



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 287/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11172 – PLD / NBIM / VEGHEL) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 287/02	Euroátváltási árfolyamok – 2023. augusztus 14.	2
---------------	---	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 287/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11220 – MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSØ JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	3
2023/C 287/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11132 – CONCENTRIX / WEBHELP) ⁽¹⁾	5

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 287/05	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	6
2023/C 287/06	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele	12
2023/C 287/07	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	22

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.11172 – PLD / NBIM / VEGHEL)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 287/01)

2023. augusztus 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 ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11172 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. augusztus 14.

(2023/C 287/02)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	1,0930	CAD	Kanadai dollár	1,4700
JPY	Japán yen	158,68	HKD	Hongkongi dollár	8,5458
DKK	Dán korona	7,4515	NZD	Új-zélandi dollár	1,8305
GBP	Angol font	0,86215	SGD	Szingapúri dollár	1,4813
SEK	Svéd korona	11,8405	KRW	Dél-Koreai won	1 459,40
CHF	Svájci frank	0,9608	ZAR	Dél-Afrikai rand	20,7881
ISK	Izlandi korona	144,70	CNY	Kínai renminbi	7,9356
NOK	Norvég korona	11,4340	IDR	Indonéz rúpia	16 732,99
BGN	Bulgár leva	1,9558	MYR	Maláj ringgit	5,0464
CZK	Cseh korona	24,038	PHP	Fülöp-szigeteki peso	62,132
HUF	Magyar forint	382,78	RUB	Orosz rubel	
PLN	Lengyel zloty	4,4395	THB	Thaiföldi baht	38,474
RON	Román lej	4,9418	BRL	Brazil real	5,3764
TRY	Török líra	29,5675	MXN	Mexikói peso	18,6209
AUD	Ausztrál dollár	1,6853	INR	Indiai rúpia	90,8180

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11220 – MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSØ JV)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 287/03)

1. 2023. augusztus 8-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Mitsui & Co., Ltd. (a továbbiakban: Mitsui, Japán), tőzsdén jegyzett és egyik részvényese által sem irányított vállalkozás,
- a Knud Erik Andersen magánszemély irányítása alá tartozó European Energy A/S (a továbbiakban: European Energy, Dánia) 100 %-os tulajdonában lévő leányvállalatként működő EE PV Holding ApS,
- Kassø MidCo ApS (a továbbiakban: Kassø vagy JV, Dánia).

A Mitsui és a European Energy, együttesen a felek, az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a Kassø felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Mitsui egy kereskedelmi, üzletvezetési és projektfejlesztési vállalkozás; a Mitsui világszerte különböző ágazatokban tevékenykedik, többek között a következőkben: i. vas és acéltermékek; ii. ásványkincsek és fémek; iii. infrastrukturális projektek; iv. mobilitás; v. vegyi alapanyagok; vi. nagy teljesítményű vegyipari termékek; vii. energia; viii. táplálékforrások; ix. fogyasztói szolgáltatások; és x. IT és kommunikáció/vállalatfejlesztés,
- a European Energy zöldenergia-szolgáltatásokat nyújt világszerte szélenergia- és naperenergia-telepítések, naperenergia-telepítések és „power-to-X” létesítményekből álló infrastrukturális projektek fejlesztése és működtetése révén.

3. A Kassø üzleti tevékenységei a következők lesznek: naperenergia-telepítések, naperenergia-telepítések, valamint a Kassø közelében található „power-to-X” létesítményből származó e-metanol előállítása.

4. 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.

5. 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.11220 – MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSØ JV

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

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

Postai cím:

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.11132 – CONCENTRIX / WEBHELP)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 287/04)

1. 2023. augusztus 8-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Concentrix Corporation (a továbbiakban: Concentrix, USA),
- Webhelp S.A.S. (a továbbiakban: Webhelp, Franciaország).

A Concentrix az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a Webhelp egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Concentrix egy világszerte aktív, ügyféltapasztalat-szolgáltató vállalat, amely technológiát alkalmaz olyan kiszervezési szolgáltatások nyújtására, amelyek segítségével az ügyfelei kezelni tudják a végső vevőik és végfelhasználóik tapasztalatait; a Concentrix informatikai szolgáltatásokat kínál, kiemelten az üzleti folyamatok kiszervezésére (BPO) és az ügyféltapasztalatkezelési BPO-szolgáltatásokra (a továbbiakban: CXM BPO) összpontosít, továbbá kisebb mértékben pénzügyi és számviteli BPO-szolgáltatásokat nyújt; a Concentrix egyéb kiegészítő szolgáltatásokat is kínál, többek között informatikai tanácsadási szolgáltatásokat, alkalmazások implementálását és kihelyezett szolgáltatásokat,
- a Webhelp egy világszerte aktív, BPO-szolgáltatásokat nyújtó vállalkozás, amelynek széles körű szolgáltatási portfóliója kiterjed az ügyfeleknek nyújtott, végpontok közötti támogatásra, az ügyfeleknek nyújtott technikai támogatásra, az ügyfélhűség-szolgáltatásokra, az ügyfél-követeléskezelési szolgáltatásokra, a többcsatornás ügyféladatgyűjtésre, a digitális és marketingszolgáltatásokra, valamint a vállalati megoldásokra; a Webhelp jelenleg a Groupe Bruxelles Lambert (GBL, Belgium) állami befektetési holdingtársaság irányítása alá tartozik.

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

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

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

M.11132 – CONCENTRIX / WEBHELP

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

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

Postai cím:

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

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2023/C 287/05)

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

„Maraş Tarhanası”

EU-szám: PGI-TR-02611 – 2020.6.1.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Maraş Tarhanası”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Törökország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Maraş Tarhanası” egy erjesztett élelmiszer, amely főtt búza, joghurt, kakukkfű és só, fekete szezám, bors, dió és mandula szárított keveréke. A búza, a joghurt, a só és a kakukkfű kötelező hozzávalók, a fekete szezám, a bors, a dió, a mandula pedig opcionális. Az erjesztést követően egyéni ízlés szerint hozzá lehet adni fekete szezámot, borsot, fűszereket, diót, mandulát. Egyéni ízlés alapján ezeket általában hozzá is adják a termékhez. A kakukkfű (kötelező hozzávaló) száz kilogrammonkénti részaránya 0,1–0,3 %, a fekete szezám részaránya (opcionális) 5–20 %, a bors, fűszerek, dió, mandula részaránya (opcionális) pedig 20–30 %. Formája lapos, és vékony lapokból áll. Ropogós.

A „Maraş Tarhanası” előállítása szezonális, mivel napon szárítják, de egész évben fogyasztható. A „Maraş Tarhanası” fogyasztható önmagában, de különböző egyéb módokon is (levesben elkészítve, olajban kisütve, sütőben sütvé, leves alaplébe áztatva).

A „Maraş Tarhanası” két fő összetevője a joghurt és a tört búza.

A „Maraş Tarhanası” tápértéke a joghurtban és a tört búzában található, természetesen előforduló metabolikus elemekből származik. A „Maraş Tarhanası” előállítása során a joghurtot nem főzik; így megmaradnak a természetes probiotikus kultúrák. A joghurtból és búzából származó természetes erjesztő hatású élesztők gazdagítják a „Maraş Tarhanası” aromás ízét.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A tört búzából származó természetes prebiotikus adalékanyagok révén funkcionális tulajdonságokkal rendelkezik.

A „Maraş Tarhanası” növényi és állati fehérjék kombinációját tartalmazza, és 100 grammonként körülbelül 370 a kalóriamennyiség.

A „Maraş Tarhanası”-t napon, papírvékony rétegekben szárítják (ha az időjárási viszonyok nem megfelelőek, akkor sütőben).

Fizikai jellemzők:

A „Maraş Tarhanası” önálló snack 1–3 mm-es vastagságban készül. Ropogós és szárított. A kizárólag levesekhez készített termékek igény szerint vastagabb formában is előállíthatók.

Vastagság: 1–3 mm

Hosszúság: Nincs konkrét hosszúsági tartomány. A szárított tarhanát megtörik, és így alakul ki a hosszúsága.

Alak: Mivel a terméket törik, nincs konkrétan meghatározott alakja.

Szín: A világos tejszíntől a sötét tejszínig változik.

Érzékszervi jellemzők:

A „Maraş Tarhanası” a benne lévő joghurt erjedési folyamata miatt az átlagosnál markánsabb savanyú ízzel rendelkezik. Az előállítási hőmérséklettől függően erőteljesebben vagy kevésbé savanyú.

A „Maraş Tarhanası” a szárított erjesztett joghurt és kakukkfű keverékének köszönhetően kellemes illatú.

Kémiai jellemzők:

100 gramm „Maraş Tarhanası” összetétele:

Paraméterek	Legfeljebb	Legalább
Fehérje	16,77 %	13,23 %
Zsír	4,99 %	1,7 %
Nedvesség	9,13 %	6,24 %
Só	3,00 %	0,00 %
pH	3,7	2,79
Savtartalom	40,85 %	17,75 %
Tejsavtartalom	7 %	0,5 %

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

A „Maraş Tarhanası” összetevői:

- Tört búza (kötelező)
- Joghurt (kötelező)

A főtt búzához joghurtot adnak hozzá legalább 1:2 arányban.

- Kakukkfű (kötelező)
- Só (kötelező)

A sótartalom 0–3 %

A kakukkfűtartalom 0,1–0,3 %

Fekete szezám (opcionális, 5–20 %)

Bors, fűszer, dió, mandula (opcionálisan 20 % és 30 % között)

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

Az előállítási folyamat valamennyi műveletét a 4. pontban 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 „Maraş Tarhanası” megjelölés,
- a gyártó vállalat neve és címe, vagy rövidített neve és címe, vagy bejegyzett védjegye,
- az Európai Unió „OEM” logója,
- a termék tartalma, az összetevők aránya, a termék nettó mennyisége, az eltarthatóság ajánlott időpontja, tárolási és felhasználási információk, sorozatszám vagy tételszám, gyártási engedély dátuma,
- szárítási módszer.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termőterület Kahramanmaraş megye egész területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék sajátosságai

A „Maraş Tarhanası” előállítása a földrajzi területre jellemző sajátosságokkal rendelkezik, és szakértelmet igényel. Ezért a megyéről híres „Maraş Tarhanası” valamennyi előállítási szakasza a meghatározott földrajzi területen belül történik.

Az ok-okozati kapcsolat a terméknek a földrajzi eredet természeti és emberi tényezőiből fakadó jellemzőin és hírnevén alapul.

A „Maraş Tarhanası” az eredete miatt különleges jellemzőkkel rendelkezik. A többi tarhanasszal ellentétben a „Maraş Tarhanası” esetében egyedi regionális előállítási módszert alkalmaznak, mivel a tört búza főzése után, közvetlenül a szárítási folyamat előtt adják hozzá a joghurtot. Ez az előállítási mód savanyú ízt és hosszú eltarthatóságot kölcsönöz a terméknek. A termék jellegzetessége, hogy erjesztett és probiotikus, valamint hogy önmagában is fogyasztható. A „Maraş Tarhanası” leginkább abban különbözik a többi tarhanastól, hogy a joghurtot nem főzik meg, és a terméket önállóan is fogyasztják. A tört búzából származó prebiotikus karakter és a joghurtból származó probiotikus karakter kombinációjával szimbiotikus jelleg alakul ki. Ennek az erjesztési folyamatnak köszönhető az élelmiszer egyedi illata és íze, vagyis a jellegzetes aroma.

A „Maraş Tarhanası”-t „çiğ”-ekre (szőnyegek) fektetve szárítják a napon (ha az időjárási viszonyok nem megfelelőek, akkor sütőben).

Bár a természetes szárítást részesítik előnyben, ha az időjárási viszonyok nem megfelelőek, nem süt a nap vagy nagyon felhős az idő, akkor a szárítás sütőben is történhet. Ez a napsütéses napokon bekövetkező hirtelen időjárási változások miatt vált szükségessé, különösen az éghajlatváltozás miatt. A nem megfelelő időjárási körülmények miatt a lerakott terméket ki kellene dobni. A címkén fel kell tüntetni az alkalmazott szárítási módot. Az alternatív szárítási eljárás során a termékek szállítószalag segítségével haladnak át egy levegőt keringető alagútrendszeren. A szárítási hőmérséklet legfeljebb 60 Celsius-fok lehet. 70 Celsius-fok felett valamennyi joghurt baktérium elpusztul, és a termék elveszíti prebiotikus tulajdonságait. A napon, illetve a megfelelő körülmények között szállítószalagon szárított tarhana között az egyetlen különbség a D-vitamin-tartalom. A kizárólag a napon szárított „Maraş Tarhanası” D-vitaminokat is tartalmaz. Általában a napon szárított tarhana termékeket részesítik előnyben, ezért a termék szárítási módját fel kell tüntetni a csomagolás címkéjén.

A „Maraş Tarhanası” magas tejsavbaktérium-tartalommal rendelkezik, ezért közepesen vagy markánsan savanykás ízű.

A „Maraş Tarhanası” egyedi formával is rendelkezik, vékony lapokból áll.

A „*Maraş Tarhanası*” előállítása a kizárólag Kahramanmaraş-ra jellemző, egyedi módon történik. Vegyi összetétele, előállítása és fogyasztási módjai miatt különbözik a más régiókban előállított tarhana termékektől.

A „*Maraş Tarhanası*” különleges íze, alakja, előállítási és begyűjtési módja miatt különbözik az összes többi törökországi tarhanától.

A többi törökországi tarhana por alakú, általában lisztből és joghurtból készül, kizárólag tarhana leves készítéséhez használják és nem fogyasztható önállóan, viszont a „*Maraş Tarhanası*” igen.

Természeti tényezők

A július és augusztus hónapokban Kahramanmaraşban állandóan fújó szelek fontos szerepet játszanak a tarhana előállítása során a szárítási folyamatban, és különleges jelleget kölcsönöznek a terméknek. A tarhana előállításakor alkalmazkodni kell a megfelelő időjárási körülményekhez. A száraz levegő és csapadékmentes időjárás is fontos szerepet játszik abban, hogy a szél „légkondicionáló” funkciót tudjon betölteni a folyamat során.

A szél iránya és intenzitása is fontos előfeltétele az autentikus „*Maraş Tarhanası*” előállításának.

Törökországban Kahramanmaraş tartományban az átlagosnál több a napsütés, ami a tarhana előállításában egy másik fontos tényező.

- Állandóan fújó szellők nyáron és kora ősszel
- A csapadékmentesség és a száraz levegő segíti a szelet abban, hogy el tudja látni a természetes szárítási funkcióját

Havi átlagos páratartalom (2020):

Kahramanmaraş:	július: 46,61 % – augusztus: 41,56 % (Kahramanmaraş Tartományi Meteorológiai Igazgatóság)
Törökország:	július: 51,7 % – augusztus: 47,7 %

- A szélirány és szélerősség

Havi átlagos szélesség (2020):

Kahramanmaraş:	július: 5,7 (m/sn) – augusztus: 6,28 (m/sn)
Törökország:	július: 1,8 (m/sn) – augusztus: 2,1 (m/sn)

- Sok napsütés

Havi átlagos napsugárzás-intenzitás (2020):

Kahramanmaraş:	július: 668,3 (cal/cm ²) – augusztus: 632,7 (cal/cm ²)
Törökország:	július: 535,7 (cal/cm ²) – augusztus: 483,2 (cal/cm ²)

- Magas hőmérséklet

Havi átlaghőmérséklet (2020):

Kahramanmaraş:	július: 30,25 °C – augusztus: 29,25 °C
Törökország:	július: 25,6 °C – augusztus: 24,8 °C

Emberi tényezők

A „*Maraş Tarhanası*”-t Törökország-szerte Kahramanmaraş tartományhoz kötik. Egy Kahramanmaraş tartományban készült különleges élelmiszerről van szó, ami hagyományos élelmiszerként fontos szerepet tölt be.

A „*Maraş Tarhanası*” egyedi, Kahramanmaraş tartományra jellemző módszerrel készül, és a helyi lakosság számára nélkülözhetetlen élelmiszerré vált. Kahramanmaraş-ban a tarhana fontos helyet foglal el a város életében, mint különleges kulturális érték. A „*Maraş Tarhanası*” nem csupán történelmi szempontból bír jelentőséggel, de továbbra is a régió etnikai-kulturális elemeként tartják számon.

Amikor a keverék már kihűlt a főzés után, hozzáadják a joghurtot, és lefektetik az erjesztéshez. Ezen előállítási lépés során fejlődnek ki a tejsavbaktériumok. Ezután a „*Maraş Tarhanası*”-t *çiğ-re* (szőnyegre) fektetik, hogy a napon megszáradjon. Sok tapasztalatra van szükség ahhoz, hogy a keveréket megfelelően terítsék el a szőnyegekben, mivel a keveréknek azonos sűrűségűnek és vastagságúnak kell lennie. Mindezen tapasztalatokat nemzedékről nemzedékre adták át.

Törökország-szerte őrölt búzát és lisztet használnak a helyi „tarhana” termékek előállításához. A „*Maraş Tarhanası*” az összetevők, az előállítási folyamat és az eltérő fogyasztási módok miatt tekinthető egyedi terméknek. A felhasznált búzafajta, a tarhana formája (vékony lapok) és a természetes szárítási folyamat mind az autentikus „*Maraş Tarhanası*” megkülönböztető jegyeinek számítanak.

A kakukkfű és a fekete szezámmal (opcionális) hozzáadása aromás növényi ízt kölcsönöz a terméknek, ami még inkább megkülönbözteti azt a többi tarhanától.

A „*Maraş Tarhanası*” készítésének folyamata szintén termékspecifikus. A más településeken előállított tarhana esetében a tejsavbaktériumok (a joghurtban található probiotikus mikroorganizmusok) a főzési szakaszban elpusztulnak, ezáltal a termék elveszíti ezen jótékony élettani hatását. A „*Maraş Tarhanası*” előállítása során a joghurtot nem a főzés során adják hozzá, hanem a csok a főtt tört búza lehűlése után. Ez akkor is így van, ha a keverékhez kakukkfűt és fekete szezámmal, borsot, fűszereket, diót, mandulát (nem kötelező hozzávalók) adnak hozzá, majd körülbelül 10–12 órában keresztül hagyják erjedni kendővel bélelt kosarakban, mielőtt szőnyegekbe helyeznék a szárításhoz.

Jellegzetes hagyományos élelmiszerről van szó, amely komoly emberi szaktudást igényel. A feldolgozási szakaszban a tört búza forró vízbe történő keverése (ezt „kürekeme”-nek nevezik) is sok szakértelmet igényel, mivel a keverék nem éghet meg. A kürekeme egy sajátos módszer. Ezt egy 120–150 cm méretű, fából faragott „tarhana küreği” nevű eszközzel végzik.

A „tarhana küreği”-t úgy kell tartani és mozgatni, hogy a lapát a kézben szabadon elforgatható legyen, hogy a keverést végző személy keze ne hólyagosodjon fel. Az emberek azért végzik a keverést, hogy a keverék ne égjen meg az üst alján. A lapátot időről időre meg kell nedvesíteni, majd ismét folytatódhat a „kürekeme”. Szaktudásra és tapasztalatra van szükség a főtt tarhana szárításához, hogy a keverék megfelelően legyen lefektetve. A kürekeme-eljárást ma már modern gépesített formában is végzik. Az üzemi keverőgépekben krómozott főző- és keverőedényeket használnak, de vannak olyan alapvető pontok, amelyek feltétlenül szükségesek a termék sajátos jellegének megtartásához. A keveréket egy mester felügyelete alatt állítják elő, hogy elkerüljék a vizesedést, vagy hogy a keverék letapadjon az edényhez és odaégjen. Az állandó minőséghez elengedhetetlen a mester felügyelete. Ez azért van, mert nem lehet egy konkrét főzési időtartamot meghatározni. A felhasznált joghurt és a tört búza típusától függően a különböző keverékek esetleg eltérő idő alatt érik el a megfelelő állapotot. Nem lehet pusztán csak automatikus keverési eljárást alkalmazni.

A szárítást követően a „*Maraş Tarhanası*”-t nagyobb és kisebb csíkokban, lapkák formájában, gyűjtik össze.

A termék erjesztett jelleget nyer, mivel a tört búzából származó erjesztő hatású élesztők és a joghurtból származó tejsavbaktériumok egyidejűleg erjednek. Ez a „*Maraş Tarhanası*” legfontosabb jellemzője, amely megkülönbözteti azt a többi tarhanától. A „*Maraş Tarhanası*” előállítási folyamata egyedi, és csak erre a termékre jellemző.

Az egész folyamat savanyú ízt kölcsönöz a terméknek. Ezenkívül az erjedési folyamat hozzájárul a termék hosszabb eltarthatóságához is, és egész évben fogyasztható. A „*Maraş Tarhanası*” száraz és hűvös helyen akár egy évig is eltartható. A tarhana előállítási időszaka június eleje és október vége között van.

Hírnév

A „*Maraş Tarhanası*” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a hírnéven is alapul, illetve a termék sajátosságán, a földrajzi terület természeti és emberi tényezőin.

A hagyomány szerint a Dulkadiroğlu fejedelemség idejében Yavuz Szelim szultán a térség lakosai által készített „Maraş Tarhanası”-t a hadserege számára, amikor a Ridaniye hadjárat során a Sínai-sivatagon átkelve Egyiptomba tartottak. Úgy tartják, hogy Yavuz Szelim szultán a „Maraş Tarhanası”-ról édesanyja révén szerzett tudomást, Ayşe Hatun (Gülbahar szultán) Kahramanmaraşból származott, és ő a tarhanát részesítette előnyben, mivel könnyű, magas a tápértéke, jóllakottan tart, és elég tartós ahhoz, hogy ne romoljon meg a hőségben vagy a hidegben. Ezt a történetet valamennyi helyi és országos forrás megemlíti, és minden Maras-i polgár ismeri (Simsekli, N., Dogan, I. (2015). Hagyományos és Maraş Tarhana, mint funkcionális termék. *Iğdır Egyetem Természettudományok és Alkalmazott Tudományok Intézetének folyóirata*. 5(4): 33–40.).

Stanley Kerr amerikai katonatiszt fényképen örököltette meg a tarhana terítését 1919-ben Kahramanmaraş-ban. A „Maraş Tarhanası” terítése az Amerikai Árvaházban télire, oktató felügyelete mellett.

Szerkezet alapján; A Divan-ı Lügat-ı Türk nyelvben a „tar” a nyárról télre tárolt joghurtot jelenti, a perzsa nyelvben erre a „terhuvane” és „terhime” szavakat használják (Dayisoğlu, İnanç, Duman, Gezginc & Özsisli, 2003).

2012 nyarán a Török Rádió- és Televíziótársaság (TRT) İzmir-i stúdiója a Tartományi Kulturális és Idegenforgalmi Igazgatóság koordinálásával készített egy „Maraş Tarhanası Nasıl Üretiliyor?- Ev Yapımı -TRT Avaz” (Hogyan folyik a házi készítésű Maraş Tarhana előállítás) című dokumentumfilmet, amely bemutatja, hogyan készül Kahramanmaraş-ban a „Maraş Tarhanası”.

Kristberg Kristbergsson és Jorge Oliveira „Traditional Foods, General and Consumer aspects” (Hagyományos élelmiszerek, általános és fogyasztói szempontok) című könyvében, amely a világ minden tájáról származó hagyományos élelmiszerek számos receptjét tartalmazza, Springer; Első kiadás, 2016. március 10., a 94. oldalon említi a Kahramanmaraş-ban készült „Maraş Tarhanası”-t.

A „Maraş Tarhanası” számos tudományos cikk, folyóirat, szakdolgozat és szimpózium tárgyát képezte, foglalkoztak az általa képviselt értékkel, előállítási folyamatával, valamint etnikai és kulturális vonatkozásaival.

A Journal of Social and Humanities Sciences című folyóiratban megjelent „Maraş Tarhanası ve Gelişim Süreci” (A Maraş Tarhanası fejlődési folyamata) Kaya, M. & Seçim, Y. (2020) című kutatási cikkben szerepelt, hogy a tarhana egy Törökország-szerte ismert élelmiszer, de a „Maraş Tarhanası” egy olyan élelmiszertermék, amely a csak erre a régióra jellemző számos eljárás és hozzávaló révén különbözik a többi tarhanától, és széles körben fogyasztják. E tekintetben a „Maraş Tarhanası”-t helyi specialitásként tartják számon. Ennek köszönhetően a termék 2010 júliusában megkapta a földrajzi védjegyet, amely nagyon fontos a gasztronómia világában.

A Food Bioscience című folyóiratban – amelynek célja, hogy fórumot biztosítson a bioélelmiszerekkel kapcsolatos kutatások legújabb fejleményeinek, és világszerte az alapkutatásra és az alkalmazott kutatásra egyaránt összpontosít, különös tekintettel az élelmiszer-biológiai kutatás etnikai és kulturális szempontjaira – megjelent egy tanulmány a „Maraş Tarhanası” erjedése során zajló savfejlődésről. A tanulmány különböző joghurtkultúrák használatáról és a „Maraş Tarhanası”-ra gyakorolt hatásairól szól. (Dağ, Ü. & İnanç, A. L. (2019). Farklı Endüstriyel Yoğurt Kültürleri Kullanarak Maraş Tarhana Hamurunun Fermantasyonunda Asit Gelişiminin İzlenmesi ve Tarhanaya Etkileri. Kahramanmaraş Sütcü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 22 (1), 1-9. DOI: 10.17780/ksujes.436311).

Ök-okozati összefüggés

A földrajzi terület természeti tényezőinek (hosszú és száraz nyár, állandó szelek), valamint az emberi tényezőknek (különleges hagyományok és készségek), a sajátos összetevőknek (joghurt) és módszernek (a joghurtot a keverék főzése után adják hozzá) köszönhetően a „Maraş Tarhanası” egyedi jellemzőkkel rendelkezik, mivel Kahramanmaraş megyéből származik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

—

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2023/C 287/06)

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

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

„Huîtres Marennes Oléron”

EU-szám: PGI-FR-0591-AM02 – 2022.4.26.

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Groupement Qualité „Huîtres Marennes Oléron”
13, rue Sergent Lecêtre
ZAC Les Grossines CS 60 002 – 17320 Marennes
FRANCE

Tel. +33 0546850669

Fax +33 0546853652

E-mail: info@huitresmarennesoleron.com

Összetétel és jogos érdek: a csoportosulás olyan szervezet, amelynek tagjai a termékleírásban meghatározott termelési vagy csomagolási tevékenységekben ténylegesen részt vevő gazdasági szereplők.

A szervezet ily módon jogosult a termékleírás módosításának kérelmezésére.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☒ Földrajzi terület
- ☒ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☒ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☒ Egyéb: a csoportosítás bemutatásának és az általa előterjesztett indokolásoknak a törlése, a termékleírás kiegészítése a tagállami illetékes szerv és az ellenőrző szervek elérhetőségeivel, valamint a nemzeti követelményekkel.

⁽¹⁾ 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):

5.1. A kritikus elemeket érintő módosítások

— „A termék leírása” rovat

A termékleírás egy szeptember 1-jétől május 31-ig tartó forgalmazási időszakkal egészül ki.

A bejegyzett termékleírás nem tartalmaz az OFJ-vel ellátott osztrigák forgalomba hozatalára vonatkozó rendelkezést. Ezért a szöveget a forgalomba hozatalra vonatkozó időpontokkal egészítették ki.

Ez a módosítás összhangban van a szakmai gyakorlattal: a víz magas hőmérséklete miatt nyáron rendkívül nehéz a telepeken történő utónevelés, mert a magas vízhőmérséklet növeli az elhullás veszélyét. Ebben az időszakban a telepen tenyésztett „Pousse en claires” osztrigát nem is forgalmazzák.

Az egységes dokumentum (3.2. pontja) ennek megfelelően módosul.

— „Az előállítás módja” rovat

„Telepen történő utónevelés és tenyésztés” alrovat

Módosultak az utónevelésre vonatkozó feltételek.

A szöveg kiegészült a 21 nap/2 kg/m² időtartam-állománysűrűség értékkel, az utónevelésre vonatkozó időtartam-állománysűrűség értékekhez kapcsolódó, a téli és nyári időszakok közötti különbségtételt pedig törölték. Az új termékleírásban az évszaktól függetlenül ugyanazok az utónevelési szabályok alkalmazandók. E módosítás célja, hogy lehetővé tegye a gazdasági szereplők számára, hogy a nyári és a téli időszaktól függetlenül választhassák meg az általuk alkalmazott utónevelési szabályokat, és ezáltal alkalmazkodni tudjanak a változó időjárási körülményekhez, és az elhullás elkerülése érdekében a meleg őszi időkhöz rövidebb ideig és kisebb állománysűrűséggel tudják végezni az utónevelést.

A termékleírás kiegészült továbbá azzal, hogy ha ugyanazon az osztrigatelepen különböző időpontokban több tételt kezdenek utónevelni, az egyes tételek kötelező utónevelési ideje az osztrigatelepen teljes állománysűrűségétől függően változik. Az időtartamot az egyes tételek vízbe helyezésének napjától számítják.

Érzékszervi vizsgálatokat végeztek annak értékelésére, hogy hatással van-e a termék minőségére az, ha a minimális utónevelési időt az év bármely szakában csökkentik. Az eredmények azt mutatták, hogy a termékleírásban meghatározott állománysűrűségek mellett nem befolyásolták a termék jellemzőit.

A szöveg kiegészült továbbá azzal, hogy az osztrigatelepen tárolóeszközeiben legfeljebb 45 kg/m² lehet a koncentráció.

Ez a rendelkezés kiegészítésképpen szolgál, mivel az időtartam/állománysűrűség párban az időtartam minimális időtartamot, az állománysűrűség pedig legnagyobb átlagos állománysűrűséget jelent. A gyakorlatban az osztrigatelepen történő utónevelés során az osztrigákat tárolóeszközökben (hálós zsákban, rekeszben stb.) helyezik el, és a zsákokat vagy a rekeszeket nem helyezik egymásra, de fontosnak tűnt az egy zsákban vagy rekeszben lévő osztrigák maximális koncentrációjának meghatározása, hogy a tárolóeszközök méretében ne legyen eltérés.

A zöldítési feltételeket kiegészítették, és a feltételek aszerint eltérőek, hogy a zöldítés az utónevelés alatt vagy azt követően történik-e.

Mindezek a módosítások nem érintik a termék sajátosságát, valamint az utónevelés és az „Huitres Marennes Oléron” közötti ok-okozati kapcsolatot.

Az osztrigatelepen történő tenyésztésre vonatkozóan a szöveg kiegészült azzal, hogy a begyűjtést kézzel végzik. Ez a szakmai gyakorlatok rögzítését szolgálja.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

— „Osztályozás, tárolás és utókezelés” alrovat

Mivel eltörölték a téli és nyári utónevelési időszakokat, felülvizsgálták a szintén ezen időszakok alapján meghatározott tárolási és utókezelési feltételeket (időtartam és állománysűrűség), azokat kiegészítették, és az osztrigatelepen utónevelt vagy tenyésztett osztrigák esetében eltérő célértékeket határoztak meg.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

5.2. Lényeges elemeket nem érintő módosítások

— „A termék leírása” rovat

Ezt a részt úgy dolgozták át, hogy elsőként az „Huîtres Marennes Oléron” jellemzőit, majd az OFJ hatálya alá tartozó osztrigák különböző kereskedelmi elnevezéseinek jellemzőit mutassa be. Az érzékszervi jellemzőket helyenként az érzékszervi vizsgálat végrehajtásához szükséges szójegyzéknek megfelelően átfogalmazták. Például a „fine de claires” osztriga esetében: az „édes” és „kevésbé sós” kifejezések szerepelnek a „vízben, sóban és jódban kiegyensúlyozott” kifejezés helyett; a „spéciale de claire” osztriga esetében: a „feszesebb” állag szerepel az „intenzívebb” helyett.

A termék jellemzői azonban nem változtak.

Egyes bekezdéseket töröltek, mivel nem tartalmaznak további vagy a termék leírásához szükséges elemeket. Törölték a fényképes ismertetőt, hogy kisebb legyen a termékleírás digitális változatának mérete.

Az egységes dokumentum (3.2. pontja) ennek megfelelően módosul.

— „A földrajzi területről való származást igazoló elemek” rovat

A termékleírás két résszel egészült ki: az egyik a bejelentési kötelezettségekre, a másik a nyilvántartásvezetésre vonatkozik. Ezek a kiegészítések azt a célt szolgálják, hogy megkönnyítsék az ellenőrzési műveleteket.

A gazdasági szereplőknek a következő nyilatkozatokat kell tenniük a csoportosulás felé:

- a gazdasági szereplők engedélyezéséhez szükséges azonosítási nyilatkozat az érintett tevékenység megkezdése előtt;
- az osztrigatelepi használat előzetes bejelentése;

E nyilatkozat célja az osztrigatelepek használatának jobb nyomon követése és a telepekről származó termelés ellenőrzése. A nyilatkozat az osztrigatelepeken folytatott utónevelési, tenyésztési és tárolási tevékenységekre vonatkozik.

— Értékesítési nyilatkozat

E nyilatkozat célja, hogy az OFJ-forgalom becslése érdekében hosszú távon megismerjük az OFJ-ként értékesített mennyiségeket és a kereskedelmi kategóriánkénti átlagárát. Ezeket az adatokat a csoportosulás évente összesíti és mutatja be éves jelentésében, és az adatok átfogó képet adnak az OFJ-ágazat gazdasági helyzetéről.

Ami a nyilvántartásvezetést illeti, az elszállítás előtti tárolási és utókezelési körülmények nyomon követése érdekében kiegészítették az elszállítási nyilvántartás tartalmát.

A szöveg kiegészült azzal, hogy a nyilvántartásokat, valamint minden nyilvántartási és ellenőrzési okmányt a helyszínen az ellenőrzést végző tisztviselők rendelkezésére kell bocsátani.

Törölték a nyomonkövethetőséggel kapcsolatos általános célkitűzéseket, valamint az egészségügyi jelölésre vonatkozó rendelkezéseket, amelyek a szabályozási követelményekhez tartoznak.

Meg kell őrizni a teljes körű (oda-vissza) nyomonkövethetőségre szolgáló táblázatokat és a vonatkozó ábrákat. Az értékesítési helyekre vonatkozó rendelkezések azonban törlésre kerültek, mivel azok nem a nyomonkövethetőséghez, hanem egyrészt inkább a forgalomba hozatalra vonatkozó ajánlásokhoz, másrészt jogszabályi követelményekhez kapcsolódnak, és semmilyen módon nem befolyásolják a termék alapvető jellemzőit.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

— „Az előállítás módja” rovat

— „A medencébe helyezés előtti válogatás” alrovat

A bejegyzett termékleírás előírja, hogy csak a francia partokon (a spanyol határtól a belga határig) nevelt osztrigák helyezhetők el az osztrigatelepek medencéiben. E tekintetben nem történt változás.

A bejegyzett termékleírás a történelemmel és a hagyományokkal igazolja az osztrigák származását, a termékleírás-tervezet pedig kiegészíti ezeket az elemeket és emlékeztet arra, hogy „a francia partok mentén (a spanyol határtól a belga határig) lévő osztrigatenyésztő medencék az 1970-es években alakultak ki, többek között a Marennes Oléron-medence hivatásos osztrigatermelőinek kezdeményezésére, akik a telepen történő osztrigatenyésztés érdekében szervezték a termelésüket. Egyes termelők ekkor úgy döntöttek, hogy más, jobb és gyorsabb növekedési potenciált kínáló térségekben tenyésztnek osztrigákat vagy szereznek be ilyen térségekben nevelt osztrigákat. Ez a francia partokon (a spanyol határtól a belga határig) tenyésztett termelők osztrigaellátás lehetővé tette az ágazat fejlődését és az osztrigák azon jellemzőinek felismerését, amelyekre azután tesznek szert, miután az állatokat utónevelés, illetve a „Pousse en Claires” osztrigák esetében a tenyésztés idejére medencékben helyezték.

A tenyésztési szakasz meghatározása (az Atlanti-óceán franciaországi partvidékén tenyésztett osztrigák) az 1379/2013/EU rendelet 38. cikke (1) bekezdésének c) pontján alapul.

Pontosan meghatározták az osztrigák medencében való elhelyezését megelőző kiválasztási kritériumokat: az „az osztrigát felnőtt korban, általában a harmadik évben választják ki” mondat helyébe „Az osztrigát a termelői osztrigának megfelelő szakaszban választják ki, amikor egységenkénti tömege legalább 30 g.” mondat lép. Ez inkább átfogalmazást, mint módosítást jelent, mivel a tömegre vonatkozó kritérium már szerepel a bejegyzett termékleírásban.

Az egységes dokumentum (3.4. pontja) ennek megfelelően módosul.

Törölték a medencében való elhelyezés előtt az osztrigák héjának minőségére és érzékszervi tulajdonságára vonatkozó elemeket, mivel ezek az elemek inkább a helyes szakmai gyakorlatok, mintsem a kötelezettségek körébe tartoznak.

— „Kapcsolat” rovat

A hatályos termékleírás számos alfejezetben fejt ki a termék és annak földrajzi származása közötti kapcsolatra vonatkozó információkat. Ezeket a termékleírás „A földrajzi környezettel való kapcsolatot igazoló elemek” című rovata egyesíti és foglalja össze.

Ezeket az információkat a földrajzi terület sajátosságai, a termék sajátosságai és az ok-okozati kapcsolat megkülönböztetése céljából három részre osztva szerkesztették újra. Ez a rovat egy bevezető bekezdéssel is kiegészült, amely bemutatja, hogy mi képezi a földrajzi származással való kapcsolat alapját.

A földrajzi környezettel fennálló kapcsolat az „Huîtres Marennes Oléron” hírnevén és sajátos jellemzőin alapul, melyek a földrajzi területen érvényesülő természeti és emberi tényezőknek köszönhetően alakultak ki. Éghajlati viszonyai és a talajok jellege miatt a környezet kedvezőnek bizonyult ahhoz, hogy az osztrigák ebben a tengeri medencében fejlődjenek. Az emberi tevékenység a terület átalakításával lehetővé tette, hogy az osztrigatelepek medencéinek használatán alapuló, speciális osztrigatenyésztés alakuljon ki ezen a területen, amelynek terméke érzékszervi szempontból kitűnik a sorból.

Geokémiai jellemzői miatt az osztrigatenyésztő medence nagyon sajátos környezet biztosít a nyílt tengerhez képest: ásványi anyagokban és tápanyagokban nagyon gazdag környezet, alacsony vízszint, enyhén zavaros víz, ciklikusan megújuló környezet. Az osztrigák, amelyek rendkívül jól képesek kiszűrni a vízben lévő táplálékot, hatékonyan használják ki a telepre egyedien jellemző táplálékforrást.

Az egységes dokumentum (5. pont) is módosult annak érdekében, hogy összhangba kerüljön a termékleírás e rovatának szövegével. Az egységes dokumentumot többek között a „hírnév” elem hangsúlyozása érdekében ártírták, amely egyébként már szerepelt a 2009-ben bejegyzett termékleírásban (2009. február 2-i 98/2009/EK bizottsági rendelet).

— „Címkézés” rovat

Törölték azt az előírást, hogy az osztrigákat kötelezően az egyedi „Huîtres Marennes Oléron” logóval kell forgalmazni, valamint törölték a vonatkozó tipográfiai elemeket.

Az egységes dokumentum (3.6. pontja) ennek megfelelően módosul.

5.3. Szövegezési módosítások

Az „A tagállam illetékes szerve” rovatban az 1151/2012/EU rendeletnek megfelelően tagállami illetékes szervként az Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) elérhetőségei kerülnek megadásra.

A „Kérelmező csoportosulás” rovatban törölték a kérelmező csoportosulásra vonatkozó leíró részt, valamint az érintett piacokra és az OFJ hatályára vonatkozó részt.

A „Földrajzi terület” rovatban törölték a földrajzi területet ábrázoló térképet. A szöveg egy mondattal egészült ki, amely megjelöli, hogy a földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján tekinthetők meg.

Törölték a földrajzi területet ismertető és leíró részt (az általános földrajzi részt és a claire-nek nevezett telep fogalommeghatározását). A termékkel kapcsolatos elemek azonban megmaradtak, és azok a származással való kapcsolatról szóló részben szerepelnek.

Átírták a bemutató részt, hogy a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex szerint sorolják fel az érintett Charente-Maritime megyei településeket. Megjegyzendő, hogy Hiers-Brouage és Marennes települések egyesülése következtében a települések száma 27-ről 26-ra csökkent.

Az egységes dokumentum (4. pontja) ennek megfelelően módosul.

— „Az előállítás módja” rovat

— „Telepen történő utónevelés és tenyésztés” alrovat

Az osztrigatelek azonosításával kapcsolatos elemek a bejelentési kötelezettségről (az osztrigatelep-használat előzetes bejelentése) és a nyilvántartásvezetésről (a méshéjú állatokból készült termékek nyilvántartása) szóló részbe kerültek át.

Az osztrigatelek karbantartására vonatkozó feltételeket átfogalmazták, hogy hangsúlyozzák azok kötelező jellegét, és lehetővé tegyék az ellenőrzésüket.

A gyakorlatokat leíró elemek átkerültek a „Kapcsolat” részbe, az általános részeket pedig törölték.

— „Az osztrigák utónevelés és tenyésztés utáni válogatása” alrovat

A módosítások szövegezésbeli módosítások, amelyek lehetővé teszik az egészségügyi szabályozáshoz tartozó felesleges mondatok, illetve az olyan szakmai gyakorlatokra vonatkozó magyarázatok törlését, amelyeket nem ellenőriznek.

— „Oszttályozás, tárolás és utókezelés” alrovat

Törölték a dolgozók képzésével kapcsolatos ismétléseket.

— „Csomagolás” alrovat

Törölték a tisztán leíró részeket, valamint többek között az egészségügyi szabályozással kapcsolatos elemeket.

A szaktudás kifejtése érdekében átfogalmazták a területen történő csomagolás indokolását.

— „A fogyasztók számára történő értékesítésre történő kiserelés” alrovat

Ezt a részt egyrészt azért törölték, mert tisztán leíró jellegű, másrészt pedig azért, mert megismételte a jogszabályi követelményeket.

Az „Ellenőrző szerv” rovatban a termékleírások megszövegezésének harmonizálására irányuló, nemzeti szinten hatályos előírások alkalmazásában törölték a tanúsító szerv nevét és elérhetőségeit. Ez a rovat a továbbiakban az ellenőrzés tekintetében illetékes franciaországi hatóságok elérhetőségeit tartalmazza: ezek az Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) és a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). A tanúsító szerv neve és elérhetőségei megtalálhatóak az INAO honlapján és az Európai Bizottság adatbázisában.

A „Nemzeti előírások” rovatban a nemzeti jogszabályok és szabályozások módosításaira tekintettel a „Nemzeti előírások” rovat a főbb ellenőrizendő pontokat és azok értékelési módszereit felsoroló táblázat formájában szerepel.

A „Földrajzi terület” rovat aktualizálása kivételével a fent említett szövegezésbeli módosítások nem érintik az egységes dokumentumot (4. pont).

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Huîtres Marennes Oléron”

EU-szám: PGI-FR-0591-AM02 – 2022.4.26.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Huîtres Marennes Oléron”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Franciaország

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

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztriga osztrigatelepen utónevelt vagy tenyésztett osztriga, ami megkülönbözteti a nyílt tengeri osztrigától.

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztrigát a héja minősége (gyöngyházfény és keménység) és a megjelenése (az epibionták ritka előfordulása) teszi különlegessé.

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztrigát szeptember 1-jétől május 31-ig forgalmazzák.

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztrigát élve, feldolgozatlanul hozzák forgalomba.

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztrigát a termelési módokra utaló alábbi kiegészítő jelölésekkel forgalmazzák:

— „Fines de Claires” és „Fines de Claires Vertes”.

Íze az utónevelés során „finomodik”, lágyabb és kevésbé sós lesz. Tömörégi mutatója 7 és 10,5 között mozog.

A „Fines de Claires Vertes” osztriga a „Fine de Claires” osztriga tulajdonságaival rendelkezik, kopolyúja azonban jellegzetesen zöldes színezetű, ami azt jelzi, hogy utónevelése „zöldfalú” medencében történt, ezáltal természetes módon zöldes árnyalatot vett fel.

— „Spéciales de Claires” és „Spéciales de Claires Vertes”

Az osztrigákat a kerekességük, a vastagságuk és a húruk alapján választják ki. Nagy hústömeeggel rendelkeznek (tömörégi mutatójuk $\geq 10,5$). A medencében végzett utónevelés alatt feszebb lesz az állaguk, mint a „Fines de Claires” osztrigáknak. Kóstoláskor a szájban keltett bőségebb érzettel és határozottabb lágyágukkal tűnnek ki.

A „Spéciales de Claires Vertes” osztriga a „Spéciale de Claires” osztriga tulajdonságaival rendelkezik, kopolyúja azonban jellegzetesen zöldes színezetű, ami azt jelzi, hogy utónevelése „zöldfalú” medencében történt, ezáltal természetes módon zöldes árnyalatot vett fel.

— „Pousse en Claire”

Az osztrigákat legalább négy hónapig, nagyon alacsony állománysűrűség mellett nevelik az osztrigatelepen; ezen idő alatt úgy növekednek, hogy héjukon nagyon jellegzetes csipkés mintázatok, úgynevezett „növekedési vonalak” alakulnak ki. Magas húindex-értéket érnek el (tömörégi mutatójuk ≥ 12), húruk roppanósan kemény, csillogó elefántcsontszínű lesz. Markáns „tenyésztett osztriga” ízre tesznek szert, amely hosszú ideig megmarad a szájban.

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

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztriga utónevelése vagy a „Pousse en claires” osztriga tenyésztése kizárólag a földrajzi területen belül található osztrigatelepeken történhet.

A szokásokkal összhangban kizárólag a francia partokon (a belga határtól a spanyol határig) nyílt tengeren nevelt osztrigák helyezhetők el a telepek medencéiben.

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

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztriga földrajzi területen történő csomagolása lehetővé teszi a minőség megőrzését, a gyorsan végrehajtott műveleteknek köszönhetően az egészségesen tartás biztosítását és a termék eredetének garantálását.

Az osztriga frissességének jobb megőrzése érdekében a csomagolást gyorsan elvégzik, rögtön azután, hogy az osztrigát (az utókezelést követően) a vízből kivesszik: a csomagolás dátumának meg kell egyeznie a vízből való kiemelés dátumával.

A csomagolást kifejezetten az osztriga válogatására és csomagolására kiképzett dolgozók végzik annak érdekében, hogy ne kerülhessen a piacra olyan késztermék, amely nem felel meg a követelményeknek.

A lehető legkedvezőbb tárolási körülmények biztosítása érdekében az osztrigákat csomagoláskor vízszintesen, domború héjukkal lefelé helyezik el. A csomagokat erősen rögzíteni kell, és az osztriga mennyiségének megfelelő kosarakat kell használni, az osztrigák mozgásának elkerülésére.

E műveletek földrajzi területen belüli elvégzésével, valamint az ellenőrzésükre bevezetett ellenőrzési rendszerrel korlátozható a nyomkövethetőség megszakadásának a kockázata és így a csalás veszélye.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a címke a következő információkat tartalmazza:

- a termék bejegyzett elnevezése: „Huîtres Marennes Oléron”;
- az Európai Unió OFJ szimbóluma ugyanabban a látómezőben elhelyezve;
- az „affinées en claires” (medencében utónevelt) felirat (a „fines de claires” és a „spéciales de claires” osztriga esetében);
- a termék kiegészítő megjelölése:
 - „Huîtres Fines de Claires”,
 - „Huîtres Fines de Claires Vertes”,
 - „Huîtres Spéciales de Claires”,
 - „Huîtres Spéciales de Claires Vertes”,
 - „Huîtres Pousse en Claire”;
- a vevőszolgálat címe.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az osztrigatelepen történő utónevelésre, a „Pousse en claires” osztriga tenyésztésére és az „Huîtres Marennes Oléron” oltalom alatt álló földrajzi jelzés csomagolására szolgáló földrajzi terület Charente-Maritime megye következő településeit foglalja magában a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (COG) alapján:

Charente-Maritime megye (17): Arvert, Beaugéay, Bourcefranc-le-Chapus, (La) Brée-les-Bains, Breuillet, Chaillevette, (Le) Château-d'Oléron, Dolus-d'Oléron, (L) Éguille, Étaule, (Le) Grand-Village-Plage, (Le) Gua, Marennes-Hiers-Brouage, Moëze, Mornac-sur-Seudre, Nieulle-sur-Seudre, Port-des-Barques, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Froult, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Just-Luzac, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Trojan-les-Bains, Soubise, (La) Tremblade.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi környezettel fennálló kapcsolat az „Huîtres Marennes Oléron” hírnevén és sajátos jellemzőin alapul, melyek a földrajzi területen érvényesülő természeti és emberi tényezőknek köszönhetően alakultak ki. Éghajlati viszonyai és a talajok jellege miatt a környezet kedvezőnek bizonyult ahhoz, hogy az osztrigák ebben a tengeri medencében fejlődjenek. Az emberi tevékenység a terület átalakításával lehetővé tette, hogy az osztrigatelepek medencéinek használatán alapuló, speciális osztrigatenyésztés alakuljon ki ezen a területen, amelynek terméke érzékszervi szempontból kitűnik a sorból.

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A Marennes Oléron-medence a Charente-Maritime megye atlanti-óceáni partjánál fekvő, észak-déli irányban mintegy 30 km hosszú, kelet-nyugati irányban pedig 10 km széles, orsó alakú Oléron-szigetnek köszönhetően védelmet élvez az óceáni depresszióktól, a hullámveréstől és a széltől.

A Marennes Oléron-medencét délen a Seudre, északon pedig a Charente látja el édesvízzel. Ez a 400 négyzetkilométeres terület az egykori Santonie-öböl egy részének felel meg. A Charente és a Seudre ezen a vidéken rakta le hordalékát, amelyet a gátépítési munkálatok előtt az óceán borított. A területen körülbelül 3 000 hektárra tehető a sós mocsarak összterülete.

A hordaléklerakódások a negyedikortól kezdődően át nem eresztő talajt hoztak létre. A földrajzi terület egyes részein az üledékréteg vastagsága a több tíz métert is elérheti.

A Marennes Oléron-medencében a Seudre bal partján létrehozott első osztrigatelepeket a XVI. században élt Charles de la Oléronnak tulajdonítják.

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztriga már akkor is kitűnt azzal, hogy az utónevelést osztrigatelepeken végezték. A becslések szerint 1738-ban több mint 7 000 medence volt a Seudre bal partján, és a „claire”-nek nevezett medence fogalma 1753-ban jelent meg először a „Dictionnaire Raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers” című szakszótárban.

Nyilvánvaló a hasonlóság a XVIII. századi osztrigatelepek és a jelenleg használt hagyományos telepek között. A velük járó gondok is azonosak: a szegélyek karbantartása, a medencék vízellátásnak felügyelete, a hőség és fagykárak miatti aggodalom. A XIX. században részletes leírások készültek a Marennes vidékén alkalmazott termelési módszerekről és az osztriga telepeken végzett utónevelésének módszereiről, többek között Coste „Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie” (Franciaország és Olaszország partvidékének felfedezése) című 1861-es művében.

A XX. században számos járványos állatbetegség sújtotta a Marennes Oléron-medencében folytatott osztrigatermelést. Ezek megtizedelték az európai lapos osztrigák (*Ostrea edulis*) és a portugál osztrigák (*Crassostrea angulata*) állományát. Ezt követően egy időre visszaesett a telepeken végzett osztriganevelés és -tenyésztés. Az 1990-es évektől kezdődően az osztrigatenyésztők átalakították és átszervezték a telepeket, és csendes-óceáni osztrigát (*Crassostrea gigas*) használnak.

Az osztrigatelep az erős dagályok legmagasabb vízszintje alatt helyezkedik el, vízellátása és a víz leengedése gravitációs úton történik. A telep mindegyik medencéje saját hidraulikus szerkezettel rendelkezik, amely különböző módokon teszi lehetővé a vízellátás és vízleengedés szabályozását.

Az osztrigatenyésztők apáról fiúra adják át az első telepek létrehozásától napjainkig eltelt idő alatt a telepek fenntartása és karbantartása terén szerzett tapasztalatokat. A medencék rendszeres karbantartást igényelnek ahhoz, hogy jó állapotban maradjanak és hatékonyan működjenek.

A medencék állandó felügyeletével mérsékelni lehet a makroalgák fejlődését, amelyek – ha nagyon elszaporodnak – csökkentik a medencék termelékenységét és az osztrigák lesóványodását eredményezik.

A medencék lecsapolása, kiszáritása és újbóli feltöltése az osztrigák táplálékát képező mikroalgák fejlődéséhez szükséges karbantartási munkák részét képezik, amelyek lehetővé teszik a medencében végzett utónevelést vagy tenyésztést.

5.2. A termék sajátosságai

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztriga osztrigatelepen utónevelt vagy tenyésztett osztriga, ami megkülönbözteti a nyílt tengeren tenyésztett többi osztrigától, és amelytől az íze édesebb és kevésbé sós, a héja jó minőségű lesz (ritkábban fordulnak elő epibionták a külső felületen és a gyöngyházas belső felületen), a kopoltyúk zöldre színeződnek (a „fines de claires vertes” vagy a „spéciales de claires vertes” osztrigáknál), az állaga pedig feszesebb lesz (a „spéciales de claires” osztrigáknál). Az osztrigatelepen történő utónevelésnek köszönhető jellemzőkön túl a medencében tenyésztett osztriga jelentősen nagyobbra nő (hús és héj), állaga feszes és roppanós, színe csillogó elefántcsontszínű, íze pedig markáns „tenyésztett osztriga” ízű lesz, amely hosszú ideig megmarad a szájban.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A földrajzi terület éghajlati viszonyai nagyon kedvezőek az árapály járta partsávban és a sós mocsarakban (utónevelő és tenéshmedencékben) folytatott osztrigatenyésztéshez. A délen a Seudre folyó partjaira, nyugaton az Oléron-sziget partjaira, a középső részen a brouage-i mocsárvidékre, északon pedig Port-des-Barques-ig és az Ile-Madame szigetig kiterjedő térségben az osztrigatenyésztés jelenti a főtevékenységet.

A ma ismert osztrigatelepen ugyanolyan geomorfológiai és hidraulikai jellemzőkkel rendelkezik, mint az évszázadok során az elődei. A szárazföld és a tenger között helyezkedik el, és ezt a két környezetet tükrözi. A folyók vízhozamának és az árapályszinteknek a változásától függően, gravitációs úton töltődik fel vízzel és ürül le.

Geokémiai jellemzői miatt az osztrigatelepen nagyon sajátos környezet biztosít a nyílt tengerhez képest: ásványi anyagokban és tápanyagokban nagyon gazdag környezet, alacsony vízszint, enyhén zavaros víz, ciklikusan megújuló környezet. Az osztrigák, amelyek rendkívül jól képesek kiszűrni a vízben lévő táplálékot, hatékonyan használják ki a telepre egyedi jellemző táplálékforrást.

Csak a vízrendszer szempontjából megfelelő állapotban lévő, rendszeresen karbantartott, évente kitisztított és kiszáritott medencék őrzik meg jellemzőiket, és csak ezek képesek biztosítani, hogy az osztrigák medencében történő elhelyezése átalakítsa a terméket és javítsa a minőségét.

Az osztrigatelepen agyagos és ásványi talaja hozzájárul az osztrigák táplálékát jelentő fitoplankton fejlődéséhez szempontjából igen fontos tápláléksubsztrátum kialakulásához. Ez a táplálék biztosítja a jellegzetes „tenyésztett osztriga ízt”. Ezenfelül az osztriga sós íze általában kevésbé intenzív, mivel a telep vizének sótartalma általában kisebb, mint a nyílt tengeré.

A medencék falain természetes módon megtelepedhet egy fenéklakó fitoplankton faj: a *Haslea ostrearia* kovamoszat, közismert nevén a „kékalgá”. Ez a Marennes Oléron-medence osztrigatelepein felfedezett kovamoszat természetes kék pigmentet termel, amelyet „marennine”-nek neveznek. A telep vizét megszűrő osztriga kopoltyúja elszíneződik. A marennine kék pigmentje a kopoltyú természetes sárga színével keveredve zöld színűre festi a kopoltyúkat.

Amikor az osztrigákat osztrigatelepeken nevelik, a szélükön nagyobb héjat növesztenek, amiről ránézésre is felismerhető, hogy osztrigatelepen nevelkedtek. Ezenfelül a hústartalmuk is megnő, köszönhetően annak, hogy az állománysűrűséghez képest tápanyagban rendkívül gazdag az osztrigatelepen közeg. A „Pousse en clair” nagyon húsos, különösen kemény és roppanós húsu osztriga.

A Marennes Oléron-medencéből származó osztrigák hírneve hosszú múltra tekint vissza. 1698-ban a rocheforti haditengerészet parancsnoka rövid ismertetőt írt a La Rochelle-i körzetről, amelyben a következőképpen mutatta be Marennes-t: „Ez a nagybacska város a Seudre folyó és a brouage-i kikötő között fekszik; földje terméketlen és nem lehet rajta jó borokat termelni. Sok és igen jó sötét termelnek. A marennine-i zöld osztriga nagy hírnévnek örvend.”

A „Journal de Marennes” (marennes-i hírlap) két cikkben (1866. június 10. és szeptember 16.) is kiemelte, hogy az osztrigatelepek egyre nagyobb szerepet töltenek be a regionális gazdaságban. A XX. század elején a belföldi osztrigatermelés egyharmadát a Marennes Oléron-medence tette ki.

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztriga országszerte kiemelkedő hírnévnek örvend (az IFREMER 1997-es felmérése): a fogyasztók 74 %-a ismeri ezt a származási helyet, 51 %-uk pedig jobban kedveli, mint a többi osztrigatenyésztő területet. A felmérés szerint az „Huîtres Marennes Oléron” osztrigát igen gyakran említették meg a nagyobb agglomerációkban, ahol a jelek szerint kiemelkedő hírnévnek örvend. Ezekben a városközpontokban az osztrigát nagyobb arányban tekintik ünnepi vagy alkalmi terméknek. A fogyasztók ilyen alkalmakkor magasabb árat is hajlandóak lennének kifizetni érte. Ezzel szemben a Marennes Oléron-medence közelében élő válaszadók hétköznapi terméknek tekintik az osztrigát, amelyet gyakran fogyasztanak.

Az osztrigatenyésztők minden évben bemutatják „Huîtres Marennes Oléron” osztrigáikat a Nouvelle Aquitaine-i regionális termékek versenyén és a Párizsi Általános Mezőgazdasági Versenyen, ahol érmeiket is szereznék.

2022-ben a következő díjakat nyerték el:

- a Párizsi Általános Mezőgazdasági Versenyen 2 aranyérmet („fines” és „spéciales de claires”) és 1 bronzérmet („fines de claires vertes”),
- a Saveurs Nouvelle Aquitaine (Nouvelle Aquitaine ízei) versenyen 3 aranyérmet („fines” és „fines de claires verte”, „pousse en claires”), 3 ezüstérmet („fines de claires vertes”, „fines” és „spéciales de claires”) és 1 bronzérmet („fines”).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGPHMO-2203.pdf>

**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 287/07)

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

„Ezine Peyniri”

EU-szám: PDO-TR-02889 – 2023.1.5.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Ezine Peyniri”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Törökország

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 „Ezine Peyniri” juh-, kecske- és tehéntej keverékéből előállított krémfehér sajt, amelyet legalább 8 hónapig sós lében érlelnek. Az évszaktól függően 35–45 % juhtejet kevernek össze legalább 40 % kecsketejjel és legfeljebb 25 % tehéntejjel. Az „Ezine Peyniri” a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Érzékszervi tulajdonságok

- Szín: Fehér – világossárga
- Állag: Félkemény vagy kemény, kis lyukakkal, bőr nélkül
- Íz és illat: „Vaj” és „forralt tej” aroma, „enyhén édes” „sós” és „savanyú” íz

Kémiai tulajdonságok

	Legalább
A szárazanyag zsírtartalma (%)	49
Szárazanyag (%)	43
A szárazanyag sótartalma (%)	6
Savtartalom (tejsav %)	0,70
pH	4,72

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

Az „Ezine Peyniri” előállításához használt tejet „Tahirova”, „Sakız”, „Dağlıç” és „Sakız+Dağlıç” fajtájú juhok, „Holstein” fajtájú tehenek és a területen nevelt „Karakeçi” kecskék adják. Elsősorban a márciustól júliusig tartó időben fejt tejet használnak fel az „Ezine Peyniri” előállításához. Az „Ezine Peyniri” alapanyagát biztosító tejelő tehenek, juhok és kecskék etetése kizárólag a földrajzi területről származó takarmánnyal történik. Tavasszal és a nyári hónapokban az állatokat legelőkön legeltetik, zárt térben csak kivételes esetekben tartják őket. A téli hónapokban a földrajzi területen található legelőkről betakarított szénával táplálják az állatokat. Az állatok etetéséhez használt takarmány nem tartalmaz koncentrált állati tápot. A minimális átlagos legeltetési idő évente nyolc hónapig tart. A tej minősége a szabadtartású legeltetési módszernek, valamint a területen megtalálható takarmány bőséges mennyiségének és jó minőségének köszönhető. A növényvilágban több száz aromás növény is előfordul, külön említésre méltó a majoránna (*Origanum majorana* L.), a közönséges szurokfű (*Origanum vulgare*), orvosi zsálya (*Salvia officinalis* L.), lómenta (*Mentha longifolia* L.), citromfű (*Melisa officinalis* L.) és a kakukkfű (*Thymus vulgaris* L.).

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

A legeltetéstől és tejtermeléstől kezdve a sajt érleléséig minden műveletet a 4. pontban 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 termék csomagolásán fel kell tüntetni az „Ezine Peyniri” logót. A címke közvetlenül a csomagoláson vagy a csomagoláshoz tartozó cédulán is elhelyezhető. Minden termelő használhatja a címkéket, feltéve, hogy termékek előállításáról értesítik a termelői csoportot.



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Çanakkale tartományban, Ezine, Bayramiç és Ayvacık járásokban; Şerbetli, Etili, Alatliburun, Küçükli, Alibeyköy és Söğütalan falvak Çan járásban és Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli és Kirazlı falvak Merkez járásban.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület sajátosságai

Ami a terület jellegét illeti, átmenetet képez a mediterrán és a fekete-tengeri éghajlat között. Emellett télen alacsonyabb az átlaghőmérséklet. A minimális hőmérséklet februárban $-4,2^{\circ}\text{C}$, a maximális hőmérséklet augusztusban $+35,8^{\circ}\text{C}$. Az éves átlaghőmérséklet $14,7^{\circ}\text{C}$, az átlagos páratartalom $72,6\%$. Az év jelentős részében tapasztalható erős szelek is megkülönböztetik ezt a területet más élőhelyektől.

A terület éves domináns széliránya északi. A leggyakoribb szelek az északkeleti, az északi, a délnyugati és a déli szelek. Az éves átlagos csapadékmennyiség $662,8\text{ m}^3$ és $854,9\text{ m}^3$ között van. A nyári csapadékmennyiség alacsony. A leginkább csapadékos hónapok a december, a január és a február. A havas napok száma általában legfeljebb 8.

Az éghajlati viszonyoknak köszönhetően a legelőkön sokféle növény él meg, a havas napok alacsony száma pedig lehetővé teszi a tejlő állatok hosszan tartó szabadtéri legeltetését. A földrajzi terület három körzete a Kaz-hegység és az Égei-tenger között található. A területen sokan foglalkoznak juh- és kecsketenyésztéssel. A Kaz-hegység lábánál a nem művelhető területeken különösen tavasszal nagyon sokféle növény jelenik meg. A Kaz-hegységben jelentős a csapadékmennyiség, és a gazdag a növényvilág bőséges mennyiségű oxigénnel látja el a területet. Mivel az állatok által elfogyasztott több száz fajta, a területre jellemző aromás növény közvetlen hatással van a tej ízére és aromájára, ez egyedi íz- és aromaprofilit kölcsönöznek a sajtnak. Elsősorban a márciustól júliusig tartó időben fejt tejet használgák fel az „Ezine Peyniri” előállításához. A Kaz-hegység éghajlata átmenetet képez a mediterrán és a fekete-tengeri éghajlat között: félnedves, nagyobb csapadékmennyiséggel. A nedvességnek és a sajátos domborzati viszonyoknak köszönhetően a Kaz-hegységben sűrű az erdőtakaró és gazdag a növényvilág. A növényvilágban több száz aromás növény is előfordul, külön említésre méltó a majoránna (*Origanum majorana* L.), a közönséges szurokfű (*Origanum vulgare*), orvosi zsálya (*Salvia officinalis* L.), lómenta (*Mentha longifolia* L.), citromfű (*Melisa officinalis* L.) és a kakukkfű (*Thymus vulgaris* L.). Az e növényeket elfogyasztó állatok tejéből előállított sajt „vajás” és „édes” aromájú.

Kizárólag tengeri sót használnak az „Ezine Peyniri” előállításához. A könnyen oldódó tengeri só használata megakadályozza a sajt olvadását és törését, és lehetővé teszi, hogy a sajt az érlelési folyamat során könnyedén leadja a víztartalmát.

A termék sajátosságai

Az „Ezine Peyniri” fehér – világossárga színű, közepesen szilárd és nem törékeny állagú. A sajt teljes terjedelmében kis lyukak találhatók. Az „Ezine Peyniri” forralt teje emlékeztető „tejszínes” aromája az egyedi összetételű tejben található tejszírnak, és a hőkezelésnek köszönhető. Az előállításhoz használt juh-, kecske- és tehéntej íz- és aromajellemzői jelennek meg a termékben, és ezek befolyásolják a sajt ízét és aromáját. „Ezine Peyniri” sajtot sós lében érlelik legalább 8 hónapig. Az érlelési folyamat során alakul ki a sajt jellegzetes színe, állaga és íze. A tejben található fehérje, zsír és laktóz érése során fellépő enzimes, vegyi és mikrobiológiai reakciók jellegzetes savanyúságot és „édes” ízt kölcsönöznek a sajtnak; a sajtban apró lyukak találhatók, és nem rendelkezik kéreggel.

A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

- A mediterrán és a fekete-tengeri éghajlat közötti átmeneti éghajlattal rendelkező, félnedves, csapadékos és szeles területen hagyományos állattenyésztési gyakorlatokat alkalmaznak; az iparosodás okozta kedvezőtlen környezeti hatásoktól mentes Kaz-hegység magas csapadékmennyiséget, gazdag növényvilágot, valamint bőséges mennyiségű oxigént biztosít a terület számára.
- A kijelölt területen a helyi aromás növénypopulációkban gazdag természetes legelők találhatók, az állattenyésztők a terület geológiai jellemzőivel kapcsolatos tapasztalataik alapján optimális módon, minden évszakban legeltetik a juhokat és a kecskéket; a terület sajátos növényvilága és éghajlati jellemzői hozzájárulnak a különleges minőségű tejek előállításához, és a felhasznált tejnek köszönhető az „Ezine Peyniri” sajt egyedi minősége, valamint a kellemes érzékszervi tulajdonságok.
- Az előállítás során alkalmazott különleges eljárások:
 - háromféle tej (kecske-, juh- és tehéntej) használata az előállítás során;
 - állati eredetű hasnyálmirigy tejtöltő használata;
 - sós lében történő érlelés;
 - kizárólag tengeri só használata;
 - starterkultúra használatának mellőzése;
 - legalább 8 hónapos érlelés.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

—

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU