



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

**Tanács**

2023/C 197/01	A Tanács határozata (2023. május 30.) a tagállamok két képviselőjének az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsa tagjává, illetve póttagjává történő kinevezéséről .....	1
---------------	---	---

**Európai Bizottság**

2023/C 197/02	Euroátváltási árfolyamok – 2023. június 2. ....	3
---------------	---	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 197/03	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 .....	4
---------------	--	---

2023/C 197/04	Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban .....	9
---------------	---	---



## IV

(Tájékoztatások)

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

## TANÁCS

## A TANÁCS HATÁROZATA

(2023. május 30.)

**a tagállamok két képviselőjének az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsa tagjává,  
illetve póttagjává történő kinevezéséről**

(2023/C 197/01)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 25. cikke (1) bekezdésére,

tekintettel a Dánia és Svédország által a Tanácsnak benyújtott jelölésekre,

mivel:

- (1) Kiemelten fontos biztosítani az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) függetlenségét, átláthatóságát, hatékonyságát és tevékenységének magas tudományos standardjait. Emellett elengedhetetlenül fontos biztosítani az EFSA tagállamokkal való együttműködését is.
- (2) A 178/2002/EK rendelet 25. cikkének (1) bekezdése értelmében minden tagállamnak egy tagot és egy póttagot kell jelölnie az EFSA Igazgatótanácsába. Az ekként jelölt tagokat és póttagokat négyéves időtartamra a Tanács nevezi ki, amely időtartam megújítható, továbbá a tagok és póttagok szavazati joggal rendelkeznek.
- (3) A Tanács a 2022. április 7-i határozatával <sup>(2)</sup> kinevezte a tagállamok képviselőit az EFSA Igazgatótanácsa tagjaivá és póttagjaivá, a 2022. július 1-jétől 2026. június 30-ig terjedő időszakra.
- (4) Az EFSA 2023. február 13-án levélben tájékoztatást kapott Annelise FENGER dán tag nyugdíjba vonulásáról.
- (5) Az EFSA 2023. március 23-án levélben tájékoztatást kapott Hanna DUFVA svéd póttag nyugdíjba vonulásáról.
- (6) Ezért két új képviselőt kell kinevezni az említett személyek hivatali idejének fennmaradó részére.

<sup>(1)</sup> HL L 31., 2002.2.1., 1. o.

<sup>(2)</sup> A Tanács határozata (2022. április 7.) a tagállamok képviselőinek az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsa tagjaiként és póttagjaiként történő kinevezéséről (HL C 159., 2022.4.12., 6. o.).

- (7) A Dánia és Svédország által jelölt képviselők releváns és kiterjedt tapasztalattal és szakértelemmel rendelkeznek az élelmiszerláncokkal kapcsolatos jog és politika – így többek között a kockázatértékelés –, valamint irányítási, adminisztratív, pénzügyi és jogi kérdések területén. Kinevezésük tehát biztosítja az EFSA Igazgatótanácsában a rendelkezésre álló legmagasabb szintű hozzáértés és lehető legszélesebb körű releváns tapasztalat meglétét,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

*1. cikk*

A Tanács a 2026. június 30-ig tartó időszakra az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsának tagjává nevezi ki a következő személyt:

- Tejs BINDERUP (Dánia).

*2. cikk*

A Tanács a 2026. június 30-ig tartó időszakra az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsának póttagjává nevezi ki a következő személyt:

- Kristina GRANELLI (Svédország).

*3. cikk*

Ez a határozat az elfogadásának napján lép hatályba.

Kelt Brüsszelben, 2023. május 30.

*a Tanács részéről*  
*az elnök*  
P. KULLGREN

---

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2023. június 2.

(2023/C 197/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,0763	CAD	Kanadai dollár	1,4443
JPY	Japán yen	149,46	HKD	Hongkongi dollár	8,4346
DKK	Dán korona	7,4488	NZD	Új-zélandi dollár	1,7652
GBP	Angol font	0,85930	SGD	Szingapúri dollár	1,4474
SEK	Svéd korona	11,5505	KRW	Dél-Koreai won	1 401,66
CHF	Svájci frank	0,9758	ZAR	Dél-Afrikai rand	20,9461
ISK	Izlandi korona	150,10	CNY	Kínai renminbi	7,6065
NOK	Norvég korona	11,8450	IDR	Indonéz rúpia	15 975,82
BGN	Bulgár leva	1,9558	MYR	Maláj ringgit	4,9268
CZK	Cseh korona	23,657	PHP	Fülöp-szigeteki peso	60,132
HUF	Magyar forint	371,36	RUB	Orosz rubel	
PLN	Lengyel zloty	4,4975	THB	Thaiföldi baht	37,251
RON	Román lej	4,9622	BRL	Brazil real	5,3752
TRY	Török líra	22,4742	MXN	Mexikói peso	18,8527
AUD	Ausztrál dollár	1,6248	INR	Indiai rúpia	88,6380

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

## 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 197/03)

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

**Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosításának jóváhagyására vonatkozó közlemény (az 1151/2012/EU rendelet alapján)**

„Maçã de Alcobaça”

EU-szám: PGI-PT-0261-AM01 – 2023.3.15.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **A termék elnevezése**

„Maçã de Alcobaça”

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Portugália

3. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság

–

4. **A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése**

*Az oltalom alatt álló eredetmegjelölésekhez/oltalom alatt álló földrajzi jelzésekhez kapcsolódó termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításainak jóváhagyására irányuló kérelem*

*Ismertetés*

Az OFJ elnevezéséhez kapcsolódó konkrét címkézési adatok. A „Maçã de Alcobaça” logót eltávolították avégett, hogy: el lehessen kerülni, hogy a kép az évek során elavulttá, nem megfelelővé vagy idejétmülttá váljon; lehetővé váljon, hogy az OFJ-t olyan szervezetek is használhassák, amelyek nem tartoznak az irányító csoporthoz; csökkenteni lehessen a különböző értékesítési szemléletek és stratégiák közötti ellentéteket.

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

E módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Maçã de Alcobaça”

EU-szám: PGI-PT-0261-AM01 – 2022.3.15.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Maçã de Alcobaça”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Portugália

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

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

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta és Pink csoport gyümölcse, amely – a meghatározott földrajzi területen történő termesztés esetén – igen kemény és ropogós, és magas cukor- és savtartalommal rendelkezik, amely egyedi édes-savanyú ízt és erőteljes aromát kölcsönöz neki.

A „Maçã de Alcobaça” fajták tápértékének és funkcionális adottságainak jellemzéséről szóló tanulmány (1. táblázat – Almeida és Pintado, 2008) az összes savtartalom tekintetében magas átlagértékeket mutat. Ez alapvető a cukor és a sav közötti egyensúly kialakulásához, amely a „Maçã de Alcobaça”-nak olyan egyedi aromát és édes-savanyú ízt kölcsönöz, mely megkülönbözteti azt a többi almától.

1. táblázat

**A vizsgált almafajták oldódó szárazanyag-tartalma és titrálható savtartalma**

Az almafajták átlagos értéktartománya	Oldódó szárazanyag-tartalom (g/100 g)	Titrálható savtartalom (g malát/100 g)
	10,2–15,3	0,2–0,76

Forrás: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutricional e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937.

A „Maçã de Alcobaça” almák továbbá egyéb olyan minőségi és érzékszervi tulajdonságokkal is rendelkeznek, amelyek egyedinek tekinthetők és a termelési terület sajátos környezeti feltételeinek tulajdoníthatók. Ezek közé tartozik az igen kemény, ropogós gyümölcshús, a piros és kétszínű gyümölcs mélypiros színe, az erőteljes aroma, a jól kirajzolódó, elszórta elhelyezkedő pöttyök a héjon, valamint a kocsányüregben tapasztalt zárt héjpárasodás.

A „Maçã de Alcobaça” almát az alábbi formában lehet értékesíteni:

- hámozatlan vagy hámozott egész gyümölcs; és
- hámozatlan vagy hámozott szeletelt gyümölcs.

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 „Maçã de Alcobaça” előállításának valamennyi művelete, az ültetvények telepítésétől kezdve a gyümölcs betakarításáig, kizárólag a meghatározott földrajzi területen történik.

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

Az almák betakarítása olyan érettségi állapot mellett történik, amely lehetővé teszi, hogy érésük folytatódjon, és hogy megfelelő feltételek között hideg környezetben eltárolják azokat; az almák közül nem mindet csomagolják be a betakarításkor és a tároló-/csomagolóközpontba szállításkor; valamennyi művelet és nyilvántartás ellenőrzéseken esik át, ami lehetővé teszi a termék nyomon követését, egészen vissza az eredetéig.

A további kereskedelmi kiserelési formák esetében a feldolgozatlan almára vonatkozó valamennyi kötelező követelményt be kell tartani, a méretre és az osztályra vonatkozó követelmények kivételével.

A mosás, a vágás és a csomagolás nem változtathatják meg a feldolgozatlan „Maçã de Alcobaça” tulajdonságait, és azon hámozott vagy szeletelt almák tételeit elutasítják, amelyek nem felelnek meg a termékre vonatkozóan megállapított jellegzetes tulajdonságoknak. A gyümölcs mosása szeletelés nélkül, egészben végzendő, hogy az ne változtassa meg a feldolgozatlan termék tulajdonságait.

Az oxidáció csökkentésének eléréséhez a hámozás, a szeletelés és a csomagolás műveleteit hűtött környezetben kell végrehajtani. Az almákat a külső közeggel történő gázcsere megakadályozó különleges fóliából készült gázzáró csomagolásba kell csomagolni, amelybe azután a környezet atmoszférájától eltérő, azaz alacsony oxigéntartalmú levegőt vezetnek be. A terméket ezt követően hűtött környezetben kell előkészíteni értékesítésre, tárolni és szállítani.

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

A „Maçã de Alcobaça” címkéjén a termék nevét az „Indicação Geográfica Protegida” vagy „IGP” rövidítésnek kell követnie.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A meghatározott földrajzi terület közigazgatási szempontból Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior és Torres Vedras megyét foglalja magában.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Maçã de Alcobaça” termelési területe megközelítőleg a Serra dos Candeeiros és a tenger között fekszik, ami egy nagyon egyedi és jellegzetes mikroklímát teremt. Ez a jó minőségű termőtalajjal együtt ideális körülményeket teremt az olyan sajátos jellemzőkkel bíró, kiváló érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező almák termesztéséhez, amelyek megkülönböztetik azokat a más régiókban termesztett almáktól.

A terület természeti földrajza változatos, így a sajátos mikroklíma, amely eltér a környező területekétől, szolgál magyarázattal arra, hogy ezek az almafajták miért viselkednek eltérő módon ott. Mivel a terület közel van az Atlanti-óceánhoz, a hőmérséklet egyenletes; a napi átlaghőmérséklet 15 °C körül mozog. A Serra dos Candeeiros közelében fekvő Alcobaça területén az átlagos évi csapadékmennyiség 600 mm és 900 mm közötti. A levegő nedvességtartalmát a tenger közelsége, valamint az uralkodó északi és északnyugati szelek befolyásolják, az éves értéke pedig 80 % körüli. Noha a napsütést enyhíti a mediterrán hatás és befolyásolja a felhőborítottság, a napsütéses órák száma átlagosan 2 400 és 2 500 óra között van.

A terület igen sajátos mikroklímája, amely eltér a környező területekétől, szolgál magyarázattal arra, hogy ezek az almafajták miért fejlődnek olyan jól és miért viselkednek eltérően ott.

A meghatározott földrajzi területen termesztett, ismertett almafajták igen kemények és ropogósak, és magas cukor- és savtartalommal rendelkeznek, amely egyedi édes-savanyú ízt és erőteljes aromát kölcsönöz nekik.

Az *Instituto Ricardo Jorge* (2. táblázat – INSA, 2006) által készített táblázatokban szereplő, az almákra vonatkozó referenciaértékekkel összehasonlítva, a „Maçã de Alcobaça” fajták tápértékének és funkcionális adottságának jellemzéséről szóló tanulmányban (1. táblázat – Almeida és Pintado, 2008) szereplő átlagértékek figyelemre méltó különbséget mutatnak az összes savtartalom szintjében (gyakorlatilag a duplája).

2. táblázat

## Az alma tápanyag-összetétele

Alma	Energia (kcal/100g)	Víz (g/100 g)	Élelmi rost (g/100 g)	Szénhi- drátok (g/100 g)	Szerves savak (g/100 g)	Fehérje (g/100 g)	Zsír (g/100 g)	Hamu (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Forrás: INSA (2006)

A *Caracterização nutricional e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça* [A „Maçã de Alcobaça” fajták tápértékének és funkcionális adottságának jellemzése] című tanulmány, többek között kimutatja a „Maçã de Alcobaça” tápanyag-összetételét (3. táblázat). A 3. táblázatban látható értékek szerint a „Maçã de Alcobaça” fajták szénhidrát- és fehérjeértékeinek átlaga magasabb, mint a legtöbb almáé, amint azt az *Instituto Nacional de Saúde Dr Ricardo Jorge* által közzétett *Tabela da Composição de Alimentos* [Tápanyag-összetétel táblázata] mutatja (2. táblázat – INSA, 2006).

3. táblázat

**Néhány „Maçã de Alcobaça” fajta tápanyag-összetétele. Az értékek a friss gyümölcs eheto részének (a héj és a hús együttes) súlyára vonatkoznak**

A fajtákra vonatkozó átlag	Energia (kcal/100 g)	Víz (g/100 g)	Élelmi rost (g/100 g)	Szénhidrá- tok (g/100 g)	Fehérje (g/100 g)	Zsír (g/100 g)	Hamu (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Forrás: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutricional e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937.

- 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 „Maçã de Alcobaça” minőségi és érzékszervi tulajdonságait, nevezetesen színét és aromáját befolyásoló genetikai (Iglesias *et al.* 2008; 2012) és ökofiziológiai (Gonzalez-Talice *et al.* 2013) tényezők ellenére nem hagyható figyelmen kívül a környezeti feltételek, különösen a hőmérséklet és a páratartalom jelentősége.

A tenger közelsége, valamint a parttal párhuzamosan észak–déli irányban húzódó Aire-Candeeiros-Montejunto hegyvonulat által kialakított egyedi páratartalom és hőmérsékleti viszonyok határozzák meg a „Maçã de Alcobaça” tápanyag-összetételét, ami harsogóbbá és lédúsabbá teszi a terméket és megkülönbözteti azt a többi almától.

Az almák azonban nem csupán sajátos minőségi tulajdonságaiknak köszönhetően kaptak OFJ státusz, hanem annak a ténynek köszönhetően is, hogy a piacon évszázadok óta tekintélyes hírnévnek örvendenek.

A „Maçã de Alcobaça” termelési területe megegyezik az évszázadok óta „Coutos de Alcobaça” néven ismert területtel. „Coutos de Alcobaça” területét eredetileg a XII. és XIII. században határolták el politikai okokból, és történelmi adatok igazolják, hogy valójában a térség déli irányban tovább terjedt.

A szerzetesek így elfoglalták a mezőgazdálkodásra alkalmas területeket, amelyek megegyeznek a mai almatermő vidékekkel.

A gyümölcsstermesztés, különösen az almatermesztés kezdett fontos tevékenységgé válni. Abban az időszakban, amikor kevés édesség állt rendelkezésre, a fenséges lakomák végén az almát fogyasztották desszertként. M. Vieira Natividade szerint „a gyümölcsfák mindig a szerzetesek legodaadóbb gondozását élvezték”.

Az Alcobaça régióban termesztett almák kezdtek ismertté válni érzékszervi tulajdonságaiknak köszönhetően: „Megkülönböztető tulajdonságokkal rendelkezett, a különféle fajták hosszú sora az édestől a savanyúig nyúlt; finom illata, színének élénk varázsa [...]” (Natividade, M. V.; 1912 – *Frutas d'Alcobaça*)

M. Vieira Natividade szerint: „Olyan sok almaültetvény létezett akkor, hogy még a mai napig is Alcobaça vidékén a »gyümölcs« szó »almát« jelent, a »gyümölcsös« pedig »almaültetvényt«.”

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

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/frescos/docs/CE\\_maca\\_alcoba%C3%A7a\\_2021.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/frescos/docs/CE_maca_alcoba%C3%A7a_2021.pdf)

---

**Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban**

(2023/C 197/04)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„HUILE D’OLIVE DE CORSE”/„HUILE D’OLIVE DE CORSE – OLIU DI CORSICA”**

**EU-szám: PDO-FR-0428-AM02 – 2021.11.29.**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Elnevezés**

„Huile d’olive de Corse / Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

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

**3.1. A termék típusa**

1-5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

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

Az „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolajat mandulára, articsókára, szénára, száraz gyümölcsökre vagy almára emlékeztető zamatok jellemzik. Az olaj szalmaszín és halványsárga közötti árnyalatú, néha zöld fényben játszik.

Az első forgalomba hozatalkor a pikánság (ezen egységes dokumentum szerint „csípősség”) és a fanyarság értéke a Nemzetközi Olívatanács érzékszervi skálája szerint legfeljebb 3.

Az olívaolaj olajsavban kifejezett szabad savtartalma 100 grammonként legfeljebb 1,5 gramm.

Az első forgalomba hozatal szakaszában a peroxidszám 1 kg olívaolajra vetítve nem haladhatja meg a 16 milliekvivalens oxigén értéket.

A „Récolte à l’ancienne” (régí módszer szerinti betakarítás) felirattal ellátott „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj a következő kiegészítő tulajdonságokkal rendelkezik: kerek és tartalmas ízérzetet kelt, a benne megtalálható jellegzetes és domináns zamatok a következők: fekete olajbogyó, száraz széna, száraz gyümölcsök (mandula, dió, mogyoró), bozótok virágillata, gomba és avar.

<sup>(1)</sup> HLL 179, 19.6.2014, 17.o.

Az első forgalomba hozatalkor a csípősség és a fanyarság értéke a Nemzetközi Olívatanács érzékszervi skáláján legfeljebb 1.

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

Az olívaolajok túlnyomórészt a következő fajtákból származnak:

Sabine (más néven Sabina, Aliva Bianca, Biancaghja), Ghjermana (más néven Ghjermana di Balagna, di Casinca, Nieladja), Capanace (más néven Raspulada/Raspuluta), Zinzala (más néven Pinzarole), Aliva Néra (más néven Ghjermana du Sud, d'Alta Rocca), Curtinese (más néven Pendola).

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

Az alapanyag termelésével és az olívaolaj előállításával kapcsolatos valamennyi műveletet a meghatározott földrajzi területen belül 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

Az élelmiszerek címkézésére és kiszerezésére vonatkozó jogszabályokban előírt, kötelezően feltüntetendő feliratokon kívül az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölésű olajok címkéjén a következő információkat kell feltüntetni:

- az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölést;
- a természetes lehullás következtében betakarított olajbogyóból előállított olajok esetében közvetlenül az eredetmegjelölés neve után a „Récolte à l'ancienne” feliratot;
- az alábbi szöveget: „Appellation d'origine protégée”;
- az Európai Unió „AOP” („OEM”) szimbólumát.

Ezeket az információkat ugyanazon látómezőben kell feltüntetni.

E jelzésekhez jól látható, olvasható, eltávolíthatatlan és megfelelően nagy méretű írásjeleket kell használni, oly módon, hogy világosan kiváljanak a keretből, amelyre nyomtatták őket, hogy így egyértelműen elkülönüljenek az összes többi, írott vagy rajzolt jelzéstől.

A „Récolte à l'ancienne” felirattal ellátott olajok címkézésének tartalmaznia kell azt pontosító információkat is, hogy az olajok természetes lehullás következtében betakarított olajbogyóból származnak.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölés földrajzi területe a következő települések kivételével Korzika egész területét magában foglalja: Aiti, Albertacce, Alzi, Asco, Aullène, Bastelica, Bocognano, Bustanico, Calacuccia, Cambia, Campana, Carcheto-Brustico, Carpineto, Carticasi, Casamaccioli, Casanova, Ciamanacce, Corscia, Cozzano, Cristinacce, Erone, Evisa, Felce, Ghisoni, Guagno, Guitera-les-Bains, Lano, Lozzi, Mausoléo, Mazzola, Muracciole, Novale, Olmi-Cappella, Ortale, Orto, Palneca, Pastricciola, Perelli, Pianello, Piazzali, Piedipartino, Pie-d'Orezza, Pietricaggio, Piobetta, Pioggiola, Poggiolo, Quasquara, Quenza, Renno, Rezza, Rusio, Saliceto, Sampolo, San-Lorenzo, Soccia, Tarrano, Tasso, Tavera, Tolla, Valle-d'Alesani, Vallica, Vivario, Zicavo.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az északi szélesség 41° és 43° között, a provence-i partvidéktől 160 km-re fekvő Korzika hosszúkás formájú, hegységekkel tarkított, észak-dél irányban elnyúló, átlagosan 568 méter tengerszint feletti magasságban fekvő, és rendkívül szabdalt domborzattal rendelkező sziget.

Geológiai szempontból az olajfával beültetett talajok alapvetően két különböző fő kőzet (gránit és pala, illetve kizárólag a legdélebbi országrészben foltokban mészkő) helyszíni lemorzsolódásából származnak. Az így létrejött talajtípusok a sekély termőréteg és az alacsony agyagtartalom miatt tápanyagban szegények, ugyanakkor egyúttal sülevényesek és kevés víztartalékkal rendelkeznek. A fák vízellátása tehát teljes mértékben a csapadékmennyiségtől függ, amely annak ellenére, hogy évektől és mikrorégióktól függően igen ingadozó, mégis mediterrán éghajlat szerinti, vagyis hosszú ideig, mintegy öt hónapig tartó nyári szárazság jellemző rá.

E talajokat ráadásul a lejtők fokával arányos mértékű, erőteljes eróziós jelenségek jellemzik.

Az éghajlatot a nyári szárazságon kívül az olajfának kedvező hőmérséklet jellemzi: enyhe a tél, forró a nyár, sok a napsütés, de a tenger hatása is érezhető, amely magas légnedvességet biztosít.

Az olajfa fejlődését a hőmérséklet is szabályozza: a magas domborzat fagyveszélyes körülményekkel jár egy bizonyos átlagos tengerszint feletti magasságon túl; e magassághatár a hegyoldalak fekvésétől függően változik.

Ahol a körülmények fagyveszélyesek lehetnek, nem fejlődtek ki az olajfatermesztő területek.

A fő olajfatermesztő régió az északi hegyoldalakon a 0 és 400 méter közötti vegetációs szinten, a déli hegyoldalakon pedig akár 600 méterig terjedő vegetációs szinten fekszik, amelyeken jellemzően paratölgy és örökzöld tölgy alkotta sorok találhatóak, amelyek mellett mandulafenyő, hanga, szamócafa, mirtusz, masztixfa, seprűbokor és keskenylevelű olajfagyfal fordul elő.

Az olajfa nagy múltra tekint vissza a szigeten, ősi jelenléte az olajfatermesztés kifejlődésének alapja. Jórészt a múltban rejlik a telepített fajták eredetének magyarázata is: így a Korzikán legelterjedtebb, de elsősorban Balagne régióban előforduló „Sabine” kizárólag vadolajfából, helyileg nemesített fajta. A Cap Corse régióban domináns „Capanace” fajtát szintén helyileg nemesítették. Úgy tűnik, hogy ez a fajta alkalmazkodott a meglehetősen mostoha körülményekhez. Így módon a Cap Corse régióban előforduló „Capanace” fajtájú fák rendszeresen ki vannak téve heves szélökéseknek és párás ködnek.

Közelmúltbeli szakmunkák rámutattak, hogy egyes fajták Toszkánából származnak (a „Ghjermana” és a „Ghjermana di Balagna”), míg mások, mint a „Zinzala”, a helyi ezüsfák és a betelepített fajták keresztezéséből származnak.

Ezek a fő fajták tehát megtelepedtek, és azokat a számukra alkalmas talaj- és éghajlati viszonyokkal rendelkező vidékeken a leggyakrabban növénytársulásban szaporították. A fák életkora napjainkban arról tanúskodik, hogy e fajták összhangban vannak a földrajzi környezettel, ahová betelepítették őket, és hogy vitathatatlan a kapcsolatuk a területtel.

Az „Huile d’olive de Corse”/„Huile d’olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj előállítására a környezethez különösen alkalmazkodó régi szokásokon alapul:

- A művelési mód szoros kapcsolatban volt és marad a környezettel: ritka az ültetési sűrűség az ültetvényeken és késői a szüretelés. Az, hogy az olajbogyókat későig a fán hagyják, tovább fokozza az alternancia (szakaszos terméshozás) jelenségét.
- Az olajbogyókat hagyományosan leveréssel, a fáról történő szedéssel vagy földről történő felszedéssel végezték, a körzettől, a betakarított mennyiségtől, az olajbogyófajtáktól és az adott szezon feltételeitől függően. A földről történő felszedés volt a leggyakrabban alkalmazott betakarítási mód. Napjainkra a termelők felhagytak vele, a fa alatt kifeszített hálóval vagy más felfogóeszközzel szedik össze az olajbogyókat.

Az olajbogyók betakarítási időszaka – a különböző fajták virágzási időpontjához igazodva – időben elhúzódik.

- A sajtolást sokkal rövidebb időn belül végzik, mint régen. Ez a sajtolási idő, amely nagymértékben felelős volt az olaj túlzott savasságáért, a sajtolóüzemek kapacitásának javulása és korszerűsödése miatt napjainkra jelentősen lecsökkent. A sajtolási idő az olajfaligetek távolsága és a termelők szokásai miatt azonban néha meghaladja a kontinensen szokásosot.

A betakarítási mód és a sajtolóüzemek teljesítményének általános javulása lehetővé tette az olívaolaj minőségének javítását.

Az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolajat mérsékelten csípős és pikáns íz jellemzi. A zamatok tehát kifinomultan kifejezésre juthatnak és kellően összetetté válhatnak.

Az olajfaültetvények mentén található növények spontán előfordulása lehetővé teszi, hogy a késztermékben is fellelhetőek legyenek a mandulára és szénára emlékeztető zamatok, a „Récolte à l'ancienne” felirattal ellátott „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolajban pedig a bozótosra emlékeztető összetett zamatok.

Az étkezési, ápolási célra, illetve számos vallási és világi rítushoz felhasznált olívaolaj a szigetlakók életének szerves részét képezi, és a minősége elismert.

A korszikai olajfatermesztés eredeti jellege a régi és őshonos fajták változatosságában is rejlik.

A kis méretű olajbogyójú, tehát az étkezési olajbogyóként történő fogyasztásra kevésbé alkalmas fajták használata, az olívaolaj, nem pedig az étkezési olajbogyó előállításának hagyománya a magyarázata annak, hogy a földrajzi terület valamennyi mikrorégiójában található ültetvényeket kizárólag olívaolaj előállítására használják.

Az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” eredetmegjelölésű olívaolaj jellegzetessége egy bizonyos fokú hagyományőrzésnek, valamint a sajátos természeti környezettel ötvöződő termelési módszerek alkalmazásának az eredménye.

Az olajfa spontán módon nőtt be különféle területeket, ami a nemesítésből és a keresztezésből adódóan számos fajtát eredményezett egy elég szűk területen: ez eredeti jelleg más mediterrán olajfatermesztő vidékekkel szemben, ahol inkább egyetlen fajtát termesztnek, vagy több fajta mellett egy fajta domináns.

A fákra a sajátosságaiktól függetlenül közös művelési módot alkalmaznak, és azokat ugyanazok az éghajlati viszonyok érik, amelyek következtében az alapanyag lassan fejlődik egy sajátos környezetben.

Az, hogy az olajbogyókat – abból adódóan, hogy az olajfa telepítési vidékén elő nem fordul elő fagykár – későig a fán hagyják, kulcstényező az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj jellegzetességében, mivel az olajbogyó így átveszi a környező növényfajok, különösen a bozót illatát, amely következtépp megtalálható a „Récolte à l'ancienne” felirattal ellátott „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolaj sajátos zamataiban is.

Ily módon a helyi és sajátos természeti és emberi tényezők összefüggése hozzájárul ahhoz, hogy a termékben mérséklődjön a fajtának, a talajnak vagy a fekvésnek betudható változékony jelleg, és az „Huile d'olive de Corse”/„Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica” olívaolajnak az egész sziget olívaolaj-termelésében közös, eredeti tulajdonságokat kölcsönöz.

### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-321d4041-7315-4b9a-b481-75a9f3b43222](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-321d4041-7315-4b9a-b481-75a9f3b43222)

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU