



Tartalom

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2022/C 312/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 312/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 312/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER) <sup>(1)</sup> ....	3

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

2022/C 312/04	Euroátváltási árfolyamok — 2022. augusztus 16.....	4
---------------	--	---

V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2022/C 312/05	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele. ....	5
---------------	---	---

<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.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 312/01)

2022. augusztus 10-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 32022M10835 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 312/02)

2022. augusztus 8-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<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 32022M10718 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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



**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER)**

**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2022/C 312/03)

2022. augusztus 11-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 32022M10836 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

<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>

2022. augusztus 16.

(2022/C 312/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0131	CAD Kanadai dollár	1,3076
JPY Japán yen	136,11	HKD Hongkongi dollár	7,9449
DKK Dán korona	7,4368	NZD Új-zélandi dollár	1,6012
GBP Angol font	0,84218	SGD Szingapúri dollár	1,3980
SEK Svéd korona	10,5365	KRW Dél-Koreai won	1 329,66
CHF Svájci frank	0,9625	ZAR Dél-Afrikai rand	16,6556
ISK Izlandi korona	140,30	CNY Kínai renminbi	6,8767
NOK Norvég korona	9,8428	HRK Horvát kuna	7,5100
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 968,68
CZK Cseh korona	24,540	MYR Maláj ringgit	4,5245
HUF Magyar forint	406,20	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,602
PLN Lengyel zloty	4,7043	RUB Orosz rubel	
RON Román lej	4,8820	THB Thaiföldi baht	35,930
TRY Török líra	18,1994	BRL Brazil real	5,1835
AUD Ausztrál dollár	1,4463	MXN Mexikói peso	20,1595
		INR Indiai rúpia	80,3745

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

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele.**

(2022/C 312/05)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

A kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## „RIGOTTE DE CONDRIEU”

EU-szám: PDO-FR-0782-AM02 — 2022.5.11.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés**

„Rigotte de Condrieu”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajtok

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

A „Rigotte de Condrieu” nyers, teljes, nem beállított zsír- és fehérjetartalmú kecsketejből készített kis méretű sajt. Előállításához tejsavas típusú alvadékot használnak. A préseletlen lágy sajtok típusába tartozik.

A minimális érlelési időszak (a sajtkészítő formából való kivételtől számított 8 nap) leteltével a sajt kis méretű, 4,2–5 cm átmérőjű és 1,9–2,4 cm magas korong formáját veszi fel. Súlya az érlelés későbbi szakaszában sem lehet kevesebb 30 grammnál.

Kéregflórája elefántcsontszínű, fehér, illetve kékes színű penészből tevődik össze. Tésztája fehér és elefántcsontszín közötti árnyalatú, állaga tömör és sima. A sajt a teljes szikkasztást követően 100 grammonként legalább 40 gramm zsírt tartalmaz, szárazanyag-tartalma pedig 100 grammonként nem lehet kevesebb, mint 40 gramm.

(<sup>1</sup>) H L L 179, 19.6.2014, 17. o.

Ízleléskor a szájban mogyoró, erdei gomba és tejsavó aromákat idéz, íze közepesen sós.

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

A kecskék éves takarmányadagja döntő részben a földrajzi területről származó szálatakarmányból tevődik ki.

A szálatakarmány alkotóelemei a friss fű, az állandó vagy ideiglenes legelőkről származó száraz széna, általában véve a legelési útvonalon fogyasztott növények, továbbá szárított – 20 %-nál alacsonyabb fehérjetartalmú – lucerna, illetve egyéb olyan, nem fermentált takarmánynövények, amelyek nem adnak kellemetlen mellékízt a tejnek: takarmányként kiszórt éretlen gabonafélék, fehérjenövények, olajos magvak, gumós és hüvelyes növények.

Kiegészítő jelleggel bálázott friss fű is felhasználható a kecskék takarmányozására, ha annak szárazanyag-tartalma legalább 55 %, és a gazdasághoz tartozó egyes legelők egyszeri kaszálásából származik.

Amennyiben az időjárási körülmények lehetővé teszik, a kecskéknél évente legalább 120 napon a földrajzi területről származó zöldtakarmányt kell legelniük vagy takarmányként fogyasztaniuk.

A kecskéknél adott kiegészítő takarmány mennyisége egy kecskére vetítve nem haladhatja meg a 350 kg-ot. Az engedélyezett kiegészítő takarmányok jegyzéke meg van határozva. Az állatok étrendjében kizárólag nem génkezelt növényi termények, melléktermékek és kiegészítő takarmányok alkalmazhatók.

A takarmányt és a kiegészítő takarmányokat lehetőség szerint a földrajzi területről kell beszerezni.

A földrajzi területen kívülről származó takarmány és kiegészítő takarmány mennyisége összességében nem haladhatja meg az állatok által elfogyasztott szárazanyag 20 %-át.

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

A tej előállításának és feldolgozásának, valamint a sajt érlelésének műveleteit a földrajzi területen belül kell elvégezni.

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*

Az élelmiszerek címkézésére és kiserelésére vonatkozó jogszabályokban előírt kötelező feliratokon kívül a „Rigotte de Condrieu” eredetmegjelöléssel ellátott sajtok, illetve legalább minden, a fogyasztónak szánt értékesítési tétel címkéjén szerepel – a címkén található legnagyobb betűméret legalább kétharmadának megfelelő betűmérettel – az eredetmegjelölés elnevezése, valamint ugyanabban a látómezőben az Európai Unió OEM szimbóluma.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Rigotte de Condrieu” előállítási területe a Lyon városától dél-nyugatra fekvő Pilat-hegység. Ez a hegyvonulat két megyében, Rhône és Loire megye határán húzódik. Földrajzilag a Rhône-Alpes régióhoz tartozik. A tejtermelést, a tej sajtá alakításának folyamatát és a sajtérlelés műveleteit a következő települések területén kell elvégezni: Rhône megye települései esetében:

Teljes egészében lefedett települések: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Azon települések, amelyek területének csak egy részén végezhető a tevékenység, a városi övezetet leszámítva: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Loire megye települései esetében:

Teljes egészében lefedett települések: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdigues, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Malleval, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne.

Azon települések, amelyek területének csak egy részén végezhető a tevékenység, a városi övezetet leszámítva: Saint-Chamond, Saint-Étienne.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A Pilat-hegység természeti adottságai, az állatok érendjében felhasznált helyi takarmányok nagy aránya és a hagyományos feldolgozási módszerek együttesen befolyásolják ennek a több mint egy évszázados hírnévnek örvendő, kis méretű kecskesajtnak, a Rigotte de Condrieu-nek a sajátosságait és jellegzetes aromáit.

A „Rigotte de Condrieu” előállításának földrajzi területén meghatározó természeti és emberi tényezők érvényesülnek. A középhegység jellegből adódóan a területet változatos éghajlati hatások, döntően lankás jellegű domborzat, barna, savanyú és sekély mélységű termőtalajok, illetve nagy fokú biológiai sokféleség jellemzi.

Ezek az adottságok vegyes mezőgazdasági termelés kialakulásához vezettek, amelyen belül a kecsketenyésztés hagyományosan fontos helyet foglal el, és figyelemre méltó dinamizmusról tanúskodik.

A Pilat-hegység észak-nyugaton és keleten völgyektől (a Gier, az Ondaine és a Rhône folyók medrétől), délen pedig az Eteize dombtól határolt középhegység. A Pilat a Francia-középhegység (Massif Central) nagy tájegységén belül atipikus, komplex geológiai adottságú hegylanc, savanyú és könnyű talajokkal, valódi hegyvidéki tájakkal és igen meredek lejtőkkel. Jellegzetessége a régi eredetű vulkáni kőzetek és metamorf kőzetek jelenléte. Helyi sajátosság a „chirat”-nak nevezett, nagy sziklatömbökből álló egybefüggő kőomlás, amely jellegzetes és ritka geológiai képződmény. A talajok kémiai összetétele meglehetősen homogén: valamennyi kvarcban gazdag és vasban szegény. Ezek a talajtani adottságok kedveznek a savanyú talajok kialakulásának.

A Pilat-hegység olyan éghajlati határvidék, ahol az óceáni, a mediterrán és a kontinentális hatás találkozik. A hőmérsékletet és a csapadékszintet erősen befolyásolja az övezet markáns domborzata. A csapadékszint 580 és 1000 mm közötti, mérsékelt szinten marad, és egyenlőtlenül oszlik el az év során: nyáron szárazság jellemzi a vidéket. A Pilat-hegység másik jellegzetessége a gyakran feltámadó és erős szél.

A vidék természetes növénytakarója a dombvidéki, illetve hegyvidéki növényzetnek felel meg. Az alacsony tengerszint feletti magasság és a kontinentális és mediterrán hatások ellenére a Pilat flórája határozottan hegyvidéki jegyeket hordoz.

A régió tájainak központi szervezőelemei a hegycsúcsok. A falvak a magasban fekvő részekben (hegyfokokon), a magaslatti rétegekkel és örökzöld erdőségekkel borított „hegytaréjok” és a szűk völgyek között csoportosulnak.

A terület felerészben erdővel borított, a hasznosítható mezőgazdasági földterületet, amely az egész területnek csupán 36 %-át teszi ki, közel 80 %-ban takarmánytermő földek foglalják el, melyek kétharmada természetes legelő.

A Pilat-hegység flórájának figyelemre méltó sokszínűsége miatt (legelőtípusonként 40–60 növényfaj fordul elő) számos mezei élőhely került fel a természetes élőhelyekről szóló irányelv alapján a közösségi jelentőségű élőhelyként elismert területek jegyzékére.

A flóra döntő részben a mészkerülő és a savanyú talajt kedvelő növénytípusok közül kerül ki. A legjellegzetesebb növényfajok a pázsitfűfélék (pl. francia perje), a hüvelyesek (pl. kerep), de vannak más jellegzetes növénytípusok is, pl. a réti ördőgharaptafű és a mezei varfű.

A Pilat-hegységben a kecsketenyésztési hagyományok egységes képet mutatnak, a vegyes növénytermesztéssel és állattartással foglalkozó gazdaságokban a kecsketartás, amely eredetileg a nők feladatköre volt, valódi diverzifikációs lehetőség.

A kecsketenyésztés már a XVIII. századtól kezdve fejlődésnek indult, elsősorban a Pilat-hegység szárazabb, szarvasmarha-tenyésztésre legkevésbé alkalmas régióiban. A vidék gazdasági hagyományosan egyszerre foglalkoztak tehénsajtok és kecskesajtok készítésével. A tehénsajtok elsősorban saját fogyasztásra készültek, hogy az értékesebb kecskesajtot el lehessen adni.

A korlátozott termelési kapacitású rendszerekben a kecske növeli a gazdasági hatékonyságot, mivel hasznosítja a szarvasmarha számára gyenge minőségű területeket. Ezáltal lehetővé teszi, hogy ugyanazon a földterületen több tejet termelhessenek.

A fogyasztási helyek (Lyon és Saint-Étienne) közelsége ad magyarázatot a sajt kis méretére, amelyet a szikkasztáshoz és az azt követő gyors érleléshez igazítottak. A kis méretű, körülbelül 7 cm átmérőjű sajt készítő formák használatának köszönhetően a kecskesajtokat meg lehetett különböztetni a nagyobb méretű formákban készített tehénsajtoktól. A kisebb forma választása ugyanakkor összefügg azzal is, hogy a kisebb nyájak miatt egy-egy gazdaságban kevesebb kecsketejet termeltek.

A hagyomány szerint a felhasznált tej nyers, nem standardizált teljes kecsketej. A tejfeldolgozási módszerek a tejsavas típusú alvadék előállításának megfelelőek, elősegítve a tej érlelését és savanyítását. A tejsavbaktériumokkal való beoltás lehetőség szerint korábbi alvadékból származó tejsavó segítségével történik. A formába öntéskor meg kell tartani az alvadék szerkezetét, nem szabad az alvadékot darabolni, előre kiszárítani vagy megkeverni. A formába öntést követő tizenkét órán belül a sajtot megforgatják, és ezzel egy időben mindkét oldalát szárazon sózzák.

A formából való kivétel után egy héttel kezdenek mutatkozni a „Rigotte de Condrieu” sajt jellegzetes tulajdonságai.

A „Rigotte de Condrieu” jellemzői:

- kis mérete (valamivel több mint 30 g súlyú kis korong),
- vékony, fehér, elefántcsontszínű vagy kékes árnyalatú kéregflórája,
- tésztájának tömör, sima, lyukak nélküli állaga, amely a szájban omlóssá válik,
- mogorót, erdei gombát és tejsavót idéző aromái és közepesen sós íze.

A területre jellemző savanyú, homokos és sekély talajoknak, valamint a sajátos helyi éghajlati viszonyoknak és az itt honos tenyésztési módszereknek köszönhetően rendkívül változatos, a savanyú talajra jellemző flórájú legelők alakultak ki, melyeket sikerült megőrizni.

A földrajzi terület legelőinek változatos flórája és botanikai összetétele hatással van az itt termelt tej zsírban oldódó összetevőinek mennyiségére és összetételére. Ezen túlmenően egy olyan sajátos baktériumflóra kialakulását is elősegítik, amely a tej megalvadása előtti beoltáshoz használt szérumokban is megtalálható, és amely lehetővé teszi a sajt megfelelő érését és az aromák kialakulását.

A „Rigotte de Condrieu” előállítása érdekében alkalmazott kecsketenyésztési módszerek a helyi erőforrások használatát, a helyi takarmányok termesztését, a szabadtéri legeltetést és takarmányozást, valamint az állatok szabad tartását részesítik előnyben, ezzel segítve elő a földrajzi terület sajátosságainak optimális kifejeződését.

A nyers és teljes tej feldolgozása, valamint az, hogy lehetőség szerint egy korábbi alvadékból visszamaradt oltószérumot használnak, megőrzi a sajátos tejflórát.

A feldolgozási folyamat tejsavas jellegének, az alvadék struktúráját megőrző formába öntésnek köszönhetően alakul ki a „Rigotte de Condrieu” tésztájának homogén és sima állaga. Ezenkívül a formába öntés után előírt megforgatás és a sajt mindkét oldalának száraz sóval történő sózása hozzájárul a só megfelelő eloszlásához. Mindezen feldolgozási módszereknek köszönhetően kapjuk meg a tömör, homogén, a szájban omló tésztájú sajtot.

A Pilat-hegység földrajzi közelsége a jelentős fogyasztási központokhoz, a régió szeles időjárása (a hagyomány szerint a „Rigotte de Condrieu”-t egy „chasière” nevű rácsos polcfélén, a szabad levegőn szikkasztották), továbbá a termelő gazdaságok szerveződése indokolja a kecskesajt kis formátumának kialakulását. A sajt apró méretéből adódóan a szikkadás viszonylag gyorsan végbemegy, melyet az érlelési fázis követ.

A természetes környezet jellemzői, a kecskék jelentős részben helyi takarmányokból álló étrendje, valamint a feldolgozási folyamatban megmutatkozó szakértelem, amely a kicsurgatást részesíti előnyben és megóvja a tejflórát, vékony és többféle árnyalatú kéregflóra képződését eredményezi a kis méretű (4,2–5 cm átmérőjű) sajton – ami megfelel annak a hagyománynak, hogy az ilyen típusú sajtokat különféle érlelési szakaszokban értékesítik –, továbbá mogorót, erdei gomba és tejsavó aromákat, illetve közepesen sós ízt kölcsönöz neki.

Fenti tulajdonságainak köszönhetően ez a kis méretű sajt, amelyet a XVIII. század vége óta készítenek a Pilat-hegységben, fokozatosan egyre ismertebb lett a régióban. A korábbi „Rigotte” elnevezést felváltotta a „Rigotte de Condrieu”, az utóbbival Condrieu járásra utalva, amely a gőzhajók megjelenéséig, a XIX. század közepéig igen aktív kereskedelmi központja volt a Rhône-vidéknek. Egy 1927-es szakkönyv, Guicherd és Ponsart „A Rhône-vidék mezőgazdasága 1926-ban” című műve már Rhône megye egyik figyelemre méltó kecskesajt-különlegességéként tesz említést a „Rigotte de Condrieu”-ról.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2)

**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 312/06)

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 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**

**„Pitina”**

**EU-szám: PGI-IT-02332-AM01 – 2022.2.21.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Associazione Produttori Pitina  
Via Roma, 1 – 33092 Meduno – PN  
ITALIA

Tel. +39 3356987484

E-mail: info@pitina-igp.it

Az Associazione Produttori Pitina [„Pitina” előállítók szövetsége] a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének (1) bekezdése értelmében módosításra irányuló 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 [határozza meg]

**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 olyan történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

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

## 5. Módosítás(ok)

### 5.1. Kritikus jelentőségű elemek módosítása: A termék leírása

A termékleírás 2. cikkének (4) bekezdésében (A termék leírása) és az egységes dokumentum 3.2. pontjában (Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása) feltüntetett maximális só- és fehérjetartalom a következőképpen módosul.

A sótartalom határértéke „< 3,5 %”-ról „< 5,3 %”-ra változott.

A módosítás a „só” paraméternél található elírás kijavítására irányul. Az aktuális érték a két számjegyet felcserélő gépelési hiba eredménye. Ez egyértelműen látható a termékleírás 5. cikke (2) bekezdésének 5. pontjában szereplő számadatokkal való összehasonlításból, amelyek azt mutatják, hogy a húsmassza kilogrammonkénti pácában legalább 15 g és legfeljebb 32 g só megengedett: tekintettel arra, hogy az érlelés során 30–35 %-kal csökkent a súly, a friss hús minden kilogrammjának pácához hozzáadott 32 g sóból 47,5–49,2 g só lesz az érlelt húsban, amely közel van az 5,3 %-os helyes határértékhez, és nem lenne összeegyeztethető a jelenleg hatályos helytelen határértékkel. A helyes számadat továbbra is megfelel a só csekély mennyiségben történő adagolásának, mivel a füstöléssel kombinált nátrium-klorid hagyományosan tartósítószerként működik.

A fehérjetartalom határértéke „< 28 %”-ról „< 38 %”-ra változott.

A módosítás a „fehérje” paraméterének megváltoztatására vonatkozik. Azok a juhok és kecskék, amelyek húsát korábban a „Pitina” előállításához használták, pályafutásuk végén járó, öreg állatok voltak. A „pályafutásuk végén járó” fogalom későbbi változásai fokozatosan vezettek a fiatalabb állatok felhasználásához, aminek következtében a fehérjetartalom általában magasabb.

A „Pitina” esetében az volt a norma, hogy az öreg állatok alacsony fehérjetartalmú húsából készült termékekből vett racionális mintákon elvégzett első fizikai-kémiai értékelések időpontjában 28 % alatt volt a fehérjetartalom. A termelésnek a korszerű agrár-élelmiszeripari fogyasztási szokások folyamatos fejlődésére és a (hús- és tej)termelési ciklusokból származó állatok felhasználására reagáló bővítése javította a felhasznált hús minőségét és ezáltal a fehérjetartalom szabványosításához vezetett a legelterjedtebb húsok jellemzőinek megfelelően, a hagyományos feldolgozási módszerek tisztéletben tartása mellett.

A „Pitina” hagyományát és eredeti jellemzőit sértetlenül megőrzi a minimális helyett a maximális fehérjetartalmat előíró szabályozás, ami a felvágottakra és/vagy más húskészítményekre vonatkozó leíró követelmények többségére vonatkozik.

### 5.2. Nem kritikus jelentőségű elemek módosítása: Az előállítás módja

A termékleírás 5. cikke (2) bekezdésének 5. pontja (Feldolgozási szakaszok és módszerek) és az egységes dokumentum 3.3. pontja (Takarmányok és nyersanyagok) úgy módosult a nitrátok és nitritek páckevekerekben való használatát illetően, hogy e két adalékanyag használata nem kötelező, hanem választható.

A nitritek és nitrátok páckevekerekben való használatát illetően a módosítás bevezeti az „opcionálisan” szót a termékleírásban.

A módosítás célja, hogy kifejezetten rendelkezzen arról a lehetőségről, hogy a nitritek és nitrátok ne kerüljenek alkalmazásra tartósítószerként és/vagy stabilizátorként, mivel számos előállító nem tartja lényegesnek ezt a gyakorlatot a követelményeknek megfelelő „Pitina” előállításához. A módosítás nem tesz szükségessé változtatást a termék leírásában, mivel a késztermék leírása szerint ezen adalékanyagok nitrátok esetében 100 mg/kg-nál, nitritek esetében pedig 25 mg/kg-nál kisebb mennyiségben vannak jelen, ami az adalékanyagok teljes hiányával is összhangban van.

### 5.3. Nem kritikus jelentőségű elemek módosítása: Az előállítás módja

A füstölési és szárítási szakaszokra vonatkozó részletesebb előírások meghatározása érdekében módosult a termékleírás 5. cikke (2) bekezdésének 6. és 7. pontja (Feldolgozási szakaszok és módszerek).

Különösen a 6. pont módosult annak pontosítására, hogy a füstölés „felváltva történhet szárítással”, a füstölés környezeti hőmérsékleténél pedig a „18–30 °C” helyébe a „30 °C-ot nem haladhatja meg” lépett.



A 7. pontban a szárítási időtartam számításának kezdő időpontjánál „a szárítás kezdésének napján 24:00 óra” helyébe a „szárítás kezdetének órájától” lépett.

E módosítások együttes hatása, hogy – a már meghatározott vonatkozó követelmények sérelme nélkül – egyértelművé teszik a szárítási és füstölési szakaszok váltakozásának lehetőségét. A „Pitina” esetében alkalmazott füstölés alacsony szintje és a szárítási folyamat kényes jellege nem annyira a két művelet merev sorrendjét, mint inkább az érlelési szakaszhoz szükséges hatások kombinációját igényli. A „Pitina” előállítási folyamata során néha szükség van a füstölési és szárítási szakaszok váltakozására, az eredeti minimális, maximális és teljes időtartam és égési idő fenntartása mellett, és ezeknek minden esetben meg kell előzniük az érlelési szakaszt.

A füstölőtér minimális hőmérsékleti határértékét eltörölték, mivel az nem olyan technológiai paraméter, amely befolyásolja az előállítási folyamat eredményét, így a folyamat végén csökkenthető a hőmérséklet, amely 18 °C alá is eshet, különösen a hideg téli hónapokban. A termék megfelelő füstölése és tartósítása érdekében az egyetlen fontos betartandó hőmérsékleti határérték a 30 °C-os maximális hőmérséklet.

Végezetül, a szárítási szakasz kezdetének számítási módszerére vonatkozó megfogalmazást helyesbítették annak érdekében, hogy megszüntessék a hatályos termékleírás szövegezési hibáját, amely helytelenül azt állítja, hogy a szárítási szakasz számítása 24 órával a szárítás tényleges megkezdése után kezdődik.

Az ismertetett módosítások nem eredményezik a termék összetételének vagy leírásának megváltozását.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### „PITINA”

**EU-szám: PGI-IT-02332-AM01 – 2022.2.21.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Elnevezés(ek)**

„Pitina”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

**3.1. A termék típusa**

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

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

A „Pitina” előállítása az alábbiakból álló massa felhasználásával történik:

- egy rész, az alábbi állatfajok valamelyikéből származó, főleg sovány hús: birka, kecske, őz, dámszarvas, szarvas, zerge,
- egy rész főleg zsíros sertésdagadó, vagy -lapocka.

A „Pitina” félgömb alakú, színe az aranysárga és a sárgásbarna között változik;

felvágáskor a termék színe belül az élénkvoros és a mélybordó között változik, külső része sötétebb. Felvágáskor a massa sovány, apró részecskékből áll. Íze komplex, sós, jellegzetesen füstös aromával.

A „Pitina” forgalomba kerülésekor az alábbi fizikai-kémiai tulajdonságokkal jellemezhető:

Nedvességtartalom < 55 %

Só < 5,3 %

Fehérjék < 38 %

Nitrátok < 100 mg/kg

Nitritek < 25 mg/kg

A „Pitina” súlya 100 g és 300 g közötti lehet.

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

– Hús alapanyag:

a „Pitina” előállításához használt alapanyag inkább sovány részét birka, kecske vagy az alábbi patás vadak húsa adja: őz, dámszarvas, szarvas, zerge; az inkább zsíros rész pedig sertésdagadóból és/vagy -lapockából készül.

A termék sovány összetevője a fent felsorolt állatfajok kizárólag egyikének húsa.

Pác:

a pác az alábbiakból áll: tengeri só vagy kősó, illetve ezek keveréke, bors, fokhagyma, bor és fűszernövények mellett; opcionálisan nitriteket és nitrátokat is használnak.

Az alábbi fűszernövények használata megengedett: boróka, kummel vagy vad édeskömény, édesköménymag, illatos cickafark.

Panír:

kukoricaliszt

A termék előállításához alapanyagként felhasznált hús az alábbi követelményeknek felel meg:

- a hús színe és sajátosságai: a sovány rész színe vörös, fedőzsírtól, mikro-bevérzésektől vagy hematómáktól mentes;
- a sertésdagadó és/vagy -lapocka színe és sajátosságai: a sovány rész rózsaszínes vörös, a zsíros rész hófehér.

Mechanikusan leválasztott hús felhasználása nem engedélyezett.

A hús alapanyag százalékos összetétele az alábbiak szerint alakul:

	Legalább	Legfeljebb
Sovány rész	70 %	90 %
Zsíros rész	10 %	30 %

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

A „Pitina” előállításának a faggyú hús alapanyagról történő eltávolításától a termék érleléséig terjedő valamennyi művelete az előállítási területen történik.

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

A „Pitina” egészben, vákuumcsomagolásban vagy módosított nyomású csomagolásban kerül forgalomba. A „Pitina” csomagolása kizárólag az előállítási területen található üzemekben, az előállítás helyén történik. A „Pitina” csomagolásának az előállítás helyére történő korlátozása azért szükséges, hogy megőrizhető legyen a termék sajátos volta. Más érlelt termékektől eltérően a „Pitina” esetében nem töltik bélbe a masszát. A félgömb alakúra formázott masszát mintegy védőburokként „körülvevő” egyetlen anyag a termék felszínét borító kukoricaliszt. Ennélfogva a terméknek az előállítás helyén történő csomagolása révén elkerülhető mind a „Pitina” deformálódása, mind pedig a terméknek a nem ellenőrzött nedvességtartalmú, illetve hőmérsékletű helyiségekben történő tartása következtében fellépő túlzott mértékű megkeményedése.

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

Minden egyes csomagoláson szerepelnie kell a termék logójának, valamint az uniós szimbólumnak. A „Pitina” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű termék nevét a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan, a rajta szereplő valamennyi egyéb felirattól jól megkülönböztethető módon kell feltüntetni; utána az „Indicazione Geografica Protetta” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratnak és/vagy az I.G.P. (OFJ) rövidítésnek kell szerepelnie.

A termék logója szimbólumok és szavak grafikai ábrázolásából áll, az alábbiak szerint:



#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Pitina” előállítása kizárólag Pordenone tartományban, Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra és Tramonti di Sotto települések közigazgatási területén történik.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Pitina” sajátos volta a termék tulajdonságaiban és eredetiségében nyilvánul meg; utóbbi a teljes alpesi térségben sehol nem jellemző vad- vagy birka-, illetve kecskehús-felhasználásnak, valamint a tartósítási eljárásoknak köszönhető, amelyeknél a hús alapú termékek általános elkészítésétől eltérően nem a bélbe vagy bőrbe történő töltést alkalmazzák, hanem megforgatják egy vékony réteg kukoricalisztben, amely a nagy szakértelemmel végzett füstöléssel együtt lehetővé teszi a termék érlelését, ugyanakkor megakadályozza túlzott mértékű kiszáradását. A „Pitina” előállítási területe megkülönböztetett ökológiai-környezeti tulajdonságokkal rendelkezik, amelyet a Tartományi meteorológiai megfigyelőállomás (OSMER, 2011) így ír le: „önálló időjárási-éghajlati profillal, átlagos évi csapadékmennyiség tekintetében hiteles rekordértékekkel jellemezhető elő-alpesi térség, ahol gyakori légmozgások társulnak a »legalacsonyabban fekvő örök alpesi hómezőnek« helyet adó hegyvidéki sajátosságokhoz.” A „Pitina” előállítási területe a Tagliamento és a Piave folyók által határolt Friuli-fennsík nyugati oldala fölött magasodó hegyvidéki térségben elhelyezkedő három völgy, a Valcellina, a Val Colvera és a Val Tramontina. Az érintett terület egy része a Dolomiti Friulane Nemzeti Park térségében található. Történelmileg a területre szegénység és elvándorlás, a túlélésre összpontosító gazdaság volt jellemző, ahol a hús különösen drága portéka volt, és csak elvétve fordult elő a sertésenyésztés. A terület lakói az állati fehérjét a kioregedett, lesérült, olykor szikláról lezuhant birkák vagy kecskék levágása útján nyerték; alkalmasszerűen pedig patás vadak húsából, amelyre szinte kivétel nélkül orvvadászat során tettek szert. A hús lehető legtovább történő eltartásának igénye, főként a téli hónapokban, a kevés rendelkezésre álló hús miatt olyan – egyébként a teljes alpesi térségre és Észak-Európára jellemző – tartósítási technikákat fejlesztettek ki, mint a füstölés, és a sertészsír hozzáadásával történő tartósítás. A „Pitina” esetében a nem rögtön elfogyasztott húst, általábanosabban véve a kevésbé értékes részeket felvagdosták, majd a zsíros, inas részek eltávolítását követően egy „manarin”-nak nevezett nagykéssel egy „pestadoriá”-nak nevezett vágódeszkán felaprították, végül só, (időnként borban áztatott) fűszerek és vadkömény hozzáadásával húspogácsákat formáztak belőle. A húspogácsákat (olaszul polpettine – innen a „pitine” elnevezés) végül megforgatták kukoricalisztben, és a („fogher”-nek vagy „fogolar”-nak) nevezett kémény füstjében szárították. Helyi tudósok által 1978-tól kezdődően gyűjtött szóbeli tanúságtételek („La cultura popolare di Andreis e la sua valle” – Andreis és völgyének népi kultúrája – Renata Vettorelli diplomamunkája – Università degli studi di Urbino – Urbinoi Tudományegyetem – 1981–82-es tanév) – révén biztonsággal állítható, hogy a „Pitina” előállítása és fogyasztása már a tizenkilencedik század elején széles körben elterjedt volt a Tramontina völgyben, illetve a vele szomszédos völgyekben. A „La valle del Colvera” (Colvera völgye) című kötetben (Mazzoli, Maniago, 1973) sokatmondó utalást találunk a „Pitina”-ról és sajátosságairól: „... a »Pitina« birka- vagy kecskehúsból készült...” és jelentős a terméknek az 1979-ben napvilágot látott „Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons” (Paraszti kultúra Friuliban – spontán építészet és munka Navarons-ban) kötetben szereplő részletes ismertetése: A „Pitina” egy bárány, birka, kecske, bakkecske vagy zerge húsának felhasználásával készül, (nyolc centiméter átmérőjű és három centiméter magas) lapított húspogácsa. A húst kicsontozzák, eltávolítják róla a zsírt, géppel ledarálják vagy kézzel felaprítják, sózzák, borsozzák, fokhagymát és egy bizonyos százalékos arányban szalonnát adnak hozzá. A keveréket alaposan összedolgozzák, majd kukoricalisztben megforgatják. A darabokat borókafa parazsán füstölik. A „Pitini” darabok száraz, hűvös helyen akár egy évnél hosszabb ideig is eltarthatók (a „Pitini” kifejezés a szerző azon próbálkozását testesíti meg, hogy az elnevezést többes számban használja).

A „Pitina”-nak a Tramontina völgyben meglévő hagyományáról a V Hegyközség 1989-ben kiadott „Guida turistica” című útikönyve is említést tesz: „... különösen említésre méltó a »Pitina« ...füstölt birkahús alapú, ritka fűszernövények hozzáadásával, egy féltve őrzött családi recept szerint nagy szakértelemmel ízesített termék.” A „Pitina” elnevezés eredetileg a Tramontina völgyben terjedt el. A feljegyzések szerint a terméket elsőként a Tramonti di Sopra település Inglnaga és Frasaneit településrészeinek lakosai állították elő; az említett településen a Pro Loco

szervezet egészen 1969-ig visszamenőleg talált az azóta is minden esztendő júliusában megrendezésre kerülő „Pitina”-fesztivál helyi hagyományáról szóló utalásokat. 1997 és 2000 között a „Pitina” terméket az Arcigola Slow Food nevű szervezet felvette a megóvandó termékek első jegyzékébe; ekkor egy videó is készült róla (Pieffe immagini, Maniago, 1999), és egy alapítványt is létrehoztak a termékhez fűződő hagyományok, illetve receptjének megóvása érdekében. A termék szinte ezzel egy időben bekerült a Friuli-Venezia Giulia tartomány által a hagyományos termékek 350/99 sz. miniszteri rendelet értelmében első ízben összeállított jegyzékbe.

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

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

vagy:

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

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU