



Tartalom

I Állásfoglalások, ajánlások és vélemények

VÉLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2023/C 163/01	A Bizottság véleménye (2023. május 5.) a finnországi Loviisa telephelyen található Loviisa kis és közepes aktivitású hulladéktárolóból származó radioaktív hulladék ártalmatlanítására vonatkozó módosított tervről.....	1
---------------	--	---

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 163/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10840 – INFINIGATE / NUVIAS) ⁽¹⁾	3
2023/C 163/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10759 – GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS)) ⁽¹⁾	4
2023/C 163/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11034 – OMRON / KIRIN / KTS) ⁽¹⁾	5
2023/C 163/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10891 – BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP) ⁽¹⁾	6
2023/C 163/06	A Bizottság iránymutatása a klinikai vizsgálati jelentés összefoglalójának tartalmáról és szerkezetéről ⁽¹⁾	7

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 163/07	Euroátváltási árfolyamok – 2023. május 5.	14
---------------	--	----

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2023/C 163/08	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján – Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség ⁽¹⁾	15
2023/C 163/09	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján – Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾	16

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 163/10	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10855 – Capgemini / Orange / JV) ⁽¹⁾	17
2023/C 163/11	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	19

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 163/12	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	21
2023/C 163/13	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele	33

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

I

(Állásfoglalások, ajánlások és vélemények)

VÉLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A BIZOTTSÁG VÉLEMÉNYE

(2023. május 5.)

a finnországi Loviisa telephelyen található Loviisa kis és közepes aktivitású hulladéktárolóból származó radioaktív hulladék ártalmatlanítására vonatkozó módosított tervről

(Csak a finn és a svéd nyelvű szöveg hiteles)

(2023/C 163/01)

Az alábbi értékelés az Euratom-Szerződés 37. cikkének rendelkezései alapján készült, és nem érinti az Európai Unió működéséről szóló szerződés alapján, illetve az abból és a másodlagos jogszabályokból eredő kötelezettségekről szóló esetleges további értékeléseket ⁽¹⁾.

2022. október 3-án az Európai Bizottság Finnország kormányától az Euratom-Szerződés 37. cikkével összhangban általános adatokat kapott a Loviisa kis és közepes aktivitású hulladéktárolóból származó radioaktív hulladék végleges elhelyezésére vonatkozó tervről ⁽²⁾. A beadvány a Loviisa erőműből származó leszerelési hulladék és a Finnországban máshol keletkező kis mennyiségű radioaktív hulladék ártalmatlanítására szolgáló tároló új építését tartalmazza.

Ezen adatok és azon további információk alapján, amelyeket a Bizottság a finn hatóságoktól 2022. december 8-án kért és 2023. február 1-jén kapott meg, valamint a szakértői csoporttal lefolytatott konzultációt követően a Bizottság a következő véleményt alakította ki:

1. A telephely és a tagállamokkal – ez esetben az Észtszaggal – alkotott országhatár legközelebbi pontja közötti távolság 58 km. Az Oroszországi Föderációtól mért távolság 45 km.
2. A végleges elhelyezésre szolgáló létesítmény üzemi időszakában:

A módosított terv továbbra is azt irányozza elő, hogy a radioaktív hulladékot a későbbi visszanyerés szándéka nélkül helyezik el.

A szokásos működési körülmények között a tároló nem bocsát ki sem a levegőbe jutó, sem pedig folyékony radioaktív szennyező anyagokat.

⁽¹⁾ Például az Európai Unió működéséről szóló szerződés alapján további környezetvédelmi szempontú vizsgálatokat is el kellene végezni. A Bizottság szeretné például felhívni a figyelmet a 2014/52/EU irányelvvel módosított, az egyes köz- és magánprojektek környezetre gyakorolt hatásainak vizsgálatáról szóló 2011/92/EU irányelv rendelkezéseire, a bizonyos tervek és programok környezetre gyakorolt hatásainak vizsgálatáról szóló 2001/42/EK irányelvre, a természetes élőhelyek, valamint a vadon élő állatok és növények védelméről szóló 92/43/EGK irányelvre, valamint a vízpolitika terén a közösségi fellépés kereteinek meghatározásáról szóló 2000/60/EK irányelvre.

⁽²⁾ A radioaktív hulladék végleges elhelyezése alatt az Euratom-Szerződés 37. cikkének alkalmazásáról szóló, 2010. október 11-i 2010/635/Euratom bizottsági ajánlás (HL L 279., 2010.10.23., 36. o.) 1. pontja szerinti radioaktív hulladék-ártalmatlanítás értendő.

A módosított tervben feltételezett típusú és súlyosságú baleset esetén bekövetkező nem tervezett radioaktív szennyezőanyag-kibocsátás várhatóan nem okozza más tagállam vagy szomszédos ország vizeinek, talajának vagy légterének az alapvető biztonsági előírásokról szóló irányelv ⁽³⁾ rendelkezései szerint egészségügyi szempontból jelentős mértékű radioaktív szennyeződését.

3. A végleges elhelyezésre szolgáló létesítmény üzemi időszakát követően:

A tároló végleges lezárása tekintetében tervezett, a módosított tervben foglalt intézkedések biztosítékot nyújtanak arra, hogy a fenti 2. pont következtetései hosszú távon is érvényesek maradnak.

A Bizottság következőképpen azon a véleményen van, hogy a finnországi Loviisa telephelyen található Loviisa kis és közepes aktivitású hulladéktárolóból származó radioaktív hulladék ártalmatlanítására vonatkozó módosított terv megvalósítása az alapvető biztonsági előírások rendelkezéseinek figyelembevételével várhatóan sem a létesítmény normál üzemi élettartama során, sem végleges lezárását követően, sem pedig az általános adatokban feltételezett típusú és súlyosságú balesetek esetén nem okoz egészségügyi szempontból jelentős mértékű radioaktív szennyeződést más tagállam vagy szomszédos ország vizeiben, talajában vagy légterében.

Kelt Brüsszelben, 2023. május 5-én.

a Bizottság részéről

Kadri SIMSON

a Bizottság tagja

⁽³⁾ A Tanács 2013/59/Euratom irányelve (2013. december 5.) az ionizáló sugárzás miatti sugárterhelésből származó veszélyekkel szembeni védelmet szolgáló alapvető biztonsági előírások megállapításáról, valamint a 89/618/Euratom, a 90/641/Euratom, a 96/29/Euratom, a 97/43/Euratom és a 2003/122/Euratom irányelv hatályon kívül helyezéséről (HL L 13., 2014.1.17., 1. o.).

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10840 – INFINIGATE / NUVIAS)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 163/02)

2022. október 20-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10840 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.10759 – GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS))****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 163/03)

2022. október 28-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak francia nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10759 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.11034 – OMRON / KIRIN / KTS)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 163/04)

2023. február 14-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11034 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10891 – BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 163/05)

2023. március 20-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M10891 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

A BIZOTTSÁG IRÁNYMUTATÁSA
a klinikai vizsgálati jelentés összefoglalójának tartalmáról és szerkezetéről

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 163/06)

Tartalomjegyzék

	<i>Oldal</i>
1. Bevezetés	8
2. A klinikai vizsgálati jelentés összefoglalója	8
3. Felülvizsgálati záradék	12
4. Glosszárrium és rövidítések	12
5. Hivatkozások	12

1. Bevezetés

Ez a dokumentum az orvostechnikai eszközökről szóló, 2017. április 5-i (EU) 2017/745 európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet) 77. cikke (6) bekezdésének megfelelően bizottsági iránymutatást tartalmaz a klinikai vizsgálati jelentés összefoglalójának tartalmára és szerkezetére vonatkozóan.

Az iránymutatás azt hivatott biztosítani, hogy a klinikai vizsgálati jelentés összefoglalója az orvostechnikai eszköz célfelhasználója számára könnyen érthető megfogalmazással és formában írja le a klinikai vizsgálat kialakítására, lefolytatására, elemzésére és eredményeire vonatkozó információkat¹.

Az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet 77. cikkének (5) bekezdése szerint a klinikai vizsgálat megbízójának a klinikai vizsgálat befejezésétől számított egy éven belül vagy idő előtti végleges leállításától számított három hónapon belül jelentést kell benyújtania a klinikai vizsgálatról, amelyhez összefoglalót is mellékelni kell. A klinikai vizsgálati jelentéssel kapcsolatos minimumkövetelményeket az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet XV. melléklete III. fejezetének 7. pontja tartalmazza. Az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet XV. melléklete III. fejezetének 7. pontja azt is felvázolja, hogy mit kell tartalmaznia az összefoglalónak:

- a klinikai vizsgálat címe;
- a klinikai vizsgálat célja;
- a vizsgálat leírása, elrendezése és az alkalmazott módszerek;
- a vizsgálat eredményei;
- a vizsgálat következtetése.

Az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet 77. cikkének (5) bekezdése szerint a jelentést és az összefoglalót az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet 73. cikkében említett elektronikus rendszeren keresztül kell benyújtani azon tagállamokhoz, amelyekben a klinikai vizsgálatot végezték. Az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet 77. cikkének (7) bekezdése szerint a jelentést és az összefoglalót az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet 73. cikkében említett elektronikus rendszeren keresztül nyilvánosan hozzáférhetővé kell tenni legkésőbb az eszköznek az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet 29. cikkével összhangban történő regisztrációjakor, még a forgalomba hozatal megelőzően. Idő előtti végleges leállítás vagy átmeneti megszakítás esetén az összefoglalót és a jelentést a benyújtást követően azonnal nyilvánosan hozzáférhetővé kell tenni.

2. A klinikai vizsgálati jelentés összefoglalója

Magyarázó megjegyzés

- Ez egy összefoglaló dokumentum. Csak a releváns információkat kell megadni. Ahol „rövid leírást” kell megadni, kérjük, törekedjen a tömörségre. Lehetőleg ne másoljon be csak egyszerűen szövegrészeket a teljes klinikai vizsgálati jelentésből.
- Az eszköz célfelhasználója/célfelhasználói számára érthető fogalmazásmódot kell használni. Az összefoglaló dokumentum kidolgozásakor mindig figyelembe kell venni a célfelhasználó egészségügyi ismereteit és számolási készségeit.
- A dokumentumban nem szerepelhet promóciós tartalom.

2.1. Fedőlap

Az összefoglaló dátuma:	
A klinikai vizsgálat címe:	
A vizsgálat megbízójaként eljáró szervezet neve és elérhetőségei:	

A vizsgálatot finanszírozó szervezet neve²:	
Egyedi azonosító szám:	Az Eudamed teljes körű működése előtt ez az engedélyező illetékes hatóság által kiállított CIV-ID-t jelenti. Amint az Eudamed működőképessé válik, az orvostechikai eszközökről szóló rendelet 70. cikkének (1) bekezdésében említett egyedi azonosító szám értendő alatta.
A klinikai vizsgálati terv száma:	

2.2. A klinikai vizsgálati jelentés összefoglalójának tartalma és szerkezete

A klinikai vizsgálat címe – Összefoglaló információk⁴	
A vizsgálat rövid címe	
A vizsgálat teljes címe³	A klinikai vizsgálat kialakításának, a kísérleti orvostechikai eszköznek, (adott esetben) az összehasonlítás alapjául szolgáló eszköznek, (adott esetben) az egészségügyi szolgáltatónak, valamint a populációnak a rövid leírása.
A vizsgálat dátumai³	A klinikai vizsgálat kezdő dátuma (a klinikai vizsgálat céljára végzett első toborzás időpontja) és záró dátuma (a klinikai vizsgálatban részt vevő utolsó vizsgálati alany utolsó vizsgálata) ³ . Az említett fogalmak részletesebb leírását lásd az orvostechikai eszközökkel foglalkozó koordinációs csoport 2021-6. sz. dokumentumában.
Helyszín(ek)	A vizsgálat helyszíne(i), beleértve a létesítmény helyét és az országot.
Adott esetben az átmeneti megszakítás vagy idő előtti végleges leállítás oka³	Adott esetben. Az okok lehetnek többek között pozitív aktív megállapítások, pozitív kontrollmegállapítások, biztonsági megállapítások, a vizsgálat okafogyottsága, lassú toborzás, külső bizonyítékok stb. ²

A klinikai vizsgálat célja⁴

A klinikai vizsgálat rövid indokolása, beleértve a következőket:

- a vizsgálandó eszközre vonatkozó alapvető háttér-információk;
- a kezelt betegség.

A klinikai vizsgálat kontextusától függően kérjük, írja le a következőket:

- a jelenlegi ellátási standardok;
- egyéb lehetséges beavatkozások.

A klinikai vizsgálatra szánt eszköz, a klinikai vizsgálat és az alkalmazott módszerek leírása⁴

Ebben a szakaszban ne ismertessen eredményeket, elemzéseket, következtetéseket vagy vitapontokat.

A résztvevők leírása⁴	A résztvevőkre és a vizsgálati környezetekre vonatkozó jogosultsági feltételek leírása. Adott esetben a vizsgálatban részt vevő, illetve a beavatkozásokat végző központokra vonatkozó jogosultsági feltételek leírása.
---	--

A vizsgált eszköz, valamint az összehasonlítás alapjául szolgáló eszköz leírása⁶	<p>Ismertetni kell a klinikai vizsgálatra szánt eszközt, annak verzióját/változatát és rendeltetését, beleértve a klinikai vizsgálatra szánt eszközzel végzett orvosi beavatkozás(ok) hoz (pl. műtét előtti és utáni ellátás, orvosi/sebészeti beavatkozás stb.) szükséges különböző alkotóelemeket.</p> <p>Összehasonlító vizsgálatok esetében mind a kísérleti beavatkozás, mind az összehasonlítás alapjául szolgáló eszköz leírását meg kell adni.</p>
Az eszköz használatával kapcsolatos eljárások leírása⁹	<p>Az eszköz klinikai vizsgálatban való használatához szükséges eljárások és módszerek rövid leírása.</p>
Vizsgálati módszer⁴	<p>A választott vizsgálati módszer – azaz randomizált kontrollált vizsgálat (párhuzamos, klaszter, keresztezett, faktoriális, non-inferioritási), nem randomizált összehasonlító vizsgálat, nem összehasonlító vizsgálat, egyéb – leírása és indokolása.</p>
Célkitűzések és végpontok⁴	<p>A vizsgálat elsődleges és másodlagos célkitűzéseinek, valamint a vizsgált hipotéziseknek a rövid, egyértelmű leírása.</p> <p>Az elsődleges és a másodlagos végpontokat is egyértelműen meg kell határozni.</p>
Mintaméret⁷	<p>Kérjük, adja meg az erőre és a mintaméretre vonatkozó becsléseket. Adott esetben térjen ki a számításban a kiesési arány, illetve az olyan alanyok figyelembevétele érdekében végzett kiigazításokra, akikkel megszakadt a kapcsolat.¹⁰</p>
Randomizáció és a kezelések titkosítása⁸	<p>Adott esetben a beavatkozások elosztására és a kezelések titkosítására használt módszerek leírása (ha voltak ilyenek).</p>
A nyomon követés időtartama⁴	<p>A vizsgálatban részt vevők nyomon követésének időtartama. A vizsgálatra szánt eszköz tervezett élettartamát is fel kell tüntetni.</p>
Párhuzamos kezelések⁴	<p>Minden olyan kezelés leírása, amely e klinikai vizsgálat során az orvostechnikai eszközzel kezelt valamennyi vizsgálati alanynál szükséges volt. Kérjük, fejtse ki, hogy ez adott esetben mennyiben térhet el az ezen orvostechnikai eszköz esetében megszokott ellátási standardtól.</p>
Statisztikai elemzési módszerek⁴	<p>Az eredmények becsléséhez, a csoportok elsődleges eredménnyel kapcsolatos összehasonlításához, a további elemzések elvégzéséhez, a torzítások figyelembevétele érdekében végzett kiigazításhoz, a hiányzó adatok kezeléséhez használt statisztikai módszerek rövid leírása.</p>
Lényeges módosítások¹¹	<p>Adott esetben a klinikai vizsgálati terv lényeges módosításait, a klinikai vizsgálati terv releváns változatait és e módosítások időpontjait ismertető táblázat. Kérjük, győződjön meg arról, hogy az etikai bizottság jóváhagyta-e ezeket a módosításokat.</p>

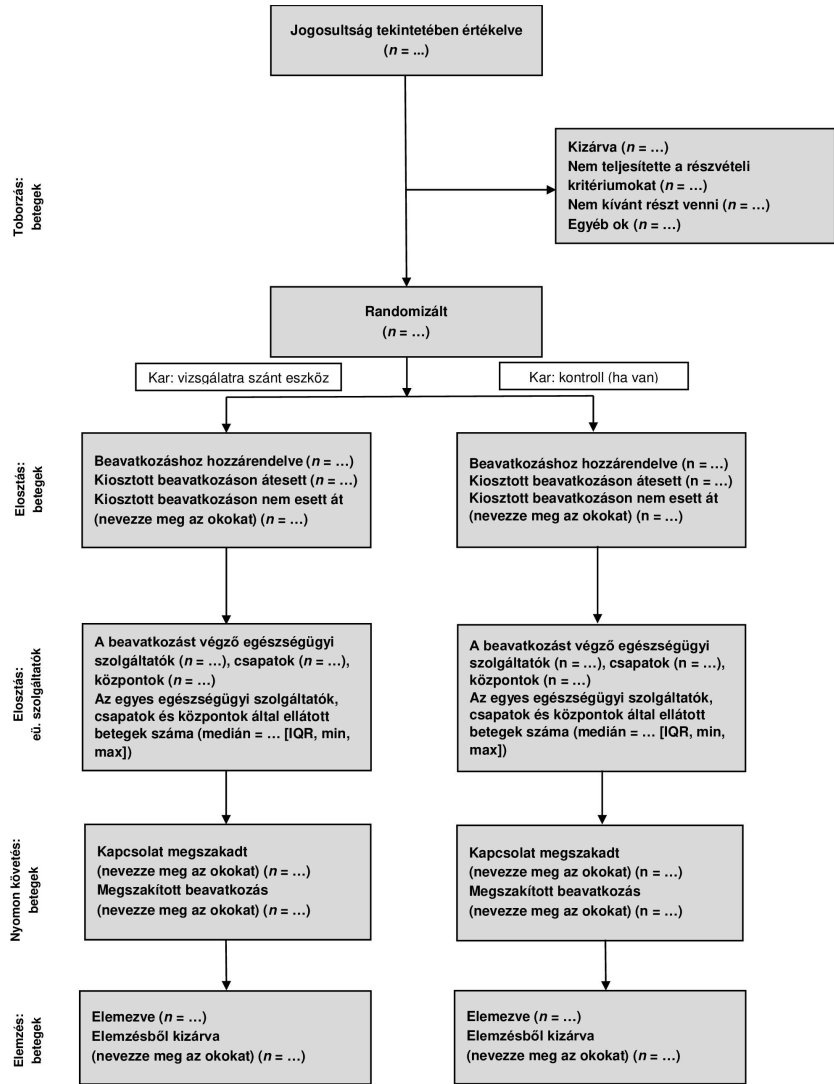
A vizsgálat eredményei⁴

A résztvevőkkel kapcsolatos folyamat¹²

Az egyes beavatkozásokhoz előválogatott, regisztrált, elosztott és nyomon követett résztvevők száma.

Az alábbi vagy egy ahhoz hasonló folyamatára alkalmazása határozottan ajánlott¹³.

Megjegyzendő, hogy az alábbi folyamatára a randomizált kétkarú vizsgálatokra vonatkozik. A folyamatábrát hozzá kell igazítani a különböző vizsgálati módszerekhez.



**Demográfiai és klinikai
alapl jellemzők⁴**

Ha ismert, az életkor, a nem, az etnikai hovatartozás, az ország, a betegség stádiuma, a releváns komorbiditások és a résztvevőket befolyásoló egyéb tényezők leírása.

Adott esetben az egyes csoportokkal foglalkozó egészségügyi szolgáltatók (esetek volumene, képesítés, szakértelem stb.) és központok (volumen) leírása.

A beavatkozás eredménye⁴

Az elsődleges végponttal kapcsolatos eredmények, abszolút számokban is kifejezve, ha lehetséges (pl. 10/20, nem pedig 50 %), a becsült hatásméret és az eredmény precizitása. Kérjük, tüntesse fel, hogy az elemzés a kezelés szándékával vagy protokoll szerint történik-e.

A jelentésben a másodlagos végpontok vagy további elemzések eredményei is szerepeltethetők, de ki kell térni az ezen eredményekből levont következtetések veszélyeire.

Biztonsági eredmények¹⁴	<p>A nemkívánatos eseményeknek¹⁵, az eszköz káros hatásainak¹⁶, valamint az eszközhibáknak¹⁵ a leírása. Ezeknek a táblázatban a leggyakoribbtól a legritkább felé haladó sorrendben kell szerepelniük abszolút számadatokban (YX-ből X alany) és százalékos értékekben is (az alanyok X %-a), és fel kell tüntetni az események/hatások jellegét is (várt/váratlan).</p> <p>Ezekkel az eseményekkel/hatásokkal kapcsolatban csak aggregált információkat szabad bemutatni⁵. A vizsgálati alanyok körében bekövetkezett halálesetek felsorolása.</p> <p>A vizsgálatból kivett vizsgálati alanyok száma és kivételük indokai.</p>
A klinikai vizsgálati tervtől való eltérések³	Adott esetben a klinikai vizsgálati tervtől való, a klinikai vizsgálat során történt eltérések leírása.

A klinikai vizsgálat következtetése⁴

Az eredmények jelentése¹⁷	<p>A vizsgálat eredményeinek rövid leírása: a beavatkozás előnyeinek és kockázatainak átfogó értékelése a vizsgálat tükrében.</p> <p>Mit ad hozzá ez a klinikai vizsgálat az eszköz biztonságosságával és teljesítőképességével kapcsolatos klinikai adatokhoz?</p>
Mivel egészítik ki az eredmények a jelenlegi tudományos ismereteket?¹⁷	A vizsgálat eredményeinek rövid leírása a jelenleg rendelkezésre álló bizonyítékok összefüggésében: a klinikai vizsgálatra szánt orvostechnikai eszköz előnyeinek és kockázatainak általános értékelése az összes többi rendelkezésre álló bizonyíték összefüggésében, valamint az eredmények hatása a klinikai gyakorlatban.
Korlátok¹⁸	A vizsgálat esetleges korlátai, például a vizsgálat torzulásai, a vizsgálat után fennmaradó bizonytalanságok, vagy az eredmények valós körülmények között történő alkalmazhatóságának korlátai.
Jövőbeli vizsgálatok lehetősége¹⁸	

3. Felülvizsgálati záradék

Az ezen iránymutatások alkalmazása során szerzett tapasztalatok alapján a Bizottság fontolóra veheti e dokumentum felülvizsgálatát.

4. Glosszárium és rövidítések

CIV-ID	klinikaivizsgálat-azonosító (szám)
Eudamed	az orvostechnikai eszközök európai adatbázisa
MDR	az orvostechnikai eszközökről szóló rendelet

5. Hivatkozások

1. Az (EU) 2017/745 rendelet 77. cikkének (5) bekezdése.
2. A finanszírozó szervezet az a szervezet, amely az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete II. fejezetének 3.1.4. pontja szerinti finanszírozási hivatkozásnak megfelelően forrásokat biztosít a klinikai vizsgálatához.
3. Az (EU) 2017/745 rendelet 77. cikke.
4. Az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete III. fejezetének 7. pontja.
5. Az orvostechnikai eszközökkel foglalkozó koordinációs csoport 2021-6. sz. útmutatója: A klinikai vizsgálatokkal kapcsolatos kérdések és válaszok.

6. Az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete II. fejezetének 3.6.2. pontja.
 7. Az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete II. fejezetének 3.6.3. pontja.
 8. Az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete II. fejezetének 3.6.4. pontja.
 9. Az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete II. fejezetének 3.6.5. pontja.
 10. Az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete II. fejezetének 3.7. pontja.
 11. Az orvostechnikai eszközökkel foglalkozó koordinációs csoport 2021-6. számú, „(EU) 2017/745 rendelet – A klinikai vizsgálatokkal kapcsolatos kérdések és válaszok” című útmutatójában leírtak szerinti „lényeges módosítás”.
 12. Az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete III. fejezetének 7. pontja és az EN ISO 14155:2020 nemzetközi szabvány D.7. melléklete alapján kiigazítva.
 13. Módosított CONSORT-folyamatábra a nem farmakológiai kezelés egyes randomizált kontrollált vizsgálataihoz. Isabelle Boutron, MD, PhD; et al. a CONSORT csoport megbízásából: Extending the CONSORT Statement to Randomized Trials of Nonpharmacologic Treatment: Explanation and Elaboration. *Ann Intern Med.* 2008;148:295-309.
 14. Az (EU) 2017/745 rendelet 80. cikke.
 15. Az (EU) 2017/745 rendelet 2. cikke.
 16. Az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete II. fejezetének 2.5. pontja.
 17. Az (EU) 2017/745 rendelet XV. melléklete III. fejezetének 7. pontja és az ISO 14155:2020 nemzetközi szabvány D.8. melléklete alapján kiigazítva.
 18. Az ISO 14155:2020 nemzetközi szabvány D.8. melléklete.
-

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. május 5.

(2023/C 163/07)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1014	CAD Kanadai dollár	1,4860
JPY Japán yen	147,80	HKD Hongkongi dollár	8,6434
DKK Dán korona	7,4499	NZD Új-zélandi dollár	1,7488
GBP Angol font	0,87378	SGD Szingapúri dollár	1,4600
SEK Svéd korona	11,2365	KRW Dél-Koreai won	1 451,90
CHF Svájci frank	0,9828	ZAR Dél-Afrikai rand	20,2345
ISK Izlandi korona	150,10	CNY Kínai renminbi	7,6112
NOK Norvég korona	11,6895	IDR Indonéz rúpia	16 156,49
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,8869
CZK Cseh korona	23,401	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,830
HUF Magyar forint	372,48	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,5770	THB Thaiföldi baht	37,172
RON Román lej	4,9280	BRL Brazil real	5,4960
TRY Török líra	21,4745	MXN Mexikói peso	19,7073
AUD Ausztrál dollár	1,6379	INR Indiai rúpia	90,0010

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

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján

Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 163/08)

Tagállam	Olaszország
Érintett útvonalak	Trieszt–Milano Linate és vissza
A közszolgáltatási kötelezettség hatálybalépésének időpontja	2023. szeptember 1.
Az a cím, amelyen a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További információkat a következő címen kaphat: Ministry of Infrastructure and Transport Department of Sustainable Mobility Directorate-General for Airports, Air Transport and Satellite Services Via Giuseppe Caraci, 36 00157 Roma OLASZORSZÁG Tel. +39 0644127190 ENAC Air Transport and Licensing Department Viale Castro Pretorio, n. 118 00185 Roma OLASZORSZÁG Tel. +39 0644596532 Internetes elérhetőség: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it E-mail: dg.ta@pec.mit.gov.it osp@enac.gov.it

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

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 163/09)

Tagállam	Olaszország
Érintett útvonalak	Trieszt–Milano Linate és vissza
A szerződés érvényességének időtartama	2023. szeptember 1. – 2026. augusztus 30.
A pályázatok benyújtásának határideje	E közlemény közzétételének napjától számítva két hónap
A pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a módosított közszolgáltatási kötelezettségekkel összefüggő lényeges információk és/vagy dokumentumok a következő címen szerezhetők be:	ENAC Direzione Sviluppo Trasporto Aereo e Licenze Viale Castro Pretorio, 118 00185 Roma OLASZORSZÁG Tel. +39 0644596247 E-mail: osp@enac.gov.it Internetes elérhetőség: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.10855 – Capgemini / Orange / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 163/10)

1. 2023. május 2-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Capgemini S.E. (a továbbiakban: Capgemini, Franciaország) és
- Orange S.A. (a továbbiakban: Orange, Franciaország).

A Capgemini és az Orange közös vállalkozást (a továbbiakban: Bleu, Franciaország) hoznak létre, amelyben az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- A Capgemini a stratégia és az átalakítás, az alkalmazások és a technológia, a mérnöki feladatok és a műveletek területén tevékenykedik 50 országban, és informatikai szolgáltatásokat nyújt nagyobb vállalatok és szervezetek informatikai infrastrukturális rendszereinek és digitális környezetének kifejlesztéséhez, bővítéséhez, bebiztosításához és kezeléséhez;
- Az Orange elektronikus hírközlési szolgáltató, amely világszerte számos országban nyújt sokrétű szolgáltatásokat, elsősorban vezetékessé, internetes és mobiltelefon-szolgáltatásokat, valamint az informatikai szolgáltatások területén.
- A Bleu a franciaországi „Cloud de Confiance” címke kritériumainak megfelelő független felhőalapú szolgáltatásokat (azaz a Franciaországi Kiberbiztonsági Ügynökség által meghatározott különleges biztonsági követelményeknek megfelelő független felhőalapú szolgáltatásokat) fog nyújtani bizonyos ügyfelek számára.

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

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

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

M.10855 – CAPGEMINI / ORANGE / JV

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

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 163/11)

1. 2023. április 27-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Toyota Motor Corporation irányítása alá tartozó Toyofuji Shipping Co., Ltd (Japán),
- Nippon Yusen Kabushiki Kaisha (Japán),
- Kamigumi Co., Ltd. (Japán),
- Toyota Tsusho Corporation (Japán).

A Toyota Tsusho Corporation, a Toyofuji Shipping Co., Ltd, a Nippon Yusen Kabushiki Kaisha és a Kamigumi Co., Ltd. az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a PT. Patimban International Car Terminal egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- A Toyofuji Shipping Co., Ltd a Toyota csoport tengeri szállítással foglalkozó vállalata, amelynek székhelye Tokai városában (Aichi, Japán) található. A hajózási társaság Ázsiában, Észak-Amerikában, Óceániában és Európában kínál roll-on/roll-off szállítási szolgáltatásokat.
- A Nippon Yusen Kabushiki Kaisha világszerte aktív japán hajózási társaság. A társaság székhelye Chiyodában (Tokió, Japán) található. Leányvállalatain és kapcsolt vállalkozásain keresztül a Nippon Yusen Kabushiki Kaisha konténerhajókból, ömlesztettáru- és faapríték-szállító hajókból, roll-on/roll-off járműszállító hajókból, LNG-szállító hajókból és üdülőhajókból álló flottát üzemeltet.
- A Kamigumi Co., Ltd. logisztikai és szállítási szolgáltatásokat nyújt a kikötői, teherszállítási, belföldi és nemzetközi szállítás terén. Emellett üzemen belüli, helyszíni szolgáltatásokat is nyújt, például a nyersanyagok be- és kirakodása, az anyagok ellenőrzése, a raktári rakomány berakodása és a nehézáru-szállítás. A vállalat Thaiföldön, Malajziában, Kínában, Tajvanon, Vietnámban, Bangladesben, Szingapúrban, Indonéziában, Mianmarban, Kambodzsában, Spanyolországban, az Egyesült Államokban és Mexikóban tevékeny. Székhelye Chuo-kuban (Kobe, Japán) található.
- A Toyota Tsusho Corporation (Japán) a Toyota csoport része, és globális szinten végez import- és exporttevékenységet a Toyota csoport nevében. Székhelye Tokióban és Nagojában (Japán) található. A PT. Patimban International Car Terminal jelenleg a Toyota Tsusho Corporation 100 %-os tulajdonában lévő leányvállalata. Tevékenységét kizárólag Indonéziában végzi, ahol gépjárműterminál-üzemeltetési üzletágat üzemeltet és irányít a Patimban New International Port in Subang Regency (Nyugat-Jáva, Indonézia) kikötőben. A PT. Patimban International Car Terminal 2021. december 17. óta üzemelteti az említett terminált, és nem folytat más tevékenységet az indonéz piacon.

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

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

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

M.11059 – TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN

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

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

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2023/C 163/12)

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

„Asparago di Cantello”

EU-szám: PGI-IT-01267-AM01 – 2021.3.23.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

ASSOCIAZIONE PER LA PRODUZIONE DELL'ASPARAGO DI CANTELLO E PER IL SUO RICONOSCIMENTO IGP (Az „Asparago di Cantello” előállítására és OFJ-ként való elismerésére létrehozott egyesület)

Cím: Via Turconi, 6 – 21050 Cantello (VA), Olaszország

Tel. +39 3462273144

E-mail-cím és igazolt e-mail-cím: lepianelle.agri@gmail.com, lepianelle@pec.agritel.it

Az egyesület olyan termelőkben áll, akik kérelmezték és megkapták az OFJ-ként való elismerést, és akik az ellenőrző szerv ellenőrzése alatt állnak.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

4. A módosítás típusa

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

5. Módosítás(ok)

2. cikk – A termék jellemzői

2.1. Kultivárok

Az „Asparago di Cantello” termesztéséhez használt kultivár a korai Argenteuili fajta (Precoce di Argenteuil) és annak hibridjei.

Új szöveg: (Ennek alapján az egységes dokumentum 2.1. pontja és a termékleírás 3.2. pontja módosult.)

2.1. Kultivárok

Az „Asparago di Cantello” termesztéséhez használt kultivár a korai Argenteuili fajta (Precoce di Argenteuil) és annak hibridjei, valamint más spárgafajták, mint a Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlím, Magnus, Herkolím és Terralim, amelyek alkalmasak a termékleírásban meghatározott jellemzőkkel rendelkező fehér spárga termesztésére.

Indokolás:

Az „Asparago di Cantello” előállításához engedélyezett egyéb olyan spárgafajták használata, amelyeket a szaporítóiskolák rendszeresen forgalmaznak, és amelyeket a termelők tapasztalatuk alapján alkalmasnak tartanak termesztési hagyományaik szempontjából, valamint a termékleírásban meghatározott morfológiai és érzékszervi jellemzők fejlesztésére. A termelők diverzifikálják a kultivárok választékát annak érdekében, hogy jobban meg tudják tervezni a betakarítást és meghosszabbíthatják a betakarítási időszakot, ami növeli a növény gazdasági életképességét. Emellett olyan továbbfejlesztett kultivárokat választanak, amelyek jobban ellenállnak a kedvezőtlen időjárási viszonyoknak, ezáltal csökkentve a növényvédő szerek használatát, ami végső soron egészségesebbé teszi a terméket. A fő feltétel azonban az, hogy a termékleírásban szereplő, a termék jellemzőire – amelyeknek köszönhetően a termék az évek során a hírnevét szerezte – vonatkozó követelményeknek teljesülniük kell annak biztosítása érdekében, hogy a termék megfeleljen a vonatkozó ellenőrzéseknek. A hagyományok mellett a termesztési folyamat is folyamatosan javult, mivel a termesztési technikák fejlődtek, és a hagyományosan használt fajtákból származó továbbfejlesztett kultivárok váltak elérhetővé. Az új spárgaültetvények ültetésekor a termesztők kiválasztják azokat a kultivárokat, amelyek tapasztalatuk szerint a legjobban alkalmazkodnak a talaj- és éghajlati viszonyokhoz, és amelyek a leginkább kihozzák az „Asparago di Cantello” jellegzetességeit.

2.2. A termék jellemzői

Külső jellemzők

A legfeljebb 22 cm hosszúságú „Asparago di Cantello” spárgát a spárgasíp (középmagasságban mért) átmérője alapján sorolják be a következő két minőségi osztály egyikébe:

- „extra” osztály: a spárgasíp átmérője 21–25 mm,
- I. osztály: a spárgasíp átmérője 13–20 mm.

A méretet illetően az extra és az I. osztályba tartozó csomagolások esetében a spárgasípok tömegben kifejezett legfeljebb 10 %-a lehet az előírttól eltérő átmérőjű.

Érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságok

Az érzékszervi elemzés eredményeképpen a következő jellemzők kerültek meghatározásra:

Szag: erőteljes, de összességében lágy, szokatlan jegyek nélkül.

Íz: határozott édeskés, enyhén kesernyés utóízzel. Közepes-erős spárgaíz.

Új szöveg: (Ennek alapján az egységes dokumentum 2.2. pontja és a termékleírás 3.2. pontja módosult.)

2. A termék jellemzői

Külső jellemzők

A legfeljebb 22 cm hosszúságú „Asparago di Cantello” spárgát a spárgasíp átmérője alapján sorolják be a következő három ENSZ-EGB minőségi osztály egyikébe:

- „extra” osztály: (átmérő: legalább 12 mm),
- I. osztály: (átmérő: legalább 10 mm),
- II. osztály: (átmérő: legalább 8 mm).

A méretet illetően az I. és II. osztályba tartozó csomagolások esetében a spárgasípok tömegben kifejezett legfeljebb 10 %-a lehet az előírttól eltérő átmérőjű, az „extra” osztály esetében ez az arány 5 % lehet.

Érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságok

Az érzékszervi elemzés eredményeképpen a következő jellemzők kerültek meghatározásra:

- Szag: erőteljes, de összességében lágy, szokatlan jegyek nélkül.
- Íz: határozott édeskés, enyhén kesernyés utóízzel. Közepes-erős spárgaíz.
- Állag: a csúcs és a középső rész közötti rész állaga húsos, lédús és puha, a fennmaradó részé rostos.

Új szöveg: „A termékleírásban meghatározott érzékszervi és kereskedelmi követelményeknek – a méretre és a hosszúságra vonatkozóak kivételével – megfelelő, és ezért a termékleírásban említett ENSZ-EGB osztályozásnak meg nem felelő spárgasípok felhasználhatók feldolgozás céljából.”

Indokolás:

A spárgasípok osztályozása módosul, hogy összhangba kerüljön az ENSZ-EGB szabályaival. A szöveg kiegészült egy új jellemzővel is, amely a spárgasíp állagára vonatkozik, és amely a kapcsolatról szóló részben már említésre került.

A gyártók új korlátokkal szembesülnek, mivel a piacok és az évszakok változatosabbak lettek, ami arra készteti őket, hogy az ENSZ Európai Gazdasági Bizottságának (ENSZ EGB) szabályai alapján mérlegeljék a termék jobb osztályozását. Ez megkönnyíti a termék forgalmazását is. Emellett a termeszítők jobban meg tudnak majd felelni a piaci követelményeknek, mivel a legújabb tapasztalatok azt mutatják, hogy a nagy kiskereskedelmi láncok inkább az egyértelmű besorolású termékeket részesítik előnyben. Az ágazat a rövid vegetációs időszak és a termék jellemzőit befolyásoló éghajlati tényezők miatt jelentős változékonysággal és bizonytalansággal néz szembe. Ez a termékválaszték növelésével mérsékelhető. Az egyes kategóriák esetében elfogadott méretbeli eltérések körét ezért kibővítik, míg az „extra” kategóriára vonatkozó tűrőhatár a jelenlegi termékleírásban szereplő 10 %-ról 5 %-ra csökken. A csomagon belüli eltérések csökkentésével egységesebb minőségű termék érhető el, amelyet a piac jobban értékel. Ezenkívül az ENSZ-EGB szabályainak való megfelelés azt is jelenti, hogy be kell tartani a külső megjelenésre vonatkozó minőségi előírásokat, amivel javítható a frissen történő fogyasztásra értékesített spárga kiszerezése. A gazdasági szereplőknek önellenőrzés révén biztosítaniuk kell az ENSZ-EGB szabályainak betartását, többek között a külső és az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó követelmények tekintetében. Ez biztosítja az „Asparago di Cantello” kiváló minőségének fenntartását.

A II. osztály bevezetésére azért került sor, hogy ki lehessen elégíteni azon fogyasztók igényeit, akik a kissé kisebb méretű, bizonyos ételek elkészítésére alkalmasabb, és alacsonyabb áron beszerezhető spárgát részesítik előnyben, miközben továbbra is használják a termék eredetét garantáló bejegyzett elnevezést.

A termék leírása kiegészült egy, a spárgasíp állagára vonatkozó egyedi követelménnyel is, amely már szerepelt a kapcsolatról szóló részben.

A termékleírás kiegészült a feldolgozásra szánt termék jellemzőivel, mivel olyan spárga feldolgozásáról rendelkeztek, amely nem felel meg a méretre vagy alakra vonatkozó követelményeknek, és ezért nem felel meg az ENSZ-EGB osztályozásnak, annak ellenére, hogy a termékleírásban meghatározott paramétereknek megfelelően állították elő és termesztették. A nem egészséges és a termékleírásban foglaltaknak nem megfelelő zöltségek azonban nem kerülnek feldolgozásra.

Hagyományosan a frissen nem fogyasztható spárgát konzerv krém vagy szosz formájában forgalmazzák, vagy szárítják, hogy később különböző élelmiszer-készítményekben vagy receptekhez használják fel abban a gazdaságban, ahol termesztették. Ezt a hagyományt meg kell őrizni, lehetővé téve a termelők számára, hogy a teljes értékes spárgatermésüket az OFJ elnevezés alatt forgalmazzák, elkerüljék a pazarlást, és részesüljenek a feldolgozás hozzáadott értékének előnyeiből.

A következő módosítások KIZÁRÓLAG a termékleírás 5. cikkét érintik, és az előállítás módjára vonatkoznak. Konkrétan a termékleírás 5.1., 5.2., 5.4. és 5.7. pontja módosult. Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5. cikk – A termék előállításának módja

5.1. Termesztési rendszer

A növényt 5,3 és 7,5 közötti pH-értékű homokos vályog talajokon kell termesztetni.

Új szöveg:

5.1. Termesztési rendszer

A növényt 5,3 és 7,5 közötti pH-értékű talajokon kell termesztetni.

(Törölve: homokos vályog)

Indokolás:

A spárga termesztési területén, Cantello településen a talajokon fizikai és kémiai elemzéseket végeztek, amelyek eredményei azt mutatják, hogy az e területen található valamennyi földterület alkalmas a termékleírásban előírt jellemzőkkel és minőséggel rendelkező spárga termesztésére. A teljes terület olyan hordalékos, laza és vízáteresztő talajokkal rendelkezik, amelyeket hagyományosan spárgatermesztésre használnak, amint azt a bejegyzéskor benyújtott technikai és történeti dokumentáció is bizonyítja. A termékleírásban meghatározott jellemzőkkel rendelkező spárga termesztéséhez nem szükséges homokos vályogtalaj. Ezt a korlátozást ezért törölni kell, lehetővé téve, hogy Cantello település valamennyi olyan területéről, ahol a növényt termesztik, tanúsított terményt lehessen előállítani. A talajokon a termesztek által az évek során elvégzett kémiai és fizikai elemzések eredményei rendelkezésre állnak.

A módosítás nem érinti sem a termék jellemzőit, amelyek változatlanok maradnak, sem az elnevezésnek a termék és a földrajzi terület közötti fő kapcsolatot képező hírnevét. Az OFJ földrajzi területen található kisüzemek általi használatának ösztönzése, valamint a termékleírásban előírt vetésforgó alkalmazásának lehetővé tétele érdekében fontos, hogy minden rendelkezésre álló területet a termék alapvető minőségének vagy a területtel való kapcsolatának veszélyeztetése nélkül termeszthessenek.

5.2. Termesztési módszerek

Ültetési távolság és mélység: A sorok közötti távolság 2–2,40 méter, a vetőmagokat pedig 20–30 cm mélyen kell ültetni.

Az ültetési sűrűség 20 000–25 000 növény/hektár.

Új szöveg:

5.2. Termesztési módszerek

Ültetési távolság és mélység: A sorok közötti távolság 2–2,80 méter, a vetőmagokat pedig 20–30 cm mélyen kell ültetni.

Az ültetési sűrűség legfeljebb 25 000 növény/hektár.

(Törölve: az ültetési sűrűség legalább 20 000 növény/hektár)

Indokolás:

A sorok közötti távolságot növelni kell. Ez lehetővé tenné, hogy azok a gazdaságok, amelyek hozzáférnek a nagyobb sortávolság kezelésére alkalmas gépekhez, az OFJ-vel ellátott spárgát is termeszhessék. A leginkább gépesített mezőgazdasági üzemeket gyakran fiatal mezőgazdasági termelők működtetik, akik számára előnyös lenne a tanúsított termelési láncba való belépés. Ez nem érinti az „Asparago di Cantello” esetében meghatározott egyéb termelési és minőségi paramétereket, és a hektáronkénti maximális növényszám változatlan marad.

E módosításhoz kapcsolódóan a minimális ültetési sűrűséget törölni kell, mivel az semmilyen hatást nem gyakorol a minőségre, miközben a hektáronkénti maximális növényszám változatlan marad a termék minőségének fenntartása érdekében.

5.4. Trágyázószer

A következő években, a betakarítást követően júliustól augusztusig a növények átlagos tápanyag-felvételi értékei alapján műtrágya kijuttatása lehetséges.

A téli időszak végén fenntartás céljából szerves műtrágyát lehet kijuttatni.

Új szöveg:

5.4. Trágyázószer

A következő években, a betakarítást követően júniustól novemberig a növények átlagos tápanyag-felvételi értékei alapján műtrágya kijuttatása lehetséges.

(Törölve: A téli időszak végén fenntartás céljából szerves műtrágyát lehet kijuttatni.)

Indokolás:

Ezt a hibát ki kell javítani, mivel a szerves trágyának a spárga betakarítása idején történő kijuttatása gyakorlati, valamint higiéniai és egészségügyi problémákat is felvet, ami azt jelenti, hogy azt nem hajtják végre.

5.7. Betakarítás

A teljes termőképességű spárga maximális éves hozama 10 tonna/hektár.

Az ültetvény élettartama nem haladhatja meg a 12 évet.

Új szöveg:

5.7. Betakarítás

A teljes termőképességű spárga maximális éves hozama a földterületen történő hántolást követően 10 tonna/hektár.

(Törölve: Az ültetvény élettartama nem haladhatja meg a 12 évet.)

Indokolás:

Az OFJ-re vonatkozó követelményeknek meg nem felelő hulladék és betakarított spárgasípoknak az OFJ-vel ellátott termék előállításába való bevonása aligha észszerű, és az ilyen spárgáknak a feldolgozó létesítményekbe olyan módon történő szállítása, mintha teljes egészében megfelelénének az OFJ követelményeinek, azzal a veszéllyel jár, hogy a termékek minőségének megőrzését korlátozná.

Ezenkívül törölni kell az ültetvény korára való hivatkozást, mivel ez a növények termelékenységétől, a földterület termőképességétől, a használt hibridektől, valamint a gazdálkodás intenzitásától és a kapcsolódó terméshozamtól függ. Az ültetvény élettartamát nem a termékleírásnak kell meghatározni, hanem a mezőgazdasági termelőnek, aki a leginkább alkalmas arra, hogy felmérje a növénytermesztés fenntartásának gazdasági előnyeit. Míg egyes ültetvények élettartama rövidebb lehet, mások különösen kedvező talaj- és mikroklimatikus viszonyok között nőnek, amelyek lehetővé teszik életciklusuk meghosszabbítását anélkül, hogy ez befolyásolná a végtermék minőségét, amelyet minden esetben a termékleírás határoz meg és ennek megfelelően ellenőrzik.

5.8. Feldolgozás

A termék jellemzőinek megőrzése érdekében a spárgát a meghatározott földrajzi területen kell csomagolni. Mivel a terméket sajátos érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében a betakarítás után rövid időn belül frissen kell értékesíteni, a spárga tisztítását és értékesítés céljából történő csomagolását a betakarítást követően azonnal el kell végezni.

A spárgát a betakarítást követően megtisztítják és csomagolják, és azonnal értékesíthető, esetleg rövid ideig (legfeljebb 48 óráig) 4 °C-os hőmérsékleten tárolható.

Új szöveg: (Ennek alapján az egységes dokumentum 5.8. pontja és a termékleírás 3.5. pontja módosult.)

5.8. Feldolgozás

A termék jellemzőinek megőrzése érdekében a spárgát a meghatározott földrajzi területen kell csomagolni. Mivel a terméket sajátos érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében a betakarítás után rövid időn belül frissen kell értékesíteni, a spárga tisztítását és értékesítés céljából történő csomagolását a betakarítást követően azonnal el kell végezni.

A spárga a betakarítást követően megtisztítható és csomagolható, és azonnal értékesíthető, esetleg rövid ideig, legfeljebb 96 óráig 4 °C-os hőmérsékleten tárolható.

(Törölve: „legfeljebb 48 óráig”.)

Indokolás:

Az „Asparago di Cantello” OFJ elismerése, amely helyi szinten már figyelemre méltó hírnévnek örvend, növelte a vásárlóknak, különösen a nagy kiskereskedelmi láncoknak a termék iránti érdeklődését. A szállítási időt és a forgalmat nemcsak a gyártó határozza meg, hanem a termékeket a végső fogyasztók számára kihelyező és értékesítő szupermarketek igényei is. A résziaci termékeket, például e kiváló minőségű spárgát egyre inkább támogató nagy kiskereskedelmi láncokra (kiszállításra, szállításra és tárolásra) vonatkozó követelmények miatt a terméket jelenleg a korábbinál valamivel hosszabb ideig tartják hűtőházban, ezért törölni kell azt a utalást, hogy a spárgát nem szabad 48 óránál tovább tárolni. Meg kell azonban tartani a „rövid ideig” kifejezést, mivel ez szükséges annak hangsúlyozásához, hogy a termékleírásban előírtaknak megfelelően különösen fontos, hogy megmaradjon a termék jellegzetes frissessége.

6. cikk – Kapcsolat a földrajzi területtel

A szerkesztési módosításokat és új bekezdések beillesztését magukban foglaló módosítások esetében az új vagy módosított részeket az alábbiakban, az indokolás nélkül ismertetjük.

Ennek alapján az egységes dokumentum 5. pontja és a termékleírás 6. pontja módosult.

6. cikk – Kapcsolat a földrajzi területtel

A kért módosítás részben szerkesztési változtatásokból áll, amelyek során a szöveg koherensebbé és könnyebben olvashatóvá tétele érdekében a bekezdéseket áthelyezték, részben pedig új bekezdéseket illesztettek be annak bizonyítására, hogy a földrajzi területtel való kapcsolat ezekkel a változtatásokkal is fennmarad. Nevezetesen, „A Cantello földje” szövegrésszel kezdődő és „a talajszigetelő” kifejezéssel végződő bekezdés után a következő változtatásokra került sor:

- 1) A termékleírás a következő bekezdéssel egészül ki: „A területet tehát bőséges hő- és vízkészletek jellemzik, amelyek korlátai semmi esetre sem befolyásolják a spárgatermesztést, és talajai különösen alkalmasak ennek a terménynek a termesztésére. Ezek a talaj- és éghajlati viszonyok lehetővé tették, hogy a spárga termesztése Cantelloban széles körben elterjedjen és megszilárduljon.”

Indokolás: Ez a termékleírás 5.1. bekezdésének (Kapcsolat) módosítására vonatkozik. A szóban forgó szöveg azért került beillesztésre, hogy alátámassza azt a tényt, hogy nemcsak a homokos vályogtalajok, hanem általában a talaj laza állaga teszi az OFJ földrajzi területét különösen alkalmassá a fehér spárga termesztésére. A teljes terület olyan hordalékos, laza és vízáteresztő talajokkal rendelkezik, amelyeket hagyományosan spárgatermesztésre használnak, amint azt a bejegyzéskor benyújtott technikai és történeti dokumentáció is bizonyítja. A termékleírásban meghatározott jellemzőkkel rendelkező spárga termesztéséhez nem szükséges homokos vályogtalaj.

- 2) A „Nagy hagyományú” kifejezéssel kezdődő és a „»a spárga Mekkája« lett” szövegrésszel végződő bekezdés után a szöveg egy új bekezdéssel egészült ki, amely teljes egészében átfogalmazásra került a bejegyzett elnevezés hírnevének alátámasztása céljából.

A földrajzi terület és az „Asparago di Cantello” OFJ közötti kapcsolat mindenekelőtt az OFJ elnevezés hírnevének alapul, amely olyan terméket jelöl, amelynek termesztése az évszázadok során a terület éghajlatának és talajának spárgatermesztésre való alkalmasságának, valamint a mai napig fennálló termelési hagyomány megszilárdulásának köszönhetően virágzott, és élvezte ennek előnyeit.

Indokolás:

A kért változtatások nem gyengítik a földrajzi területtel való kapcsolatot, amely többek között egy olyan hagyományos terméket jelölő elnevezés hírnevén alapul, amely képes volt megőrizni minőségi jellemzőit a hagyományok tiszteletben tartása és a termelők fenntartása mellett. OFJ-ként való elismerése jobb garanciákat nyújt nemcsak a helyi fogyasztók számára, hanem azok számára is, akik a nagy kiskereskedelmi láncok kistermelők és a rövid ellátási láncú termékek iránti érdeklődésének köszönhetően felfedezték a terméket.

- 3) Az alábbi bekezdés módosult: „A vásáron csak a Precoce d'Argenteuil fajtához tartozó spárgával lehetett részt venni. A »Cronaca Prealpina« napilap 1939. május 31-én közzétette a legjobb spárgatermesztők listáját. 2014-ben került sor a 74. vásárra, amely minden év májusában számos spárgakedvelőt vonz a helyszínre.”

Új szöveg:

„A vásáron csak a Precoce d'Argenteuil fajtához tartozó spárgával lehetett részt venni. A »Cronaca Prealpina« napilap 1939. május 31-én közzétette a legjobb spárgatermesztők listáját, a vásár pedig minden év májusában számos spárgakedvelőt vonz a helyszínre.”

A „2014-ben került sor a 74. vásárra” mondatrészt törölték.

Indokolás: A vásárt 1939 óta minden évben megrendezik. Ezért aligha van értelme egy adott évet megjelölni, mivel minden új rendezvény egy új évben kerül megrendezésre.

- 4) A következő bekezdést átfogalmazták és áthelyezték annak érdekében, hogy a szöveg könnyebben olvasható és következetesebb legyen; pusztán szerkesztési változtatásról van szó:

„Az olyan sajátos termesztési technikák finomhangolásának köszönhetően, mint a spárgasípok halványítását biztosító tavaszi bakhátkészítés és a szigorúan kézi szedés, teljes egészében fehér vagy kissé rózsaszínes csúcshú, akár 22 cm-es hosszúságú, teljes mértékben fogyasztható spárgák termesztethetők. Főzéskor az »Asparago di Cantello« megőrzi jellemzőit. A főtt spárga színe különbözik a friss spárgától, mivel a csúcsa enyhén zöldes színt kaphat. Ilyenkor kibontakozik az »Asparago di Cantello« jellegzetes és egyedülálló íze: édes, enyhén érezhető, jellemző kesernyés árnyalattal. A spárgasíp csúcsa és középső része közötti rész állaga húsos, lédús és puha, a fennmaradó részé rostos.”

- 5) A termékleírásba ismét bekerült a következő bekezdés:

A hagyományok mellett a termesztési folyamat is folyamatosan javult, mivel a termesztési technikák fejlődtek, és a hagyományosan használt fajtákból származó továbbfejlesztett kultivárok váltak elérhetővé. Az új spárgaültetvények ültetésekor a termesztők kiválasztják azokat a kultivárokat, amelyek tapasztalatuk szerint a legjobban alkalmazkodnak a talaj- és éghajlati viszonyokhoz, és amelyek a leginkább kihozzák az »Asparago di Cantello« jellegzetességeit.

A termékleírásnak az osztályok, a méret és a hosszúság tekintetében meg nem felelő spárgasípok feldolgozása (szószok és pürék, szárított és konzerv spárga stb. előállítás) szintén hosszú múltra tekint vissza. Az ilyen feldolgozás mindig is lehetővé tette a mezőgazdasági termelők számára, hogy elkerüljék a pazarlást és jobban eltartható terméket állítsanak elő, ezáltal a lehető legjobban kiaknázva a minden esetben kiváló minőségű termékekben rejlő lehetőségeket.

Indokolás: Ez a bekezdés a termékleírás 2.1. és 2.2. bekezdésének, valamint az egységes dokumentum 3.2. pontjának módosítása nyomán került beillesztésre, amely új kultivárokat, új spárgaosztályokat és a „feldolgozásra szánt termék” kategóriát vezet be annak érdekében, hogy megerősítse a családi vállalkozásokban végzett hagyományos feldolgozás és az »Asparago di Cantello« hagyományos előállítási folyamata közötti kapcsolatot. Valójában a nem frissen értékesített spárga tartósításának hagyománya egy értékes termék megfelelő felhasználására és a pazarlás elkerülésére szolgál.

7. cikk – Ellenőrzések

Ellenőrző szerv: CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI) Olaszország – Tel. + 39 0445313011, Fax +39 0445313070, E-mail: csqa@csqa.it

Új szöveg:

7. cikk – Ellenőrzések (Módosult a termékleírás 7. cikke)

Ellenőrző szerv: Check Fruit srl – via Boldrini 24, 40121 Bologna, Olaszország – Tel. +39 0516494836, E-mail: info@checkfruit.it, PEC: checkfruit@pec.it

Indokolás:

A 2020. április 19-i rendkívüli ülésen a Check Fruitot jelölték ki új ellenőrző szervnek.

8. cikk – Címkézés

A spárgát általában 0,5 kg tömegű kötegekben vagy dobozban ömlesztve kell kiszerezni a hagyományoknak megfelelően, de a hatályos jogszabályok által megengedett csomagolás is használható. A feldolgozásra szánt spárga, amelyet ezért nem lehet a végső fogyasztóknak értékesíteni, ömlesztve, a hatályos szabályozásnak megfelelő csomagolásban vagy tárolóedényben is kiszállítható, és legalább az egyik oldalán egyértelműen és olvashatóan fel kell tüntetni az „Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione” („feldolgozásra szánt Asparago di Cantello OFJ”) feliratot. A csomagolást egy szalagnak kell körülvennie, amelyen – ugyanabban a látómezőben – fel kell tüntetni az „Asparago di Cantello I.G.P.” („Asparago di Cantello OFJ”) elnevezést, valamint az OFJ termékek európai azonosító jelét, továbbá a termelő nevét, cégnevét és címét.

Új szöveg:

8. cikk – Csomagolás és címkézés

Csomagolás (Módosult a termékleírás 8. cikke és az egységes dokumentum 3.5. pontja)

A végső fogyasztónak szánt spárgát legalább 0,5 kg tömegű kötegekben kell kiszerezni; a hatályos jogszabályok által megengedett csomagolás felhasználásával dobozokba is kiszerezhető.

A feldolgozásra szánt spárga ömlesztve, a hatályos szabályozásnak megfelelő csomagolásban vagy tárolóedényben is kiszállítható.

Címkézés (Módosult a termékleírás 8. cikke és az egységes dokumentum 3.6. pontja)

A csomagolást egy szalagnak kell körülvennie, amelyen – ugyanabban a látómezőben – fel kell tüntetni az „Asparago di Cantello I.G.P.” („Asparago di Cantello OFJ”) elnevezést, valamint az OFJ termékek európai azonosító jelét, továbbá a termelő nevét, cégnevét és címét.

A feldolgozásra szánt spárga csomagolásának legalább az egyik oldalán egyértelműen és olvashatóan fel kell tüntetni az „Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione” („feldolgozásra szánt Asparago di Cantello OFJ”) feliratot.

Indokolás:

A feldolgozási műveletek bevezetésével nagyobb egyértelműsége van szükség, ezért a csomagolásra vonatkozó szabályokat a címkézésre vonatkozó szabályoktól elkülönítve kell meghatározni, különbséget téve a végső fogyasztónak szánt friss termék és a feldolgozásra szánt termék között.

Tekintettel arra, hogy a nagy kiskereskedelmi láncok érdeklődést mutatnak a frissen fogyasztható „Asparago di Cantello” iránt, lehetővé kell tenni a csomagolások szélesebb választékát az egyes fogyasztók igényeihez igazítva, a termék frissességének megőrzése és a végső fogyasztó számára hozzáférhetőbbé tétele érdekében.

A feldolgozásra szánt spárga címkézésére és nyomonkövethetőségére vonatkozó szabályok bevezetése átláthatóbbá teszi az „Asparago di Cantello” OFJ-t tartalmazó csomagolt termékek eredetét: a feldolgozásra szánt spárgának meg kell felelnie a termékleírásban meghatározott jellemzőknek, a csomagolásnak pedig felismerhetőnek és nyomon követhetőnek kell lennie.

A logó grafikus ábrázolása a használati útmutatóval együtt került beillesztésre.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Asparago di Cantello”

EU-szám: PGI-IT-01267-AM01 – 2021.3.23.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Asparago di Cantello”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

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 leírása

Az „Asparago di Cantello” termesztéséhez használt kultivar a korai Argenteuili fajta (Precoce di Argenteuil) és annak hibridjei, valamint más spárgafajták (Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlím, Magnus, Herkolim és Terralim), amelyek alkalmasak a termékleírásban meghatározott jellemzőkkel rendelkező fehér spárga termesztésére.

Külső jellemzők

Az „Asparago di Cantello” spárgasípjának teljesen fehér színűnek kell lennie, a csúcs lehet enyhén rózsaszínes. A spárgasípnak az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- teljes,
- kinézetre friss,
- rendellenességektől és zúzódásoktól mentes.

A legfeljebb 22 cm hosszúságú „Asparago di Cantello” spárgát a következő három ENSZ-EGB minőségi osztályba sorolják:

- „extra” osztály: (átmérő: legalább 12 mm),
- I. osztály: (átmérő: legalább 10 mm),
- II. osztály: (átmérő: legalább 8 mm).

A méretet illetően az I. és II. osztályba tartozó csomagolások esetében a spárgasípok tömegben kifejezett legfeljebb 10 %-a lehet az előírttól eltérő átmérőjű, az „extra” osztály esetében ez az arány 5 % lehet.

Érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságok

Az érzékszervi elemzés eredményeképpen a következő jellemzők kerültek meghatározásra:

- Szag: erőteljes, de összességében lágy, szokatlan jegyek nélkül.
- Íz: határozott édeskés, enyhén kesernyész utóízzel. Közepes-erős spárgaíz.
- Állag: a csúcs és a középső rész közötti rész állaga húsos, lédús és puha, a fennmaradó részé rostos.

A fizikai-kémiai elemzés eredménye a következő:

Energiaérték	21–23	kcal/100 g
Zsír tartalom	0,11–0,14	g/100 g
Szénhidrát	3,01–3,55	g/100 g
Hamu	0,42–0,46	g/100 g
Fehérje (N x 6,25)	1,51–1,54	g/100 g
Élelmi rost	0,50–0,96	g/100 g
Nedvességtartalom	93,40–94,12	g/100 g

A termékleírásban meghatározott érzékszervi és kereskedelmi követelményeknek – a méretre és a hosszúságra vonatkozóak kivételével – megfelelő, és ezért a termékleírásban említett ENSZ-EGB osztályozásnak meg nem felelő spárgasípok felhasználhatók feldolgozás céljából.

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 termesztés, a betakarítás, a csomagolás és a csomagolást megelőző tárolás valamennyi műveletének a meghatározott földrajzi területen kell történnie.

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

A termék jellemzőinek megőrzése érdekében a spárgát a meghatározott földrajzi területen kell csomagolni. Mivel a terméket sajátos érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében a betakarítás után rövid időn belül frissen kell értékesíteni, a spárga tisztítását és értékesítés céljából történő csomagolását a betakarítást követően azonnal el kell végezni. A spárga azonnal értékesíthető, esetleg rövid ideig, (legfeljebb 96 óráig) 4 °C-os hőmérsékleten tárolható.

A végső fogyasztónak szánt spárgát legalább 0,5 kg tömegű kötegekben kell kiszerezni; a hatályos jogszabályok által megengedett csomagolás felhasználásával dobozokba is kiszerezhető.

A feldolgozásra szánt spárga ömlesztve, a hatályos szabályozásnak megfelelő csomagolásban vagy tárolóedényben is kiszállítható.

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

A csomagolást egy szalagnak kell körülvennie, amelyen – ugyanabban a látómezőben – fel kell tüntetni az „Asparago di Cantello I.G.P.” („Asparago di Cantello OFJ”) elnevezést, valamint az OFJ termékek európai azonosító jelét, továbbá a termelő nevét, cégnevét és címét.

A feldolgozásra szánt spárga csomagolásának legalább az egyik oldalán egyértelműen és olvashatóan fel kell tüntetni a „feldolgozásra szánt Asparago di Cantello OFJ” feliratot.

A végső fogyasztóknak szánt kötegeken és csomagolásokon az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel együtt feltüntethetők konzorciumok vagy egyes vállalatok cégneveire, kereskedelmi neveire, illetve logóira hivatkozó jelölések és/vagy képek.

A címkén közvetlenül a földrajzi jelölés elnevezése mellett az „Asparago di Cantello” OFJ megkülönböztető szimbólumát, azaz logóját is el kell helyezni.

Az „Asparago di Cantello” logójának két eleme a következő:

Két lilás csúcsú, foltos fehér spárga V alakban elhelyezve, a bal oldali spárga alja a jobb oldalin helyezkedik el. Az egymást keresztező spárgák felső részén piros háttéren fehér betűkkel az „ASPARAGO DI CANTELLO IGP” („Asparago di Cantello OFJ”) felirat olvasható.

A két spárga mögött egy körben Cantello „Madonna in Campagna” templomának ábrázolása, a háttérben hegyek, és napos kék ég. A kört szivárvány keretezi.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Asparago di Cantello” spárgát Varese megye Cantello településén kell termesztetni.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A fluvioglaciális eredetű Cantello földje különösen puha, nagy permeabilitású, a csapadékot gyorsan átveszti, szerves anyagokban gazdag, 5,3 és 7,5 közötti pH-értékkel, ami különösen alkalmasá teszi a spárga termesztésére. A szőben forgó terület éghajlata az európai makroklimához és az insubriai (a Pó-síkság és a hegyek közötti átmeneti) mezoklimához hasonlít. A csapadék eloszlását tekintve télen esik a legkevesebb csapadék, a tavasz végétől őszig tartó időszakban pedig a legtöbb. Mivel a bő csapadékmennyiség a nyári evapotranszpiráció idejére esik, ritkán fordul elő, hogy a spárga nyári vízstressznek legyen kitéve. A hó alakú csapadék nagyon hatásos vízforrás és jó talajszigetelő.

A területet tehát bőséges hő- és vízkészletek jellemzik, amelyek korlátai semmi esetre sem befolyásolják a spárgatermesztést, és talajai különösen alkalmasak ennek a terménynek a termesztésére. Ezek a talaj- és éghajlati viszonyok lehetővé tették, hogy a spárga termesztése Cantellóban széles körben elterjedjen és megszilárduljon.

A nagy hagyományú termesztésre vezethető vissza, hogy a „Cantello” név összefonódott a spárgával. E hagyomány megszilárdulása ahhoz vezetett, hogy Cantello „a spárga Mekkája” lett.

A földrajzi terület és az „Asparago di Cantello” OFJ közötti kapcsolat mindenekelőtt az OFJ elnevezés hírnevén alapul, amely olyan terméket jelöl, amelynek termesztése az évszázadok során a terület éghajlatának és talajának spárgatermesztésre való alkalmasságának, valamint a mai napig fennálló termelési hagyomány megszilárdulásán köszönhetően virágzott, és élvezte ennek előnyeit.

A település történelmi levéltárában a Cantellóban termesztett spárgával kapcsolatos, 1831-ből származó írásbeli emlékek találhatók. A történelmi iratok tanúsága szerint a spárgát az egyháznak ajándékozták, majd azt az egyházi költségek fedezése céljából a plébános árverésre bocsátotta. Az évek során a spárga jelentősége megnövekedett, és a település életében alapvető szerepre tett szert. Cantello mezőgazdasági termelői a spárgát a régióban vagy a szomszédos Svájcban értékesítették.

Cantello prominens üggyvédje, Cesare Baj a birtokából befolyó jövedelmének egy részét a legjobb termelő jutalmazására fordította, hogy évről évre a spárgatermelés javítására ösztönözze őket.

Az említett éves díj átadásának alkalmából 1939-ben alapított cantellói spárgavásár („Fiera dell’Asparago di Cantello”) a helyi és a környék más településeiről érkező lakosok hagyományos találkozóhelye lett. A vásáron csak a Precoce d’Argenteuil fajtához tartozó spárgával lehetett részt venni. A „Cronaca Prealpina” napilap 1939. május 31-én közzétette a legjobb spárgatermesztők listáját, a vásár pedig minden év májusában számos spárgakedvelőt vonz a helyszínre.

Az olyan sajátos termesztési technikák finomhangolásának köszönhetően, mint a spárgasípok halványítását biztosító tavaszi bakhátkészítés és a szigorúan kézi szedés, teljes egészében fehér vagy kissé rózsaszínes csúcsú, akár 22 cm-es hosszúságú, teljes mértékben fogyasztható spárgák termesztethetők. Főzéskor az „Asparago di Cantello” megőrző jellemzőit.

A főtt spárga színe különbözik a friss spárgától, mivel a csúcsa enyhén zöldes színt kaphat. Ilyenkor kibontakozik az „Asparago di Cantello” jellegzetes és egyedülálló íze: édes, enyhén érezhető, jellemző kesernyés árnyalattal.

A spárgasíp csúcsa és középső része közötti rész állaga húsos, lédús és puha, a fennmaradó részé rostos.

A hagyományok mellett a termesztési folyamat is folyamatosan javult, mivel a termesztési technikák fejlődtek, és a hagyományosan használt fajtákból származó továbbfejlesztett kultivárok váltak elérhetővé. Az új spárgaültetvények ültetésekor a termesztők kiválasztják azokat a kultivárokat, amelyek tapasztalatuk szerint a legjobban alkalmazkodnak a talaj- és éghajlati viszonyokhoz, és amelyek a leginkább kihozzák az „Asparago di Cantello” jellegzetességeit.

A termékleírásnak az osztályok, a méret és a hosszúság tekintetében meg nem felelő spárgasípok feldolgozása (szószok és pürék, szárított és konzerv spárga stb. előállítása) szintén hosszú múltra tekint vissza. Az ilyen feldolgozás mindig is lehetővé tette a mezőgazdasági termelők számára, hogy elkerüljék a pazarlást és jobban eltartható terméket állítsanak elő, ezáltal a lehető legjobban kiaknázva a minden esetben kiváló minőségű termékekben rejlő lehetőségeket.

Az „Asparago di Cantello” hírneve a modern kommunikációs csatornákon keresztül is terjed. Számos honlap tesz említést a termékről, sőt a YouTube-on sok olyan táplálkozással kapcsolatos vagy főzőműsor található, amelyben neves séfek olyan recepteket mutatnak be, amelyben kiemelt szerep jut az „Asparago di Cantello” spárgának. Ez a minőségi termék az évek során az ínycselek körében is kedveltségre tett szert, és a ma már a spárgára szakosodott helyi éttermek kínálatában számos spárga alapú specialitást találunk.

Az éttermek, a boltok és a bevásárlóközpontok az egyedi megnevezés feltüntetésével kínálják az „Asparago di Cantello” spárgát.

A terméknek az OFJ státusza révén megerősített széles körű gazdasági, kulturális és szociális jelentősége hozzájárult a termesztési technológia, az értékesítési és reklámozási stratégia fejlődéséhez és javításához, valamint ahhoz, hogy a hagyományok tiszteletben tartása mellett fennmaradjon a termesztés, amely biztosítja e kis terület presztízsét, bevételt jelent az itteni lakosoknak, és egyben a helyi együttműködésre és a vidéki térség megőrzésére ösztönöz.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

vagy:

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

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

(2023/C 163/13)

Ezen értesítés közzétételére a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor ⁽¹⁾.

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

(1151/2012/EU rendelet)

„Chosco de Tineo”

EU-szám: PGI-ES-0696-AM01 – 2023.2.9.

OFJ (X) OEM ()

1. A termék elnevezése

Chosco de Tineo

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Spanyolország

3. A standard módosítást közlő nemzeti hatóság vagy kérelmező csoportosulás

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Chosco de Tineo (a „Chosco de Tineo” oltalom alatt álló földrajzi jelzés szabályozó testülete)

Cím: Pol. Industrial de La Curiscada, C.P.E. de Tineo, Santa Eulalia de Tineo, Asturias, SPANYOLORSZÁG

Tel. +34 985801976

E-mail: info@igpchoscodetineo.com

Honlap: <https://igpchoscodetineo.com/>

4. A jóváhagyott módosítás(ok) leírása

4.1. E. szakasz – A termék előállításának módja

Az „Előállítási mód” című E. szakaszban a termék jellegzetes aromájának eléréséhez szükséges minimális füstölési időszak a korábbi termékleírásban szereplő **8 nappól 5 napra** csökkent.

A módosítás az egységes dokumentumot is érinti.

Indokolás:

A húskészítmények füstölése egy hagyományos eljárás, amelyet azért végeznek, hogy a termékek a lehető legjobban eltarthatóak legyenek a magas páratartalmú területeken. A cél a termékek nedvességtartalmának csökkentése a tartósságuk javítása érdekében, ezáltal a termékek felhasználhatósági időtartamának meghosszabbítása és az élelmiszerbiztonság javítása. A hagyományos füstölés sajátos, a kisipari eljárásokkal füstölt termékekre jellemző érzékszervi tulajdonságokat is kölcsönöz a terméknek.

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

A füstölés során azonban szennyező anyagok, például policiklikus aromás szénhidrogének (PAH-k) rakódhatnak le az élelmiszerekben. A fa elégetésekor keletkező PAH-k nagy jelentőséggel bírnak a termék élelmiszerbiztonsága szempontjából, mivel az uniós rendeletek korlátozzák bizonyos PAH-k (benzo[a]pirén, benz[a]antracén, benzo[b]fluorantén és krizén) koncentrációját a füstölt húskészítményekben, mert ezeket potenciálisan karcinogén szennyező anyagoknak tekintik.

Ennélfogva ajánlott az agrár-élelmiszeripari termékek füstölési idejének minimalizálása annak biztosítása érdekében, hogy ezen szennyező anyagok koncentrációja ne haladja meg a hatályos határértékeket, és a végtermékben a lehető legkisebb legyen.

A „Chosco de Tineo” OFJ termékleírásában meghatározott minimális füstölési idő jelenleg 8 nap. A füstölés célja, hogy biztosítsa a *choscora* jellemző füstös karaktert.

Ezért a szabályozó testület kéri a „Chosco de Tineo” OFJ termékleírásának módosítását annak figyelembevételével, hogy a minimális füstölési idő 5 napra csökkent, ami elegendő idő ahhoz, hogy megadja a végtermék kívánt fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságait.

Ez a módosítás standard módosításnak tekintendő, mivel egyetlen kulcsfontosságú elemet sem érint. A termék minimális füstölési idejének csökkentése nem befolyásolja a termék jellemzőit. Ez a módosítás nem sorolható az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében meghatározott azon négy pont egyikébe sem, amelyek szerint egy módosítás uniós módosításnak tekintendő.

4.2. D. szakasz – A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló adatok

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet előírja, hogy a termékleírásoknak való megfelelést az illetékes hatóságnak vagy a termék tanúsító szervként működő ellenőrző szervezeteknek kell ellenőriznie.

Az élelmiszerek minőségéről, a minőségrendszerekről és az élelmiszerek közvetlen értékesítéséről szóló, 2019. március 1-jei 2/2019. számú asztúriai törvény 36. cikke lehetővé teszi az ellenőrzési tevékenységek átruházását az ellenőrző szervre, amely nem a szabályozó testület.

Ezért a termékleírás átruházott ellenőrzési feladatokra vonatkozó pontjaiban a „szabályozó testület” kifejezés helyébe az „ellenőrző szerv” kifejezés lépett. Javasoljuk továbbá az „Ellenőrzések bontásban” nevű táblázat törlését, amelyben a „szabályozó testület ellenőrző szerve” szerepel felelős szervként.

Ezenkívül törlésre került az a kijelentés, miszerint a címkéket vagy a számozott tanúsító címkéket az ellenőrző szerv „köteles biztosítani”, így a címkéket nem kizárólag az említett szervnek kell szolgáltatnia, bár engedélyezésükért mindenképpen az ellenőrző szerv felel.

A javaslat szerint a gazdasági szereplők által benyújtandó termelési nyilatkozatok gyakoriságát „legalább évi egyszeri” alkalomra kell csökkenteni, mivel ez elegendőnek tekinthető a tanúsított termék mennyiségének ellenőrzéséhez.

Ez a módosítás standard módosításnak tekintendő, mivel egyetlen kulcsfontosságú elemet sem érint. Ez a módosítás nem sorolható az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében meghatározott azon négy pont egyikébe sem, amelyek szerint egy módosítás uniós módosításnak tekintendő.

4.3. H. szakasz – Címkézés

A D. szakaszhoz hasonlóan ebből a szakaszból is törlésre került az a kijelentés, miszerint a címkéket vagy a számozott tanúsító címkéket a szabályozó testület köteles biztosítani.

A „szabályozó testület” kifejezés helyébe az „ellenőrző szerv” kifejezés lépett, mint a címkék és/vagy tanúsító címkék gazdasági szereplők általi használata előtt történő engedélyezéséért felelős szerv.

Az „NB: az utolsó négy bekezdés nem szerepel az egységes dokumentumban, bár az első benyújtott egységes dokumentumban sem szerepeltek.” szavak törlésre kerültek.

Ez a módosítás standard módosításnak tekintendő, mivel egyetlen kulcsfontosságú elemet sem érint. Ez a módosítás nem sorolható az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében meghatározott azon négy pont egyikébe sem, amelyek szerint egy módosítás uniós módosításnak tekintendő.

4.4. D. szakasz – A terméknek a földrajzi területről való származását igazoló adatok

5.2.1. A gazdasági szereplők által végzett ellenőrzésekre történő hivatkozások

A gazdasági szereplők termékleírásnak való megfelelésének belső ellenőrzési rendszerét illetően a félreértések elkerülése érdekében javasolt az „ellenőrzések” szót „önellenőrzésekre” cserélni.

Ez a módosítás standard módosításnak tekinthető, mivel olyan szövegezésbeli módosítás, amely nem sorolható az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében meghatározott azon négy pont egyikébe sem, amelyek szerint egy módosítás uniós módosításnak tekintendő.

4.5. G. szakasz – Ellenőrző szerv

Javasoljuk a G. szakaszban (Ellenőrző szerv) szereplő információk elhagyását, és a következő két bekezdéssel történő helyettesítést, összhangban az 1151/2012/EU rendelet és a 2/2019. sz. asztúriai törvény értelmében a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzésére jogosult szerv felvételével.

„Az illetékes ellenőrző hatóság az asztúriai kormány azon főigazgatósága, amelynek hatáskörébe tartoznak az agrár-élelmiszeripari ügyek.

Az ellenőrzés átruházható egy terméktanúsító szervként működő, az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvány vagy az azt a jövőben felváltó bármely szabvány szerint akkreditált szerve.”

Ez a módosítás standard módosításnak tekintendő, mivel egyetlen kulcsfontosságú elemet sem érint. Ez a módosítás nem sorolható az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében meghatározott azon négy pont egyikébe sem, amelyek szerint egy módosítás uniós módosításnak tekintendő.

4.6. I. szakasz – Nemzeti előírások

5.7.1. Nemzeti jogszabályi követelmények törlése

Javasoljuk a termékleírás I. szakaszának elhagyását, mivel az ott felsorolt szövegek egy része hatályát veszítette.

Ez a módosítás standard módosításnak tekintendő, mivel egyetlen kulcsfontosságú elemet sem érint. Ez a módosítás nem sorolható az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (2) bekezdésében meghatározott azon négy pont egyikébe sem, amelyek szerint egy módosítás uniós módosításnak tekintendő.

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_+sin+control+de_cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Chosco de Tineo”

EU-szám: PGI-ES-0696-AM01 – 2023.02.09.

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)**

„Chosco de Tineo”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

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

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

1.2. osztály Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

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

Sóval, paprikával és fokhagymával fűszerezett, válogatott sertéskaraj és -nyelvreszekből készült húskészítmény sertésbélbe csomagolva, amely megadja jellegzetes formáját, füstölve és nyersen pácolva.

Kerek, szabálytalan alakú, 500 g és 2 000 g közötti tömegű, vöröses színű, szilárd állagú, vágáskor jellegzetes megjelenésű, amelyben a különböző felhasznált húsdarabok jól láthatóak.

A nedvességtartalom legalább 40 %, a szárazanyagra számított zsírtartalom legfeljebb 41 %, a szárazanyagra számított fehérjeterület pedig 50 % felett van.

A füstölt kolbászt sajátos illata és íze jellemzi, amely a füstölési időtől függően lehet intenzívebb vagy kevésbé intenzív, állaga szaftos.

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

A sertéshús következő részei kerülnek felhasználásra: legalább 80 % karaj és legalább 15 % nyelv, sóval, paprikával és fokhagymával fűszerezve.

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

Előállítás (a nyersanyag kiválasztása és feldarabolása, keverés, töltés, füstölés és szárítás) a meghatározott földrajzi területen történik.

A *chosco* tartósítása érdekében helyi fafajtákból (tölgy, nyír, bükk vagy gesztenye) származó száraz fát füstölnek, mivel ez segíti a kiszáradást ezen a magas relatív páratartalmú területen.

Annak ellenőrzéséhez, hogy valamennyi előállítási eljárás és az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék minősége megfelel-e valamennyi követelménynek, az előállító vállalkozásoknak ki kell tölteniük az összes szükséges dokumentációt és jegyzőkönyvet, és azokat a szabályozó testület rendelkezésére kell bocsátaniuk. A dokumentáció a következőket tartalmazza:

- a nyersanyagok átvételéről szóló jegyzőkönyveket, amelyek tartalmazzák a beszállító adatait, a szállítólevél vagy a számla számát, a mennyiséget, a termék fajtáját és a szállítás napját. A tételeket azonosítani kell;
- a feldolgozási jegyzőkönyveket, amelyekben részletezik az előállítási folyamat valamennyi szakaszát, beleértve a feldolgozást, a füstölést és a szárítást dátumát, feltüntetik a felhasznált nyersanyag tételszámát vagy -számait, valamint a gyártási tételszámot;
- a késztermék szállítási jegyzőkönyveiben a tételszámot, az elszállítás időpontját, a termék mennyiségét, a szállítólevél számát és a rendeltetési helyet;
- a tételnyilvántartás alapján a feldolgozási és a szállítási jegyzőkönyveknek megfelelően azonosíthatók a nyersanyagok és az azokból készült végtermékek, biztosítva ezzel a nyomonkövethetőséget.

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

A *chosco* egészben, főttén vagy nyersen is értékesíthető. A nyers *chosco* esetében nincsenek csomagolási korlátozások. A főtt *chosco*t élelmiszerbiztonsági okokból és a minőség megőrzése érdekében csomagolni kell, mivel a főzés megpuhítja a burkolatként használt sertésbél, ami sérülékenyebbé teszi azt a külső tényezőkkel szemben, amelyek a kezelés során a bélzet felhasadását okozhatják. Ezért a termék a kiszállítás előtt a gyártó telephelyén csomagolandó.

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

Minden „Chosco de Tineo” OFJ-ként forgalmazott *chosco*t a kiserelés módjától függetlenül a kereskedelmi címkén kívül egy külön számozott tanúsító címkével kell ellátni, amelyen a „Indicación Geográfica Protegida »Chosco de Tineo«” felirat és a (minden előállító számára szabványos) logó szerepel. Ezt a címkét a termék szállítása előtt kell felhelyezni olyan módon, hogy az újrafelhasználás lehetetlenné váljon. A címke az alábbiakban látható a három lehetséges színváltozatban.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az előállítási terület Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés és Villayón településeket foglalja magában Asztúria (Spanyolország) nyugati részén, az Ibériai-félsziget északi részén, Cantabria, Kasztília és León, valamint Galícia autonóm közösségekkel határosan.

Ez az OFJ-hez tartozó előállítási terület.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A parttól a vízgyűjtőig tartó rövid távolságot általánosságban meredek lejtők és domborzati elemek szakítják meg, amelyek két világosan elkülönülő területet eredményeznek.

Egy belső, nyugati területet, amelyet déli fekvésű gerincek és áttörések jellemeznek, illetve egy déli-középső, észak felé néző területet, amelyet a kelet-nyugati irányban elterülő parti hegylánc, illetve egy keskeny tengerparti sáv alkot.

Ez az elrendezés rendkívül egyenetlen domborzati viszonyaival, nagy fiziográfiai ellentétéivel, valamint sok völgyével és a Kantábriai-hegységben kicsúcsosodó hegyvonulataival olyan éghajlatot teremt, amelyet egész évben bőséges csapadék, mérsékelt napsütés és erős felhősödés jellemez.

Ezenkívül a terület domborzati viszonyai és éghajlata nagy hatással van az itt található falvak lakóinak életmódjára, akiknek alkalmazkodniuk kell a helyi környezeti feltételekhez.

A falvak elszigetelődésével járó hosszú téli időszakok, valamint nyáron a természeti erőforrások kiaknázásának lehetősége a hágók legelőin azt jelentette, hogy az állattenyésztés volt a megélhetés egyik fő eszköze. A sertések létfontosságú szerepet játszottak, és minden faluban tartották őket, mivel a környezet által meghatározott önellátás szükségessége azt jelentette, hogy a sertéseket szerves hulladékkal, mezőgazdasági melléktermékekkel (káposztaszár, tarlórépa, cukorrépa, sérült alma) és erdei erőforrásokkal (gesztenye, makk, vadon termő növényzet) etették, amelyek mind bőségesen rendelkezésre álltak a területen.

A sertésenyésztés tehát folytatódott. A felhasznált sertések kelta fajták voltak, amelyek tulajdonságai lehetővé tették a vidék erőforrásainak legjobb kihasználását. Ezeket a sertéseket fokozatosan felváltották a válogatott, jobban termelő állatok, és bár ezek nem tudták betölteni a kelta fajták által játszott hulladékhasznosítási szerepet, a gazdálkodási rendszereket kiigazították, és húsukat ma már felhasználják a „Chosco de Tineo”-hoz, bár még mindig a területen hizlalt állatok a legértékesebbek e termék előállításához.

Ez a különleges kolbász, amely egy olyan terület terméke, ahol a nyersanyag könnyen hozzáférhető volt, a helyi viszonyokkal összhangban lévő előállítási mód eredménye is volt.

A légköri viszonyokból adódó magas relatív páratartalom, valamint a téli hónapokban a szomszédoktól való elszigeteltség miatt különleges intézkedéseket dolgoztak ki a termék tartósítására. Ebben az esetben a kolbász tartósítására és szárítására alkalmazott módszer a füstölés volt. Ehhez kezdetben a térségben igen bőségesen előforduló rekettyefát használták, megkímélve ezzel más őshonos lombos fákat, ám ezek fokozatosan felváltották a rekettyét, mivel más célokra egyre kevésbé voltak keresettek. Ezeket a fákat jelenleg is használják, és a rekettyéhez hasonló aromát és ízt kölcsönöznek, bár némi különbséggel.

A füstölést ma is hagyományos módszerekkel végzik, bár a fatüzet már nem a földön gyűjtik meg, hanem parázstartókban vagy a *cocinas de ahumado* [füstölőkályhák] néven ismert más mozgatható eszközökben. A *chosco*t legalább 5 napig a füstölőkamrákban (*ahumaderos*) hagyják, a mennyezetre erősített rudakról vagy a *carros*nak nevezett keretekről lógva.

A füstölést követi a tényleges szárítás. Fontos megemlíteni a terület egyes falvaiban élő *vaqueiros de alzada* [nomád tehénpásztorok] jelentőségét ebben a szárítási folyamatban. Ezek a pásztorok általában szarvasmarha-tenyésztésből éltek, és családjukkal és állatállományukkal (beleértve a sertéseket is) áprilistól októberig a magashegyekre költöztek. Ezekre az utakra többek között *choscókat* is magukkal vittek, amelyeket a hegyi legelőkre jellemző élelmiszerként használtak, ahol a magasabban fekvő helyen történő szárítással különleges módon fejezték be a terméket. Amikor ezeket az utakat nem tették meg, a szárítást a *hórreóban*, egy hagyományos, rendkívül jól szellőző építményben végezték. A szárítást ma már a megfelelő szellőzést lehetővé tevő helyiségekben végzik legalább 8 napig, amíg el nem érik a kívánt nedvességtartalmat.

5.2. A termék sajátosságai

A „Chosco de Tineo” kizárólag sertéskarajból és -nyelvből készült, fűszerezett, kézzel sertésbélbe csomagolt, füstölt és szárított termék, ami a többi kolbásztípustól eltérő tulajdonságokat kölcsönöz neki. Vágáskor a különböző felhasznált húsdarabok jól láthatóak. A húst nem szabad darálni.

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

A „Chosco de Tineo” jellegzetességei egyrészt a terület természeti környezetének köszönhetőek, ahol a sertésenyésztés különösen fontos szerepet játszott, másrészt egy sajátos előállítási módszernek, amely egyrészt az esős éghajlatnak és a falvakat az év egy részében elszigetelő hegyvidéki terepnek tudható be, másrészt annak, hogy ez egy különleges kolbász, amely kiváló minőségű darabokból készül, ami azt jelenti, hogy elsősorban különleges alkalmakra tartják fenn.

A disznóvágásból származó termékek közül a *chosco* az egyik legmélyebb gyökerekkel bíró termék a meghatározott területen. Az előállítási módszerek nemzedékről nemzedékre szálltak, megőrizve kisipari jellegüket, a termék pedig kiváló hírnévnek örvend, amit a közmegebecsülés és dokumentumokban történő hivatkozások is alátámasztanak.

Az Obona (Tineo), a Corias (Cangas del Nancea) és a Belmonte kolostorok dokumentumaiban is találunk utalásokat, valamint a városok és plébániák által elfogadott rendeletek is tükrözik a sertésenyésztés fontosságát a területen. A *Catastro de Ensenada* [telekkönyv] feljegyzései szerint a 18. században ezen a területen volt megtalálható Asztúria legnagyobb sertésállománya. 1897-ben O. Bellmunt és F. Canella *Asztúria* című munkájukban a sertésenyésztést a gazdagság egyik fő forrásaként nevezik meg, a *Gran Enciclopedia Asturiana* (Gijón, 1980) és J. E. Lamuña pedig kiemeli a híres tineói heti szopósmalac-piacok méretét.

Ami a régió sertéshús-feldolgozóit illeti, meg kell jegyezni, hogy a leghíresebbek jelenleg a tineóiak, akiknek kolbászai, különösen a „Chosco de Tineo”, a térség legfontosabb élelmiszeripari termékeinek számítanak. Az *Asztúriában* O. Bellmunt és F. Canella már a 19. század második felében Valdés településén élő kolbászkészítőkről tett említést, a 20. század elején pedig Tineóban volt a La Asunción kolbászgár.

A *chosco* szó eredete bizonytalan, de José Antonio Fidalgo arra utal, hogy a latin *luscus* szóból származik, ami félszeműt vagy majdnem vakot jelent. A szó a nyugat-asztúriai *Bable* nyelvből származik, és Asztúria délnyugati részére jellemző (Tineo, Allande, Cangas del Narcea stb.). A középkorban a „Tineo” név a Cabruñana en Salastól a hegyvidéki Leitariégosig terjedő körzetre vonatkozott. Ezenkívül a mai Cangas del Narcea a 19. századig Cangas de Tineo néven volt ismert.

1920-ban Claudio Zardaín krónikaíró a *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo* című művében a San Roque helyi ünnepén gyoasztott *choscóról* ír.

1929-ben Dionisio Pérez („Post-Thebussem” álnéven) a *Guía del buen comer español* című művében utal a *choscóra* mint kolbászra, és azt állítja, hogy Tineóban San Roque napján ez a jellegzetes étel.

Lucas Pallarés a *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid, 1998) című könyvében azt írja, hogy a *choscu* nemes termék, amely a *vaqueiros de alzada*tól származik.

Az Európai Unió által finanszírozott „Euroterroirs” projekt keretében a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium által kiadott *Inventario Español de Productos Tradicionales* című kiadvány szintén a Tineo körzethez köti a terméket, amely innen kapta a „Chosco de Tineo” elnevezést.

Rendszeres elemzések kerülnek elvégzésre annak biztosítása érdekében, hogy a termék megőrizze azokat a fizikai és érzékszervi tulajdonságokat, amelyeknek hírnevét köszönheti. A termék jellemzéséhez használt kritériumokat és a kapott vizsgálati eredményeket e dokumentum 3.2. pontja tartalmazza. Ezek az idő múlásával sem változhatnak.

A regionális sajtó minden évben beszámol a „Chosco de Tineo” köré szervezett fesztiválokról és gasztronómiai napokról.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_+sin+control+d_e_cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU