



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2023/C 245/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11136 – PETRONAS / NPI / CANWIND and NORTHWIND (JV)) ⁽¹⁾	1
2023/C 245/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10984 – MESSER / TOYOTA TSUSHO EUROPE / JV) ⁽¹⁾	2
2023/C 245/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11183 – SSG / ORDINA) ⁽¹⁾	3
2023/C 245/04	Eljárásindítás (Ügyszám M.10920 – AMAZON / IROBOT) ⁽¹⁾	4

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2023/C 245/05	Euroátváltási árfolyamok – 2023. július 11.	5
2023/C 245/06	Értesítés az EU és Ghána között létrejött átmeneti gazdasági partnerségi megállapodás keretében 2023. augusztus 20-tól az Európai Unióba behozandó, Ghánából származó termékek kapcsán érvényes származási igazolásokról	6

Számvevőszék

2023/C 245/07	19/2023. sz. különjelentés: „A fenntartható talajgazdálkodás érdekében tett uniós fellépések: Nem elég ambiciózusak az előírások és nem megfelelő a célkiválasztás”	7
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

V *Hirdetmények*

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2023/C 245/08	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11096 – MAPFRE / VAS / JV) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2023/C 245/09	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	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11136 – PETRONAS / NPI / CANWIND and NORTHWIND (JVs))

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 245/01)

2023. június 27-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11136 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10984 – MESSER / TOYOTA TSUSHO EUROPE / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 245/02)

2023. június 29-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M10984 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.11183 – SSG / ORDINA)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 245/03)

2023. július 4-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11183 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Eljárásindítás**(Ügyszám M.10920 – AMAZON / IROBOT)****(EGT-vonatkozású szöveg)(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 245/04)

2023. július 6-án/-én a Bizottság határozatot hozott, hogy eljárást indít a fent említett ügyben, miután a bejelentett összefonódás közös piaccal való összeegyeztethetőségével kapcsolatban a Bizottság komoly kételyeket állapított meg. Jelen eljárásindítás a vizsgálat második fázisát nyitja meg a bejelentett összefonódás tekintetében, azonban nincs kihatással az ügyben hozandó végső határozatra. A határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének c) pontján alapszik.

A Bizottság felkéri az érdekelt harmadik feleket, hogy esetleges észrevételeiket nyújtsák be a Bizottsághoz az említett összefonódás kapcsán.

Annak érdekében, hogy az észrevételeket az eljárás során teljes értékűen figyelembe lehessen venni, ezen közlemény megjelenését követő 15 napon belül az észrevételeknek el kell jutniuk a Bizottsághoz. Az észrevételek beküldhetők a Bizottsághoz e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton az alábbi hivatkozási számmal M.10920 – AMAZON / IROBOT a következő címre:

European Commission (Európai Bizottság)
Directorate-General for Competition (Versenypolitikai Főigazgatóság)
Merger Registry (Fúziós Iktatási Osztály)
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2023. július 11.

(2023/C 245/05)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0989	CAD Kanadai dollár	1,4588
JPY Japán yen	154,27	HKD Hongkongi dollár	8,6023
DKK Dán korona	7,4529	NZD Új-zélandi dollár	1,7766
GBP Angol font	0,85110	SGD Szingapúri dollár	1,4748
SEK Svéd korona	11,7600	KRW Dél-Koreai won	1 422,26
CHF Svájci frank	0,9693	ZAR Dél-Afrikai rand	20,4953
ISK Izlandi korona	146,90	CNY Kínai renminbi	7,9143
NOK Norvég korona	11,4520	IDR Indonéz rúpia	16 678,24
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,1181
CZK Cseh korona	23,855	PHP Fülöp-szigeteki peso	60,787
HUF Magyar forint	379,50	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4563	THB Thaiföldi baht	38,209
RON Román lej	4,9490	BRL Brazil real	5,3679
TRY Török líra	28,6897	MXN Mexikói peso	18,7556
AUD Ausztrál dollár	1,6493	INR Indiai rúpia	90,5655

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

**Értesítés az EU és Ghána között létrejött átmeneti gazdasági partnerségi megállapodás keretében
2023. augusztus 20-tól az Európai Unióba behozandó, Ghánából származó termékek kapcsán
érvényes származási igazolásokról**

(2023/C 245/06)

Ez az értesítés a Ghánából származó termékeknek az átmeneti gazdasági partnerségi megállapodás alapján az Európai Unióba történő behozatalában érintett vámhatóságok, importőrök és gazdasági szereplők tájékoztatására szolgál.

Az átmeneti gazdasági partnerségi megállapodáshoz csatolt 1. jegyzőkönyv 17. cikkének (3) bekezdésével és 21. cikke (1) bekezdésének b) és c) pontjával összhangban és az említett jegyzőkönyv 17. cikkének (4) bekezdésében és 26. cikkében előírt mentességek sérelme nélkül 2023. augusztus 20-tól a Ghánából származó termékek az Európai Unióba történő behozatalukkor csak akkor részesülhetnek az átmeneti gazdasági partnerségi megállapodás szerinti preferenciális tarifális elbánásban, ha benyújtásra kerül az alábbiak által kiállított származási nyilatkozat:

- i. a ghánai jog vonatkozó rendelkezéseivel összhangban regisztrált exportőr;
vagy
 - ii. bármely olyan szállítmány exportőre, amely egy vagy több csomagból áll és 6 000 EUR-t meg nem haladó összértékű származó terméket tartalmaz.
-

SZÁMVEVŐSZÉK

19/2023. sz. különjelentés:

„A fenntartható talajgazdálkodás érdekében tett uniós fellépések: Nem elég ambiciózusak az előírások és nem megfelelő a célkiválasztás”

(2023/C 245/07)

Megjelent az Európai Számvevőszék „A fenntartható talajgazdálkodás érdekében tett uniós fellépések: Nem elég ambiciózusak az előírások és nem megfelelő a célkiválasztás” című, 19/2023. sz. különjelentése.

A jelentés elolvasható vagy letölthető a Számvevőszék weboldalán: <https://www.eca.europa.eu/hu/publications/sr-2023-19>

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.11096 – MAPFRE / VAS / JV)
Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 245/08)

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

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Yafa S.p.A. (Olaszország) irányítása alá tartozó Vittoria Assicurazioni S.p.A. (a továbbiakban: VAS, Olaszország),
- a Fundación MAPFRE (Spanyolország) irányítása alá tartozó MAPFRE Asistencia, Compañía Internacional de Seguros y Reaseguros S.A. (a továbbiakban: MAPFRE, Spanyolország),
- újonnan alapított vállalkozás (a továbbiakban: NewCo, Olaszország).

A VAS és a MAPFRE az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a NewCo felett.

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

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a VAS egy közvetlen és közvetett biztosításhoz tartozó olasz társaság, amely az olasz jog által szabályozott valamennyi kockázati osztályba tartozó biztosítási termékek, valamint kiegészítő szolgáltatások nyújtásával foglalkozik,
- a MAPFRE egy spanyol társaság, amely a biztosítási és viszontbiztosítási ágazatban tevékenykedik világszerte 44 országban, és végső soron a Fundación MAPFRE irányítása alá tartozik, amely általános érdekű nonprofit tevékenységeket végez olyan szakterületeken, mint a kultúra, az egészségfejlesztés, a megelőzés, a közúti biztonság, a biztosítás és a szociális védelem,
- a NewCo egy zöldmezős közös vállalkozás, amelyet azzal a céllal hoztak létre, hogy segítségnyújtási szolgáltatásokat kínáljon Olaszországban az autóüveg-javítás és a kedvtelésből tartott állatoknak nyújtott bizonyos szolgáltatások terén; a jövőben a NewCo házi segítségnyújtási, valamint egészségügyi szolgáltatásokat is nyújthat.

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

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

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.11096 – MAPFRE / VAS / JV

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

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

Postai cím:

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2023/C 245/09)

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

„Salinate de Turda”**EU-szám: PGI-RO-02825 – 2021.12.15.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés**

„Salinate de Turda”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Románia

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 „Salinate de Turda” elnevezés a *ceafă* (nyak), *cotlet* (karaj), *piept* (dagadó) és *pulpă* (comb) anatómiai részek természetes sós forrásvízben (helyi nevén *mărtoare* vagy *murtoare*) fűszerkeverék, cukrok és tejsavképző starterkultúrák hozzáadásával pácolt, majd 5–7 napig érlelt, keményfával füstölt (bükkfával füstölt) és 20–28 napig szárazon érlelt sertéshústerméket jelöli.

A „Salinate de Turda” előállításához a következő összetevőket használják:

- A jogszabályok szerint levágott (teljesen kivéreztetett és azonnal hűtött) egészséges sertéseknek a négy anatómiai húsrész kinyerése céljából darabolt és kicsontozott hasított testéből származó friss, hűtött vagy fagyasztott sertéshús.

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- A Kolozs megyében természetesen előforduló, homogén sóoldatot tartalmazó természetes sós forrásvíz. A termelőüzembe szállított sós víz minőség-ellenőrzésének elvégzésével kell biztosítani, hogy a NaCl-tartalom évszaktól függően 20 % és 35 % között legyen. A természetes sós forrásvíz 18–22 %-os koncentráció melletti alkalmazása javítja a „Salinate de Turda” felhasználhatósági időtartamát, állagát, ízét, illatát és színét.
- Fűszerkeverék (só, mustár, boróka, bors, babérlevél, fokhagyma, szegfűbors, fahéj), cukrok, tejsavképző starterkultúrák.

A „Salinate de Turda” minőségi jellemzői a következők:

- külső megjelenését a nyersanyagként felhasznált sertéshús anatómiai részeinek jellemzői határozzák meg – *pulpă* esetében a sötétvörös külső szín, egységes megjelenés és túlnyomórészt sötétvörös szín, *piept* esetében a kevésbé egységes megjelenés és túlnyomórészt világosvörös szín, *ceafă* esetében a vöröses színhez társuló enyhe mértékű márványozottság (az izomzatban elszórt apró zsírpöttyök), *cotlet* esetében pedig a zsírtartalom nélküli sötétvörös szín; felülete nem ragad, továbbá penésztől vagy idegen anyagtól mentes,
- keresztmetszetének színe a sötétvöröstől a világosvörösig terjed, állaga kemény és enyhén ruganyos, vágáskor pedig nem esik szét,
- íze és illata sós és az előállítási folyamatra jellemző, a keményfával füstölt húskészítményekre jellemző aromával,
- fizikai és kémiai jellemzőit tekintve a NaCl-tartalom legfeljebb 9 %, a nedvességtartalom legfeljebb 55 %, az összes fehérjetartalom legalább 15 %, a zsírtartalom pedig legfeljebb 48 %.

A „Salinate de Turda” csomagolása egészben vagy szeletelve történik.

A „Salinate de Turda” a nyersanyagként felhasznált anatómiai húsrészek szerinti négy típusban kapható: *ceafă*, *cotlet*, *piept* vagy *pulpă*.

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 „Salinate de Turda” előállításának összes konkrét lépését a meghatározott földrajzi területen végzik. Ezek a következők: a nyersanyagok/összetevők előkészítése, a hús darabolása, kicsontozása és kiválasztása, a földrajzi területről származó természetes sós forrásvízben történő pácolás, a fűszerezés (összedolgozás), az első érlelés (5–7 napig 2–8 °C hőmérsékleten a termék 5,6–5,7 pH-értékéig), a keményfával (bükfafa fűrészporral) végzett rövid (legfeljebb 60 perces) füstölés 45–50 °C hőmérsékleten, valamint az ellenőrzött körülmények közötti (14 °C hőmérséklet, 80 % relatív páratartalom) második érlelés (száraz érlelés) 20–28 napig, kb. 5,3–5,5 pH-érték eléréséig.

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

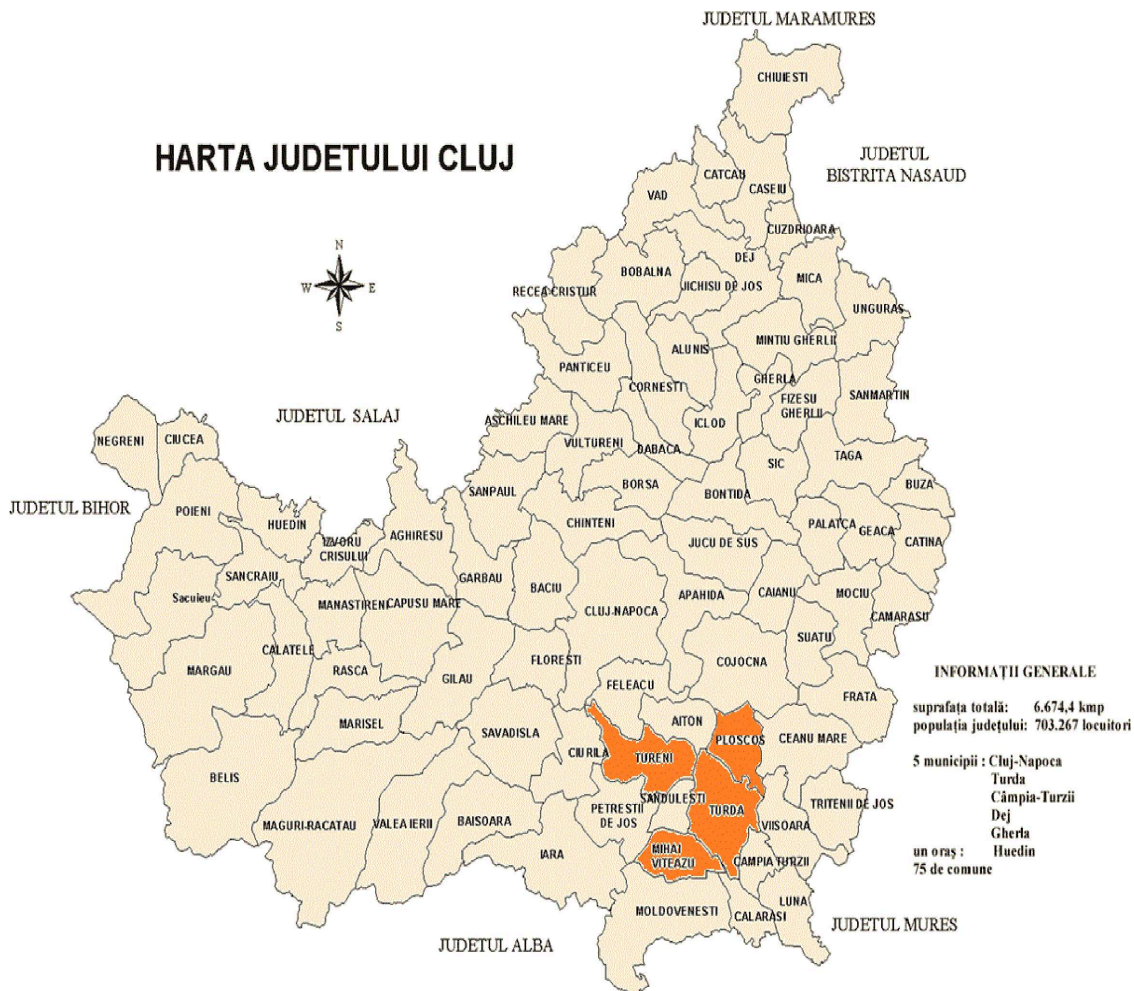
–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A címkén fel kell tüntetni a „Salinate de Turda” elnevezést és az *Indicație Geografică Protejată* (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratot vagy az IGP (OFJ) rövidítést – a termék forgalmazásának helye szerinti ország nyelvéhez igazítva – az ellenőrző és tanúsító szerv szimbólumával együtt.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Salinate de Turda” területet közigazgatási értelemben a Kolozs megyében található Torda megyei jogú város, valamint Mihai Viteazu, Tureni és Ploscoș községek alkotják.



MAGYARÁZAT

HARTA JUDETULUI CLUJ	KOLOZS MEGYE TÉRKÉPE
JUDETUL XXX	XXX MEGYE
INFORMAȚII GENERALE	ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK
suprafața totală: 6 674,4 kmp	összterület: 6 674,4 km ²
populația județului: 703 267 locuitori	megyei lakosság: 703 267 fő
5 municipii	5 megyei jogú város
un oraș	egy város
75 de comune	75 község

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Salinate de Turda” minőségét és jellemzőit a terület természeti és/vagy emberi tényezői adják, és ezt nagy mennyiségű szakirodalom támasztja alá.

A termék sajátosságai

A termék egyedi érzékszervi jellemzői – különösen sajátos íze és illata, valamint a természetes sós forrásvíz használata nyomán az előállítási folyamat során kialakuló textúrája és állaga – jelentik a „Salinate de Turda” egyediségét. A pácolás azzal az előnnyel jár, hogy a só gyorsabban és egyenletesebben jut be a húsba, míg a sós víz minősége omlóssá teszi a húst, a terméknek pedig egyedi állagot (lédúság, ruganyosság és textúra) kölcsönöz.

A „Salinate de Turda” előállítási módjának fő jellemzője, hogy a pácolást a Kolozs megyei Micești (Tureni község), Valea Florilor (Platoscoș község) és Valea Sărată (Torda megyei jogú város) területén található természetes forrásokból származó sós vízzel végzik, ami évszázados gyakorlat Torda térségében (ahol számos kút található az ilyen célú felhasználásra szánt sós víz nyeréséhez).

A földrajzi területről származó, jelentős kalcium- és magnéziumtartalmú (a természetes sós forrásvíz kalciumtartalma átlagosan 500 mg/l, magnéziumtartalma pedig 130 mg/l körüli, míg a só vízben való feloldásával mesterségesen előállított sós víz értéke 250 mg/l, illetve 6,5 mg/l) természetes sós forrásvízzel végzett pácolási folyamat azt jelenti, hogy a nátrium-klorid helyébe magnézium-klorid és kalcium-klorid lép, így a szárazon érlelt húskészítmény nátrium-kloridban szegényebb lesz. Ezt a fehérjék és zsírok összedolgozás során végbemenő jellegzetes biokémiai folyamatai is elősegítik, a természetes sós forrásvíz által előidézett ozmotikus nyomásnövekedés okozta ioncsere folyamatok eredményeként. A pácolás ösztönzi a számukra szükséges mikroelemeket a természetes sós forrásvízből nyerő sóálló tejsavbaktériumok által termelt enzimek aktivitását, amelyek az érlelés során segítik a fermentációs folyamatok optimalizálását. Az így kezelt és érlelt termék olyan jellemzőket kap, amelyek megkülönböztetik a hasonló folyamatokkal előállított egyéb húskészítményektől, főként a sajátos állag (ruganyosság, textúra, porhanyósság) és szín, valamint a folyadék (például nedvesség és sóoldat) szövetekben való egyenletes eloszlása tekintetében.

A „Salinate de Turda” előállítási folyamatát a következő konkrét lépések alkotják: a nyersanyagok/összetevők előkészítése, a hús darabolása (a „Salinate de Turda” készítéséhez használt sertéshúsnak körülbelül hízósertés súlyban lévő sertésekéből kell származnia), kicsontozása és kiválasztása; a földrajzi területről származó természetes sós forrásvízben végzett pácolás; fűszerezés (összedolgozás); az ellenőrzött körülmények közötti első érlelés (5–7 nap); a keményfával (bükkfá fűrészporral) végzett rövid (legfeljebb 60 perces) füstölés 45–50 °C hőmérsékleten; és az ellenőrzött körülmények közötti második érlelés (száraz érlelés) 20–28 napon át.

A keményfával végzett természetes füstölést ősidők óta alkalmazzák. Ez is sajátos ízt és aromát kölcsönöz a termékeknek.

A termék szállításra való előkészítése (szeletelés, darabolás, csomagolás) nem az előállítási folyamat egyedi lépése, hanem piaci és fogyasztói igények szerint történik.

A földrajzi eredet sajátosságai

Természeti tényezők

Torda város közelében, Sărata és Băile Turda térségében egy 98,1–99 %-os nátrium-klorid (NaCl) koncentrációjú tortonai sólelőhely található a felszín alatt.

A „Salinate de Turda” földrajzi területe Torda, Mihai Viteazu, Ploscoș és Tureni területeit foglalja magában, ahol a só jelenléte képezi az altalaj fő jellemzőjét.

Az altalaj valamennyi vizsgált területen hatalmas sókészleteket rejt a felszínhez viszonylag közel, sőt a közhiedelem szerint ugyanaz a sóér köti össze a szóban forgó területeket. Tordában és a szomszédos községekben számos sós forrás található, amelyek a sóhegyekbe beszivárgó esővíz következtében jöttek létre, többségük olyan területeken, ahol az erózió nyílásokat alakított ki a sóhegyekben (Valea Sărată Turda, Valea Florilor, Micești).

Emberi tényezők

A sós források jelenléte azzal járt, hogy Torda és a szomszédos községek lakosai mindig is könnyen hozzáfértek a sóhoz. A só felhasználásának ma is alkalmazott hagyományos módjai közé tartozik a sós víz (közismertebb nevén *murătoare*, *saramură*, *slatină* vagy *sare lichidă* [folyékony só]) emberi és állati ételmezésben, valamint bizonyos betegségek kezelésére való használata.

Az elvégzett néprajzi kutatások céljai között szerepelt annak kiderítése, hogy a „Salinate de Turda” földrajzi területéhez tartozó faluközösségek hogyan ítélték meg a természetes sós források hatását, a só forrásainak (sós források) megléte vagy hiánya miatt e közösségeken belül kialakult „sajátos etnográfiai helyzet” feltérképezése, illetve azon hagyományos módszerek feljegyzése, amelyekkel a falubeliek kiaknázzák a só forrásait és mindennapi életük során végzik a só otthoni felhasználását.

Terjedelmes szakirodalom szól arról, hogy a helyiek hogyan használják a természetes sós forrásokat. Az elérhető szakirodalmi források sokaságából az alábbiakban mutatunk be néhányat a természetes sós források létezésének és felhasználásának leírásáról:

1. „A Kolozs megyei Micești községben tömény sós víz, más néven *mărătoare* tartalmú forrás található. Ez a sós forrás egy felszín alatti sóhegy jelenlétére utal. A forrásból származó sós vizet egy vastag deszkákkal bélelt kútban gyűjtik, ahol a sós víz szintje eléri a felszínt. Az egyik magyarázat szerint a Micești jelenséget az okozza, hogy az esővíz átjut a sóhegyen és magas sótartalommal felszivárog a felszínig. A szakemberek szerint ez a víz konyhai felhasználásra kiválóan alkalmas. Ez a víz kivételes minőségű az élelmiszeriparban való felhasználásra. Micești lakosai egy másik ajándékot is kaptak a természettől, mégpedig a források körüli iszapot, amelyet reumás fájdalmak enyhítésére használnak.”
2. „Ploscoș községben a só jelenti a felszín alatti, de a felszínen (kis bányákon keresztül) már a rómaiak által is hasznosított erőforrást. Ploscoșban sós források találhatók, és az ezekből származó sós vizet ősidők óta használják a helyiek. Valea Florilor ovális alakú sóhegye a felszínhez nagyon közel húzódik, egyes helyeken 0,5 méteres mélységben.”
3. „E helyek többségében szokássá vagy hagyománnyá vált a sós víz használata, és még ma is vannak olyan háztartások, ahol soha nem használnak élelmiszerhez étkezési sót, bár az a boltokban kapható. Az idősek azért tanulták meg értékelni a sót, mert gyermekként sokat hallották elődeik történeteit arról, hogy milyen nehéz volt az élet a só vagy sós víz hozzáférési tilalma vagy korlátozása idején. Megtanulták a sós víz otthoni hasznosítási módját is, és szerintük az a kereskedelemben kapható bármely sónál jobb: értékes élelmiszer, a természet ajándéka.”
4. „Európa egyik legsósabb forrása Kolozsvártól mintegy 20 kilométerre található. A Kolozs megyei Micești lakosai több évtizede nem vásároltak egyetlen gramm sót sem, mióta a falu közelében felfedezték Európa egyik legsósabb forrását. A falubeliek sós vizet használnak a maguknak és az állataiknak szánt élelem elkészítéséhez. »Ebből a vízből két-három kanálnyi kerül a leveses fazékba« – mondja Vasile Todea, a Miceștit magában foglaló közigazgatási terület, Tureni község polgármestere. Elmeséli, hogy minden évben egy hordó sós vizet visz haza, és abból egész évben ellátja családját és haszonállatait. A természetes sós forrásvizet élelmiszerek, nevezetesen a téli disznóvágásból származó sertéshús tartósítására is használják.” (2007)
5. „Egy felszín alatti sóhegynek köszönhetően a faluban egy tömény sós vizet (*mărătoare*) tartalmazó forrás található. A forrásból származó sós vizet egy vastag deszkákkal bélelt kútban gyűjtik, ahol a sós víz szintje eléri a felszínt. Az innen származó sós vizet szisztematikusan elosztották a környező falvakban (Tureni, Ceanu Mic, Reditu, Martinești, Comsești, Vălcelor, Petrești de Jos, Deleni, Livada, Plaiuri, Agriș, Crăiești és Săliste), továbbá főzéshez és sertéshús pácolásához használták. Mivel a forrás köztulajdonban volt, Micești lakossága ingyenesen használhatta, míg a más falvakból érkezőknek díjat kellett fizetniük. Ez a gyakorlat csaknem a második világháború kitöréséig fennmaradt. A sós forrást a mai napig használják.”

6. „A község vízfolyásainak hálózatát a Boju-Valea Florilor-Ploscoş szakaszon több mocsaras területű patak, a Valea Florilor medencéjében pedig sós víz alkotja. Itt az erre a sós területre jellemző halofil vegetációval borított sík terep található. A sóképződmény 300 méter átmérőjű és a felszín közelében, egyes helyeken 4–5 méteres mélységben húzódik. A terület déli részén a helyiek által háztartási célokra használt sós vizű kút található, amint arról Ploscoş község polgármestere, Truţa Aurel 2013-ban beszámolt.”
7. „Annak idején a tordai gyerekek szinte naponta jártak fürdeni. Băi közelében volt egy »sós forrás« néven is ismert forrás, amelynek sós vizét egyesek hazavitték, hogy abban élelmet pácoljanak télire. A sós víznek nagyon magas volt a sókoncentrációja, és a helyiek vödreiben gyorsan kristályok képződtek. A város körüli településekről is jártak a forráshoz, amely a környék többi részéhez hasonlóan egy sólelőhelyen volt.”
8. „A jól felszerelt és a tordai polgármesteri hivatal órával figyeltetett sós forrás értékes eszköz volt az egész terület és különösen a konyhai felhasználás szempontjából. A sóval telített vizet élelmiszerek tartósítására használták, így az nélkülözhetetlen szerepet játszott a hagyományos disznóvágásban. E hagyományt követve, háztartási tevékenységei során sok tordai használja a Miceşti sós forrást, mivel az porhanyósabbá teszi a sertéshúst és a sertézsírt.”

Ok-okozati összefüggés

A „Salinate de Turda” húskészítmények és az előállítási terület közötti kapcsolat annak az ősidők óta ismeretes, régi helyi hagyománynak köszönhető, hogy a hagyományos disznóvágás után következő téli hónapok során pácolással és füstöléssel érelik a sertéshúst. Ehhez az érlelési folyamathoz a helyi terület (Miceşti, Valea Florilor, Valea Sărată Turda) forrásaiból gyűjtött természetes sós forrásvizet használnak.

Az előállítási módszer fő jellemzői közé tartozik az a tény, hogy a pácolást a földrajzi területen belül található természetes forrásokból származó sós vízzel végzik.

A természetes pácolás, fűszerezés (összedolgozás) és ellenőrzött körülmények (páratartalom, hőmérséklet) közötti érlelés útján tartósított hús érzékszervi jellemzői szempontjából ezt a terméket a porhanyósság és a lédúság különbözteti meg más hasonló termékektől.

A „Salinate de Turda” minőségét és jellemzőit a terület természeti és/vagy emberi tényezői adják, amire szakirodalmi bizonyítékok is vannak.

A húskészítmények természetes sós forrásvízzel történő előállításának módszere nemzedékről nemzedékre öröklődött és az idők során csiszolódott. A természetes sós forrásvíz gyakori használata miatt az emberek ráéreztek a húskészítmények – és nem csak a húskészítmények – ennek köszönhető ízeire, és ennek köszönhetően a hagyomány tovább él.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2021/Salinate-de-Turda/caiet-de-sarcini-Salinate-de-Turda-2021.pdf>

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU