egzotikus alma- és körtefajták közelmúltbeli bevezetését is. Ezek a fajták továbbá jelentős savtartalommal rendelkeznek, és néhány termelő felhasználja ezeket is az almaborai elkészítéséhez, amelyeket a sziget különböző településein kifejlesztett hagyományos vagy különleges termelési módszerekkel nyernek.

A „Sidra da Madeira” fogyasztása hosszú ideig azokra a helyekre korlátozódott, ahol az almabort előállították, és az almabort elsősorban az előállítók és családjaik fogyasztották. Az elmúlt évtizedekben megváltozott a helyzet: a regionális piacon jelentősen nőtt az éttermekben és a bárokban történő értékesítése, valamint nőtt a helyi piacokon és vásárokon, valamint az almabor és a készítéséhez felhasznált alma népszerűsítésére szervezett „fesztiválokon” vagy népművészeti rendezvényeken a végző fogyasztóknak történő közvetlen értékesítés.

A termék hagyománya és minősége iránti érdeklődés 2016 közepén a Madeirai Almaborkészítők Szövetségének (APSRAM) létrehozásához vezetett, amely mintegy 30 almabortermelőt tömörít azzal a céllal, hogy előmozdítsa és megőrizze a „Sidra da Madeira” minőségét és eredetiségét, előmozdítva a kutatást és népszerűsítve a terméket.

A földrajzi terület és a termék jellemzői és hírneve közti kapcsolat

A sziget településeinek sajátos talaj- és éghajlati jellemzői, amelyek kedveztek az alma- és körtefajták széles körébe tartozó ültetvények és egyes fák alkalmazkodásának és ültetésének, egyedi savasságot és megkülönböztethető érzékszervi jellemzőket kölcsönöznek a gyümölcsöknek, amelyek a „Sidra da Madeira” készítéséhez felhasznált gyümölcsök kombinációjától függően kisebb-nagyobb mértékben a termékben is megjelennek.

A „Sidra da Madeira” színének, aromájának és ízjellemzőinek köszönhetően, amelyeket a készítéséhez felhasznált hagyományos és egyéb alma-, és olykor körtefajták elegyeinek vagy kombinációinak sajátos jellemzői határoznak meg, valamint sajátos savassága, mely főként a gyümölcs termesztésének helyéül szolgáló települések talaj- és éghajlati viszonyainak eredménye, a „Sidra da Madeira” számos nemzeti díjat nyert, mint például a „Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas” (Hagyományos Nemzeti Portugál Sör- és Almaborverseny) és a „Great Taste – Portugal” (Kiváló íz – Portugália) díjat. A termék kiváló hírnevét azonban a helyi fogyasztók, és egyre nagyobb mértékben a szigetre látogató turisták is építik.

Az „almabor”, a „cidra”, a „sidra” és a „Sidra da Madeira” előállításának az elmúlt 600 év alatti jelentőségét igazoló történelmi feljegyzések alapján a helyi termelők meggyőződhetnek arról, hogy a sziget azon területein, ahol a feltételek a legkedvezőbbek gyümölcsösök telepítéséhez, már a legelső telepések is készítettek almabort. Ennek köszönhető, hogy az almaborkészítésnek és -ivásnak nagy hagyománya van a sziget egész területén, de főként São Roque do Faial – Santana, Santo António da Serra – Machico, Camacha – Santa Cruz, Jardim da Serra – Câmara de Lobos, Ponta do Pargo – Calheta és Prazeres – Calheta területén – ahol a sziget közösségei közötti rendkívül különleges versengés miatt minden évben népművészeti és szociokulturális rendezvényeket tartanak a „Sidra da Madeira” előállításának és fogyasztásának népszerűsítése érdekében.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/bebidas-espirtuosas/outras-bebidas/1084-sidra-da-madeira-igp>

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

(2023/C 156/07)

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

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

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

„Vorarlberger Alpkäse”

EU-szám: PDO-AT-1413-AM01 – 2022.4.5.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Ausztria

Tel. +43 5574400350

Fax +43 5574400600

E-mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

A szövetség eredeti címe megváltozott, és ezért helyesbítésre került sor. A kérelmező a „Vorarlberger Alpkäse” OEM termelőinek érdekeit képviseli, és ezért jogos érdeke, hogy kérelmezze a termékleírás módosításait.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ausztria

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Címkézés
- Egyéb (az illetékes hatóság adatainak, az eredeti kérelmező csoportosulás nevének, az ellenőrző szervnek a megváltozása, nemzeti előírások, szerkesztési változtatások)

4. A módosítás(ok) típusa

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

5. Módosítás(ok)

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés létrehozása óta a gyakorlati vonatkozásainak kezelésével kapcsolatban szerzett tapasztalatok fényében a termékleírás kérelmezett módosításaira azért van szükség, hogy részletesebb leírást adjanak az előállítás és az értékesítés valamennyi fontos körülményéről, beleértve az előállítás különböző szakaszait is, és biztosítsák a „Vorarlberger Alpkäse” OEM minőségét.

Sor került a több dokumentumból, illetve mellékletből álló korábbi termékleírás egy dokumentumba történő összevonására, átdolgozására és aktualizálására, hogy egyértelműbben ismertesse a követelményeket, különösen az előállítás módja és a származás igazolása tekintetében, ami hozzájárul a „Vorarlberger Alpkäse” OEM minőségének megőrzéséhez.

Ezek a módosítások konkrétan a következőkre vonatkoznak:

1. A termék leírása

A termékleírás 5. pontja b) alpontjának (Leírás) szövegét a 4.2. pontba (Leírás) foglalták bele. Ezt a pontot pedig kettéosztották 4.2.1. (Általános áttekintés) és 4.2.2. (Jellemzők) pontra. Az eredeti szöveg konkrétabb és strukturáltabb lett. A „zsírtartalom a szárazanyagban” részt törölték. Az egyes sajtkorongok tömegét 40 kg-ra növelték (35 kg-ról), a minimális érlelési időt pedig 3 hónapban határozták meg (3–6 hónap helyett).

A termékleírás 5. pontjának b) alpontját:

„Alpesi gazdaságokban vagy alpesi legelőkön legeltetett szarvasmarhától nyert természetes nyers tejből (nem termizált, centrifugálással nem sterilizált, nem pasztőrözött, tartósítószeres és stabilizátoros, kémiai adalékanyagok és géntechnológiával előállított oltóanyag nélkül) készült kemény sajt, szárított, szemcsés, barnássárgától barnáig terjedő színű kéreggel. Az elefántcsontszínű és általában kerek, borsó nagyságú lyukakat tartalmazó sajt állaga a szilárd és a lágy között változik. A zsírtartalom a szárazanyagban: több mint 45 %. A sajtkorongok tömege legfeljebb 35 kg. Íze enyhe és zamatos, az érés során csípőssé válik.

A minimális érlelési idő 3–6 hónap, ennek megfelelően eltérő tulajdonságok alakulhatnak ki (nincsenek repedések, kisebbek a lyukak).”

a következőképpen fogalmazták át:

4.2. Leírás

4.2.1. Általános áttekintés

A „Vorarlberger Alpkäse” kemény sajtot a meghatározott területen található alpesi gazdaságokban és alpesi legelőkön állítják elő keménysajt előállítására alkalmas kezeletlen, silómentes, nyers alpesi tehéntej felhasználásával. Az egyes sajtkorongok tömege legfeljebb 40 kg, az érlelés pedig legalább 3 hónapig tart.

4.2.2. Tulajdonságok

A sajtnek szárított, barnássárgától barnáig terjedő színű, szemcsés kérge van, az állaga pedig szilárd vagy lágy. Elefántcsontszínű. A szeletelt sajtban egyenletesen, de csak elszórtan található nagyjából borsószem nagyságú, matt vagy fényes kerek lyukak. A lyukak általában kerek és borsószem nagyságúak. Íze enyhe, és az érés során csípőssé válik.

A leírt jellemzők az érettségi foktól függően többé-kevésbé hangsúlyosak lehetnek, anélkül, hogy befolyásolják vagy módosítanák a „Vorarlberger Alpkäse” általános tulajdonságait.

A „Vorarlberger Alpkäse” különböző nagyságú darabokban forgalmazható.

Indokolás

A „zsírtartalom a szárazanyagban: több mint 45 %” szavakat helyettesítés nélkül törölték, mivel a meglévő jogi követelmények fényében szükségtelenek. A termékleírásban részben már szereplő, részben pedig most beillesztett szövegek pontosítások, amelyek a termékleírás teljessége érdekében a szöveg pontosítását és javítását szolgálják, és ezáltal a termékminőség biztosítása céljából pontosabb és megbízhatóbb termékparaméterek állnak az ellenőrző szerv rendelkezésére. A minimális érlelési időt is pontosabban meghatározták, ezáltal egyértelműbbé tették.

A piaci és értékesítési helyzet, valamint a hosszabb ideig érlelt sajtok irányába mutató tendencia miatt a penész vastagsága és az egyes sajtkorongok tömege tekintetében nagyobb tűréshatárra van szükség. A tömeget ezért maximum 40 kg-ra növelték. Ez a változtatás nem befolyásolja hátrányosan a „Vorarlberger Alpkäse” minőségét.

2. A származás igazolása

Az eredeti termékleírás 5. pontjának d) alpontjában (A származás igazolása) szereplő, a termék történetére vonatkozó korábbi észrevételek, amelyeket a szóban forgó eredetmegjelölés elismerésekor ebben a szakaszban kellett bemutatni, most átkerültek a 4.6. pontba (Kapcsolat a földrajzi területtel). Helyettük a módosított termékleírás 4.4. pontjába (A származás igazolása) a nyomonkövethetőség biztosítására vonatkozó ágazatspecifikus rendelkezéseket illesztettek be:

„A kérelmező szövetség nyilvántartást vezet a termelőkről, amelyben minden olyan Sennalpe (alpesi gazdaság) szerepel – névvel és elérhetőséggel együtt –, ahol a földrajzi területen belül »Vorarlberger Alpkäse« készül. A Sennalpe-nek külön kérelmet kell benyújtania a kérelmező szövetséghez annak érdekében, hogy felvegyék a nyilvántartásba.

A felhasznált tejnek az egyik engedélyezett alpesi sajtkészítő gazdaságból egy másikba történő továbbszállítása a meghatározott területen belül megengedett. A nyomonkövethetőség biztosítása érdekében a szállított tej mennyiségét szállítólevéllel kell dokumentálni.

A »Vorarlberger Alpkäse« ellátási láncokon kívüli nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a kérelmező szövetség kérésre kazeinjelet ad ki. Ez egy sorozatszámot foglal magában.

Az alkalmazandó kazeinjel a következő szöveget tartalmazza:

»G.U.-VBG

ALPKAESE

XXXXXX«

A sajt préselése előtt a Sennalpe-nek minden egyes előállított sajtkorongra sorozatszámot tartalmazó kazeinjelet kell elhelyeznie, és a sorozatszámot fel kell tüntetnie a napi gyártási jelentésben. A napi gyártási jelentés dokumentálja a gyártás időpontját, a feldolgozott tej mennyiségét, a hevítési hőmérsékletet és az adott napon előállított sajtok számát is. Az érlelési idő betartását a gyártási nyilvántartás/tételek alapján lehet nyomon követni. A sajtot a meghatározott területen belül alacsonyabb tengerszint feletti magasságon található regionális érlelőpincékben is lehet érlelni és tárolni.

A »Vorarlberger Alpkäse« értékesítése során a Sennalpe-nek nyilvántartást kell vezetnie, amely lehetővé teszi a nyomonkövethetőséget (pl. szállítólevelek/tételek).”

Indokolás

Mivel a termékleírás eddig nem tartalmazott a származás igazolásra vonatkozó szabályokat, célszerűnek tartjuk, hogy a termékleírás 4.4. pontjában (A származás igazolása) megadjuk a termék nyomonkövethetőségére vonatkozó adatokat. Ez a pont most már tartalmazza azon rendelkezéseket, amelyek a nyomonkövethetőség biztosítását szolgálják. Emellett néhány szövegrész az eredeti 5. h) pontból (Címkézés) átkerült a 4.4. pontba. A jövőben engedélyezni kell a felhasznált tejnek az egyik engedélyezett alpesi sajtkészítő gazdaságból a másikba történő továbbszállítását a meghatározott területen belül, mivel a technológia jelenlegi állása szerint ez már nem befolyásolja a minőséget, és biztosítja a „Vorarlberger Alpkäse” OEM előállítását. Ez azért vált szükségessé, mert egyre nehezebb munkaerőt találni, tekintettel a munka rendkívüli intenzitására és emiatt az alpesi gazdaságainkban történő alpesi sajttermelés fenntartása bizonytalanná vált. A szállított tej mennyiségét dokumentálni kell.

3. Földrajzi terület

A termékleírás 5. pontjának c) alpontja:

„Alpesi gazdaságokat és alpesi legelőket magukban foglaló területek az osztrák Vorarlberg tartományban. A hivatalosan elismert alpesi gazdaságok 1 000 és 1 800 m közötti tengerszint feletti magasságon helyezkednek el, és az alpesi vándorló legeltetéssel összefüggésben csak a nyári hónapokban üzemelnek.”

valamint Ausztria kiegészítésképpen benyújtott térképe

a következőképpen módosult:

4.3. Földrajzi terület

„A »Vorarlberger Alpkäse«-t Vorarlberg tartományban, 1 000 és 1 800 m közötti tengerszint feletti magasságon állítják elő. A hivatalosan elismert alpesi gazdaságok az alpesi vándorló legeltetéssel összefüggésben csak a nyári hónapokban üzemelnek.”

A körülhatárolt földrajzi terület magassági térképe:

Indokolás

A szöveget lerövidítettük. A termékleírásban a hivatalosan elismert alpesi gazdaságokra vonatkozó követelményt a 4.5. pont (Az előállítás módja) tartalmazza (különösen a 4.5.1. pont [Nyersanyag – tej]). A termékleírás kiegészült a körülhatárolt földrajzi terület új térképével is. A térkép most már a tengerszint feletti magasságra vonatkozó információkat is tartalmazza. Ez nem változtat a földrajzi terület körülhatárolásán.

4. Az előállítás módja

A termékleírás 5. pontja e) alpontjának (Az előállítás módja) eredeti szövegét átfogalmazták, hogy pontosabb legyen, és a következő pontokra osztották fel: 4.5.1. pont (Nyersanyag – tej), 4.5.2. pont (Előállítás) és 4.5.3. pont (Szakértelem – Az előállítással kapcsolatos ismeretek).

A termékleírás 5. pontjának e) alpontja:

„Az Alpokban hivatalosan ellenőrzött tehénállományokból nyert, kemény sajt előállítására alkalmas, szilázmentes, nem termizált, nem pasztőrözött, illetve centrifugálással nem sterilizált nyers tejet a helyszínen, szállítás vagy köztes tárolás nélkül dolgozzák fel. Az este begyűjtött tejet azonnal kisebb tárolóedényekbe (fából készült tejeskannákba vagy dézsákba) töltik, hogy végbe tudjon menni a fölöződés. Másnap a termék kívánt zsírtartalmának elérése érdekében a tejszint (alpesi vaj) kézzel lefölozik. Ezt az érlelt és fölözött tejet ezután alpesi (réz) főzőedényben összekeverik a reggel nyert teljes tejjel, a tejsavbaktérium-kultúrákkal és az alpesi sajtoltó anyagokkal. Az alvadékat sajtkeendő segítségével kézzel, gép használata nélkül távolítják el. Az alvadékat 51,5–52,5 °C-ra melegítik, préselik és a megfelelő kéregképződés érdekében rendszeresen sós lével kezelik. Sajt készítésre kizárólag a szarvasmarhák nyári legeltetése során kerül sor (a szarvasmarhákat kizárólag alpesi legelőkön legeltetik). Tekintettel a rövid alpesi legeltetési időszakokra (3-4 hónap), a termék csak szezonálisan és korlátozott mennyiségben kapható.

Tilos a völgyekben található gazdaságokból származó tej bármilyen formában történő hozzáadása.

Az állattenyésztés és -egészségügy, valamint a gazdaságok és a személyzet higiéniája tekintetében nemzeti szabályok vannak érvényben. A minőségbiztosítást ellenőrzések, valamint a személyzet és a higiéniai képzés biztosítja.”

a következőképpen módosult:

4.5.1. Nyersanyag (tej)

A „Vorarlberger Alpkäse” kizárólag nyers alpesi tehéntejből készül az Alpokban történő nyári legeltetés során. Kivételes esetektől eltekintve (pl. betegség, hőésés vagy ivarzás) a szarvasmarhákat a nyári hónapokban naponta kell legeltetni. A szarvasmarhákat nem szabad a Sennalpe területén kívüli legelőkre terelni. Kizárólag a meghatározott földrajzi területen lévő alpesi területeken vagy alpesi legelőkön található, hivatalosan elismert gazdaságokból származó tehéntej használata engedélyezett. Termizált vagy pasztörözött tej vagy centrifugálással sterilizált tej nem használható a „Vorarlberger Alpkäse” előállításához. Tilos a völgyekben található gazdaságokból származó tej bármilyen formában történő hozzáadása. A „Vorarlberger Alpkäse” előállításához használt tej jellemzőit a meghatározott földrajzi terület legelőin található finom fűfélék és fűszernövények adják. A tehenek a fűféléket és fűszernövényeket frissen, zöldtakarmányként vagy szárítva, szénaként fogyasztják el. Kifejezetten tilos az erjesztett takarmánnyal vagy szilázssal való etetés.

A más területekről származó zúzott gabona pótló és kiegészítő takarmányként való felhasználása évente a szárazanyag-tartalom 20 %-áig engedélyezett.

A zúzott gabona más területekről is megvásárolható, mivel a földrajzi terület – legelőkkel és sekély humuszréteggel jellemzett tipikus hegyvidék – nem alkalmas a növénytermesztésre. Ez azt jelenti, hogy a területen szinte egyáltalán nem termesztenek gabonaféléket vagy hasonló növényeket, ezért azokat más területekről kell beszerezni.

A földrajzi területről származó takarmány aránya ezért nem lehet kevesebb, mint a tejelő tehenek éves takarmányát képező összes szárazanyag-tartalom 80 %-a. A máshonnan származó zúzott gabona hozzáadása az adott adag szárazanyag-tartalmának 20 %-áig engedélyezett.

4.5.2. Előállítás

Kizárólag silómentes, nem termizált, pasztörizálatlan nyers tej használható, amelyet centrifugálással nem sterilizáltak. Tartósítószeres, stabilizátoros, kémiaiilag előállított adalékanyagok és géntechnológiával módosított tejoltó hozzáadása nem engedélyezett.

A nyers tejet először részben lefölözik, és savó- és/vagy tejsavbaktérium-kultúrával előérlelik. Az eredetileg vadon élő kultúrákból izolált és szaporított hagyományos tejsavbaktériumok ma már a gazdaságban használt kultúrák törzstenyészetének alapját képezik. Ezt az érlelt és fölözött tejet ezután alpesi (réz) főzőedényben összekeverik a reggel nyert teljes tejjel, a tejsavbaktérium-kultúrákkal és az alpesi sajtoltó anyagokkal. Az alvadékok sajtkezdők segítségével vagy az alvadék és a savó keverékének sajtformákba történő áthelyezésével távolítják el. Az alvadat (koagulált) tejet ezután sajtthárfával a kívánt méretre vágják. Ezt követi a sajtkepződés következő szakasza: az alvadék tovább fejlődik, és szinerézis megy végbe (a savó elválik az alvadéktól). Az alvadékokat 51 °C és 54 °C közötti hőmérsékletre melegítik, ezután formába öntik, majd préselik.

A sajtok tömege a sajtkezdő méretétől függően legfeljebb 40 kg lehet. A sajtokat ezután körülbelül 20 Bé° sótartalmú sófürdőbe helyezik úgy, hogy a sajt felszívja a sót, kialakuljon a kéreg és a sajt szerkezete, aminek eredményeként a sajt kívülről bezáródik, belül pedig végbemegy az alapos és egyenletes érés. Ennek köszönhető a „Vorarlberger Alpkäse” homogén és tömör állaga. A sajtokat ezután – a kéreg jellegétől és a tejfeldolgozó tapasztalataitól függően – legalább 3 hónapig 10 °C és 17 °C közötti hőmérsékleten és 80 %-ot meghaladó páratartalom mellett érlelik. Az érlelés során a sajtokat rendszeresen, hetente legfeljebb háromszor (legfeljebb 20 Bé° sótartalmú) sós vízzel kezelik (ecseteléssel vagy bedörzsöléssel), hogy biztosítsák a jellegzetes kéregképződést és az íz kialakulását. A minimális érlelési idő elteltével a „Vorarlberger Alpkäse” sajt fogyasztásra kész.

4.5.3. Szakértelem – Az előállítással kapcsolatos ismeretek

A „Vorarlberger Alpkäse” minősége elsősorban a helyi sajtkezdők előállítással és érleléssel kapcsolatos tapasztalatainak köszönhető. A sajtkezdés művészete az előállításban a saját szerepüktől függően különböző módon részt vevő tejfeldolgozók szakértelmén alapul, és e szaktudás révén alakulnak ki a „Vorarlberger Alpkäse” jellegzetes minőségi jegyei. Ez a tejsavbaktérium-kultúrák használatával kezdődik. Például a tejsavbaktérium-kultúra összetételének, a hőmérsékletnek, a pihentetési időnek, a hozzáadott mennyiségnek és aráynak, valamint a tárolási feltételeknek a meghatározása a tejfeldolgozó tapasztalatain alapul. Tapasztalataik egyik sajátossága a nyers tej olyan

speciális tárolása és érlelése, amely kedvez a tejsavbaktériumok képződésének, ami jelentősen javítja a sajt tulajdonságait az eltarthatóság, az illat és az íz tekintetében. A borjútól származó tejtöltő használata, az alvadt (koagulált) tej darabolásának időzítése és módja, valamint az alvadék mérete, a sajt fejlődése és az alvadék és a savó keverékének melegítése mind a sajt készítő speciális tapasztalatain alapul, és különösen fontos a „Vorarlberger Alpkäse” minősége szempontjából.

A sajt készítőnek szorosan figyelemmel kell kísérnie a sajt készítés minden egyes szakaszát, és meg kell határozni az egyes feldolgozási szakaszok idejét. Például a „Vorarlberger Alpkäse” hosszú eltarthatóságának fontos előfeltétele, hogy a sajt az alvadt tej feldarabolását követően 51 °C és 54 °C közötti hőmérsékleten óvatosan hevítsék. Emellett a tejjel óvatosan kell bánni, hogy ízbeli és mikrobiológiai tulajdonságainak és összetevőinek nagy részét, és ezzel együtt a tej különleges minőségét megőrizze. Ehhez járul még, hogy a tej az alpesi legelők természetesen változó takarmányozási feltételei miatt nem rendelkezik állandó jellemzőkkel, ezáltal minősége (például fehérjetartalom vagy egyéb összetevők tekintetében) változhat. Ezt a természetes ingadozást a „Vorarlberger Alpkäse” sajt készítői nagy tapasztalatuknak köszönhetően kiválóan kezelik. A folyamat e szakaszainak gondos kezelése alapvető fontosságú a többi érlelési folyamat, és ezáltal a végtermék minősége szempontjából. Az érlelés során különös figyelmet kell fordítani a sajt gondos kezelésére. Tapasztalataiknak köszönhetően a sajt készítő ösztönösen tudják, hogy mikor kell a sajtot forgatni, ecsetelni és bedörzsölni, ezért jelentős hatással vannak a sajt minőségére.

Folyamatos továbbképzési lehetőséget jelentenek az állattartók és a sajt készítő rendszeres találkozásai, amelyeken megosztják egymással a megszerzett ismereteiket, ami hozzájárul a „Vorarlberger Alpkäse” minőségének és hagyományainak megőrzéséhez.

Indokolás

Több ponton is módosították az előállítási eljárást azzal a céllal, hogy biztosítsák a „Vorarlberger Alpkäse” összetéveszthetetlen minőségét, amely elsősorban a termelők hagyományos előállítási eljárásokkal kapcsolatos tudásán alapul. Az eredeti termékleírásban már szereplő – immár módosított – megfogalmazással együtt részletesebb lett ennek a hagyományos előállítási módszernek a leírása, különösen a feldolgozási módszer pontosabb meghatározása révén.

Az egyes módosítások a következő pontokra vonatkoznak:

– Nyersanyag – tej

A szarvasmarhák kizárólag legeltetés útján történő takarmányozása nem mindig elegendő az állatok egészségének megőrzéséhez, mivel az egyre szélsőségesebb időjárás (aszály, hosszú esőzések stb.) és a kapcsolódó éghajlatváltozás az alpesi területeken található tejelő teheneket metabolikus stressznek teszi ki, és csökkenti a legelőtakarmány elérhetőségét. Ezenkívül az alpesi legelőkön tartott különböző tehénfajtáknak eltérő az energiaigénye, ezért jólétük érdekében kiegészítő takarmányozásra van szükség.

Ennek eredményeképpen az állatok jólétéhez szükséges tápanyagok kiegyensúlyozott ellátásának biztosítása érdekében, függetlenül a rendkívüli éghajlati viszonyoktól, például a szárazságtól, a szárazanyag-tartalom évi 20 %-ának erejéig lehetővé tették a zúzott gabona vásárlását és kompenzációs és kiegészítő takarmányként való felhasználását.

A takarmánykiegészítőkre vonatkozó fenti eltérés nincs hatással a tej magas és állandó minőségére, mivel a szálastakarmány legnagyobb részének a meghatározott területről kell származnia.

A termékleírás 5. pontjának c) alpontjában szereplő, az 1 000 és 1 800 m közötti tengerszint feletti magasságon elhelyezkedő, hivatalosan elismert alpesi gazdaságokra vonatkozó követelményt részletesebben meghatározták és átkerült a 4.5.1. pontba (Nyersanyag – tej). A tej csak olyan alpesi gazdaságokból vagy alpesi legelőkön fekvő gazdaságokból származó tehenektől nyerhető, amelyek rendelkeznek az illetékes hatóság (az Osztrák Élelmiszerbiztonsági Ügynökség) által kiadott jóváhagyási számmal. Ezt a 853/2004/EK rendeletben (az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló rendelet) megállapított különleges higiéniai követelmények indokolják, amelyeknek a sajt előállító gazdaságoknak meg kell felelniük. A rendeletben megtalálható és megtekinthető az engedélyezett gazdaságok jegyzéke.

A meghatározott területen belül az egyik engedélyezett alpesi tejtermelő gazdaságból a másikba történő továbbszállítást a jövőben engedélyezni kell, mivel a technológia jelenlegi állása miatt ez már nem befolyásolja a minőséget. A szállított tej mennyiségét mindkét alpesi tejtermelő gazdaságnak szállítólevéllel kell dokumentálnia.

– *Előállítás*

A termékleírás lépésenként részletesen bemutatja a „Vorarlberger Alpkäse” előállítását, a nyers tej feldolgozásától kezdve a tárolás során történő érlelésig, és ennek során megadja a minőség biztosítása érdekében betartandó technikai paramétereit.

Az alvadékot most már 51 °C és 54 °C közötti hőmérsékletre lehet melegíteni (a korábbi 51,5 °C és 52,5 °C helyett). A hevítési hőmérséklet szélesebb tartományát azért engedélyezték, mert a manuális fűtés esetében nem lehet pontos hőmérsékletet beállítani, ami azt jelenti, hogy szélesebb tűréshatárra van szükség. A hevítési hőmérsékletre vonatkozó új tűréshatár nincs negatív hatással a termék minőségére. Tartósítószer, stabilizátorok és kémiai előállított adalékanyagok hozzáadása továbbra sem engedélyezett. Ezt a pontosabb megfogalmazás még egyértelműbbé tette.

Ami a gazdaság saját tejsavó- vagy tejsavkultúráit illeti, egyértelművé tették, hogy a hagyományos anyakultúrát manapság központilag állítják elő, majd a „Vorarlberger Alpkäse” előállításához szükséges kultúráként házon belül használják fel. A tejfeldolgozók tapasztalatai döntő szerepet játszanak e tekintetben.

A sótartalmat a Baumé (Bé) skála segítségével pontosították és a gyakorlatban ellenőrizhető kritériumokhoz igazították. A sótartalom nem haladhatja meg a 20 °Bé értéket. A „Vorarlberger Alpkäse” jellegzetes kérének kialakulását és a sajt ezzel kapcsolatos minőségét tovább pontosították, és hivatkoztak a sajt készítő által végzett kezelésre és az érés klimatikus viszonyaira.

– *Szakértelem – az előállítással kapcsolatos ismeretek*

Mivel a jelenlegi termékleírás nem tartalmaz lényegi megállapításokat a termelők tradicionális szakmai ismereteiről, e tekintetben pontosították a termékleírást, és megadták a szakemberek képezéseit. A termékleírás ismerteti a hagyományok átadása során folytatott minőségbiztosítási tevékenységeket is, amelyeknek köszönhetően hatékonyan megakadályozható a szakértelem elvesztése vagy felhígulása, és megőrizhető a termékkel kapcsolatos hagyományos szakmai ismeretek.

5. *Kapcsolat a földrajzi területtel*

A korábban az 5. pont d) alpontjában (A származás igazolása) szereplő információk átkerültek a 4.6. pontba (Kapcsolat a földrajzi területtel).

A korábban az 5. pont f) alpontjában (Kapcsolat) szereplő információkat a 4.6. pont (Kapcsolat a földrajzi területtel) tartalmazza. A földrajzi terület éghajlati és emberi tényezőinek hatásait átfogóan leírják, részletesen ismertetve a regionális termelők különleges szakértelmét, amelyre korábban csak a termékleírás tért ki, mint például az egyedi tárolási technikák hagyományos ismerete, valamint az előállítási technikákkal és az érleléssel kapcsolatos magas szintű szakértelem, amely döntő fontosságú a sajt érzékszervi tulajdonságainak kibontakoztatása szempontjából.

Indokolás

A termékleírást összhangba kell hozni az 1151/2012/EU rendelet követelményeivel, és így az eredeti származási igazolásban bemutatott történelmi ismertetés, mint például az okirati hivatkozások és a „Vorarlberger Alpkäse” régi hagyományainak átadása átkerül a 4.6. pontba („Kapcsolat a földrajzi területtel”).

6. *Címkézés*

A termékleírás 5. pontja h) alpontjának (Címkézés) eredeti szövege átkerült a 4.4. pontba (A származás igazolása), és a jelenlegi dokumentációs követelményekhez igazodik.

A származás igazolásához benyújtandó dokumentáció miatt például az eredeti termékleírásban szereplő követelmények (az előállítás dátumának, valamint az alpesi gazdaság és/vagy az alpesi legelő nevének a terméken való feltüntetése) feleslegessé váltak. Pontosították az alkalmazandó kazeinjelre vonatkozó előírást. A szükségtelenné vált ennek a jelölésnek az elhelyezése sajt adagok csomagolásán, mivel az adagokban történő kiszérés esetén biztosított a tételek nyomonkövethetősége.

Az eredeti termékleírás 5. pontjának h) alpontjában (Címkézés) meghatározott, a saját márkajelzésekre vonatkozó szabályok átkerültek a 4.8. pontba (Címkézés).

„A saját márkajelzések használata megengedett. A saját márka azonban nem tévesztheti meg a fogyasztót, és nem ronthatja az OEM jó hírnevét.”

Indokolás

A saját márkák kezelésére vonatkozó követelményeket pontosították és kibővítették. A saját márkák továbbra is megengedettek.

7. Szerkesztési változtatások

7.1. A tagállam illetékes hatóságának nevét és adatait frissítették.

7.2. A kérelmező csoportosulás címe módosult.

Indokolás

Az eredetmegjelölés oltalom alá helyezése óta megváltozott a kérelmező csoportosulás címe, így azt, valamint az illetékes hatóság módosított adatait is aktualizálták.

7.3. Ellenőrző szerv

Az ellenőrző szerv kapcsolattartási adatait tartalmazó rész módosult, mivel most az ellenőrző szerv egy magánvállalkozás, a Lacon GmbH.

7.4. A termékleírás elrendezését/megjelenését érintő módosítások

Néhány címet átszámoztak és módosítottak, hogy az információk egyértelműbbek és pontosabbak legyenek.

7.5. Nemzeti előírások

A „Nemzeti előírások” részt helyettesítés nélkül törölték, mivel ezek a jogszabályi előírások fényében szükségtelenek.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Vorarlberger Alpkäse”

EU-szám: PDO-AT-1413-AM01 – 2022.4.5.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Vorarlberger Alpkäse”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ausztria

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1 A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.3. osztály: Sajtok

3.2 Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Vorarlberger Alpkäse” kemény sajtot a meghatározott területen található alpesi gazdaságokban és alpesi legelőkön állítják elő keménysajt előállítására alkalmas kezeletlen, silómentes, nyers alpesi tehéntej felhasználásával. Az egyes sajtkorongok tömege legfeljebb 40 kg, az érlelés pedig legalább 3 hónapig tart.

A sajtnak szárított, barnássárgától barnáig terjedő színű, szemcsés kérge van, az állaga pedig szilárd vagy lágy. Elefántcsontszínű. A szeletelt sajtban egyenletesen, de csak elszórtan található nagyjából borsószem nagyságú, matt vagy fényes kerek lyukak. A lyukak általában kerek és borsószem nagyságúak. Íze enyhe, és az érés során csípőssé válik.

A leírt jellemzők az érettségi foktól függően többé-kevésbé hangsúlyosak lehetnek, anélkül, hogy befolyásolják vagy módosítanák a „Vorarlberger Alpkäse” általános tulajdonságait.

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

A „Vorarlberger Alpkäse” előállításához kizárólag hivatalosan elismert, alpesi gazdaságokból vagy alpesi legelőgazdálkodást végző gazdaságokból származó tehenek teje használható fel. Szilázs előállítása és etetése nem engedélyezett.

Zúzott gabona kiegészítő takarmányként való felhasználása évente a szárazanyag-tartalom 20 %-áig engedélyezett. A zúzott gabona más területekről is megvásárolható, mivel a földrajzi terület – tipikus hegyvidék – nem alkalmas a növénytermesztésre. Ez azt jelenti, hogy a területen szinte egyáltalán nem termesztenek gabonaféléket vagy hasonló növényeket, ezért azokat más területekről kell beszerezni.

A földrajzi területről származó takarmány aránya ezért nem lehet kevesebb, mint a tejelő tehenek éves takarmányát képező összes szárazanyag-tartalom 80 %-a. A máshonnan származó zúzott gabona hozzáadása az adott adag szárazanyag-tartalmának 20 %-áig engedélyezett.

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

A nyersanyagot a meghatározott területen kell előállítani, feldolgozni és érlelni.

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 sajtokat sorozatszámokkal ellátott kazeinjellel kell azonosítani. A kérelmező szervezet felelős a sorozatszám kezeléséért és kiosztásáért.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vorarlberger Alpkäse”-t Vorarlberg tartományban, 1 000 és 1 800 m közötti tengerszint feletti magasságon állítják elő. A hivatalosan elismert alpesi gazdaságok az alpesi vándorló legeltetéssel összefüggésben csak a nyári hónapokban üzemelnek.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Vorarlberger Alpkäse” jellegzetes tulajdonságai az előállításához felhasznált tejnek, az alapanyagoknak, az íznek és az állagnak tulajdoníthatók, amelyeket Vorarlberg alpesi flórája, valamint a gyártási folyamat éghajlati és emberi (hagyományos kézműves előállítás) tényezői befolyásolnak. Az Alpsenne kisüzemek mind a mai napig kézműves módszerekkel végzik a sajtok előállítását és gondosan kezelik/érlelik a sajtokat. A „Vorarlberger Alpkäse” ennek köszönheti különleges minőségét és hosszú eltarthatóságát.

A „Vorarlberger Alpkäse” előállításához felhasznált tej az előállítási terület alpesi növényzetének és az állatok túlnyomórészt zöld takarmányozásának köszönhetően különleges ízjegyekkel rendelkezik, ami a hagyományos kézműves előállítási módszerrel együttesen kölcsönzi a sajtnak a jellegzetes tulajdonságokat. A sajtgyártás alapvetően hozzájárul a vorarlbergi hegyvidéki gazdálkodás fenntartásához, és a vorarlbergi alpesi kultúrtáj ökológiai sokszínűsége és stabilitása szempontjából kulcsfontosságú jelentőséggel bír.

Vorarlbergben a mezőgazdaság kizárólag a legelőgazdálkodásra összpontosít. Az alpesi gazdaságokban szigorúan tilos a szilázssal (erjesztett takarmánnyal) történő etetés. Csak a szilázs betiltásával lehet biztosítani a kiváló minőségű „Vorarlberger Alpkäse” előállítását.

A „Vorarlberger Alpkäse” a meghatározott területen több száz éve előállított és fogyasztott termék. A sajtot mindig is a mai Vorarlberg tartományban állították elő. Eredetileg és évszázadokon keresztül elsősorban saját fogyasztás és regionális forgalmazás céljából állítottak elő sajtot. Az alpesi sajtgyártás alapvetően hozzájárul a vorarlbergi hegyvidéki gazdálkodás fenntartásához, és a vorarlbergi alpesi kultúrtáj ökológiai sokszínűsége és stabilitása szempontjából kulcsfontosságú jelentőséggel bír. A völgyekben található gazdaságok, az alpesi legelők és az alpesi gazdaságok között zajló vándorló legeltetés során történő alpesi nyerstej-feldolgozás fontos gazdasági eleme a vorarlbergi mezőgazdasági üzemek és tejgazdaságok fennmaradásának.

Dokumentumok bizonyítják, hogy a régió hagyományos sajtkészítési módszereit már a harmincéves háború idején is alkalmazták. Ez a folyamat képezi a „Vorarlberger Alpkäse” mai előállítási folyamatának alapját. Az alpesi vándorló legeltetés keretében a nyári hónapokban előállított alpesi tej nagy részét már XVIII. században is alpesi sajtá dolgozták fel. A „Vorarlberger Alpkäse” elnevezés azóta van használatban.

Az olyan regionális adottságok, mint a tengerszint feletti magasság, az éghajlat, az állat- és növényvilág, valamint a gazdaságok kisüzemi struktúrája a XVIII. század közepén a zsíros sajtok különleges sajtkészítési technikákat alkalmazó előállításának kialakulásához vezetett. Ez hosszabb eltarthatóságot és nagyobb hozzáadott értéket eredményezett.

A körülhatárolt területen felhalmozódott sajtkészítési szaktudás (állattakarmányozás, tejfeldolgozás, előállítási technológia és érlelés) nemzedékről nemzedékre szállt. Ezek az ismeretek és készségek tovább fejlődtek, és a mai napig a „Vorarlberger Alpkäse” előállításának alapjául szolgálnak.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Közvetlenül az Osztrák Szabadalmi Hivatal honlapján (www.patentamt.at) is elérhető a következő elérési útvonalon: „Védjegyek/Földrajzi jelzések/Az osztrák földrajzi árujelzők jegyzéke”. A szöveg a minőségmegjelölés alatt jelenik meg.

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

(2023/C 156/08)

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

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

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

„VORARLBERGER BERGKÄSE”

EU-szám: PDO-AT-1419-AM01 – 2022.4.5.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Ausztria

Tel. +43 5574400350

Fax +43 5574400600

E-mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

A jelen kérelmező az eredeti kérelmező csoportosulás jogutódja a „Vorarlberger Bergkäse” oltalom alatt álló eredetmegjelölésből eredő valamennyi jog és kötelezettség tekintetében. A „Vorarlberger Bergkäse” OEM termelőinek érdekeit képviseli, és ezért jogos érdeke fűződik a termékleírás módosításának kérelmezéséhez.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ausztria

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel
- Címkézés
- Egyéb (az illetékes hatóság adatainak, az eredeti kérelmező csoportosulás nevének, az ellenőrző szervnek a megváltozása, nemzeti előírások, szerkesztési változtatások)

4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

5. Módosítás(ok)

Az oltalom alatt álló elnevezés létrehozása óta az elnevezés gyakorlati vonatkozásainak kezelése során szerzett tapasztalatok fényében a termékleírás módosítására azért van szükség, hogy részletesebb leírást adjanak valamennyi fontos termelési és forgalmazási feltételről, beleértve az előállítás különböző szakaszait is, és biztosítsák a „Vorarlberger Bergkäse” OEM minőségét.

A több dokumentumból, illetve mellékletből álló termékleírás egy dokumentumba lett összevonva, emellett át lett dolgozva és aktualizálva lett, hogy egyértelműbben ismertesse különösen az előállítás módjára és a származás igazolására vonatkozó követelményeket, ami hozzájárul a „Vorarlberger Bergkäse” OEM minőségének megőrzéséhez.

Ezek a módosítások konkrétan a következőkre vonatkoznak:

1. A termék leírása

Az eredeti termékleírás 5. b) pontjának (A termék leírása) szövegét és az ahhoz fűzött kiegészítéseket inentől a 4.2. pont (A termék leírása) tartalmazza. Ezt a pontot két részre, a 4.2.1. (Általános információk) és a 4.2.2. (A termék jellemzői) pontra osztották. Az eredeti szöveg ezzel konkrétabbá és strukturáltabbá vált. A szárazanyag zsírtartalmára vonatkozó részt törölték. Az egyes sajtkorongok súlyát 8–35 kg-ról 7–40 kg-ra növelték, a sajtforma magasságát pedig 8–12 cm-re növelték (10–12 cm-ről). A minimális érlelési időt 3 hónapban határozták meg.

A termékleírás 5. b) pontja:

„A »Vorarlberger Bergkäse« természetes nyers (tehen)tejből készül, zsírtartalma kb. 50 %, a kérge rúzsflórával érlelt-szárított, barnássárgától barnáig terjedő színű, szemcsés. A korongok tömege 8 és 35 kg között van, magasságuk 10–12 cm. A kb. borsóméretű kerek lyukak matt fényűek vagy fényesek, egyenletesen eloszlanak. A sajttészta állaga tömör vagy képlékeny, az elefántcsontszíntől a világossárgáig terjedő színű. Íze a fűszerestől a pikánsig terjed. A nyersanyag a hegyi legelőkön és a kemény sajtok előállítására alkalmas völgyekben legeltetett olyan tehének teje, amelyek takarmányozásához nem használnak silótakarmányt. A sajt előállításához csak természetes tejtöltő használható.”

és az 5. b) pont kiegészítései:

„A takarmányozási szabályok szigorú betartása (lásd a mellékletet), a kis mennyiségeket termelő alpesi tejüzemek, a »Vorarlberger Bergkäse« kézzel történő gondos érlelése és a terméknek szentelt figyelem, a silótakarmány-mentes és természetes nyerstej hagyományos feldolgozása, valamint a sajt készítőik szaktudása kétségtelenül a legjelentősebb megkülönböztető jegyek.

A tej beszállítására csak a kizárólag külterjes legelőgazdálkodást folytató gazdaságok jogosultak, amelyek nem állítanak elő silótakarmányt, illetve a teheneket nem azzal takarmányozzák. A vegyes gazdaságok (a fiatal szarvasmarhákat szilázssal takarmányozó gazdaságok) nem jogosultak a tej beszállítására. A tejet naponta legalább egyszer szállítják, és közvetlenül a tejüzemben dolgozzák fel.

Az a tény, hogy a sajtot kisüzemi gazdaságokban állítják elő, biztosítja a kisüzemi termelés fenntartását és a sajt gondos kezelését. Ez a »Vorarlberger Bergkäse« különleges minőségét és hosszú eltarthatóságát is eredményezi.”

a következőképpen lettek átfogalmazva:

4.2. A termék leírása

4.2.1. Általános információk

A „Vorarlberger Bergkäse” hegyi legelőkön vagy völgyekben legeltetett olyan tehének nyers tejéből készült kemény sajt, amelyek takarmányozásához nem használnak silótakarmányt. A fiatal szarvasmarhákat szilázssal takarmányozó gazdaságok (vegyes gazdaságok) nem jogosultak a tej beszállítására.

A sajtkorongok súlya 7 és 40 kg között van, magasságuk 8–12 cm, és érlelésük legalább 3 hónapig tart.

4.2.2. A termék jellemzői

A sajt kérge rúzsflórával érlelt-szárított, barnássárgától barnáig terjedő színű, szemcsés. A sajtészta állaga tömörítő simáig terjed. Színe elefántcsontszíntől halványsárgáig terjed. Szeleteléskor a sajtészta láthatóak a ritka, egyenletesen eloszló, körülbelül borsóméretű, matt fényű fényesig terjedő kerek lyukak. A sajton kis méretű (0,5–1 cm hosszúságú) repedések keletkezhetnek. Íze fűszeres, amely az érleléssel pikánsabbá válik. Az érlelés mértékétől függően a leírt jellemzők többé-kevésbé hangsúlyosak lehetnek anélkül, hogy általánosságban befolyásolnák vagy megváltoztatnák a „Vorarlberger Bergkäse”-t.

A „Vorarlberger Bergkäse” különböző méretű adagokban forgalmazható.

Indokolás

Azokat az észrevételeket, amelyek nem a termék leírására vonatkoznak, az erre a célra szolgáló „Kapcsolat a földrajzi területtel” és az „Előállítás módja” pontokban részletezték.

A sajtkorongok súly- és magasságbeli eltéréseire vonatkozó tűrőhatárokat a sajt hosszabb tárolásából eredő érettség csökkenése, valamint a kis gazdaságok gazdasági életképessége miatt növelték. Logisztikai okokból a kis gazdaságok nehezebb sajtokat állítanak elő. A „zsírtartalma körülbelül 50 %” szövegrész törlésre került, és a helyébe nem lépett semmilyen szövegrész, mivel a hatályos jogi követelmények fényében felesleges volt. A termékleírásban részben már szereplő, részben pedig most beillesztett szöveget pontosították (pl. a minimális érlelési időszak meghatározása), ami a termékleírás teljessége érdekében a szöveg egyértelműbbé tételét és javítását szolgálják, és ezáltal a termékminőség biztosítása céljából pontosabb és megbízhatóbb termékparaméterek állnak az ellenőrző szerv rendelkezésére.

2. A származás igazolása

A termékleírásnak az 5. d) pontban (A származás igazolása) szereplő, a termék történetére vonatkozó korábbi megjegyzései, amelyeket a szóban forgó elnevezés elismerésének időpontjában kellett közölni, és az e ponthoz fűzött kiegészítések átkerültek a 4.6. pontba (Kapcsolat a földrajzi területtel) (lásd az említett pont szövegét). Helyettük az új termékleírás 4.4. pontja (A származás igazolása) tartalmazza a nyomonkövethetőség biztosítására vonatkozó ágazatspecifikus rendelkezéseket:

„A kérelmező egyesület nyilvántartást vezet a termelőről, amelyben minden egyes, a földrajzi területen »Vorarlberger Bergkäse« sajtot előállító tejfeldolgozó szerepel, a gazdaság nevével és kapcsolattartási címével együtt, függetlenül attól, hogy tagjai-e az egyesületnek. A tejfeldolgozónak külön kérelmet kell benyújtania a kérelmező egyesülethez annak érdekében, hogy szerepelhessen ebben a nyilvántartásban.

A tejtermelő és a tejfeldolgozó között tejszállításról szóló szerződés és tejszállítási megbízás jön létre. Ezek a szerződések szabályozzák a nyersanyag minőségét (silótakarmány-mentes tej), a vonzáskörzetet, valamint a tejfeldolgozónak szállított tejjel kapcsolatos dokumentációt.

A tejtermelőknél és a tejfeldolgozóknál biztosítani kell, hogy a »Vorarlberger Bergkäse« sajt történetének további feldolgozásra szánt nyers tejet és magát a végterméket más tejkészletektől vagy hagyományos sajtajtaktól elkülönítve gyűjtsék be, tárolják és dolgozzák fel.

A tejtermelőknél fel kell jegyezniük az általuk termelt tej mennyiségét, a »Vorarlberger Bergkäse« előállításához felhasznált tej mennyiségének részletezésével. A tejfeldolgozóknak egyértelmű nyilvántartást kell vezetniük a felvásárolt tej mennyiségéről és eredetéről. A meghatározott földrajzi területen belül az egyik tejfeldolgozóból a másikba történő további szállítás megengedett, és az érintett mennyiséget nyilvántartásba veszik.

A »Vorarlberger Bergkäse« ellátási láncokon belüli nyomonkövethetősége érdekében a kérelmező egyesület a tejfeldolgozók kérésére sorozatszámot tartalmazó kazeinjel ad ki. A kazeinjel a következő szöveget tartalmazza:

G.U.-VBG

BERGKAESE

XXXXXX

sorozatszámmal. A kérelmező egyesület felelős a sorozatszám kezeléséért és kiosztásáért.

A sajtot a préselés előtt egyedi sorozatszámokkal ellátott kazeinjellel azonosítják, amely nem lehet eltávolítható a sajtkorongról. A belső nyomonkövethetőség érdekében fel kell tüntetni a gyártás dátumát vagy a tételszámot is.

A napi termelési jelentés tartalmazza a termelés dátumát, a feldolgozott tej mennyiségét, a kazeinjel sorozatszámát, a melegítési hőmérsékletet és a sajtkorongok számát. Az érlelési idő betartása a tejfeldolgozó üzem nyilvántartásának használatával nyomon követhető. A sajt érlelése és tárolása a tejfeldolgozó üzemen kívül, a meghatározott területen található érlelőközpontokban is történhet.

A »Vorarlberger Bergkäse« értékesítése során a tejfeldolgozónak nyilvántartást kell vezetnie, amely lehetővé teszi a nyomonkövethetőséget (pl. szállítólevelek).»

Indokolás

Mivel a termékleírás eddig nem tartalmazott a származás igazolására vonatkozó szabályokat, célszerűnek tekintjük, hogy a termékleírás 4.4. pontjában (A származás igazolása) megadjuk a termék nyomonkövethetőségére vonatkozó információkat. Most már itt vannak felsorolva azok a rendelkezések, amelyek a nyomonkövethetőség biztosítását szolgálják. Emellett néhány szövegrész az eredeti 5. h) pontból (Címkézés) átkerült a 4.4. pontba (A származás igazolása).

3. Földrajzi terület

Az eredeti termékleírás 5. c) pontja (Földrajzi terület)

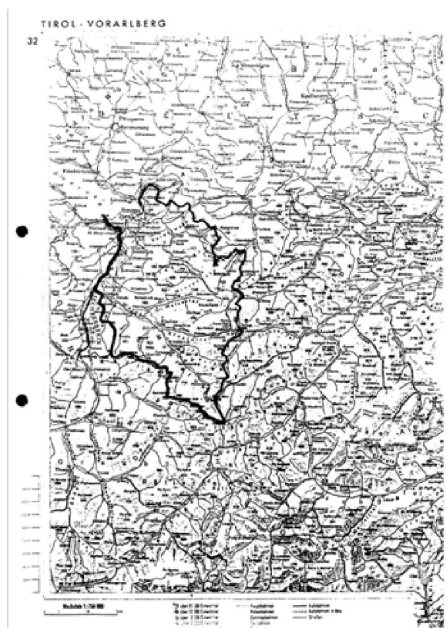
A szöveg kiegészül Walgau régióval. A fennmaradó szöveg a földrajzi területhez szükséges információkra korlátozódik. A „Laiblachtal” írásmód „Leiblachtal”-ra változott.

Továbbá Vorarlbergnek és Ausztriának az eredeti termékleírás 5. c) pontjában (Földrajzi terület) benyújtott térképei helyébe új térkép lépett.

A termékleírás 5. c) pontja:

„A »Vorarlberger Bergkäse« sajtot kizárólag a vorarlbergi nyerstejből a Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) és Rheintal régióban termelt nyers tej termelői vagy feldolgozói és az ezeken a területeken tevékenykedő gazdálkodók állítják elő.»

valamint Vorarlberg és Ausztria az 5. c) pont kiegészítéseként benyújtott térképei

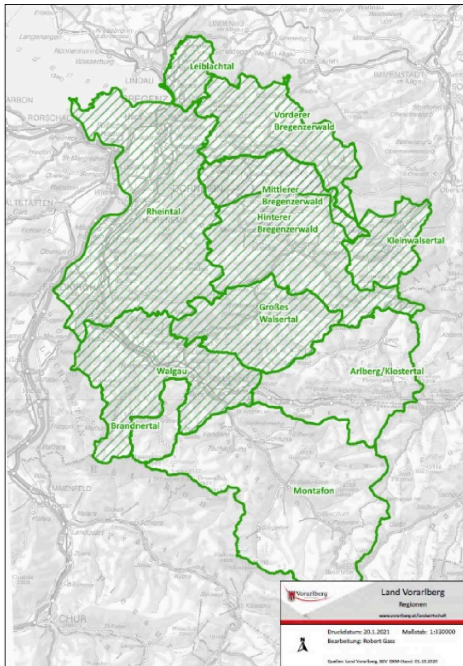


a következőképpen módosult(ak):

4.3. Földrajzi terület

A »Vorarlberger Bergkäse« Vorarlberg tartományban termelt nyers tejből készül, Vorarlberg tartomány következő régióiban: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau és Rheintal.

A körülhatárolt földrajzi terület térképe (árnyékolt terület):



Indokolás

A termékleírás kiegészült Walgau régióval, mivel az az eddig leírt körülhatárolt területtel határos, és ugyanazon geológiai, biológiai és kulturális viszonyokkal rendelkezik, amelyek megfelelnek a termékleírás kritériumainak. A fennmaradó szöveg a földrajzi területhez szükséges információkra korlátozódik. A „Laiblachtal” elírást kijavították. A régió helyes neve „Leiblachtal”. Emellett a termékleírásban szereplő „Tirol/Vorarlberg” térkép helyébe a körülhatárolt földrajzi terület új térképe lépett. Az új térkép világosabb, és a további árnyékolás alapján részletesebben mutatja be a területet.

4. Az előállítás módja

A termékleírás 5. e) pontjának (Az előállítás módja) eredeti szövegét pontosabban fogalmazták meg, és a 4.5.1. pontra (Nyersanyag – tej), a 4.5.2. pontra (Előállítás) és a 4.5.3. pontra (Szakértelem – termelési ismeretek) osztották fel.

A feldolgozási módszert is pontosabban határozták meg. Ezenkívül a hagyományos előállítási módszert részletesebben a 4.5.3. pont (Szakértelem – termelési ismeretek) írja le.

A termékleírás 5. e) pontja:

A „Vorarlberger Bergkäse” jellegzetes hagyományos termék.

A termelési folyamat egyik alapvető eleme a szigorú tejtermelési kritériumoknak (a tejtermelőknek szóló minőségi iránymutatásoknak) való megfelelés.

Így különösen:

- a tej beszállítására csak a kizárólag külterjes legelőgazdálkodást folytató gazdaságok jogosultak, amelyek nem állítanak elő silótakarmányt, illetve a teheneket nem azzal takarmányozzák, és csak az ilyen gazdaságokból származó tej használható fel a „Vorarlberger Bergkäse” előállításához,
- tejet naponta legalább egyszer szállítanak a sajtüzembe, és ott közvetlenül feldolgozzák (nem szállítják tovább egyik tejüzemből a másikba).

Tényleges termelés:

- A szállított (nem hőkezelt, pasztörözött vagy centrifugálással sterilizált) nyers tej részben fölözött (körülbelül 3,3 %-os zsírtartalom eléréséig).
- Az alvadék borjúból származó tejjel és a gazdaság saját tejsavó- és tejsavbaktérium-kultúrájával készül (amelyek esetében a sajtészítő tapasztalata döntő fontosságú a kultúra értékeléséhez és előállításához). A savókultúrák használata következtében a „Vorarlberger Bergkäse” nagyon különbözik más hasonló termékektől.

- Ezután az alvadékot kb. 51–52,5 °C-ra melegítik, majd sajtolják.
- A sajtkorongokat ezután 2–3 napig sós (körülbelül 20 % sótartalmú) fürdőbe helyezik, majd 12 °C és 15 °C közötti hőmérsékleten és 90 és 95 % közötti relatív páratartalom mellett pincében érlelik. Ennek során a sajtokat rendszeresen sós lével kezelik, hogy biztosítsák a jellegzetes kéregképződést és az íz kialakulását (azaz hetente kétszer sós vízzel lekefélik vagy bedörzsölik [sótartalom kb. 20 %, pH: 5,25]).
- A „Vorarlberger Bergkäse” először 3–6 hónapos érlelés után válik fogyaszthatóvá (érettségi fokától függően a termék jellemzői némileg eltérőek lehetnek: kisebb repedések [0,5–1 cm hosszúak], kevesebb lyuk, markáns íz).

A gazdaságok folyamatos önellenőrzése és minőségbiztosítása garantálja a nyerstej és a „Vorarlberger Bergkäse” előállításának magas minőségét. A minőségbiztosításnak való megfelelést a „Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg” (a Vorarlbergből származó élelmiszerek minőségbiztosításáért felelős egyesület) ellenőrzi. A gazdaság és a személyzet higiéniai és állategészségügyi ellenőrzését jogszabály írja elő.

a következőképpen módosul:

4.5.1 Nyersanyag (tej)

A „Vorarlberger Bergkäse” sajtot nyers tehéntejből állítják elő. Kizárólag Vorarlbergből származó tej engedélyezett. Hőkezelt vagy pasztörözött, vagy centrifugálással sterilizált tej nem használható a „Vorarlberger Bergkäse” előállításához.

A „Vorarlberger Bergkäse” előállításához felhasznált tej jellemzőit Vorarlberg tartomány legelői, valamint az ott termő finom fűfélék és fűszernövények határozzák meg. A fűvet és a fűszernövényeket a tehének vagy zöldtakarmánnyként frissen, vagy szénaként szárítva eszik. Az erjesztett takarmánnyal vagy szilázssal történő takarmányozásuk kifejezetten tilos.

A zúzott gabona más területekről származó helyettesítő és kiegészítő takarmánnyként történő felhasználása évente a szárazanyag 30 %-áig engedélyezett.

A zúzott gabona más területekről is megvásárolható, mivel a földrajzi terület – legelőkkel és sekély humuszréteggel jellemzett tipikus hegyvidék – nem alkalmas a növénytermesztésre. Ez azt jelenti, hogy a területen szinte egyáltalán nem termesztenek gabonaféléket vagy hasonló növényeket, ezért azokat más területekről kell felvásárolni. A földrajzi területről származó takarmány aránya ezért el kell érje a tejelő tehének takarmányát képező összes szárazanyag 70 %-át. A máshonnan származó zúzott gabona hozzáadása az adott adag szárazanyag-tartalmának 30 %-áig megengedett.

4.5.2. Előállítás

A nyers tejet először részben fölözik, majd borjúból származó tejoltóval, valamint tejsavó- és tejsavbaktérium-kultúrával alvadékot készítenek. A vadkultúrákból származó hagyományos tejsavbaktériumok képezik a mezőgazdasági kultúrák törzskultúrájának alapját, amelyet továbbra is a gazdaságban tenyésztnek. Tartósítószerke, stabilizátorok és kémiaiilag előállított adalékanyagok hozzáadása nem megengedett. A sűrített (alvadt) tejet ezután alvadékvággóval a kívánt méretre vágják. Ezt követően sor kerül a sajt készítés következő szakaszára: az alvadék tovább fejlődik, és szinerézis következik be (amikor a savó elválik az alvadéktól). Az alvadékot 51 °C és 54 °C közötti hőmérsékletre hevítik, formákba öntik, majd sajtolják. A sajt kívánt méretétől függően a korongok súlya a sós lében áztatás előtt 7 kg és 40 kg között van, magasságuk 8–12 cm. A sajtokat ezt követően 2–3 napig legalább 20 Bé° sótartalmú sófürdőbe helyezik, hogy a sajt felszívja a sót, kialakuljon a kéreg és kifejlődjön a sajt szerkezete, aminek eredményeként a sajt kívülről lezáródik, miközben belseje alaposan és egyenletesen érik. Ez eredményezi a „Vorarlberger Bergkäse” homogén és tömör állagát. A sajtokat ezután a kéreg jellegétől és a tejfeldolgozó tapasztalataitól függően legalább 3 hónapig 10 és 15 °C közötti hőmérsékleten és 80 %-ot meghaladó páratartalom mellett érlelik. Az érlelés során a sajtokat rendszeresen, legalább hetente kétszer sós (legfeljebb 20 Bé° sótartalmú) vízzel kezelik (lekefélik vagy bedörzsölik), hogy biztosítsák a jellegzetes kéregképződést és az íz kialakulását. A minimális érlelési idő után a „Vorarlberger Bergkäse” sajt fogyasztásra kész.

4.5.3. Szakértelem – termelési ismeretek

A „Vorarlberger Bergkäse” minősége elsősorban a helyi tejfeldolgozók termelési és sajtérlelési tapasztalatainak köszönhető.

A sajtkészítés művészete a termelésben részt vevő tejfeldolgozók szakértelmén alapul, a feldolgozásban betöltött egyéni szerepüktől függően, ami a „Vorarlberger Bergkäse” jellegzetes minőségének elérését eredményezi.

Ez a tejsavbaktérium-kultúrák használatával és tenyésztésével kezdődik. Például a tejsavbaktérium-kultúra összetételének, a hőmérsékletnek, a pihenőidőnek, a hozzáadott mennyiségnek és aránynak, valamint a tárolási feltételeknek a meghatározása is a tejfeldolgozó tapasztalatain alapul.

Tapasztalataik különösen a tej olyan speciális tárolására és érlelésére lehetnek hatással, amely kedvez a tejsavbaktériumok képződésének, amelyek jelentősen javítják a sajt tulajdonságait az eltarthatóság, az illat és az íz tekintetében. A borjúból származó tejtöltő mennyisége, az alvadt tej darabolásának időzítése és módja, az alvadék szemcsemérete, a sajt ezt követő fejlődése és az alvadék/tejsavó keverék hevítése a sajt készítő sajátos tapasztalataiból ered, és meghatározza a „Vorarlberger Bergkäse” minőségét.

A sajt készítőnek szorosan figyelemmel kell kísérnie a sajt készítés minden egyes szakaszát, és meg kell határoznia az egyes feldolgozási szakaszokhoz szükséges időt. A sajt hosszú eltarthatóságának fontos előfeltétele például a „Vorarlberger Bergkäse” 51–54 °C-ra történő gondos hevítése az alvadt tej feldarabolása után. Emellett a tejjel óvatosan kell bánni, hogy ízbeli és mikrobiológiai tulajdonságait és összetevőit, és ezzel együtt a tej különleges minőségét megőrizze. Ehhez járul még, hogy a tej a hegyi legelők természetesen változó takarmányozási feltételei miatt nem rendelkezik állandó jellemzőkkel, ezáltal minősége, például fehérjetartalma vagy egyéb összetétele változó. Ezt a természetes ingadozást a „Vorarlberger Bergkäse” sajt készítői nagy tapasztalatuknak köszönhetően kiválóan kezelik.

Az érlelési folyamat többi része és ezáltal a végtermék minősége szempontjából döntő fontosságú, hogy a sajt készítő a folyamat valamennyi szakaszát gondosan kezelje. Az érlelés során különös figyelmet kell fordítani a sajt óvatos kezelésére is. Tapasztalatai alapján a sajt készítő ösztönösen tudja, hogy mikor kell a sajtot forgatni, lekefélni és bedörzsölni, és ezért jelentős hatást gyakorol a sajt minőségére.

A tejfeldolgozók és/vagy sajt készítők vezetői rendszeresen találkoznak, és ennek során megosztják a megszerzett tudásukat és folyamatosan képzik magukat, ami hozzájárul a „Vorarlberger Bergkäse” minőségének és hagyományainak megőrzéséhez.

Indokolás

Több ponton is módosították az előállítási eljárást azzal a céllal, hogy biztosítsák a „Vorarlberger Bergkäse” összetevészetlen minőségét, amely elsősorban a termelők hagyományos előállítási eljárásokkal kapcsolatos tudásán alapul. Az eredeti termékleírásban már szereplő – módosított – megfogalmazás mellett ezt a hagyományos előállítási módszert részletesebben ismertetik, különösen a feldolgozási módszer pontosabb meghatározásával. A „körülbelül 3,3 %-os zsírtartalom” szövegrész törlésre került, és a helyébe nem lépett semmilyen szövegrész, mivel a hatályos jogi követelmények fényében felesleges volt.

Az egyes módosítások a következő pontokra vonatkoznak:

– Nyersanyag – tej

Az állattóléthez szükséges kiegyensúlyozott tápanyagellátás biztosítása érdekében, függetlenül a rendkívüli éghajlati viszonyoktól, például az aszályoktól, lehetővé vált a zúzott gabona felvásárlása, valamint az évente a szárazanyag 30 %-át kitevő helyettesítő és kiegészítő takarmánnyként való felhasználása. A magas tehozamú időszakokban a megfelelő takarmányozás biztosítása érdekében az állatok jólétének biztosításához is szükség van kiegészítő takarmányra a szárazanyag 30 %-át kitevő zúzott gabona formájában. A takarmánykiegészítőkre vonatkozó fenti eltérés nincs hatással a tej magas és állandó minőségére, mivel a szálastakarmány legnagyobb részének a körülhatárolt területről kell származnia.

A meghatározott területen belül az egyik tejüzemből a másikba történő további szállítást a jövőben engedélyezni kell, mivel a technológia jelenlegi állása miatt ez már nem befolyásolja a minőséget. Ezen túlmenően a napi tejszállítás a technológia jelenlegi állása miatt nem meghatározó minőségi paraméter, ezért ezt a szöveget törölték az eredeti termékleírásból. A tej másik szerződő fél részére történő szállítását is dokumentálni kell. A termékleírás

mellékletét (A tejtermelőknek szóló minőségi iránymutatások) törölték, mivel részletesebben és átfogóbban be lett mutatva az előállítás módja, a minőség-ellenőrzést pedig a 4.7. pont (Ellenőrzés) ismerteti. Emellett a Vorarlbergből származó élelmiszerek minőségbiztosításáért felelős egyesületet felszámolták.

– *Előállítás*

A „Vorarlberger Bergkäse” előállításának lépéseit a termékleírás részletesen ismerteti a nyerstej feldolgozásától a levegőn történő szárítással történő érlelés szakaszáig. Megemlíti a minőség biztosítása érdekében betartandó technikai paramétereket is.

Az alvadékot a módosítás szerint 51 °C és 54 °C közötti hőmérsékletre lehet hevíteni (a korábbi 51,5 °C és 52,5 °C helyett). A hevítési hőmérsékletek szélesebb tartományát azért engedélyezték, mivel kézzel történő melegítés esetén nem lehet pontos hőmérsékletet meghatározni, ami azt jelenti, hogy nagyobb tűréshatárra van szükség. A melegítési hőmérsékletre vonatkozó új tűréshatár nincs negatív hatással a termék minőségére. Tartósítószer, stabilizátorok és kémiai előállított adalékanyagok hozzáadása továbbra sem megengedett. Ezt egy pontosabb megfogalmazással még egyértelműbbé tették.

Ami a gazdaság saját tejsavó- vagy tejsavbaktérium-kultúráit illeti, egyértelművé vált, hogy a hagyományos alakultúrát manapság központilag állítják elő, majd házon belül tenyésztik a „Vorarlberger Bergkäse” előállításához való további felhasználás céljából. A tejfeldolgozók tapasztalatai döntő szerepet játszanak e tekintetben.

A sótartalmat egyértelművé tették és a gyakorlatban ellenőrizhető kritériumokhoz igazították, a mértékegységként Baumé-fokot (°Bé) alkalmazva. A sófürdőnek a termékleírásban eredetileg szereplő pH-értéke az ellenőrzés technikai nehézsége miatt a gyakorlatban nem releváns, ezért a mértékegységet Baumé-fok (°Bé) váltotta fel.

A technológiai fejlődés következtében az érlelést már nem szükséges a sajt készítő saját érlelőpincéiben elvégezni, hanem az a meghatározott földrajzi területen található külső pincékben is történhet, ahol az ellenőrzés szempontjából releváns paraméterek szabályozásának feltételei is optimálisak.

Tekintettel az érlelőpincék eltérő jellemzőire és a piaci minőségi követelményeknek a hosszabb sajtérlelési idők irányába mutató tendenciájára, a 12–15 °C-os hőmérsékleti tartományt 10–15 °C-ra, a páratartalmat pedig 80 % fölé kellett igazítani. A „Vorarlberger Bergkäse” eredeti minőségének megőrzését a sajt készítő különleges szaktudása biztosítja.

A „Vorarlberger Bergkäse”-re jellemző kéregképződésének és a sajt ehhez kapcsolódó minőségének leírását tovább pontosították, és utaltak a sajt készítő általi kezelésre és az érlelés feltételeire.

– *Szakértelem – Termelési ismeretek*

Mivel a jelenlegi termékleírás nem tartalmaz lényegi megállapításokat a termelők tradicionális szakmai ismereteiről, e tekintetben pontosításra került a termékleírás, és megadja a szakemberek képzéseit. A termékleírás ismerteti a hagyományok átadása során folytatott minőségbiztosítási tevékenységeket is, amelyek eredményeképpen hatékonyan akadályozzák meg a szakképesítés elvesztését vagy felhígulását, és megőrizhetők a termékkel kapcsolatos hagyományos szakmai ismeretek. A Vorarlbergből származó élelmiszerek minőségbiztosításáért felelős egyesületet felszámolták. Jelenleg a kérelmező csoport felel a folyamatos képzésért és az összes információcseréért. A nyersanyag minőségét és a feldolgozóüzem minőségirányítását nemzeti és uniós szintű jogszabályok szabályozzák, és ennek megfelelően ellenőrzik.

5. *Kapcsolat a földrajzi területtel*

A korábban az eredeti termékleírás 5. d) pontjában (A származás igazolása) és 5. f) pontjában (Kapcsolat) szereplő információkat, valamint a két ponthoz fűzött kiegészítéseket a 4.6. pont (Kapcsolat a földrajzi területtel) foglalja össze.

Mind a termelési volument, mind a sajt történetére vonatkozó szakirodalmat törölték.

Indokolás

A termékleírás összhangba kell hozni az 1151/2012/EU rendelet követelményeivel, és így az eredeti származási igazolásban bemutatott történelmi ismertetés, mint például az okirati hivatkozások és a „Vorarlberger Bergkäse” régi hagyományainak átadása átkerül a 4.6. pontba (Kapcsolat a földrajzi területtel).

A földrajzi terület éghajlati és emberi tényezőinek hatásait átfogóan leírják, részletesen ismertetve a regionális termelők különleges szakértelmét, amelyre a termékleírás korábban csak érintőlegesen tért ki, mint például a különleges tárolási technikákkal kapcsolatos hagyományos ismeretek, valamint az előállítási technikákkal és az érleléssel kapcsolatos magas szintű szakértelem, amely döntő fontosságú a sajt érzékszervi tulajdonságainak kibontakoztatása szempontjából.

A termelési volumen csökkenése a termelt mennyiségek folyamatos változásának tudható be.

A sajt történelmi fejlődését a 4.6. pont (Kapcsolat a földrajzi területtel) ismerteti részletesen. A sajt történetére vonatkozó szakirodalmi hivatkozások ezért feleslegessé váltak, ezért azokat törölték, különösen a jobb olvashatóság érdekében.

6. Címkézés

A termékleírás 5. h) pontjának (Címkézés) eredeti szövege és kiegészítései átkerültek a 4.4. pontba (A származás igazolása), és hozzáigazították őket a dokumentációra vonatkozó jelenlegi követelményekhez.

Például az eredeti termékleírásban szereplő követelmények (az előállítás dátumának és a gazdaság számának a terméken való feltüntetésére vonatkozóan) szükségtelenné váltak a származási igazoláshoz benyújtandó dokumentáció miatt. A feltüntetendő kazeinjel leírását is egyértelműbbé tették. E jelölésnek a sajt darabok csomagolásán való elhelyezése szükségtelenné vált, mivel az adagok esetében garantált a tételek nyomonkövetetősége.

Az eredeti termékleírás 5. h) pontjában (Címkézés) meghatározott, a saját címkékre vonatkozó szabályok átkerültek a 4.8. pontba (Címkézés).

„A saját címkék használata megengedett. A saját címke nem vezethet a fogyasztó megtévesztéséhez, és nem ronthatja az OEM hírnevét.”

Indokolás

A saját címkék kezelésére vonatkozó követelményeket pontosították és kibővítették. Használatuk továbbra is engedélyezett.

7. Szerkesztői módosítások

7.1. A tagállam illetékes hatóságának nevét és adatait frissítették.

7.2. A kérelmező csoportosulás nevét és címét frissítették.

Indokolás

Az ARGE Milch Vorarlberg az eredeti kérelmező csoportosulás jogutódja a „Vorarlberger Bergkäse” oltalom alatt álló eredetmegjelölésből eredő valamennyi jog és kötelezettség tekintetében. Az illetékes hatóságra vonatkozó információkat naprakésszé tették.

7.3. Ellenőrző szerv

Az ellenőrző szerv kapcsolattartási adatait tartalmazó rész módosult, mivel a feladatait egy magánvállalkozás, a Lacon GmbH látja el.

7.4. A termékleírás elrendezésének/megjelenítésének módosításai

Egyes címeket az információk világosabbá és pontosabbá tétele érdekében átszámoltak és módosítottak.

7.5. Nemzeti előírások

A „Nemzeti követelmények” cím törlésre került, és nem lépett másik cím a helyébe, mivel ezek a szabályozási követelmények fényében szükségtelenek.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Vorarlberger Bergkäse”

EU-szám: PDO-AT-1419-AM01 – 2022.4.5.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)

„Vorarlberger Bergkäse”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ausztria

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1 A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]

1.3. osztály: Sajtok

3.2 Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Vorarlberger Bergkäse” hegyi legelőkön vagy völgyekben legeltetett olyan tehének nyers tejéből készült kemény sajt, amelyek takarmányozásához nem használnak silótakarmányt. A fiatal szarvasmarhákat szilázssal takarmányozó gazdaságok (vegyes gazdaságok) nem jogosultak a tej beszállítására. A sajtkorongok súlya 7 és 40 kg között van, magasságuk 8–12 cm, és érlelésük legalább 3 hónapig tart.

A sajt kérge rúzsflórával érlelt-szárított, barnássárgától barnáig terjedő színű, szemcsés. A sajtészta állaga tömörtől simáig terjed. Színe elefántcsontszíntől halványsárgáig terjed. Szeleteléskor a sajtészta láthatóak a ritka, egyenletesen eloszló, körülbelül borsóméretű, matt fénytől fényesig terjedő kerek lyukak. A sajton kis méretű (0,5–1 cm hosszúságú) repedések keletkezhetnek. Íze fűszeres, amely az érleléssel pikánsabbá válik.

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

A „Vorarlberger Bergkäse” előállításához kizárólag legelőgazdálkodást folytató gazdaságokból származó tej használható fel, amelyek nem állítanak elő silótakarmányt, illetve a teheneket nem azzal takarmányozzák.

A zúzott gabona más területekről származó helyettesítő és kiegészítő takarmányként történő felhasználása évente a szárazanyag 30 %-áig engedélyezett.

A zúzott gabona más területekről is megvásárolható, mivel a földrajzi terület – legelőkkel és sekély humuszréteggel jellemzett tipikus hegyvidék – nem alkalmas a növénytermesztésre. Ez azt jelenti, hogy a területen szinte egyáltalán nem termesztenek gabonaféléket vagy hasonló növényeket, ezért azokat más területekről kell felvásárolni.

A földrajzi területről származó takarmány aránya ezért el kell érje a tejelő tehének takarmányát képező összes szárazanyag 70 %-át. A máshonnan származó zúzott gabona hozzáadása az adott adag szárazanyag-tartalmának 30 %-áig megengedett.

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

A nyersanyag előállítása, feldolgozása és érlelése a meghatározott területen történik.

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 sajtokat sorozatszámokkal ellátott kazeinjellel kell azonosítani. A kérelmező egyesület felelős a sorozatszám kezeléséért és kiosztásáért.

4 a földrajzi terület tömör meghatározása

A „Vorarlberger Bergkäse” Vorarlberg tartományban termelt nyers tejből készül, a tartomány következő régióiban: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau és Rheintal.

5 kapcsolat a földrajzi területtel

A „Vorarlberger Bergkäse” a jelenlegi Vorarlberg tartományban több száz éve előállított és fogyasztott termék. A sajtot eredetileg és évszázadokig elsősorban saját fogyasztásra és regionális forgalmazás céljából gyártották.

Az olyan regionális körülmények, mint a tengerszint feletti magasság, az éghajlat, az állat- és növényvilág, valamint a gazdaságok kis mérete a 18. század közepén a zsíros sajtok különleges sajtkészítési technikákat alkalmazó előállításának kialakulásához vezettek. Ez hosszabb eltarthatóságot és jobb hozzáadott értéket eredményezett.

A körülhatárolt földrajzi területen felhalmozódott sajtkészítési ismeretek (termelési technológia, érlelés, takarmányozás, tejfeldolgozás) nemzedékről nemzedékre szálltak át. 1890 körül a társulások létrehozása az ismeretek fokozottabb megosztását és terjesztését eredményezte. Ezeket a társulásokat később szövetkezetek váltották fel, amelyek a mai napig léteznek.

A tej célzott tárolása és érlelése kedvezett a tejsavbaktériumoknak, ami jelentősen javította a sajt jellemzőit az eltarthatóság, az illat és az íz tekintetében. A vadkultúrákból származó hagyományos tejsavbaktériumok képezik a mezőgazdasági kultúrák törzskultúrájának alapját, amelyet továbbra is a gazdaságban tenyésztnek. A borjúból származó tejoltó mennyisége, az alvadéj darabolásának időzítése és módja, az alvadék szemcsemérete, a sajt fejlődése és az alvadék/tejsavó keverék hevítése a sajt készítő sajátos tapasztalataiból ered, és meghatározza a „Vorarlberger Bergkäse” minőségét. Ezek az ismeretek és készségek tovább fejlődtek, és a mai napig a „Vorarlberger Bergkäse” előállításának alapjait szolgálják.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Közvetlenül az Osztrák Szabadalmi Hivatal honlapján (www.patentamt.at) is elérhető a következő címen: „Védjegyek/Földrajzi jelzések/Az osztrák földrajzi árujelzők jegyzéke”. A szöveg a minőségmegjelölés neve alatt jelenik meg.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU