



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 288/01 Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11080 – SAVVY / TENCENT / YING / VSPN) ⁽¹⁾ 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 288/02 Euroátváltási árfolyamok – 2023. augusztus 16. 2

V Hirdetmények

BÍRÓSÁGI ELJÁRÁSOK

EFTA-Bíróság

2023/C 288/03 A Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht tanácsadói vélemény iránti kérelme az EFTA-Bírósághoz az A Ltd kontra Finanzmarktaufsicht ügyben (E-2/23. sz. ügy) 3

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 288/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11161 – NORDIC CAPITAL / FOXWAY) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 288/05	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	6
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11080 – SAVVY / TENCENT / YING / VSPN)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 288/01)

2023. augusztus 9-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<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 32023M11080 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 16.

(2023/C 288/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0916	CAD Kanadai dollár	1,4726
JPY Japán yen	159,07	HKD Hongkongi dollár	8,5466
DKK Dán korona	7,4520	NZD Új-zélandi dollár	1,8282
GBP Angol font	0,85645	SGD Szingapúri dollár	1,4822
SEK Svéd korona	11,8280	KRW Dél-Koreai won	1 461,11
CHF Svájci frank	0,9605	ZAR Dél-Afrikai rand	20,8671
ISK Izlandi korona	144,10	CNY Kínai renminbi	7,9657
NOK Norvég korona	11,4530	IDR Indonéz rúpia	16 685,26
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,0536
CZK Cseh korona	24,060	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,852
HUF Magyar forint	385,45	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4528	THB Thaiföldi baht	38,599
RON Román lej	4,9358	BRL Brazil real	5,4276
TRY Török líra	29,5411	MXN Mexikói peso	18,6429
AUD Ausztrál dollár	1,6895	INR Indiai rúpia	90,8435

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

V

(Hirdetmények)

BÍRÓSÁGI ELJÁRÁSOK

EFTA-BÍRÓSÁG

A Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht tanácsadói vélemény iránti kérelme az EFTA-Bírósághoz az A Ltd kontra Finanzmarktaufsicht ügyben**(E-2/23. sz. ügy)**

(2023/C 288/03)

A Beschwerdekommision der Finanzmarktaufsicht (a Pénzpiac-felügyeleti Hatóság fellebbezési testülete) 2023. március 23-án kelt, a Bíróság Hivatalához 2023. március 24-én beérkezett beadványában tanácsadói vélemény iránti kérelmet nyújtott be az EFTA-Bírósághoz az A Ltd kontra Finanzmarktaufsicht ügyben, az alábbi kérdéseket illetően:

1. Hogyan kell értelmezni a 2012. november 27-i 78/2011 EGT-vegyesbizottsági határozattal (LGBL. 2012/384) az EGT-megállapodásba foglalt, a biztosítási és viszontbiztosítási üzleti tevékenység megkezdéséről és gyakorlásáról szóló, 2009. november 25-i 2009/138/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv (Szolvencia II) (HL L 335., 2009.12.17., 1. o.) 59. cikke (1) bekezdésének a) pontja értelmében vett „alkalmasság” és „jó üzleti hírnév” fogalmát? Ez alatt csak a részesedést szerezni kívánó személy tisztessége vagy szakmai alkalmassága is értendő?
2. A részesedést szerezni kívánó személy pénzügyi megbízhatóságának az említett irányelv 59. cikke (1) bekezdésének c) pontja szerinti értékelése során figyelembe vehető-e az is, hogy az említett személy által a biztosító számára szükséges pénzeszközök rendelkezésre bocsátása bankgarancia nyújtásával vagy pénzeszközöknek a biztosító által bármikor lehívható vagyonkezelői számlán történő rendelkezésre bocsátásával biztosított?
3. Hogyan kell értelmezni az említett irányelv 59. cikkének (2) bekezdése értelmében vett „észszerű okok” kifejezést? E célból szükséges-e a jogszabályi követelmények be nem tartásának bizonyossága, vagy elégségesek a megalapozott kétségek?
4. A 2016. szeptember 30-i 200/2016 EGT-vegyesbizottsági határozattal (LGBL. 2016/303) az EGT-megállapodásba foglalt, az Európai Felügyeleti Hatóság (Európai Biztosítás- és Foglalkoztatónyugdíj-felügyeleti Hatóság) létrehozásáról szóló, 2010. november 24-i 1094/2010/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 331., 2010.12.15., 48. o.) 16. cikkének (3) bekezdése alapján a hatáskörrel rendelkező hatóság – itt: Liechtensteini Pénzügyi Piacfelügyeleti Hatóság – által az arra vonatkozóan tett nyilatkozata, hogy mindent megtesz az iránymutatásoknak – itt: Közös iránymutatás a pénzügyi szektorbeli befolyásoló részesedések megszerzésének és növelésének prudenciális értékeléséről, JC/GL/2016/01 – való megfelelés érdekében, kötelező erejű-e a tagállamok bíróságaira nézve, így ez utóbbiak is kötelesek minden erőfeszítést megtenni ezen iránymutatás betartása érdekében?

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11161 – NORDIC CAPITAL / FOXWAY)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 288/04)

1. 2023. augusztus 9-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Nordic Capital XI Alpha, L.P., Nordic Capital XI Beta, L.P. (mindkettő: Egyesült Királyság), Nordic Capital XI Alpha, SCSp, Nordic Capital XI Beta, SCSp és NC XI Gamma Investor, SCSp (mind: Hollandia) (a továbbiakban együttesen: Nordic Capital Fund XI),
- a Norvestor VII, L.P. irányítása alá tartozó Foxway Group AB (Svédország).

A Nordic Capital Fund XI az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást fog szerezni a Foxway Group AB felett, mely jelenleg a Norvestor VII, L.P. tulajdonát képezi.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- a Nordic Capital Fund XI a magántőkealapokból álló Nordic Capital csoport tagja, mely elsősorban olyan befektetésekre összpontosít, melyekre a skandináv régióban és egyes észak-európai országokban kerül sor; a Nordic Capital egy sor különböző ágazatban eszközöl befektetéseket, de kiemelt figyelmet fordít az egészségügyre, a technológiai ágazatokra és a fizetési műveletekre, a pénzügyi szolgáltatásokra, valamint egyes fogyasztói, ipari és üzleti szolgáltatásokra,
- a Foxway Group AB informatikai szolgáltatásokat nyújt,
- például körforgásos informatikai és újrakereskedelmi megoldásokat kínál állami és magánügyfelek számára, főként Európában.

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet 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.

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

M.11161 – NORDIC CAPITAL / FOXWAY

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

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

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2023/C 288/05)

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

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Pecorino Crotonese”

EU-szám: PDO-IT-1111-AM01 – 2022.1.24.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese (Társulás a „Pecorino Crotonese” OEM sajt védelmére), Via XXV Aprile, 62–88900 Crotona, Italia; Tel.: +39 096222432; hitelesített e-mail (PEC): consorziodelpecorinocrotonese@consorzio-pec.it

A „Pecorino Crotonese” OEM sajt védelmére létrejött társulást a „Pecorino Crotonese” sajtkészítők alkotják. E társulás a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése alapján jogosult módosításra irányuló kérelem benyújtására.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

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

(¹) HLL 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)

A termék leírása

- A termékleírás 3. cikkének és az egységes dokumentum 3.2. pontjának módosítása; a módosítás a sajtok megjelenését, a súly szerinti osztályozás módját és a nem henger alakú sajtok előállításának lehetőségét érinti.

Jelenlegi változat:

„A »Pecorino Crotonese« a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Forma: henger alak lapos oldalakkal és egyenes vagy enyhén domború peremmel.

Súly: 0,5 kg és 5 kg között; hat hónapnál tovább érlelt sajtok esetén akár 10 kg is lehet.

Méret: a méretek a sajt súlyától függően változnak.

A 0,5 és 5 kg közötti súlyú sajtok esetén a perem magassága 6 és 15 cm, az oldalak átmérője pedig 10 és 20 cm között változik.

Az 5 kg feletti súlyú sajtok esetén a perem magassága 15 és 20 cm, az oldalak átmérője pedig 20 és 30 cm között változik.”

Új változat:

„A »Pecorino Crotonese« a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Forma: henger alak lapos vagy enyhén domború oldalakkal és egyenes vagy enyhén domború peremmel.

Súly:

friss sajt:

a kis méret súlya 0,5 kg és 1,2 kg között van;

a közepes méret súlya 1,3 kg és 3 kg között van;

félkemény és érlelt sajt:

a közepes méret súlya 1,3 kg és 2,5 kg között van;

a nagy méret súlya 5 kg és 15 kg között van.

Méret: a méretek a sajt súlyától függően változnak.

A 0,5 kg és 3 kg közötti súlyú sajtok esetén a perem magassága 5 és 12 cm, az oldalak átmérője pedig 10 és 18 cm között változik.

Az 5 kg és 15 kg közötti súlyú sajtok esetén a perem magassága 12 és 20 cm, az oldalak átmérője pedig 18 és 30 cm között változik.”

Az első módosítás lehetővé teszi, hogy a sajtok oldalai is enyhén domborúak legyenek. E módosítás azért szükséges, mert a jelenlegi változatban szereplő meghatározás szó szerinti és ezért korlátozó értelmezéshez vezethet, ami azt jelentheti, hogy a nyers (nem pasztőrizált) tejből készült sajtok nem kapnának „Pecorino Crotonese” minősítést, ha formájuk történetesen kissé domború lenne.

A második módosítás a sajtok súlyára vonatkozik. A szöveg kiegészült a kis, közepes és nagy sajtok fogalmának meghatározásával. A javasolt módosítások a forgalomba hozott sajtvaszték minőségének védelme iránti igényt elégítik ki.

A termékleírás jelenlegi változata szerint a 0,5 kg és 5,0 kg közötti súlyú félkemény és érlelt juhsajtok készítésének lehetősége azt jelentette, hogy a sajtüzemek érlelheték az előállított kis méretű (0,5 kg és 0,75 kg közötti súlyú) sajtokat. Az elmúlt évek során alacsony százalékban jelentek meg a piacon kis méretű érlelt sajtok. A kis méretű sajtok nem alkalmasak érlelésre. Valójában a hagyomány az volt, hogy az érlelésre alkalmas sajtoknak legalább 1,3 kg súlyúnak kellett lenniük a forgalomba hozott termék minőségének garantálása érdekében.

A kis méretű sajtok az érlelés során nem tartják meg az OEM érzékszervi jellemzőit: a kéreg megvastagodik, a sajt belseje sötét színűvé válik és a nedvességvesztés miatt túl kemény lesz.

A javasolt módosítás kizárja az 1,3 kg alatti súlyú félkemény és érlelt sajtok forgalomba hozatalának lehetőségét, ami összhangban van a „Pecorino Crotonese” OEM esetében megszokott hagyományokkal.

A nagy méretet illetően a javasolt módosítás lehetővé teszi, hogy a súly felső határát 10,0 kg-ról 15,0 kg-ra emeljék. A termékleírás bevezetése óta eltelt évek során kiderült, hogy a nagy méretű sajtok súlyát alulbecsülték. Ez számos meg nem feleléshez és a sajtok visszaminősítéséhez vezetett.

Ennek oka az, hogy a sajtokat kézzel formázzák, és az egyes sajtokban lévő sajtészta súlyát nem elektronikus eszközzel mérik. A nagy sajtokat ugyanis formákban alakítják ki, ezeket pedig a sajt készítő a tapasztalataik alapján tölti meg. Ez azt jelenti, hogy az érlelésre szánt nagy sajtok 10 és 15 kg közötti súlyúak.

A fenti módosítások célja továbbá, hogy a fogyasztóknak kínált juhsajtok választéka homogénebbé váljon, és így a termék a kiszemelése alapján könnyebben azonosítható legyen. Általánosságban elmondható, hogy a termékleírás bevezetése óta eltelt évek során szerzett tapasztalatok világítottak rá a javasolt módosításokkal kezelni kívánt fenti kérdésekre.

Ami a „Pecorino Crotonese” nem henger alakú formában történő előállítását illeti, ez kizárólag a szóban forgó, kockázott és reszelt termékre vonatkozik, amelyet a forgalomba hozatal előtt előre kell csomagolni. A feldolgozási hulladék csökkentése is cél.

Az előállítás módja

Nyersanyagok

- A termékleírás 4. cikkének és az egységes dokumentum 3.3. pontjának módosítása

Jelenlegi változat:

„Tej: kizárólag az OEM területéről származó, a hatályos rendelkezéseknek megfelelően termizált vagy pasztörizált teljes nyers juhtej.

Tejoltó: kecskegida tejoltó krém.

A sajt készítéséhez használt tejben lévő természetes tejsav starterkultúrák kialakítása, továbbá az előállítási területről származó vagy ott előforduló természetes savó starterek használata megengedett.

Só: (NaCl) kősó.”

Új változat:

„A teljes juhtej nyersen, illetve hőkezelés, termizálás vagy pasztörizálás után használható fel. Adalékanyagok és tartósítószer használata nem megengedett.

Tejoltó: kecskegida tejoltó krém.

A sajt készítéséhez használt tejben lévő természetes tejsav starterkultúrák kialakítása, továbbá az előállítási területről származó vagy ott előforduló természetes savó starterek használata megengedett.

A pasztörizált vagy termizált tej beoltható őshonos tejsav kultúrákkal, de ehhez csak az OEM védelmére létrejött társulás által vezetett archivált jegyzékben szereplő starterkultúrák használhatók. Az előállítási területről származó juhtejből nyert válogatott tejsav kultúrák jegyzékét az A.R.S.A.C. (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura, Calabria – Regionális Mezőgazdasági Fejlesztési Ügynökség Calabria, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza) vezeti. Ez a jegyzék időszakonként frissülhet, amint a védelmi társulás új kutatásokat validál.

Só: (NaCl) kősó.”

A sajt készítéséhez felhasznált tejnek továbbra is teljes, termizált és pasztörizált nyers tejnek kell lennie. Az „adalékanyagok és tartósítószer használata nem megengedett” kiegészítés arra szolgál, hogy e tekintetben ne hagyjon teret az értelmezésnek. A pasztörizált és termizált tejből végzett sajt készítési folyamatban használt kultúrákat illetően a szöveg azzal egészült ki, hogy csak a védelmi társulás által vezetett archivált jegyzékben szereplő kultúrák használhatók fel. A jegyzéket a védelmi társulás a Bari Egyetemen együttműködve állította össze és az A.R.S. A.C. közjogi szerv vezeti annak biztosítása érdekében, hogy az ellenőrző szervezetnél nyilvántartásba vett összes előállító számára hozzáférhető legyen.

Az állatok takarmányozása

- A termékleírás 4. cikkének és az egységes dokumentum 3.3. pontjának módosítása

Jelenlegi változat:

„Az egész éves alapadag alapvetően a földrajzi területről származó abrak- és tömegtakarmányból áll. A felhasznált tejet adó állatokat általában zöldtakarmányon legeltetik és a területen termő nem erjesztett szénával etetik. A takarmányadag a földrajzi területen kívülről származó GMO-mentes koncentrátumokkal egészíthető ki, különösen a téli napokon, amikor a juhok nem tudnak legelni, illetve nyáron, amikor kevés vagy nincs csapadék, és a legeltetés nem elegendő a juhok takarmányozásához. A kiegészítések az év során nem haladhatják meg a teljes takarmány 40 %-át. Az állatokat félrdeg rendszerben tartják: a nyájuk egész nap szabadon legelnek, majd estére visszatérnek az akolba, azonban felügyelet alatt vannak, oltásokat és szükség esetén kezelést kapnak. A nyájuk szeptembertől júniusig legelnek.”

Új változat:

„Az egész éves alapadag alapvetően a földrajzi területről származó abrak- és tömegtakarmányból áll. Az állatokat általában zöldtakarmányon legeltetik és a területen termő nem erjesztett szénával etetik.

A földrajzi területen kívülről származó tiszta, GMO-mentes koncentrátumok hozzáadása megengedett.

A kiegészítések az év során nem haladhatják meg a teljes takarmány 40 %-át. Az állatokat félrdeg rendszerben tartják: a nyájuk egész nap szabadon legelnek, majd estére visszatérnek az akolba, azonban felügyelet alatt vannak, oltásokat és szükség esetén kezelést kapnak.”

A GMO-mentes koncentrátumok takarmányozási célú használatát illetően törölték a „különösen a téli napokon, amikor a juhok nem tudnak legelni” szövegrészt. A módosítás nincs hatással e követelmény hatékonyságára, mivel a termékleírás jelenleg hatályos változata előírta, hogy a legeltetés szükösége esetén az állatok takarmányadagja koncentrátumokkal egészíthető ki; a módosítás egyetlen célja a szubjektív értelmezések kizárása.

A második módosítás arra az időszakra vonatkozik, amikor a juhokat legelni hagyják (a termékleírás jelenlegi változata szerint ez az időszak szeptembertől júniusig tart). Azért döntöttek a juhok legeltetési időszakára vonatkozó hivatkozás törléséről, mert az utóbbi években nem szokatlan, hogy az éghajlatváltozás miatt júliusban és augusztusban a körülmények nem alkalmasak a legeltetésre.

Címkézés:

- A termékleírás 8. cikkének és az egységes dokumentum 3.6. pontjának módosítása

Jelenlegi változat:

„A »Pecorino Crotonese« OEM a hatályos rendelkezéseknek megfelelően egészben vagy darabolva kerül forgalomba.”

Új változat:

„Az 1 kg és 15 kg közötti súlyú sajtok esetén a »Pecorino Crotonese« a hatályos rendelkezéseknek megfelelően egészben vagy darabolva kerül forgalomba. Az 1 kg alatti súlyú sajtok esetén a »Pecorino Crotonese« egészben kerül forgalomba.”

A termék súlyára vonatkozó módosításról annak pontosítása érdekében döntöttek, hogy csak az 1 kg feletti súlyú sajtok forgalmazhatók darabolva. E módosítás célja a termék magas színvonalú kiszerezésének biztosítása.

A kis méretű sajtok nem alkalmasak a szeletekben történő darabolásra. Ha például a 0,5 kg-os sajtot két 250 grammos darabra osztanánk, akkor egyetlen ék alakú szelet helyett inkább két félholdat kapnánk. A védelmi társulás szándéka az, hogy a „Pecorino Crotonese” értékesítését továbbra is egészben és/vagy darabolva végezzék, mivel csak e formátumok engedélyezettek a sajt fogyasztók számára történő bemutatásához.

A sajt darabokra való felosztása az érlelési folyamatot is felgyorsítja, ami azt eredményezi, hogy a kis méretű friss pecorino gyorsan átveszi a csaknem félkemény sajt tulajdonságait. A kis méretű sajtok gyorsan kiszáradnak, és kezelés hiányában elveszítik az érzékszervi jellemzőiket.

Ez a módosítás a termékleírás 9. cikkét (a logó sajátos részletei) és az egységes dokumentum 3.6. pontját (sic) érinti.

A [termékleírásban foglalt] 9. cikk és az egységes dokumentum 3.6. pontjának [sic] jelenlegi szövege:

„A termék logóját két mező alkotja: bal oldalon a grafikus logó és jobb oldalon a logófelirat. A logót beégetéssel vagy dombornyomással kell a sajtokra nyomtatni, a feliratot pedig a peremre kell nyomtatni.”



Új változat:

A termékleírás 9. cikke:

„A logó a »Crotone/Crotonese« szó első betűjéből, azaz a »C« betűből áll, amely az oldalára fordítva – egy szemet ábrázoló kis jellel kiegészítve – birkafejre hasonlít, a »PECORINO CROTONESE DOP [OEM]« szöveggel körülülve. Ezen elemeket pedig egy egész Pecorino sajt alakjára emlékeztető kör zárja körül. A körvonalat a jobb alsó sarokban egy háromszög töri meg, amely az éppen felvágott Pecorino sajt szeletét ábrázolja. A jelentés közvetlenül és azonnal érthető. Ez a logó egy sajterméket, pontosabban egy kiváló minőségű juhtejből készült sajtot ábrázol.

A »PECORINO CROTONESE DOP [OEM]« szöveg ismét megjelenik a logón, méghozzá a »matrica« alatti vagy jobb oldali részen egymás alatt elhelyezett két sorban. A logót mindig teljes egészében kell feltüntetni. Az egyszerűsített logó használata, azaz amikor a külső logó hiányzik, csak és kizárólag a »matrica« változatban megengedett. A fordított, azaz a csak a »Pecorino Crotonese« feliratú logó azonban nem megengedett. Összefoglalva, a logónak három engedélyezett változata létezik: vízszintes, függőleges és »matrica«.

A logó »matrica« változatát beégetéssel, dombornyomással vagy élelmiszertintával kell feltüntetni a sajt egyik oldalán. Fel kell tüntetni a sajtüzem alfanumerikus azonosító kódját. Ez a kód a fent említett módszerek alkalmazásával közvetlenül a sajtra nyomtatható, vagy a címkén tüntethető fel.

A sajt pereme opcionális alapon látható eljelzéssel. A sajt e részén a bevett módszerek alkalmazásával megengedett a logó reprodukálása.”

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Az egységes dokumentum 3.6. pontja [sic]

„A logót mindig teljes egészében kell feltüntetni. Az egyszerűsített logó használata, azaz amikor a külső logó hiányzik, csak és kizárólag a »matrica« változatban megengedett. A fordított, azaz a csak a »Pecorino Crotonese« feliratú logó azonban nem megengedett. Összefoglalva, a logónak három engedélyezett változata létezik: vízszintes, függőleges és »matrica«.

A logó »matrica« változatát beégetéssel, dombornyomással vagy élelmiszertintával kell feltüntetni a sajt egyik oldalán. Fel kell tüntetni a sajtüzem alfanumerikus azonosító kódját. Ez a kód a fent említett módszerek alkalmazásával közvetlenül a sajtra nyomtatható, vagy a címkén tüntethető fel.

A sajt pereme opcionális alapon látható el jelzéssel. A sajt e részén a bevett módszerek alkalmazásával megengedett a logó reprodukálása.”

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



A „Pecorino Crotonese” logó célja az előállítási területhez kapcsolódó jellegzetes, kiváló minőségű sajt jellemzőinek kiemelése. A logón elvégzett átalakítás ezt a jelentést erősíti, nagyobb összhangot teremtve a grafika és a szöveg között, ugyanakkor lehetővé téve a logó egyszerűsített változatának használatát.

A logó a grafikát és a szöveget egy meghatározott és felismerhető „matrica” formájában egyesíti, amely számos célra használható, különösen a sajtok (akár beégetéses, akár dombornyomásos) jelölése során.

A címkék nyomtatási költségeinek csökkentése érdekében racionalizálták a színeket és elvégezték a „Márka kézikönyv iránymutatások” kidolgozását, hogy megkönnyítsék a különböző formátumú és színű OEM címkék elkészítését.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Pecorino Crotonese”

EU-szám: PDO-IT-1111-AM01 – 2022.1.24.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Pecorino Crotonese”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

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

1.3. osztály – Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Pecorino Crotonese” oltalom alatt álló eredetmegjelölés egy félig főzött kemény sajt, amelyet kizárólag teljes juhtejből állítanak elő.

Friss, félkemény és érlelt, továbbá reszelt változataiban történő szabad forgalomba bocsátásakor a következő fizikai jellemzőkkel rendelkeznek:

Forma: henger alak lapos vagy enyhén domború oldalakkal és egyenes vagy enyhén domború peremmel.

Súly:

friss sajt: a kis méret súlya 0,5 kg és 1,2 kg között van; a közepes méret súlya 1,3 kg és 3 kg között van;

félkemény és érlelt sajt: a közepes méret súlya 1,3 kg és 2,5 kg között van; a nagy méret súlya 5 kg és 15 kg között van.

Méretek: a méretek a sajt súlyától függően változnak.

A 0,5 kg és 3 kg közötti súlyú sajtok esetén a perem magassága 5 és 12 cm, az oldalak átmérője pedig 10 és 18 cm között változik.

Az 5 kg és 15 kg közötti súlyú sajtok esetén a perem magassága 12 és 20 cm, az oldalak átmérője pedig 18 és 30 cm között változik.

A nem henger alakú „Pecorino Crotonese” csak bizonyos célokra és kizárólag akkor állítható elő, ha a terméket előre csomagolt (szeletelt, kockázott vagy reszelt) formában kívánják értékesíteni. A cél a feldolgozási hulladék csökkentése, a súlyra és a magasságra vonatkozó követelmények betartása mellett. A nem henger alakú daraboknak 1 kg és 3 kg közötti súlyúnak kell lenniük.

A szárazanyag zsírtartalmának legalább 40 %-ot kell kitennie; a fehérjetartalomnak legalább 25 %-ot kell kitennie (g/100 g ehető rész); a nedvességtartalomnak legalább 30 %-ot kell kitennie, és a sajtkorongokon kosáryomok láthatók. **Felhasználás:** A „Pecorino Crotonese” étkezési sajtként használatos friss, félkemény vagy érlelt, illetve reszelt formában.

Pecorino Crotonese Fresco [friss Pecorino Crotonese]: fehér vagy enyhén szalmasárga színű kéreg. Jellegzetes, lágy és enyhén fanyar íz, vékony kéreggel. Jól láthatóak a jellegzetes kosárnyomok. A sajt tésztaja lágy, szabályos és krémes; színe tejfehér, és csak kisszámú lyukat tartalmaz.

Pecorino Crotonese Semiduro [félkemény Pecorino Crotonese]: vastag, világosbarna kéreg. Intenzív, kiegyensúlyozott íz. A sajt tésztaja tömör, és csak kisszámú lyukat tartalmaz.

Pecorino Crotonese Stagionato [érlelt Pecorino Crotonese], hosszú (több mint hat hónapos) érlelési idő: kemény, barna kéreg; olívaolajjal vagy olívaüledékkel lehet bevonva (kezelve). Intenzív, jellegzetes íz, nagyon enyhe pikáns utóízzel. A sajt tésztaja enyhén szalmasárga színű, és csak kisszámú lyukat tartalmaz.

Érzékszervi jellemzők: közvetlenül a vágás után kóstolva a sajt enyhe juhtej-illatot áraszt, amely harmonikusan keveredik a sajtra jellemző egyéb, szénára, érett vadon élő füvekre, mogyoróra és füstre emlékeztető illatjegyekkel.

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

Az egész éves alapadag alapvetően a földrajzi területről származó abrak- és tömegtakarmányból áll. A felhasznált tejet adó állatokat általában egész évben zöldtakarmányon legeltetik és a területen termő nem erjesztett szénával etetik. A földrajzi területen kívülről származó GMO-mentes koncentrátumok hozzáadása akkor megengedett, amikor a legeltetés nem áll rendelkezésre; ez főként télen, a leghidegebb időszakokban fordul elő, amikor kevés a növényzet és rossz az időjárás, valamint nyáron, amikor hosszú időszakokon át kevés vagy nincs csapadék. A kiegészítések az év során nem haladhatják meg a teljes takarmány 40 %-át. Az állatokat féltrideg rendszerben tartják: a nyájak egész nap szabadon legelnek, majd estére visszatérnek az akolba, azonban felügyelet alatt vannak, oltásokat és szükség esetén kezelést kapnak.

Az alkalmazott nyersanyagok a következők:

- Tej: a hatályos rendelkezéseknek megfelelően termizált vagy pasztörizált teljes nyers juhtej.
- Tejoltó: kecskegida tejoltó krém.
- Só: (NaCl) kősó.

A teljes juhtej kizárólag a „Pecorino Crotonese” OEM földrajzi területén nevelt juhoktól származhat.

A teljes juhtej nyersen, illetve hőkezelés, termizálás vagy pasztörizálás után használható fel. Adalékanyagok és tartósítószer használata nem megengedett. A pasztörizált vagy termizált tej beoltható őshonos tejsav kultúrákkal, de ehhez csak az OEM védelmére létrejött társulás által vezetett archivált jegyzékben szereplő starterek használhatók. Az előállítási területről származó juhtejből nyert válogatott tejsav kultúrák jegyzékét az A.R.S.A.C. (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura, Calabria – Regionális Mezőgazdasági Fejlesztési Ügynökség Calabria, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza) vezeti. Ez a jegyzék időszakonként frissülhet, amint a védelmi társulás új kutatásokat validál.

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

Állattenyésztés, tejtermelés, sajt készítés és érlelés

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

Az 1 kg és 15 kg közötti súlyú sajtok esetén a „Pecorino Crotonese” a hatályos rendelkezéseknek megfelelően egészben vagy darabolva kerül forgalomba. Az 1 kg alatti súlyú sajtok esetén a „Pecorino Crotonese” egészben kerül forgalomba.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Pecorino Crotonese” címkéjén a jogszabályban előírt adatokon kívül a következő kiegészítő feliratok is szerepelnek: a „Pecorino Crotonese” logó, amelyet a „Denominazione di Origine Protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy a „D.O.P.” (OEM) rövidítés, az uniós szimbólumok és esetleg az uniós rendeletre való hivatkozás követnek; az előállító kereskedelmi neve és címe. Amennyiben a terméket nemzetközi piacokra szánják, az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” felirat és a közösségi logó a célszág nyelvében is feltüntethető. A „Pecorino Crotonese DOP (OEM)” felirathoz vagy a megengedett többi szöveghez használt betűknek azonos látómezőben kell szerepelniük, és világosnak, olvashatónak, eltávolíthatatlannak és elég nagyoknak kell lenniük a nyomtatási háttérből való kiemelkedéshez, hogy egyértelműen megkülönböztethetők legyenek az összes többi szövegtől és/vagy grafikától. A feldolgozók és kereskedők védjegyei feltüntethetők a címkén, de az OEM logó betűméreténél kisebb betűmérettel.

A logót mindig teljes egészében kell feltüntetni. Az egyszerűsített logó használata, azaz amikor a külső logó hiányzik, csak és kizárólag a „matrica” változatnál megengedett. A fordított, azaz a csak a „Pecorino Crotonese” feliratú logó azonban nem megengedett. Összefoglalva, a logónak három engedélyezett változata létezik: vízszintes, függőleges és „matrica”.

A logó „matrica” változatát beégetéssel, dombornyomással vagy élelmiszertintával kell feltüntetni a sajt egyik oldalán. Fel kell tüntetni a sajtüzem alfanumerikus azonosító kódját. Ez a kód a fent említett módszerek alkalmazásával közvetlenül a sajtra nyomtatható, vagy a címkén tüntethető fel.

A sajt pereme opcionális alapon látható eljelzéssel. A sajt e részén a bevett módszerek alkalmazásával megengedett a logó reprodukálása.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A sajt előállítási és érlelési területe magában foglalja a következő települések teljes közigazgatási területét Crotona megyében: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico és Verzino; a következő települések teljes közigazgatási területét Catanzaro megyében: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri és Zagarise; valamint a következő települések teljes közigazgatási területét Cosenza megyében: Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli és Terravecchia.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az előállítás földrajzi területe mind földrajzi, mind történelmi/kulturális szempontból homogén, és átfedést mutat a Crotone-i őrgrófság területével, ahogyan a szóban forgó területet 1390-től kezdve nevezték.

Az előállítási területet a Crotone megyére jellemző pliocén agyagból álló helyi dombság, továbbá a megyével határosan a Sila Piccola és a Sila Grande között található hegyi övezet jellemzi. Fizikai szempontból e földrajzi terület nagyon szoros egységet alkot, és a Sila-fennsík jórészt természetes nyári legelőként szolgál a hegyek és a Jón-tenger közötti dombokon tartott nyájak számára. A terület e sajátos elrendezése hatással van a helyi éghajlatra, amelyet hideg telek és forró nyarak, ám viszonylag szűk napi hőmérséklet-tartományok jellemeznek. A páratartalom egyenletes, az átlagos relatív páratartalom szintje 58 %.

A „Pecorino Crotonese” előállítási terület 398 juhtenyésztő gazdaságában összesen mintegy 49 000 juhot tartanak. Az olaszországi juhállomány általános tendenciájával szemben ez a szám az elmúlt tíz évben mintegy 4 %-kal nőtt.

Félrideg legeltetéses tartási rendszert alkalmaznak, amelyhez az állatok hegyvidéki legelőkre/legelőkről történő szezonális mozgatása társul. Az előállítási területen számos legelő található (a mezőgazdasági hasznosítású terület több mint 40 %-át legelők és állandó gyepterületek teszik ki). Az őrgrófság természetes legelőinek növényvilágát alapvetően a helyi ökotípusok friss növényfajai, például angolperje, lóhere, mezei katáng, baltavirág és lucerna alkotják.

Az OEM területén tekintélyesnek számító sajtmeisteri szakma elismertsége egy nagy múltú, történetileg dokumentált hagyományról tanúskodik. Tekintettel a kézzel történő előállításra, a sajt készítőik szakértelme lényeges elemét jelenti a termék egyediségének. Nagyon fontos, hogy a sajt készítőik tudják, hogyan határozható meg a tej megfelelő alvadási pontja annak érdekében, hogy az alvadékot a „míscu” néven ismert helyi eszközzel feltörjék és rizsszem méretűre darabolják. Az alvadéknak az eszköz formája által lehetővé tett energikus feldarabolása során olyan nagy mennyiségű zsír szabadul fel, hogy a visszamaradó savó tejszerű megjelenésű lesz. Ez a helyileg „lacciata” néven ismert savó annak a jele, hogy az alvadékot megfelelően kezelték. A másik nagyon fontos lépés az alvadék összerázása a savó lecsepegtetésének segítése céljából („frugatura” nevű folyamat) és az alvadék manuális belenyomása a kosárformákba. Az alvadékot ezután ismét összerázzák és átforgatják, majd újra belenyomják a kosarakba, végül pedig bemerítik a „lacciata” savóba. Az érlelés megkezdése előtt a sajtot egy vagy több napig hagyják savanyodni. Az érlelés során a sajt felületén jellegzetes penészfoltok alakulnak ki. A sajt készítő feladata e folyamatot figyelemmel kísérni, majd felismerni és kiválasztani a helyesen elkészített sajtokat, a többit pedig kidobni. Az érlelés során annak megállapítása is fontos, hogy mikor kell a sajtot forgatni, a kérget lekefélni vagy lemosni, illetve olívaolajjal vagy olívaüledékkel bevonni.

A „Pecorino Crotonese” megkülönböztető jegyei a következők: – enyhe juhtej illat, amely harmonikusan keveredik a sajtra jellemző olyan egyéb illatokkal, mint a széna, érett vadon élő füvek, mogoró és füst; ezek közül egyik illat sem dominál, vagy legfeljebb a birkaillat van kissé túlsúlyban; – térszája tömör, és csak kisszámú lyukat tartalmaz. A sajt textúrája a szájban nagyon kis rugalmasságot mutat; a rágás során érződhet a sajt szemcsés jellege, kellő rágást követően viszont a szemcsék szépen olvadnak a szájban. Ekkor a jellegzetes íz elárasztja a szájat, és sokáig kellemesen megmarad a szájpadráson. A félrideg tartási rendszer sajátos jellege abban áll, hogy főként az előállítási terület vadon élő növényeivel végzik az állatok etetését. A „Pecorino Crotonese” egyedi ízét azok a speciális összetevők, például terpének és szeszkviterpének adják, amelyeket az általában csak juhokkal legeltetett egyes növénycsaládok (Poaceae, Brassicaceae, Apiaceae, Asteraceae és mások) tartalmaznak számottevő mennyiségben. Mivel ezek erősen aromásak és bizonyos növényekhez kapcsolódnak, ezért jelenlétük a sajtban arra a területre utal, ahol az állatok legelnek. A „Pecorino Crotonese” érzékszervi jellemzőit tehát a vadon élő mikroflóra határozza meg. A hegyvidéki legeltetés hagyományos gyakorlata lehetővé teszi, hogy a juhok a nyári hőségben védve legyenek a környezeti és táplálkozási stressztől, és így a tej megőrizze ízösszetevőit. A terület éghajlata döntő hatással van az érlelési folyamatra, és hozzájárul a „Pecorino Crotonese” jellegzetes szerkezetének létrejöttéhez. Az évszázadok során a területre jellemző páratartalom szint segítette az érlelési technikák kialakítását, és a sajt érlelési folyamatának is fontos környezeti erőforrása. A sajt megfelelő érlelése érdekében a páratartalom nem lehet sem túl magas – mivel ez a sajt nem megfelelő száradásának kockázatát hordozza magában –, sem túl változó, hogy a teljes érlelési időszak alatt egyenletes körülményeket biztosítson. Az összességében egyenletes szintű páratartalom biztosítja a „Pecorino Crotonese” fokozatos érését. Ez adja a sajt jellegzetes fizikai szerkezetét, beleértve a keménységet és a lyukak hiányát. A terület emberi erőforrásaival való elválaszthatatlan kapcsolat, amelyet a sajt mesterek/sajt készítőik évszázados helyi hagyományaiból eredő sajt készítői technika határoz meg, tette lehetővé a Crotone térségi tejfeldolgozás hírnevének változatlan formában való fennmaradását. A szakismeret különösen fontos a folyamat kézzel végzett szakaszaiban: az alvasztástól a formákba helyezésen át egészen a sajt érlelés alatti kezeléséig és figyelemmel kíséréseig. Az előállítási területről származó és ott előforduló természetes savó starterek és tejindítók használata fontos mikrobiológiai

kapcsolatot teremt a területtel. A helyi tejből származó savó starter biztosítja, hogy a sajt a származási területre jellemző tejsavbaktériumokat tartalmazza, ami hozzájárul a sajt sajátosságainak kialakításához. A „Pecorino Crotonese” sajt az előállítási területet alkotó vidéki térség szerves részét képezi: nagyon régre, még a középkor előtti időkre vezethető vissza, és már a 16. századból is vannak a sajt kivitelét igazoló dokumentumok. Az osztrák alkirályság idején (1707–1734) a sajtot nagy mennyiségben exportálták. Nápolyban 1712. január elején Giacinto Tassone cutroi lelkész eladott Aniello Montagna nápolyi kereskedőnek „200 *cantara* mennyiségű nem duzzadt vagy féregrágott, illetve nem törött vagy repedt Cotrone sajtot az idei szezonból”. Az elmúlt 25 év során is folyamatosan használták az elnevezést a termékcímkéken és egy helyi tenyésztői szervezetnél, továbbá a régió kívüli területekről származó előállítók részéről számos kísérletet történt a termék utánzására.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

vagy

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

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU