



Tartalom

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2021/C 231/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

2021/C 231/02	Euroátváltási árfolyamok — 2021. június 15.....	2
---------------	---	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2021/C 231/03	A Holland Királyság gazdasági és éghajlat-politikai miniszterének hirdetménye a szénhidrogének kutatására, feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek megadásának és felhasználásának feltételeiről szóló 94/22/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 3. cikkének (2) bekezdése alapján .....	3
---------------	--	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2021/C 231/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications) <sup>(1)</sup> .....	5
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

2021/C 231/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	7
2021/C 231/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	9

#### EGYÉB JOGI AKTUSOK

##### **Európai Bizottság**

2021/C 231/07	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele .....	11
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 231/01)

2021. június 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 <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 (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). 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 32021M10270 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít on-line hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

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

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2021. június 15.

(2021/C 231/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,2108	CAD Kanadai dollár	1,4758
JPY Japán yen	133,28	HKD Hongkongi dollár	9,3991
DKK Dán korona	7,4362	NZD Új-zélandi dollár	1,6987
GBP Angol font	0,86150	SGD Szingapúri dollár	1,6063
SEK Svéd korona	10,0858	KRW Dél-Koreai won	1 354,10
CHF Svájci frank	1,0899	ZAR Dél-Afrikai rand	16,6800
ISK Izlandi korona	147,20	CNY Kínai renminbi	7,7502
NOK Norvég korona	10,0823	HRK Horvát kuna	7,4883
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 254,07
CZK Cseh korona	25,450	MYR Maláj ringgit	4,9849
HUF Magyar forint	352,08	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,203
PLN Lengyel zloty	4,5235	RUB Orosz rubel	87,2350
RON Román lej	4,9243	THB Thaiföldi baht	37,716
TRY Török líra	10,3586	BRL Brazil real	6,1394
AUD Ausztrál dollár	1,5742	MXN Mexikói peso	24,1978
		INR Indiai rúpia	88,8031

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

### A Holland Királyság gazdasági és éghajlat-politikai miniszterének hirdetménye a szénhidrogének kutatására, feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek megadásának és felhasználásának feltételeiről szóló 94/22/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 3. cikkének (2) bekezdése alapján

(2021/C 231/03)

A gazdasági és éghajlat-politikai miniszter bejelenti, hogy országához kérelem érkezett a bányászati szabályzat (*Mijnbouwwet*) 3. mellékletében szereplő térképen feltüntetett P12b és Q13b tömbszelvényre, valamint Q14 tömbre vonatkozó szénhidrogén-kutatási engedély iránt.

A P12b tömbszelvényt az A-B, B-C és C-D pontpárok közötti tömbhatár, valamint a D-E, E-F, F-G és A-G pontpárokat összekötő főkörok határolják.

A P12b tömbszelvény felszíne 160,8 km<sup>2</sup>.

Az említett pontok koordinátái a következők:

Pont	°	'	„” k. h.	°	'	„” é. sz.
A	3	50	1,125	52	29	57,155
B	3	59	55,139	52	29	57,162
C	3	59	55,158	52	19	57,143
D	3	55	45,152	52	19	57,140
E	3	55	45,150	52	20	52,142
F	3	55	45,147	52	22	37,146
G	3	50	1,134	52	25	7,465

A Q13b tömbszelvényt az A-B, B-C, D-E és A-I pontpárok közötti blokkhatár, az E-F, F-G, G-H és H-I pontpárokat összekötő főkörok, valamint a bányászati törvény (*Mijnbouwwet*) mellékletében meghatározott azon vonal határolja, amely e vonalnak a B és C ponton áthaladó főkörrel való metszéspontja és a D és E ponton áthaladó főkörrel való metszéspontja között húzódik. Az említett metszéspontok körülbelül a C és a D pontnál helyezkednek el.

A Q13b tömbszelvény felszíne 321,3 km<sup>2</sup>.

Az említett pontok koordinátái a következők:

Pont	°	'	„” k. h.	°	'	„” é. sz.
A	3	59	55,158	52	19	57,143
B	4	19	55,187	52	19	57,157
C (*)	4	19	55,196	52	14	29,530
D (*)	4	14	44,300	52	9	57,135
E	4	10	55,192	52	9	57,132
F	4	10	55,189	52	11	27,135
G	4	6	55,179	52	13	42,137
H	4	4	59,387	52	12	21,079
I	3	59	55,166	52	15	15,385

(\*) Megközelítő helymeghatározás

A Q14-es blokk a bányászati szabályzat 3. mellékletében szereplő térképen szerepel (Kormányzati Közlöny (*Staatscourant*) 2014, 4928. szám).

A Q14 tömb felszíne 24,3 km<sup>2</sup>.

Ezeknek a pontoknak a helyzetét az ETRS89 rendszer szerint meghatározott földrajzi koordináták segítségével adták meg.

A fenti irányelv, valamint a bányászati törvény 15. cikke értelmében a gazdasági és éghajlat-politikai miniszter felhívja az érdekelt feleket, hogy amennyiben szintén a holland kontinentális talapzat P12b és Q13b tömbszelvényében, valamint Q14 tömbjében található szénhidrogének kutatását tervezik, nyújtsák be engedélykérelmüket.

Az engedélyezés a gazdasági és éghajlatpolitikai miniszter hatáskörébe tartozik. A fenti irányelv 5. cikkének (1) és (2) bekezdésében, valamint 6. cikkének (2) bekezdésében említett ismérveket, feltételeket és követelményeket a bányászati törvény ismerteti részletesen.

Az érdekelt felek e felhívásnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételétől számítva tizenhárom héten belül nyújthatnak be kérelmet. A kérelmeket a következő címre kell küldeni:

E-mail: [mijnbouwvergunningen@minezkn.nl](mailto:mijnbouwvergunningen@minezkn.nl)

De Minister van Economische Zaken en Klimaat (Gazdasági és Éghajlat-politikai Minisztérium)  
ter attentie van de heer J.L. Rosch, directie Energie en Omgeving (J. L. Rosch figyelmébe, „Energia és Környezet” Igazgatóság)  
Bezuidenhoutseweg 73  
Postbus 20401  
2500 EK Den Haag  
HOLLANDIA

A határidőn túl beérkezett kérelmek elbírálására nincs lehetőség.

A beérkezett kérelmek elbírálására általában a határidő leteltétől számított tizenkét hónapon belül kerül sor.

Bővebb tájékoztatás: E. Aygün Tel. +31 611223780

---

## V

*(Hirdetmények)*

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 231/04)

1. 2021. június 8-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- Orange S.A. (a továbbiakban: Orange, Franciaország),
- a Deutsche Telekom AG (a továbbiakban: DT, Németország) irányítása alá tartozó Telekom Romania Communications S.A. (a továbbiakban: TKR, Románia).

Az Orange az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a TKR egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Orange esetében: globális távközlési szolgáltató, amely Romániában leányvállalatain, az Orange Romania S.A.-n és az Orange Business Romania S.A.-n keresztül elsősorban a saját mobilhálózatára támaszkodó mobiltávközlési szolgáltatásokat, továbbá – nagyon korlátozott mértékben, szinte kizárólag harmadik felek infrastruktúrájára támaszkodva – vezetékes telefonszolgáltatásokat, vezetékes internet- és televíziós szolgáltatásokat kínál,
- a TKR esetében: lakossági és nem lakossági felhasználók számára vezetékes távközlési szolgáltatásokat, televíziós szolgáltatásokat és szolgáltatáscsomagokat, más távközlési szolgáltatók számára nagykereskedelmi szolgáltatásokat, valamint – a Telekom Romania Mobile Communications vállalkozással kötött megállapodás alapján – virtuális mobilhálózat-üzemeltetőként nagyon korlátozott mértékben mobiltávközlési szolgáltatásokat nyújt egész Romániában.

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

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

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

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---



**Összefonódás előzetes bejelentése**  
**(Ügyszám: M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo)**  
**Egyszerűsített eljárás alá vont ügy**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 231/05)

1. 2021. június 8-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Macquarie Group Limited (a továbbiakban: Macquarie, Ausztrália) vagyonekezeléssel foglalkozó divíziója, a Macquarie Infrastructure and Real Assets (a továbbiakban: MIRA, Ausztrália) által kezelt és annak irányítása alá tartozó Macquarie Asia-Pacific Infrastructure Investments 3 Pte Ltd (a továbbiakban: MAIF3 Fund, Szingapúr) befektetési alap,
- a vállalatcsoporthoz tartozó többi vállalkozással együtt a GIC csoportot alkotó GIC Private Limited (a továbbiakban: GIC, Szingapúr) egyik leányvállalata, a GIC Special Investments Pte. Ltd („GICSI”, Szingapúr) irányítása alá tartozó Warrington Investment Pte. Ltd („Warrington”, Szingapúr) befektetési társaság,
- a Bingo Industries Ltd (a továbbiakban: Bingo, Ausztrália).

A Macquarie és a GIC az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szereznek a Bingo felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Macquarie globális banki, pénzügyi, tanácsadási, befektetési és alapkezelési szolgáltatásokat nyújt,
- a GIC diverzifikált globális befektetésporfóliót kezel a magántőke, a kockázati tőke és az infrastruktúra-alapok területén, továbbá közvetlen tőkebefektetésekkel rendelkezik zárt körű vállalkozásokban,
- a Bingo újrafeldolgozó és hulladékkezelési vállalkozást működtet, amely az erőforrás-gazdálkodás, ezen belül a hulladékgyűjtés, -feldolgozás és -hasznosítás, a hulladéklerakók, valamint az újrafeldolgozott építési termékek és hulladékkezelési eszközök (például szeméthyűjtő tartályok) gyártása területén kínál megoldásokat Ausztrália Új-Dél-Wales és Victoria államában.

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 <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

**Összefonódás előzetes bejelentése****(Ügyszám: M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 231/06)

1. 2021. június 8-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Renault csoporthoz tartozó Elexent Holding SAS (Franciaország, a továbbiakban: Elexent),
- a GP JOULE GmbH, Reußenköge (Németország) és a Minol Brunata GmbH (Németország) közös irányítása alá tartozó GP JOULE Connect GmbH (Németország, a továbbiakban: Connect).

Az Elexent és a Connect az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek az Elexent Dach GmbH (a továbbiakban: közös vállalkozás) felett.

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

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Elexent az igényeknek legmegfelelőbb töltőinfrastruktúra tervezésével, valamint az építés, az üzembe helyezés, az üzemeltetés és a karbantartás felügyeletével energiateljesítmény optimalizálásában segíti ügyfeleit. Az Elexent a Renault globális gépjárműgyártó csoporthoz tartozik,
- a Connect az új mobilitási projektek területén aktív. A vállalkozás elsősorban a tanácsadás, a töltőinfrastruktúra, valamint a közös jármű- és töltőinfrastruktúra-használat területére irányuló projektek tervezésén és megvalósításán keresztül segíti a lakáságazatban, a járműflotta-gazdálkodás területén, az energiaszolgáltatásban, a gépjárműiparban és az infrastruktúra-üzemeltetés területén működő ügyfeleit. A Connect egyfelől a megújulóenergia-ágazatra összpontosító GP JOULE csoporthoz, másfelől pedig az elsősorban a fogyasztásmérési és számlázási szolgáltatások, a dolgok internete, az e-mobilitás és a közös járműhasználat területén aktív Minol csoporthoz tartozik,
- a közös vállalkozás a tervek szerint felhasználásra kész egyedi megoldásokat fog kínálni különböző eredetibereendezőgyártó partnereinek professzionális ügyfelei számára az elektromos járművek töltése, ezen belül az elemzés és a projektértékelés, a működési támogatás, a finanszírozás támogatása, a telepítés, a karbantartás és a töltésoptimalizálás területén. Emellett a közös vállalkozás tanácsadási szolgáltatásokat is kínál az e-mobilitás területén. A közös vállalkozás elsőként Németországban fog működni, a későbbiekben pedig a tervek szerint Ausztriában és/vagy Svájcban is kialakít ügyfélkört.

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 <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2021/C 231/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától 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**

**„Aceto Balsamico di Modena”**

**EU-szám: PGI-IT-0430-AM01 – 2018.11.23.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena  
Via Ganaceto 134, 41121 Modena, Olaszország  
Tel. +39 059208621  
Email: segreteria@consorziobalsamico.it

A Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena (az Aceto Balsamico di Modena védelmére alakult társulás) a Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mezőgazdasági, Élelmészeti és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése értelmében kérelem benyújtására jogosult.

**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 [Csomagolás]

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

#### 4. A módosítás(ok) típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

#### 5. Módosítás(ok)

##### 5.1. A termék leírása

- Az összefoglaló 4.2. pontja és az egységes dokumentum 3.2. pontja

A szöveg a következő első bekezdéssel egészül ki:

*Az „Aceto Balsamico di Modena” a következő rendelkezések szerint előállított és az alábbiakban meghatározott jellemzőkkel rendelkező ecet.*

A szövegezés e módosításának célja, hogy meghatározza azt a terméktípust, amelyre az elnevezés utal.

- Az összefoglaló 4.2. pontjában és az egységes dokumentum 3.2. pontjában az alábbi szövegrész:
  - *Illat: tartós, enyhén savas, esetlegesen fára emléktető jegyekkel,*
  - *Íz: édes-savanyú, kiegyenlített,*

a következőképpen módosul:

- *Illat: jellegzetes, tartós, intenzív és finom, kellemesen savas, esetlegesen fára emléktető jegyekkel,*
- *Íz: édes-savanyú, kiegyensúlyozott, kellemes és jellegzetes.*

Erre a módosításra azért került sor, hogy a terméknek az összefoglalóban szereplő leírása összhangba kerüljön a termékleírással. Ez tehát a megfogalmazás olyan módosítása, amely nem jár az „Aceto Balsamico di Modena” aromája vagy íze jellemzőinek módosításával.

- A termékleírás 2. cikke első bekezdésének ötödik franciabekezdésében az alábbi szövegrész:

*a finomított termék sűrűsége 20 °C-on: legalább 1,06,*

kiegészítésre kerül az alábbiak szerint:

*sűrűség 20 °C-on: a finomított termék esetében legalább 1,06, az „érlelt” termék esetében legalább 1,15.*

Az érlelés mellett a nagy sűrűség is nagyon fontos minőségi tényező a fogyasztók számára. E módosítás célja, hogy ösztönözze a fogyasztók által ebben a kategóriában keresett kiváló minőségű termékek előállítását; a legalább hároméves érlelési időszaknak köszönhetően ezek a termékek egyértelműen különböznek az ár tekintetében a „affinato” elnevezésű terméktől, amelyet kevesebb mint 3 évig érlelnek fahordóban.

Ez a módosítás az összefoglaló 4.2. pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját is érinti.

- A termékleírás 2. cikke első bekezdésének nyolcadik franciabekezdésében az alábbi szöveg:

*Minimális összes savtartalom: 6 %*

kiegészítésre kerül az alábbiak szerint:

*Minimális összes savtartalom: 6 % a finomított termék, és 5,5 % az érlelt termék esetében.*

Tekintettel a jelenlegi határértékre, e módosítás célja, hogy a hároméves érlelési időszak alatt a savtartalom esetleges fiziológiai csökkenését beépítse a termelési rendszerbe.

Most, hogy ezt a minimális savtartalomra és sűrűsége vonatkozó módosítást bevezették, az „Aceto Balsamico di Modena” két kategória szerint osztályozzák:

- Aceto Balsamico di Modena: legalább 60 napig és legfeljebb 3 évig fahordóban finomított, összes savtartalma legalább 6 %, sűrűsége 20 °C-on legalább 1,06,
- Aceto Balsamico di Modena „invecchiato” (érlelt): 3 évnél hosszabb ideig fahordóban érlelt, összes savtartalma legalább 5,5 %, sűrűsége 20 °C-on legalább 1,15.

Ez a módosítás az összefoglaló 4.2. pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

- A termékleírás 2. cikke az alábbi harmadik bekezdéssel egészül ki:

*Amennyiben az e cikkben említett paraméterektől való eltérések figyelhetők meg, megengedett az érintett termék javítására irányuló eljárás bizonyos mennyiségű nyersanyag (borecet és főzött vagy sűrített szőlőmust) legfeljebb 3 tömegszázalékban történő hozzáadásával. Amennyiben erre a javító eljárásra van szükség, azt a finomítási vagy érlelési időszak végén, de mindenképpen a termék tanúsítása előtt kell elvégezni.*

E módosítás célja a termékleírásban meghatározott analitikai határértékektől való eltérés esetén a termék korrigálására szolgáló eljárás szabályozása olyan felső határérték bevezetésével, amelyen túl a korrekációs intézkedések nem lehetségesek.

Ez a módosítás az összefoglaló 4.2. pontját és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

## 5.2. A származás igazolása

- A termékleírás 4. cikkének első bekezdésében

az alábbi mondat:

*Ily módon, azaz a szőlőtermő kataszteri parcellákról, a szőlőtermesztőkről, a musttermelőkről, a feldolgozókról és a palackozókról vezetett, az ellenőrző szerv kezelésében lévő nyilvántartással és a megtermelt, illetőleg a palackozott és felcímkezett mennyiségekkel kapcsolatban az ellenőrző szerv felé fennálló, időben teljesített bejelentési kötelezettséggel biztosítható a termék nyomkövethetősége.*

a következőképpen módosul:

*Ily módon, azaz az 5. cikkben felsorolt hét szőlőfajta termesztésére szolgáló szőlőtermő kataszteri parcellákról, a szőlőtermesztőkről, a must- és borecetermelőkről, feldolgozókról és palackozókról vezetett, az ellenőrző szerv kezelésében lévő nyilvántartással és a megtermelt, illetőleg a palackozott és felcímkezett mennyiségekkel kapcsolatban az ellenőrző szerv felé fennálló, időben teljesített bejelentési kötelezettséggel biztosítható a termék nyomkövethetősége.*

„Az 5. cikkben felsorolt hét szőlőfajta” hivatkozás beillesztése nem jár jelentős módosítással; ezt a szövegrészt kizárólag az egyértelműség biztosítása érdekében vezették be. E módosítás célja továbbá, hogy kiegészítse a jelenlegi szöveget azáltal, hogy a borecetermelőket felveszi az ellenőrzés alá vont felek kategóriába. Az ellenőrzés alá vont felek felsorolásában a borecetermelőkre vonatkozó szakasz létrehozása szükséges lépés a teljes termelési lánc maximális átláthatóságának azáltal történő biztosítása érdekében, hogy feltüntetik az „Aceto Balsamico di Modena” előállításához felhasznált nyersanyagok valamennyi beszállítóját, és ezeket a nyersanyagokat izotópos elemzésekkel vizsgálják a termékleírásban meghatározott határértékek betartásának ellenőrzése érdekében.

Ez a módosítás az összefoglaló 4.4. pontjának első bekezdését is érinti.

## 5.3. Az előállítás módja

- A termékleírás 5. cikkének első bekezdésében az alábbi szöveg:

*Az „Aceto Balsamico di Modena”-t részben erjesztett és/vagy főzött és/vagy sűrített, Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana és Montuni szőlőfajtákból nyert szőlőmustból készítik különleges, hagyományos technikák alkalmazásával, a jellegzetes érzékszervi jellemzők elérésére érdekében legalább 10 évig érlelt ecet bizonyos arányban történő hozzáadásával és legalább 10 %-ban kizárólag bor erjesztéséből származó ecet hozzáadásával.*

kiegészítésre kerül az alábbiak szerint:

*Az „Aceto Balsamico di Modena”-t részben erjesztett és/vagy főzött és/vagy sűrített, Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana és Montuni szőlőfajtákból nyert szőlőmustból készítik különleges, hagyományos technikák alkalmazásával, a jellegzetes érzékszervi jellemzők elérésére érdekében legalább 10 évig érlelt ecet bizonyos arányban történő hozzáadásával és legalább 10 %-ban kizárólag bor erjesztéséből származó ecet hozzáadásával, az alábbi izotóparányoknak megfelelően:*

- $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  arány ( $\delta^{13}\text{C}$ -ban kifejezve) ecetsavban:  $-29,3\text{‰}$  és  $-24,3\text{‰}$  között;
- $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  arány ( $\delta^{18}\text{O}$ -ban kifejezve) vízben,  $9\text{‰}$ -ot meghaladó savtartalmú borecet esetében: legalább  $-2\text{‰}$ ;

- $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  arány ( $\delta^{18}\text{O}$ -ban kifejezve) vízben, 9 % és 6 % közötti savtartalmú borecet esetében: legalább  $-5\text{‰}$ ;
- deutérium/hidrogén (D/H) arány a metilnél ( $\text{CH}_3$ ) az ecetsavkivonatban: 98,8–106 ppm.

Az „Aceto Balsamico di Modena” fő összetevője a borecet; ilyenként történő meghatározásához és az OFJ előállításához szükséges nyersanyagként történő felhasználásához a borecetet az 1308/2013/EU rendeletben szereplő uniós fogalom meghatározásnak megfelelően kell előállítani. Az izotópos elemzések nélkülözhetetlen eszközök a termék eredetiségének ellenőrzéséhez, mind a terméktanúsítási rendszer, mind a vállalatok belső minőség-ellenőrzése céljából, valamint a borecet esetleges hamisításának nyomon követéséhez. E tekintetben egyre nagyobb problémát jelent az uniós piacon a szőlőtől és bortól eltérő nyersanyagokból készült borecet forgalmazása, ami ellentétes az európai jogszabályokkal. Tekintettel erre a növekvő kockázatra, sürgősen szükség van arra, hogy az eddig használatnál hatékonyabb hamisítás-észlelő rendszereket vezessenek be. Az izotópos elemzés a borecet esetleges hamisításának kimutatására jelenleg alkalmazott módszer, amely egyben az Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) által a borecet tekintetében hivatalosan elismert módszer is. Ahhoz, hogy ezeket az elemzéseket alkalmazni lehessen az „Aceto Balsamico di Modena” előállításához használt borecetekre, a termékleírást ki kell egészíteni az általános izotópos paraméterekkel. Ezért a termékleírás kiegészül egy táblázattal, amely egyértelműen és kifejezetten feltünteti azokat a határértékeket, amelyek túllépése esetén a termék hamisítottnak minősül. Ezek az arányok és azok határértékei a hivatalos tudományos publikációkban (*Food Control* 29 (2013) 107–111- F. Camin et al.; *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324–330 N. Dordevic et al.; *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197–8203 M. Perini et al.) közzétett számos kutatás eredményei. Ez a módosítás ezért lehetővé teszi az ellenőrzési és riasztási rendszer alkalmazását minden olyan esetben, amikor felmerül annak gyanúja, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” előállítására szánt borecetet hamisították.

Ez a módosítás az összefoglaló 4.5. pontját és az egységes dokumentum 3.3. pontját is érinti.

- A termékleírás 5. cikkének második bekezdésében az alábbi szöveg:

*Azért, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” a 2. cikk szerinti tulajdonságokkal bírjon, a főzött és/vagy sűrített mustnak meg kell felelnie az alábbi jellemzőknek:*

- minimális összes savtartalom: 8 g/kg,
- minimális szárazanyag-tartalom: 55 g/kg

kiegészítésre kerül az alábbiak szerint:

*Azért, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” a 2. cikk szerinti tulajdonságokkal bírjon, a főzött és/vagy sűrített mustnak meg kell felelnie az alábbi jellemzőknek:*

- minimális összes savtartalom: 8 g/kg,
- minimális szárazanyag-tartalom: 55 g/kg,
- izotóparány-paraméterek:
  - $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  arány ( $\delta^{13}\text{C}$ -ban kifejezve) a cukor erjesztésével előállított alkoholban:  $-29,3\text{‰}$  és  $-24,3\text{‰}$  között;
  - D/H arány a metilben ( $\text{CH}_3$ ) a cukrok erjesztésével előállított alkoholban: 98,8–106 ppm.

A főzött vagy sűrített szőlőmust az „Aceto Balsamico di Modena” másik kulcsfontosságú összetevője; ilyenként történő meghatározásához és az OFJ előállításához szükséges nyersanyagként történő felhasználásához a mustot az 1308/2013/EU rendeletben szereplő uniós fogalom meghatározásnak megfelelően kell előállítani. Az izotópos elemzések nélkülözhetetlen eszközök a termék eredetiségének ellenőrzéséhez, mind a terméktanúsítási rendszer, mind a vállalatok belső minőség-ellenőrzése céljából, valamint a szőlőmust esetleges hamisításának nyomon követéséhez. Az elmúlt években egyre nagyobb a kockázata annak, hogy hamisított szőlőmustot állítanak elő, ami sérti mind az uniós, mind a nemzeti jogszabályokat. Tekintettel erre a növekvő kockázatra, sürgősen szükség van arra, hogy az eddig használatnál hatékonyabb hamisítás-észlelő rendszereket vezessenek be. Az izotópos elemzés a szőlőmust eredetiségének ellenőrzésére is használt módszer; ezért az „Aceto Balsamico di Modena” előállításához használt must ellenőrzéséhez az általános arányokat és határértékeket mutató táblázatra van szükség. Ezek az arányok és azok határértékei a hivatalos tudományos publikációkban (*Food Control* 29 (2013) 107–111- F. Camin et al.; *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324–330 N. Dordevic et al.; *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197–8203 M. Perini et al.) közzétett számos kutatás eredményei. Ez a módosítás ezért lehetővé teszi az ellenőrzési és riasztási rendszer alkalmazását minden olyan esetben, amikor felmerül annak gyanúja, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” előállítására szánt szőlőmustot hamisították.



Ez a módosítás az összefoglaló 4.5. pontját és az egységes dokumentum 3.3. pontját is érinti.

- A termékleírás 5. cikkének harmadik bekezdésében

az alábbi mondat:

*A sűrítés addig tart, amíg a kiindulási mustmassza 20 °C-on legalább 1,240 sűrűségű lesz.*

kiegészítésre kerül az alábbiak szerint:

*A sűrítés és/vagy főzés addig tart, amíg a kiindulási mustmassza 20 °C-on legalább 1,240 sűrűségű lesz.*

E kiegészítés célja annak pontosítása, hogy a minimális sűrűségre vonatkozó követelmény a főzött mustra és a sűrített mustra egyaránt vonatkozik, ezért nem vezet be lényegi változtatást, és csupán a szöveg pontosítására szorítkozik.

Ez a módosítás az összefoglaló 4.5. pontját is érinti.

- A termékleírás 5. cikkének hetedik bekezdésében

az alábbi mondat:

*Az erjesztés és a finomítás minden esetben nemes fából, például tölgyből – különösen kocsányos tölgyből –, gesztenyefából, eperfából vagy borókából készült tárolókban megy végbe, az előállításához szükséges nyersanyagok összekeverésétől számítva legalább 60 napon keresztül.*

és az összefoglaló 4.5. pontjában az alábbi mondat:

*Az erjesztés és a finomítás minden esetben nemes fából, például tölgyből – különösen kocsányos tölgyből –, gesztenyefából, eperfából vagy borókából készült tárolókban megy végbe, az előállításához szükséges nyersanyagok összekeverésétől számítva legalább 60 napon keresztül.*

ezért a következőképpen módosult:

*Az erjesztés és az érlelés minden esetben nemes fából, például tölgyből – különösen kocsányos tölgyből –, gesztenyefából, eperfából vagy borókából készült hordókban, tartályokban vagy egyéb tárolókban megy végbe, az előállításához szükséges nyersanyagok összekeverésétől és a terméknek a fent említett fa tárolókba helyezésétől számítva legalább 60 napon keresztül.*

Ennek az átfogalmazásnak az a célja, hogy javítsa a termékleírás és az összefoglaló közötti szövegbeli következetlenséget a finomítási és érlelési szakaszokban felhasználható tárolók és fafajták tekintetében.

E kiegészítés („a terméknek a fent említett fa tárolókba helyezésétől [...]”) célja a szóban forgó előállítási szakasz pontosabb leírása.

Ugyanezen franciabekezdéssel egészítették ki az egységes dokumentum 3.4. pontját annak érdekében, hogy az összhangba kerüljön a termékleírásban és az adatlapon szereplő ugyanazon elvvel.

#### 5.4. Címkézés

- A termékleírás 8. cikkének harmadik, negyedik és ötödik bekezdésében

az alábbi két bekezdés:

*A csomagoláson az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezés mellett fel kell tüntetni az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot, egyértelmű és olvasható módon, teljesen kiírva vagy rövidítve, olasz nyelven és/vagy a célország nyelvén.*

*Kizárólag az „invecchiato” (érlelt) felirat szerepelhet még – további kiegészítés nélkül –, amennyiben az érlelés hordóban vagy más fa tárolóban, legalább 3 évig ment végbe.*

a következőképpen módosul:

*A csomagoláson az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezés mellett fel kell tüntetni az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot, egyértelmű és olvasható módon, teljesen kiírva vagy rövidítve, olasz nyelven és/vagy a célország nyelvén. A címkén fel kell tüntetni az OFJ-megjelöléshez társított uniós szimbólumot.*

Az „invecchiato” (érlelt) kifejezés az elnevezés mellett akkor is megjelenhet, ha a terméket legalább három évig érlelték hordókban, tartályokban vagy más fa tárolókban. Az „invecchiato” kifejezés kiegészíthető a legalább hároméves érlelési időszak megjelölésével.

Az 1151/2012/EU rendelet 12. cikke (3) bekezdése rendelkezéseinek egyértelművé tétele érdekében az egységes dokumentum kiegészült a következő mondattal: „A címkén fel kell tüntetni az OFJ-megjelöléshez társított uniós szimbólumot”.

Annak érdekében, hogy a terméket nem ismerő fogyasztó is megismerhesse az Aceto Balsamico di Modena „invecchiato” tulajdonságait, a címkén feltüntethető a termékleírásban meghatározott hároméves minimális érlelési idő.

Ez a módosítás az összefoglaló 4.8. pontját és az egységes dokumentum 3.6. pontját is érinti.

## 5.5. Egyéb

### Csomagolás

– A termékleírás 8. cikkének második bekezdésében

az alábbi mondat:

*Az „Aceto Balsamico di Modena”-t 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l vagy 5 l űrtartalmú; üveg, fa, kerámia vagy cserép tárolóedényben, vagy egyadagos, legfeljebb 25 ml űrtartalmú műanyag vagy kompozitanyag tasakokban kell közvetlen fogyasztásra bocsátani, ez utóbbi esetben ugyanazon jelölésekkel ellátva, mint amelyek az üvegek címkején szerepelnek.*

valamint az összefoglaló 4.5. pontjában az alábbi szöveg:

*Az „Aceto Balsamico di Modena”-t 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 2 l, 3 l vagy 5 l űrtartalmú; üveg, fa, kerámia vagy cserép tárolóedényben, vagy egyadagos, legfeljebb 25 ml űrtartalmú műanyag vagy kompozitanyag tasakokban kell közvetlen fogyasztásra bocsátani, ez utóbbi esetben ugyanazon jelölésekkel ellátva, mint amelyek az üvegek címkején szerepelnek.*

a következőképpen kerültek összevonásra és átfoglalmasra:

*Az „Aceto Balsamico di Modena”-t 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l, 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l vagy 5 l űrtartalmú; üveg, fa, kerámia vagy cserép tárolóedényben, vagy egyadagos, legfeljebb 25 ml űrtartalmú üveg, műanyag vagy kompozitanyag tárolóedényekben kell közvetlen fogyasztásra bocsátani, ez utóbbi esetben ugyanazon jelölésekkel ellátva, mint amelyek az üvegek címkején szerepelnek.*

Ennek az átfoglalmasnak az a célja, hogy kijavítsa a termékleírás és az összefoglaló közötti szövegbeli ellentmondást az összefoglalóban „tasakként” említett egyadagos tárolóedények tekintetében.

Az elmúlt években mind az olasz piacon, mind más országokban nőtt a kereslet a termékek változatosabb választéka iránt, különös tekintettel a palackok űrtartalmára. Ezenkívül egyes Európán kívüli országokban az alkalmazott mértékegységek sokfélesége arra kényszeríti a gyártókat, hogy elutasítsák a nagy- és kiskereskedők megrendeléseit, éppen azért, mert lehetetlen a termékleírásban jelenleg engedélyezettektől eltérő űrtartalmú tárolóedényeket készíteni. Ez a módosítás – a jelenlegi szabályok sérelme nélkül – azt kívánja elérni, hogy a szabályok kellően rugalmasak legyenek ahhoz, hogy meg lehessen felelni a piaci igényeknek.

A módosítás az egységes dokumentum 3.5. pontjára vonatkozik.

– A termékleírás 8. cikkének harmadik bekezdésében

a szöveg a következő bekezdéssel egészül ki:

*A 0,100 l, 0,150 l vagy 0,200 l űrtartalmú tárolóedények nem lehetnek gömb alakúak vagy gömbölyűek, és a teljes magasság és a legnagyobb oldal hossza közötti aránynak, illetve ha a tárolóedény henger alakú, 1,85-nél nagyobbak kell lennie.*

A 0,250 liternél kisebb űrtartalmú tárolóedények esetében célszerűnek tűnt megállapítani néhány általános elvet a tárolóedények formájára vonatkozóan, ezáltal biztosítva a minimális egységességet azon tárolóedények között, amelyekben a terméket értékesítik.

A módosítás az egységes dokumentum 3.5. pontjára vonatkozik.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## „ACETO BALSAMICO DI MODENA”

EU-szám: PGI-IT-0430-AM01 – 2018.11.23.

OEM ( ) OFJ (X)

## 1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Aceto Balsamico di Modena”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

## 3.1. A termék típusa

1.8. osztály: a Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

## 3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Aceto Balsamico di Modena” a következő rendelkezések szerint előállított és az alábbiakban meghatározott jellemzőkkel rendelkező ecet.

Analitikai jellemzők:

- sűrűség 20 °C-on: a finomított termék esetében legalább 1,06, az „érlelt” termék esetében legalább 1,15,
- tényleges alkoholtartalom: legfeljebb 1,5 térfogatszázalék,
- minimális összes savtartalom: 6 % a finomított termék, és 5,5 % az érlelt termék esetében,
- összes kén-dioxid-tartalom: legfeljebb 100 mg/l,
- hamu: legalább 2,5 ezrelék,
- minimális szárazanyag-tartalom: 30 g/l,
- redukálócukrok: legalább 110 g/l.

Érzékszervi jellemzők:

- átlátszóság: átlátszó, csillogó,
- szín: mélybarna,
- illat: jellegzetes, tartós, intenzív és finom, kellemesen savas, esetlegesen fára emlékeztető jegyekkel,
- íz: édes-savanyú, kiegyensúlyozott, kellemes és jellegzetes.

Amennyiben az e cikkben említett paraméterektől való eltérések figyelhetők meg, megengedett az érintett termék javítására irányuló eljárás bizonyos mennyiségű nyersanyag (borecet és főzött vagy sűrített szőlőmust) legfeljebb 3 tömegszázalékban történő hozzáadásával. Amennyiben erre a javító eljárásra van szükség, azt a finomítási vagy érlelési időszak végén, de mindenképpen a termék tanúsítása előtt kell elvégezni.

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

Az „Aceto Balsamico di Modena”-t részben erjesztett és/vagy főzött és/vagy sűrített, Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana és Montuni szőlőfajtákból nyert szőlőmustból készítik különleges, hagyományos technikák alkalmazásával, a jellegzetes érzékszervi jellemzők elérésére érdekében legalább 10 évig érlelt ecet bizonyos arányban történő hozzáadásával és legalább 10 %-ban kizárólag bor erjesztéséből származó ecet hozzáadásával, az alábbi izotóparányoknak megfelelően:

- $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  arány ( $\delta^{13}\text{C}$ -ban kifejezve) ecetsavban:  $-29,3 \text{ ‰}$  és  $-24,3 \text{ ‰}$  között;
- $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  arány ( $\delta^{18}\text{O}$ -ban kifejezve) vízben, 9 %-ot meghaladó savtartalmú borecet esetében: legalább  $-2 \text{ ‰}$ ;

- $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  arány ( $\delta^{18}\text{O}$ -ban kifejezve) vízben, 9 % és 6 % közötti savtartalmú borecet esetében: legalább –5 %;
- deutérium/hidrogén (D/H) arány a metilnél ( $\text{CH}_3$ ) az ecetsavkivonatban: 98,8–106 ppm.

Azért, hogy az „Aceto Balsamico di Modena” a 3.2. cikk szerinti tulajdonságokkal bírjon, a főzött és/vagy sűrített mustnak meg kell felelnie az alábbi jellemzőknek:

- minimális összes savtartalom: 8 g/kg,
- minimális szárazanyag-tartalom: 55 g/kg,
- izotóparány-paraméterek:
  - $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  arány ( $\delta^{13}\text{C}$ -ban kifejezve) a cukor erjesztésével előállított alkoholban: –29,3 ‰ és –24,3 ‰ között;
  - D/H arány a metilben ( $\text{CH}_3$ ) a cukrok erjesztésével előállított alkoholban: 98,8–106 ppm.

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

A nyersanyagok összeállításának, feldolgozásának, finomításának és adott esetben érlelésének a 4. pontban meghatározott területen kell történnie.

Az erjesztés és az érlelés minden esetben nemes fából, például tölgyből – különösen kocsányos tölgyből –, gesztenyefából, eperfából vagy borókából készült hordókban, tartályokban vagy egyéb tárolókban megy végbe, az előállításához szükséges nyersanyagok összekeverésétől, és a terméknek a fent említett fa tárolókba helyezésétől számítva legalább 60 napon keresztül.

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

Az „Aceto Balsamico di Modena”-t 0,100 l, 0,150 l, 0,200 l, 0,250 l, 0,500 l, 0,750 l, 1 l, 1,5 l, 2 l, 3 l vagy 5 l űrtartalmú; üveg, fa, kerámia vagy cserép tárolóedényben, vagy egyadagos, legfeljebb 25 ml űrtartalmú üveg, műanyag vagy kompozitanyag tárolóedényekben kell közvetlen fogyasztásra bocsátani, ez utóbbi esetben ugyanazon jelölésekkel ellátva, mint amelyek az üvegek címkéjén szerepelnek.

A 0,100 l, 0,150 l vagy 0,200 l űrtartalmú tárolóedények nem lehetnek gömb alakúak vagy gömbölyűek, és a teljes magasság és a legnagyobb oldal hossza közötti aránynak, illetve ha a tárolóedény henger alakú, 1,85-nél nagyobbak kell lennie.

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

A csomagoláson az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezés mellett fel kell tüntetni az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot, egyértelmű és olvasható módon, teljesen kiírva vagy rövidítve, olasz nyelven és/vagy a célország nyelvén. A címkén fel kell tüntetni az OFJ-megjelöléshez társított uniós szimbólumot. Az „Aceto Balsamico di Modena” elnevezéshez tilos bármilyen, a termékleírásban külön nem nevesített – akár számokban kifejezett – minősítést fűzni, beleértve az „extra”, „fine”, „scelto”, „selezionato”, „riserva”, „superiore”, „classico” vagy hasonló mellékneveket is.

Az „invecchiato” (érlelt) kifejezés az elnevezés mellett akkor is megjelenhet, ha a terméket legalább három évig érlelték hordókban, tartályokban vagy más fa tárolókban. Az „invecchiato” kifejezés kiegészíthető a legalább hároméves érlelési időszak megjelölésével.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Aceto Balsamico di Modena”-t (modenai balzsamecet) Modena és Reggio Emilia körzet (provincia) közigazgatási területén kell előállítani.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az „Aceto Balsamico di Modena” és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék hírnevén alapul. Az „Aceto Balsamico di Modena” a belföldi piacon és a külföldi piacokon egyaránt kiváló hírnévnek örvend: ezt bizonyítja az elnevezés gyakori előfordulása különféle ételreceptekben, valamint fellelhetősége az interneten, a sajtóban és a médiában. E hírnévnek köszönhetően a fogyasztó azonnal felismeri a szóban forgó termék egyedülállóságát és eredetiségét.

Az „Aceto Balsamico di Modena” már jó ideje képviseli Modena történelmét és kultúráját, és világszerte szerzett hírneve kétségbevonhatatlan. Létezése szorosan kötődik azoknak az embereknek az ismereteihez, hagyományaihoz és szakértelméhez, akik létrehozták ezt az egyedi és a térségre jellemző terméket. Az „Aceto Balsamico di Modena” e térség társadalmi és gazdasági életének részévé vált, jövedelemforrást jelentve számos piaci szereplőnek; a konyhaművészeti hagyományoknak is szerves részévé vált, mivel számos tájjellegű étel elkészítéséhez nélkülözhetetlen alapanyag. A helyi termelők részvételével immár sokadik éve olyan, különleges ünnepekre és rendezvényekre kerül sor, amelyek régóta kialakult hagyományokra nyúlnak vissza, és amelyek a népszokások megőrzése mellett a termelőknek arra is alkalmat adnak, hogy termékeiket összemérjék. Sajátos és jellegzetes termékként az „Aceto Balsamico di Modena” az idők során kétségbevonhatatlan hírnevet és megbecsülést szerzett az egész világon, s ennek köszönhetően a fogyasztók sikeresen hozzák összefüggésbe a termékkel kapcsolatos „élményt” azzal a konyhaművészeti kiválósággal, amely Emilia Romagna szóban forgó két tartományának arcukat jellemzi.

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

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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 Minisztérium honlapján ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” („OEM OFJ termékek”) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” („OEM OFJ HKT termékek”) (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU