



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 303/01

Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER AUSTRALIA) ⁽¹⁾ 1

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 303/02

Euroátváltási árfolyamok – 2023. augusztus 25. 2

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 303/03

Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11193 – BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 3

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 303/04	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 b) pontja alapján	5
2023/C 303/05	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	11

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11205 – INPEX CORPORATION / ENEL GREEN POWER / ENEL GREEN POWER
AUSTRALIA)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 303/01)

2023. augusztus 16-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 32023M11205 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 25.

(2023/C 303/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0808	CAD Kanadai dollár	1,4672
JPY Japán yen	157,75	HKD Hongkongi dollár	8,4770
DKK Dán korona	7,4537	NZD Új-zélandi dollár	1,8248
GBP Angol font	0,85643	SGD Szingapúri dollár	1,4641
SEK Svéd korona	11,8950	KRW Dél-Koreai won	1 430,58
CHF Svájci frank	0,9564	ZAR Dél-Afrikai rand	20,1578
ISK Izlandi korona	143,10	CNY Kínai renminbi	7,8783
NOK Norvég korona	11,5180	IDR Indonéz rúpia	16 521,11
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,0149
CZK Cseh korona	24,117	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,227
HUF Magyar forint	381,78	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4690	THB Thaiföldi baht	37,898
RON Román lej	4,9390	BRL Brazil real	5,2524
TRY Török líra	28,6164	MXN Mexikói peso	18,1243
AUD Ausztrál dollár	1,6809	INR Indiai rúpia	89,3040

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11193 – BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / JV)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 303/03)

1. 2023. augusztus 16-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Baoshan Iron & Steel Co., Ltd. (a továbbiakban: Baosteel, Kína), a Kínai Népköztársaság jogszabályai szerint létesített és működő, a Sanghaji Értéktőzsdén jegyzett vállalat (600019),
- Saudi Arabian Oil Company (a továbbiakban: Saudi Aramco, Szaúd-Arábia), a Szaúd-arábiai Királyság M/8. sz. királyi rendeletével létrehozott részvénytársaság,
- Public Investment Fund (a továbbiakban: PIF, Rijád, Szaúd-Arábia), szaúd-arábiai állami befektetési alap, amely 1971-ben jött létre, és amelyet a 12/08/1440H-i M/92. sz. királyi rendelet alapján kiadott, állami befektetési alapról szóló törvény szabályoz,
- egy újonnan létrehozott integrált acéllemezgyártó közös vállalkozás (a továbbiakban: közös vállalkozás, Szaúd-Arábia).

A Baosteel, a Saudi Aramco és a PIF az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fog szerezni a közös vállalkozás felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenységei a következők:

- a Baosteel elsősorban a vas- és acélgyártás, -feldolgozás és -forgalmazás és az információtechnológia területén, valamint a széniparban és a pénzügyi üzletágban tevékenykedik,
- a Saudi Aramco elsősorban szénhidrogének kutatásával, feltárásával, fúrásával és kitermelésével, valamint ezen anyagok feldolgozásával, gyártásával, finomításával és forgalmazásával foglalkozik,
- a PIF állami befektetési alap, amely Szaúd-Arábiában és világszerte számos ágazatban – többek között az élelmiszeriparban és a mezőgazdaságban, az energetikai és a pénzügyi ágazatban, a gyárparban, az ingatlanpiacon, valamint a logisztikai és a digitális üzletágban – közvetlen és közvetett befektetésekkel rendelkezik.

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

3. A közös vállalkozás üzleti tevékenysége a következő lesz: közvetlen redukált vas (DRI) és nehézacél-lemezek gyártása és szállítása hosszú távú szállítási szerződések alapján harmadik feleknek, valamint a Saudi Aramcónak, a PIF-nek és kapcsolt vállalkozásaiknak, elsősorban Szaúd-Arábiába, másodsorban pedig az Öböl-menti Együttműködési Tanács (ÖET) és a közel-keleti és észak-afrikai régió (MENA) országaiba.

4. 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.

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.11193 – BAOSTEEL / SAUDI ARAMCO / PIF / 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.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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 b) pontja alapján

(2023/C 303/04)

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

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Sardeluță marinată”**EU-szám: TSG-RO-02882 – 2022.12.21.****Tagállam vagy harmadik ország: Románia****1. Bejegyzendő elnevezés**

„Sardeluță marinată”

2. A termék típusa:

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

3. A bejegyzés indokolása**3.1. A termék**

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A nyersanyag a *Sprattus sprattus Phalericus* és a *Sprattus spratt* fajhoz tartozó spratt (sprottni). A spratt finom, nedvdús, kis méretű nyílt tengeri hal, amelynek mérete általában 65 és 90 mm között mozog, hosszúkas teste a mediolaterális tengelynél elvékonyodik; oldalán és a hasi részén ezüstös árnyalatú, a háti részen pedig sötétkéktől zöldig terjedő árnyalatú.

A spratt egy kis méretű tengeri hal, amelyet évtizedek óta használnak pácolt, féltartós vagy tartósított készítményekben; ez a hal adja a „Sardeluță marinată” alapanyagát. A feldolgozott és pácolt halat a háromféle készterméktől függően más felöntőlével készítik, amelyek ízükben és érzékszervi jellemzőikben is különböznek egymástól. Ezek a következők: „Sardeluță marinată” (boros szószban), „Sardeluță marinată” (napraforgóolajban) és „Sardeluță marinată” (csípős napraforgóolajban).

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A pácléhez és a felöntőléhez hagyományosan használt összetevők a következők: nem jódozott kősó, borecet, fehérbor, cukor, napraforgóolaj, paprika, csilipaprika jellegű erős paprika, szemes feketebors, babérlevél, szemes szegfűbors, koriandermag.

3.2. Az elnevezés

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A termékek elnevezése egyrészt a termékek különleges jellegére utal, amely a felhasznált nyersanyagoknak, vagyis a sardeluțănak köszönhető, másrészt egyértelműen megjelöli a vonatkozó elkészítési módot, vagyis a pácolást, és a felhasznált felöntőlevek szerint megkülönbözteti a termékeket. Ezek az elnevezésben szereplő elemek segítenek megkülönböztetni a termékeket, amelyek sajátosságát az idők során nemcsak a felhasznált nyersanyaggal, hanem a termékek elnevezésével is egyértelműen kifejezésre juttatták.

1974-ben a „Sardeluță marinată” a Belkereskedelmi Minisztérium (Ministerul Comerțului Interior, Institutul de Cercetări comerciale – Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior) által kidolgozott N.I.D. 2190-74. számú termelési és forgalmazási szabvány hatálya alá került („félartós hidegen pácolt hal boros szószban, olajban és csípős szószban”). Erre a sajátosságra vonatkozóan van egy másik hivatkozás is, amely 1988-ból, abból az időből származik, amikor az élelmiszeripar forgalomba hozta a „Litoral – șprot în ulei Picant” (spratt csípős olajban), a „Litoral – șprot în ulei cu pume” (zöltséges spratt olajban) és a „Litoral – șprot în sos tomat cu ceapă” (vöröshagymás spratt paradicsomszószban) elnevezésű termékeket, ahogyan az a kis méretű tengeri halakból készült konzervek készítésére vonatkozó technikai utasításokban is szerepel (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui [Halászati és Halipari Központ], 1988).

Miután a sardeluță kifejezést (fajként pedig a spratt kifejezést) az élelmiszeripar technikai utasításokban, valamint a romániai élelmiszerfogyasztók körében is használták, a két kifejezés az idők folyamán szinonimává vált. A spratt (șprot) és a sardeluță kifejezések rokonértelműségét olyan tudományos szótárak tanúsítják, mint a „Dicționarul de sinonime al limbii române” (Román szinonimaszótár, Seche Luiza és Seche Mîrcea, Editura Academiei RSR, Bukarest, 1982) vagy a „Dicționarul de sinonime al limbii române” (Román szinonimaszótár, Seche Luiza, Seche Mîrcea és Preda Irina, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukarest, 1989).

Románia esetében a „sardeluță” nevet az EEA (Európai Környezetvédelmi Ügynökség) által kezelt EUNIS (európai természetvédelmi információs rendszer) online adatbázisban is a spratt faj (Sprattus faj) szinonimájaként tüntetik fel.

A mezőgazdasági és vidékfejlesztési miniszternek a halfajok és más vízi fajok Romániában elfogadott kereskedelmi neveinek jóváhagyásáról szóló, 32/2023. sz. rendeletével összhangban a *Sprattus Phalericus* és a *Sprattus sprattus* fajok esetében a „șprot [sprat]/sardeluță” elnevezést használják.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Sardeluță marinată” olyan eljárással készül, amely során a nyersanyagot, a sprattot úgy pácolják, hogy három különböző fajta terméket kapjanak attól függően, hogy milyen felöntőlé töltenek a csomagoló edényzetbe. A pácolt spratthoz adott boros szósznak, napraforgóolajnak vagy csípős napraforgóolajnak, valamint az összetevők által biztosított jellegzetes aromának köszönhetően a termékek különleges egyedi ízvilágra és kivételes érzékszervi tulajdonságokra tesznek szert.

Attól függően, hogy milyen felöntőléet használtak a termékhez, a címkén feltüntetett terméknevet az alábbiakban ismertetett egyedi információkkal kell kiegészíteni: „Sardeluță marinată STG” (în vin) [borban], „Sardeluță marinată STG” (în ulei de floarea-soarelui) [napraforgóolajban] és „Sardeluță marinată STG” (în ulei de floarea-soarelui picant) [csípős napraforgóolajban].

Fizikai-kémiai jellemzők:

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Haltartalom: | legalább 65 % |
| 2. Sótartalom (nátrium-klorid): | legfeljebb 7 % |
| 3. Savasság: | ecetsav (legalább 0,5 %) |

Érzékszervi jellemzők

A termékek fő jellemzőit a külső megjelenésük, az állaguk, a színük, a zamatok, valamint az ízük és az illatuk jelentik. A termékek fej nélküli, kibelezett, tömör állagú halakat tartalmaznak, amelyek hasán nem lehetnek repedések, a bőrükön pedig nem lehetnek horzsolások. A „Sardeluță” puha, nedvdús, és az egyes terméktípusokra jellemző felöntőlével készül. A termék megőrzi a friss hal színeit; a test felső részén szürkés-zöldes színezetű, míg az oldalsó részekén és a hasrészen szivárványos fényben játszó ezüstös színű. A „Sardeluță marinată” (în vin) és a „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) termékek esetében a felöntőlé áttetsző és ezüstösen csillogó. A „Sardeluță marinată” (în ulei picant) esetében a felöntőlé áttetsző és vöröses árnyalatokban játszó ezüstös fényű. A termékek zamatát meghatározzák a felhasznált összetevők: a szegfűbors, a koriander, a feketebors és a babérlevél. A „Sardeluță marinată” (în ulei picant) esetében az erős paprika (csili) és az édes paprika biztosítja a termék zamatát.

A „Sardeluță marinată” (în vin) termék tengeri hal ízű, savanykás, fehérborral és borecettel ízesített. A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) terméket tengeri hal íz jellemzi, amelyhez a napraforgóolaj semleges íze társul. A „Sardeluță marinată” (în ulei picant) terméket pedig tengeri hal íz jellemzi, amit az erős paprika csipőssége még jobban kiemel.

- 4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A pácolt termékekhez használt nyersanyag a hűtött vagy fagyasztott spratt (*Sprattus sprattus Phalericus*, *Sprattus sprattus*). A sprattot a tengeri halakra jellemző puha és nedvdús állag és íz jellemzi.

Az előállítási folyamat során felhasznált összetevők a napraforgóolaj, a borecet, az élelmiszeripari felhasználásra szánt, nem jódozott kószó, a cukor, a fehérbor és a feldolgozatlan fűszerek (szegfűbors, koriander, feketebors, babérlevél). A „Sardeluță marinată” (în ulei picant) termék esetében ezenfelül még erős paprikát (csili) és paprikát is használnak.

A termék előállítási eljárása a következő lépésekből áll: a fagyasztott hal átvétele, tárolása, kiolvasztása, előkészítése és hűtve tartása, a fűszerfőzet elkészítése, a páclé elkészítése, a pácolás, egyedi csomagoló edényzetbe helyezés és a felöntőlé hozzáadása.

- a) A hal átvétele

A halak átvétele és ellenőrzése, tárolása (a csomagolás eltávolítása után), adott esetben a nyersanyag megfelelő helyiségekben történő kiolvasztása, majd minőség-ellenőrzése.

- b) A hal első feldolgozása

A fej eltávolítása és a hal kibelezése után a sprattot megmossák; innentől már „sardeluță”-nak nevezik. A halat jégpehellyel fedik be és hűtve tárolják.

- c) A fűszerfőzet elkészítése

A vizet és az összetevőket (feketebors, szegfűbors, koriander, babérlevél) a receptnek megfelelően adagolják. A vizet üstben felforraltják, és egy keverőüstben hozzáadják a többi összetevőhöz. Felforrás után a fűszerfőzetet hagyják lehűlni, majd kannákba töltik, amelyekben legfeljebb 25 °C-os hőmérsékleten 48 órán át állni hagyják.

20 liter fűszerfőzethez a következő recept használandó:

Szám	Összetevők	Mértékegység	Mennyiség
1.	víz	liter	20
2.	szemes bors	kg	0,2
3.	szemes szegfűbors	kg	0,1
4.	koriandermag	kg	0,1
5.	babérlevél	kg	0,1

d) A páclé elkészítése

A fej nélküli és kibelezett spratthoz használt H-1:1 páclé vizet, borecetet, nem jódozott kősót, speciális fűszerfőzetet, fehérbort és cukrot tartalmaz. Az összetevők feltüntetett mennyiségei 100 liter páclére vonatkoznak.

A páclé receptje a következő:

Szám	Összetevők	Mértékegység	Mennyiség
1.	víz	liter	41
2.	9°-os borecet	liter	25
3.	nem jódozott kősó	kg	12
4.	fűszerfőzet	liter	10
5.	fehérbor	liter	8
6.	cukor	kg	4

e) A felöntőlé elkészítése

A felöntőlevek különböznek egymástól, és mindegyikük az érintett termékváltozatra jellemző.

A „Sardeluță marinată” (în vin) termékhez használt felöntőlé összetétele a következő:

Szám	Összetevők	Mértékegység	Mennyiség
1.	víz	liter	54
2.	9°-os borecet	liter	20,5
3.	fűszerfőzet	liter	10
4.	fehérbor	liter	8
5.	cukor	kg	4
6.	nem jódozott kősó	kg	3,5

A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) esetében a napraforgóolaj képezi a felöntőlevet.

A Sardeluță marinată (în ulei de floarea-soarelui picant) esetében a felöntőlé elkészítéséhez az őrölt erős paprikát (csilit) és a paprikát napraforgóolajban főzik fel. A forralás kb. 60 percig tart, amíg az olaj átveszi a fűszerek vöröses színét. A felöntőlé után szobahőmérsékletűre hűtik. Miután lehűlt, a felöntőléet leszűrik, így kitisztul, de marad benne némi paprikaüledék; színe piros; íze jellegzetes erős paprika ízű, nem találhatók benne kesernyés vagy avas felhangok, a csípős paprikára jellemző, kellemes illatot áraszt. Ezt követően legfeljebb 25 °C-os hőmérsékleten 48 órán át állni hagyják.

A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) esetében 10 liter felöntőléhez a következő mennyiségek szükségesek:

Szám	Összetevők	Mértékegység	Mennyiség
1.	napraforgóolaj	liter	10
2.	paprika	kg	0,1
3.	csilipaprika jellegű, őrölt csípős paprika	kg	0,1

f) Pácolás

A fej nélküli és kibelezett sprattot lemérik és 24 %-os vizes sóoldatban átmoszák, majd legalább 16 órán át vagy annyi ideig pácolják, amíg a pH-értéke el nem éri az előírt 4,9-es értéket. A pácolás után a sprattot kivesszük a pácléből és lecsepegtetik, mielőtt a csomagoló edényzetbe helyezik. A felöntőleveket előre készítik el, hogy a csomagolás idejére már lehűljenek.

g) A termék áruvá készítése

A termékleírás szerinti termékek az egyedi csomagoló edényzetbe helyezés és a felöntőlé feltöltése után készülnek el. A nyersanyagnak, vagyis a sprattnak a felöntőléhez viszonyított aránya a csomagolás típusától függ; a hal aránya azonban nem lehet kevesebb 65 %-nál.

A „Sardeluță marinată” (în vin) termék egyedi csomagoló edényzetbe csomagolt, pácolt sprattot jelent, amelyet az össztömeg legfeljebb 35 %-át kitevő speciális felöntőlével (boros szósszal) öntenek fel. A csomagoló edényzet úrtartalmától függően 2-10 gramm napraforgóolajat és (2-3 szem, összesen legfeljebb 4 grammnyi) koriandert adnak hozzá.

A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) termék egyedi csomagoló edényzetbe csomagolt, pácolt sprattot jelent, amelyet az össztömeg legfeljebb 35 %-át kitevő speciális felöntőlével (napraforgóolajjal) öntenek fel. A csomagoló edényzet úrtartalmától függően babérlevelet (legalább 1 levelet, összesen legfeljebb 1 grammnyi mennyiséget) és (2-3 szem, összesen legfeljebb 4 grammnyi) feketeborsot adnak hozzá.

A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) termék egyedi csomagoló edényzetbe csomagolt, pácolt sprattot jelent, amelyet az össztömeg legfeljebb 35 %-át kitevő speciális felöntőlével (csípős napraforgóolajjal) öntenek fel. A csomagoló edényzet úrtartalmától függően (2-3 szem, összesen legfeljebb 4 grammnyi) rózsaborsot adnak hozzá.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Amint az a Hús-, Hal- és Tejipari Minisztérium (Ministerul Industrii Cărnii, Peștelui, Laptelui) által kiadott halfeldolgozó-ipari útmutatóból (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) (Editura Tehnică, Bukarest, Románia, 1953., 135. o.) kiderül, 1953-ban technikai szempontból a tartósított és féltartós termékekhez használt nyersanyagnak minősült a „sardeluță”. Az is szerepelt az útmutatóban, hogy a növényi olajjal készült féltartós haltermékek nyersanyaga a spratt.

1957-ben, a Dr. V. Gheorghe által jegyzett, „A halak és delfinek élelmiszeripari és ipari felhasználása” (Peștii și delfinii în alimentație și industrie) című, élelmiszeripari szabványokról szóló, iránymutatásokat tartalmazó műben is említést tettek a „sardeluță” nyersanyagként való felhasználásáról (Fogyasztóipari Minisztérium, Halászati Ipari és Halászati Szabályozási Főigazgatóság [Ministerul Industrii Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industrii Peștelui și Reglementării Pescuitului], Bukarest, Románia, 1957). A szerző, Dr. V. Gheorghe szerint „[...] a híres balti-tengeri sprattal azonos családba tartozó (annál valamivel kisebb) sardeluță kiválóan alkalmasnak tűnik az »olajos« sprotni konzerv gyártására [...]”.

A fej és belsőségek nélkül feldolgozott, közepes méretű tengeri halat, a szardíniát 1960-ban alapanyagként használták az Ecaterina Teișanu által jegyzett, „Olajos szardínia” (Sardele în ulei) receptben (lásd „A hús és a hal házi tartósítása” [Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie], Editura Tehnică, Bukarest, 1960.).

1988-ban az Élelmiszeripari és Mezőgazdasági Termékbeszerzési Minisztérium (MIAAPA) alá tartozó Halászati és Halipari Központ (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui) az élelmiszeripari létesítményeknek szánt technikai útmutatót fogadott el a tengeri halakból hideg pácolással készített termékek előállításához (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin), amelyben alapanyagként említették meg a következő fajokat: „[...] fekete- és azovi-tengeri tyulka, szardella, kaszpi-tengeri fattyúhering és sardelută, az NTR 1484–83 »Sózott őshonos halak« (Pește Sărat indigen) román szabvány szerint [...]”.

A termékekben felhasznált összetevők megegyeznek az élelmiszeripar termelési szabványokban 1953 óta meghatározott összetevőkkel. Például a Hús-, Hal- és Tejipari Minisztérium (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) által kiadott halfeldolgozó-ipari útmutatóban (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) megemlítik a babérlevelet, a borsot, a paprikát, az erős paprikát, a mustármagot, a koriandert, a szegfűborsot stb. (Editura Tehnică, Bukarest, Románia, 1953., 93–99. o.).

Az összetevőket illetően van egy másik hivatkozás is, nevezetesen „A boros szószban, olajban és csípős szószban eltett féltartós tengeri halkonzervekre vonatkozó N.I.D. 2190-74. számú minisztériumi belső szabvány” (Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant). A szabvány a következőképpen állapította meg az összetevők listáját: „[...] napraforgó-étolaj, erjesztett ecet, fűszerek (bors, babérlevél, szegfűbors) [...]”, összhangban a halra és a halászati termékekre vonatkozó nemzeti szabványok és belső műszaki minőségi szabványok gyűjteményével (Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește) (Belkereskedelmi Minisztérium [Ministerul Comerțului Interior], Bukarest, Románia, 1975.).

Ezenkívül 1988-ban az Élelmiszeripari és Mezőgazdasági Termékbeszerzési Minisztérium (MIAAPA) alá tartozó Halászati és Halipari Központ (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui) jóváhagyta az „Étvágygerjesztő olajos spratt boros szószban” nevű termékre vonatkozó technikai útmutatót (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea produsului „Aperitiv sprout în sos de vin și ulei”), amelynek alapanyaga a spratt, egyéb összetevőit pedig „[...] a napraforgó-étolaj, a 80°-os ételecet, a megfelelő minőségű fehérbor és a fűszerek (bors, babérlevél, szegfűbors) [...]” alkotják.

**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 303/05)

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

„Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa”

EU-szám: PGI-ES-02876 – 2020.11.14.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” OFJ egy kizárólag teljes kecsketejből vegyes alvasztással készült sajt számára biztosít oltalmat, amelynek penésszel borított kérgre egy kékes-szürke gombának köszönheti hamvas és bolyhos küllemét.

Az OFJ oltalma alatt álló sajt a következő jellemzőkkel bír:

– Morfológiai jellemzők: Szabályos henger alak lekerekített éllel. A magasság nem haladhatja meg az átmérőt. Kétféle méretben készül, az egyik 1 kg-os, a másik 0,5 kg-os, a megengedett eltérés ± 100 g, illetve ± 50 g lehet. A kisebb méretű sajt átmérője $10,5 \text{ cm} \pm 1 \text{ cm}$, a nagyobbé $14,5 \text{ cm} \pm 1 \text{ cm}$.

– Kémiai jellemzők:

Fehérjetartalom (a szárazanyagban):	legalább 30 %
Zsírtartalom (a szárazanyagban):	legalább 45 %
Szárazanyag-tartalom:	legfeljebb 70 %.

– Érzékszervi jellemzők:

– A sajttestza törtfehér színű, tömör szerkezetű és jó szilárdságú.

– A szaga közepesen intenzív, a sajt közepén a friss kecsketejes és vajas illatok dominálnak, míg a kéregnél a pince nyirkos hűvösségére emlékeztető illatjegyek érezhetők. Ízében a tejcsaládra jellemző jegyek dominálnak.

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

Kecsketej, tejsavbaktériumok, kalcium-klorid (nem kötelező), tejoltó és só.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A sajtok előállításának valamennyi műveletét a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

Ezek a szakaszok a következők: a tej átvétele és tárolása, pasztörözése, erjesztése, alvasztás, darabolás, sajtformába öntés, préselés, sózás, szárítás és érlelés.

A „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” készítésének meghatározó szakaszai az érlelési folyamat és a gombafejlődés, amelyek a sajt különleges jellemzőit biztosítják. A sajtokat többször átforgatják, amíg egyenletesen ki nem alakul a sötétebb színű, hamvas és bolyhos kéreg, ami a sajt felületén növekedő gombának köszönhető, amelyet soha nem lehet mesterségesen beoltani. Az érlelési szakasz legalább 21 napig tart.

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

A termék csomagolása fontos és kényes művelet, amelyet a sajtkészítőnek kell elvégeznie annak érdekében, hogy a sajt jellegzetes kérgé ne sérüljön. Ezért fontos, hogy ezt a műveletet a meghatározott területen a termelők végezzék, hogy megőrizzék az oltalom alatt álló sajt egyik legfontosabb jellegzetességének minőségét.

Az egyes sajtdarabokat környezetbarát anyagokba, például papírba vagy kartondobozokba csomagolják, hogy a sajt kérgé ne sérüljön.

A vákuumtechnológiát vagy hasonló technológiát használó csomagolási eljárások, amelyek nem óvják meg a sajt penészes kérgét, nem engedélyezettek.

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

A sajtdarabok címkéjén kötelezően fel kell tüntetni a „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” elnevezést, az „Indicación Geográfica Protegida” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot (vagy az OFJ rövidítést), valamint az OFJ saját logóját.

Az OFJ saját logója a következő:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” oltalom alatt álló földrajzi jelzés hatálya alá tartozó földrajzi terület Katalónia autonóm közösség teljes területére kiterjed.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” sajt és az előállítási terület közötti kapcsolat többek között a sajt hírnevén és a sajtoknak a különleges előállítási módból eredő minőségi jellemzőin alapul, amelyek tekintetében a sajtkészítők „szakértelme” kiemelkedően fontos szerepet játszik.

A sajt előállítási területe nagy múltra visszatekintő kecsketej- és kecskesajttermelő vidék. Ezt bizonyítja, hogy az egész területen továbbra is sokféle kecskesajtot készítenek.

Az 1980-as évek elején, miután a kecsketejtermelés látványosan megnőtt (az 1973-as 156 000 literrel 1983-ra 1 300 000 literre emelkedett), a Garrotxa régióban tevékenykedő tenyésztők sajtspecialistákat bíztak meg egy olyan érlelt sajt kifejlesztésével, amely lehetővé teszi a rendelkezésükre álló kecsketejtöbblet felhasználását. A szakemberek átvették a térségben már korábban is készített egyik érlelt kecskesajt receptjét, azt az 1980-as években létező technológiai ismeretek beépítésével átalakították, és így indult el a hírnév útján a „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” (amely arról a térségről kapta a nevét, ahol megszületett).

Abban az időszakban, amikor ez a fajta sajt visszatért Garrotxa térségébe, az 1980-as évektől vette kezdetét az a jelenség, hogy a fiatalok a városokból vidékre, különösen a hegyvidéki régiókba költöztek. Az újonnan vidékre költözött fiatalok közül néhányan elvégezték az akkoriban az egyik ismert mezőgazdasági szakiskola (a Torre Marimon) által tartott kézműves sajtkészítési tanfolyamokat, ahol a „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” sajt készítésének technológiáját és szakértelmét tanították, amelyet aztán Katalónia-szerte a saját sajtüzemeikben alkalmaztak a gyakorlatban.

A „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” minősége a sajtkészítők jártasságának és tapasztalatának eredménye, akik nagyon fontos szerepet játszanak e sajt minőségében és tulajdonságaiban. Ismeretes, hogy az előállítási technika nehézségei és az ahhoz szükséges gondosság miatt, hogy az érlelés során kellően vastag és jó minőségű penészes kéreg alakuljon ki, eleinte kevés sajtészítő készített „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” sajtot. A sajtészítők elsajátították a sajt óvatos kezeléséhez szükséges szakértelmet, amely során mellőzik a mechanikai eljárásokat és az olyan eszközök használatát, amelyek károsíthatják a „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” kérgét borító gombaréteget.

A „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” előállításának meghatározó szakaszai az érlelési folyamat és a gomba fejlődése. Ebben a szakaszban alapvető fontosságú a sajtészítő szerepe, mivel az érlelés során nem alkalmazhatók mechanikai eljárások, és nem szabad olyan eszközöket használni, amelyek károsíthatják a gombaréteget. Az érleléshez a sajtészítő kezűességére, tudására, szakértelmére és tapasztalatára van szükség. A sajtészítő a gomba növekedésekor kézzel átkeféli a kérgét, ügyelve arra, hogy ne távolítsa el a gombát, hanem éppen ellenkezőleg, elősegítse fejlődését, mivel ez a művelet hozzájárul ahhoz, hogy a gomba egyenletesen növekedjen a sajt felületén és elterjedjen az érlelőhelyiségben.

Ezért az emberi tényező alapvető fontosságú a minőségi „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” előállítását lehetővé tevő technikai feltételek javításához.

A „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” különlegessége a szürkés vagy kékes színű, bolyhos tapintású penészes kéreg. Ez a penészes kéreg különbözteti meg a Spanyolországban és Európa más részein forgalmazott többi sajtól. Ugyanis ez az egyetlen olyan, vegyes alvasztással készített kecskesajt, amelyet úgy készítenek és érlelnek, hogy hagyják, hogy a sajt felületén gombák fejlődjenek. Ettől más lesz a külleme, és a kéreg a forgalmazás során és egészen a fogyasztásig megvédi a sajtot.

Ezt a sajtot a gomba által biztosított külleme miatt „penészes kérgű sajtnak” is nevezik.

A „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” sajt a fogyasztók által nagyra értékelt termék, amely Katalónia területéhez kötődik, és elválaszthatatlanul hozzátartozik annak kultúrájához. A társadalommal, valamint a társadalomban végbement társadalmi és gazdasági változásokkal való kapcsolata miatt e sajt a katalán kulturális örökség szimbóluma. A termék hírneve fokozatosan az előállítási terület határain túl is elterjedt, és ma már számos európai országban, többek között Svédországban, Portugáliában, Andorrában, Görögországban, Dániában és Németországban, valamint a világ többi részén, Mexikóban, az Egyesült Államokban, Kanadában, Japánban és Oroszországban is forgalmazzák.

Népszerűsége és hírneve vitathatatlan, amit a szakkönyvekben és hivatalos katalógusokban, valamint az interneten található számos hivatkozás és az is bizonyít, hogy ez a sajt tagadhatatlanul sikert arat a vásárokon és versenyeken.

A Queso Garrotxa sajtot kezdetben az előállítási terület közelében tartott helyi vásárokon értékesítették. Ez a sajt fajta 1985-ben már szerepelt a barcelonai vásáron, a katalóniai élelmiszeripari kézműveseket tömörítő pavilonban. Ezt követően az ország különböző részein megrendezett kézműves vásárokon is megtalálható volt, és néhány éven belül külföldön is ismertté vált. 1993-ban már első díjat nyert a londoni nemzetközi sajtvásáron, és ezt követően kezdték exportálni.

Az 1980-as évektől számtalan szakkiadványban tettek említést erről a sajról (1988., Arroyo y Canut, *Quesos de España* (Spanyolországi sajtok), Ed. Espasa-Calpe; 1996., Varios autores, *España, el país de los 100 quesos* (Spanyolország, a 100 sajt hazája), Ed. CCI Consultores Alimentarios, S.L.; 1997., *Descobrir Cuina* (A konyha felfedezése), 1. szám, 53. oldal; 2002., Canut és Wiesenthal, *Los mejores vinos y quesos españoles* (A legjobb spanyol borok és sajtok), 83. o.

A terméket megemlítik a kormány által 1990-től kiadott hivatalos katalógusokban is: pl. a *Catálogo de quesos de España*-ban (A spanyol sajtok katalógusa) (1990) és a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium által kiadott *Inventario Español de Productos Tradicionales*-ben (A hagyományos spanyol termékek jegyzéke) (1996). Szerepel továbbá a Katalónia kormánya által kiadott *Libro de Productes de la Terra* (Tájtermékek könyve) című kiadványban (2007), valamint az Unió de Pagesos által kiadott *Pastors* című folyóiratban megjelent „*Producció actual del formatge de PELL florida o Garrotxa*” (A penészes kérgű sajt, más néven a Garrotxa éves termelése) című cikkben (Romero del Castillo és Pratginestós, 1998.), és számos szakdolgozat készült róla a Katalóniai Műszaki Egyetem Mezőgazdasági Főiskolai Karán (Abril, C., 1993., Pratginestós, F., 1998., Rafel, C., 2006., Canals, G., 2011.).

Szabályozási szempontból nézve a Queso Garrotxa sajt megtalálható a Katalónia kormánya által vezetett tájtermékek jegyzékében, amely a jellegzetes és hagyományos katalán élelmiszereket tartalmazza. 1996-ban a Queso Garrotxa már hagyományos jellemzőkkel rendelkező tejalapú terméknek szerepelt az Európai Bizottság 96/536/EK határozatában is.

Az interneten több weboldalon is olvashatunk róla, például az Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (a katalán állattenyésztők és kézműves sajttelmezők szövetségének) honlapján, vagy a Gastroteca de PRODECA – Promotora dels Aliments Catalans de la Generalitat de Catalunya portál (a katalán élelmiszerek promóciójával foglalkozó gasztroportál) honlapján. Ezek az oldalakon a jellegzetes penészes kérgéről jól felismerhető hagyományos sajtfajtaként mutatják be a „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” sajtot.

A sajt számos díjat nyert a különböző versenyeken, amelyeken sajtzakértőkből álló kóstoló zsűri bírálja a termékeket. Ezek a díjak a „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” kiváló hírnevét és a termék magas minőségét igazolják. A következő díjakat emeljük ki:

- *World Cheese Award*: nemzetközi verseny, félig érlelt sajtok kategóriája: szuper aranyérem 2016-ban, aranyérem 2009-ben, 2010-ben, 2018-ban, 2019-ben, 2022-ben; ezüstérem 2011-ben, 2014-ben, 2015-ben, 2016-ban, 2017-ben, 2018-ban, 2019-ben; bronzérem 2013-ban, 2015-ben, 2017-ben, 2018-ban, 2019-ben, 2022-ben;
- *Gourmet Quesos*: a Spanyolországban megrendezett versenyen a „pasztőrözött tejből készült »fiatal« kecskesajt” kategóriában: aranyérem 2023-ban;
- Pireneusi kézműves sajtok versenye: a spanyol és a francia Pireneusok versenyén az enzimes alvasztással készült kecskesajtok kategóriájában: ezüstérem 2011-ben és bronzérem 2009-ben;
- *Lactium*: a Katalóniában megrendezett versenyen a Garrotxa sajt külön kategóriában: a kategória legjobb sajtjának járó egyedüli érem elnyerése 2018-ban, 2019-ben, 2021-ben, 2022-ben.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A termékleírás teljes szövege megtekinthető a következő honlapon:

A kérelem feldolgozása alatt az aktualizált termékleírás a következő linken érhető el:

http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-formatge-garrotxa-solicitud-esp.pdf

Jóváhagyását követően pedig a következő linken lesz elérhető:

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU