



Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 219/01	Euroátváltási árfolyamok — 2022. június 2.	1
---------------	-------------------------------------------------	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 219/02	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10741 – HG / EFMS / TA / IFS) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	2
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 219/03	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	4
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

2022/C 219/04	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 a) pontja alapján	20
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. június 2.

(2022/C 219/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0692	CAD Kanadai dollár	1,3520
JPY Japán yen	138,72	HKD Hongkongi dollár	8,3896
DKK Dán korona	7,4391	NZD Új-zélandi dollár	1,6413
GBP Angol font	0,85195	SGD Szingapúri dollár	1,4701
SEK Svéd korona	10,4705	KRW Dél-Koreai won	1 334,06
CHF Svájci frank	1,0264	ZAR Dél-Afrikai rand	16,6143
ISK Izlandi korona	136,90	CNY Kínai renminbi	7,1350
NOK Norvég korona	10,0845	HRK Horvát kuna	7,5325
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 481,86
CZK Cseh korona	24,702	MYR Maláj ringgit	4,6949
HUF Magyar forint	394,90	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,467
PLN Lengyel zloty	4,5787	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,9398	THB Thaiföldi baht	36,754
TRY Török líra	17,6175	BRL Brazil real	5,1335
AUD Ausztrál dollár	1,4829	MXN Mexikói peso	20,9831
		INR Indiai rúpia	82,9220

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10741 – HG / EFMS / TA / IFS)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 219/02)

1. 2022. május 30-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- HgCapital LLP (a továbbiakban: Hg, Egyesült Királyság),
- TA Associates Management LP (a továbbiakban: TA, Egyesült Államok),
- EQT Fund Management S.à r.l (a továbbiakban: EFMS, Luxemburg),
- a jelenleg az EFMS és a TA irányítása alá tartozó Impala Bidco S.à r.l. (a továbbiakban: IFS, Luxemburg).

A Hg, a TA és az EFMS az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni az IFS felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Hg fenntarthatóan növekedő szoftver- és szolgáltatási vállalkozásokra specializálódott magántőke-befektetési társaság; a Hg a befektetéseivel Európára, az Egyesült Királyságra és az Egyesült Államokra összpontosít és befektetési irodákkal rendelkezik Londonban, Münchenben és New Yorkban,
- az EFMS az EQT befektetési alap-csoporthoz tartozó EQT VIII és EQT IX magántőkealapok alternatív befektetési alapkezelője; az EQT aktív tulajdonosi stratégiákra összpontosító, célorientált globális befektetési szervezet,
- a TA olyan magántőke-befektetési vállalkozás, amely a technológia, az egészségügy, a pénzügyi szolgáltatások, a fogyasztói és üzleti szolgáltatások célzott ágazataira összpontosít Észak-Amerikában, Európában és Ázsiában,
- az IFS jelenleg az EFMS és a TA portfóliótársasága, amely vállalati szoftvereket fejleszt olyan ipari ágazatokban tevékenykedő ügyfelek számára, amelyek árukat gyártanak és forgalmaznak, eszközöket tartanak és szolgáltatás-központú műveleteket irányítanak; az IFS továbbá felhőalapú szoftverszolgáltatásokat (Saas) nyújt helyszíni szolgáltatások, az ún. utolsó mérföld szállítás és a logisztikai ágazat számára.

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

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

M.10741 – HG / EFMS / TA / IFS

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

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

Fax +32 22964301

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

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

(2022/C 219/03)

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

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

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

„Carne Arouquesa”

EU-szám: PDO-PT-0235-AM01 – 2019.4.24.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdekek

ANCRA – Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa

Az Arouquesa Tenyésztők Nemzeti Szövetsége – ANCRA (Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa) a „Carne Arouquesa” előállítóinak szövetségét jelenti. Ez a Portugál Köztársaság kormánya által elismert csoportosulás, amelyet az Európai Bizottság DOOR adatbázisa is így azonosít.

Cím: Mercado Municipal, Apartado 12 - 4694-909 Cinfães

Ország: Portugália

Tel. +351 255562197

E-mail: ancra@hotmail.com

URL: <http://www.ancra.pt/>

2. Tagállam vagy harmadik ország

Portugália

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb (a földrajzi terület közigazgatási meghatározása, értékesítési kiszereelés, ellenőrzési és vizsgálati intézkedések).

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****1. Módosítás****1. módosítás:**

Előző szöveg: „Arouquesa szarvasmarhából származó hűtött hús [...]”

Új szöveg: „A »Carne Arouquesa« az Arouquesa fajtájú szarvasmarha húsa [...]”

A „hűtött” szót törölték, mivel a szándék az, hogy a jövőben lehetővé tegyék a fagyasztást.

2. Módosítás**2. módosítás:**

Előző szöveg:

„Borjú: Hasított test súlya – 70 és 135 kg között”

„Növendék: Hasított test súlya – 135 és 230 kg között”

„Tehén: Hasított test súlya – legalább 150 kg”

„Tinó: Hasított test súlya – legalább 150 kg”

Új szöveg: (törölve)

A korkategóriák hasított test súlyára való hivatkozásokat törölték, mivel a 2007. június 11-i 700/2007/EK tanácsi rendelet szerint „az állatok vágási súlya kevésbé tűnik lényegesnek” a húskra vonatkozó jellemzők meghatározása szempontjából.

3. Módosítás**3. módosítás:**

A hús állaga leírásának (a termék leírásának) egyszerűsítése.

Előző szöveg:

„Állag – a borjúhúsnak kemény állagúnak kell lennie akárcsak a növendékek, tinók és tehének húsának; a lédúság megjelenítése érdekében a húsnak minden osztályban enyhén nedvesnek kell lennie. A növendékek, tinók és tehének húsában nem lehet túl sok intramuszkuláris zsír.”

„Illat és íz – valamennyi osztálynak az állatok nevelése során alkalmazott természetes takarmányozásra utaló egyedi illatot és ízt kell mutatnia. Nem megengedettek a furcsa, aktív vagy kellemetlen ízek, illetve szagok.”

Új szöveg:

„A »Carne Arouquesa« kemény állaga és enyhe nedvessége a hús lédús jellegét mutatja.”

A vonatkozó ellenőrzések megkönnyítése érdekében egyszerűsítették az érzékszervi jellemzők leírását.

4. Módosítás

4. módosítás:

Előző szöveg:

„Tehén – [...] Kortartomány – 2 és 4 év között [...]”

„Tinó – [...] Kortartomány – 2 és 5 év között [...]”

Új szöveg:

„A tehénhús 24 hónaposnál idősebb nőtényektől származik [...]”

„A tinóhús 24 hónaposnál idősebb ivartalanított hímeiktől származik [...]”

A „tehén” és a „tinó” korszakoknál törölték a felső korhatárt, ami lehetővé teszi az új piaci preferenciák kielégítését, hiszen egyre nagyobb igény mutatkozik az idősebb állatok húsából készíthető különleges ételek iránt, mivel ez a hús keményebb és valamivel zsírosabb, az íze pedig húsosabb. A felső korhatár eltörlése nem befolyásolja a termék sajátosságait, mivel az elvégzett genetikai fejlesztések hozzájárulnak az idősebb állatok hasított testének minőségjavulásához és így az állat korától függetlenül egységes termékminőséget biztosítanak.

5. Módosítás

5. módosítás:

Előző szöveg:

„Borjú – [...] Kortartomány – az elválasztástól (5–7 hónap) 9 hónapos korig [...]”

Új szöveg:

„A borjúhús 9 hónaposnál fiatalabb elválasztott hím és nőtény borjúból származik [...]”

Elvégezték a termék-leírásban szereplő „borjú” kategória felső korhatárának összhangba hozását.

6. Módosítás

6. módosítás:

Előző szöveg:

„Növendék – [...] Kortartomány – 9 hónap és 2 év között [...]”

Új szöveg:

„Az éves marhák húsát 8 hónaposnál idősebb, de 12 hónaposnál fiatalabb hím és nőtény állatokból nyerik [...]”

„A növendékek húsát 12 hónaposnál idősebb, de 24 hónaposnál fiatalabb hím és nőtény állatokból nyerik [...]”

A fogyasztók tájékoztatásának javítása érdekében a 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. mellékletével összhangban bevezették az „éves marha” korszakot (amely korábban a „növendék” korszakba tartozott).

7. Módosítás

7. módosítás:

Előző szöveg:

„Tinó – Ivartalanított hímek [...]”

Új szöveg:

„A tinóhús ivartalanított hímeiből származik [...]”

„A bikahús nem ivartalanított hímeiből származik [...]”

A fogyasztók tájékoztatásának javítása érdekében a 2008. november 19-i 1165/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletével összhangban bevezették a „bika” korkategóriát (amely korábban a „tinó” korkategóriába tartozott).

8. Módosítás

„E termékre az alább felsorolt szabályok szerint négy különböző termékleírást fogadtak el: borjú, növendék, tinó és tehén.”

„Borjú – vágáskor a következő termékleírásnak megfelelő fiatal állatok: Kortartomány – az elválasztástól (5–7 hónap) 9 hónapos korig [...]”

„Növendék – vágáskor a következő termékleírásnak megfelelő tinók és szűz üszők: Kortartomány – 9 hónap és 2 év között [...]”

„Tehén – vágáskor a következő termékleírásnak megfelelő szűz vagy nem szűz tehenek: „Kortartomány – 2 és 4 év között [...]”

„Tinó – vágáskor a következő termékleírásnak megfelelő ivartalanított hímek: „Kortartomány – 2 és 5 év között [...]”

„A hasított testek közösségi osztályozási rendszerét az 1026/91/EGK rendelettel összhangban fogadták el. A következő osztályokat fogadják el a tanúsításhoz: borjú – U, R, O, P osztály; növendék – S, E, U, R, O osztály; tehén – E, U, R, O osztály; tinó – E, U, R, O, P osztály.”

„Szín – A borjúhúsnek halvány vagy világos rózsaszínűnek kell lennie, egyenletes eloszlású fehér zsírral és finom izomrostokkal. A növendék húsának rózsaszíntől világos vörösig terjedő színűnek kell lennie, fehértől krémszínűig terjedő zsírral. A tinó- és tehénhúsnak vöröstől mélyvörösig terjedő színűnek kell lennie, sárgás zsírral.”

Új szöveg:

„A »Carne Arouquesa« az alábbi szabályoknak megfelelően borjúhús, illetve éves marhák, növendékek, tinók, bikák vagy tehenek húsa lehet.”

„A borjúhús 10 hónaposnál fiatalabb, elválasztott hím és nőtény borjából származik, amelyek hasított teste az U, R, O vagy P húsossági osztályba tartozik. A borjúhúsnek halvány vagy világos rózsaszínűnek kell lennie, egyenletes eloszlású fehér zsírral és finom izomrostokkal.”

„Az éves marhák húsa 10 hónaposnál idősebb, de 12 hónaposnál fiatalabb hímeiből és nőtényekből származik, amelyek hasított teste az S, E, U, R vagy O húsossági osztályba tartozik. Az éves marhákból származó húsuk rózsaszíntől világos vörösig terjedő színűnek kell lennie, fehértől krémszínűig terjedő zsírral.”

„A növendék húsa 12 hónaposnál idősebb, de 24 hónaposnál fiatalabb hímeiből és nőtényekből származik, amelyek hasított teste az S, E, U, R vagy O húsossági osztályba tartozik. A növendék húsának rózsaszíntől világos vörösig terjedő színűnek kell lennie, fehértől krémszínűig terjedő zsírral.”

„A tehénhús 24 hónaposnál idősebb nőtényekből származik, amelyek hasított teste az E, U, R vagy O húsossági osztályba tartozik. A tehénhúsuk vöröstől mélyvörösig terjedő színűnek kell lennie, sárgás zsírral.”

„A tinóhús 24 hónaposnál idősebb ivartalanított hímeiből származik, amelyek hasított teste az E, U, R, O vagy P húsossági osztályba tartozik. A tinóhúsuk vöröstől mélyvörösig terjedő színűnek kell lennie, sárgás zsírral.”

„A bikahús 24 hónaposnál idősebb, nem ivartalanított hímeiből származik, amelyek hasított teste az E, U, R, O vagy P húsossági osztályba tartozik. A bikahúsuk vöröstől mélyvörösig terjedő színűnek kell lennie, sárgás zsírral.”

A termék leírásának javításával megkönnyítették az egyes kategóriák jellemzőinek azonosítását.

9. Módosítás

9. módosítás:

Előző szöveg:

„A 4. osztályba sorolt hasított testek tanúsítása csak azok darabolásakor lehetséges. Az 5. osztályba sorolt hasított testek nem tartoznak ide.”

Új szöveg: (törölve)

A faggyúborítottági osztályokra vonatkozó utalásokat törölték. E módosítás célja az új fogyasztói trendekre és preferenciákra való reagálás, figyelembe véve a jelenleg rendelkezésre álló technológiai eljárásokat, amelyek lehetővé teszik az ilyen húsok felhasználását.

10. Módosítás

10. módosítás:

Előző szöveg:

„Az összes fent említett osztály esetében a következő osztályozás kerül alkalmazásra a bontott húsrészek tekintetében: – Extra: Hátszín, bélszín; – 1. osztály: Rostélyos, felsál, fartó, hosszú felsál, hosszúfartó, lapocka (lapátcsont, tarjapecsénye, vastag lapocka); – 2. osztály: Elülső lábszár, vastag hasaalja, szegy; vastag lapocka, hátsó borda, első és hátsó comb; – 3. osztály: Vékony hasaalja, lapos borda, hátsó szegy, farok.”

Új szöveg: (törölve)

A húsrészek osztályozására vonatkozó utalást törölték, mivel ez általános információ, amely semmiképpen nem a „Carne Arouquesa” egyedi jellemzője.

11. Módosítás

11. módosítás:

Előző szöveg:

„A jövőben jobban meghatározók lesznek a hús fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzői, mivel e területen már folynak az Arouquesa Tenyésztők Nemzeti Szövetsége és a Nemzeti Állattenyésztési Állomás közötti megállapodás szerinti vizsgálatok.”

Új szöveg: (törölve)

Ezt a felesleges bekezdést törölték, mivel nincs szabályozási vagy tájékoztatási tartalma.

5.2. A származás igazolása

1. Módosítás

A SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

12. módosítás:

Előző szöveg:

„Ahhoz, hogy az állatokat a »Carne Arouquesa« előállításához nyersanyagként lehessen tekinteni, nemcsak a fenti feltételeknek kell megfelelniük, hanem származásukat az állattenyésztési nyilvántartás vagy a törzskönyv aktuális bejegyzési okmányainak bemutatásával, valamint a kötelező hatósági egészségügyi vizsgálatokat tanúsító, kellően naprakész egészségügyi kártyával kell igazolni. E dokumentumok megvizsgálása és elfogadása a tanúsító szerv feladata.”

„Minden állatot az állatazonosító rendszer bal fül felső széléhez rögzített fémcímkéjével, vagy a hatóságok által jóváhagyott egyéb módon (tetoválással, folyékony nitrogénnel, állandó jelöléssel stb.) kell azonosítani.”

„Az állattenyésztési nyilvántartással vagy a törzskönyvvel kapcsolatos egyéb kiegészítő azonosító eszközök, nevezetesen a műanyag füljelzők, a jobb fülre erősíthetők.”

„Az állatok azonosítási eljárásai az állatazonosítási, valamint az egészségügyi és profilaktikus intézkedésekre vonatkozó rendeleteken és a 121/92 sz. miniszteri végrehajtási rendelet (1) bekezdésében említett mellékleten alapulnak.”

„A szarvasmarha szállítása kizárólag a tanúsító szerv által akkreditált fuvarozókkal és járművekkel, az e szerv által meghatározott feltételek mellett és a legalkalmasabb útvonalakon végezhető, hogy az utazás minél gyorsabb és kényelmesebb legyen.”

„A szarvasmarha vágását az alábbiak szerint kell ütemezni: – piaci kereslet; – a vágóhíd vágási, darabolási és csontozási menetrendje, valamint a vágóhíd egyetértésével; – a vágóállatok rendelkezésre állása.”

„A »Carne Arouquesa« előállítására szánt szarvasmarhákat együtt kell levágni a vágóhídon, lehetőleg mindig a munkanap elején. Ugyanez vonatkozik a darabolási, csontozási és csomagolási műveletekre is. A hasított testeket külön hűtőházban kell hűteni.”

„A tagtermelőknek először be kell jelenteniük állataikat a Tenyésztők Szövetségénél a megfelelő formanyomtatványon, feltüntetve többek között a levágandó állatok osztályát (borjú, növendék, tinó és tehén) és a vágás tervezett hetét. A Tenyésztők Szövetségének feladata az állatok elhozatása, továbbá összegyűjtésük és a vágóhídraállításuk megszervezése a legjobb útvonalakon.”

„A tanúsító szerv feladata a nagy- és kiskereskedelem ellenőrzése és felügyelete annak biztosítása érdekében, hogy a hús minőségét ne befolyásolja a nem megfelelő kezelés és tárolás.”

„Az egyedi származás meghatározása. A hús származását a hasított testeken alkalmazott egyedi állatazonosító rendszer útján ellenőrzik egészen a kiskereskedelmi értékesítési pontig és az értékesítési ponttól vissza az állatig.”

„Minden gazdaságnak nyilvántartásokat kell vezetnie a következőkről: – az állat származását jelző azonosító kártya, továbbá az egyes állatok egészségügyi kártyája; – kísérőlap, amely kategóriánként sorolja fel a jelen lévő állatokat füljelzőik számával, továbbá az összes egészségügyi művelet, vásárlás és eladás, elhullás és pótlás dátumával együtt.”

„Minden vágóhídnak nyilvántartásokat kell vezetnie a következőkről: – az állatok vágási számai és azoknak a füljelzők számával való egyezése.”

„Minden csomagolóüzemnek nyilvántartásokat kell vezetnie a következőkről: – a termékek átvétele és kiszállítása; – a kapott és a kiállított garanciaigazolások számai közötti megfelelés.”

„Minden árusítóhelynek naponta frissített nyilvántartásokat kell vezetnie a következőkről: – a tanúsított hús átvétele és értékesítése; – a birtokában lévő és a vevőnek átadott garanciaigazolások.”

„A tanúsító intézetnek a következő nyilvántartásokkal és dokumentumokkal kell rendelkeznie: – a gazdaságok nyilvántartása; – annak igazolása, hogy az előállító tagja az eredetmegjelölési rendszernek; – a vágóhidak nyilvántartása; – a csomagolóüzemek nyilvántartása; – az árusítóhelyek nyilvántartása; – a kiállított garanciaigazolások jegyzéke (a kiállítás dátumával, az igazolás számával és a kedvezményezettel); – a hasított testek, féltettek vagy negyedtestek azonosítása, illetve vágóhídról a csomagolóüzembe vagy henteshez kísérése céljából kiállított szállítási tanúsítványok és garanciaigazolások közötti megfelelés rögzítéséhez kiadott számozott feladókönyvek jegyzéke (amelyek alapján újból össze kell tudni állítani a hasított testeket). Az e füzetekben található nyilvántartások egybevetését havonta el kell végezni; – a tanúsító intézet által akkreditált ügynök részéről havonta megküldött vágási listák (feltüntetve az állatok azonosító számait és a vonatkozó vágóhídi rendelésszámokat); – a termelési lánc egyes láncszemei által használt garanciaigazolások közötti megfelelés; – minden vágóhíd esetében a kódok, a tenyésztők neve, valamint a levágott állatok származási gazdaságainak címe és száma.”

Új szöveg:

„A »Carne Arouquesa« előállítását csak olyan termelők végezhetik, akiknek a gazdasága a földrajzi területen belül található, akik megfelelnek e termékleírás követelményeinek és akik egész gazdaságukban lehetővé teszik a vonatkozó ellenőrzési rendszer alkalmazását.”

„A termelőknek naprakész nyilvántartást kell vezetniük, amely lehetővé teszi a gazdálkodási rendszer, a gazdaságban tartott állatok (azonosításuk, fajtájuk és koruk, vásárlás és eladás, elhullás és pótlás), az egészségügyi beavatkozások, a kezelési és tartási feltételek és az etetett takarmány (eredet, mennyiség és jellemzők) meghatározását. Emellett naprakész nyilvántartást kell vezetniük, amely lehetővé teszi a levágandó állatok és kategóriájuk (borjú, éves marha, növendék, tehén, tinó, bika), és a tervezett vágási hét meghatározását.”

„A vágóhidaknak naprakész nyilvántartást kell vezetniük, amely lehetővé teszi a vágóhídra vágási céllal beléptetett állatokhoz tartozó azonosító számok, a vágási számok, valamint a helyszínen található és a feladott hasított testek, féltettek és negyedtestek, illetve azok darabjaik és/vagy adagjainak keresztellenőrzését.”

„A gazdasági szereplőknek biztosítaniuk kell az alábbiak időben és térben történő elkülönítését: – a »Carne Arouquesa« előállítására alkalmas állatok szállítás közben és a vágóhídon, beleértve a pihentetési időt is; – a »Carne Arouquesa« előállítására alkalmas állatok vágása; – a »Carne Arouquesa« hasított testek hűtése; – a »Carne Arouquesa« darabolása, csontozása és csomagolása.”

„A gazdasági szereplőknek biztosítaniuk kell a »Carne Arouquesa« egyedi nyomonkövethetőségének fenntartását az előállítás összes szakaszában, egészen a forgalomba hozatalig.”

Az e szakaszban meghatározott követelményeket azzal a céllal vizsgálták felül, hogy kiiktassák azon rendelkezéseket, amelyek a hatályos jogszabályok fényében elavultak vagy feleslegesek, vagy amelyek a termékleírás helyett az ellenőrzési eljárások részét képezik.

5.3. Az előállítás módja

1. Módosítás

13. módosítás:

Előző szöveg:

„A húsnak a »Carne Arouquesa« eredetmegjelölés oltalma alá vonásához a vágásra szánt szarvasmarhát olyan gazdaságokban kell nevelni, ahol hagyományos legeltetési gyakorlatokat alkalmaznak. A BORJÚHÚS osztály esetében a borjaknak legalább 5–7 hónapig az anyjukkal kell maradniuk, hogy szopjanak.”

„A kiegészítő takarmánynak olyan természetes termékekből kell állnia, mint a kukorica (oldalhajtások, buga, zöldkukorica és kukoricaszár), perje (friss és széna), lágy selyemperje, zöldtakarmány (rozs és zab, illetve rozs és perje), az öntözött vagy természetes vizes rétekről származó fű és széna, a rozs- és zabszalma és széna, a táblaforgók vadon termő füvei, babbüvely, továbbá a lápok és közlegelők vadon termő füvei és bokrai, például hangafű, európai sünzánót és egyéb rekettyefélék és a fiatal seprőzanót.”

„A gazdaságban készített vagy gyárilag előállított takarmánykeverékek használata esetén az alábbiakat kell figyelembe venni: 1. Az ilyen takarmányoknak meg kell felelniük a december 27-i 440/89 sz. törvényerejű rendelettel (a Bizottság 1988. december 21-i 89/23/EGK irányelve) jóváhagyott, a takarmány-adalékanyagok gyártásáról, forgalmazásáról és felhasználásáról szóló rendeleteknek. 2. Az ilyen takarmányoknak meg kell felelniük a december 27-i 441/89 sz. törvényerejű rendelettel (88/485/EGK irányelv) jóváhagyott, a mikroorganizmusokból nyert fehérjetermékek, nem fehérje nitrogénvegyületek, aminosavak és sóik, valamint az aminosavak hidroxanalógjainak takarmányozásban való forgalmazásáról és felhasználásáról szóló rendeleteknek. 3. Az ilyen takarmányoknak meg kell felelniük a december 27-i 442/89 sz. törvényerejű rendelettel (1987. október 19-i 87/519/EGK tanácsi irányelv) jóváhagyott, a takarmányozásra szánt egynemű takarmányokban, alapanyagokban és takarmánykeverékekben található nemkívánatos anyagokról és termékekről szóló rendeleteknek. 4. A következő termékek használata teljes mértékben tilos: a pajzsmirigy működését gátló hatású anyagok, hormonok és béta-agonisták.”

„A »Carne Arouquesa« terméket a vágás időpontjától a fogyasztó részére történő értékesítésig legalább 7 napig kell érlelni.”

Új szöveg:

„A 7 hónaposnál fiatalabb, vágásra szánt állatoknak az anyjukkal kell maradniuk, hogy a vágásig szopjanak.”

„Az állatokat a régió legelőin kell takarmányozni.”

„A kiegészítő takarmánynak olyan termékekből kell állnia, mint a kukorica (oldalhajtások, buga, zöldkukorica és kukoricaszár), perje (friss és széna), lágy selyemperje, zöldtakarmány (rozs és zab, illetve rozs és perje), az öntözött vagy természetes vizes rétekről származó fű és széna, a rozs- és zabszalma és széna, a táblaforgók vadon termő füvei, babbüvely, továbbá a lápok és közlegelők vadon termő füvei és bokrai, például hangafű, európai sünzánót és egyéb rekettyefélék és a fiatal seprőzanót.”

„A takarmány a gazdaságban készített vagy gyárilag előállított takarmánykeverékkel egészíthető ki.”

„A »Carne Arouquesa« terméket a vágás időpontjától a forgalomba hozatalig legalább 7 napig kell érlelni.”

Előző szöveg:

„A termelőknek nem szabad túlzottan gyors növekedési ütemre törekedniük.”

„A hatályos nemzeti és nemzetközi szabványokon kívül a következőket kell figyelembe venni: a marhaistállókból jó világítást és szellőzést, 15 és 18 °C közötti hőmérsékletet, 75 % feletti relatív páratartalmat és jó higiénit kell biztosítani. A takarmánynak mind mennyiségében, mind minőségében kiegyensúlyozottnak kell lennie. Az ivóvíznek iható minőségűnek kell lennie.”

„Szállítás és a vágást megelőző szakasz. E műveleteket nem csupán a hatályos jogszabályok szigorú betartásával, hanem az alábbi feltételeknek is megfelelően kell végezni: [...]”

„A vágóhíd várakozó területének egy részét el kell különíteni a rendszerhez tartozó szarvasmarhák számára, ahol a szállítás után a törvényben előírtak szerint pihenhetnek; szükség szerint ez hosszabb időt is igényelhet annak érdekében, hogy kiváló legyen az állatok vágáskori állapota.”

„Vágás, hűtés, darabolás, csontozás és csomagolás. E műveleteket nem csupán a hatályos jogszabályok szigorú betartásával, hanem az alábbi feltételeknek is megfelelően kell végezni: [...]”

Új szöveg: (törölve)

Az e szakaszban meghatározott követelmények felülvizsgálatát jelenleg végzik azzal a céllal, hogy kiiktassák azon rendelkezéseket, amelyek a hatályos jogszabályok fényében szükségtelenek vagy feleslegesek, vagy amelyek a termékleírás helyett az ellenőrzési eljárások részét képezik.

2. Módosítás

14. módosítás:

Előző szöveg: (nincs)

Új szöveg: „Általános szabály, hogy a földrajzi területen kívül előállított takarmányt nem használnak fel. A földrajzi területen kívülről származó takarmány felhasználása azonban megengedett olyan esetekben, amikor hiány van a régióban előállított takarmányból, feltéve, hogy évente nem haladja meg a szárazanyag 50 %-át.”

A 2013. december 18-i 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 1. cikkének figyelembevételével pontosították azokat a feltételeket, amelyek mellett megengedett a földrajzi területen kívülről származó takarmány használata.

Ezt a módosítást az indokolja, hogy a jelenlegi termékleírás nem egyértelmű a takarmány és különösen a takarmánykeverék földrajzi eredetét illetően. A jelenlegi termékleírás rögzíti, hogy a takarmánykeverék „a gazdaságban készített vagy gyárilag előállított” lehet, ám nem ír elő mennyiségi korlátozást a felhasználásra, illetve földrajzi korlátozást az adott gyárak helyszínére vonatkozóan.

A módosításra azért is szükség van, hogy az állatjólétet akkor is biztosítsák, amikor a földrajzi területen előállított takarmányból általános hiány van, és lehetővé teszi az olyan helyzetekre való reagálást is, amikor a földrajzi területen belül olyan takarmányból van konkrét előállítási hiány, amely egy másik minőségrendszer (pl. ökológiai termelés) vagy tanúsítási rendszer előírásainak felel meg.

3. Módosítás

15. módosítás:

Előző szöveg:

„Az Arouquesa szarvasmarha előállítási területén belül jelenleg nincs olyan vágóhíd, amely képes lenne a vágási, darabolási, csontozási és csomagolási műveleteket a kiváló minőségű »Carne Arouquesa« termékhez előírt technikai és higiéniai előírásoknak megfelelően elvégezni.”

„A Penafielben található CARNAGRI (Matadouro Regional de Vale do Sousa e Baixo Tâmega, SA) a legközelebbi és legalkalmasabb vágóhíd. Az Arouquesa Tenyésztők Nemzeti Szövetsége jelenleg egy olyan megállapodásról tárgyal a társasággal, amelynek értelmében a szóban forgó műveleteket a munka megkezdésekor a szabályozás szerint kell végrehajtani.”

„A jövőben a vágást kiterjesztik a Nemzeti Vágóhídi Rendszer más olyan vágóhídjaira is, amelyek kijelölt működési területe részben vagy egészben lefedi a fent meghatározott Arouquesa előállítási területet.”

Új szöveg: (törölve)

E módosítást azért végezték, hogy megszűnjön az olyan általános rendelkezésekre való hivatkozás, mint a „műszaki előírások és higiéniai szintek”, „a szabályozás szerinti [...] műveletek” stb., amelyek nem érintik a termék egyedi jellemzőit.

4. Módosítás

16. módosítás:

Előző szöveg:

„A hasított testek, az ízületek vagy azok részeinek fagyasztása a feldolgozás bármely szakaszában kifejezetten tilos, kivéve a tanúsító intézet által meghatározott helyzeteket.”

Új szöveg:

„A fagyasztás engedélyezett.”

A fagyasztás korlátozások nélkül engedélyezendő. A fagyasztás bevált tartósítási folyamat, a hús helyes fagyasztása és kiolvasztása pedig semmilyen érzékelhető módon nem rontja a hús minőségét. Emellett a gyártók képesek lesznek reagálni a fogyasztási szokásokhoz jobban illő új termékiszterelési formák iránti növekvő fogyasztói igényekre.

5.4. Címkézés

1. Módosítás

17. módosítás:

Előző szöveg:

„Minden darab csomagolt marhahúst az alábbi mintának megfelelő címkével kell ellátni: »CARNE AROUQUESA« – eredetmegjelölés – (fénykép vagy rajz, eldöntendő) – Nettó tömeg: – Minőségmegőrzési idő: – Csomagolta: – PORTUGÁL TERMÉK”

Új szöveg:

„A »Carne Arouquesa« kiszterelésétől függetlenül a címkén:

- fel kell tüntetni a következő szövegek egyikét: »CARNE AROUQUESA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA« [CARNE AROUQUESA – ÖLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉS] vagy »CARNE AROUQUESA DOP« [CARNE AROUQUESA OEM];
- meg kell jelölni az ellenőrző szervet.”

A címkézésre vonatkozó különös szabályokat pontosították, a jelenlegi jogszabályok fényében felesleges vagy szükségtelen rendelkezéseket pedig törölték, hogy a gazdasági szereplők nagyobb szabadságot kapjanak a termék piachoz igazításában.

5.5. Egyéb

1. Módosítás

18. módosítás (A földrajzi terület közigazgatási meghatározása):

Előző szöveg:

„Ahhoz, hogy a »Carne Arouquesa« előállításához nyersanyagoknak lehessen őket tekinteni, az állatok születésének, nevelésének, tartásának [...] Portugália alábbi földrajzi területén belül kell történnie:”

„A következő körzetek valamennyi községe: Baião, Cinfães, Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades és Vouzela.”

„Resende körzet valamennyi községe Barrô kivételével.”

„Gagos, Molares, Ourilhe, Infesta, Gémeos, Britelo, Carvalho, Santa Tecla, Arnoia és Moreira do Castelo községek Celorico de Basto körzetben.”

„Aboim, Telões, Vila Garcia, Chapa, Fridão, Gatão, Vila Chã do Marão, Sanche, Aboadela, Fregim, S. Gonçalo, Madalena, Lufrei, Gondar, Várzea, Candemil, Ansiães, Louredo, Vila Caiz, Salvador do Monte, Cepelos, Lomba, Jazente, Padronelo, S. Simão de Gouveia, Carvalho de Rei és Carneiro községek Amarante körzetben.”

„Folhada, Várzea de Ovelha e Aliviada, Tabuado és Soalhães községek Marco de Canaveses körzetben.”

„Vale és Louredo községek Vila da Feira körzetben.”

„Fajões, Carregosa, Ossela és Palmaz községek Oliveira de Azeméis körzetben.”

„Ribeira de Fráguas község Albergaria-a-Velha körzetben.”

„Ferreiros de Avões, Avões, Almacave, Sé, Vila Nova do Souto D'El Rei, Penude, Cepões, Magueija, Meijinhos, Melcões, Pretarouca, Bigorne, Lazarim és Lalim községek Lamego körzetben.”

„Várzea da Serra község Tarouca körzetben.”

„Pendilhe, Vila Cova à Coelheira és Touro községek Vila Nova de Paiva körzetben.”

„Cota, Calde, Ribafeita, Bodiosa, Lordosa és Campo községek Viseu körzetben.”

„Caparrosa, Silvares, Guardão, S. João do Monte és Mosteirinho községek Tondela körzetben.”

Új szöveg:

A „Carne Arouquesa” előállításához meghatározott földrajzi terület az alábbi községeket foglalja magában:

- Baião, Cinfães, Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades és Vouzela körzetek: valamennyi község.
- Resende körzet: valamennyi község Barrô kivételével.
- Celorico de Basto körzet: Arnoia; Moreira do Castelo; União das Freguesias de Veade, Gagos e Molares (Veade korábbi község kivételével); União das Freguesias de Britelo, Gémeos e Ourilhe; União das Freguesias de Caçarilhe e Infesta (Caçarilhe korábbi község kivételével); União das Freguesias de Carvalho e Basto (Santa Tecla).
- Amarante körzet: Telões; Fridão; Vila Chã do Marão; Fregim; Lufrei; Gondar; Candemil; Ansiães; Louredo; Vila Caiz; Salvador do Monte; Lomba; Jazente; Padronelo; São Simão de Gouveia; União das Freguesias de Vila Garcia, Aboim e Chapa; União das Freguesias de Amarante (São Gonçalo), Madalena, Cepelos e Gatão; União das Freguesias de Aboadela, Sanche e Várzea; União das Freguesias de Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (Bustelo korábbi község kivételével).
- Marco de Canaveses körzet: Tabuado; Soalhães; Várzea, Aliviada e Folhada.
- Santa Maria da Feira körzet: União das Freguesias de Canedo, Vale e Vila Maior (Canedo és Vila Maior korábbi községek kivételével); União das Freguesias de Lobão, Gião, Louredo e Guisande (Lobão, Gião és Guisande korábbi községek kivételével).
- Oliveira de Azeméis körzet: Fajões; Carregosa; Ossela; União das Freguesias de Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz (Pinheiro da Bemposta és Travanca korábbi községek kivételével).
- Albergaria-a-Velha körzet: Ribeira de Fráguas.
- Lamego körzet: Ferreiros de Avões; Avões; Vila Nova do Souto D'El-Rei; Penude; Lazarim; Lalim; Lamego (Almacave e Sé); União das Freguesias de Cepões, Meijinhos e Melcões; União das Freguesias de Bigorne, Magueija e Pretarouca.
- Tarouca körzet: Várzea da Serra.
- Vila Nova de Paiva körzet: Pendilhe; Vila Cova à Coelheira; Touro.
- Viseu körzet: Cota; Calde; Ribafeita; Bodiosa; Lordosa; Campo.

- Tondela körzet: União das Freguesias de São João do Monte e Mosteirinho; Guardão; União das Freguesias de Caparrosa e Silvaes.

A földrajzi terület közigazgatási meghatározását a községek területének a 2013. január 28-i 11-A/2013 sz. törvény szerint elvégzett közigazgatási átszervezését figyelembe véve aktualizálták. A földrajzi terület nem változott.

2. Módosítás

19. módosítás (kiszereles)

Előző szöveg:

„A »Carne Arouquesa« egész hasított testek, féltettek, negyedtestek vagy vákuumcsomagolt részek formájában hozható forgalomba.”

Új szöveg:

„A »Carne Arouquesa« hasított testek, féltettek, negyedtestek, illetve húsrészek vagy csomagolt (szeletelt, darabolt, csíkozott, kockázott, darált stb.) adagok formájában hozható forgalomba.”

Pontosították és meghatározták a megengedett kiszereles formákat, hogy azokat könnyebben lehessen a fogyasztói preferenciák változásához igazítani.

3. Módosítás

20. módosítás (ellenőrzés)

Előző szöveg:

„A tanúsító szerv a »Norte e Qualidade« – Instituto para a Certificação de Produtos Agro-Alimentares [»Észak és minőség« – Mezőgazdasági Termékek Tanúsító Intézete].”

Új szöveg:

„A 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 37. cikkének (3) bekezdésével összhangban a termékleírásnak való megfelelést az ellenőrző szervezet ellenőrzi, amelynek neve és címe nyilvánosan hozzáférhető az Európai Bizottság adatbázisában.”

Aktualizálásra került az ellenőrző szervezetre vonatkozó információ. Mivel ez az információ – amelynek a hatósági ellenőrzések keretében az e területre vonatkozó jelenlegi keretszabályok miatt nincs szabályozási tartalma – gyorsan elavul, helyénvalóbb utalni arra a helyre, ahol az ellenőrző szervezet neve és címe megtalálható, mivel ezáltal lehetővé válik az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében foglalt feltételeknek való megfelelés, az ellenőrzési struktúrára vonatkozó információ naprakészen tartása mellett.

4. Módosítás

21. módosítás (ellenőrzés)

Előző szöveg:

„I. Ellenőrzési intézkedések a szabványfüzetnek való megfelelés biztosításához.”

„a) Az eredetmegjelölési rendszerhez csatlakozni kívánó gazdaságokra vonatkozó feltételek értékelése és a jóváhagyott gazdaságok ellenőrzése.”

„A tanúsító intézet ellenőrzi, hogy a rendszerhez csatlakozni kívánó termelők megfelelnek-e a szabványfüzet előírásainak az alábbiak terén: – a gazdaság elhelyezkedése az előállítási területen belül; – termelési rendszer; – a gazdaságban tartott fajták; – ajánlott profilaxisterv, valamint a szükségesnek ítélt kezelés és/vagy védőoltások.”

„A gazdaság felkeresését követően a tanúsító intézet jelentést nyújt be a termelői szövetséghez.”

„A tanúsító intézet bármikor és előzetes értesítés nélkül ellenőrzi az adott eredetmegjelölés szerinti minősítésre szánt marhahúst előállító gazdaságokat. Az ellenőrző látogatások során figyelembe kell venni a működő termelési rendszerek munkarendjét.”

„Az ellenőrzéseknek kifejezetten a gazdaságokra kell irányulniuk, az alábbiak lefedésével: – a gazdaságban lévő szarvasmarhák azonosítása és kora (az állatokat három hónapos korukig nyilvántartásba kell venni), – az azonosító és egészségügyi kártyák adatainak, valamint a kísérőlapok helyes kitöltésének vizsgálata, – az állatok kezelése és tartása, – a biztosított takarmány (az etetők ellenőrzése), – ürülék-, vizelet- és vérminták gyűjtése elemzés céljából.”

„A termelői szövetséget haladéktalanul tájékoztatni kell minden feltárt szabálytalanságról. A felkeresendő gazdaságokat véletlenszerűen kell kiválasztani, és mindegyiküknél legalább két látogatást kell tenni.”

„b) A meglévő feltételek értékelése és a vágóhidak ellenőrzése:”

„Ahhoz, hogy a vágóhidak csatlakozhassanak az eredetmegjelölési rendszerhez és megtörténjen bejegyzésük a nyilvántartásba, a tanúsító intézetnek előzetesen biztosítania kell az eredetmegjelölési szabványfüzetben foglalt feltételeknek való megfelelést. A vágóhíd felkeresését követően a tanúsító intézet jelentést nyújt be a termelői szövetséghez. A tanúsító intézet ellenőrének jelen kell lennie azon állatok vágásánál, amelyekre eredetmegjelölési státuszt kérnek. Ezt csak nyilvántartásba vett vágóhídon lehet elvégezni.”

„Amikor a tanúsító intézet ellenőre a vágóhídra látogat, hogy jelen legyen az állatok vágásánál, mindig meg kell győződnie arról, hogy teljesülnek-e a tanúsítási füzetben meghatározott szabványok, különösen az alábbiak tekintetében:” – annak ellenőrzése, hogy az ott vezetendő nyilvántartások helyesen vannak-e kitöltve a valós adatokkal, különösen a garanciaigazolások használatát illetően; – levághatók-e az állatok, tekintettel az előírt állategészségügyi kezelésekre meghatározott biztonsági időszakokra; – a vágás előtti pihentetés feltételei, valamint az eredetmegjelölési nyilvántartásokba felvett állatok elkülönített elhelyezése; – a vágóhidakra vonatkozó hatályos jogszabályokban meghatározott technikai és egészségügyi feltételek, nevezetesen az elhelyezés, a higiénia és a tisztaság, a vágás és a hasított testek előkészítése során alkalmazott technikai eljárások, valamint a hűtési feltételek betartása; – az egész hasított testek, féltestek, negyedtestek azonosítása (állategészségügyi jelöléssel), jelölése és osztályozása mind a vágósoron, mind a hűtőházban; – a feladott hasított testek, féltestek és húsrészek rendeltetési helye; – a vágóhídra vágási céllal beléptetett állatok azonosító száma, a vágási számok, a jelen lévő vagy feladott hasított testek, féltestek, negyedtestek, húsrészek és/vagy azok darabjai és a kiállított garanciaigazolások közötti megfelelés.”

„Havonta egyszer a tanúsító intézet ellenőre jelen van az állatok vágóhídra érkezésénél és gondoskodik arról, hogy a szállítási, kirakodási és kezelési szabványok, valamint az állatok vágóhídi pihentetésének feltételei megfeleljenek a hatályos jogszabályoknak. E látogatásokra előzetes értesítés nélkül kerül sor. Szintén havonta egyszer a tanúsító intézet ellenőre ellenőrzi az előszámozott feladókönyveket. A vágóhídon a tanúsító intézet ellenőre felel a hasított testek, féltestek és húsrészek jelöléséért és a garanciaigazolások kiállításáért. A bélyegző alakját és méretét, valamint a hasított testek, féltestek, negyedtestek és/vagy húsrészek azzal való jelölésének eljárását a tanúsító intézet határozza meg. A tanúsító intézet minden ellenőrzést követően jelentést nyújt be a termelői szövetséghez. A termelői szövetséget haladéktalanul tájékoztatni kell minden feltárt szabálytalanságról.”

„c) A meglévő feltételek értékelése és a csomagolóüzemek ellenőrzése:”

„Ahhoz, hogy a csomagolóüzemek csatlakozhassanak az eredetmegjelölési rendszerhez és megtörténjen bejegyzésük a nyilvántartásba, a tanúsító intézetnek biztosítania kell, hogy a meglévő feltételek garantálják az eredetmegjelölési szabványfüzetben foglaltaknak való megfelelést. A csomagolóüzem felkeresését követően a tanúsító intézet jelentést nyújt be a termelői szövetséghez. Minden csomagolóüzemet évente legalább hat alkalommal, előzetes értesítés nélkül és a tanúsító intézet által megfelelőnek ítélt időpontban kell felkeresni.”

„Minden csomagolóüzemben különösen a következő pontokat kell ellenőrizni: – az ott vezetendő nyilvántartások – ezeket helyesen kell kitölteni a valós adatokkal, különösen a garanciaigazolások használatát illetően, – a hatályos jogszabályokban előírt higiéniai és egészségügyi feltételek betartása, – a helyszínen – akár a hűtőházban, akár darabolva és csomagolva – található, eredetmegjelöléssel ellátott húsrészek és/vagy azok darabjainak azonosítása (eredetmegjelölés szerinti) és származása, – az átvett és feladott hasított testek, féltestek és/vagy negyedtestek közötti megfelelés, – a tanúsító intézet által a darabolásra és csomagolásra vonatkozóan megállapított előírásoknak és a hatályos jogszabályoknak való megfelelés, – az alkalmazott csomagolás típusa (átlátszónak kell lennie).”

„A tanúsító intézet minden ellenőrzést követően jelentést nyújt be a termelői szövetséghez. A termelői szövetséget haladéktalanul tájékoztatni kell minden feltárt szabálytalanságról.”

„d) A meglévő feltételek értékelése és az árusítóhelyek ellenőrzése:”

„Ahhoz, hogy az árusítóhelyek csatlakozhassanak az eredetmegjelölési rendszerhez és megtörténjen bejegyzésük a nyilvántartásba, a tanúsító intézetnek látogatás útján kell felmérnie, hogy a lehetséges árusítóhely képes-e megfelelni az eredetmegjelölési szabványfüzetben foglalt feltételeknek.”

„Az árusítóhelyek esetében különösen a következőket kell ellenőrizni: – a hatályos jogszabályokban foglalt higiéniai és egészségügyi feltételek betartása; – az árusítóhelyen kívüli azonosítás; – az ott vezetendő nyilvántartások – ezeket helyesen kell kitölteni a valós adatokkal; – az átvett és értékesített húsrészek és/vagy azok adagjai közötti megfelelés; – a helyszínen – akár a hűtőházban, akár kirakva – található, eredetmegjelöléssel ellátott húsrészek és/vagy azok darabjainak azonosítása vagy származása; – az értékesítésre szánt húsrészek csomagolása és címkézése; – kiskereskedelem esetén az eredetmegjelöléssel igazolt húrok elkülönítése, valamint a kizárólagos értékesítési napok betartása, ha vannak ilyenek; – az egyes árusítóhelyeken a minősített húson található garanciaigazolások összehasonlítása az átvett és az értékesített húrra vonatkozó nyilvántartásokkal; – a szerződési feltételek ellenőrzése.”

„e) Az ellenőrzés egyéb szempontjai:”

„Minden ellenőrzési eljárást az eredetmegjelölési szabványfüzet rendelkezéseivel összhangban kell megszervezni és végrehajtani. Általánosságban minden ellenőrzési eljárást úgy kell megszervezni, hogy az előállítás minden szakaszában könnyen megállapítható a termék eredetét és a termelési lánc összes előző láncszemét könnyen azonosítani tudják. Az eredetmegjelölési szabványfüzetben foglaltakkal és a tanúsító intézet döntésével összhangban a tanúsító szerv az előállítás bármely szakaszában visszautasíthatja az állatokat, húsrészeket vagy azok darabjait. A tanúsító intézet valamennyi említett ellenőrzési pontot ellenőrizz és értékel, jelentését pedig megküldi a termelői szövetséghez. Minden nyilvántartásba vett termelőnek, vágóhidnak, csomagolóüzemnek és árusítóhelynek joga van ahhoz, hogy az összes elvégzett értékelésről tájékoztatást kapjon. Az e szabályzatban nem tárgyalt helyzetekben a tanúsító intézet döntése végleges.”

„II. Az eredetmegjelölési szabványfüzetnek való megfelelés biztosítása érdekében végzett elemzések”

„Az eredetmegjelölési szabványfüzetnek az állattartási és vágási feltételek tekintetében való megfelelés biztosítása érdekében fizikai és kémiai elemzéseket kell végezni.”

Az elemzéseknek különösen az alábbiakra kell kiterjedniük: – vér, ürülék és vizelet (a gazdaságban gyűjtött); – máj, izom és zsír (a vágóhidon gyűjtött).”

„Minden hónapban a gazdaságok nagyjából 10 %-át kell kiválasztani elemzési célú mintavételre. Minden egyes vágóhidon havonta kell mintát venni az eredetmegjelöléssel való igazolás céljából levágott állatok 2 %-ából. A mintavételt úgy kell megszervezni, hogy az összes gazdaság állataiból hathavonta mintát vegyenek.”

Új szöveg: (törölve)

Törölték azon ellenőrzési rendelkezéseket, amelyek a jelenlegi jogszabályok fényében elavultak vagy feleslegesek, a hatósági ellenőrzéseket illetően kevésbé állnak összhangban az e területre vonatkozó keretszabályokkal, vagy nem képezhetik az ellenőrzési eljárás vagy a termék-leírás részét.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Carne Arouquesa”

EU-szám: PDO-PT-0235-AM01 – 2019.4.24.

OEM (X) OFJ ()

1. OEM elnevezés(ek)

„Carne Arouquesa”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Portugália

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Carne Arouquesa” az Arouquesa fajta állattenyésztési nyilvántartásába bejegyzett azon Arouquesa fajtájú szarvasmarhákból nyert hús, amelyek az állattenyésztési nyilvántartásban szereplő apa és anya utódai és amelyek a vonatkozó előírásoknak megfelelően a meghatározott földrajzi területen születtek és nevelkedtek.

A „Carne Arouquesa” kemény állaga és enyhe nedvessége a hús lédús jellegét és porhanyósságát mutatja.

A „Carne Arouquesa” az alábbi szabályoknak megfelelően borjúhús, illetve éves marhák, növendékek, tinók, bikák vagy tehének húsa lehet.

A borjúhús 10 hónaposnál fiatalabb, elválasztott hím és nőtény borjából származik, amelyek hasított teste az U, R, O vagy P húsossági osztályba tartozik. A borjúhúsnek halvány vagy világos rózsaszínűnek kell lennie, egyenletes eloszlású fehér zsírral és finom izomrostokkal.

Az éves marhák húsa 10 hónaposnál idősebb, de 12 hónaposnál fiatalabb hímekből és nőtényekből származik, amelyek hasított teste az S, E, U, R vagy O húsossági osztályba tartozik. A növendék húsanak rózsaszíntől világos vörösig terjedő színűnek kell lennie, fehértől krémszínűig terjedő zsírral.

A növendék húsa 12 hónaposnál idősebb, de 24 hónaposnál fiatalabb hímekből és nőtényekből származik, amelyek hasított teste az S, E, U, R vagy O húsossági osztályba tartozik. A növendék húsanak rózsaszíntől világos vörösig terjedő színűnek kell lennie, fehértől krémszínűig terjedő zsírral.

A tehénhús 24 hónaposnál idősebb nőtényekből származik, amelyek hasított teste az E, U, R vagy O húsossági osztályba tartozik. A tehénhúsnak vöröstől mélyvörösig terjedő színűnek kell lennie, sárgás zsírral.

A tinóhús 24 hónaposnál idősebb ivartalanított hímekből származik, amelyek hasított teste az E, U, R, O vagy P húsossági osztályba tartozik. A tinóhúsnak vöröstől mélyvörösig terjedő színűnek kell lennie, sárgás zsírral.

A bikahús 24 hónaposnál idősebb, nem ivartalanított hímekből származik, amelyek hasított teste az E, U, R, O vagy P húsossági osztályba tartozik. A bikahúsnak vöröstől mélyvörösig terjedő színűnek kell lennie, sárgás zsírral.

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

A 7 hónaposnál fiatalabb, vágásra szánt állatoknak az anyjukkal kell maradniuk, hogy a vágásig szopjanak.

Az állatokat a régió legelőin kell takarmányozni.

A kiegészítő takarmánynak olyan termékekből kell állnia, mint a kukorica (oldalhajítások, buga, zöldkukorica és kukoricaszár), perje (friss és széna), lág selyemperje, zöldtakarmány (rozs és zab, illetve rozs és perje), az öntözött vagy természetes vizes rétekről származó fű és széna, a rozs- és zabszalma és széna, a táblaforgók vadon termő füvei, babhüvely, továbbá a lópók és közlegelők vadon termő füvei és bokrai, például hangafű, európai sünzánót és egyéb rekettyefélék és a fiatal seprőzanót.

A takarmány a gazdaságban készített vagy gyárilag előállított takarmánykeverékkel egészíthető ki.

Általános szabály, hogy a földrajzi területen kívül előállított takarmányt nem használnak fel. A földrajzi területen kívülről származó takarmány felhasználása azonban megengedett olyan esetekben, amikor hiány van a régióban előállított takarmányból, feltéve, hogy évente nem haladja meg a szárazanyag 50 %-át.

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

Az előállítás valamennyi szakaszát a földrajzi területen belül kell elvégezni.

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

A „Carne Arouquesa” hasított testek, féltestek, negyedtestek, illetve húsrészek vagy csomagolt (szeletelt, darabolt, csíkozott, kockázott, darált stb.) adagok formájában hozható forgalomba. A fagyasztás engedélyezett.

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

A „Carne Arouquesa” kiszerezésétől függetlenül a címkén:

- fel kell tüntetni a következő szövegek egyikét: „CARNE AROUQUESA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA” [CARNE AROUQUESA – OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉS] vagy „CARNE AROUQUESA DOP” [AROUQUESA OEM];
- meg kell jelölni az ellenőrző szervet.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Carne Arouquesa” előállításához meghatározott földrajzi terület az alábbi községeket foglalja magában:

- Baião, Cinfães, Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades és Vouzela körzetek: valamennyi község.
- Resende körzet: valamennyi község Barrô kivételével.
- Celorico de Basto körzet: Arnoia; Moreira do Castelo; União das Freguesias de Veade, Gagos e Molares (Veade korábbi község kivételével); União das Freguesias de Britelo, Gémeos e Ourilhe; União das Freguesias de Caçarilhe e Infesta (Caçarilhe korábbi község kivételével); União das Freguesias de Carvalho e Basto (Santa Tecla).
- Amarante körzet: Telões; Fridão; Vila Chã do Marão; Fregim; Lufrei; Gondar; Candemil; Ansiães; Louredo; Vila Caiz; Salvador do Monte; Lomba; Jazente; Padronelo; São Simão de Gouveia; União das Freguesias de Vila Garcia, Aboim e Chapa; União das Freguesias de Amarante (São Gonçalo), Madalena, Cepelos e Gatão; União das Freguesias de Aboadela, Sanche e Várzea; União das Freguesias de Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (Bustelo korábbi község kivételével).
- Marco de Canaveses körzet: Tabuado; Soalhães; Várzea, Aliviada e Folhada.
- Santa Maria da Feira körzet: União das Freguesias de Canedo, Vale e Vila Maior (Canedo és Vila Maior korábbi községek kivételével); União das Freguesias de Lobão, Gião, Louredo e Guisande (Lobão, Gião és Guisande korábbi községek kivételével).
- Oliveira de Azeméis körzet: Fajões; Carregosa; Ossela; União das Freguesias de Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz (Pinheiro da Bemposta és Travanca korábbi községek kivételével).
- Albergaria-a-Velha körzet: Ribeira de Fráguas.
- Lamego körzet: Ferreiros de Avões; Avões; Vila Nova do Souto D'El-Rei; Penude; Lazarim; Lalim; Lamego (Almacave e Sé); União das Freguesias de Cepões, Meijinhos e Melcões; União das Freguesias de Bigorne, Magueija e Pretarouca.
- Tarouca körzet: Várzea da Serra.
- Vila Nova de Paiva körzet: Pendilhe; Vila Cova à Coelheira; Touro.
- Viseu körzet: Cota; Calde; Ribafeita; Bodiosa; Lordosa; Campo.
- Tondela körzet: União das Freguesias de São João do Monte e Mosteirinho; Guardão; União das Freguesias de Caparrosa e Silves.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Carne Arouquesa” minősége a meghatározott földrajzi terület természeti tényezőinek eredménye.

Az Arouquesa fajtájú szarvasmarhák termelési rendszere jól meghatározott és bevett a földrajzi területen, és a régió saját természeti erőforrásainak külterjes hasznosítás alapul.

A változó páratartalmú és hőmérsékletű éghajlat hatással van az állatok izzadására és anyagcseréjére, lehetővé téve számukra, hogy életük különböző szakaszaiban eltérő energiaszintet érjenek el. Emellett a növényzet típusát és gazdag tápértékét is meghatározza.

A régió éghajlata az atlanti, a szubatlanti és az ibériai-mediterrán éghajlat között változik. Az ott előállított Arouquesa szarvasmarha étrendje a legelő és az olyan helyi mezőgazdasági termékek felhasználásán alapul, mint a kukorica (oldalajtások, buga, zöldkukorica és kukoricaszár), perje (friss és széna), lágy selyemperje, zöldtakarmány (rozs és zab, illetve rozs és perje), az öntözött vagy természetes vizes rétekről származó fű és széna, a rozs- és zabszalma és széna, a táblaforgók vadon termő füvei, babhüvely, továbbá a lápok és közlegelők vadon termő füvei és bokrai, például hangafű, európai sünzanót és egyéb rekettgyefélék és a fiatal seprőzanót, esetlegesen takarmánykeverékekkel kiegészítve.

Az e régióban fellelhető és az Arouquesa szarvasmarha táplálkozását biztosító legelők és takarmányok az állatok jellegzetes fejlődését eredményezik, ezáltal pedig a húsnak a fajtára jellemző lédúságot adnak.

A származási helyükön tartott és a régióban fellelhető takarmányokkal etetett őshonos Arouquesa szarvasmarhák jellemzőinek, különösen genetikai jellemzőinek a kombinációja eredményezi a „Carne Arouquesa” jellegzetes tulajdonságait, azaz a végtermék porhanyóságát és lédúságát.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://tradicional.dgadr.gov.pt/imagens/prod_imagens/carne/docs/CE_CARNE_AROQUESA_analise.pdf

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

(2022/C 219/04)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Marmelada Branca de Odivelas”

EU-szám: PGI-PT-02609 – 2020.5.19.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Marmelada Branca de Odivelas”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Portugália

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

Osztály: 1.6 Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „marmelada Branca de Odivelas” a birsalma gyümölcsbúrából készített gyümölcsleves, amelyet kizárólag fehér cukor, víz és citromlé hozzáadásával főznek.

A birs gyümölcsbúrájának színe a sárgától a halványsárgáig terjed, esetleg zöldes árnyalatú. Ez a birsalmaleves fehér cukor hozzáadásával készül, ezért színe majdnem fehér. Hámozás után a birsalma gyümölcsbúráját citromlével locsolják meg, hogy elkerüljék az oxidációt.

1 000 g késztermék előállításához legalább 350 g birsalmára van szükség, pép vagy püré formájában.

A cukorszirup elkészítéséhez megfelelő mennyiségű vizet és cukrot kell melegíteni, ez az arány általában 250 ml víz 1 kg cukorhoz.

A „marmelada Branca de Odivelas” fizikai és érzékszervi jellemzői a következők:

Szín: egységes, majdnem fehér

Fény: egységes és intenzív

Állag: elég kemény ahhoz, hogy késsel vágható legyen

Illat: birs

Íz: édes

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 „marmelada Branca de Odivelas” előállításának összes alábbi műveletét meghatározott területen, azaz a Lisszabon kerületi Odivelas településen kell elvégezni:

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

a nyersanyagok leszállítása és tárolása; a gyümölcs kiválasztása, mosása, hámozása, főzése és pépesítése; az összetevők lemérése és a cukorszirup elkészítése, a cukorszirup és a birspüré összekeverése és főzése; a tárolóedényekbe töltés, a termék stabilizálása (pihentetés), a kívánt alakra vágás és a szárítás.

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

Függetlenül attól, hogy a terméket milyen formában értékesítik, a címkén fel kell tüntetni a „marmelada Branca de Odivelas” – IGP [„marmelada Branca de Odivelas” – OFI] feliratot és a termék alábbi logóját.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Odivelas település Lisszabon kerületében.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „marmelada Branca de Odivelas” jellegzetességei a meghatározott földrajzi terület emberi tényezőinek köszönhetőek, valamint hírneve is innen ered.

A „marmelada Branca de Odivelas” az odivelasi Szent Denis zárda ciszterci apácáinak világi öröksége. Az Odivelasban több generáción át előállított kiváló minőségű „zárdai édességek” széles skálájába tartozik.

Az Odivelas településen előállított „marmelada Branca de Odivelas” a zárdában alkalmazott hagyományos módszereknek köszönhető sajátos jellemzőkkel rendelkezik, amelyet következetesen és hűen követtek, valamint nemzedékről nemzedékre örökölték Odivelasban.

E gyümölcsajzt sajátossága a következő tényezőkön alapul: az odivelasi termelők hosszú múltra visszatekintő szakértelme, amely az idők során egy olyan történelmi hagyományt követve alakult ki, amely nemzedékről nemzedékre szállt; az „Odivelas” elnevezést mindig feltüntető különböző marketingformák; a több mint száz éves serpenyők és vágóeszközök, amelyek még mindig mintaként szolgálnak a ma is használt egyes formákhoz; az, hogy a birsalmasajtot mindig is Odivelasban állították elő, illetve azok a történelmi tényezők, amelyek a terméket Odivelashoz kötik, és igazolják a hírnevét.

A „marmelada Branca de Odivelas” sajátos jellemzői a hagyományos előállítási folyamatban alkalmazott helyi szakértelemből erednek: a gyümölcs szigorú kiválasztásától egészen addig a pontig, amikor a cukor eléri a „kemény golyó” állapotot, azaz amikor a vízbe csöppentett kis mennyiség becsomósodik. A helyi termelők nagy tapasztalatuknak köszönhetően meg tudják becsülni ennek az állapotnak a beálltát, ezzel is igazolva az emberi tényező fontos szerepét.

Ennek a birsalmasajtnak a különlegessége, hogy más birsalmasajtokkal ellentétben szinte fehér a színe. Ez olyan híressé tette az édességet, hogy több régi könyvben és kéziratban – különösen az *O Livro de Receitas da Ultima Freira de Odivelasban* [a zárda utolsó apácájának receptkönyve] – is megtalálhatók a birsalmasajtra vonatkozó leírások és utalások. A történészek egyetértenek abban, hogy a *Marmelada Branca* [fehér birsalmasajt] receptjét helyesen írták át, így ez a dokumentum megerősíti a termék eredetiségét.

Jelenlegi hírnevét többek között az a tény is bizonyítja, hogy 2019-ben bekerült a *7 Maravilhas Doces de Portugal* verseny utolsó fordulójába, valamint a hagyományos portugál gyümölcsből készült édességek nemzeti versenyén díjak nyert és a médiában is említésre került.

A SOL újság például 2015. június 5-én megjelentetett egy cikket a *Confraria da marmelada Branca de Odivelas* [Marmelada Branca de Odivelas Társaság] címmel, kiemelve a termék eredetiségét és egyediségét.

A *Doces Conventuais e Licores da Tradição Portuguesa*ban (1981) Maria de Lourdes Modesto a következőt írja a „marmelada Branca de Odivelas”-ról: „A legjobb birsalmasajt még mindig az, amelyiket Odivelasban készítettek. Kizárólag a szinte teljesen fehér birsalmasajt méltó erre a kiemelt elnevezésre – igazi csemege”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_marmelada_branca_odivelas.pdf

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU