



Tartalom

I Állásfoglalások, ajánlások és vélemények

VÉLEMÉNYEK

**Európai Bizottság**

2023/C 174/01	A Bizottság véleménye (2023. május 10.) a franciaországi Tricastin ipari telephelyen található AMC2 új műhelyből származó radioaktív hulladék végleges elhelyezésére vonatkozó tervről .....	1
---------------	--	---

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2023/C 174/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10561 – CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE) <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 174/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11067 – HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT) <sup>(1)</sup> .....	4
2023/C 174/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11089 – AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVABLES) <sup>(1)</sup> .....	5
2023/C 174/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11079 – BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV) <sup>(1)</sup> .....	6

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

#### IV Tájékoztatások

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

###### Tanács

2023/C 174/06	Értesítés az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (KKBP) 2019/797 tanácsi határozatban, valamint az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2019/796 tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére .....	7
2023/C 174/07	Értesítés az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló, a (KKBP) 2023/964 tanácsi határozattal módosított (KKBP) 2019/797 tanácsi határozatban, valamint az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2019/796 tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó természetes és jogi személyek, szervezetek és szervek részére .....	9

###### Európai Bizottság

2023/C 174/08	A pénzforgalomba szánt euróérmék új nemzeti előlapja .....	11
2023/C 174/09	Euroátváltási árfolyamok – 2023. május 15. ....	12

###### Számvevőszék

2023/C 174/10	12/2023. sz. különjelentés: „A bankok hitelkockázatának uniós felügyelete: Az EKB erőteljesebben lépett fel, de a hitelkockázat megfelelő kezelésével és fedezetével kapcsolatos bizonyosság növeléséhez még többre van szükség” .....	13
---------------	--	----

##### A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2023/C 174/11	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 <sup>(1)</sup> .....	14
2023/C 174/12	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 <sup>(1)</sup> .....	15

#### V Hirdetmények

##### EGYÉB JOGI AKTUSOK

###### Európai Bizottság

2023/C 174/13	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 .....	16
---------------	--	----

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

2023/C 174/14	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 .....	24
2023/C 174/15	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján .....	30



## I

(Állásfoglalások, ajánlások és vélemények)

## VÉLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## A BIZOTTSÁG VÉLEMÉNYE

(2023. május 10.)

**a franciaországi Tricastin ipari telephelyen található AMC2 új műhelyből származó radioaktív hulladék végleges elhelyezésére vonatkozó tervről**

**(Csak a francia nyelvű szöveg hiteles)**

(2023/C 174/01)

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

2022. július 6-án az Európai Bizottság Franciaország kormányától az Euratom-Szerződés 37. cikkével összhangban általános adatokat kapott az új AMC2 műhelyből származó radioaktív hulladék végleges elhelyezésére vonatkozó tervről <sup>(2)</sup>.

Ezen adatok és azon további információk alapján, amelyeket a Bizottság a francia hatóságoktól 2022. szeptember 29-én kért és 2023. január 31-én megkapott, valamint a szakértőcsoporttal lefolytatott konzultációt követően a Bizottság a következő véleményt alakította ki:

1. A telephely és a tagállamokkal – ez esetben Olaszországgal – alkotott országhatár legközelebbi pontja közötti távolság 170 km.
2. Szokásos működés mellett a környezetbe jutó folyékony vagy gáz-halmazállapotú radioaktív kibocsátás várhatóan nem okoz olyan mértékű expozíciót más tagállamok lakossága körében, amely az alapvető biztonsági előírásokról szóló irányelvben <sup>(3)</sup> meghatározott dóziskorlátok figyelembevételével egészségügyi szempontból jelentősnek lenne tekinthető.
3. A szilárd radioaktív hulladékot engedélyezett kezelésre (TRIDENT műhely a tricastini ipari telephelyen) vagy franciaországi hulladékelfelejtő létesítményekbe szállítják.

<sup>(1)</sup> 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/EKG irányelvre, valamint a vízpolitika terén a közösségi fellépés kereteinek meghatározásáról szóló 2000/60/EK irányelvre.

<sup>(2)</sup> 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.

<sup>(3)</sup> 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.).

4. Az általános adatokban feltételezett típusú és nagyságú baleset esetén bekövetkező nem tervezett radioaktív szennyezőanyag-kibocsátás az alapvető biztonsági előírásokról szóló irányelv rendelkezéseivel összhangban várhatóan nem okoz egészségügyi szempontból jelentős mértékű radioaktív szennyeződést más tagállamok vizeiben, talajában vagy légterében.

A Bizottság következésképpen azon a véleményen van, hogy a franciaországi Tricastin ipari telephelyen található új AMC2 műhelyből származó, bármilyen formájú radioaktív hulladék végleges elhelyezésére vonatkozó terv megvalósítása az alapvető biztonsági előírásokról szóló irányelv rendelkezéseinek figyelembevételével várhatóan sem a szokásos működés során, sem az általános adatokban feltételezett típusú és súlyosságú balesetek esetén nem okoz egészségügyi szempontból jelentős mértékű radioaktív szennyeződést más tagállam vizeiben, talajában vagy légterében.

Kelt Brüsszelben, 2023. május 10-én.

*a Bizottság részéről*

Kadri SIMSON

*a Bizottság tagja*

---

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10561 – CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP &amp; DRIVE)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 174/02)

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 <sup>(1)</sup> 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 32023M10561 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.11067 – HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT)**

**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 174/03)

2023. május 5-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32023M11067 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám M.11089 – AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVBLES)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 174/04)

2023. május 8-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32023M11089 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.11079 – BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 174/05)

2023. május 10-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32023M11079 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

## IV

(Tájékoztatások)

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

## TANÁCS

**Értesítés az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (KKBP) 2019/797 tanácsi határozatban, valamint az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2019/796 tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó érintettek részére**

(2023/C 174/06)

Az Európai Unió Tanácsa az (EU) 2018/1725 európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 16. cikkének megfelelően az alábbi információt hozza az érintettek tudomására.

Ezen adatkezelési művelet jogalapja az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló, a (KKBP) 2023/964 tanácsi határozattal <sup>(2)</sup> módosított (KKBP) 2019/797 tanácsi határozat <sup>(3)</sup>, valamint az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2019/796 tanácsi rendelet <sup>(4)</sup>.

Az adatkezelési művelet viszonylatában az adatkezelő szerv az Európai Unió Tanácsa, amelynek képviselőjét a Tanács Főtitkársága Külkapcsolati Főigazgatóságának (RELEX) főigazgatója látja el, az adatkezelési művelet végrehajtásával megbízott szolgálat pedig a RELEX Főigazgatóság 1. osztálya, amelynek elérhetősége a következő:

Council of the European Union General Secretariat  
RELEX.1  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

A Tanács adatvédelmi tisztviselője a következő e-mail-címen érhető el:

Adatvédelmi tisztviselő [data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

Az adatkezelési művelet célja a (KKBP) 2023/964 határozattal módosított (KKBP) 2019/797 határozat, valamint az (EU) 2019/796 rendelet értelmében korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek jegyzékének a létrehozása és aktualizálása.

Az érintettek azok a természetes személyek, akik teljesítik a jegyzékbe vételnek a (KKBP) 2019/797 határozatban és az (EU) 2019/796 rendeletben meghatározott kritériumait.

Az összegyűjtött személyes adatok magukban foglalják az érintett személy megfelelő azonosításához és az indokoláshoz szükséges adatokat, továbbá a jegyzékbe vétel okához kapcsolódó minden adatot.

<sup>(1)</sup> HL L 295., 2018.11.21., 39. o.

<sup>(2)</sup> HL L 129., 2023.5.16., 16. o.

<sup>(3)</sup> HL L 129. I, 2019.5.17., 13. o.

<sup>(4)</sup> HL L 129. I, 2019.5.17., 1. o.

A személyes adatok kezelésének jogalapját a természetes személyek (érintettek) kijelöléséről, valamint a vagyoni eszközök befagyasztásáról és az utazási korlátozásokról szóló, az EUSZ 29. cikke alapján elfogadott tanácsi határozatok, illetve az EUMSZ 215. cikke alapján elfogadott tanácsi rendeletek képezik.

Az adatkezelés az (EU) 2018/1725 rendelet 5. cikke (1) bekezdésének a) pontja szerinti közérdekből végzett feladat végrehajtásához, valamint az adatkezelőre az 5. cikk (1) bekezdésének b) pontjával összhangban vonatkozó, a fent említett jogi aktusokban meghatározott jogi kötelezettségeknek való megfeleléshez szükséges.

Az adatkezelés az (EU) 2018/1725 rendelet 10. cikke (2) bekezdésének g) pontjával összhangban jelentős közérdek miatt szükséges.

A Tanács az érintettek személyes adatait beszerezheti a tagállamoktól és/vagy az Európai Külügyi Szolgálattól. A személyes adatok címzettjei a tagállamok, az Európai Bizottság és az Európai Külügyi Szolgálat.

A Tanács által az uniós autonóm korlátozó intézkedések keretében kezelt valamennyi személyes adatot az érintettek a vagyoni eszközök befagyasztása által érintett személyek jegyzékéből való törlése, illetve az intézkedés érvényessége lejártának időpontjától számított öt évig tárolják, amennyiben pedig a Bírósághoz keresetet nyújtanak be, akkor a jogerős ítélet meghozataláig. A Tanács által nyilvántartásba vett dokumentumokban szereplő személyes adatokat a Tanács az (EU) 2018/1725 rendelet 4. cikke (1) bekezdésének e) pontja szerinti közérdekű archiválás céljából tárolja.

Előfordulhat, hogy a Tanácsnak valamely érintettre vonatkozóan személyes adatokat kell cserélnie egy harmadik országgal vagy nemzetközi szervezettel, az ENSZ általi jegyzékbe vételeknek a Tanács általi átültetése, vagy az uniós korlátozó intézkedésekre vonatkozó szakpolitika terén folytatott nemzetközi együttműködés keretében.

Megfelelőségi határozat vagy megfelelő biztosítékok hiányában a személyes adatok harmadik ország vagy nemzetközi szervezet részére történő továbbítása az (EU) 2018/1725 rendelet 50. cikke szerinti alábbi feltétel(ek)en alapul:

- az adattovábbítás fontos közérdekből szükséges;
- az adattovábbítás jogi igények előterjesztése, érvényesítése és védelme miatt szükséges.

Az érintett személyes adatainak kezelése során nem kerül sor automatizált döntéshozatalra.

Az érintetteknek joguk van a tájékoztatáshoz és a személyes adataikhoz való hozzáféréshez. Emellett jogukban áll kérni adataik helyesbítését vagy kiegészítését. Bizonyos körülmények között az érintettek kérhetik személyes adataik törlését, vagy kifogást emelhetnek az adatkezelés ellen, illetve kérhetik személyes adataik kezelésének korlátozását.

Az érintettek e jogukat úgy gyakorolhatják, hogy e-mailt küldenek az adatkezelőnek, amelyről másolatot küldenek az adatvédelmi tisztviselőnek a fent említetteknek megfelelően.

Az érintetteknek kérelmükhöz csatolniuk kell a személyazonosságukat igazoló személyazonosító okmány (személyazonosító igazolvány vagy útlevél) másolatát. Ennek az okmánynak tartalmaznia kell az alábbiakat: azonosító szám, kiállító ország, érvényességi idő, név, cím és születési idő. A személyazonosító okmányban szereplő minden más adat, például arckép vagy bármely más személyes jellemző kitakarható.

Az érintetteknek az (EU) 2018/1725 rendelettel összhangban jogukban áll panaszt benyújtani az európai adatvédelmi biztoshoz ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)).

A panasz benyújtása előtt ajánlott az adatkezelőhöz és/vagy a Tanács adatvédelmi tisztviselőjéhez fordulni jogorvoslatért.

**Értesítés az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló, a (KKBP) 2023/964 tanácsi határozattal módosított (KKBP) 2019/797 tanácsi határozatban, valamint az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2019/796 tanácsi rendeletben előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó természetes és jogi személyek, szervezetek és szervek részére**

(2023/C 174/07)

Az Európai Unió Tanácsa az alábbi információkat hozza azon személyek, szervezetek és szervek tudomására, akik az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló, a (KKBP) 2023/964 tanácsi határozattal <sup>(1)</sup> módosított (KKBP) 2019/797 tanácsi határozat <sup>(2)</sup> mellékletében, valamint az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2019/796 tanácsi rendelet <sup>(3)</sup> I. mellékletében szerepelnek.

Az Európai Unió Tanácsa a fent említett mellékletekben szereplő személyek, szervezetek és szervek jegyzékének felülvizsgálatát követően megállapította, hogy a (KKBP) 2019/797 határozatban, illetve az (EU) 2019/796 rendeletben előírt korlátozó intézkedéseket továbbra is alkalmazni kell ezekre a személyekre, szervezetekre és szervekre.

Felhívjuk az érintett személyek, szervezetek és szervek figyelmét arra, hogy kérvényezhetik az érintett tagállamoknak az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (EU) 2019/796 rendelet II. mellékletében szereplő honlapokon feltüntetett illetékes hatóságainál, hogy engedélyezzék a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy meghatározott kifizetésekre történő felhasználását.

Az érintett személyek, szervezetek és szervek a Tanácsnál kérvényezhetik annak a határozatnak a felülvizsgálatát, amellyel felkerültek az említett jegyzékekre. A kérvényt az igazoló dokumentumokkal együtt 2024. január 15. előtt az alábbi címre kell küldeni:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

A Tanács az Uniót vagy annak tagállamait fenyegető kibertámadások elleni korlátozó intézkedésekről szóló (KKBP) 2019/797 határozat 10. cikkével összhangban elvégzett időszakos felülvizsgálat során figyelembe fogja venni a beérkezett észrevételeket.

<sup>(1)</sup> HL L 129., 2023.5.16., 16. o.

<sup>(2)</sup> HL L 129. I, 2019.5.17., 13. o.

<sup>(3)</sup> HL L 129. I, 2019.5.17., 1. o.

Felhívjuk továbbá az érintett személyek, szervezetek és szervek figyelmét arra, hogy a Tanács határozata ellen az Európai Unió működéséről szóló szerződés 275. cikkének második bekezdésében, valamint 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban jogorvoslati kérelmet nyújthatnak be az Európai Unió Törvényszékéhez.

---

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

## A pénzforgalomba szánt euróérmék új nemzeti előlapja

(2023/C 174/08)



### A Spanyolország által kibocsátott új kéteurós, pénzforgalomba szánt emlékérme nemzeti előlapja

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

**Kibocsátó ország:** Spanyolország

**A megemlékezés tárgya:** Az Európai Unió Tanácsának spanyol elnöksége

**A rajzolat leírása:** A rajzolat két képet ábrázol. Az első az Európai Unió Tanácsa spanyol elnökségének logója. A logó körül a következő feliratok olvashatók: „ESPAÑA 2023 – PRESIDENCIA ESPAÑOLA” és „CONSEJO DE LA UNION EUROPEA” (Spanyolország, 2023 – spanyol elnökség és az Európai Unió Tanácsa). A második kép, a logó alatt, a Fabrica Nacional de Moneda y Timbre Real Casa de la Moneda verdejelét ábrázolja, egy megkoronázott „M” betűt.

Az érme külső gyűrűjén az európai zászló 12 csillaga látható.

**Becsült kibocsátandó mennyiség:** 1 500 000

**A kibocsátás időpontja:** 2023. június 1.

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

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

**Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>****2023. május 15.**

(2023/C 174/09)

**1 euro =**

Péznem	Átváltási árfolyam	Péznem	Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	CAD	Kanadai dollár
	1,0876		1,4684
JPY	Japán yen	HKD	Hongkongi dollár
	148,15		8,5250
DKK	Dán korona	NZD	Új-zélandi dollár
	7,4471		1,7494
GBP	Angol font	SGD	Szingapúri dollár
	0,86943		1,4548
SEK	Svéd korona	KRW	Dél-Koreai won
	11,2905		1 453,79
CHF	Svájci frank	ZAR	Dél-Afrikai rand
	0,9747		20,7496
ISK	Izlandi korona	CNY	Kínai renminbi
	150,90		7,5621
NOK	Norvég korona	IDR	Indonéz rúpia
	11,5830		16 089,55
BGN	Bulgár leva	MYR	Maláj ringgit
	1,9558		4,8915
CZK	Cseh korona	PHP	Fülöp-szigeteki peso
	23,574		60,984
HUF	Magyar forint	RUB	Orosz rubel
	369,30		
PLN	Lengyel zloty	THB	Thaiföldi baht
	4,5078		36,772
RON	Román lej	BRL	Brazil real
	4,9375		5,3431
TRY	Török líra	MXN	Mexikói peso
	21,3896		19,0872
AUD	Ausztrál dollár	INR	Indiai rúpia
	1,6261		89,4990

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

# SZÁMVEVŐSZÉK

**12/2023. sz. különjelentés:**

**„A bankok hitelkockázatának uniós felügyelete: Az EKB erőteljesebben lépett fel, de a hitelkockázat megfelelő kezelésével és fedezetével kapcsolatos bizonyosság növeléséhez még többre van szükség”**

(2023/C 174/10)

Megjelent az Európai Számvevőszék „A bankok hitelkockázatának uniós felügyelete: Az EKB erőteljesebben lépett fel, de a hitelkockázat megfelelő kezelésével és fedezetével kapcsolatos bizonyosság növeléséhez még többre van szükség” című, 12/2023. sz. különjelentése.

A jelentés elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán: <https://www.eca.europa.eu/hu/publications/sr-2023-12>

---

## 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 174/11)

Tagállam	Görögország
Érintett útvonal	Joánina – Iráklío
A közszolgáltatási kötelezettség hatálybalépésének időpontja	2023. október 1.
A cím, amelyen a közszolgáltatási kötelezettség szövege és az azzal összefüggő információk és/vagy dokumentumok térítésmentesen beszerezhetők	Hellenic Civil Aviation Authority (Görög Polgári Légi Közlekedési Hatóság) General Directorate for Economic Oversight & Administrative Support (Gazdasági Felügyeleti & Igazgatási Támogatási Főigazgatóság)  Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, GREECE  Tel. +30 2103541 313, 3541 327, 3541 349  E-mail-címek: info@hcaa.gov.gr; gd.ecfin@hcaa.gov.gr; a4.a@hcaa.gov.gr; pso@hcaa.gov.gr  Honlap: <a href="https://hcaa.gov.gr/">https://hcaa.gov.gr/</a>

**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 174/12)

Tagállam	Görögország
Érintett útvonal	Joánina – Iráklío
A szerződés érvényességének időtartama	2023.10.1. – 2027.09.30.
A pályázatok benyújtásának határideje	61 nappal a közszolgáltatási kötelezettség közzétételének napja után
A cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok térítésmentesen beszerezhetők	<p>Hellenic Civil Aviation Authority (Görög Polgári Légi Közlekedési Hatóság)</p> <p>General Directorate for Economic Oversight &amp; Administrative Support (Gazdasági Felügyeleti &amp; Igazgatási Támogatási Főigazgatóság)</p> <p>Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, GREECE</p> <p>Tel. +30 2103541 313, 3541 333</p> <p>E-mail-címek: info@hcaa.gov.gr; gd.ecfin@hcaa.gov.gr; m.savvidou@hcaa.gov.gr; a5.c@hcaa.gov.gr; pso@hcaa.gov.gr</p> <p>Honlap: <a href="https://hcaa.gov.gr/">https://hcaa.gov.gr/</a></p> <p>Az ezen ajánlati felhívással kapcsolatos valamennyi levelezést, információkérést, dokumentumot és pályázatot az elektronikus közbeszerzési weboldalon keresztül kell benyújtani: <a href="http://www.promitheus.gov.gr">www.promitheus.gov.gr</a></p>

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**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 174/13)

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

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

(1151/2012/EU rendelet)

„Crottin de Chavignol / Chavignol”

EU-szám: PDO-FR-0117-AM04 – 2023.2.27.

OEM (x) OFJ ( )

- 1. A termék elnevezése**  
„Crottin de Chavignol / Chavignol”
- 2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**  
Franciaország
- 3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság**  
Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium)
- 4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

**1. A termék leírása**

A termékleírás kiegészül azzal, hogy a sajtok maximális szárazanyag-tartalma 45 grammról 48 grammra emelkedik, mivel a tej szárazanyag-tartalma szezonálisan ingadozik, és ez hatással van a sajt szárazanyag-tartalmára. Ez az ingadozás közvetlenül összefügg a kecsketejtermelés szezonálisával. A sajt minimális szárazanyag-tartalmát nem változtatták meg, a maximális szárazanyag-tartalmat azonban növelték, figyelembe véve a kecsketej hasznos szárazanyag-tartalmának az előállítási időszaktól függő ingadozását.

Az egységes dokumentum vonatkozó pontja (a termék leírásáról szóló 3.2. pont) ennek megfelelően módosult.

Az egységes dokumentumnak a termék leírásáról szóló 3.2. pontját illetően további módosítás, hogy törlésre kerültek a következő rendelkezések, amelyek az előállítás módjára, nem pedig a termék leírására vonatkoznak: „Az alvadékokat vásznon keresztül előzetesen lecsöpögtetik. Az érlelés minimális időtartama a formába töltés időpontjától számított legalább 10 nap”.

A módosítás az egységes dokumentumot is érinti.

<sup>(1)</sup> HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

## 2. A származás igazolása

A termékleírás e rovatát a nyilvántartás vezetésére, a dokumentumok megőrzésére, valamint a gazdasági szereplők azonosításához és az új termelési feltételek ellenőrzéséhez szükséges nyilatkozatok megtételére vonatkozó kötelezettségek figyelembevétele érdekében kiegészítették.

A termékek ellenőrzésére vonatkozó rendelkezést pontosították, jelezve, hogy az ellenőrzést a minimális érlelési időszak végén kell elvégezni.

A termékleírásban emellett szövegezésbeli kiigazításokra is sor került, és a felesleges információkat törölték.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

## 3. Az előállítás módja

Az állomány tartása:

A termékleírás az állomány egészségügyi nyomon követésére vonatkozó előállítási feltétellel egészült ki (székleletlenőrzés elvégzésére vonatkozó kötelezettség).

Meghatározásra került, hogy az első fedezés előtt a gödölyék minimális tömege 32 kg. Pontosították a mintavétellel történő mérlegelés módját.

A termékleírás kiegészült az alomkezelésre vonatkozó előállítási feltételekkel, kötelezettségként írva elő a következőket:

- a szalmát szárazon kell tartani,
- ellenőrizni kell az alom hőmérsékletét,
- a szalma mennyiségét a szalmázás gyakoriságához kell igazítani,
- a szalmázás gyakoriságát az állattartásra szolgáló épületek szellőzéséhez és környezeti feltételeihez kell igazítani,
- a gidák és a gödölyék az ellést követő hét nappal tovább nem tarthatók folyamatosan szabadon a felnőtt állatok életterében.

Míndezek az új rendelkezések lehetővé teszik az állatjóléti feltételek javítását, valamint az alom és az állomány egészségi állapotának jobb nyomon követését és ellenőrzését, ami kedvező tényező a nyers tejből előállított „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” előállítása tekintetében. Az alom megfelelő kezelése, valamint az épületek szellőzési és környezeti körülményeinek ismerete és ellenőrzése alapvető fontosságú, mivel elősegíti az állomány egészségi állapotának és a felhasznált tej ebből adódó nemkívánatos mikrobiális flórájának jobb ellenőrzését.

Bevezetésre került továbbá egy rendelkezés az állattenyésztéssel foglalkozó munkaerőre vonatkozóan is. Célja az egy munkaerőegységre jutó kecskék számának korlátozása. A kecskék száma munkaerőegységenként 160-ra korlátozódik, ami további 40 kecskével növelhető minden olyan gépesítési eszköz után, amely lehetővé teszi munkaerő felszabadítását. Ez az intézkedés – különösen az emberi tényezők tekintetében – megerősíti a termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatot azáltal, hogy előírja, elegendő munkaerőnek kell rendelkezésre állnia az állomány tartásához, ami az állatok megfelelő felügyeletét eredményezi és kedvezően hat a megtermelt tej minőségére, amelyet a gyártóknak nyers állapotban kell felhasználniuk. Ez a rendelkezés nem változtat a termék és a földrajzi területe közötti kapcsolaton, hanem éppen ellenkezőleg, megerősíti azt, és lehetővé teszi különösen, hogy kisebb hatást gyakoroljanak az állomány egészségi állapotára – és ebből következően a tej minőségére – az olyan hiányosságok, amelyek a munkaerőhiánnyal összefüggésben merülnek fel az állatok felügyelete terén.

A kecskeállomány takarmányozása:

A zöldsztakarmány tartósításának módjára vonatkozó rendelkezést törölték (nátrium-klorid és puffertolt propionsav használatának engedélyezése). Ez a törlés lehetővé teszi az általános szabályozás által engedélyezett számos egyéb, hatékonyabb és kevésbé agresszív molekula használatát.

Törölték azt a rendelkezést, amely engedélyezte a kecskék takarmányozásában az általános szabályozás szerint megengedett adalékanyagok használatát. Ez a rendelkezés szükségtelen, mivel nem korlátozóbb, mint a hatályos szabályozás.

Három rendelkezés került bevezetésre a koncentrátumok adagolásának szabályozása céljából:

- az étkezésenként kiosztott koncentrátumok mennyisége legfeljebb 400 gramm lehet,
- a kecskeállománynak átlagosan kiosztott koncentrátum napi mennyisége tejelő kecskénként nem haladhatja meg az 1,4 kg-ot,
- a kecskeállománynak kiosztott koncentrátumok éves mennyisége a termelt tej literére vetítve átlagosan legfeljebb 450 g/liter tej lehet.

E három rendelkezés célja annak biztosítása, hogy a tejelő kecskék takarmányadagja mindenkor egyensúlyban legyen, és ezáltal – a nyers tejjel történő sajt készítésre tekintettel – javuljon a tej egészségügyi minősége. A (nitrogénben és/vagy energiában gazdag) koncentrált és/vagy szárított takarmányokból álló kiegészítő takarmányadag mennyisége és jellege nem változott, és a kecskék napi takarmányadagja szárazanyag-tartalmának legfeljebb 50 %-át teszi ki.

A szöveg a vegyes gazdálkodás fogalmát pontosító rendelkezéssel egészült ki. Mivel a kecskeállomány takarmányozásánál tilos a silótakarmány, ennek a pontosításnak az a célja, hogy a más kérődzőket is tartó gazdaságokban elkerülhető legyen a silótakarmány bármiféle véletlen fogyasztása.

A bálázott takarmány kiosztásának módját pontosító rendelkezésben az „elfogyasztott” szó helyébe a „kiosztott” kifejezés lép. Az elfogyasztott mennyiségeket ugyanis nem lehet ellenőrizni. A kiosztott mennyiségek viszont ellenőrizhetők.

A felhasznált tej:

A tej egészségügyi minőségének javítása érdekében a szöveg kiegészült két, a fejési szakaszra vonatkozó rendelkezéssel:

- a fejőrendszerben szűrőrendszert kell alkalmazni a makroszkopikus részecskék szűrésére,
- minden fejés után át kell mosni a szűrőt, ha újrahasználható szűrőről van szó.

Ezen túlmenően módosították a tej felhasználásának megengedett legkésőbbi időpontjára vonatkozó rendelkezést annak érdekében, hogy csökkenjen az utolsó fejés és a beoltás közötti idő. Mivel mikrobiális romlásra hajlamos nyers tejről van szó, a felhasználás határidejének 3 órával történő lerövidítése azt a célt szolgálja, hogy javuljon a tej egészségügyi minősége és meg lehessen őrizni az eredeti flórát.

Sajt készítés:

Módosult a forma mérete. A forma alsó átmérője 1 centiméterrel nő (5,5 cm-ről 6,5 cm-re). Ez a módosítás a formázásra szolgáló eszközök fejlődéséből adódik. A különálló formákat felváltották a blokkok. Az elosztókerettel ellátott blokkok használata lehetővé teszi a formázás további gépesítését.

Törölték a felületi sózás módjára vonatkozó pontosítást (sószórával vagy kézzel), mivel nincs jelentősége, tekintve, hogy a termék leírás nem írja le a sózóeszközt.

Az előzetes lecsepegtetés szakaszáról szóló rész a „vásznon keresztül” szövegrésszel egészült ki, mivel a korábbi termék leírás szövegéből ez kimaradt. A pontosítás megfelel a jelenlegi gyakorlatnak.

Érlelés, csomagolás:

Módosultak a hosszan érlelt sajtok érlelési módszerei. A módosítás célja annak egyértelművé tétele, hogy az érlelés történhet „egyedileg vagy nem egyedileg” (beillesztett pontosítás). Ezeket a sajtokat zárt légkörben érlelik, ami az anaerob flórának kedvezve megváltoztatja az érlelési folyamatot. A sajtot hagyományosan hermetikusan lezárt kőedényekben érlelik, amelyben több sajtot tárolnak. Az ágazat kifejlesztett egy technikát az érlelés egyedi csomagolásban történő elvégzéséhez, amely ugyanahhoz az eredményhez vezet. A módosítás célja, hogy – kizárólag a hosszan érlelt sajtok esetében – engedélyezze ezt az új érlelési módszert.

Emellett a következő szövegezési kiigazításokra került sor a termékleírásban:

- a lejárt átmeneti rendelkezések törlése,
- a felesleges és/vagy szükségtelen információk törlése,
- bekezdések vagy mondatok áthelyezése/átcsoportosítása a szakaszon belül a rendelkezések olvashatósága és koherenciája érdekében,
- különféle szövegezésbeli változtatások (például az „eredetmegjelölés hatálya alá tartozó terület” kifejezésnek a „földrajzi terület” kifejezéssel való felváltása) és a helyesírási hibák javítása.

E pontok tekintetében az egységes dokumentum is módosult (3.3. pont).

A módosítás az egységes dokumentumot is érinti.

#### 4. *Kapcsolat*

A termékleírás kiegészült egy bevezető mondatral, amely összegzi a kapcsolatot:

„A »Crottin de Chavignol« vagy »Chavignol« kis méretű, lapos henger alakú sajt, amely kizárólag nyers, teljes kecsketejből készül, finom kéreggel, fehér vagy kék nemespenésszel vagy anélkül. A tejelő kecskék étrendjének kezelésével, a tej feldolgozásával és a forma alakjával kapcsolatos szakértelem biztosítja a tejből lévő eredeti flóra minőségének megőrzését és a sajt jellemzőinek elérését.”

A termékleírásban emellett szövegezésbeli, illetve helyesírási kiigazításokra került sor, anélkül, hogy az változtatna a kapcsolaton.

E pontok tekintetében az egységes dokumentum is módosult (5. pont).

A módosítás az egységes dokumentumot is érinti.

#### 5. *Címkézés*

A termékleírás ezen rovata azért módosult, mert a sajtok kis mérete és a címkék kis felülete miatt törölték az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” felirat feltüntetésére vonatkozó követelményt.

A közvetítőn keresztül értékesített sajtokra vonatkozó címkézési szabályok szintén módosultak. Pontosításra került, hogy a feladás időpontjában nem kötelező, hogy minden sajt el legyen látva külön címkével. Ez összhangban áll a közvetítőn keresztül értékesített sajtok ládákból történő szállítására vonatkozó egyedi feltételekkel. Amikor a sajtokat ládában szállítják, a sajtokat többnyire külön címkék kísérik. Ezeket később, a fogyasztónak történő értékesítés helyén helyezik el a sajtokon.

Az azzal kapcsolatos címkézési szabály, hogy a fagyasztott alvadékból készült sajtok esetében nem használható a „fermier” (háztáji) kifejezés, átkerült a termékleírásnak az előállítás módjára vonatkozó részéből.

Emellett szövegezésbeli módosításokra került sor a termékleírásban.

E pontok tekintetében az egységes dokumentum is módosult (3.6. pont).

A módosítás az egységes dokumentumot is érinti.

#### 6. *Egyéb*

A termékleírásban aktualizálták az illetékes szerv címét.

A földrajzi terület településeinek jegyzékét a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján frissítették a termékleírásban, a terület kiterjedése azonban nem változott.

A szöveg emellett kiegészült azzal, hogy a földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

Az arra vonatkozó mondat, hogy az alvadék fagyasztását, tárolását és kiolvasztását a földrajzi területen kell végezni, átkerült a termékleírásnak az előállítás módjára vonatkozó szakaszából a termékleírásnak a földrajzi terület leírására vonatkozó szakaszába.

E pontok tekintetében az egységes dokumentum is módosult (4. pont).

A termékleírásban aktualizálták a hatósági ellenőrző szervek nevét és elérhetőségét. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírásban kiigazították a főbb ellenőrizendő pontok táblázatának megszövegezését (nemzeti követelmények), és kijavítottak egy hibát: a 24 kecskére jutó 1 ha takarmánytermő terület a gazdaság területének felel meg, tehát ebbe nem kell beleszámítani a vásárolt takarmányokat. Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás az egységes dokumentumot is érinti.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### „Crottin de Chavignol / Chavignol”

EU-szám: PDO-FR-0117-AM04 – 2023.2.27.

OEM (x) OFJ ( )

#### 1. Elnevezés(ek)

„Crottin de Chavignol / Chavignol”

#### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

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

##### 3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

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

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” sajt nyers, teljes kecsketej alvadása útján, kis mennyiségű tejtöltő hozzáadásával készül. A sajtot fehér vagy kék nemespenésszel fedett vagy nemespenész nélküli vékony kéreg borítja, amelynek színe az elefántcsontszíntől a sötétebb árnyalatokig vagy akár – az úgynevezett „fromage repassé” (hosszan érlelt sajt) esetében – egészen a barnáig terjed; ez utóbbi típus egy zárt légtérben érlelt, kék ecsetpenésszel borított sajt, amelynek az említett érlelési mód jellegzetesen lágy állagot kölcsönöz. A „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” lapos, a kerületén enyhén kigömbölyödő henger alakú sajt. A sajt élei lekerekítettek. A középső átmérő nagyobb a felső és az alsó átmérőnél.

A „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” sajtok a következő analitikai tulajdonságokkal rendelkeznek:

- a teljes szárazanyag-tartalom sajtonként 37–48 g;
- a zsír a szárazanyag-tartalomban legalább 45 %;
- a késztermék tömege 60–90 g.

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

A napi táplálékadag szárazanyagának legalább 50 %-át a zöldtakarmány teszi ki, amelynek legalább 70 %-a fűből, szénából vagy bálázott takarmányból tevődik össze.

A naponta elfogyasztott takarmány-szárazanyagon belül a bálázott takarmány aránya legfeljebb 50 % lehet. Silózott takarmánnyal való táplálás tilos.

A zöldtakarmányt teljes egészében a földrajzi területen állítják elő.

A zöldtakarmányt kiegészítő, koncentrált és/vagy szárított táplálékok a napi táplálékadag szárazanyagának legfeljebb 50 %-át tehetik ki, és csak olyan engedélyezett nyersanyagokból állhatnak, amelyek szerepelnek a vonatkozó pozitív listán.

E táplálékok legalább felét a meghatározott földrajzi területen kell előállítani.

Ebből következően a tejelő állománynak adott teljes napi táplálékadag szárazanyagának legalább 75 %-át a lenti 4. pontban meghatározott földrajzi területen állítják elő.

Továbbá a kecskeállomány takarmányozása céljából évente ténylegesen felhasznált takarmánytermő-terület kiterjedése 12 kecskénként legalább 1 hektár, amely a lenti 4. pontban meghatározott földrajzi területen fekszik. A gazdaság részét képező, legeltetésre használt területnek akkorának kell lennie, hogy legalább 1 hektár jusson 24 kecskére. Mindazonáltal e követelmény betartása érdekében engedélyezett a földrajzi területről származó zöldtakarmány vásárlása. Az erre az esetre meghatározott követelmény értelmében 4 tonna szárazanyag 1 hektár takarmánytermő területnek felel meg. Az e megfelelés alapján számított takarmány az állomány éves fogyasztásának legfeljebb felét teheti ki.

A felhasznált tej kizárólag alpesi fajtához tartozó kecskékből álló állományból származhat.

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

A tej előállítása, a sajt készítése és érlelése, az alvadék fagyasztása, tárolása és kiolvasztása a lenti 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

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

–

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

Az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” eredetmegjelöléssel ellátott sajtok címkéjén ugyanabban a látómezőben a következő információkat kell feltüntetni:

- az oltalom alatt álló eredetmegjelölés bejegyzett elnevezése, a címkén szereplő legnagyobb betű méretének kétharmadával legalább megegyező nagyságú betűkkel,
- az Európai Unió „OEM” szimbóluma.

A valamennyi sajtra vonatkozó, jogszabályban foglalt információkon túlmenően az eredetmegjelölés mellett a címkén, a reklámanyagokban, a számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban minőségre utaló vagy egyéb jelölés nem helyezhető el, kivéve az alábbiakat:

- egyes márkanevek vagy védjegyek,
- az érlelésre vonatkozó jelzések.

A közvetítőn keresztül értékesített valamennyi sajtot külön címkének kell kísérnie.

A számlákon és a kereskedelmi dokumentumokban kötelezően fel kell tüntetni a „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” elnevezést és az „Appellation d’origine protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratot.

A fagyasztott alvadékból készült „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” címkéjén nem szerepelhet a „fermier” (háztáji) kifejezés vagy bármely más, háztáji eredetre utaló jelzés.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A tejtermelés, a sajtok előállítása és érlelése, az alvadék fagyasztása, tárolása és kiolvasztása a következő települések területét lefedő földrajzi területen történik a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján.

— Cher:

Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre járások: valamennyi település.

Továbbá a következő települések: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmerly, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

— Loiret:

– Châtillon-sur-Loire járás: valamennyi település.

Továbbá a következő települések: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

— Nièvre:

Cosne-Cours sur Loire Nord és Cosne-Cours sur Loire Sud járások: valamennyi település.

Továbbá a következő települések: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

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

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” kis méretű, lapos henger alakú sajt, amely kizárólag nyers, teljes kecsketejből készül, finom kéreggel, fehér vagy kék penésszel vagy anélkül. A tejelő kecskék étrendjének kezelésével, a tej feldolgozásával és a forma alakjával kapcsolatos szakértelem biztosítja a tejből lévő eredeti flóra minőségének megőrzését és a sajt jellemzőinek elérését.

A „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” földrajzi területe a Sancerre környéki Pays-Fort mezőgazdasági térségre összpontosul, emellett kiterjed a szomszédos Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire és Sologne régiókra, amelyeket a kecskék takarmányellátása szempontjából kedvező, agyagos és agyagos-meszes talajokon létrejött gyepterületek jellemeznek.

E terület hagyományosan szegény mezőgazdasági régió volt, ahol a vegyes növénytermesztésen – takarmánynövény-, szőlő- és gyümölcsstermesztésen –, valamint a kisebb, igénytelen kérődzők tenyésztésén alapuló gazdálkodás nyomán kialakult a házi kecsketartás. A kecsketenyésztéssel és a sajtkészítéssel a gazdaságokban a nők foglalkoztak. Az előzetes csepegtetés a Berry környéki asszonyoknak módot kínált arra, hogy megszabaduljanak a formázás kényszerétől, későbbre halasztva ezt a feladatot, hogy ezáltal a lehető legjobban beoszthassák a vegyes növénytermesztéssel és állattenyésztéssel foglalkozó gazdaságokban rájuk háruló háztartási és szakmai teendőiket.

A „crottin” kifejezés valószínűleg a Berry környékén használt „crot” szóból származik, amely lyukat, nyílást jelent, és a folyópartokat jelölte, ahol a nők a ruháikat mosták. Az efféle „nyílások” mentén lévő agyagos földet a parasztlakosok agyagtárgyak készítéséhez használták, és előbb kis olajmécseseket, majd kisebb sajtformákat állítottak elő belőle.

A kecsketenyésztés és a sajteladás már legalább a XVI. századtól jövedelemkiegészítést jelentett a földrajzi terület gazdálkodói számára. A Berry környéki mezőgazdasági és szőlőbirtokokon ezek a kis sajtok sokszor a mezőkön és a szőlőkben dolgozó munkások és napszámosok táplálékául szolgáltak. A „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” az évszaktól és a tejtermelés mennyiségétől függően fehér vagy kék nemespenésszel vagy nemespenész nélkül készült, vagy télen akár már „túlérett” is lehetett.

A mai előállítási eljárások a múltbeli módszereken alapulnak. A sajt nyers, teljes kecsketejből készül, dominánsan tejsavas alvadás útján, kis mennyiségű tejtöltő hozzáadásával. Az alvadékot vásznon keresztül előzetesen kötelező jelleggel le kell csepegtetni. Az alvadékot ezt követően meghatározott méretű, csonkakúp alakú sajtformában formázzák, és közben legalább egyszer megfordítják a formában. Az érlelés legalább tíz napig tart, ellenőrzött hőmérséklet és páratartalom mellett. A hosszan érlelt sajtok előállítása során alkalmazott, lezárt edényben történő tárolás szakasza hozzáadódik a minimális érlelési időhöz.

A „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” nyers, teljes kecsketejből előállított, kis méretű, lapos – középső átmérőjénél kissé kigömbölyödő oldalú – henger alakú sajt. A sajtot fehér vagy kék nemespenésszel fedett vagy nemespenész nélküli vékony kéreg borítja.

A hosszan érlelt („repassé”) sajtok kék ecsetpenésszel borítottak és lágy állagúak.

A „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” a meghatározott méretű, csonkakúp alakú sajtformában nyeri el jellegzetes formáját, amely a lecsepegtetés félidejénél történő megfordítást követően alakul ki teljesen. A „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” alakját egyébiránt egy előállítási séma határozza meg, amelynek egyik fázisa az alvadék előzetes lecsepegtetése.

Az előzetes lecsepegtetés szakasza, amelynek során a friss sajt elnyeri a formából való kivételkor szükséges nedvességtartalmát, valamint az alak (tömeg/felület arány) befolyásolja az érlelő flórát, és ezáltal biztosítja a „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” tulajdonságainak kialakulását. A sajt alakja az igazoltan helyi eredetű sajtforma használatával is összefügg.

A „Crottin de Chavignol” vagy „Chavignol” további jellemzője külső megjelenésének sokfélesége (vékony kéreg, fehér vagy kék nemespenésszel vagy anélkül, illetve barna színű kéreg kék nemespenésszel a hosszan érlelt sajtok esetében).

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-10f7d543-ce73-49ef-b0ce-8ea6576e2dc](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-10f7d543-ce73-49ef-b0ce-8ea6576e2dc)

---

**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 174/14)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától 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**

**„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken”**

**EU-szám: PGI-DE-0688-AM01**

OEM  OFJ

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Név: Fischereiverband Mittelfranken e.V. (Közép-frankföldi Halászati Társulás)

Cím: Maiacher Straße 60d, 90441 Nürnberg

Tel. +49 9114249010

E-mail: info@mfr.de

*Jogos érdek*

A kérelmező az eredeti kérelmezővel azonos. Az oltalom alatt álló termékek termelőinek társulása. A kérelmezőnek következképpen jogos érdeke fűződik ehhez a módosításra irányuló kérelemhez, továbbá jogosult is kérelmet benyújtani (az 1151/2012/EU rendelet 53. cikkének (1) bekezdése, a rendelet 3. cikkének 2. pontjával összefüggésben).

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Németország

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

#### 4. A módosítás(ok) típusa

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

#### 5. Módosítás(ok)

##### 1. A termék leírása

###### A termékleírás módosítása

A b) (Leírás) szakasz harmadik bekezdése első mondatának alábbi, jelenlegi szövege:

„A ponty élősúlya hároméves korban 1 000–1 700 g között van.” a következőképpen módosul:

„Az étkezési ponty élősúlya (a K3 szakasztól kezdődően) 1 000–3 000 g között van.”

Indokolás: Az automatikus filézők fejlődésének köszönhetően megugrott a filék iránti kereslet, és a nagyobb méretű ponty különösen alkalmas filézésre.

###### Az egységes dokumentumra gyakorolt hatás

A termékleírás fent említett módosítása az egységes dokumentum 3.2. (Termékleírás) pontját is érinti.

A harmadik bekezdés alábbi, első mondata: „A ponty élősúlya hároméves korban 1 000–1 700 g között lehet.” a következőképpen módosul:

„Az étkezési ponty élősúlya (a K3 szakasztól kezdődően) 1 000–3 000 g között van.”

##### 2. A származás igazolása

###### A termékleírás módosítása

A d) (A származás igazolása) szakaszban a negyedik és ötödik mondat alábbi, jelenlegi szövege:

„A tógazdálkodási szövetkezet az ellenőrzési rendszerben nyilvántartásba vett valamennyi termelőt adatbázisban rögzít. A tógazdálkodási szövetkezet figyelemmel kíséri [...]” a következőképpen módosul:

„A felhatalmazott koordinátor (jelenleg »Satzfischerzeugerring Franken e.V.«) az ellenőrzési rendszerben nyilvántartásba vett valamennyi termelőt adatbázisban rögzít. A koordinátor figyelemmel kíséri [...]”

Indokolás: Mivel sem a Közép-frankföldi Halászati Társulás, sem a földrajzi területen működő egyik tógazdálkodási szövetkezet sem kívánta átvenni az ellenőrzési rendszert, a Satzfisherzeugerring Franken e.V. vállalta, hogy eljár koordinátorként.

Az egységes dokumentumra gyakorolt hatás: nincs

##### 3. Az előállítás módja

###### A termékleírás módosítása

Az e) (Az előállítás módja) szakaszban a következő módosítások végrehajtását kéri:

(1) Az első bekezdés negyedik mondatának alábbi, jelenlegi szövege:

„[...] majd a harmadik nyáron (azaz a K3 szakaszban) éri el a kívánt súlyt” a következőképpen módosul:

„[...] majd általában a harmadik nyáron (azaz a K3 szakaszban) éri el a kívánt súlyt”.

(2) A második bekezdés alábbi, jelenlegi szövege:

„[...] [legalább] egy tenyésztési időszakon át (az adott év áprilisától kezdődően) a földrajzi területen kell tartani” a következőképpen módosul:

„[...] [legalább] egy tenyésztési időszakon át (a legtöbb esetben az adott év áprilisától kezdődően) a földrajzi területen kell tartani”.

(3) A harmadik bekezdés első mondatának alábbi, jelenlegi szövege:

„[...] Az étkezési hal tenyésztése során (K2–K3 szakasz) ezt hüvelyesekkel és gabonafélékkel egészítik ki, kivéve a kukoricát” a következőképpen módosul:

„[...] Az étkezési hal tenyésztése során (a K2 szakasztól) ezt hüvelyesekkel és gabonafélékkel egészítik ki, kivéve a kukoricát”.

Indokolás: Mivel a pontyot extenzív módon természetes tavakban tenyésztik (kültéri tenyésztés), az időjárás jelentősen befolyásolja a halak növekedését. Az elmúlt években az étkezési ponty (az éghajlatváltozás következményeként) igen eltérően fejlődött.

Néhány évben a kora tavasz olyan meleg volt, hogy a halak korán jöttek ki a hibernált állapotból és kezdtek el táplálkozni. Ez azt jelenti, hogy a természetes élelemforrásuk nem volt elegendő és azt ki kellett egészíteni.

Bár a ponty a meleget részesíti előnyben, az utóbbi, rendkívül forró és száraz nyarak bizonyították, hogy más tényezők is kedvezőtlen hatást gyakorolnak a növekedésre: főként az oxigénhiány, de egyes esetekben a kékmoszatok gyakori előfordulása, valamint a tavak alacsony vízszintje is. Ez stresszhez vezetett, aminek következtében a halak kevesebbet ettek és lassabban is növekedtek. Ezenkívül a halakat sürgősségi intézkedésként el kellett távolítani a tavakból, amikor a vízszint túl alacsony volt, ami szintén negatív hatással volt növekedésükre. Mivel nem lehet megmondani, hogyan alakul az éghajlat, a kérelmezők úgy vélik, hogy az előállítási módszert (a fent leírtak szerint) sürgősen rugalmasabbá kell tenni.

*Az egységes dokumentumra gyakorolt hatás*

A módosítások az egységes dokumentum következő pontjait érintik:

Megjegyzés: megváltozott az egységes dokumentum számozása; az eddigi 3.4. (Takarmány) pont 3.3. pontra, a jelenlegi 3.5. (Az előállítás különleges műveletei) pont pedig 3.4. pontra módosul.

3.3. pont (Takarmány)

A jelenlegi egységes dokumentum alábbi mondata (3.4. pont, első és második sor):

„[...] Az étkezési hal tenyésztése során (K2–K3 szakasz) ezt hüvelyesekkel egészítik ki [...]” a következőképpen módosul:

(a módosítás után a 3.3. pont első és második sorában szerepel)

„[...] Az étkezési hal tenyésztése során (a K2 szakasztól) ezt hüvelyesekkel egészítik ki [...]”

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

Az első bekezdés negyedik mondatának jelenlegi szövegében (a jelenlegi egységes dokumentum 3.5. pontjában) a

„[...] majd a harmadik nyáron (azaz a K3 szakaszban) éri el a kívánt súlyt” szövegrész az „a harmadik nyáron (azaz a K3 szakaszban) éri el” szövegrész előtt kiegészül az „általában” szóval.

A mondat szövege (amely a módosítás után a 3.4. pont negyedik mondata) a módosítás után a következő:

„[...] majd általában a harmadik nyáron (azaz a K3 szakaszban) éri el a kívánt súlyt”.

A második bekezdésben (a jelenlegi egységes dokumentum 3.5. pontjában), az „(az adott év áprilisától kezdődően)” szövegrész az „az adott év áprilisától” szövegrész előtt az „a legtöbb esetben” szövegrésszel egészül ki.

A szövegrész szövege (amely a módosítás után a 3.4. pont ötödik mondata) a módosítás után a következő:

„[...] (a legtöbb esetben az adott év áprilisától kezdődően).”

#### **4. Kapcsolat a földrajzi területtel**

*A termékleírás módosítása*

A (3) (Ok-okozati összefüggés/Hírnév) pontban az utolsó bekezdés második és harmadik mondatának jelenlegi szövege:

„[...] Ezenfelül a »Frankenkarpfen« bekerült a hagyományos bajor specialitások adatbázisába (<http://www.foodfrombavaria.de>) is. A Bajor Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium adatbázisába csak olyan termékek kerülhetnek be, amelyek a bajor lakosság körében közkedveltnek számítanak.”

a következőképpen módosul:

„[...] Ezenfelül a »Frankenkarpfen« hagyományos bajor specialitásként is szerepel a bajor specialitások adatbázisában ([www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)). Az adatbázisba való felvételhez az adott terméknek, ételnek vagy italnak számos követelménynek meg kell felelnie.

Ezek egyike, hogy a specialitás előállításának és termesztésének legalább 50 éves múlttal kell rendelkeznie a régióban. Emellett olyan múlttal és/vagy eredettel kell rendelkeznie, amely bizonyítja, hogy a termék szorosan kapcsolódik ahhoz a régióhoz, ahol előállítják vagy feldolgozzák. Végül, de nem utolsósorban a fogyasztóknak a terméket jellemzően bajor vagy egy bajor régióra jellemző termékként kell ismerniük.”

Indokolás: A módosítás oka az, hogy a feltüntetett URL ([www.foodfrombavaria.de](http://www.foodfrombavaria.de)) már nem érvényes.

*Az egységes dokumentumra gyakorolt hatás*

*A termékírást fent említett módosítása az egységes dokumentum 5(3) (Ok-okozati összefüggés) pontját is érinti. Az utolsó bekezdés második és harmadik mondatának jelenlegi szövege:*

„[...] Ezenfelül a »Frankenkarpfen« bekerült a hagyományos bajor specialitások adatbázisába (<http://www.foodfrombavaria.de>) is. A Bajor Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium adatbázisába csak olyan termékek kerülhetnek be, amelyek a bajor lakosság körében közkedveltnek számítanak.”

a következőképpen módosul:

„[...] Ezenfelül a »Frankenkarpfen« hagyományos bajor specialitásként is szerepel a bajor specialitások adatbázisában ([www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)). Az adatbázisba való felvételhez az adott terméknek, ételnek vagy italnak számos követelménynek meg kell felelnie.

Ezek egyike, hogy a specialitás előállításának és termesztésének legalább 50 éves múlttal kell rendelkeznie a régióban. Emellett olyan múlttal és/vagy eredettel kell rendelkeznie, amely bizonyítja, hogy a termék szorosan kapcsolódik ahhoz a régióhoz, ahol előállítják vagy feldolgozzák. Végül, de nem utolsósorban a fogyasztóknak a terméket jellemzően bajor vagy egy bajor régióra jellemző termékként kell ismerniük.”

#### EGYSÉGES DOKUMENTUM

### „Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken”

EU-szám: PGI-DE-0688-AM01 – 2022.2.7.

OEM ( ) OFJ (X)

#### 1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken”

#### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

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

##### 3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

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

A „Fränkischer Karpfen”/„Frankenkarpfen”/„Karpfen aus Franken” (a továbbiakban: Frankenkarpfen) tükörponty (*Cyprinus carpio*) olyan étkezési hal, amelyet élő vagy feldolgozott formában értékesítenek.

A „Frankenkarpfen” háta sötétzöld, szürke vagy szürkés-kék, oldalainak színárnyalatai a sárgászöldtől az aranyszínűig terjedhetnek, hasa pedig sárgásfehér. A hát- és farokuszony szürke, a farokuszony és a farok alatti úszó vöröses árnyalatú, a melluszony és a hasúszó sárgás vagy vöröses.

Az étkezési ponty élősúlya (a K3 szakasztól kezdődően) 1 000–3 000 g között van. A „Frankenkarpfen” olyan tükörponty, amelyet fehér, szilárd és ízletes húsa és alacsony, gyakorlatilag maximum 10 %-os zsírtartalma tesz különlegessé. A zsírtartalom korlátozása az állománysűrűség mérséklésével (a K2 szakaszban hektáronként legfeljebb 800 ponty engedélyezett) érhető el.

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

A táplálás túlnyomórészt természetes tápanyagokkal történik (talajtápanyagok, zooplankton stb.). Az étkezési hal tenyésztése során (a K2 szakasztól) ezt hüvelyesekkel és gabonafélékkel egészítik ki (kivéve a kukoricát). Ezen kívül megengedett a mezőgazdasági tájjal kapcsolatos bajor program keretében engedélyezett összetett takarmány használata is. Ez az összetett takarmány kizárólag szántóföldi növényekből állhat és nem tartalmazhat állati eredetű összetevőket. A benne lévő nyersfehérje mennyisége legfeljebb 16 %-ot és a foszfor össz mennyisége legfeljebb 0,6 %-ot tehet ki. A fűliszt tartalomnak legalább 10 %-ot kell kitennie.

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

Mivel a ponty a meleg nyári hónapokban növekszik, életkorát nyarakban számolják. Az étkezési pontyot Frankföld területén általában három nyáron át tenyésztik. Az ikrákból első évben ún. K1 ponty lesz. Az ezt követő áttelelés után K2 ivadék lesz belőlük, majd újból átteleltetik őket, és általában a harmadik nyárra elérik a kívánt súlyt (K3). A „Frankenkarpfen” a tenyésztés során legalább az ivadékszakasztól (K2) az étkezési hal szakaszáig (K3), azaz legalább egy tenyésztési időszakon át (a legtöbb esetben az adott év áprilisától kezdődően) a földrajzi területen kell tartani.

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

–

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

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület valamennyi, Alsó- (Unterfranken), Közép- (Mittelfranken) és Felső-Frankföldön (Oberfranken) található olyan tavat magában foglal, ahol a ponty megél.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

(1) *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Frankenkarpfen” a tenyésztési régióban már kb. 900 éve tenyésztik. A pontytenyésztés történetét tekintve szoros összefüggésben áll a frankföldi kolostorokkal.

A frankföldi halastavak változó szélességű övben nyúlnak el a Rednitz-medencétől a felső Altmühl-, Aisch- és Wörnitz-völgyekig. A halastavak elsősorban a Közép- (vagy „Bunter”) Keuper és a Sandsteinkeuper (homokkő) területén, de különösen a Löwenstein képződmény könnyű homokos talaján találhatóak.

A homokkő és a vízzáró agyagos rétegek váltakozása, amely a Bunter Keuper talajának jellegzetes vonása, különösen előnyösnek bizonyult a halastavak létesítéséhez.

Frankföldön a halastavak szinte kizárólag a Keuper geológiai formációjában találhatóak. Ezt a formációt – a fent említettek szerint – vízzáró rétegek alkotják, amelyeken át csupán csekély mértékben szivárogoz el a víz. Ez azt jelenti, hogy csak kis vízbefolyás vagy az egyszerű csapadék elegendő ahhoz, hogy nyáron is megmaradjon a vízszint.

Frankföld Németország többi részéhez képest csapadékban nagyon szegény terület. Az éves csapadék mennyisége átlagosan mintegy 600–650 mm közé tehető, az átlaghőmérséklet pedig 7–9 °C. Másként fogalmazva meleg, száraz kontinentális éghajlatról van szó, kevés csapadékkal. Oberpfalzzal ellentétben a frankföldi tógazdálkodást korlátozó tényező a vízháztartás egyensúlya. Oberpfalzzal szemben a melegebb éghajlat miatt a tavak termékenyebbek és magasabb hozamokat képesek biztosítani.

A pontytenyésztés nemcsak a frankföldi tájat, hanem a kulturális életet is jellemzi. Megjelentek olyan könyvek, amelyekben a haltenyésztésről szóló anekdoták olvashatók, írtak pontyról szóló dalokat és rendeztek művészeti és egyéb kiállításokat is ponty témakörben.

A „Frankenkarpfen” tradicionális ételként kínálják Frankföld vendéglőiben, amelyek közül számos – mint maga a „Frankenkarpfen” – gyakran évszázados múltra tekint vissza. A pontyételeket régi családi hagyományok szerint kínáló vendéglősök nagy része a halat tartályokban vagy medencékben tartja, hogy mindig friss halat tudjon kínálni.

A „Frankenkarpfen” ételeket az egész régióban nagyon szeretik, és léteznek tipikusan frankföldi elkészítési módok is (pl. sült felezett ponty).

(2) *A termék sajátosságai*

A „Frankenkarpfen” fehér, kemény húsa jellemzi, amelynek jellegzetes az íze, nem iszapízú és nem „tóízű”, kellemesen ízletes és a finom, frissen főtt burgonya ízére emlékeztet. Az előírt állománysűrűség miatt a „Frankenkarpfen” alacsony, gyakorlatilag legfeljebb 10 %-os zsírtartalommal rendelkezik.

(3) *Ok-okozati összefüggés*

A kapcsolat a termék minőségén és jellemzőin, valamint a térség természeti tényezőin alapul.

A „Frankenkarpfen” a régió és az egész ország fogyasztói jól ismerik és különösen kedvelik. A hal jellegzetes és tipikus íze a haltenyésztés meghatározott földrajzi területén fellelhető tavak kiváló minőségű és nagy tisztaságú vizének, a természeti és földrajzi feltételeknek a pontytenyésztésre kifejtett hatásának, valamint a jellegzetes frankföldi altalaj hatásának és különösen az érintett terület vizében megtalálható túlnyomórészt természetes tápláléknak (haleledelként szolgáló organizmusok) az eredménye. Íze nem mondható iszaposnak vagy „tóízű”-nek, hanem ízletes és a finom, frissen főtt burgonya ízére emlékeztet. Etetésük módja és a csekély állománysűrűség (amely hektáronként 800-ban maximálja a K2-szakaszban lévő ivadékok számát) biztosítja a hús kiemelkedő minőségét.

A „Frankenkarpfen” nagy hírneve minőségére, jelentőségére és a frankföldi tógazdálkodás évszázados hagyományára vezethető vissza. A ponty a földrajzi terület kulturális életének szerves részét képezi és nagyra értékelt ételiszter, valamint a tradicionális frankföldi konyha egyik kulcseleme – ezek a tényezők is hozzájárultak ahhoz, hogy a „Frankenkarpfen” a térség specialitásává vált, amelynek a hírneve messze túlnyúlik a térségen.

Egy 2002-ben Nürnbergben végzett fogyasztói vizsgálat eredménye azt mutatta, hogy a fogyasztók 31 %-a kedveli a „Frankenkarpfen”. Ezenfelül a „Frankenkarpfen” hagyományos bajor specialitásként is szerepel a bajor specialitások adatbázisában. Az adatbázisba való felvételhez az adott terméknek, ételnek vagy italnak számos követelménynek meg kell felelnie.

Ezek egyike, hogy a specialitás előállításának és termesztésének legalább 50 éves múlttal kell rendelkeznie a régióban. Emellett olyan múlttal és/vagy eredettel kell rendelkeznie, amely bizonyítja, hogy a termék szorosan kapcsolódik ahhoz a régióhoz, ahol előállítják vagy feldolgozzák. Végül, de nem utolsósorban a fogyasztóknak a terméket jellemzően bajor vagy egy bajor régióra jellemző termékként kell ismerniük.

### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

Markenblatt (Védjegyek Lapja), 2021.8.13-i 32. kötet, 7a-bb. rész, 31509. o.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42259>

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2023/C 174/15)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Milas Yağlı Zeytini”**

**EU-szám: PDO-TR-02628 – 2020.8.4.**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Milas Yağlı Zeytini”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Törökország

**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**

A Milas Yağlı Zeytini oltalom alatt álló eredetmegjelölés a Milas tartományban termesztett, Memecik fajtához tartozó olajbogyóra vonatkozik, amelyet sós lében erjesztenek és a Memecik fajtából előállított olívaolajjal és friss citromszeletekkel tartósítanak. A Milas Yağlı Zeytini teljesen érett, fekete/lila színű, egész olajbogyó, amely függőlegesen be van hasítva. A Milas Yağlı Zeytini íze közepes gyümölcsös. A keserű narancs, a narancs, a mandarin és a citrom aromája domináns benne.

A terméknek a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

Méret:	170–200 gyümölcs/kg
A gyümölcs színe:	lila/fekete
Szabad savtartalom (olajsav):	≤ 0,8 %

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Sótartalom:	≤ 4 %
Összes fenoltartalom:	≥ 97 mg GAE/100 g
Zsirtartalom:	27–33 %
Nedvességtartalom:	54–62 %

---

Érzékszervi jellemzők

(a Nemzetközi Olívanács COI/OT/MO módszere)

(a minimális 1-től a maximumot jelentő 11-ig terjedő skálán)

Sósság	Kis vagy közepes erősségű (3,5–5,5)
Keserűség	Kis vagy közepes erősségű (3,5–5,5)
Savasság	Kis vagy közepes erősségű (2,5–5,5)
Keményesség	Közepes erősségű (4–6,4)
Rostosság	Közepes vagy magas erősségű (4,2–6,2)
Ropogósság	Közepes vagy magas erősségű (4–7)

---

Minőségi jellemzők

A legintenzívebben érzékelt hiba mediánja (rendellenes erjedés, penészes, avas, főtt hatás, szappanos, fémes, földes, boros-ecetes) (a Nemzetközi Olívanács COI/OT/MO módszere)	< 3
---	-----

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

A „Milas Yağlı Zeytini” olajbogyót kizárólag a meghatározott földrajzi területen termesztett Memecik olívbogyó-fajtából állítják elő. A citromnak penésztől vagy egyéb hibáktól mentesnek kell lennie, a fűszerezéshez pedig kősót kell használni. Az olajbogyók tartósítására használt olívaolajnak is a meghatározott földrajzi területen előforduló ugyanazon olajbogyófajtából kell készülnie, és legfeljebb 1,0 %-os szabad savtartalommal kell rendelkeznie. Ez az olívaolaj sötétzöld/sárga színű és csípős, gyümölcsös illatú, ami fokozza a termék gyümölcsös aromáját.

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

Az előállítási folyamat valamennyi lépését, azaz a termesztést, a betakarítást és az olajbogyók feldolgozását is a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

—

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

A címkéknek a következőket kell tartalmazniuk:

- a „Milas Yağlı Zeytini” megjelölés neve,
- a gyártó kereskedelmi neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,
- az Európai Unió „OEM” logója.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A védett terület az Égei-tenger déli régiójában fekvő Muğla tartományban található Milas önkormányzatához tartozó valamennyi falura és városra vonatkozik.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

### *A földrajzi terület sajátosságai*

Milas a Muğla tartomány északnyugati részén fekvő Mentese hegyvidéki régióban található, amelyre szűk, mély völgyek és mészkőterületek jellemzők, amelyek a Bafa-tó–Milas süllyedék által kijelölt észak-délkeleti irányában, nyugaton az İlbira hegyig, keleten pedig az Akçay süllyedékig húzódnak. A körzetben található korlátozott számú mezőgazdasági területek, illetve a hegyvidéki képződmények és lejtők kedvező környezetet teremtettek az olívbogyó-termesztéshez. Milas területén az olívbogyó-termesztés olyan mezőgazdasági tevékenységgé vált, amelyet teljes mértékben a természeti tényezők határoztak meg.

Az előállítás során használt Memecik olajbogyófajta a földrajzi területen honos. A Memecik fajtát generációk óta termesztik a Milas régióban, ahol az olajfák legnagyobb része ehhez a fajtához tartozik. A török olajbogyók bioaktív összetevőiről készített összehasonlító tanulmány (Hasim Kelebek, Songul Kesem és Serkan Selli (2015): Comparative Study of Bioactive Constituents in Turkish Olive Oils by LC-ESI/MS/MS, International Journal of Food Properties, 18:10, 2231–2245) kimutatta, hogy a Memecik olajbogyófajta magas antioxidáns- és fenoltartalommal rendelkezik a Törökországban termesztett egyéb olajbogyófajtákhoz képest. A fajtának a földrajzi terület sajátosságaiból eredő egyedi jellemzői hozzájárulnak a termék kémiai összetételéhez, különösen a fenoltartalomhoz, amely fokozza a Milas Yağlı Zeytini gyümölcsös aromáját.

Milas körzetére tipikus mediterrán éghajlat jellemző. Az olajfák a virágzási időszakban 15–20 °C-os, a termésérés idejében szintén 15–20 °C-os, az érési és a betakarítási időszak között pedig legalább 5 °C-os átlaghőmérsékletet igényelnek. Ezenkívül a virágrügy kialakulásának időszakában bizonyos hideg időszakokra is szükségük van. Az olajfák rendkívül érzékenyek az alacsony hőmérsékletre, és károsodást szenvednek, ha a napi minimumhőmérséklet  $-7$  °C alá csökken. Milas olajfaültetvényein a legalacsonyabb napi átlaghőmérséklet decemberben 9,9 °C, januárban 8,9 °C, februárban pedig 9,5 °C, ami nagyon megfelelő a lehülési időszakhoz. A legalacsonyabb átlaghőmérséklet májusban, azaz a virágzási időszakban 19,4 °C, a termésérés idejében pedig 17,4 °C. Ezek a hőmérsékleti értékek közel optimális körülményeket biztosítanak az olajfák növekedéséhez, és magas terméshozamot eredményeznek. Milas területén hordalékos és agyagos-homokos talajok egyaránt megtalálhatók. Az ilyen típusú talajok vízmegtartó képessége jó, és ezáltal lehetővé teszik, hogy az olajfák erősebb gyökeret növelessenek, ami szintén hozzájárul a magasabb terméshozamokhoz. Milas tartomány ezenkívül hosszú ideje tartja az átlagos csapadékmennyiség 900–1 000 mm-es rekordját, ami megfelelő az öntözést nem igénylő olajbogyó-termesztéshez. A Milas Yağlı Zeytini előállításához használt olajbogyót öntözés nélkül termesztik, mivel a régió hegyvidéki domborzata nem teszi lehetővé az olajfák öntözését. Így a forró nyári hónapokban az olajfákat nem öntözik. Az öntözés hiánya magasabb fenoltartalmat és gyümölcsös zamatot eredményez, amelyek a Milas Yağlı Zeytini olajbogyó fő sajátosságát jelentik.

### *A termék sajátosságai*

A termék egyedi jellege elsősorban a területen termesztett olajbogyó érzékszervi tulajdonságainak, valamint az olívaolajjal és citrommal történő ízesítésből eredő gyümölcsös aromának köszönhető. Mivel az olajbogyót általában nem olajjal és citrommal tartósítják, a termék könnyen felismerhető. Az olajbogyó lila/fekete színe szintén nagyon jellegzetes.

Az olajbogyó gyümölcsössége és keserősége a Memecik olajbogyófajta magas polifenol-tartalmának köszönhető. Ezenkívül az olajbogyók tartósításához használt minőségi olívaolaj hasonló tulajdonságokkal rendelkezik, mivel ugyanolyan fajtájú olajbogyóból állítják elő, ami erősíti a termék érzékszervi tulajdonságait.

A szeletelt citrom növeli a termék savasságát és kívánatos keserűségét. Az olívaolaj tartósításra való felhasználása révén az olajbogyók nem érintkeznek a levegővel, a citrom pedig növeli a savasságot, így az előállítás során kevesebb só is használható. Ez a módszer az oka annak is, hogy a termék nem esik át pasztörözési vagy sterilizálási eljárás.

### *Emberi tényezők*

Milas városa egy több mint 5 000 éve fennálló ősi település. A területre jellemző természeti viszonyokból adódóan az olajbogyó-termesztés és az olívaolaj-előállítás már a káriai civilizáció óta az elsődleges mezőgazdasági tevékenységnek számít a régióban. A betakarítás megkezdéséhez elengedhetetlen a helyi olajbogyó-termesztők szakértelme. A betakarítás december környékén kezdődik, mielőtt az olajbogyó teljesen megfeketedne. A helyi termelők különleges ismeretei elengedhetetlenek annak felismeréséhez, hogy mikor változik az olajbogyók színe lilából feketére, és mikor kezdődjön a betakarítás. Ez adja a termék jellegzetes lila/fekete színét. Az olajbogyót a zúzóadás megelőzése érdekében gondosan és lehetőség szerint kézzel takarítják be. Mivel a zúzódottnak vagy sérült olajbogyók nagyon hajlamosak az oxidációra, a betakarítás során elengedhetetlen a gondosság, hogy alacsony szinten maradjanak a hibák és alacsony legyen a szabad savtartalom.

Az olajbogyót hagyományos módszerrel, adalékanyagok vagy tartósítószer nélkül készítik. A módszer keretében az olajbogyókat a betakarítást követő első 24 órában behasítják és a keserű íz semlegesítése érdekében édesvízbe teszik. A vizet háromszor cserélik, a harmadik vízcsere után pedig 2 % kősót adnak hozzá. Az előírt érzékszervi jellemzők biztosítása érdekében a gazdasági szereplők ellenőrzik a keserű íz semlegesítésének mértékét. A termelők szakértelme segít meghatározni, mikor van kellően semlegesítve az olajbogyók keserű íze.

Az olívaolajat és citromot felhasználó ízesítési módszer a termelők szakértelméből ered. Az előállításához használt citromot a termelők felszeletelik és sózzák, hogy megakadályozzák a nemkívánatos mikrobák szaporodását. A só és a citromszeletek mennyiségét a termelők határozzák meg a gyümölcsös íz biztosítása érdekében.

#### *Ok-okozati összefüggés*

A „Milas Yağlı Zeytini” olajbogyót a térségben régóta termesztett Memecik fajta jelenléte jellemzi; az itt található olajfák majdnem mindegyike ehhez a fajtához tartozik. A fajtának a földrajzi terület sajátosságaiból eredő egyedi jellemzői hozzájárulnak a termék kémiai összetételéhez, különösen a fenoltartalomhoz, amely gyümölcsös ízt kölcsönöz a Milas Yağlı Zeytini olajbogyónak.

A termék sajátosságai szorosan kapcsolódnak a földrajzi terület éghajlati és talajviszonyaihoz és a helyi szakismeretekhez. A termelési módszert a termelők szorosan figyelemmel kísérik, ami biztosítja a minőséget. A tartósításra használt olívaolaj és citrom megkülönbözteti a terméket, és fokozza annak természetes ízét és aromáját.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

—

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU