



C/2023/96

2023.10.3.

**Közlemény a termelt nyers tej mennyiségének az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 149. cikke (5) bekezdésének megfelelő közzétételéről**

(C/2023/96)

Éves adatok (1 000 t) (\*)

<b>A termelt nyers tej mennyisége (**) az 1308/2013/EU rendelet 149. cikke (5) bekezdésének megfelelően</b>				
2021	Tehén	Juh	Kecske	Bivaly
BE	4 434,00	0,27	43,00	0,00
BG	835,78	70,37	30,34	16,58
CZ	3 309,91	0,4 (***)	1,8 (***)	0,00
DK	5 644,00	0,00	0,00	0,00
DE	32 506,91	6,85 (***)	15,80 (***)	0,00
EE	838,70	0,00	0,70	0,00
IE	9 039,99	0,00	0,00	0,00
EL	710,93	951,65	365,15	0,00
ES	7 623,09	560,30	519,20	0,00
FR	24 778,84	346,37	709,59	0,00
HR	558,00	5,00	7,00	0,00
IT	13 202,45	477,10	60,96	257,46
CY	298,14	44,45	40,11	0,00
LV	990,31	0,00	1,91	0,00
LT	1 473,28	0,00	3,61	0,00
LU	443,28	0,11	3,28	0,00
HU	2 080,23	1,58	3,19	0,00
MT	39,54	1,86	0,92	0,00
NL	14 217,25	0,00	387,84	2,79
AT	3 830,14	10,81	26,54	0,00
PL	14 881,11	0,51	8,65	0,00
PT	1 995,55	73,93	30,71	0,00
RO	3 637,00	419,70	227,80	15,20
SI	639,93	0,65	2,36	0,00
SK	902,64	11,44	0,33	0,00
FI	2 314,85	0,00	0,00	0,00
SE	2 782,22	0,00	0,00	0,00
EU-27	154 008,07	2 983,35	2 490,79	292,03

(\*) 0,00: nulla vagy kevesebb mint 5 tonna.

(\*\*) A 2021. évi tejtermelés a mezőgazdasági üzemekben; EUROSTAT – NewCronos Products Obtained (előállított termékek).

(\*\*\*) A termelésre vonatkozóan a tagállam által közölt és/vagy becsült/számított adatok.

(1) HLL 347., 2013.12.20., 671. o.



C/2023/101

2023.10.3.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10796 – GOOGLE / PHOTOMATH)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(C/2023/101)

2023. március 28-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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 32023M10796 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.



C/2023/75

2023.10.3.

**Az Európai Központi Bank által a főbb pénzügyi operációknál alkalmazott kamatláb <sup>(1)</sup>:**

**4,50 % 2023. október 1.**

**Euroátváltási árfolyamok <sup>(2)</sup>**

**2023. október 2.**

(C/2023/75)

**1 euro =**

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0530	CAD Kanadai dollár	1,4335
JPY Japán yen	157,67	HKD Hongkongi dollár	8,2476
DKK Dán korona	7,4585	NZD Új-zélandi dollár	1,7641
GBP Angol font	0,86628	SGD Szingapúri dollár	1,4449
SEK Svéd korona	11,5833	KRW Dél-Koreai won	1 427,62
CHF Svájci frank	0,9634	ZAR Dél-Afrikai rand	20,1510
ISK Izlandi korona	146,50	CNY Kínai renminbi	7,6885
NOK Norvég korona	11,3225	IDR Indonéz rúpia	16 372,57
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,9670
CZK Cseh korona	24,460	PHP Fülöp-szigeteki peso	59,797
HUF Magyar forint	388,60	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6123	THB Thaiföldi baht	38,898
RON Román lej	4,9748	BRL Brazil real	5,3250
TRY Török líra	28,9172	MXN Mexikói peso	18,4533
AUD Ausztrál dollár	1,6472	INR Indiai rúpia	87,5750

<sup>(1)</sup> Változó árfolyam esetén a kijelölt nap előtt végrehajtott legközelebbi pénzügyi operáció árfolyamát alkalmazzák, a kamatláb a legmagasabb árfolyam szerint számítandó.

<sup>(2)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.



**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**

(C/2023/102)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Limburgse vlaai”**

**EU-szám: PGI-NL+BE-02877 – 2022.12.9.**

**1. Elnevezés (OFJ)**

„Limburgse vlaai”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Hollandia

Belgium

**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 „Limburgse vlaai” egy gazdagon töltött, sütőben aranybarnára sült, kerek alakú, édes pite, amelynek a süteménnyel együtt sült töltelékei és díszítései igen változatosak lehetnek.

A „Limburgse vlaai” átmérője legalább 10 cm és legfeljebb 30 cm.

A „Limburgse vlaai” egy pitealaphból, töltelékből és adott esetben egy fedőrétegből áll.

A „Limburgse vlaai” a kenyértésztához hasonló állagú, édes kelt tésztából készül. Sütés után a tészta vastagsága legfeljebb 1 cm. A tészta semmilyen mesterséges ízfokozót nem tartalmaz.

A töltelék gyümölcs, tejberizs, tejszín, darapuding, friss sajt, cukor és tojás keveréke, vagy ezek kombinációja lehet.

A „Limburgse vlaai” lehet nyitott („open vlaai”) vagy a sütés előtt befedhető egy felső réteggel („dekselvlaai”), csíkokra vágott tésztával („reepvlaai”) vagy morzsolt tésztával („kruimelvlaai”). A fedőréteggel vagy tésztacsíkokkal borított „Limburgse vlaai” pitét a sütés előtt cukorral is meg lehet hinteni.

A „Limburgse vlaai” pitét mindig a töltelékkel és a fedőréteggel együtt sültek. A sütés után nincsenek további utómunkálási vagy díszítési lépések.

A „Limburgse vlaai” egy gazdagon töltött pite, amint arról a tömege is tanúskodik. Bármilyen legyen is a tölteléke, a megsült „Limburgse vlaai” pite tömege – az átmérőjétől és a fajtájától függően – legalább 140 g és legfeljebb 1 400 g. Az alábbi táblázat részletesebb áttekintést nyújt:

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Átmérő cm-ben	A „Limburgse vlaai” fajtái	Legkisebb tömeg
10	nyitott	140 g
10	morzsolt tésztával megszórt vagy tejberizses (*)	170 g
10	rácsos (**)	170 g
22	nyitott	800 g
22	morzsolt tésztával megszórt vagy tejberizses (*)	900 g
22	rácsos (**)	1 125 g
24	nyitott	900 g
24	morzsolt tésztával megszórt vagy tejberizses (*)	1 050 g
24	rácsos (**)	1 250 g
26	nyitott	1 100 g
26	morzsolt tésztával megszórt vagy tejberizses (*)	1 175 g
26	rácsos (**)	1 300 g
28/30	nyitott	1 200 g
28/30	morzsolt tésztával megszórt vagy tejberizses (*)	1 300 g
28/30	rácsos (**)	1 400 g

(\*) A tejberizses „Limburgse vlaai” egy nyitott pitetorta, tömege azonban a morzsolt tésztával fedett pitetorta tömegéhez hasonló.

(\*\*) Ez a fajta „Limburgse vlaai” a tésztacsíkokkal vagy teljes egészében tésztával fedett pitetortákat foglalja magában.

A „Limburgse vlaai” a csomagolás napján, frissen készített termék. Közvetlen értékesítés céljából csomagolható. A sütés után nem fagyasztható le.

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

—

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

A „Limburgse vlaai” pitét a belgiumi Limburg tartománnyal és a hollandiai Limburg tartománnyal szomszédos tartományokban készítik és sűtik.

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 címkén szerepelnie kell a „Limburgse vlaai” bejegyzett elnevezésnek és annak közvetlen közelében az Európai Unió „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OF)” logójának. Ha a pitét nem csomagolják, a szóban forgó logót a termék közvetlen közelében kell elhelyezni.

A „Limburgse vlaai” közös logóját a csomagoláson és minden egyéb tájékoztató anyagon is el kell helyezni.



A „Limburgse vlaai” OFJ termékleírásában foglalt követelményeknek megfelelő valamennyi „Limburgse vlaai” pitekészítő a limburgi Bakkers-Vlaanderen szövetség (flandriai sütőipari szövetség) által rendelkezésre bocsátott közös védjegyet használja.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a Belgiumban és a Hollandiában található Limburg tartományokat foglalja magában.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Limburgse vlaai” pitét mind Hollandiában, mind Belgiumban kiváló minőségű, naponta frissen készített és gazdagon töltött pitének tartják. A tartománnyal való földrajzi kapcsolatot az biztosítja, hogy a recept a helyi hagyományokban gyökerezik. Az elnevezés hírneve az elmúlt két évszázadban alakult ki.

##### 5.1. Helyi hagyomány

###### 5.1.1. Háztáji gyökerek

„Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3” [„Séták Hollandiában tollal és ceruzával a kézben. 3. rész”] című 1878-as művében Jacobus Craandijk a következőképpen írja le a limburgi mezőgazdasági ünnepeket: „A tényleges aratási ünnepre valamivel később, a rákövetkező vasárnapok egyikén kerül sor. Ekkor a gazda családja a munkásokkal és a napszámosokkal együtt a gazdagon megrakott asztal köré gyűlik; a barátokat és a szomszédokat is meghívják. Ezután a nagy asztalon felszolgálják az új fehér kenyeret, valamint a búzalisztból és gyümölcskompótból készült pitét, a „vlaai”-nak nevezett limburgi specialitást. [Craandijk J., 1878, Wandelingen door Nederland met pen en potlood. Deel 3, a DBNL (a Holland Irodalom Digitális Könyvtára) weboldalán 2022. október 1-jén megtekintett mű (KB, Holland nemzeti Könyvtár)].

Ez a rövid részlet rengeteg információt tartalmaz. Utal a „Limburgse vlaai” hagyományos receptjére: búzalisztból készült tésztával (pitetészta) készített, gyümölcscsel (gyümölcskompóttal) töltött sütemény. Összefüggésbe hozza a limburgi mezőgazdasági ünnepekkel, amelyeken leginkább egy „vlaai”-nak nevezett, jellegzetes süteményt fogyasztottak ünnepi süteményként.

A gazdasszony otthon, a saját gyümölcsösében termelt gyümölcsökkel készítette el a „Limburgse vlaai” pitét. Limburg mind a belga, mind a holland oldalon emberemlékezet óta gyümölcstermesztő tartomány volt. A különféle gyümölcsfajok és -fajták nagyon hosszú gyümölcstermő idenyt biztosítottak és sokféle tölteleket kínáltak a „Limburgse vlaai” pitéhez. Meg kell említeni továbbá a gyümölcsök tartósításával kapcsolatos helyi szakértelmet is. A legrégebbi tartósítási technikának, a gyümölcsaszalásnak köszönhetően született meg többek között az aszalt körtével töltött „bakkemoezenvlaai”. A gazdasszonyok később befőttes üvegekben eltéve tartósították a gyümölcsöket. A XIX. század végén erre a helyi szaktudásra épülve alakult ki a konzervipar. Így például a cseresznyés „Limburgse vlaai” pitét idenyen kívül is el lehetett készíteni cseresznyebefőttből.

A gyümölcsös „Limburgse vlaai” pitét a tejtermékekkel készült „Limburgse vlaai” pitével felváltva készítették, hogy egész évben fogyasztani lehessen ezt a specialitást. Erre azért volt szükség, mert a pitét minden ünnepen, minden körmenet alkalmával és minden vásáron fogyasztották.

#### 5.1.2. A „Limburgse vlaai” és a péksütemény-készítési hagyomány

Az eredetileg házilag készített „Limburgse vlaai” pite a XX. században jelent meg a helyi pékeknél. A „Limburgse vlaai” pitét tehát már nemcsak a vásári ünnepek alkalmával fogyasztották, hanem sokféleképpen töltött, kedvelt vasárnapi süteménnyé vált. A „Limburgse vlaai” valójában a kis limburgi pékségek napi termékválasztékának elmaradhatatlan részévé vált. Naponta mintegy nyolcféle, hétvégén pedig akár 14 fajta változatban is készíthetik.

Miután a régió pékségeiben általánosan elterjedt, a „Limburgse vlaai” pitét Hollandiában és Belgiumban is felvették az „Euro Terroirs” gasztronómiai örökség európai jegyzékébe, amely francia kezdeményezésre indult útjára az 1990-es években. A jegyzéket 1998-ban tették közzé Hollandiában [van der Meulen H.S., „Traditionele Streekproducten Gastronomisch Erfgoed van Nederland” (Hollandia gasztronómiai örökségének hagyományos regionális termékei), 1998., Elsevier, 62–63. o.].

#### 5.2. A „Limburgse vlaai” hírneve

A „Limburgse vlaai” nemcsak a limburgi gasztronómiai örökség részét képezi, hanem hírneve messze túlterjed Limburg határain.

Nagyon kedvelt a helyi lakosság körében, és a limburgi turizmus növekedésével párhuzamosan egyre nagyobb hírnévre tett szert. Igen hamar a látogatók idecsábítására kezdtek használni. Ennek egyik úttörője a hollandiai Limburgban található Weertből származó Maria Hubertina Hendrix volt. 1911-ben megvett egy pályaudvari vendéglőt, és kis pitéket kezdett árúsítani a vonattal utazók számára. Olyannyira hozzájárult a „Limburgse vlaai” hírnevéhez, hogy 1936-ban bekövetkezett halálakor még a frízöldi újságok hasábjain is írtak róla.

1947-ben az egyik legnagyobb sütőipari alapanyagokat szállító cég kiadványának egy teljes számát szentelték a „Limburgse vlaai” pitének. A kis könyv nem tartalmaz recepteket, viszont részletesen bemutatja Limburg „közkedvelt pitetortáját”, valamint a „Limburgse vlaai”-t övező számtalan szokást és hagyományt [Van Der Ven D.J., „Bak meer Limburgse vla” (Készítsen még több limburgi pitét), „De bakkersboekjes van Zeelandia”, 1951., második sorozat, 9. sz., Zeelandia, Zierikzee].

„Oude gebruiken en gerechten uit Limburg” (Régi limburgi szokások és ételek) című (1977-es) munkájukban J. Collen és J. Lambin, belga szerzők a következőképpen írják le a „Limburgse vlaai” pitét: „A limburgiak szerint a »Limburgse vlaai« egy általában kerek, kelt tésztából készült és gyümölcscsel, gyümölcskompóttal, tejberizzsel stb. töltött, jellegzetes limburgi sütemény”. Hozzáadték továbbá, hogy „az igazi »Limburgse vlaai« tésztája vékony és gazdagon töltött”. Ezután felsorolják a különféle „Limburgse vlaai” piték valamennyi lehetséges változatát: „almakompóttal, vékonyra szeletelt almával, rebarbarakompóttal, egressel, erdei gyümölcsökkel, szilvával, cseresznyével, vegyesen és tejberizzsel töltött.” (Collen J. in Lambin J., Oude gebruiken en gerechten uit Limburg, 1977., Uitgeverij Pelckmans, 127–135. o.).

Miután az 1960-as években fellendült a turizmus, a „Limburgse vlaai” megjelent a két limburgi tartomány első idegenforgalmi kiadványaiban, és az útikönyvek szerzői azt is kiemelték, hogy ezek a pitetorták nagyon sokféle változatban készülnek. Példaként említhetők a következők: „Zwerven door Vlaanderen” (Flandriai kalandozások) (Jan Lambin, Zwerven door Vlaanderen, dans Vlaamse Pockets, 1961., Uitgeverij Heideveld, Hasselt, 104. o.), „Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland” (Hollandia helyi és regionális specialitásai) (van Oirschot A., Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland, s.d., Uitgeverij Helmond, Helmond, 128. o.), „Streekgerechten uit Nederland” (Holland regionális ételek) (Wilma van Hoeven, Streekgerechten uit Nederland, Libelle, 1983., Uitgeverij Het Spectrum, Utrecht/Antwerpen, 66–70. o.), „Ippa’s Streekgerechten Gids voor België” (A belga regionális konyha, megjelent az Ippa Bank gondozásában) (Van Remoortere J., Ippa’s Streekgerechten Gids voor België, 1994., Uitgeverij Lannoo, Tiel, 151. o.), „Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen” (A flandriai konyhaművészet kisenciklopédiája) (Declercq M., Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen, 2009., Standaard Uitgeverij, 191. o.).

Napjainkban mindkét tartomány büszkén dicsekszik a „Limburgse vlaai” pitével, amely a legjellegzetesebb regionális termék a belga Limburg tartomány weboldala [„Limburg in ‘t kort” (Limburgról röviden), limburg.be, lekérdezve: 2022. október 1-jén] és a hollandiai Dél-Limburg tartomány turisztikai weboldala szerint [„Hier proef je de lekkerste vlaai van Zuid-Limburg” (Itt kóstolja meg Dél-Limburg legfinomabb vlaai pitét), www.visitzuidlimburg.nl, lekérdezve: 2022. október 1-jén].

A „Limburgse vlaai” tehát mindkét ország Limburg tartományának szimbóluma lett. Még az Európai Unió által támogatott projektekbe is bekerült. A limburgi és a Rajna-vidéki fiatalok étkezési kultúrájáról 2003-ban készült felmérés kimutatta, hogy a „Limburgse vlaai” volt a legismertebb étel a limburgi fiatalok körében. Egy másik uniós projekt keretében még a logón is szerepelt a „Limburgse vlaai”.

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

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2023-07/Productdossier-BGA-Limburgse-vlaai.pdf>, <https://lv.vlaanderen.be/media/7848/download?attachment>



## Helyesbítés a vízumkötelezettség tekintetében fennálló nemzeti eltérésekről szóló információkhoz

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 340., 2023. szeptember 27.)

A 23. és a 24. oldalon található Összefoglaló táblázat helyébe a következő szöveg lép:

### Összefoglaló táblázat

	Oldal
0. Közelmúltban küldött értesítések .....	25
1. Vízummentességek a 6. cikk (1) bekezdésével összhangban .....	25
1.1. Vízummentesség diplomata-, szolgálati/hivatali és különleges útlevelek birtokosai számára .....	25
1.1.1 Államok .....	25
1.1.2 Olyan entitások és területi hatóságok, amelyeket legalább egy tagállam nem ismer el államként, illetve más különleges esetek .....	60
1.2. Vízummentesség a 6. cikk (1) bekezdésében említett egyéb kategóriák számára .....	62
1.2.1 Polgári légiközlekedési személyzet tagjai .....	62
1.2.2 Polgári tengerhajózási személyzet tagjai .....	64
1.2.3 Katasztrófa vagy baleset során a sürgősségi ellátást vagy mentést végző légi járatok hajózó és kiszolgáló személyzete, valamint az egyéb segítő személyek .....	65
1.2.4 A nemzetközi belvízi utakon hajózó járművek polgári személyzetének tagjai .....	66
1.2.5 Kormányközi szervezetek által kiállított úti okmányok birtokosai .....	66
2. Vízummentességek a 6. cikk (2) bekezdésével összhangban .....	69
2.1. Vízummentesség a rendelet I. mellékletében felsorolt valamely harmadik ország állampolgárságával rendelkező azon iskolai tanulók számára, akik a rendelet II. mellékletében felsorolt valamely harmadik országban rendelkeznek lakóhellyel, és iskolai kirándulás keretében, az iskolai tanulók csoportjának tagjaként az adott iskola tanárának kíséretében utaznak .....	69
2.2. Vízummentesség a rendelet II. mellékletében felsorolt valamely harmadik országban/entitásban jogszerűen tartózkodó és az adott ország/entitás illetékes hatóságai által kibocsátott úti okmánnyal rendelkező menekültek és hontalan személyek számára .....	70
2.2.1 Államok .....	70
2.2.2 A Kínai Népköztársaság Különleges Közigazgatási Területei .....	80
2.2.3 Olyan entitások és területi hatóságok, amelyeket legalább egy tagállam nem ismer el államként .....	80
2.2.4 Egyesült Királyság és Írország .....	81
2.3. A tagállamok által nyújtott vízummentesség a fegyveres erők NATO vagy Békepartnerség keretében utazó tagjai, valamint az Észak-atlanti Szerződés Szervezetének részes felei közötti, 1951. június 19-i megállapodás által előírt személyazonosító okmányokkal és menetparanccsal rendelkező személyek számára .....	81
3. Vízummentesség alóli kivételek a 6. cikk (1) bekezdésével összhangban .....	82
4. Vízummentesség alóli kivételek a 6. cikk (3) bekezdésével összhangban .....	83

4.1. Vízummentesség alóli kivételek a tartózkodásuk alatt keresőtevékenységet folytató személyek esetében .....	83
4.1.1 Államok .....	83
4.1.2 A Kínai Népköztársaság Különleges Közigazgatási Területei .....	90
4.1.3 Olyan entitások és területi hatóságok, amelyeket legalább egy tagállam nem ismer el államként .....	90
4.1.4 Vízummentesség az Egyesült Királyságban vagy Írországban tartózkodó menekültek és hontalan személyek számára .....	91

---