



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 200/01	Euroátváltási árfolyamok – 2023. június 7.	1
2023/C 200/02	Az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata	2
2023/C 200/03	Az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata	3

Számvevőszék

2023/C 200/04	14/2023. sz. különjelentés – „A Szomszédsági, Fejlesztési és Nemzetközi Együttműködési Eszköz (Globális Európa) programozása: A programok átfogóak, de a források elosztásának módszerét és a hatás nyomon követését hiányosságok jellemzik”	4
---------------	--	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2023/C 200/05	Dánia kormányának közleménye az Északi-tenger meghatározott területén szénhidrogének feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek iránti kérelmek benyújtását illető felhívásról	5
---------------	---	---

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 200/06	Időpont kitűzése általános felülvizsgálati meghallgatás folytatására – Ügyiratszám: 05 KO.2016.672	7
---------------	--	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 200/07	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 200/08	Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele	10
2023/C 200/09	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	20

Helyesbítések

2023/C 200/10	Helyesbítés a következőhöz: 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 (HL C 166., 2023.5.11.)	23
---------------	---	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. június 7.

(2023/C 200/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0717	CAD Kanadai dollár	1,4351
JPY Japán yen	149,42	HKD Hongkongi dollár	8,4029
DKK Dán korona	7,4494	NZD Új-zélandi dollár	1,7640
GBP Angol font	0,85970	SGD Szingapúri dollár	1,4432
SEK Svéd korona	11,6255	KRW Dél-Koreai won	1 394,04
CHF Svájci frank	0,9704	ZAR Dél-Afrikai rand	20,3986
ISK Izlandi korona	150,50	CNY Kínai renminbi	7,6235
NOK Norvég korona	11,7975	IDR Indonéz rúpia	15 901,74
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,9271
CZK Cseh korona	23,625	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,002
HUF Magyar forint	368,73	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4695	THB Thaiföldi baht	37,231
RON Román lej	4,9586	BRL Brazil real	5,2607
TRY Török líra	24,7925	MXN Mexikói peso	18,6078
AUD Ausztrál dollár	1,6004	INR Indiai rúpia	88,4160

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

Az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata

(2023/C 200/02)

A 2658/87/EGK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke (1) bekezdése a) pontjának megfelelően az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata ⁽²⁾ a következőképpen módosul:

A 169. oldalon a 3004 KN-vámtarifaszámhoz – „Gyógyszerek (a 3002, 3005 vagy a 3006 vtsz. alá tartozó termékek kivételével), amelyek kevert vagy nem kevert termékekből készültek, terápiás vagy megelőzési célra, kimért adagokban vagy formákban (beleértve a bőrön keresztül ható formába kiszerelt készítményeket) vagy a kiskereskedelem számára szokásos kiszerelésben” – tartozó magyarázatban a hatodik és hetedik bekezdést, valamint a táblázatot és annak bevezető mondatát el kell hagyni, és helyükbe a következő szöveg lép:

„E vámtarifaszám alá többek között olyan készítmények tartoznak, amelyek napi adagonként elegendő mennyiségű hatóanyagot (például hormonokat vagy kofaktorokat) tartalmaznak ahhoz, hogy terápiás vagy megelőző hatást fejthessenek ki egy konkrét kórral vagy betegséggel szemben. A napi adagolásra vonatkozó ajánlást e termékek címkéjén, csomagolásán vagy a hozzájuk mellékelt betegájékoztatóban kell feltüntetni.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) által kifejlesztett ATC-rendszer (WHO ATC-DDD index) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/) meghatározza azt a napi adagot (DDD), amely biztosítja a terápiás vagy megelőző hatást, amennyiben az indexben felsorolt adagnak megfelelő vagy azt meghaladó mennyiségben alkalmazzák.

Az alábbi táblázat a felsorolt hatóanyagok DDD-értékét mutatja:

A hatóanyag neve	Meghatározott napi adag	Mértékegység	Alkalmazási mód
α-liponsav vagy tioktánsav	0,6	g	szájon át
	0,6	g	parenterális
Glükózamin-szulfát	1,5	g	szájon át
Levokarnitin	2	g	szájon át
	2	g	parenterális
Lovasztatin	45	mg	szájon át
Melatonin	2	mg	szájon át
N-acetil-cisztein	0,5	g	szájon át
Yohimbin	15	mg	szájon át

⁽¹⁾ A Tanács 2658/87/EGK rendelete (1987. július 23.) a vám- és a statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról (HL L 256., 1987.9.7., 1. o.).

⁽²⁾ HL C 119., 2019.3.29., 1. o., módosítása: HL C 248., 2019.7.24., 3. o.

Az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata

(2023/C 200/03)

A 2658/87/EGK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke (1) bekezdése a) pontjának megfelelően az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata ⁽²⁾ a következőképpen módosul:

A 179. oldalon a „**3401 30 00 Bőr (testfelület) mosására szolgáló szerves felületaktív termékek és készítmények folyadék vagy krém formájában és a kiskereskedelmi forgalom számára kiszerelve, szappantartalommal is,** KN-alszámhoz tartozó Magyarázat után a szöveg a következő szövegrésszel egészül ki:

»3402	Szerves felületaktív anyagok (a szappan kivételével); felületaktív és mosókészítmények (beleértve a kiegészítő mosókészítményeket is), tisztítókészítmények, szappantartalmúak is, a 3401 vtsz. alá tartozók kivételével
3402 50 10 és 3402 50 90	<p>Készítmények a kiskereskedelmi forgalom számára kiszerelve</p> <p>Ezen alszámok alkalmazásában a 'készítmények a kiskereskedelmi forgalom számára kiszerelve' kifejezés olyan készítményeket jelent, amelyek további feldolgozás vagy újracsomagolás nélkül, kiskereskedelmi eladásra kész csomagolásban közvetlenül értékesíthetők a végfelhasználók (magánszemélyek, szakemberek, vállalatok stb.) számára. Ezt a csomagolást a készítmények rendeltetésszerű felhasználását a végfelhasználóknak leíró olvasható, jól látható és eltávolíthatatlan utasításokkal kell ellátni (például biztonsági, használati vagy kezelési utasítások). Ezeket az információkat csupán a kísérő okmányokon feltüntetni nem elegendő.«</p>

A 190. oldalon a „**3808 Rovarölők, patkányirtók, gombaölők, gyomirtók, csírázásgátló termékek, növénynövekedés-szabályozó szerek, fertőtlenítők és hasonló termékek, a kiskereskedelemben szokásos formában vagy csomagolásban kiszerelve, vagy mint készítmények vagy készárúk (pl. kénezett szalag, kénezett kanóc, és kénygyertya és légyfogó papír)**” KN-vámtarifaszámhoz tartozó Magyarázat a következő új bekezdésekkel egészül ki:

3808	<p>„A »kiskereskedelmi forgalom számára kiszerelve« kifejezést illetően lásd a 38. Árucsoporthoz tartozó Megjegyzések 1. a) pontjának (2) alpontját és a 3808 vtsz.-hoz tartozó HR Magyarázat negyedik bekezdésének (1) pontját.</p> <p>E vtsz. alkalmazásában az elkülönített, vegyileg meghatározott elemek vagy vegyületek a »kiskereskedelmi forgalom számára kiszerelt« termékeknek tekinthetők, feltéve, hogy azok további feldolgozás vagy újracsomagolás nélkül, kiskereskedelmi eladásra kész csomagolásban közvetlenül értékesíthetők a végfelhasználók (magánszemélyek, szakemberek, vállalatok stb.) számára. Ezeket a csomagolásokat a rendeltetésszerű felhasználást a végfelhasználóknak leíró olvasható, jól látható és eltávolíthatatlan utasításokkal kell ellátni (például biztonsági, használati vagy kezelési utasítások). Ezeket az információkat csupán a kísérő okmányokon feltüntetni nem elegendő.</p> <p>A készítmények akkor is e vtsz. alá tartoznak, ha nem a kiskereskedelmi forgalom számára vannak kiszerelve.”</p>
------	--

⁽¹⁾ A Tanács 2658/87/EGK rendelete (1987. július 23.) a vám- és a statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról (HL L 256., 1987.9.7., 1. o.).

⁽²⁾ HL C 119., 2019.3.29., 1. o.

SZÁMVEVŐSZÉK

14/2023. sz. különjelentés

„A Szomszédsági, Fejlesztési és Nemzetközi Együttműködési Eszköz (Globális Európa) programozása: A programok átfogóak, de a források elosztásának módszerét és a hatás nyomon követését hiányosságok jellemzik”

(2023/C 200/04)

Megjelent az Európai számvevőszék „A Szomszédsági, Fejlesztési és Nemzetközi Együttműködési Eszköz (Globális Európa) programozása: A programok átfogóak, de a források elosztásának módszerét és a hatás nyomon követését hiányosságok jellemzik” című, 14/2023. sz. különjelentése.

A jelentés elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán: <https://www.eca.europa.eu/hu/publications/sr-2023-14>

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Dánia kormányának közleménye az Északi-tenger meghatározott területén szénhidrogének feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek iránti kérelmek benyújtását illető felhívásról

(2023/C 200/05)

Minijánlati felhívás

A szénhidrogének kutatására, feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek megadásának és felhasználásának feltételeiről szóló, 1994. május 30-i 94/22/EK európai parlamenti és a tanácsi irányelv 3. cikke (2) bekezdésének b) pontja értelmében közöljük, hogy a dániai altalaj használatáról szóló törvény 12. szakasza első bekezdésének a) pontja alapján (vö. az egységes szerkezetbe foglalt 2019. december 16-i 1533. sz. módosított törvénnyel) engedély iránti kérelem nyújtható be az alábbi földrajzi koordinátákkal (ED 1950) határolt területre vonatkozóan:

Csúcspont száma	Földrajzi szélesség	Földrajzi hosszúság
1	55° 43' 7"	4° 25' 47"
2	55° 43' 7"	4° 23' 38"
3	55° 46' 18"	4° 17' 32"
4	55° 50' 49"	4 ° 17' 30"
5	55° 50' 59"	4° 19' 4"
6	55° 50' 56"	4° 29' 55"
7	55° 44' 42"	4° 29' 55"
8	55° 44' 41"	4° 25' 47"
9	55° 43' 7"	4° 25' 47"

A terület az Északi-tenger központi árkában fekszik. Lásd az alábbi térképet. Az ajánlati felhívással kapcsolatos valamennyi anyag, beleértve a feltételeket és az értékelési szempontokat is, megtalálható a következő internetcímen: <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage>, és a következő címen is beszerezhető: www.ens.dk/en/mini-round. A pályázatokat a Dán energiaügynökség pályázati portálján keresztül kell benyújtani, a fentieknek megfelelően.

A 94/22/EK irányelv 5. cikkének (1) bekezdése szerinti rendelkezéseket és kritériumokat (vö. a dániai altalaj használatáról szóló, módosított, 2019. december 16-i, egységes szerkezetbe foglalt 1533. sz. törvénnyel) a dán hivatalos közlönyben (Statstidende) is közzéteszik.

Az alapértelmezett határidő 2023. szeptember 1., 12.00 óra.

Amennyiben a közleménynek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő megjelenése és 2023. szeptember 1. között nem telik el 90 nap, úgy a kérelmeket a közleménynek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való megjelenésétől számított 90. napon 12.00 óráig – vagy ha a 90. nap hétféjére, munkaszüneti napra, az alkotmány ünnepére, illetve karácsony vagy szilveszter estéjére esik, akkor a következő munkanapon 12.00 óráig – lehet benyújtani.

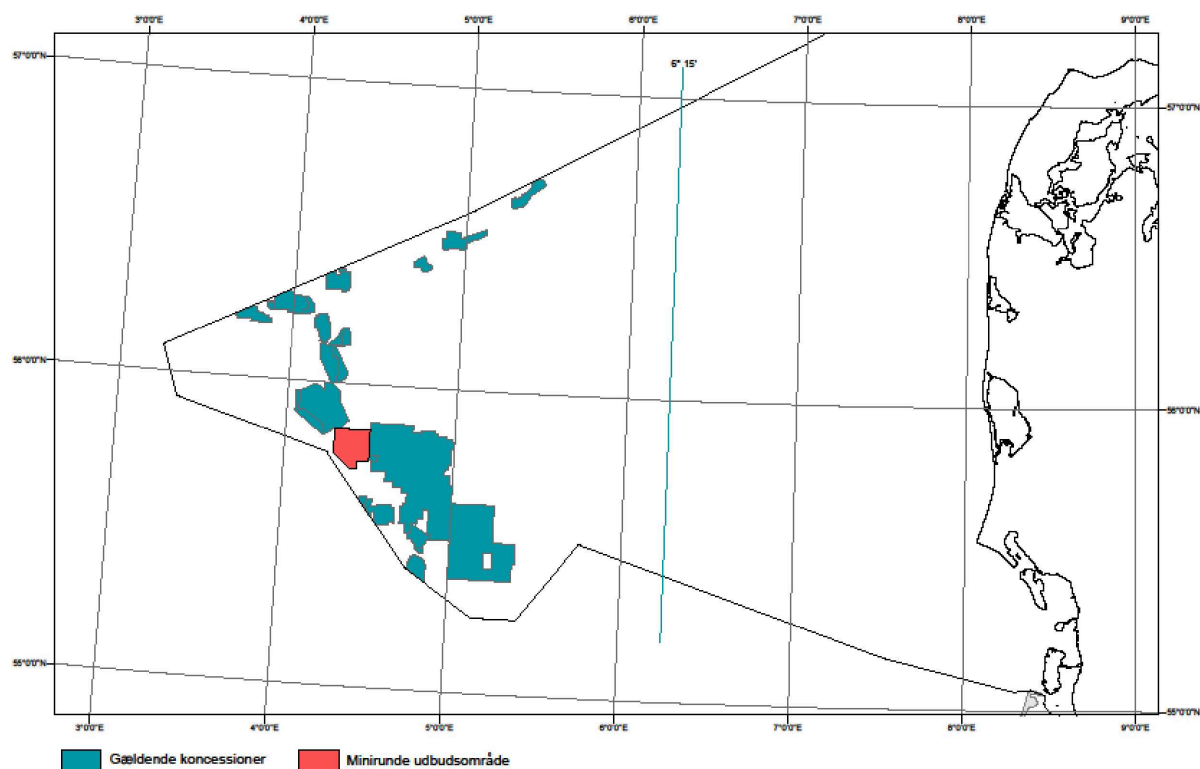
Dán energiaügynökség
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 Koppenhága V
DÁNIA

Tel. +45 33926700

E-mail: ens@ens.dk

Honlap: <http://www.ens.dk>

Dansk koncessionsområde – maj 2023



Dán koncessziós területek 2023 májusában.

Jelmagyarázat: Kék: Jelenlegi koncessziók, Narancssárga: a miniajánlati felhívásban szereplő területek

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Időpont kitűzése általános felülvizsgálati meghallgatás folytatására

Ügyiratszám: 05 KO.2016.672

(2023/C 200/06)

Csődbe ment vállalat:	Gable Insurance AG in Konkurs, Alvierweg 2, 9490 Vaduz
	Képviseli: Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz
Tárgy:	Csőd eljárás

A benyújtott kérelmekkel kapcsolatos általános felülvizsgálati meghallgatás folytatására 2023. május 26., pénteken, 9.00 órakor, a 4. tárgyalóteremben e bíróság előtt kerül sor.

Hercegségi törvényszék (*Fürstlichem Landgericht*)

Vaduz, 2023. április 21-én.

Mag. Stefan Rosenberger
a hercegségi törvényszék bírója

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 200/07)

1. 2023. május 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Bain Capital Investors, LLC (a továbbiakban: Bain Capital, US),
- a végső soron a CIG Group (Szingapúr) irányítása alá tartozó Apfarge Investments Pte Ltd. (a továbbiakban: Apfarge, Szingapúr),
- a jelenleg a Bain Capital kizárólagos irányítása alá tartozó World Human Intelligence Co., Ltd. (a továbbiakban: WHI, Japán).

A Bain Capital és az Apfarge az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a WHI egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Bain Capital befektetési alapok kezelője, amelyek különböző iparágakban – többek között a technológia, a média és a távközlés, az egészségügy, a kiskereskedelem és fogyasztási cikkek, a pénzügyi és üzleti szolgáltatások, valamint az ipari/gyártási ágazatban – tevékenykedő vállalatokba fektetnek be,
- az Apfarge a CIG Group kezelésében lévő befektetési alap, amely magántőkébe, kockázati tőkébe és infrastrukturális alapokba történő befektetések diverzifikált globális portfólióját, valamint magánvállalatokba történő közvetlen befektetéseket kezel,
- A WHI vállalati erőforrás-tervezési szoftvereket fejleszt és biztosít, különösen HR-szoftvereket, például a létszámmenedzsment és a bérszámfejtés, az alkalmazotti önkiszolgáló portálok, a jelenlétmenedzsment és a tehetségkezelési megoldások terén.

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

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

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

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

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

M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele

(2023/C 200/08)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Açores”

PGI-PT-A1447-AM01

A kérelem benyújtásának időpontja: 2017.3.22.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. A módosítás leírása és indokolása

2.1. A kérelmezőre vonatkozó információk

Leírás: A kérelmezőre vonatkozó adatok naprakésszé tétele.

Indokolás: Az adatok elavultak, ezért azokat naprakésszé kell tenni. Ez szükséges annak biztosításához, hogy a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabályoknak, valamint a korábban megadott leírás pontosítása érdekében.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás módosított szakaszai: „Egyéb információk” – A kérelmező adatai.

2.2. Az érdekelt felekre vonatkozó információk

Leírás: Az érdekelt felekre vonatkozó információk törlése.

Indokolás: Félreértés miatt a kérelmező adatait tévesen tüntették fel ebben a mezőben. Ezt az információt töröltük. Ez szükséges annak biztosításához, hogy a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabályoknak, valamint a korábban megadott leírás pontosítása érdekében.

(¹) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás módosított szakaszai: „Egyéb információk” – Érdekelt felek.

2.3. *Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk*

Leírás: Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk naprakésszé tétele.

Indokolás: Az adatok elavultak, ezért azokat naprakésszé kell tenni. Ez szükséges annak biztosításához, hogy a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabályoknak, valamint a korábban megadott leírás pontosítása érdekében.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás módosított szakaszai: „Egyéb információk” – Az ellenőrző szervekre vonatkozó információk.

2.4. *Az illetékes felügyeleti hatóságokra vonatkozó információk*

Leírás: Az illetékes felügyeleti hatóságokra vonatkozó információk naprakésszé tétele.

Indokolás: Az adatok elavultak, ezért azokat naprakésszé kell tenni. Ez szükséges annak biztosításához, hogy a termékleírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabályoknak, valamint a korábban megadott leírás pontosítása érdekében.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás módosított szakaszai: „Egyéb információk” – Az illetékes felügyeleti hatóságokra vonatkozó információk.

2.5. *Termékkategória – a szőlőből készült termékek új kategóriájának hozzáadása*

Leírás: A termékleírás kiegészül a „Pezsgő” kategóriával.

Indokolás: A cél a régióban már létező termék gazdasági értékének növelése az OFJ-ként való elismerés kérelmezésével.

Ezt a terméktípust, amelyet kiváló minőségéről és egyediségéről ismernek, a termelők már most is a régió hagyományos gyakorlatának megfelelően állítják elő. Azzal a döntéssel, hogy ezt az új terméket bevonják az „Açores” OFJ-vel ellátott termékek körébe, elismerik annak jelentőségét és minőségét, valamint azt az értéket, amelyet a termelők számára jelent.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Borkészítési eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

A termékleírás módosított szakaszai: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Borkészítési eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.6. *Termékkategória – a szőlőből készült termékek új kategóriájának hozzáadása*

Leírás: A termékleírás kiegészül a „Likőrbor” kategóriával.

Indokolás: A cél a régióban már létező termék gazdasági értékének növelése az OFJ-ként való elismerés kérelmezésével.

Ezt a terméktípust, amelyet kiváló minőségéről és egyediségéről ismernek, a termelők már most is a régió hagyományos gyakorlatának megfelelően állítják elő. Azzal a döntéssel, hogy ezt az új terméket bevonják az „Açores” OFJ-vel ellátott termékek körébe, elismerik annak jelentőségét és minőségét, valamint azt az értéket, amelyet a termelők számára jelent.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Borkészítési eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

A termékleírás módosított szakaszai: „A szőlőből készült termékek kategóriái”, „A borok leírása”, „Borkészítési eljárások”, „Kapcsolat a földrajzi területtel” és „További feltételek”.

2.7. A borok leírása – „Bor” kategória

Leírás: A borok érzékszervi jellemzőinek leírását tovább javították és módosították.

Indokolás: A korábbi leírást általánosnak és nem elég konkrétnek találták, ezért kiegészítették az „Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek jellemzőivel. Ez szükséges annak biztosításához, hogy az egységes dokumentum és a termék-leírás megfeleljen az alkalmazandó jogszabályoknak.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: „A borok leírása” – „Bor” kategória.

A termék-leírás módosított szakaszai: „A borok leírása” – „Bor” kategória.

2.8. Borkészítési eljárások – Maximális hozamok

Leírás: A maximális hozam 75 hektoliterre módosul; a kivételt törölték.

Indokolás: A maximális hozamot kismértékben csökkentették annak érdekében, hogy ez a számadat összhangba kerüljön a jelenlegi termelési szinttel. A cél az, hogy egyértelmű és objektív kritériumokat határozzanak meg erre a paraméterre vonatkozóan, ezáltal biztosítva a termelési feltételek egységességét és kiszámíthatóságát.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: „Borkészítési eljárások”.

A termék-leírás módosított szakaszai: „Borkészítési eljárások”.

2.9. Borkészítési eljárások – Borászati eljárások – „Bor” kategória

Leírás: A minimális érlelési idő törlése borászati eljárásként a „Bor” kategória esetében.

Indokolás: Mivel ez nem olyan feltétel, amely jelentős hatással lenne az „Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor jellemzőire, a minimális érlelési időre vonatkozó követelményt törölték.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: „Borkészítési eljárások”.

A termék-leírás módosított szakaszai: „Borkészítési eljárások”.

2.10. Főbb borszőlőfajták – a fajtajegyzék módosítása/kiigazítása

Leírás: A szőlőfajták elnevezéseit összhangba hozták az új nemzeti jegyzékkel. Hozzáadott fajták: Alicante Bouschet, Alvarinho, Arinto dos Açores, Bastardo, Caladoc, Grenache, Grüner-Veltliner, Loureiro, Malvarisco, Moscatel-Galego Branco, Petit Verdot, Roupeiro-Branco, Sauvignon, Síría, Syrah, Trincadeira, Verdejo, Verdelho Roxo, Vital.

Indokolás: Az „Açores” OFJ régiójában a borok előállításához engedélyezett fajták jegyzékét ki kellett igazítani és naprakésszé kellett tenni, hogy összhangba kerüljön a portugáliai bortermelésre alkalmas fajták nemzeti jegyzékének új jogi keretével. Ez magában foglalta a földrajzi terület fajtatérképén szereplő azon fajtákat, amelyek relevánsak az „Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek jellemzőinek meghatározása szempontjából. Ez a kiegészítés nem jár az „Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termékek egyedi jellegének megváltozásával; éppen ellenkezőleg, optimalizálja azt.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: „Főbb borszőlőfajták”.

A termék-leírás módosított szakaszai: „Főbb borszőlőfajták”.

2.11. Kapcsolat a földrajzi területtel – valamennyi kategória

Leírás: A földrajzi területtel való kapcsolat leírását kiigazították és javították.

Indokolás: Tekintettel arra, hogy a kapcsolat korábbi leírását (a „Bor” kategória esetében) általánosnak és nem elég konkrétnek találták, és hogy az új termék-kategóriákat (pezsgő és likőrbor) bele kellett foglalni a kapcsolat leírásába, e szakasz tartalmát átfogalmazták oly módon, hogy az immár valamennyi termék-kategóriára kiterjedjen. Ez javítja a tartalom objektivitását, mivel a földrajzi területtel való kapcsolat valamennyi kategóriára vonatkozik.

Az egységes dokumentum módosított szakaszai: „Kapcsolat a földrajzi területtel”.

A termék-leírás módosított szakaszai: „Kapcsolat a földrajzi területtel”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Açores

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
3. Likőrbor
4. Pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**1. *Fehérborok és rozék*

Fehérborok – Küllemüket tekintve zöldessárga vagy sárga színűek, amely az érlelést követően vagy hordóban történő erjesztés esetén enyhén intenzívebbé válik. Az illatra a felhasznált szőlőfajtáktól függően gyümölcsös és virágos jegyek jellemzőek. Bizonyos idő elteltével az érlelésből származó aromákat mutathatnak pozitív oxidatív jegyekkel. Ízleléskor megfelelő savasság, sós íz, tiszta ásványosság, valamint a savasság és az alkoholtartalom közötti egyensúly érezhető; az érlelés során füstös és oxidatív jegyek alakulhatnak ki.

Rozé borok – A rozé borok lazacrózsaszín vagy rózsaszín színűek, gyümölcsös aromákkal, amelyek jól kiegészítik a sótartalmat; ízükre markáns savasság és ásványosság jellemző. Ezek jellemzően friss borok, kiegyensúlyozott sav- és alkoholtartalommal.

A többi analitikai paraméterre a hatályos jogszabályi határértékeket kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	46,6 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. *Vörösborok*

Vörösborok – Vörös színű, gyümölcsös aromákkal és enyhén füstös jegyekkel rendelkező borok. Az érleléssel a füstösség intenzitása csökken, az érlelés során kialakuló aromák pedig előtérbe kerülnek. Ízüket tekintve frissek, enyhén füstös jegyekkel, valamint kiegyensúlyozott tannin- és alkoholtartalommal.

A többi analitikai paraméterre a hatályos jogszabályi határértékeket kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11

Minimális összes savtartalom	46,6 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

3. Pezsgők – fehér és rozé

A fehér pezsgők színe halványsárga. Illatuk gyümölcsös, citrusos és ásványos, valamint enyhe füstös jegyekkel rendelkeznek. Érzéleési idejüktől függően pörkölésre emlékeztető aromák alakulhatnak ki. Ízük friss, száraz, megfelelően savas, sós és ásványos jegyekkel, testességgel és hosszú lecsengéssel. Enyhén habzanak, és finom, hosszan tartó buborékokkal rendelkeznek.

A rozé pezsgők rózsaszín, hagymahéj és grépfrút színűek. Az aromákat tekintve a piros gyümölcsök dominálnak, ásványos jegyekkel. Érzéleési idejüktől függően pörkölésre emlékeztető aromák alakulhatnak ki. Ízük friss, száraz, megfelelően savas, sós és ásványos jegyekkel, testességgel és hosszú lecsengéssel. Enyhén habzanak, és finom, hosszan tartó buborékokkal rendelkeznek.

A többi analitikai paraméterre a hatályos jogszabályi határértékeket kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	46,6 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

4. Pezsgők – vörös

Színük a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Illat: piros gyümölcsök, füstös és ásványi jegyekkel. Érzéleési idejüktől függően pörkölésre emlékeztető aromák alakulhatnak ki. Ízük friss, száraz, megfelelő savtartalommal, sós, ásványos és tanninos jegyekkel, közepes testességgel és hosszú lecsengéssel. Enyhén habzanak, és finom, gyorsan kialakuló buborékokkal rendelkeznek.

A többi analitikai paraméterre a hatályos jogszabályi határértékeket kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	46,6 milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	185

5. Likőrborok

A likőrborok színe borostyántól aranybarnáig terjed. Illatuk gyümölcsös, és tartalmazhatnak mézes, karamellás, pírított és füstös jegyeket, valamint a hordóban történő érlelésből adódóan fűszeres aromák is kialakulhatnak. Szárazak vagy közepesen szárazak, testesek, megfelelő savtartalommal, sós, ásványos, aszalt gyümölcsös, füstös, mézes jegyekkel és hosszú lecsengéssel.

A többi analitikai paraméterre a hatályos jogszabályi határértékeket kell alkalmazni.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	16
Minimális összes savtartalom	46,6 milliekvivalens/liter
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	30
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

1. Borok, pezsgők és likőrborok – szőlőtermesztési eljárások és talajok

Művelési gyakorlatok

Az „Açores” OFJ használatára jogosult borok, pezsgők és likőrborok előállítására szánt szőlőültetvényeken alkalmazott termesztési módszereknek meg kell egyezniük a régió hagyományos művelési módszereivel.

Az „Açores” OFJ használatára jogosult, szőlőből készült termékek előállítására szánt szőlőt a következő jellemzőkkel rendelkező talajokon kell ültetni vagy termesztetni:

- bazaltból vagy hasonló kőzetekből álló tömör szubsztráton kialakult nem humuszos kavicsos talajok és köves váztalajok (litoszolok),
- vékony vagy telített, standard barna andiszolok,
- bazaltos kőzetből, trachit kőzetből vagy sekély bazaltos kőzeten fekvő piroklasztikus anyagból származó regoszolok és törmelékes talajok,
- agyagok vagy molliszolok.

2. Borok – térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Az „Açores” OFJ használatára jogosult borok előállítására szánt mustoknak legalább 10 térfogatszázalék természetes alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

3. Pezsgők – térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Az „Açores” OFJ használatára jogosult pezsgők készítésére szánt mustoknak legalább 9 térfogatszázalék természetes alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

4. Likőrborok – térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Az „Açores” OFJ használatára jogosult likőrborok előállítására szánt mustoknak legalább 10 térfogatszázalék természetes alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

5. Pezsgők – az előállítás módja

Konkrét borászati eljárás

A bor készítéséhez használt technológiai módszer a palackban történő klasszikus erjesztés.

6. Likőrborok – érlelési időszak

Konkrét borászati eljárás

A likőrborokat legalább 12 hónapig érlelik.

7. Likőrborok – az előállítás módja

Az „Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrborok olyan szőlőmustból készülnek, amely megfelel az „Açores” OFJ használatára jogosult borok előállítására vonatkozó feltételeknek, amelyekhez semleges boralkoholt vagy borpárlatot lehet hozzáadni, feltéve, hogy tiszteletben tartják az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott jellemzőket.

b) *Maximális hozamok*

„Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok, pezsgők és likőrborok

75 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az „Açores” OFJ borok előállításának földrajzi területe az Azori-szigetek valamennyi szigetét magában foglalja.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Agronómica

Alicante Bouschet

Alvarinho

Aragonez – Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto – Pedernã

Arinto-dos-Açores – Terrantez-da-Terceira

Bastardo – Graciosa

Bical – Borrado-das-Moscas

Cabernet-Franc

Cabernet-Sauvignon

Caladoc

Castelão – João-de-Santarém(1); Periquita

Chardonnay

Complexa

Fernão-Pires – Maria-Gomes

Galego – Dourado

Generosa

Gewurztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner-Veltliner
Loureiro
Malvarisco
Malvasia
Malvasia-Fina – Boal; Bual
Merlot
Moscatel-Galego-Branco – Muscat-à-Petits-Grains
Moscatel-Graúdo – Moscatel-de-Setúbal
Petit-Verdot
Pinot-Gris – Pinot-Grigio
Pinot-Noir
Riesling
Rio-Grande
Roupeiro-Branco
Rufete – Tinta-Pinheira
Sauvignon – Sauvignon-Blanc
Seara-Nova
Sercial – Esgana-Cão
Syrah – Shiraz
Síria – Roupeiro, Códega
Terrantez-do-Pico
Tinta – Barroca
Tinta Negra Mole, Saborinho
Touriga-Franca
Touriga-Nacional
Trincadeira – Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta
Tália – Ugni-Blanc; Trebbiano – Toscano
Verdejo
Verdelho
Verdelho-Roxo
Vinhão – Sousão
Viosinho
Vital

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

„Açores” ortalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok, pezsgők és likőrborok

A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Ezek az adatok a borokra, a likőrborokra és a pezsgőkre vonatkoznak.

Természeti tényezők

Az Azori-szigetek vulkanikus eredetű, Portugália kontinentális területének partvidékétől 1 600 km-re nyugatra az Atlanti-óceánon fekvő szigetsorozat.

A szigetsorozat 9 szigetből áll, amelyek területe 17 és 749 km² közötti, az amerikai, európai és afrikai tektonikai lemezek találkozásánál.

Az Azori-szigetek mérsékelt tengeri éghajlatúak, enyhe, télen 16 °C-tól nyáron 26 °C-ig terjedő hőmérséklettel.

A Golf-áramlat hatása miatt a tenger hőmérséklete is enyhébb, átlagosan 14 és 22 °C között mozog.

A nap télen naponta 3–4 órát, nyáron pedig naponta körülbelül 7 vagy 8 órát süt.

A csapadék mennyisége egész évben változó, október és március között általában több eső esik állandó jelleggel. Ezekben a hónapokban az átlagos csapadékmennyiség meghaladja a 100 mm-t, és havonta körülbelül 20 esős nap van. Az Azori-szigeteken az esőzések általában zivatarok formájában fordulnak elő, amelyek esetenként hevesek lehetnek, a relatív páratartalom (éves átlagban) pedig körülbelül 75 %.

A légtömegek találkozása következtében a szél az Azori-szigetek egész területén az éghajlat fontos jellemzője. Ennek oka a szél okozta pára- és sótartalom, amelyet bizonyos mértékben az egyes szigetek domborzata határoz meg.

Vulkanikus és viszonylag új geológiai eredetük miatt a talajok sekélyek, bővelkednek durva szemcsés anyagokban (kavicsos talajok), és elsősorban bazalt, trachit és orezit kőzeteken képződnek.

Emberi tényezők

Az Azori-szigeteken a bortermelés a 15. század közepére nyúlik vissza. Úgy vélik, hogy az első szőlőültetvényeket ferences szerzetesek telepítették. A területre való megérkezésüktől kezdve ezek a szerzetesek hasonlóságokat tapasztaltak a szicíliai talaj- és éghajlati viszonyok, valamint a szigetcsoport egyes szigetei között. Emiatt olasz fajtákat, elsősorban Verdelhót telepítettek, amely gyorsan elterjedt.

A szőlő növekedésének biztosítása érdekében az Atlanti-óceánról érkező szél káros hatásainak leginkább kitett területeket kezdettől fogva át kellett alakítani. Ez volt az oka a száraz kőfalakkal körülhatárolt földterületek („currais” vagy „curraletas”) kiépítésének, amelyek jelentősen átforgalmazták a tájat. Ezek két célt szolgáltak: a felesleges kövek eltávolítása a talajból és a szél elleni védelem biztosítása.

Ezt a sajátos, ember alkotta tájat, amelyet a szőlőültetvényeknek az atlanti-óceáni szelektől való védelmének szükségessége teremtett meg, az UNESCO kulturális világörökségi helyszíneként ismerte el.

A termékeknek a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai:

Borok, likőrborok és pezsgők

Az „Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok, pezsgők és likőrborok olyan termékek, amelyeket megkülönbözteti a frissességük, sótartalmuk, ásványos jellegük, jó savasságuk és gyümölcsös aromájuk.

Kapcsolat a földrajzi területtel:

Borok, likőrborok és pezsgők

A földrajzi terület sajátos adottságai döntő fontosságúak az „Açores” OFJ-vel ellátott, szőlőből készült termékek megkülönböztető jellemzőinek meghatározásában.

A nagy mennyiségű csapadék és a magas páratartalom elősegíti a szőlő fokozatos érését, ami hozzájárul az „Açores” OFJ borok, pezsgők és likőrborok savasságához és markáns frissességéhez.

A durva szemcsés anyagok talajban való jelenléte fokozza a hő visszaverődését, ami kedvez a szőlő érésének és a szőlőfajták aromás összetevői kifejeződésének, ami jellegzetes aromákkal rendelkező borokat, pezsgőket és likőrborokat eredményez.

Az „Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, szőlőből készült termékek jellegzetes ásványossága és sótartalma a vulkanikus talajoknak, valamint a sziget fekvéséből eredő erős atlanti-óceáni hatásnak köszönhető.

Az emberi tényező, amely megőrzi az évszázados hagyományokat, tükröződik a parcellák („currais” vagy „curraletas”) kiépítésében, amelyek alapvető fontosságúak a szőlőnek az Atlanti-óceánról érkező szeleknek való kitettséggel szembeni védelme és a legjobb termesztési feltételek megteremtése szempontjából, ami rendkívül fontos a szőlő éréséhez szükséges megfelelő feltételek biztosításához, valamint hozzájárul az előállított borok, pezsgők és likőrborok aromáinak egyensúlyához.

9. **További alapvető feltételek**

„Açores” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok, pezsgők és likőrborok

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkézés értékelése a forgalomba hozatal előtt.

A földrajzi jelzés a címkén kötelezően feltüntetendő elem.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

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 200/09)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Lajta sajt”

EU-szám: PGI-HU-02844 — 2022.5.23.

OEM () OFJ (x)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Lajta sajt”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

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

A „Lajta sajt” tehéntejből, készített, sózott és *Brevibacterium linens* kéregflórával két hétig érlelt, zsíros, kissé lágy állományú, röglyukas sajt. A fő érlelő mikroflóra a 4. pontban említett földrajzi területen természetes módon szaporodik.

A „Lajta sajt” fizikai és kémiai jellemzői

Jellemző Mennyiség % (g/100 g)

Szárazanyagtartalom (minimum) 50,0

Zsirtartalom a szárazanyagban 50,0±2,5

Nátrium-kloridtartalom 1,5±0,5

A „Lajta sajt” érzékszervi jellemzői

Külső megjelenése: hasáb alakú (19-21 cm hosszú; 7-9 cm széles; 5,5-7 cm magas), 1-1,2 kg tömegű. Az alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete enyhén kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, egyenletesen vöröses-sárgaszínű.

Állaga: a sajttszta egyenletesen sárgás-vörösszínű, a metszéspap egyenletes eloszlásban sűrűn röghézagos. Jól vágható, kissé lágy, omlós.

Illata: jellegzetesen aromás, enyhén pikáns, enyhén tejsavas, idegen szagtól mentes.

Íze: kissé savanykás, enyhén pikáns, zamatos, kellemesen sós, idegen íztől mentes.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A takarmányokra vonatkozóan nincs területi korlátozás.

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

A sajt előállításának következő lépései a meghatározott földrajzi területen belül történnek:

- A tej előkészítése és enzimes alvasztása.
- Az alvadék felvágása és kidolgozása.
- A sajt formázása és préselése.
- A sajt sózása.
- A sajt érlelése.
- A sajt törlése és szárítása.

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

–

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

A csomagoláson fel kell tüntetni a „zsíros, belső érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajkülönlegesség” jelölést.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Győr-Moson-Sopron vármegye

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Lajta sajt” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a minőségen és a hírnéven alapul.

A „Lajta sajt” illata és íze a sajátos érlelő flórának köszönhetően jellegzetesen aromás. Színe vöröses-sárga, vágásfelülete röglyukas, állománya kissé lágy, omlós állagú.

A viszonylag rövid érlelésnek köszönhetően a sajt íze kissé savanykássá, kellemesen aromássá és jellegzetessé válik. A sajt fő karakterét az intenzív fehérjebontás adja, amelynek kedvező következménye az omlós, kissé lágy állomány és a könnyű emészthetőség is. Az érett sajt állaga átmenetet képez a lágy és a félkemény sajtok között.

Győr-Moson-Sopron vármegye Magyarország észak-nyugati területének hagyományos tejtermelő vidéke. A „Lajta sajt” nevét a Lajta folyóról kapta, amely Győr-Moson-Sopron vármegyében, Mosonmagyaróvárnál ömlik a Mosoni-Dunába.

Ezen a földrajzi területen a 20. század első felében szerencsésen találkozott a magas színvonalú tejtermelés a kiváló szellemi tudásbázissal, amelyet a Mosonmagyaróváron működő Mezőgazdasági Akadémia, a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet, a Csermajorban alapított oktatási központ, valamint a sajtüzemek (Mosonmagyaróvár, Csermajor, Levél) reprezentálnak. Ezen a tudásbázison került kidolgozásra a „Lajta sajt” egyedi gyártási módszere is az 1930-as években, majd ez a speciális szaktudás beépítésre került a tejjipari gyártástechnológiába is az 1950-es években.

A „Lajta sajt” minősége szempontjából az előállítás lépései közül meghatározó művelet a sajt földrajzi területen történő érlelése. A fő érlelő mikroflóra (*Brevibacterium linens*), amely magas, 90 % feletti relatív páratartalom mellett – döntően a környezetből, a fenyőfa anyagú sajtdeszkákból kiindulva – az érlelés 4-5. napján már megjelenik a sajt felületén, és halványsárga bevonatot képez. A magas páratartalom és a kizárólag fenyőfából készített deszkákon történő érlelés garantálja a fent említett specifikus baktériumtörzs fennmaradását, valamint a „rúzsflóra” kifejlődését a friss sajtokon. Szoros kapcsolat áll fenn tehát a termék minősége és az előállítás helye között.

A „Lajta sajt” érlelése speciális szaktudást igényel: a szaporodás intenzitásának növelése érdekében a sajthasábokat 3-4 naponta forgatják, majd lemosják sólével. A forgatást és a lemosást nagy elővigyázatossággal, a sajt törlése nélkül, kézzel kell végezni.

A „Lajta sajt”-ot 2 hétig érlelik, amikor a rúzsflóra már teljesen befedi a sajt felületét. Az intenzív érés a felületről indulva a sajt középpontja felé haladva történik, és a „Lajta sajt” érésének végére teljes mértékben lezajlik. Az érés jellemzője a sajtkeveg pH-értékének gyors emelkedése is, amelynek oka a felületen ugyancsak természetes úton elszaporodó egyes élesztők (pl. *Oospora lactis*) laktátbontása (széndioxid és víz). A „Lajta sajt” érését a fehérjék nagy részének gyors lebomlása jellemzi: 50-60 %-uk a sajtérés 2. hetének végén már peptidek, részben aminosavvegyületek formájában van jelen. 3 hét érlelés után már érezhető az ammóniás íz és szag, a sajt állaga pedig tovább lágyul, ezért a fogyaszthatóság, valamint a jellemző tulajdonságok megtartása érdekében a sajtot a harmadik héttől feltétlenül 2-8 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni.

A „Lajta sajt” hírnevét ízének, zamatának, illatának és rendkívül kellemes, omlós állagának, valamint egyedülállóan egységes minőségének köszönheti. Elsősorban a sajtkevelő ínyencek kedvencei közé tartozott és tartozik ma is; az intenzív fehérjebontásnak köszönhetően az egyik legkönnyebben emészthető sajt fajta.

Egy sajtokkal foglalkozó tematikus blog szerint a „Lajta sajt” híres és méltán népszerű magyar sajt, amely besorolása alapján a rúzsbaktérium-flórával érő sajtok közé tartozik, és a következő leírással jellemezhető: „Kérges vékony, rugalmas, sötétsárgás-pirosas színű. Belseje sűrű, apró lukacsos, íze pedig karakteres, aromás és kellemesen pikáns. Jól lehet szeletelni és reszelni, így kenyéren, pirítóson tökéletes szendvics adalék, valamint térszafélékhez is fogyaszthatjuk. Bármilyen sajtos ételhez merem ajánlani [...]” Forrás: https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta

A „Lajta sajt” a hazai és nemzetközi sajtversenyeken gyakorta elismerést vívott ki:

- 2011-ben a Csermajorban megrendezett Országos Sajtversenyen arany oklevelet nyert.
- 2013-ban a 22. Budavári Borfesztivál keretében meghirdetett Nemzetek Sajtversenyén 15 ország tradicionális sajtjai között első helyezést ért el a magyar „Lajta sajt”.
- A 2018. évi Országos Sajtmustrán a „Lajta sajt” Arany minősítést kapott.
- 2019-ben második helyezést ért el a csehországi Mikulovban megrendezett Sajtvesztiválon.
- 2021-ben meghívásos alapon mutatkozott be a „Caseus Veneti” nevet viselő sajt kiállításra, ahol nagy sikert aratott. Ezen a kiállításra kisüzemi sajtgyártók vehetnek részt, helyi sajátosságokkal rendelkező, egyedi termékekkel. Forrás: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html/>

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

HELYESBÍTÉSEK

Helyesbítés a következőhöz: 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

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 166., 2023. május 11.)

(2023/C 200/10)

A 8. oldalon, „A pályázatok és az ajánlatok benyújtásának határideje” sorban:

a következő szöveg: „2023. július 10. (párizsi idő szerint 12:00 óra)”
vegrész:

helyesen: „2023. július 13. (párizsi idő szerint 12:00 óra)”.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU