

FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

FELHÍVÁS!

Felhívjuk tisztelt Előfizetőink figyelmét az értesítő utolsó oldalán közzétett tájékoztatóra és a 2009. évi előfizetési árainkra

T A R T A L O M

S z á m	T á r g y	O l d a l
Közzelmények		
	A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-100 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott mézfélékről - - - - -	3306
	Közzelmény az Európai Közösség más tagállama vagy harmadik ország által benyújtott földrajzi árujelző bejelentéshez kapcsolódó egységes dokumentum megjelentetéséről - - - - -	3308
	A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központja Állattenyésztési Igazgatóságának közleményei - - - - -	3327
	A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter közleménye a Tisza-tóra érvényes területi engedélyek kiadásáról - - - - -	3355
	A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. közleménye - - - - -	3355

KÖZLÖNY

§

Közlemények

Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus)

2-100 számú irányelve

Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott mézfélékről 1. kiadás 2009.

I.

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. §-ának (1) alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott (a továbbiakban különleges minőségű) mézfélékre vonatkozó követelményeket tartalmazza.

Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.

2. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő mézféléken alkalmazható.

3. Különleges minőségre utaló jelölés a Magyar Élelmiszerkönyv (továbbiakban: MÉ) 1-3-2001/110 számú előírás szerint édesharmatmézre, filtrált mézre és sütő-főző mézre nem alkalmazható.

4. Az irányelvnek nem tárgya a mézfélékre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.

II.

1. A különleges minőségű mézfélék feleljenek meg az MÉ 1-3-2001/110 számú, mézre vonatkozó előírásban leírtaknak az alábbi eltérésekkel és kiegészítésekkel.

1.1. Fizikai-kémiai jellemzők

Minőségi jellemzők	Akácmez	Virágmezek
Víztartalom legfeljebb, % m/m	18,5	
Szacharóztartalom, legfeljebb % m/m	6	3
HMF-tartalom, legfeljebb, mg/kg	20	25
Fruktóz – glükóz arány	1,5-1,8	-
Prolintartalom, legalább, mg/kg	200	
Diasztázaktivitás (Schade-skála szerint) legalább	10	

1.2. Érzékszervi és mikroszkópos jellemzők.

Jellemzők	K ö v e t e l m é n y		
	Akácmez	Hársmez	Virágmézek
Küllem (szín, tisztaság)	Tükrös, a csaknem víztiszta szintől a világossárgáig terjedő színű, enyhe zöldes árnyalattal	Tükrös, világos borostyán színű	Tükrös, a csaknem színtelentől a sötétbarnáig terjedő színű, a domináns fajtaméz(ek)re jellemző
Szag	Akácvirágra emlékeztető	Hársvirágra emlékeztető	Változó jellegű, a domináns fajtaméz(ek)re jellemző
Íz	Édes, jellegzetes, kevésbé aromás	Édes, enyhén kesernyés utóízű, jellegzetesen zamatos	Édes, a nagyobb részarányt, illetve az intenzívebb íz anyagot tartalmazó virágmézre jellemzően zamatos
Állomány, állag	Nem vagy nehezen kristályosodik	Könnyen, finomszemcsésen kristályosodik	Kristályosodási hajlama a domináns fajtaméz(ek)re jellemző, lassan vagy gyorsan kristályosodik
Pollenarány % (egész számra megadva)	15 felett (Robinia sp.) Ha 15 alatt van, de 5 felett, akkor a fruktóz-glükóz arány min. 1,55	30 (Tilia)	A hordási időszakra jellemző
Pollensűrűség, legalább, db	200		

2. Csomagolás, tárolás, szállítás

A méz szállítása és tárolása a külön jogszabályokban meghatározottak szerint történjen, az alábbi kiegészítéssel:

- Napon történő tárolása nem megengedett.
- A terméket 5 °C felett és 40 °C alatt kell tárolni.
- A végső fogyasztónak szánt méz csomagolását – a közvetlenül a végső fogyasztónak értékesített termelői méz kivételével – a bontatlan zárást jelző címkével vagy olyan záróelemmel kell ellátni, amely az első felnyitáskor megsérül.

3. A különleges minőségű mézfélék termelése, feldolgozása és kereskedelme során a mellékletben rögzített Jó Eljárási Gyakorlatot is kell betartani.

4. A különleges minőségű mézfélék megnevezése a MÉ 1-3-2001/110 számú előírás szerinti megnevezésből és az ahhoz közvetlenül csatlakozó „különleges” jelzőből áll.

Melléklet

**A különleges minőségű mézfélék
Jó Eljárási Gyakorlata**

1. A termelés, feldolgozás és kereskedelem során egyaránt betartandó követelmények

1.1 Meg kell felelni a vonatkozó hatályos jogszabályoknak, kiemelten a méhállományok védelméről és a mézelő méhek egyes betegségeinek megelőzéséről és leküzdéséről szóló 70/2003. (VI. 27.) FVM, a méhészettről szóló 15/1969. (XI. 6.) MÉM, a tartási helyek, a tenyészetek és az ezekkel kapcsolatos egyes adatok országos nyilvántartási rendszeréről szóló 119/2007. (X. 18.) FVM rendeleteknek.

1.2 A mézet zárt edényzetben kell tárolni.

1.3 A jelen mellékletben részletezett ellenőrzést és annak megállapításait dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon, a minőség-megőrzési idő végéig, de legalább két évig meg kell őrizni.

2. A termelés során betartandó követelmények

Termelésnek számít a méhek tartása, a kaptárak esetleges vándoroltatása, majd a fiasítástól mentes lépekből, azok felnyitása után a méz kinyerése.

2.1 A termelőnek dokumentálnia kell azt, hogy milyen szállítótól, milyen mennyiségben, mikor vásárolt/kapott a termelés során felhasznált olyan anyagokat, amelyek a mézbe kerülhetnek. Rögzíteni kell ezen anyagok felhasználását is.

2.2 A gyűjtési időszakban, a méz termelésekor a méhek takarmányozása tilos.

2.3 A méz nem származhat gyógyszeres kezelés alatt álló méhektől, ilyen kezelésre utaló maradékanyagokat nem tartalmazhat.

2.4 Mézelvétel alkalmával nem szabad használni semmilyen kémiai anyagot a méhek eltávolítására a mézes lépekről.

2.5 Méh-egészségügyi kiskönyv vezetése kötelező.

2.6 A termelőnek minden – nem a végső fogyasztónak – eladott tételről nyilvántartást kell vezetni, hogy feldolgozásra milyen feldolgozónak milyen mennyiségben mikor, milyen mézet adott át. Köteles a vevőnek nyilatkozni arról, hogy a tétel előállítása során a fenti, valamint minden egyéb, jogszabályban rögzített előírást betartott.

3. A feldolgozás során betartandó követelmények

Feldolgozásnak számít a termelt méz felvásárlása, továbbértékesítése és/vagy a kereskedelmi igényeknek megfelelő keverése, homogenizálása és csomagolása.

3.1 A feldolgozónak folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy melyik termelőtől, milyen mennyiségben, mikor, milyen mézet kapott feldolgozásra.

3.2 A feldolgozónak meg kell követelnie a 2.6 pont szerinti nyilatkozatot.

3.3 A feldolgozónak felvásárlásonként ellenőrizni kell – a pollensűrűség kivételével – ezen irányelv II. fejezet 1.2. pont követelményeinek való megfelelést.

3.4 A feldolgozás során a méz maghőmérséklete a 40 °C-t nem haladhatja meg.

3.5 A feldolgozónak folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy melyik kereskedőnek, milyen mennyiségben mikor, milyen mézet szállított. A feldolgozó által vezetett belső nyomonkövetési rendszer alapján visszakereshető kell, hogy legyen minden olyan élelmiszer vállalkozó, amelytől a különleges jelzővel ellátott csomagolt méz alapanyagát beszerezte.

3.6 A feldolgozónak az általa forgalomba hozott mézekről, vizsgálatokkal alátámasztva dokumentálnia szükséges ezen irányelv II. fejezet 1.1. és 1.2. pontoknak való megfelelést.

3.7 A különleges jelöléssel ellátott mézet előállító feldolgozó semmilyen más olyan tevékenységet nem végezhet, amelyhez használt anyagok, összetevők felvethetik a csalás (méz hamisítás) gyanúját.

4. A kereskedelem során betartandó követelmények

A különleges jelöléssel ellátott csomagolt méz végső fogyasztó számára történő értékesítése (a termelőtől közvetlenül a végső fogyasztónak történő értékesítés kivételével) során a kereskedőnek folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy milyen feldolgozótól illetve termelőtől milyen mennyiségben milyen mézet kapott.

Közlmények

az Európai Közösség más tagállama vagy harmadik ország által benyújtott földrajzi árujelző bejelentéshez kapcsolódó egységes dokumentum megjelentetéséről

I.

Az FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztálya a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 8. §-a alapján, az Európai Közösség más tagállama vagy harmadik ország által benyújtott földrajzi árujelző bejelentéshez kapcsolódó PL-PGI-0005-0607-30.05.2007. számú összefoglalót az alábbiakban megjelenteti.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló személyek az összefoglalóban foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a bejelentésnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában való megjelenésétől (2009. október 30.) számított négy hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-elemzési Főosztályára (1860 Budapest).

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján
(2009/C 260/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MIÓD KURPIOWSKI”

EK-sz.: PL-PGI-0005-0607-30.05.2007.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Miód kurpiowski”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

1.4. Egyéb állati eredetű termékek, méz

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Virágpor-analízis:

A „miód kurpiowski” olyan nektárméz, amely mézharmatot is tartalmazhat. Többvirágú méz; egyik növényfajtából származó virágpor aránya sem haladhatja meg az egész 30%-át, és a növénykultúrákból származó virágpor aránya nem haladhatja meg az egész 10%-át.

Érzékszervi jellemzők:

A „miód kurpiowski” olyan folyékony vagy kristályos nektárméz, amely mézharmatot is tartalmazhat. Állaga sűrű, folyékony vagy sűrűn folyó. Közepes méretű vagy aprószemcsés kristályokat képez, színe a sápadtsárgától a szalmaszínig terjed. A zöldes csillogás a mézben található mézharmat arányát jelzi. A méz erős zamatú, sajátosan fűszeres illatú és finom, enyhén édes ízű.

Fizikai-kémiai jellemzők:

A „miód kurpiowski” fizikai-kémiai jellemzői

- egyszerűcukor-tartalom (glükóz vagy fruktóz) – legalább 60 g/100 g,
- szacharóztartalom – legfeljebb 5 g/100 g,
- diasztáz-szám (a Schade-skála szerint) – legalább 8,
- szabad savtartalom – legfeljebb 50 meq/kg,
- elektromos vezetőképesség – legalább 0,8 mS/cm,
- vízben nem oldódó tartalom – legfeljebb 0,1 g/100 g,
- víztartalom – legfeljebb 18,5%,
- HMF (5-hidroximetil-furfural)-tartalom – legfeljebb 10 mg/kg.

A „miód kurpiowski” kizárólag a következő fajú méhektől származik: európai mézelő méh (*Apis mellifera mellifera*), krajnai méh (*Apis mellifera carnica*) és kaukázusi mézelő méh (*Apis mellifera caucasica*), illetve az e fajok keresztezéséből származó méhek.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

–

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

A méheket a „miód kurpiowski” gyűjtése alatt nem szabad etetni. A méhek táplálása a méz pergetése után, tél előtt lehetséges, mégpedig olyan mennyiségben, ami a kaptár téli túlélését biztosító tartalékok kialakulásához szükséges. A

kaptárak répacukorsziruppal és glükóz-fruktóz-sziruppal táplálhatók. A répacukor és a glükóz-fruktóz-szirupok származhatnak a „miód kurpiowski” előállítási területétől eltérő földrajzi területekről. Ez nem befolyásolja a méz minőségét. A téli tartalékok nem keveredhetnek a „miód kurpiowski”-ba.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „miód kurpiowski” valamennyi termesztési szakaszának – a méhészetek telepítésétől a méz végleges csomagolásáig – a meghatározott földrajzi területen belül kell történnie. A „miód kurpiowski”-t hidegen pergetik centrifugális erőt alkalmazó mézpergetőkben. A tartályokban történő derítést követően a mézet különböző kiskereskedelmi csomagolásokba töltik. A mézet az első kristályosodás előtt kell kiskereskedelmi csomagolásba tölteni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „miód kurpiowski” csomagolását a 4. pontban meghatározott területen kell végezni. E követelmény bevezetésére annak biztosítása érdekében került sor, hogy a termék megfelelő minőségű legyen, és eredete nyomon követhető és ellenőrizhető maradjon. A területen való csomagolásra vonatkozó követelmény célja, hogy minimalizálja a „miód kurpiowski” és más mézfajták keveredésének és más méz ezen oltalom alatt álló néven való árusításának kockázatát.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az oltalom alatt álló névvel ellátott méz felvásárlásában és további feldolgozásában részt vevő minden méhész és egység egyetlen címketípust használhat. A címkéket az ostrołękai Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy (Kurpiowsko-Mazóviai Méhészeti Szövetség) terjeszti. A szövetség a címkék terjesztésének részletes szabályait továbbítja az ellenőrző szervhez. Az egységes címkerendszer célja a megfelelő minőség biztosítása és a termék nyomon követhetőségének megkönnyítése. Ezek az előírások semmiképpen nem helyezhetik hátrányos helyzetbe azokat a termelőket, akik nem tagjai a szervezetnek.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „miód kurpiowski”-t történelmi és néprajzi összefüggésben Kurpieként ismert területen gyűjtik be.

Ez a Mazóviai (Mazowieckie) vajdaság következő területeit foglalja magában:

Przasnysz körzetében Chorzele, Jednorożec és Przasnysz települések;

Maków körzetében Krasnosielc, Płoniawy-Bramura, Sypniewo, Młynarze, Rózan, Rzewnie és Maków települések; Pułtus körzetében Obryte és Zatory települések;

Wyszków körzetében Długosiodło, Brańszczyk és Rzańnik települések;

Ostrów körzetében Brok, Ostrów, Wąsewo és Małkinia települések;

Ostrołęka körzetében Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidło, Czarnia, Myszyniec és Łyse települések.

A terület magában foglalja a Podlaskie vajdaság következő területeit is:

Kolno körzetében Turośl települése;

Łomża körzetében Nowogród és Zbójna települése.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „miód kurpiowski” a Kurpie néven ismert területről származik. A terület két része Kurpie Zielone (Zöld Kurpie) és Kurpie Białe (Fehér Kurpie). Kurpie Zielonéhoz a Narew folyó jobb partján és mellékfolyói – a Pisa, a Skwa, az Omulew és a Rozoga – mentén elterülő földek tartoznak, egészen az Orzyc folyó bal partjáig. Kurpie Białét a Bug folyó alsó szakaszának jobb partja, illetve mellékfolyói – a Tuchelka és a Brok folyó –, illetve a Narew folyó alsó szakaszának, valamint mellékfolyóinak – a Wymakracznak és az Orznak – bal oldali partszakasza által határolt területek alkotják. Kurpie Zielone a növényvilág számára rendkívül kedvező módon bővelkedik folyókban és tavakban – innen a terület elnevezése is. Kurpie Białe szárazabb. Nevét az ott jellemző podzról (szürkeföld) kapta.

Természeti tényezők:

Kurpie kevésbé urbanizált terület. Nincsenek nagy vagy közepes méretű ipartelepek, sem nagyobb kereskedelmi gazdaságok. Kurpie régió egyetlen városának lélekszáma sem haladja meg a 100 000 főt. Részben kivételes természeti adottságának köszönhetően a területet Európa egyik „zöld tüdejeként” is emlegetik. A régió kivételes természeti jellegét a Natura 2000 területek száma is jól mutatja, melyek: Dolina Dolnego Bugu (területkód: PLB 140001), Puszcza Biała (területkód: PLB 140007) és Dolina Omulwi i Płodownicy (területkód: PLB 140005). A régióhoz tartozik ezenkívül a Nadbużański tájpark és számos természetvédelmi terület, így a „Czarnia” erdőrezervátum, „Surowe”, „Czarny Kąt”, „Kaniston”, „Łokieć”, „Tabory”, „Minos”, „Serafin”, „Karaska”, „Podgórze” és „Olsy Płoszycie”. Puszcza Biała emel-

lett a következő természetvédelmi területeket is magában foglalja: „Dąbrowa”, „Nagoszewo”, „Brzostowo”, „Ochudno”, „Czuraj”, „Poplawy”, „Bartnia”, „Wielgolas” és „Stawinoga”.

A 4. pontban azonosított terület 29%-át erdő borítja, míg a többi földhasználat – városok, falvak, utak, ipari területek – mindössze 1%-ot tesznek ki. A rétek és a bozótos területek az összterület 45%-át, a mezőgazdasági területek pedig 35%-át teszik ki. Ezen élőhelyek nem nagy kiterjedésűek, inkább foltokban (mozaikszerűen) rendeződnek el, ezért a „miód kurpiowski”-ban nincs uralkodó virágporfajta. A területet gyenge minőségű (V. és VI. osztályú) talaj jellemzi. IV. osztályú talaj kizárólag a folyóölgyekben található.

Lengyelországban e területen a legalacsonyabb a légköri csapadék átlaga (nem haladja meg az évi 500 mm-t).

Emberi tényezők:

A 4. pontban meghatározott területet jelentős diverzitás, extenzív földhasználati módszerek és rendkívül alacsony csapadékmennyiség jellemzi. Ez azt jelenti, hogy a termőterületeken alacsony a nektárhozam, azaz a méz kinyerése hosszú időt vesz igénybe. Kurpie régióban a nektár felkutatása nem a méh, hanem a méhésztársaság szerepe, aki a kaptárakat jó méztermelő területekre telepíti. A „miód kurpiowski”-t a 16. század óta hagyományos módszerrel nyerik ki füves és erdős területeken. A májusban és júniusban nyert tavaszi nektármézet a füves területek (rétek, legelők és parlagon hagyott földek) adják. A júliusban és augusztusban nyert nyári mézharmatot és nektármézet elsősorban a túlevelű erdők (lucfenyő és fenyő) adják. A tavaszi nektárból nyert méz első begyűjtése hagyományosan június első felében történik. A nyári nektárból nyert méz második – és egyben a mézgyűjtő évad utolsó – begyűjtésére július második felében kerül sor. A helyi méhészek tudását tükrözi a méhészhelyek kiválasztása és különösen a méhészetek megtartása olyan területeken, ahol a nektárhozam alacsony vagy nagyon alacsony. A begyűjtés és a (hideg) mézpergetés időpontja, illetve a méztartás és -ülepítés módszere évszázados hagyományokon alapul. A „miód kurpiowski” megfelelő jellemzői – és különösen azok, amelyek folyamatosan a legjobb minőséget biztosítják – csak akkor érvényesülnek, ha a méztermesztés folyamata a legnagyobb gondossággal történik, és a méhészek teljesítik a méztermesztésre vonatkozó, jelleget érintő korlátozásokat. A méz hőmérséklete a termelés egyetlen szakaszában sem haladhatja meg a 30 °C-ot. A méz (virágpor eltávolítását célzó) szűrése, krémese, illetve a hőkezelés és a mesterséges hevítés nem megengedett. A mézbegyűjtés során vegyi anyagok vagy egyéb, szilárd, folyékony vagy gáz halmazállapotú méhriasztó szerek alkalmazása tilos. A „miód kurpiowski” termesztése ezért a méhésztől nagyfokú hozzáértést és a természetes környezetben használt eljárások ismeretét követeli meg. A Kurpieben honos méhészet másik fontos jellemzője a méhészek alacsony létszáma, amely a kaptártartást megnehezítő környezeti feltételekkel magyarázható. A területen dolgozó méhészek létszáma becslések szerint nem haladja meg a 400-at, a kolóniák száma pedig kevesebb, mint 8000.

5.2. A termék sajátosságai:

A „miód kurpiowski”-t néhány egymás után virágzó növényfajta nektárjából nyerik. A termék különlegességét első sorban két jellemző határozza meg:

1. Virágpor-összetétel – egyik növényfajtából származó virágpor aránya sem haladhatja meg az egész 30%-át, és a növénykultúrákból származó virágpor aránya nem haladhatja meg az egész 10%-át.
2. HMF (5-hidroxi-metil-furfurol)-tartalom legfeljebb 10 mg/kg.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „miód kurpiowski” kivételes tulajdonságai az 5.2. pontban leírt különleges jellemzőknek és a hírnevének köszönhető. A végtermék minőségének kulcsa a termesztésére vonatkozó lényegi korlátozásokból ered: az a tény, hogy a hőmérséklet a termesztés egyetlen szakaszában sem haladhatja meg a 30 °C-ot, azt jelenti, hogy a végtermékben valamennyi természetes enzim, nélkülözhetetlen vegyület és a mézre jellemző egyéb összetevő megtalálható. A fent említett hőmérsékleti korlátozás és annak a követelménye, hogy a mézet az első kristályosodás előtt kell kiskereskedelmi csomagolásba tölteni, biztosítja azt, hogy a HMF-tartalom ne haladja meg a 10 mg/kg-ot. A „miód kurpiowski” változatos virágpor-összetétele (amelyben nincs uralkodó virágporfajta) a Kurpie régió változatos és burjánzó növényvilágának köszönhető. A termék jó híre Kurpie Zielone és Kurpie Białe régióban a 15. század óta töretlen. A méhtartás kezdete a régióban is erre az időszakra tehető. Az idők során számos jól dokumentált hivatkozás gyűlt össze a „miód kurpiowski” vonatkozásában, kezdve az erdei méhtartásra vonatkozó 1401-es királyi rendeletről (regale bartne) az erdei méhtartásra vonatkozó 1559-es törvényen át – amely biztosította a szokásjogról a méhészeti jogra váltást – napjaink dokumentumaiig. Kurpie kapcsolata a méhészettel a számos, méhekre és mézre vonatkozó szokásban is tükröződik.

A 20. században a „miód kurpiowski” – a helyi erdőséghez szervesen kapcsolódó termék – rangjának ünneplésére ismét előtérbe került egy, a méz tiszteletére tartott fesztivál gondolata. Az első fesztivált hosszú szünet után 1976 szeptemberében tartották meg. Ez a régió legnagyobb eseménye. 2002 és 2006 között becslések szerint 20 000 és 35 000 fő vett részt a Kurpiowske Miodobranie (Kurpiei Mézgyűjtő) fesztiválon. Ugyancsak a fesztivál népszerűségét jelzi, hogy 2005-ben egyetlen nap alatt több mint 60 méhész helyezte ki portékáját, és mintegy 12 tonna mézet adtak el. Az ünnepségek időpontja és helyszíne a 16. századig visszanyúló kurpiei hagyományokat viszi tovább.

Kurpie gazdag méhészeti hagyományai és a „miód kurpiowski” hírneve számos kiadványban is szerepel, mint: Bernard Kielak: „Zwyczaje Doroczne Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”, 2005; vagy „Bartnictwo Kurpiowskiej Puszczy Zielonej”, Łomża, 2004. A termék hírnevét számtalan cikk és dokumentum tanúsítja, jelezve, hogy a termék a kultúra és az ott élők identitásának részévé vált. A termékről és a kapcsolódó eseményekről a nemzeti, regionális és helyi sajtó is hírt ad így pl. a Gazeta Współczesna-ban 2004-ben megjelent „Miód folklor i konfitura” című írás, vagy a Zielony Sztandar hetilapban megjelent „Jak to na Kurpiach miód w puszczy podbierają” című cikk.

A méz hírnevét a „miód kurpiowski”-t bemutató tévéfilmek és dokumentumfilmek is alátámasztják, így az 1985-ös „Puszcza Zielona” (TVP 1), az 1997-es „Bursztyn i Miód w tradycji kurpiowskiej” (TVP 1), valamint a 2002-ben sugárzott „Kurpiowskie Miodobranie” (TVP 3).

A „miód kurpiowski” hírneve és régióbeli szerepe azáltal is nyilvánvalóvá vált, hogy a Lengyel Turisztikai Szervezet 2004-ben a Kurpiowskie Miodobranie-t jutalmazta a Legjobb Turisztikai Termék díjával. A „miód kurpiowski” a „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (Konyhaművészeti örökségünk) versenyen elnyerte a „Perła 2007” díjat.

Kurpie büszke az ott termesztett méz minőségére. A területre jellemző éghajlati viszonyok nélkül azonban a „miód kurpiowski” nem nyerte volna el jelenlegi hírnevét. Ezek a klimatikus viszonyok nagyban hozzájárulnak a „miód kurpiowski” egyedülálló tulajdonságaihoz, minőségéhez és hírnevéhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése alapján)

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

II.

Az **FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztálya** a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 8. §-a** alapján, az **Európai Közösség más tagállama vagy harmadik ország által benyújtott földrajzi árujelző** bejelentéshez kapcsolódó IT-PDO-0005-0559-18.10.2006 számú összefoglalót az alábbiakban megjelenteti.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló személyek az *összefoglalóban* foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a bejelentésnek az **Európai Unió Hivatalos Lapjában való megjelenésétől** (2009. október 30.) **számított négy hónapon belül** írásban nyújthatják be a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-elemzési Főosztályára (1860 Budapest).

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján
(2009/C 260/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„RICOTTA DI BUFALA CAMPANA”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0559-18.10.2006.

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Ricotta di Bufala Campana”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. *A termék típusa (II. melléklet):*

1.4. osztály – Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, tejtermékek a vaj kivételével stb.).

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A Ricotta di Bufala Campana OEM friss, tehát érlelés nélkül készített tejtermék, amely a bivalymozzarella előállításának alapanyagául szolgáló bivalytej savójában található fehérjék hő hatására történő alvadásával készül. A Ricotta di Bufala Campana OEM jellemzője a magas (legfeljebb 75%-os) víztartalom és a legalább 12%-os zsírtartalom. A termék krémes és lágy jellege a szárazanyaghoz viszonyított magas (legalább 45%-os) zsírtartalomnak köszönhető. A Ricotta di Bufala Campana OEM jellemzője ezenkívül az édes és illatos bivalytejíz, amely az elhanyagolhatóan alacsony erjedési savtartalomnak köszönhető, ami 0,3% vagy annál alacsonyabb tejsavtartalmat jelent, valamint fontos a 0,3% vagy annál alacsonyabb nátriumtartalom is. Forgalomba hozatalakor a „Ricotta di Bufala Campana” OEM csonka gúla vagy csonka kúp alakú, legfeljebb 2 000 g tömegű, színe porcelánfehér, kérge nincs, állaga lágy, szemcsés, de nem homokszerű. Íze jellegzetes, friss és enyhén édeskés, illata teljes-tejszínes. A „Ricotta di Bufala Campana” OEM „friss” és „friss és homogenizált” formában kerül forgalomba, ez utóbbi típust, miután a ricottából kicsepegett az író, hőkezelésnek vetik alá a hosszabb eltarthatóság érdekében (ez az előállítás időpontjától számított maximum 21 nap), miközben a „friss” típus eltarthatósága legfeljebb 7 nap.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Ricotta di Bufala Campana” OEM alapanyaga a 4. pontban meghatározott előállítási területen tenyésztett Mediteranea Italiana (olasz mediterrán) fajtájú bivaly kézi és/vagy gépi fejésével nyert bivalytej feldolgozásából származó „első savó” (vagy „édes savó”). Az „első savót” (vagy „édes savót”) a bivalymozzarella gyártásához használt alvadék megtörésénél keletkező töret lecsepegtetéséből nyerik. A „Ricotta di Bufala Campana” OEM készítéséhez használt savó maximális titrálható savtartalma 3,5 °SH/50 ml, ezért az alvadék érlelésének végén keletkező „savanyú savó”, a „Ricotta di Bufala Campana” OEM készítéséhez nem használható fel. Megengedett a 4. pontban meghatározott területről származó nyers, hőkezelt vagy pasztörizált bivalytej hozzáadása, az „első savó” (vagy „édes savó”) tömegének legfeljebb 6%-át kitevő mértékben. Megengedett a 4. pontban meghatározott területről származó bivalytejből nyert friss tejszín hozzáadása is, az első savó tömegének legfeljebb 5%-át kitevő mértékben. Ez az eljárás a ricotta állagának javítását szolgálja, és megkönnyíti ülepítését vagy kinyerését. Megengedett konyhasó (NaCl) hozzáadása is: 100 kg „első savóhoz” (vagy „édes savóhoz”), vagy savó és tej és/vagy friss tejszín keverékéhez legfeljebb 1 kg só adható. 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A bivalyok laktációs idő alatti takarmányának több mint fele részét a 4. pontban meghatározott területről származó friss és/vagy tartósított takarmánynak kell adnia, ez ugyanis fenntartja a termék és a terület közötti alapvető kapcsolatot. A fenti területeken található rétek és legelők jellemző takarmánynövényei közül az alábbiakat kell megemlíteni: baltacim (*Onobrychis viciaefolia*); koronás baltavirág (*Hedysarum coronarium* L.); perzsahere (*Trifolium resupinatum*); *Trifolium squarrosum* L.; alexandriai here (*Trifolium alexandrinum*); bükköny (*Vicia sativa*); prérifű (*Bromus catharticus*); szarvaskerep. Megengedett továbbá egyszerű vagy összetett koncentrált takarmány használata, illetve ásványi kiegészítők és engedélyezett vitaminok hozzáadása.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

A tej, a savó, a savóból készült friss tejszín, továbbá a ricotta előállítási műveleteit a 4. pontban meghatározott területen kell végezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Mivel a „Ricotta di Bufala Campana” OEM nem erjesztett termék, ezért a többi friss, kéreg nélküli és teljes egészében fogyasztásra alkalmas tejtermékhez hasonlóan – sőt talán még nagyobb mértékben – veszélyeztetni az utószennyeződés, vagyis a csepegtetés végső szakaszában a termék felületével érintkezésbe kerülő környezeti mikroorganizmusok elszaporodása okozta romlás. Mivel a Ricotta di Bufala Campana OEM friss termék, és jellemzője, hogy nem érlelik, ezért kereskedelmi forgalmazásának ideje alatt meg kell akadályozni a mikroorganizmusok szaporodásának bármely formáját. A romlásveszély elkerülése érdekében ezért a csomagolást az engedéllyel rendelkező gyártó üzemből kell végezni. A „Ricotta di Bufala Campana” OEM terméket élelmiszeripari használatra alkalmas papírba, zárt műanyag edénybe vagy más, élelmiszerhez használható csomagolóanyagba kell csomagolni. Ha a terméket feldolgozott termék összetevőjeként használják fel, akkor a kiszerelési egységek maximális súlya 40 kg lehet.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagolás címkéjén az elnevezés logóján, a közösségi logón és a jogszabályi előírásoknak megfelelő információkon kívül jól olvasható betűkkel fel kell tüntetni a „friss” vagy „friss homogenizált” feliratot, közvetlenül a „Ricotta di Bufala Campana” elnevezés alatt, a „Ricotta di Bufala Campana” elnevezéshez használt betűméret 50%-ának megfelelő méretű betűkkel.

Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos, ideértve a következő jelzőket is: finom, válogatott, extra, osztályozott, elsőrendű, eredeti vagy a terméket dicsérő egyéb jelzők. Megengedett azonban a magánvédjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére, továbbá használhatók egyéb valós és igazolható utalások, amelyeket a hatályos jogszabályok engedélyeznek. A „Ricotta di Bufala Campana” feliratot olasz nyelven kell feltüntetni.

Az elnevezés logóját a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium) felügyeleti szerve adja ki. Az elnevezés logója kör alakú, egy háromszínű szalagot ábrázol, amelyből kinyúlik egy bivaly fejének oldalnézeti rajza. A fenti ábrát körülveszi a nyomtatott nagybetűs RICOTTA DI BUFALA CAMPANA felirat.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Ricotta di Bufala Campana” OEM előállítási területe Campania, Lazio, Puglia és Molise tartományok közigazgatási területeinek egy részére terjed ki, az alábbiak szerint: Campania tartományban elsősorban a Garigliano és Volturno folyók medencéje, továbbá a Sele folyó síksága és a Cilento közötti terület, mind a tengerpart, mind a völgyek mentén; Lazio tartományban az Amaseno folyó völgye és a közeli Pontina síkság közötti terület; Puglia tartományban a Gargano hegyfok lábánál elterülő Foggia megyei sík és dombos terület; Molise tartományban az egyetlen érintett település Venafro, amely csak rövid ideje tartozik Molise közigazgatási irányítása alá.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A 4. pontban röviden összefoglalt területek hegyrajzi, talajtani és éghajlati jellemzői azok a fő tényezők, amelyek elősegítették a bivalytenyésztés elterjedését ezeken a területeken. A bivaly alaktani jellemzőinek köszönhető, hogy ez az állat különösen alkalmas a környezeti nehézségek leküzdésére és a mediterrán területre jellemző makroklimával rendelkező területeken való tenyésztésre. A bivalyok takarmányozásához használt vegyes állományú legelők természetes és/vagy termesztett növényzetét a hordalékos és/vagy lápos vagy mocsaras eredetű sík területek, illetve a túlnyomóan vulkáni eredetű talaj borította dombos területek talajtani jellemzői és a mediterrán terület jellegzetes makroklimája szelktálta ki. Ezek a területek századokon át politikailag és közigazgatásilag egységes területi egységet alkottak, amely 1282-től 1860-ig a Nápolyi Királysághoz tartozott. A területek egységét jelentő egyik elem a tejtermelési célú bivalytenyésztés, valamint a tej sajt és ricotta előállítása céljából való feldolgozása. A földrajzi terület a mocsaras területek termővé tételét és a politikai-közigazgatási változásokat követően is sok közös jellemzőt őrzött meg, így többek között fennmaradt és továbbfejlődött a több száz bivalytenyésztőt és tejfeldolgozót tömörítő erős előállítói körzet. Az olasz országos adatbank teramói állattenyésztési nyilvántartásának 2008. évi adatai szerint az Olaszországban tenyésztett mediterrán fajtájú bivalyok több mint 92%-a a meghatározott területen található.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Ricotta di Bufala Campana” terméket sajátosan krémes és lágy szerkezete, porcelánfehér színe, továbbá tejes és édeskes ízként leírható, jellegzetes érzékszervi tulajdonságai különböztetik meg az ugyanezen árucategóriába tartozó többi terméktől, és elsősorban a ricotta más változataitól. Különlegessége annak köszönhető, hogy a bivalytejsavó összetevőinek (zsírok és fehérjék) mennyiségi aránya eltér a ricotta más típusainak készítéséhez használt tehéntej és juhtej savójának összetételétől. A bivalytej savója zsírban gazdagabb (akár 2,5%-os), mint a tehéntej és a juhtej savója, aminek oka az eredeti tej nagyobb zsírtartalma (8% feletti), továbbá tejsavófehérje-tartalma magasabb (0,9-1,0%-os), mint a tehéntejsavóé, ez mindenképpen függ az eredeti tej fehérjetartalmától. A bivalytejsavó különleges fehérjetartalma lehetővé teszi a bivalytej analitikus elkülönítését más állatfajok tejsavójától. Ízjellemzői is eltérőek a bivalymozzarella előállításában alkalmazott természetes savó oltóanyagának köszönhetően, amelynek tulajdonságai, így ízjellemzői is arányosan megjelennek a Ricotta di Bufala Campana OEM előállításához használt édes savóban is. A savó oltóanyag tartalmazhatja a tej aromaanyagait és a tejben meg nem található aromaanyagokat is, amelyeket a savó oltóanyag-előállításánál keletkező autokton mikroflóra hoz létre. A szárazanyaghoz viszonyított magas zsírtartalom és a bivalytej különleges triglicerid-összetétele – amelyben a zsírsavészterek más pozícióban képződnek, mint a tehéntej zsírában – azonkívül, hogy az aromaanyagokat hordozza, hozzájárul az olyan egyedi fizikai és érzékszervi jellemzők kialakulásához, mint a krémesség és a lágyság. A tehéntejből készült tejtermékektől eltérően a tej és a bivalytejből készült tejtermékek, így a ricotta porcelánfehér színének egyik oka a béta-karotinok hiánya. A Ricotta di Bufala Campana OEM eltér a juhtej savójából készült

ricottafajtáktól, mert sok juhsajt készítésénél kecskegídából származó oltóanyagot használnak, amelynek magas lipáz-tartalma befolyásolhatja a zsír érzékszervi tulajdonságait. A lipolízis hiánya tehát jellegzetes vonása a Ricotta di Bufala Campana OEM terméknek, amely kiemeli az édeskés és tejillatú jelzőkkel leírt tulajdonságokat. A savanyodásban lévő savó felhasználásának tilalma, továbbá a maximális tárolási időre vonatkozó sajátos előírások beépítése a gyártási eljárásba két olyan, egymással összefüggő eszköz, amely lehetővé teszi a ricotta típusú termékektől eltérő különleges és egyedi jellemzők kialakítását és megőrzését. A savas jegyeiktől mentes, jellegzetes édeskés íz és tejillat biztosítása érdekében kizárólag az alvadék összetörése után leválasztott, „első savó” (vagy „édes savó”) használható, amelynek maximális titrálható savtartalma 3,5° SH/50 ml. Az alvadék érlelésének befejezése alatt lecsepegtő „savanyú savó” nem használható a Ricotta di Bufala Campana OEM előállításához, mert magas tejsavtartalma gyengítené a ricotta speciális jellemzőit, vagy lúggal kellene semlegesíteni, amely megváltoztatná a termék ízét, szerkezetét és állagát. A „Ricotta di Bufala Campana” OEM azért is különbözik egy átlagos, bivalytejből készült ricottától, mert a savó összetétele szorosan összefügg a tej jellemzőivel és a tej sajt készítési feldolgozásának módjával.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Ricotta di Bufala Campana” 5.2. pontban leírt sajátosságait közvetlenül meghatározza az alapanyag minősége: a savó, savóból készült friss tejszín és a bivalytej, amelyek kizárólag akkor biztosítják a más területektől eltérő, jobb jellemzőket, ha a 4. pontban meghatározott gyártási területen állítják elő azokat. A körülhatárolt terület domborzati, talajtani és makroklimatikus jellemzői olyan tényezők, amelyek minden másnál jobban hozzájárulnak a legelőkre jellemző takarmánynövények létehez, és következésképpen ezeknek köszönhető a „Ricotta di Bufala Campana” OEM előállításához használt tej és savó, továbbá az érzékszervi tulajdonságok, íz és ízletesség, amelyek egyedivé és felismerhetővé teszik ezt a terméket. A sajtoktól eltérően az ok-okozati összefüggés a földrajzi terület, az alapanyag és a termék között sokkal összetettebb, mivel a ricotta olyan termék, amelynek alapanyaga, a savó, a tej sajt készítés céljából történő feldolgozásából származik. A földrajzi eredettel fennálló kapcsolat tehát függ a termelők rátermettségétől, hogy olyan savót állítsanak elő, amely az elkerülhetetlen eltérések keretein belül megtartja a tej eredeti jellemzőit. Kizárólag a friss bivalytej alvadékának összetöréséből származó édes, tehát nem erjesztett savó felhasználása – egyértelműen a származási területhez köthető – alapvető feltétele annak, hogy a tej jellemzői megmarad hassanak a ricotta termékben is. A bivalytej magas zsírtartalmának köszönhetően a savó zsírtartalma magasabb a tehéntej savójának zsírtartalmához képest, így nem veszíti el az elsősorban a zsírban hordozott aromaanyagokat. Az emberi tényező tehát elengedhetetlen fontosságú a kapcsolat szilárd fenntartása és ennek segítségével az egyedi termék előállítása érdekében.

A Ricotta di Bufala előállításának évszázados gyakorlatában az akkori Nápolyi Királyság területén, majd a jelenlegi földrajzi-közigazgatási területeken már kialakult az a szokás, hogy kizárólag friss tejet és valóban friss savót, azaz az alvadék összetörésének befejezése után azonnal leválasztott savót használnak. 1859-ben Achille Bruni, a Nápolyi Királyi Egyetem professzora a Nuova Enciclopedia Agraria (Új mezőgazdasági enciklopédia) című kiadványban megjelent „Del latte e dei suoi derivati” (A tejről és származékairól) című monográfiájában így írta le a Ricotta di Bufala akkori előállítását: „A tejet lefejtés után kádba töltik, beleteszik a kecskegida-oltót, majd megalvadás után faspatulával nagy darabokra törlik. Ezután fakanállal lemerik a tejsavót, amelyet felforrálnak a ricotta készítéséhez.”

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Ricotta di Bufala Campana” OEM elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2006. március 30-i, 75. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon: http://www.politicheagricole.it/Documenti-Pubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualita%E0Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualita” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.

III.

Az **FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztálya** a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 8. §-a** alapján, az **Európai Közösség más tagállama vagy harmadik ország által benyújtott földrajzi árujelző** bejelentéshez kapcsolódó IT-PDO-0005-0662-29.11.2007 számú összefoglalót az alábbiakban megjelenteti.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló személyek az *összefoglalóban* foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a bejelentésnek az **Európai Unió Hivatalos Lapjában való megjelenésétől** (2009. november 7.) **számított négy hónapon belül** írásban nyújthatják be a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-elemzési Főosztályára (1860 Budapest).

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján
(2009/C 266/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MELANZANA ROSSA DI ROTONDA”

EK-szám: IT-PDO-0005-0662-29.11.2007

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Melanzana Rossa di Rotonda”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (III. melléklet):

1.6. osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva.

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Melanzana Rossa di Rotonda” oltalom alatt álló eredetmegjelölést a *Solanum aethiopicum*, közismert nevén a Melanzana Rossa (vörös padlizsán) fajtára visszavezethető Melanzana Rossa di Rotonda ökotípus kapta meg. A Melanzana Rossa di Rotonda terméknek kereskedelmi forgalomba hozatalakor, friss állapotban az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: A bogyó mérete: maximális hosszúsága 8 cm, maximális szélessége 8 cm, súlya legfeljebb 200 g. Szín és fedőszín: zöld és világos narancssárga, az érés kezdetén halvány zölde árnyalattal, majd fényes pirosba hajló élénk narancssárga. Bogyó: ép, friss, egészséges megjelenésű. Húsa: húsos állagú, és jellegzetessége, hogy vágási felülete nem feketedik meg. Tiszta, látható idegen anyagoktól mentes. Idegen szagoktól és/vagy íztől mentes. Nincs rajta rendellenes külső nedvesség.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

A termék előkészítésétől a csomagolásig és a tartósításig minden fázist a 4. cikkben meghatározott területen kell végezni a szállítás és további műveletek során a bogyó sérülésének és a kocsány törésének elkerülésére, ami helyrehozhatatlanul megváltoztatná a termék érzékszervi minőségét.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A Melanzana Rossa di Rotonda OEM kereskedelmi forgalomba hozatala az alábbiak szerint történhet: a friss termék növényi eredetű anyagból, papírból, újrahasznosítható műanyagból készült hálóból vagy más újrahasznosítható, a közösségi jogszabályokban megengedett anyagból készült tartókban helyezhető el. A „Melanzana Rossa di Rotonda” OEM termék forgalombahozatalára szolgáló, újrahasznosítható műanyagból készült hálós csomagolás tömege, nem haladhatja meg az 1 kg-ot.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagoláson elhelyezett címkén jól olvasható betűkkel szerepelnie kell az alábbi megjelöléseknek:

Melanzana Rossa di Rotonda és „denominazione d’origine protetta” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy a DOP (OEM) rövidítés minden más felirtnál nagyobb betűkkel. A csomagoló vagy gyártó cég neve, cégneve és címe, a csomagban ténylegesen megtalálható termék mennyisége a hatályos jogszabályoknak megfelelően kifejezve, a logó. Tilos bármely más minősítés feltüntetése, ideértve a következő kifejezéseket is: típus, íz, felhasználás, osztályozott, válogatott és hasonló. Megengedett azonban a cégre, névre, cégnévre vagy magán védjegyekre utaló megjelölések használata azal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére. A fenti megjelöléseket az oltalom alatt álló eredetmegjelölés felirathoz használt betűk magasságának és szélességének felénél kisebb betűkkel lehet a címkén feltüntetni. Az elliptikus alakú logó peremét kívülről dupla, koncentrikus, lazac színű vonal veszi körül, míg belülről egyetlen lazac színű vonal határolja. A perem háttere fehér, felső részén a „Melanzana Rossa” felirat, míg alsó részén a „di Rotonda” felirat olvasható. Az elliptikus formájú címke belső részének világos lazacszínű háttere előtt egy stilizált vörös padlizsán képe látható, amelynek színe pirosból narancssárgába hajló, kocsányának színe pedig sötétzöldből világoszöldbe hajlik. Alul a „Denominazione di Origine Protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat látható.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Melanzana Rossa di Rotonda” termesztési és csomagolási területe az alábbi területeket foglalja magában: a Potenza megyei alábbi települések teljes területe: Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Melanzana Rossa di Rotonda” termőterülete olyan völgyben található, amelynek medencéje tavi eredetű, és a földtörténeti negyedkor idejére nyúlik vissza. Tehát agyagos, homokos és hordalékiszapos, friss, mély és termékeny, jó víztartó képességgel rendelkező területekről van szó. Az éghajlat lényegében enyhe, az októbertől májusig tartó időszakban bőséges esővel.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Melanzana Rossa di Rotonda” fő jellemzője, amely megkülönbözteti a más területeken termesztett többi padlizsán minőségi jellemzőitől, az alacsony klorogénsav-tartalom, ami a bogyó barnulását okozza. Ez olyan jellemző, amely rendkívül fontos az agrár-élelmiszeripar és a konzervipar számára, hiszen lehetővé teszi, hogy a hús fehér színe a bogyó felvágása után hosszú időn keresztül megmaradjon. Másik fontos jellemzője a paradicsomhoz hasonló, gömbölyű forma és a bogyó jellegzetes narancsos színe, amelyen barnás/zöldes érzet látható, ami egyértelműen megkülönbözteti a terméket az összes többi padlizsántól. 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Melanzana Rossa di Rotonda” fő jellegzetessége a bogyó húsnak felvágás utáni barnulását okozó klorogénsav-tartalomtól adódik. Ebben a termékben a klorogénsav mennyisége 800 ppm, amely egyértelműen alacsonyabb az

ugyanezen fajtához tartozó többi termékben található mennyiségnél, amely 4 300 ppm. Ez a jellemző rendkívül fontos az agrár-élelmiszeripar és a konzervipar számára, hiszen lehetővé teszi, hogy a hús fehér színe a bogyó felvágása után hosszú időn keresztül megmaradjon. Másik fontos sajátosság a paradicsomhoz hasonló gömbölyű forma és a jellegzetes narancsszín, amelyen barnás/zöldes érzet látható. Ezek a jellemzők egyedülállóvá és eredetivé teszik a „Melanzana Rossa di Rotonda” terméket, hiszen Olaszországban a negyvenes évek óta kizárólag a 4. pontban megjelölt területen termesztik. Alkalmazkodása a terület éghajlati viszonyaihoz olyannyira elősegítette elterjedését, hogy kölcsönösen hatottak egymásra a területtel és a környezettel, aminek egyedülállóságát köszönheti. A termék egyedisége és minőségi jellemzői közvetlenül az 5.1 pontban leírt mikroklímának és a Pollino Nemzeti Park területén található természetes termesztési környezetnek köszönhető, amelyet a területek elhelyezkedése és jó minősége, a Parkban található forrásokból érkező víz tisztasága és az enyhe éghajlat „jótékony hatása” jellemez, ahogy azt Cirelli 1853-as monográfiájában kiemelte: „a talaj vízben gazdag ..., amely rendkívül kedvez a mezőgazdaságnak, és a rotondai szorgalmas földműves jól tudja hasznosítani...”. A termelők gondoskodása, az enyhe éghajlat, a területek elhelyezkedése és jó minősége a termelés legbiztosabb, állandó tényezői, amelyek évente biztosítják a lakosok megélhetéséhez szükséges terméket. A Melanzana Rossa di Rotonda terméket a múlt században hozta be Rotonda település néhány lakosa, akik az afrikai háborúból visszatérve magukkal hozták ennek a paradicsomhoz hasonló padlizsánnak néhány példányát. A környezethez az évek folyamán való alkalmazkodása elősegítette elterjedését és jellemző tulajdonságainak kialakulását, megkülönböztetve a terméket a többi padlizsántól, sőt az eredeti, afrikai padlizsántól is, amely hosszabb és narancssárga színű volt, csíkok nélkül. A Melanzana Rossa di Rotonda padlizsánt kezdettől fogva fogyasztják olajban tartósítva is, enyhén csípős, sajátos íze és antioxidáns-tartalma miatt: a területen minden család termeszt saját konyhakertjében. A „Sagra della Melanzana Rotonda di Rotonda” évente megrendezésre kerülő esemény, amely továbbra is több ezer embert vonz Rotondába, és folyamatosan erősíti a termék pozícióját a vendéglátásban mind helyi, mind régió kívüli szinten. A gasztronómiában a „Melanzana Rossa di Rotonda” hagyományosan mindenhol sikert aratott, különösen a helyi és regionális minőségi vendéglátásban. Ismertségét az is bizonyítja, hogy több televíziós adásban, speciális folyóiratban és szakácskönyvben is szerepelt. 2004-ben a Melanzana Rossa di Rotonda terméket felvették Basilicata tartomány hagyományos termékeinek listájára.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Melanzana Rossa di Rotonda” OEM elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. szeptember 20-i, 219. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető a

http://politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg honlapon

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualita” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.

IV.

Az **FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztálya** a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 8. §-a** alapján, az **Európai Közösség más tagállama vagy harmadik ország által benyújtott földrajzi árujelző** bejelentéshez kapcsolódó IT-PGI-0005-0651-03.10.2007 számú összefoglalót az alábbiakban megjelenteti.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló személyek az *összefoglalóban* foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a bejelentésnek az **Európai Unió Hivatalos Lapjában való megjelenésétől** (2009. november 7.) **számított négy hónapon belül** írásban nyújthatják be a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-elemzési Főosztályára (1860 Budapest).

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján
(2009/C 266/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PESCA DI LEONFORTE”

EK-szám: IT-PGI-0005-0651-03.10.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Pesca di Leonforte”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (II. melléklet):

1.6. osztály. Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott „Pesca di Leonforte” az őszibarack két helyi ökotípusának, a nemzeti fajtajegyzékben nem szereplő Bianco di Leonforte és Giallone di Leonforte termesztésének eredménye.

A „Pesca di Leonforte” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott terméknek kereskedelmi forgalomba hozatalkor az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie: külsőleg friss és ép, egészséges, rothadástól és a terméket fogyasztásra alkalmatlanná tevő elváltozásoktól mentes. Ezenkívül tisztának, azaz látható és idegen anyagoktól, bármely fejlődési szakaszban lévő élősködőktől, idegen illattól és/vagy íztől mentesnek kell lennie.

A gyümölcshús tömörségének értéke 8 mm-es penetrométerrel mérve legalább 4,5 kg/cm² a Giallone di Leonforte ökotípusnál, és legalább 3,5 kg/cm² a Bianco di Leonforte ökotípusnál; az oldódó szárazanyag-tartalom 11 és 13 Brix-fok közötti; a gyümölcs tömege 100 és 350 gramm közötti. A gyümölcs gömb alakú, aszimmetrikus; a Bianco di Leonforte ökotípus húsa fehér színű, héja fehér színű esetenként piros csíkokkal, míg a Giallone di Leonforte ökotípus húsa sárga, héja sárga színű, esetenként piros csíkokkal. A gyümölcshúsnak erősen tapadnia kell a maghoz.

Csak az Extra és az I. osztályba tartozó őszibarack nyerheti el a „Pesca di Leonforte” OFJ által biztosított oltalmat.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

Amikor a gyümölcs eléri a diónyi méretet, vagy legkésőbb júliusban, a kórokozók elleni mechanikus védelem érdekében pergamenpapírból készült zacskót kell alkalmazni. A szedés szeptember hónap első dekádjától november hónap első dekádjáig tart. A gyümölcsöt kézzel kell szedni, a nap legmelegebb óráiban kerülni kell a szedést, és a leszedett gyümölcsöt a közvetlen napfénytől védeni kell. A gyümölcsöt különös gondossággal, a kocsány megsértése nélkül kell leválasztani az ágról. Ezenkívül el kell távolítani a pergamenpapír zacskók összekötésére szolgáló drótot annak érdekében, hogy ne sérüljenek meg a gyümölcsök.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Pesca di Leonforte” OFJ csomagolását a termőterületen kell végezni a gyümölcs szállítás és további műveletek során bekövetkező szennyeződésének és sérülésének elkerülése érdekében, ami penészesedéshez és különféle kórokozók támadásához vezethet, és veszélyeztetheti a termék minőségi jellemzőit.

A „Pesca di Leonforte” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott gyümölcsöket kartonból vagy fából készült ládákban, vagy különféle formájú, 0,5 és 6 kg közötti befogadóképességű kosarakban kell forgalomba hozni. Az egyes csomagoknak vagy göngyölegeknek azonos fajtájú, kategóriájú, méretű és érettségi fokú gyümölcsöket kell tartalmazniuk. Az ökotípusra jellemző színezettségnek is egyöntetűnek kell lennie. A gyümölcsöket egy rétegben kell elhelyezni és egymástól védőanyaggal el kell választani. Védő- és/vagy körítő anyagként új, szagtalan és ártalmatlan anyagot kell használni, kerülni kell továbbá, hogy a termék a nyomtatáshoz vagy a címkézéshez használt festékkel és/vagy ragasztóval érintkezzen. A göngyölegekben ezenfelül nem lehet semmiféle idegen anyag.

Minden egyes csomagolást úgy kell lezárni, hogy a felnyitás együtt járjon a zár feltörésével, tehát a csomagolási eljárás további szakaszaiban ne lehessen a csomagolás tartalmát módosítani.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címkén szerepelnie kell az elnevezés logójának és a közösségi logónak.

Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos. Megengedett ezenfelül magán védjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsőítő jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére.

Az elnevezés logója ovális alakú, amelynek belsejében a Granforte, Leonforte település jelképe látható, amely előtt egy zacskóba csomagolt őszibarack található. Az ovális felső részén, középen a Pesca di Leonforte felirat, míg alul, középen az I.G.P (OFJ) rövidítés olvasható. A rajzot határozott zöld vonal veszi körül, a háttér halványsárga, a Granforte ugyanolyan zöld színű, mint a Pesca di Leonforte és az IGP felirat, az őszibarack sárga-narancssárga, zöld levéllel, a zacskó fehér, szürke árnyékkal és a zacskó körvonalát körülvevő fekete fonallal, amely a zacskó lezárását jelképezi.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Pesca di Leonforte” OFJ termőterülete Enna megyében Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro és Agira települések területét érinti.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Pesca di Leonforte OFJ termőterülete földrajzilag Szicília szívében található. A mély, agyagos és szerves anyagban gazdag talaj jellemzően hordalékos és közepesen laza. Az éghajlat mediterrán, a nyár meleg, hosszú, aszályos, a tél enyhe és esős. A csapadék az októbertől márciusig tartó időszakokon koncentrálódik. Ez az a körülhatárolt terület, ahol a gazdálkodók között kialakult és kifejlődött a gyümölcsök egyesével, a fán történő bezacskózásának gyakorlata, amely megvédi a terméket az ártalmas anyagoktól és biztosítja a szedési időnek megfelelő érési folyamatot.

5.2. A termék sajátosságai:

A keménység, a késői érés és a zacskózás különbözteti meg a Pesca di Leonforte OFJ-t az ugyanezen áru kategóriába tartozó többi terméktől.

A fenti jellemzőknek köszönhetően a termék akkor kerülhet forgalomba, amikor az azonos áru kategóriába tartozó többi termék árusítása már befejeződött. Ugyanis a szedés szeptember hónap első dekádjától november hónap első dekádjáig tart. A Pesca di Leonforte OFJ termesztésére több évtizede jellemző sajátosság, hogy a gyümölcsöket a földközi-tengeri gyümölcslégy (*Ceratitis capitata*) elleni védelem céljából még a fán bezacskózzák. Ez a módszer az idők folyamán a termesztés egyik legfontosabb elemét jelentette, és nagyobb védelmet biztosított a gyümölcs idő előtti lehullása ellen, mivel magát a gyümölcsöt az esőnek ellenálló ezüstös pergamenpapírból készült zacskó védi.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Pesca di Leonforte” oltalom alatt álló földrajzi jelzés elismerésére irányuló kérelmet alátámasztja a minőségi jellemzőiről – mint a keménység és a késői érés – felismerhető termék hírneve és ismertsége, amelyeknek köszönhetően olyan időszakban kerülhet forgalomba, amikor szinte már nincs őszibarack. Alapvető fontosságú az őszibarack-termesztő gazda munkája, aki saját termelésének irányítójává vált, mert megértette, hogy egyedi termék van a kezében. Családtagjai sokszor segítettek neki a bezacskózásban, éjt nappallá téve dolgozva. Az őszibarack-értékesítés olyan jövedelmet biztosított, ami javította a terület gazdálkodóinak életkörülményeit.

Körülbelül húsz éve a „Pesca di Leonforte” jelentős háttérgazdaságot mozgat meg nem csak a termelési területen, hanem a közeli települések területén is az évente megrendezett „sagra” alkalmával, amelyet október első vasárnapján, a Nicolo Placido Branciforti herceg alapította XVII. századi település központjában tartanak. A termék népszerűsítésének és értékesítésének ezt a módját 1982-ben hozta létre a település akkori vezetése a gyümölcsstermesztés ösztönzésére és abból a célból, hogy a sziget lakosait megismertesse ezen egyedülálló termék sajátosságaival. A „Sagra della pesca di Leonforte” néven született rendezvény kezdettől fogva e kései terméket népszerűsítő eseményt jelent.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Pesca di Leonforte” OFJ elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. augusztus 11-i, 186. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtalálható a következő internet-címen:

[http://politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento= Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (<http://politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualita” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.

V.

Az FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztálya a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 8. §-a** alapján, az **Európai Közösség más tagállama vagy harmadik ország által benyújtott földrajzi árujelző** bejelentéshez kapcsolódó IT-PDO-0005-0603-11.05.2007 számú összefoglalót az alábbiakban megjelenteti.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló személyek az *összefoglalóban* foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a bejelentésnek az **Európai Unió Hivatalos Lapjában való megjelenésétől** (2009. november 12.) **számított négy hónapon belül** írásban nyújthatják be a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-elemzési Főosztályára (1860 Budapest).

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 271/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO”

EK-sz.: IT-PDO-0005-0603-11.05.2007

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

„Farro di Monteleone di Spoleto”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (II. melléklet):

1.6. osztály. Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Farro di Monteleone di Spoleto” a termelési területre jellemző *Triticum dicoccum* faj helyi ökotípusa, amelyet az éghajlathoz és a talajhoz való alkalmazkodásnak köszönhetően kialakult következő morfológiai és fiziológiai jellemzők különböztetnek meg a más földrajzi területeken termelt tönkölytől: tavaszi búzáról van szó; a növény magassága nem éri el a 120 cm-t; kalásza közepesen tömött; a kalászosodás végén szára elhajló; szára és levele vékony, halvány-közepes keszöldső színű; kalásza kisméretű, lapos, teljes érettségnél piszkosfehér színű; a termés a virágpelyvával összenőtt és erősen szálkás, határozottan bókoló, a szem törésfelülete üveges; világosbarna-borostyánszínű, ami az összes termékben még őrlés után is fellelhető, és sajátos, megkülönböztető jelleget biztosít. A „Farro di Monteleone di Spoleto” a következő fajtákban kerül forgalomba: EGÉSZ SZEMŰ TÖNKÖLYBÚZA: hosszú, hajlott, világosbarna-borostyánszínű, pelyva nélküli szemek, ízleléskor tömör és száraz, TÖNKÖLYBÚZA-GYÖNGY: az egészben maradt mag felületének enyhé kopása különbözteti meg az egész szemű tönkölybúzáétól, az egész szemű tönkölynél világosabb, íze lágyabb, ezért levesekhez és salátákhoz ajánlott; TÖNKÖLYTÖRET: a pelyvától megtisztított egész tönkölyszemekből készül úgy, hogy minden egyes szemet több részre törnek, majd rostológép segítségével méret szerint válogatják, világosbarna-borostyánszínű, megjelenését üvegszerű pikkelyek teszik jellegzetessé; TÖNKÖLYBÚZA- DARA: az egész tönkölybúza-szemek őrlésével készül, szemcsemérete a töreténél finomabb, de üveges jellege miatt nem porszerű, ízleléskor lágy ízzel oszlik el, színe nagyon világos barna.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

–

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

–

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

A Farro di Monteleone di Spoleto OEM termelési és válogatási, hántolási, csiszolási, darabolási és őrési műveleteit a négy hagyományos típusra vonatkozóan – egész szemű tönköly, tönköly gyöngy, tönköly töret és tönkölybúza-dara – a termelési területen kell végezni a minőség megőrzése és a termék jellegzetességeinek biztosítása érdekében.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Farro di Monteleone di Spoleto” a termék érzékszervi jellemzőit és egészséges mivoltát megőrző, 1 kg-os és 1 kg-os műanyag zacskóban, valamint 25 kg-os papír- vagy nejlonzsákokban kerül forgalomba. A műanyag zacskóba csomagolt termék vákuumcsomagolásban kerül forgalomba. A „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM minden kiszerezését le kell zárni, a csomagolásnak újnak, tisztának, nem mérgezőnek kell lennie és meg kell felelnie a közösségi és tagállami hatályos szabályozásnak. Ugyanez érvényes a termékkel érintkező papírra és nyomatokra.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagolások címkéjén az elnevezés logóján, a közösségi logón és a hozzá tartozó utalásokon, valamint a jogszabályi előírásoknak megfelelő információkon kívül jól olvasható betűkkel feltüntetve az alábbi megjelölésnek kell szerepelnie. A logó négyzet alakú, és azon az egyik mancsában két tönkölybúzakalászt tartó oroszlán oldalnézeti profilja, mellette pedig hat tönkölybúzakalász látható.

Ha a logót címkézésre használják, szigorúan be kell tartani az alakzatok arányát, az alábbi grafikus ábrázolásnak megfelelően.

A logó használható szürkeárnyaltos vagy egyszínű változatban is.

Azon termékek csomagolásán, amelyek elkészítéséhez – akár feldolgozás vagy átalakítás után – a „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM terméket használják, forgalomba hozatalkor szerepelhet hivatkozás a fenti elnevezésre, a közösségi logót azonban nem lehet feltüntetni. Az elnevezésre vonatkozó hivatkozásnak tartalmaznia kell a következő mondatot: „Prodotto realizzato con Farro di Monteleone di Spoleto” („Farro di Monteleone di Spoleto felhasználásával készült termék”). A fenti rendelkezések az alábbi feltételek esetén érvényesek: az oltalom alatt álló, igazoltan eredeti termék kizárólagos összetevője a *Triticum dicoccum* (Schübler) faj; a fenti hivatkozás nem kelthet kételyt a fogyasztóban azzal kapcsolatban, hogy az OEM-oltalom kizárólag az összetevőre vonatkozik, és nem érinti a feldolgozott vagy átalakított terméket.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM termelési területe Perugia megye délkeleti, hegyvidéki területére esik, és az alábbi területeket foglalja magában: Monteleone di Spoleto és Poggiodomo települések teljes közigazgatási területe, Cascia, Sant’Anatolia di Narco, Vallo di Nera és Scheggino települések közigazgatási területének azon része, amelyek tengerszint feletti magassága 700 m vagy afeletti.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A termék termőterületére a 700 m tengerszint feletti magasság felett fekvő, meredek, meszes talaj jellemző, amely megakadályozza a víz pangását a csapadékos évszakokban, szerves anyagban közepesen gazdag, foszforban dús, és káliumban szegény. A fennsík jellegét a terület sajátos éghajlati viszonyai alakították ki, amelyre a rendkívül hideg, gyakori fagyokkal járó, hosszú, májusig eltartó tél és kis számú, magas nappali hőmérséklettel járó nyári hét jellemző, vagyis olyan éghajlati viszonyok, amelyeknek a „Farro di Monteleone di Spoleto” ökotípus rendkívül jól ellenáll, és azokhoz az idők folyamán alkalmazkodott.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM termék egyedülálló jellemzője a világosbarna-borostyánszínű szem, amelynek törésfelülete üveges és tömör, lisztes maradványokkal. A termék jellegzetes képét lapos, rövid, elvékonyodó, nem túl hosszú és enyhén szétálló szálkájú kalásza teszi teljessé.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Farro di Monteleone di Spoleto” sajátos fizikai és érzékszervi jellemzői és elsősorban a jellegzetes borostyánszínű, üveges törésfelületű szem a talaj- és éghajlati jellemzők kombinációjának, és különösen a 700 m tengerszint feletti magasság felett elterülő, meredeksége miatt a csapadékos évszakokban a víz pangását megakadályozó meszes talajnak köszönhető. Az elvégzett kísérletek és tudományos tanulmányok bizonyították, hogy a Farro di Monteleone di Spoleto vetőmag használata a Valnerina más területein olyan terméket eredményez, amely az idők folyamán elveszíti egyedi jellemzőit. Ez is alátámasztja a termőterülethez kötődő és a határozott földrajzi elkülönülés okozta erős ökotípus kialakulási folyamatát, aminek eredménye a speciális helyi változat. Elegendő más, közeli területekre áttérni, és ugyanaz a szem üvegesből lisztessé válik. Ez a tavaszi búza tél végén, olyan hegyvidéki területeken vethető, ahol a meredek, meszes, foszforban gazdag és káliumban szegény talaj megakadályozza a víz pangását a csapadékos évszakokban. Az éghajlat jellegzetesen hegyvidéki, amelyet rendkívül hideg, gyakori fagyokkal járó hosszú, májusig eltartó tél és kis számú, magas nappali hőmérséklettel járó nyári hét jellemző. A Farro di Monteleone di Spoleto rendkívül jó ellenálló -képességének köszönhetően az idők folyamán alkalmazkodott ezekhez az éghajlati viszonyokhoz. A termék és a termőterület közötti kapcsolatot még nyilvánvalóbbá teszik a történelmi leletek. Monteleone di Spoleto-ban, a „tomba della biga” sírban (az i. e. VI. századból származó etruszk sír) gabonaleleteket találtak, amelyek valószínűleg éppen a Monteleone di Spoleto-ban hagyományosan termesztett fajhoz, azaz a Triticum dicoccumhoz tartozó tönkölybúzaszemeket is tartalmaztak, így igazolva annak széles körű elterjedését és használatát az akkori gabonatermesztésben. A Monteleone di Spoleto környékén végzett irattári kutatásoknak köszönhetően olyan bizonyító iratanyagot találtak és őriztek meg, amely igazolja, hogy a tönkölybúza termesztése a XVI. század óta elterjedt volt, majd használatát a következő évszázadokon át a terület mezőgazdasági szokásai egészen napjainkig megőrizték. Ezért nyilvánvalónak látszik az is, hogy az idők folyamán alapvető volt az ember rátermettsége a földművelési technikákban, a vetési és betakarítási időszakok kiválasztásában, amely rátermettség apáról fiúra szállt és lehetővé tette, hogy ennek a kiváló, magas energiatartalmú, frissítő, a többi gabonánál egyértelműen nem rosszabb gabonának a termesztése folyamatosan fejlődjön és növekedjen. Végül a hagyományos levelek széles skálája, illetve az ünnepek és hagyományok is hozzájárultak a termék széles körben való elismertségéhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv azzal, hogy a „Farro di Monteleone di Spoleto” OEM elismerésére irányuló javaslatát a Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. március 31-én, 76. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás konszolidált szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

http://www.politicheagricole.it/NR/rdonlyres/euqam6suzienwd43v27wuvtpjkaoy4fiz2gzh55xu667wynlilv5_wxor-toj3jhxsdrlre76rdiamdqyribk3qfgd57me/20070514_Disciplinare_esameUE_Farro_Monteleone.pdf
vagy

közvetlenül a minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualita” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.

VI.

Az **FVM Élelmiszerlánc-elemzési Főosztálya** a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló **158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet 8. §-a** alapján, az **Európai Közösség más tagállama vagy harmadik ország által benyújtott földrajzi árujelző** bejelentéshez kapcsolódó PL-PGI-0005-0613-07.06.2007 számú összefoglalót az alábbiakban megjelenteti.

A jogos gazdasági érdeküket igazoló személyek az *összefoglalóban* foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat a bejelentésnek az **Európai Unió Hivatalos Lapjában való megjelenésétől** (2009. november 12.) **számított négy hónapon belül** írásban nyújthatják be a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-elemzési Főosztályára (1860 Budapest).

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján
(2009/C 271/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„FASOLA KORCZYŃSKA”

EK-sz.: PL-PGI-0005-0613-07.06.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„fasola korczyńska”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Lengyelország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. *A termék típusa (a II. melléklet alapján):*

1.6. osztály Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, nyersen vagy feldolgozva

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „fasola korczyńska” név alatt kizárólag a pillangósvirágúak családjába tartozó, Jaś Karłowcy (*Phaseolus coccineus*) néven ismert bab emberi fogyasztásra szánt helyi, apró, füzéres populációjának szárított magját lehet árusítani.

Fizikai jellemzők

- az egészséges magok jellemzően fehér színűek,
- nagy vagy nagyon nagy, legalább 18 mm hosszú és legalább 10 mm széles szemek, 100 grammban 60–90 babszem,
- nagyon vékony héj,
- természetes és jellegzetes – nem penészes, avas vagy egyéb szempontból rendellenes – illat, — a szem tiszta, ép, egészséges, érett, jól formált, fertőzéstől mentes, száraz, nem fonnyadt, rovarok által ki nem lyuggatott, veszélyes betegségtől mentes, hő hatására bekövetkezett elváltozás vagy kinövés jeleit nem mutathatja.

Kémiai jellemzők

- a nedvességtartalom legfeljebb 18%,
- a fehérjetartalom legalább 22%.

Érzékszervi és étkezési jellemzők

- nagyon finom, enyhe zamat, kesernyés íz nélkül,
- a főzési idő legfeljebb 40 perc,
- a szemek nem mállanak szét főzés hatására, és nem porhanyósak.

A következő minimumkövetelmények alkalmazandók a csomagolás előtti babra

- a) Törési veszteség bab (kettőtört szem) – legfeljebb 0,1%;
- b) fonnyadt bab – legfeljebb 0,1%;
- c) idegen anyag – legfeljebb 0,05% (föld: maximum 0,02%);
- d) rothadt vagy penészes bab – legfeljebb 0,2%;
- e) nem egységes színű babszemek – legfeljebb 0,6%.

Mindazonáltal az e követelményeknek nem megfelelő babszemek száma a tömeg 1,05%-át nem haladhatja meg.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

–

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

–

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „fasola korczyńska” termesztésének minden lépése a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik. A növényeket a búza és a répa által kedvelt I., II. vagy III. osztályú lúgos területen kell termesztani. Termesztését megelőzően pillangósvirágú növényeket és zöldtakarmányokat nem ajánlatos termesztani. A növények közötti távolság legalább 25 cm. A sorok közötti távolság legalább 55 cm. Csak az Instytut Ochrony Roślin (Növényvédelmi Intézet) által engedélyezett vegyszerek alkalmazhatók. A bab betakarítása a teljes növény levágásával történik. A növényeket levágás után fakereten kell szárítani. Ezek a meghatározott földrajzi területen tevékenykedő termelők által készített lyukacsos szerkezetek. A babot természetes módon, jól szellőző szabadtéri területen kell szárítani. A szárítási időszak hossza az uralkodó időjárási viszonyoktól, a megfelelő cséplési időpont megválasztása pedig a helyi termesztők gyakorlatától és tapasztalatától függ. A kiszáritott növényeket cséplőgépek használatával kereklyukú szítán csépelik. A csépelte babot ki kell válogatni, hogy a sérült vagy rosszul csépelte babszemek ne maradjanak a többi között. A babot kézzel válogatják. Egy hektárnyi területen legfeljebb kéttonnányi bab takarítható be. A kiválogatott babot tovább lehet szárítani. A terméket tiszta, száraz, jól szellőző, kártevőktől és rossz szagoktól mentes helyen kell tárolni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

–

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „fasola korczyńska” a Świętokrzyskie vajdaság következő településein termeszthető: Nowy Korczyn, Wiślica, Sociec Zdrój és Pacanów (a Busko körzetben), Opatowiec (a Kazimierz körzetben).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „fasola korczyńską” a Nida medencéjének és a Vistula síkságának déli részén található területen termesztik. A terület a Nida völgye mentén fekszik, amelynek déli részén a Nida a Vistulába torkollik.

A terület a Kraków-Częstochowski felföld és a Kielce-Sandomierz felföld közötti kiterjedt medencében található. E felföldek természetes gátként védelmezik a régiót, melynek következtében annak éghajlata a környező régiókhoz képest mérsékelt. A meghatározott földrajzi területre 50 m-nél nagyobb viszonylagos magasságkülönbségek jellemzők. A terület fekvése jelentős hatással van a szélmozgásra, amely nagyon gyenge (5 m/sec-nál kisebb). Erős szél (10 m/sec-nál nagyobb) igen ritkán, rendszerint télen fordul elő. A terület átlagosan napi hatórányi napfényt kap, ami több, mint általában a Świętokrzyskie vajdaság más részein. A terület másik jellemzője a fejlett öntözési és csatornarendszer, amelynek alapja a Vistula és a Nida folyók, valamint a magas talajvízszint. Az éves viszonylagos légnedvesség körülbelül 79%. A területre viszonylag alacsony csapadékmennyiség jellemző, ebben jelentősen eltér a környező területektől. Az éves csapadékmennyiség 550 mm-nél kevesebb, a föld pH-értéke pedig 6,0–6,8 közötti. A növekedési időszak körülbelül 214 nap.

5.2. A termék sajátosságai:

A „fasola korczyńska” jellegzetessége a vékony héj, a magas kulináris érték (viszonylag rövid főzési idő, finom állag, porózus utóíz hiánya) és az érzékszervi értékek (feltűnően édes íz).

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A „fasola korczyńska” egyedisége a 4. pontban meghatározott földrajzi terület sajátos jellemzőinek és a termék hírnevének eredménye. Az 5.1. pontban bemutatott természetes jellemzők, különösen a gyenge szél, a megfelelő mennyiségű napfény, a viszonylag alacsony csapadékmennyiség és a talaj közel semleges pH-értéke kedvező körülményeket teremt a babtermesztéshez. E jellemzők – a hüvelyesek kereten való szárításában és a cséplés optimális időpontjának megválasztásában részt vevő emberi szakértelemmel együtt – teszik lehetővé az 5.2. pontban meghatározott tulajdonságokkal rendelkező végtermék létrejöttét. A helyi termelők szakértelme – különös tekintettel a babnövény szabadtéri szárítására és az e célra használt keretekre vagy rácsokra, amelyek a szárított bab egyes rakásainak rendkívül hatékony szellőzését biztosítják – a szárítási időszakra jellemző éghajlati körülményekkel és különösen a sok napfénnel, az alacsony csapadékmennyiséggel és a kedvező széljárással együtt jótékony hatást gyakorol a legmagasabb minőségű végtermékre, és különösen elősegíti, hogy a „fasola korczyńska” vékony héjjal rendelkezzen.

A „fasola korczyńska” magas minőségét egy, az érzékszervi tulajdonságairól készített tanulmány is alátámasztja, amely bizonyítja a bab előnyeit az íz és zamat, a szerkezet és az állag, csakúgy, mint a más földrajzi területekről származó babokhoz viszonyított viszonylag rövid főzési idő tekintetében. Ezenkívül különleges emberi szakértelem alakult ki a meghatározott földrajzi területen, mint azt többek között a különleges termesztési módszerek (pl. a május 8. a előtti vetés) és a termés aratási módszere (pl. a növény szárításra használt különleges rácsok) is bizonyítják.

A „fasola korczyńska” termesztésének régi hagyománya van a régióban. A Nowy Korczyn és környékén a babtermesztés az 1950-es évek végén, a Nida folyó áradásakor alakult ki. Az áradások elpusztították az akkoriban ott termesztett többi növényt, és az elárasztott területeken babot kezdtek termeszteni. A legkedveltebb babfajták a régióban az apró Jaś Karłowcy futóbab füzéres változatai lettek. A babfajta termesztési körülményei rendkívül kedvezőek voltak, így a fent bemutatott jellemzőkkel bíró, igen jó minőségű növényt sikerült kialakítani. Ezt nevezték el „fasola korczyńskának”. A földrajzi megjelölést a babok különleges minőségének jelölésére és kiemelésére kezdték használni. A növény termesztése a mai napig rendkívül elterjedt e területen. 1999-ben Lengyelországban 2500 hektáron termesztették a Jaś Karłowcy bab helyi populációját, és ebből nem kevesebb, mint 2375 hektár a 4. pontban meghatározott területet érintette, ami a növény termesztési összterületének 95%-át jelenti. A „fasola korczyńska” kapcsán az 1960-as és 1970-es évekből származó számos dokumentum bizonyítja a babtermesztést e területen, illetve a bab értékesítésének, finanszírozásának és biztosításának alapelveit. A dokumentumok megerősítik, hogy a babtermesztés fejlett és jól szervezett volt e területen.

A „fasola korczyńska” jó hírnevét az a tény is alátámasztja, hogy sikeresen értékesítik Lengyelországon kívül is. Az egyik legnagyobb „fasola korczyńska”-kereskedés által lebonyolított export 1994 és 2006 között évi 250 és 500 tonna között alakult. Hangsúlyozandó, hogy az e területen termesztett „fasola korczyńska” átlagára 30%-kal magasabb a 4. pontban meghatározott területen kívül termesztett ugyanilyen babfajta által elért árnál.

A „fasola korczyńska” jó hírnevét és nagy jelentőségét a helyi közösség számára számos újságcikk is alátámasztja, így a „Najlepszy świętokrzyski produkt regionalny”, a „Potem ćmaga” és a „Mamy patent na fasolę”, melyek mind a Tygodnik Poniżdia hetilapban jelentek meg, illetve az Agro Serwis kétheti lap egyik 2007-es számában megjelent „Polskie smaki na Praskiej Gieldzie po raz trzeci” című cikk. A „fasola korczyńska” ezenkívül említésre kerül a gyerekek által 1991 januárjában előadott „Szopki po Parchocku” c. darabban is.

A jó minőség, a finom íz és a kiváló termesztési körülmények mind növelték a „fasola korczyńska” népszerűségét. A termék népszerűségét és jó hírnevét díjai, így mindenekelőtt a „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” lengyel nemzeti verseny 2004-es „Perła”-díja is megerősíti.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központja Állattenyésztési Igazgatóságának közleményei

I.

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központjának közleménye a tenyészállatok teljesítményvizsgálatáról és tenyészértékbecsléséről szóló 32/1994. (VI. 28.) FM rendelet 5. §-ának (2) bekezdése, 9. §-ának (1) és (3) bekezdései alapján

Teljesítményvizsgáló állomások:

- Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központja, Sertés és Juh Központi Teljesítményvizsgáló Állomás
3213 Atkár, Tabi major
- Üzemelteti: A Magyar Fajtatiszta Sertést Tenyésztők Egyesülete (MFSE)
7400 Kaposvár, Zárda u. 12.
- Hungapig Tenyésztési, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. Teljesítményvizsgáló Állomása
2053 Herceghalom, Thallóczy u. 24–26.

Vizsgáztatásra kijelölt oktatási intézmény:

- Kiskunfélegyházi Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Középiskola és Szakiskola (6100 Kiskunfélegyháza Oskola u. 1–3.)

Sertés ÜSTV szakképesítéssel rendelkező aktív személyek, 2009.:

Magyar Fajtatiszta Sertést Tenyésztők Egyesülete	
Név	Nyilvántartási kód
Nagy József	161
Gyurós Csaba	34
Horváth József	35
Jankovich János	13
Paál István	40
Nagy Imre	30
Tiszaszentimre Mezőgazdasági Kft.	
Név	Nyilvántartási kód
Veres János	135
Pocza József	486

II.

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központjának közleménye a mesterséges termékenyítésről, az embrióátültetésről, az állati szaporítóanyagok előállításáról, felkínálásáról, forgalmazásáról és felhasználásáról szóló 39/1994. (VI. 28.) FM rendelet 27. §-ának a) és c) pontjai alapján

Az üzemeltetési engedéllyel rendelkező mesterséges termékenyítő, illetőleg embrióátültető állomások listája:

Faj	Fajta	Üzemeltető címe		
Ló	lipicai	3348	Szilvásvárad	Egri u. 16.
Ló	magyar sportló	9231	Hajdúböszörmény	Külső Debreceni út 33.
Sertés	magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, duroc, pietrain, hampshire, szőke mangalica	4220	Hajdúböszörmény	Dorogi útfél, hrsz: 1108/1.

Faj	Fajta	Üzemeltető címe		
Ló	kisbéri-félvér, magyar sportló	4351	Vállaj	Szabadság u. 99.
Ló	magyar sportló	8130	Enying	Kossuth u. 42.
Ló	shagya-arab, magyar sportló, furioso-north star	6044	Kecskemét	Rózsabokor 1.
Ló	a nóniusz, lipicai, welsh- és sportpóni, magyar sportló	6000	Kecskemét	Matkói u. 58.
Ló	kisbéri-félvér, magyar sportló	1118	Budapest	Ménesi u. 4.
Ló	kisbéri-félvér, magyar sportló, furioso-norh star	8556	Pápateszér	Jókai u. 19.
Sertés	magyar lapály, magyar nagyfehér hússertés	7474	Zselicszentpál	Fő u. 13.
Sertés	dumeco	4181	Nádudvar	Kossuth u. 2.
Ló	magyar sportló, magyar hidegvérű	8082	Gánt	Kossuth u. 10.
Sertés	magyar nagyfehér hússertés, pietrain, duroc	6800	Hódmezővásárhely	Serház tér 2.
Ló	nóniusz, magyar sportló	4071	Hortobágy	Czinege J. u. 1.
Ló	magyar sportló	4400	Nyíregyháza	Fábián Zoltán u. 14.
Ló	lipicai	2117	Isaszeg	Ilka-major 0170/67 hrsz.
Ló	magyar sportló, kisbéri-félvér	8951	Rádiháza	up. Gutorfölde
Ló	magyar sportló	8130	Enying	Kabóka puszta
Ló	nóniusz, magyar sportló	5820	Mezőhegyes	Állatkórház
Ló	magyar sportló	1087	Budapest	Kerepesi u. 7.
Ló	arab telivér, shagya-arab	2943	Bábolna	Mészáros u. 1.
Sertés	magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, pietrain, duroc	9346	Magyarkeresztúr	Kossuth u. 63.
Szarvasmarha	holstein-fríz, limousin, charolais, fehér-kék belga, magyar-szürke, hereford, angus, gallows, jersey, ayrshire, brown-swiss	2100	Gödöllő	Nagyremete
Sertés	magyar lapály, magyar nagyfehér, duroc, pietrain; dumeco, dalland,seghers	6647	Csanytelek	Tiszai u. 20.
Juh	lacaune	9200	Mosonmagyaróvár	Mosonszentjánosi út 4.
Sertés	magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, duroc, hampshire, pietrain	2681	Galgagyörk	Petőfi u. 24.
Sertés	magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, pietrain; hungahib	8558	Csót	Kossuth u. 22.
Ló	magyar hidegvérű	8130	Baracs	Szitányi sétány
Ló	quarter horse	2861	Bakonysárkány	Páskom 1.
Sertés	magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, duroc, hampshire, pietrain; hungahib 39.	1142	Budapest	Remény u. 42.
Méh	krajnai	9151	Abda	Bécsi út 85.

Faj	Fajta	Üzemeltető címe		
Ló	magyar sportló, kisébri-félvér, gidrán, magyar hidegvérű, ap-paloosa	2225	Üllő	Dóra major
Ló	quarter horse	7465	Szentgáloskér	Lapapuszta 1.
Sertés	pietrain, duroc, magyar nagyfehér hússertés, magyar lapály, hampshire	7625	Pécs	Péter u. 10/2.
Ló	magyar sportló, kisébri-félvér	8646	Balatonfenyves	Fenyvesi u. 21.
Nyúl	hycole hibrid	2173	Kartal	Kossuth u. 81.
Szarvasmarha	holstein-fríz, magyartarka, charolais, limousin, hereford, angus, galloway, jersey, ayrshire, brown-swiss	5820	Mezőhegyes	Kozma Ferenc u. 30.
Szarvasmarha	holstein-fríz, limousin, fehér-kék belga, charolais, hereford, angus, galloway, jersey, ayrshire, brown-swiss	2462	Martonvásár	Mikós major
Ló	magyar sportló	8088	Tabajd	Bélápa puszta
Ló	magyar portló, magyar hidegvérű, kisébri és gidrán, lipicai, arab	9200	Mosonmagyaróvár	Várallyay György u. 31.
Szarvasmarha	összes szm fajta	7600	Pécs	Bagoly dűlő 1/3.
Szarvasmarha	holstein-fríz	5200	Szolnok	Keszeg utca 2.
Szarvasmarha	fehér-kék belga	9512	Ostffyasszonyfa	Fehér-kék belga telep

Letiltott szaporítóanyag termelési tétel:

Az állattenyésztési hatóság 2009. április 17.-2009. május 4. között a 21601 Regancrest-PJ Maxlife-ET bika származási országban termelt sperma szériáinak forgalomba hozatalát téves azonosítás miatt megtiltotta.

III.

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központjának közleménye a halkeltető állomás üzemeltetésének engedélyezéséről és működésének szabályozásáról szóló 41/1994. (VI. 28.) FM rendelet 10. §-a alapján

Üzemeltetési engedéllyel rendelkező halkeltető állomások listája:

Üzemeltető neve	Üzemeltető címe	Keltető címe	Keltethető fajok		
Rideg és Rideg Fish Farm Kft.	6341	Homokmégy	Kossuth u. 142.	Homokmégy, Kossuth u. 142.	tokhal félék, koi ponty, csuka, harcsa, menyhal, nap-hal, sügér, süllő
Magyar Országos Horgász Szövetség	1124	Budapest	Korompai u. 17.	Kajászó, Gátörház út 1.	tiszai nyurga ponty, hajdú t1 tükrös ponty, csuka, compó, balin, amur, süllő

Üzemeltető neve	Üzemeltető címe	Keltető címe	Keltethető fajok		
Dél-Borsodi Agrár Kft.	3444	Gelej	Vörösmarty u. 19.	3444, Gelej, Vörösmarty út 19.	geleji nyurga ponty, csuka, süllő, harcsa, amur, jász-keszeg, balin, compo, busa, aranykárász
Bocskai Halászati Szövetkezet	4200	Hajdúszoboszló	Isonzó u. 24. fsz.:1.	Hajdúszoboszló, Jókai sor 12-13.	hajdúszoboszlói tükrös ponty, csuka, süllő, harcsa, amur, busa, compo
Tisza Halászati Szövetkezet	6757	Szeged-Tápé	Körös sor 83.	Gyálarét, Tanya 8.	Harcsa, csuka, süllő, kecsege
Szegedfish Mezőgazdasági Termelő és Szolgáltató Kft.	6728	Szeged	Külterület 41.	Szeged, Külterület 41.	szegedi tükrös ponty, tatai arany-sárga pikkelyes ponty, fehér busa, amur, harcsa, csuka, compó
Hortobágyi Halgazdaság Zrt.	4071	Hortobágy-Halastó		Hortobágy-Halastó	hortobágyi tükrös ponty, hortobágyi pikkelyes ponty, hortobágyi nyurga, amur, fehér busa, harcsa, süllő, csuka, afrikai harcsa, compo, kecsege
Halászati és Öntözési Kutatóintézet	5540	Szarvas	Annaliget 8.	Szarvas, Annaliget 8.	szarvasi p34 pikkelyes ponty, szarvasi p31 pikkelyes ponty, szarvasi 215 tükrös ponty, génbank, compo, aranykárász, fehér busa, pettyes busa, fehér amur, fekete amur, tok félék, kecsege, csuka, süllő, harcsa, afrikai harcsa, jászkeszeg, fekete sügér

Üzemeltető neve	Üzemeltető címe	Keltető címe	Keltethető fajok		
Temperáltvízű Hal-szaporító és Kereskedelmi Kft.	2441	Százhalombatta	Vörösmarty út 68.	Százhalombatta, Vörösmarty út 68.	hajdú p1 pikkelyes ponty, hajdú t1 tükrös ponty, biai tükrös ponty, regöly-majsai pikkelyes ponty, amur, fehér és pettyes busa, csuka, süllő, balin, harcsa, aranyhal, koi ponty, kecsge, jász, paduc, bodorka, compo, márna
Haltermelők Országos Szövetsége és Termék tanácsa	1126	Budapest	Vöröskő u. 4/a.	Dinnyés, Ivadéknevelő Tógazdaság	dinnyési tükrös ponty, fehér busa, pettyes busa, amur, csuka, compó, harcsa, süllő, bodorka, dévész keszeg, jászkeszeg, vörösszátnyú keszeg, szárcsa, balin, paduc
Szarvas Fish Kft.	5540	Szarvas	I.kk. 57.	Békésszentandrás, 0156/2	ponty félék, fehér busa, pettyes busa, fehér amur, fekete amur, tok félék, kecsge, szürke harcsa, afrikai harcsa, nilusi tilápia
Észak-Erdő Zrt.	3517	Miskolc	Deák tér 1.	Miskolc-Lillafüred, Pisztrángtelep	sebes pisztráng, szivárványos pisztráng
Fish-Coop Kft.	5500	Gyomaendrőd	Achim u. 3/1.	Szajol, Petesziget u. 1.	szajoli tükrös ponty, szajoli pikkelyes ponty, tatai acélos nyurga ponty, tatai palaszürke pikkelyes ponty, tatai hátpikkelyes tükrös ponty, tatai arany-sárga pikkelyes ponty, csuka, süllő, harcsa, pettyes és hibrid busa, compo, amur

Üzemeltető neve	Üzemeltető címe	Keltető címe	Keltethető fajok		
Aranyponty Halászati Zrt.	2440	Százhalombatta	Arany. J. u. 7.	7014, Sáregres-Rétimajor	szarvasi p34 hibrid ponty, szarvasi 215 hibrid ponty, balin, süllő, csuka, fehér és pettyes busa, amur, compó, harcsa, koi ponty, aranyhal, kecsege, keszeg félék, tok félék
Halász Kft.	7346	Bikal	Széchenyi u. 25.	Bikal, Széchenyi u., 25.	bikali tükrös ponty, harcsa, csuka, süllő, amur, fehér busa, pettyes busa, koi ponty
Shubunkin Kft.	6621	Derekegyháza	Paptelek 21.	6621, Derekegyháza, Paptelek 21.	biharugrai tükrös ponty, koi ponty, tok félék, afrikai harcsa, szürke harcsa, süllő, csuka, compo, keszeg félék, amur, busa, aranyhal
Forusz Kft.	4138	Komádi	Köztársaság u. 23.	Komádi, Külső-izsáp	vágótok, lénai tok, kecsege
Ráckevei Dunaági Horgász Szövetség	2300	Ráckeve	Kossuth L. u. 94.	Ráckeve, Kossuth L. u., 94.	Ráckevei ikkelyes ponty, süllő, amur, harcsa, csuka, balin, compó, arany kárász, fekete sügér, busa
Attalai Haltermelő és Értékesítő Kft.	7252	Attala	Halászház	Attala, Halászház	attalai tükrös ponty, koi ponty, amur, hibrid busa, harcsa, compó, csuka, süllő, jász
Gazdag Levente	7100	Szekszárd	Wosinsky ltp. 13.	Szekszárd, Kisbődő u. 5539 hrsz	csuka, süllő, harcsa, compó, kecsege, tokfélék, márna, keszegfélék, sügérfélék, aranyhal, koi ponty, díszhalak
Szabolcsi Halászati Kft.	4400	Nyíregyháza	Csillag u. 16.	4501, Kemecse, Hrsz: 0128	szabolcsi tükrös ponty, szabolcsi nyurga ponty, süllő, csuka, harcsa, compo, kecsege, busa, kősüllő, keszeg félék, amur

Üzemeltető neve	Üzemeltető címe	Keltető címe	Keltethető fajok		
Halászati és Öntözési Kutatóintézet	5540	Szarvas	Annaliget 8.	Békésszentandrás, Hrsz: 067	szarvasi p34 pikkelyes ponty, szarvasi 215 tükrös ponty, compo, aranykárász, fehér busa, pettyes busa, fehér amur, csuka, süllő, harcsa, jászkeszeg,
Szarvas Fish Kft.	5540	Szarvas	I. külkerület 57.	Tiszacsege-Tuka, Külterület, 950/8hrs	afrikai harcsa, tokfélék, tilápia, lesőharcsa
ÖKO 2000 Vállalkozás	2340	Kiskunlacháza	Hatház u. 38.	6221, Akasztó, Kigyóshíd Tanya 5.	Szarvasi p34 hibrid ponty, amur, sügér, fekete sügér, fehér busa, pettyes busa, keszeg, fejes domolykó, balin, dévér keszeg, bodorka, vörösszárnyú keszeg, compó, süllő, csuka, harcsa, koi ponty, aranyhal
Dankó Gabriella és Dankó Kata	5540	Szarvas	Jókai u. 40/b.	6621, Derekegyház-Ördögös Halastó	biharugrai tükrös ponty, süllő, csuka, harcsa, amur, busa, tilápia
V-95 Kft.	1139	Budapest	Váci út 95.	7500, Nagyatád, Halastópuszta	Nagyatádi tükrös ponty, csuka, amur, busa, harcsa, süllő, compo
Bio-Hal Kft.	7512	Mike	Vizimalom-pusztá	7512, Mike, Vizimalom-pusztá	Nagyatádi tükrös ponty, csuka, amur, fehér busa, pettes busa, sügér, koi ponty, fekete amur, pisztráng sügér, harcsa
Piscicultura Halászati- és Kereskedelmi Kft.	8300	Tapolca	Külterület 0315/3	8300. Tapolca, Külterület 0315/3	Szivárványos pisztráng, tokfélék
Közép-dunai Hal Kft.	2451	Ercsi	Bajcsy Zs. u. 55.	2451, Ercsi, Bajcsy Zs. u. 55.	Dinnyési tükrös ponty, csuka, süllő, kecsge, jász, márna, compó, fehér busa, pettyes busa, amur, tokfélék
AQUÁRIUM ÁCS Haltenyésztő és Forgalmazó Kft.	2941	Ács	Erőmajor Hrsz: 0261/18	2941, Ács, Erőmajor Hrsz: 0261/18	Koi ponty, díszhalak

Üzemeltető neve	Üzemeltető címe	Keltető címe	Keltethető fajok		
Szarvasi innoflex Műszaki Fejlesztő, Szolgáltató és Ke- reskedelmi Kft.	5540	Szarvas	Annaliget 7.	5540, Szarvas, Annaliget 7.	Ponty, afrikai har- csa, tilápia, tok félék, amur, busa
Balatoni Halászati Zrt.	8600	Siófok	Horgany u. 2.	8695, Buzsák, Cíframalom Hrsz: 0316/a.	Varászlói tükrös ponty, balatoni su- dár ponty, Móri- chelyi tükrös ponty, compó, amur, Fe- hér busa, pettyes busa

IV.

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központjának közleménye a méhanyanevelő telep üzemeltetésének engedélyezéséről, valamint a méhanya és szaporítóanyag előállításáról, felhasználásáról szóló 42/1994. (VI. 28.) FM rendelet 11. §-a alapján

Üzemeltetési engedéllyel rendelkező, illetve pároztatóteleppé nyilvánított méhanyanevelő telepek listája:

Azonosítási szám	Üzemeltető neve	Üzemeltető címe		
005	Radvánszki Béla	6348	Érsekhalma	Hildi sor. 10.
009	Kis Imre	5340	Kunhegyes	Abádszalóki u. 14.
011	Szalai László	7477	Zselickisfalud	Csonkasor 11.
014	Rafai Antal	6413	Kunfehértó	József A. u. 16.
114	Rafai Antal	6413	Kunfehértó	József A. u. 16.
020	Kováts Károly	1213	Budapest	Százsorszép u. 45.
021	Harangozó László	6600	Szentes	Bálint u.18.
022	Rónai István	7332	Magyaregregy	Kossuth L. u. 118.
025	Jordán Ferenc	8897	Sőjtör	Deák út 13.
026	Suhayda Jenő	2100	Gödöllő	Isaszegi út 69.
027	Németh Rudolf	7333	Kárász	Ady E. u. 20/a.
028	Keresztury Gyula	4090	Polgár	Alkotmány u. 17.
029	Katulán Károly	2676	Cserhátsurány	Szabadság u. 9.
031	Nagy Miklós	5300	Karcag	Halom út 5.
033	Illés Sándor	7130	Tolna	Bethlen G. u. 11.
034	Zátrók Gyula	6090	Kunszentmiklós	Nyár u. 3/a.
036	Dayka Gábor	5540	Szarvas	Vágóhíd u. 11.
038	Gurbi Mihály	2314	Halásztelek	Barátság u. 78/b.
041	Kovács László	2688	Vanyarc	Sziráki u. 22.
141	Kovács Lászlóné	2688	Vanyarc	Sziráki u. 22.

Azonosítási szám	Üzemeltető neve	Üzemeletető címe		
241	Kovács Roland	2688	Vanyarc	Sziráki u. 22.
042	Dr. Hegedűs Dénes	6000	Kecskemét	Segesvári u. 34.
045	Ancsin János	7815	Harkány	Rákóczi u. 12.
048	Tóth Zoltán	4090	Polgár	Nyárfa u. 6.
049	Horti Andor	6445	Borota	Deák F. u. 79.
051	Kovács Józsefné	7524	Kiskorpád	Petőfi u. 10/a.
052	Horváth János	7500	Nagyatád	Somogyzsobi u. 12.
053	Hollósi Szilveszter	7741	Nagykozár	Szövetkezet u. 6.
057	Mervald József	2141	Csömör	Kossuth L. u. 6.
061	Füredi László	5600	Békéscsaba	Bartók B. u. 61–65.a/2.
062	Nátrán Attila	8897	Sőjtör	Deák F. u. 11.
066	Címer István	3024	Lőrinci	Árpád u. 287.
067	Tóth Zoltánné	3579	Kesznyéten	Ady E. u. 5.
069	Markó István	6430	Bácsalmás	Köztársaság u. 81.
071	Zvara Mihály	7400	Kaposvár	Kereszt u. 7.
073	Jambrik Péter	3043	Egyházasdengeleg	Sport u. 49.
074	Veres János István	3450	Mezőcsát	Kolozsvári út 8.
075	Balogh Imre	7332	Magyaregregy	Petőfi u. 21.
076	Szémann Tamás	9151	Abda	Bécsi u. 85.
079	Kóróné Bánfi Erika	7516	Berzence	Zrínyi u. 2.
080	ifj. Szűcs János	3385	Tiszanána	Fő út 28.
081	Sáfár András	8900	Zalaegerszeg	Ebergényi u. 10.
082	Zimmer György	7636	Pécs	Kenderföld u. 12.
083	Kutasi Tamás	1126	Budapest	Hollósi S. u. 18.
084	Grandt Ella	3328	Egerszólát	Fő út 23.
085	ifj. Illés Sándor	7100	Szekszárd	Bor u. 64.

V.

**A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központjának
közleménye**

a fajtatiszta ebek tenyésztési szabályairól szóló 64/1998. (XII. 31.) FVM rendelet 9. §-a alapján

Elismert ebtenyésztő szervezetek listája:

Nyilvántartási szám	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	FVM tenyésztő szervezeti elismerés (felfüggesztés stb.) határozat száma, kelte	Fajta
EB 001	Nemzeti Boxer Klub	2040. Budaörs, Babér u. 9.	54602/1 2000.05.18.	német boxer
EB 002	Hunnia Szentbernát-hegyi Klub	1196 Budapest, Nádasdy u. 110.	54610/1 2000.05.18.	szentbernát-hegyi
EB 003	Magyar Leonberger Klub Egyesület	1188 Budapest, Dózsa Gy. u. 76.	54613/1 2000.05.18.	leonberger
EB 004	Magyarországi Német Juhászkutya Klub	1106 Budapest, Pilisi u. 52.	54618/1 2000.05.18.	német juhászkutya
EB 005	Akita-Északi Kutya és Spice Tenyésztők Egyesülete	2071 Páty, 3712.hrsz. Új cím: 1112 Budapest Sasadi u. 109.	54605/1 2000.06.09. 12605; 2004. 03. 11.	1.) akita, nagy japán, basejni 2.) shiba-inu; chow-chow
EB 006	West Highland White Terrier Egyesület	1121 Budapest, János Zsigmond u. 11/D.	54599/2 2000.06.22. 55946/1 2000.08.23. 12587; 2004. 03. 08.	1.) west highland white terrier, norwich terrier; 2.) norfolk terrier 3.) ausztrál terrier; cairn terrier; skye terrier; Jack Russel terrier; toy terrier; australian siky terrier
EB 007	Bull-típusú Terrier Magyarországi Klubja	6728 Szeged, Alkotmány u. 88.	54597/2 2000.07.07.	amerikai staffordshire, boston terrier, staffordshire bullterrier, angol bullterrier, miniatűr bullterrier
EB 008	Berni Pásztor Klub Magyarország	2234 Maglód, Sugár u. 126. (Urbán Miklós)	55918/1 2000.08.22.	berni pásztor
EB 009	Hunnia Chihuahua Klub	2241 Süllyás, Sándorszállás 8. (Mikó Zsuzsa)	55923/1 2000.08.22.	chihuahua rövid és hosszúsőrű változata
EB 010	Hungária Uszkártenyésztők és Tulajdonosok Egyesülete	1044 Budapest, Nagyszombati u. 23.	55927/1 2000.08.22.	uszkár
EB 011	Hungária Husky Klub Husky Tenyésztők Egyesülete	1117 Budapest, Hunyadi J. u. 3.	55928/1 2000.08.22.	szibériai husky
EB 012	Rottweiler Tenyésztők Egyesülete	2461 Tárnok, Marton u. 7.	55939/1 2000.08.22.	rottweiler
EB 013	Magyarországi Hovawart Ebtenyésztők Országos Egyesülete	2022 Tahitótfalu, Farkasverem dűlő 9334 hrsz.	55936/1 2000.08.22.	hovawart
EB 014	Amerikai-Canadai Fehér Juhászkutya Magyarországi Egyesülete	1239 Budapest, Millennium u. 8.	55917/1 2000.08.23.	amerikai-canadai fehér juhászkutya (sima, félhosszú és sima hosszúsőrű változat)
EB 015	Hungária Angol Bulldog Klub	2375 Tatárszentgyörgy, Zöldes u. 2.	55922/1 2000.08.23.	angol bulldog

Nyilvántartási szám	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	FVM tenyésztő szervezeti elismerés (felfüggesztés stb.) határozat száma, kelte	Fajta
EB 016	Karakán Klub	1165 Budapest, Anilin u. 29.	55932/1 2000.08.23.	délorosz juhászkutya, kaukázusi juhászkutya, középázsiai juhászkutya, moszkvai őrkutya, orosz fekete terrier
EB 017	Magyar Ír Farkas Országos Egyesülete	2085 Pilisvörösvár, Csokonai u. 17.	55938/1 2000.08.24.	ír farkasagár
EB 018	Magyar Ebtenyésztők és Ebtartók Dél-Magyarországi Egyesülete	6523 Dunafalva, Tavaszi u. 2.	55941/1 2000.08.24.	fila brasileiro
EB 019	Hungária Dog Tenyésztő Egyesület	2225 Üllő, Stöckl tanya	55930/1 2000.08.29.	német dog
EB 020	Magyar Yorkshire Terrier Egyesület	1025 Budapest, Pentelei Molnár u. 12. I. em. 5.	55942/1 2000.08.29.	yorkshire terrier
EB 021 FELFÜGG	Magyarországi Samoyed Tenyésztő és Tartók Egyesülete	2851 Környe, November 7. u. 22.	55896/1 2000.09.05.	samoyed
EB 022	Magyarországi Alaszkai Malamut Klub	2626 Nagymaros, Nimród u. 7.	55897/1 2000.09.05.	alaszkai malamut
EB 023	Hungária Bobtail Klub Egyesület	2049 Diósd, Gyár u. 9.	55924/1 2000.09.05.	bobtail
EB 024	Hungária Puli Klub	2234 Maglód, Sugár u. 52.	55925/1 2000.09.05.	puli
EB 025	Magyar Pumi Klub	1112 Budapest, Menyecske u. 19. II. em. 15.	55934/1 2000.09.05.	pumi
EB 026	Hungária Schnauzer Pinscher Klub	1303 Budapest, Lajtha u. 10-14. fsz. 10.	55920/1 2000.09.15.	schnauzer (óriás-)
EB 027	Hungária Cane Corso Club	2040 Budaörs, Széchenyi u. 31.	55929/1 2000.09.15.	cane corso
EB 028	Magyarországi Schnauzer Pinscher Dobermann Klub	1151 Budapest, Sín u. 29/A	55935/1 2000.09.15.	schnauzer (közép-, törpe-), pinscher (német-, törpe- affenpinscher)
EB 029	Magyar Dobermann Tenyésztők Egyesülete	1223 Budapest, Lília u. 12.	55937/1 2000.09.15.	dobermann
EB 030	Angol Vizsla Barátok Magyarországi Egyesülete	1153 Budapest, Szerencs u. 9.	54598/1 2000.09.18.	angol szetter, gordon szetter, ír szetter, vörös fehér ír szetter
EB 031	Hungária Bassett Hound Klub	1196 Budapest, Nádasdy u. 110.	54611/2 2000.09.18.	basset hound
EB 032	Magyar Tackósok Országos Egyesülete	2234 Maglód, Árpád vezér út 19.	54615/1 2000.09.18.	normál rövid-, szálkás-, hosszúsőrű tacsó, törpe rövid-, szálkás-, hosszúsőrű tacsó, kaninchen rövid-, szálkás-, hosszúsőrű tacsó
EB 033	Hungaria Komondor Klub	2364 Ócsa, Kiss János u. 44.	54616/2 2000.09.18.	komondor
EB 034 FELFÜGG	Kopó Klub	1221 Budapest, Magyar u. 8.	55783/1 2000.09.18.	erdélyi kopó, beagle, basset griffon
EB 035 FELFÜGG	Magyar Agarász Egylet	2030 Érd, Gépész u. 70.	55784/1 2000.09.18.	angolarár, wippet, skót szarvasagár, arabagár, oroszagár, kis olaszagár, afgánagár, fáraó kutya, perzsaagár, spanyolagár, tuaregagár, lengyelagár, cirneco dell'etna, podenco ibicenco
EB 036	Magyar Pointer Club	1051 Budapest, Markó u. 7.	55785/1 2000.09.18.	pointer
EB 037 VISSZAVON	Magyar Vizsla Klub	2330 Dunaharaszti, Szondi u. 64/4.	55786/1 2000.09.18.	magyar vizsla (rövid-, drótszőrű-)
EB 038	Német Vizsla Klub Egyesület	7143 Öcsény, Radnóti u. 13.	55787/1 2000.09.18.	német vizsla (rövid-, szálkás-, hosszú- és drótszőrű-), vizsla (weimari rövid-, hosszúszőrű-), műsterlandi (kis-, nagy-)

Nyilvántartási szám	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	FVM tenyésztő szervezeti elismerés (felfüggesztés stb.) határozat száma, kelte	Fajta
EB 039	Retriever Vadászkutya Egyesület	2100 Gödöllő, Tisza u. 16/a.	54600/1 2000.09.29.	göndör szőrű retriever, sima vagy hullámos szőrű retriever
EB 040	Golden Retriever Kör	2030 Érd, Bokor u. 28.	54603/1 2000.09.29. 12586; 2004. 03, 08.	1.) golden retriever 2.) chesapeake bay retriever; nova scotia duck tolling retriever; clumber spanie; angol cocker spániel; amerikai cocker spániel; angol springer spániel; welsh springer spániel; ír vizi spániel
EB 041	Magyar Labrador Retriever Egyesület	2009 Pilisszentlászló, Petőfi S. u. 33.	54607/1 2000.09.29.	labrador retriever
EB 042	Első Magyarországi bullmasztiff Klub	2241 Süllyap, Forrói u. 64.	55940/2 2000.09.29.	bullmasztiff
EB 043	Magyar Véreb Egylet Buzgó József elnök	7400 Kaposvár, Csokonai u. 3.	56289 2000.10.24.	hannoveri véreb, bajor véreb, angol véreb
EB 044 FELFÜGG	Magyar Spitz Egyesület	1142 Budapest, Kassai u. 30.	55943/3 2000.12.06	német spitz (méret és szín változatai)
EB 045	Vadászkutya Tenyésztők Magyarországi Szövetsége	2234 Maglód, Árpád vezér út 19.	55789/2 2000.12.20	lajka
EB 046	Cesky, Dandie Dinmont, Sealyham és Skót Terrier Egyesület	2234 Maglód, Ady Endre u. 114.	12343; 2004. 02. 09.	cesky terrier; dandie dinmont terrier; sealyham terrier; skót terrier
EB 047	Magyar Foxterrier Egyesület	1122 Budapest Alma u. 13.	26043; 2003. 10. 20. 12334; 2004. 02. 09.	1.) foxterrier; 2.) lakeland terrier; welsh terrier; Parson Russel terrier; ír terrier
EB 048	Magyar „Shar-pei” ebtenyésztő Egyesület	2337 Délegyháza Kétkő stny. 0154/20	25960; 2003. 10. 01.	shar-pei
EB 049	Hungária Kuvasz Klub	1027 Budapest Margit krt. 40.	12160; 2004. 01. 16.	kuvasz
EB 050	Fényes Mudi Klub	1238 Budapest Török u. 58.	25944; 2003. 10. 01.	mudi
EB 051	Magyar Kutya Tenyésztő Egyesület	2071 Páty, Várhegyi út 14.	14145/2004 2004. 10. 21.	kislétszámú fajták (határozatban felsorolva)
EB 052	Tiszántúli Agarász Egylet	4060 Balmaújváros, Zrínyi M. u. 16/a	76.555/4/2006.	magyar agár
EB 053	Magyar Vizslás Vadászok Országos Közhasznú Egyesülete	1205 Budapest Kossuth Lajos u. 110/c.	101.088/1/2006 2006.12.07.	rövidszőrű magyar vizsla; drótszőrű magyar vizsla
EB 054	Hungaria Mastino Napoletano Club Egyesület	7712 Dunaszekcső, Szőlő u. 5.	04.2.2/3-6/3/2009. 2009. 09. 30.	mastino napoletano

**A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központjának
közleménye
a tenyésztő szervezeti és fajtaelismerés rendjéről
szóló 123/2005. (XII. 27.) FVM rendelet 15. §-a (5) bekezdésének a)–c) pontjai alapján**

Elismert tenyésztő szervezetek listája:

Nyilvántartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
001/95	Szarvasmarha	Magyartarka	elismert	Magyartarka Tenyésztők Egyesülete	7150 Bonyhád, Zrínyi u. 3. 2755. Kocsér, Kossuth út 3.	fajtatiszta	hazai	szabad
002/95	Szarvasmarha	Magyar holstein-friz	elismert	Holstein-Friz Tenyésztők Egyesülete	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	világfajta	szabad
003/95	Szarvasmarha	Limousin	elismert	Limousin Tenyésztők Egyesülete	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	világfajta	szabad
004/95	Szarvasmarha	Charolais	elismert	Magyar Charolais Tenyésztők Egyesülete	3525 Miskolc, Vologda u.1.	fajtatiszta	világfajta	szabad
005/95	Szarvasmarha	Hereford	elismert	Magyar Hereford, Angus és Galloway Tenyésztők Egyesülete	7400 Kaposvár, Dénes-major 2.	fajtatiszta	világfajta	szabad
007/95	Szarvasmarha	Magyar szürke	elismert	Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
141/95	Szarvasmarha	Aberdeen angus	elismert	Magyar Hereford, Angus és Galloway Tenyésztők Egyesülete	7400 Kaposvár, Dénes-major 2.	fajtatiszta	világfajta	szabad
009/95	Szarvasmarha	Fehér-kék belga húsmarha	ideiglenesen elismert	Fehér-Kék Belga Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete	2053 Herceghalom, Gesztenyés u.1.	fajtatiszta	honosított	szabad
144/95	Szarvasmarha	Blonde d,aquitaine	ideiglenesen elismert	Limousin Tenyésztők Egyesülete	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
218/98	Szarvasmarha	Galloway	ideiglenesen elismert	Magyar Hereford, Angus és Galloway Tenyésztők Egyesülete	7400 Kaposvár Dénes-major 2.	fajtatiszta	honosított	szabad
224/98	Szarvasmarha	Lincoln red húsmarha	ideiglenesen elismert	Fehér-Kék Belga Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete	2053 Herceghalom Gesztenyés u.1.	fajtatiszta	honosított	szabad
279/02	Szarvasmarha	Yersey	ideiglenesen elismert	Koncentrált Tejű Fajták Tenyésztő Egyesülete	4032 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	honosított	szabad
280/02	Szarvasmarha	Ayrshire	ideiglenesen elismert	Koncentrált Tejű Fajták Tenyésztő Egyesülete	4032 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	honosított	szabad
281/02	Szarvasmarha	Brown-swiss	ideiglenesen elismert	Koncentrált Tejű Fajták Tenyésztő Egyesülete	4032 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	honosított	szabad
355/09	Szarvasmarha	Aubrac	ideiglenesen elismert	Magyar Charolais Tenyésztők Egyesülete	3525. Miskolc, Vologda u.1.	fajtatiszta	világfajta	szabad

Nyilván- tartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
319/05	Bivaly	Magyar házibivaly	ideiglenesen elismert	Magyar Bivalytenyésztők Egyesülete	8229 Csopak, Kossuth u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
010/95	Sertés	Magyar nagyfehér hússertés	elismert	Magyar Fajtatiszta Sertést Tenyésztők Egyesülete	7400 Kaposvár, Zárda u. 12.	fajtatiszta	hazai	szabad
011/95	Sertés	Magyar lapály	elismert	Magyar Fajtatiszta Sertést Tenyésztők Egyesülete	7400 Kaposvár, Zárda u. 12.	fajtatiszta	hazai	szabad
012/95	Sertés	Duroc	elismert	Magyar Fajtatiszta Sertést Tenyésztők Egyesülete	7400 Kaposvár, Zárda u. 12.	fajtatiszta	honosított	szabad
014/95	Sertés	Hampshire	elismert	Magyar Fajtatiszta Sertést Tenyésztők Egyesülete	7400 Kaposvár, Zárda u. 12.	fajtatiszta	honosított	szabad
015/95	Sertés	Pietrain	elismert	Magyar Fajtatiszta Sertést Tenyésztők Egyesülete	7400 Kaposvár, Zárda u. 12.	fajtatiszta	honosított	szabad
021/95	Sertés	Szöke mangalica	elismert	Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete	4032 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	hazai	szabad
022/95	Sertés	Fecskehasú mangalica	elismert	Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete	4032 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	hazai	szabad
023/95	Sertés	Vörös mangalica	elismert	Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete	4032 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	hazai	szabad
320/05	Sertés	Középtiszai hibrid sertés	ideiglenesen elismert	Tiszaszentimrei Mezőgazdasági Kft.	5322 Tiszaszentimre, Erzsébet major	hibrid	honosított	védett
335/07	Sertés	TOPIGS hibrid sertés	ideiglenesen elismert	TOPIGS Danubia Kft.	1214 Budapest, II.Rákóczi Ferenc u. 227.	hibrid	külföldi	védett
340/07	Sertés	Rattlerow Seghers hibridsertés	ideiglenesen elismert	Rattlerow Seghers Kft.	2571 Baracska, Nagyhalompusztá Pf.: 100	hibrid	külföldi	védett
024/95	Juh	Magyar merinó	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecskenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
027/95	Juh	Német húsmerinó	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecskenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
033/95	Juh	Hortobágyi (magyar) racka	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecskenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
034/95	Juh	Gyimesi racka	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecskenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
035/95	Juh	Cigája	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecskenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
036/95	Juh	Cikta	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecskenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
118/95	Juh	Suffolk	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecskenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad

Nyilván- tartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyészto szervezet neve	Tenyészto szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
119/95	Juh	Bábolna Tetra	elismert	Abod-Farm Kft.	3753 Abod, Kossuth L. u. 4.	fajtatiszta	hazai	védett
120/95	Juh	Ile de france	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
029/95	Juh	Német feketefejű	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
030/95	Juh	Texel	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
032/95	Juh	Lacaune	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
117/95	Juh	Awassi	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
121/95	Juh	Romney	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
137/95	Juh	Brit tejelő	elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
221/98	Juh	Charollais	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
347/08	Juh	Bergschaf	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	külföldi	szabad
222/98	Juh	Landschaf merinó	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
248/99	Juh	Tejelő cigája	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
138/95	Kecske	Magyar nemesített kecske	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
160/95	Kecske	Alpesi	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, L őportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
161/95	Kecske	Szánentáli	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
228/98	Kecske	Búr kecske	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
318/05	Kecske	Anglo-núbiai	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	honosított	szabad
356/09	Kecske	Magyar parlagi kecske	ideiglenesen elismert	Magyar Juhtenyésztők és Kecsketenyésztők Szövetsége	1134 Budapest, Lőportár u. 16.	fajtatiszta	hazai	szabad
074/95	Ló	Nóniusz	elismert	Nóniusz Lótenyésztő Országos Egyesület	4071 Hortobágy-Máta Pf. 11.	fajtatiszta	hazai	szabad
075/95	Ló	Arab telivér	elismert	Magyarországi Arablótenyésztők Egyesülete	2943 Bábolna, Wesselényi u. 46.	fajtatiszta	honosított	szabad

Nyilván- tartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
078/95	Ló	Shagya arab ló	elismert	Magyarországi Arablótenyésztők Egyesülete	2943. Bábolna, Wesselényi u. 46.	fajtatiszta	hazai	szabad
080/95	Ló	Lipicai	elismert	Magyar Lipicai Lótenyésztők Országos Egyesülete	3348. Szilvásvár, Park u. 13.	fajtatiszta	hazai	szabad
081/95	Ló	Magyar sportló	elismert	Magyar Sportlótenyésztők Országos Egyesülete	1087 Budapest, Kerepesi út 7.	fajtatiszta	hazai	szabad
082/95	Ló	Magyar hidegvérű	elismert	Magyar Hidegvérű Lótenyésztő Országos Egyesület	8360 Keszthely, Helikon köz 14/b.	fajtatiszta	hazai	szabad
083/95	Ló	Kisbéri félvér	elismert	Kisbéri és Gidrán Lótenyésztő Országos Egyesület	1024. Budapest, Keleti Károly u. 24.	fajtatiszta	hazai	szabad
089/95	Ló	Ügető	elismert	Ügetőtenyésztők Országos Egyesülete	1087 Budapest, Kerepesi út 9.	fajtatiszta	honosított	szabad
134/95	Ló	Angol telivér	elismert	Magyarországi Galopp Versenyló Tenyésztők Egyesülete	8426 Pénzesgyőr, Kerteskő	fajtatiszta	honosított	szabad
140/95	Ló	Furioso-north star	elismert	Furioso-North Star Lótenyésztő Országos Egyesület	5820 Mezőhegyes, Kozma F. u. 30.	fajtatiszta	hazai	szabad
171/95	Ló	Gidrán	elismert	Kisbéri és Gidrán Lótenyésztő Országos Egyesület	1024 Budapest, Keleti Károly u.24.	fajtatiszta	hazai	szabad
295/03	Ló	Fríz	elismert	Fríz Lótenyésztők Magyarországi Egyesülete	8600 Siófok, Tessedik Sámuel u. 6.	fajtatiszta	külföldi	szabad
303/04	Ló	Appaloosa	elismert	Appaloosa Tenyésztők Egyesülete Magyarország	2040 Budaörs, Építők u. 2-4.	fajtatiszta	külföldi	szabad
084/95	Ló	Shetland póni	ideiglenesen elismert	Póni és Kislótenyésztők Országos Egyesülete	4031 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	külföldi	szabad
085/95	Ló	Welsh póni különböző változatai	ideiglenesen elismert	Póni és Kislótenyésztők Országos Egyesülete	4031 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	külföldi	szabad
086/95	Ló	Fjord	ideiglenesen elismert	Póni és Kislótenyésztők Országos Egyesülete	4031 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	külföldi	szabad
087/95	Ló	Haflingi	ideiglenesen elismert	Póni és Kislótenyésztők Országos Egyesülete	4031 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	külföldi	szabad
088/95	Ló	Hucul	ideiglenesen elismert	Póni és Kislótenyésztők Országos Egyesülete	4031 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	hazai	szabad
199/97	Ló	Quarter horse	ideiglenesen elismert	Magyarországi Quarter Horse Tenyésztők Egyesülete	7465 Szentgáloskér, Lapapuszta 1.	fajtatiszta	külföldi	szabad
294/03	Ló	Bardigiano	ideiglenesen elismert	Bardigiano Lótenyésztő Országos Egyesület	9913 Nagymizdó, major, hrsz.020/5	fajtatiszta	külföldi	szabad
299/03	Ló	Connemara póni	ideiglenesen elismert	Póni és Kislótenyésztők Országos Egyesülete	4032 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	külföldi	szabad
300/03	Ló	Izlandi póni	ideiglenesen elismert	Póni és Kislótenyésztők Országos Egyesülete	4032 Debrecen, Böszörményi út 138.	fajtatiszta	külföldi	szabad

Nyilvántartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
304/04	Ló	Paint horse	bejelentett	Paint Horse Tenyésztők Egyesülete Magyarország	2040 Budaörs, Építők u. 2-4.	fajtatiszta	külföldi	szabad
350/08	Ló	Lengyel konyik	ideiglenesen elismert	Ösi Lófajtákat Tenyésztők Egyesülete	6133 Jászszentlászló, Kalmárföld 57.	fajtatiszta	külföldi	szabad
352/08	Ló	Akhal-Teke	ideiglenesen elismert	Akhal-Teke Lótenyésztők Magyarországi Egyesülete	3524 Miskolc, Adler K. u. 2.	fajtatiszta	külföldi	szabad
310/04	Szamar	Magyar parlagi szamar	ideiglenesen elismert	Magyar Szamártenyésztők Egyesülete	1015 Budapest, Donát u. 20-22.	fajtatiszta	hazai	szabad
051/95	Tyúk	Arbor acres classic húshibrid	elismert	Aviagen Kft.	9228 Győr, Fehérvári út 75. Integrál Park	hibrid	külföldi	védett
052/95	Tyúk	Redbro	elismert	AVIFORM Baromfikereske-delmi Iroda	6100 Kiskunfélegyháza Bajcsy Zsilinszky u. 23/b	hibrid	külföldi	védett
054/95	Tyúk	Farm	elismert	AVIFORM Baromfikereske-delmi Iroda	6100 Kiskunfélegyháza Bajcsy Zsilinszky u. 23/b	hibrid	külföldi	védett
055/95	Tyúk	COBB 500	elismert	GALLUS Baromfitenyésztő és Keltető Kft.	8460 Devecser, Levente telep 1.	hibrid	külföldi	védett
058/95	Tyúk	Bábolna Tetra-SL tojóhibrid	elismert	Bábolna TETRA Kft.	2943 Bábolna, Radnóti u. 16.	hibrid	hazai	védett
059/95	Tyúk	Bábolna harco tojóhibrid	elismert	Bábolna TETRA Kft.	2943 Bábolna, Radnóti u. 16.	hibrid	hazai	védett
061/95	Tyúk	Bovans nera tojóhibrid szülőpár	elismert	Kamarás Gábor	2146 Mogyoród, Dózsa Gy. u. 19	hibrid	külföldi	védett
062/95	Tyúk	Bovans goldline tojóhibrid szülőpár	elismert	Kamarás Gábor	2146 Mogyoród, Dózsa Gy. u. 19	hibrid	külföldi	védett
066/95	Tyúk	Sárga magyar	elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
067/95	Tyúk	Fehér magyar	elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
068/95	Tyúk	Kendermagos magyar	elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
357/09	Tyúk	Fehér erdélyi kopasznakú	ideiglenesen elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
358/09	Tyúk	Fekete erdélyi kopasznakú	ideiglenesen elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
359/09	Tyúk	Kendermagos erdélyi kopasznakú	ideiglenesen elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
071/95	Tyúk	Hortobágyi kékesszürke gyöngyös	elismert	Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Kht.	4071. Hortobágy, Czinege J. u. 1.	fajtatiszta	hazai	védett
145/95	Tyúk	Gödöllői fehér plymouth	elismert	Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet	2053 Herceghalom, Gesztenyés út 1.	fajtatiszta	hazai	védett

Nyilvántartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
146/95	Tyúk	Gödöllői new hampshire	elismert	Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet	2053 Herceghalom, Gesztenyés út 1.	fajtatiszta	hazai	védett
148/95	Tyúk	Shaver brown	elismert	Bolyi Mezőgazdasági Termelő és Kereskedelmi Zrt. (Baromfiüzem Bár)	7754 Boly, Ady E. 21.	hibrid	külföldi	védett
152/95	Tyúk	New-hampshire hógýészi vonal	elismert	Hógýészi New-Hampshire Tenyésztők Országos Egyesülete	7191 Hógýész, Ady E. u. 21	fajtatiszta	hazai	szabad
163/95	Tyúk	Master gris	elismert	AVIFORM Baromfikereske-delmi Iroda	6100 Kiskunfélegyháza Bajcsy Zsilinszky u. 23/b.	hibrid	külföldi	védett
200/97	Tyúk	Ross 308	elismert	Aviagen Kft.	9228 Győr, Fehérvári út 75. Integrál Park	hibrid	külföldi	védett
219/98	Tyúk	Farm master	elismert	Aviform Baromfikereske-delmi Iroda	6100 Kiskunfélegyháza Bajcsy-Zsilinszky E. u. 23/b	hibrid	külföldi	védett
256/00	Tyúk	Rusticbro	elismert	AVIFORM Baromfikereskedelmi Iroda	6100 Kiskunfélegyháza, Bajcsy Zs. u. 23/b.	hibrid	külföldi	védett
264/00	Tyúk	Ross308 kakas X Arbor Acres classic tyúk keresztezési program	elismert	Aviagen Kft.	9228 Győr, Fehérvári út 75. Integrál Park	keresztezési program	külföldi	védett
312/05	Tyúk	New master gray	elismert	Baromfi-Coop Kft.	4030 Debrecen, Vécsey u. 34	hibrid	külföldi	védett
257/00	Tyúk	Hy-Line brown	elismert	Bábolna Agrária Mezőgazdasági és Kereskedelmi Kft.	2943 Bábolna, Széchenyi ltp. G. ép. Fsz. 4.	hibrid	külföldi	védett
258/00	Tyúk	Ross 508	ideiglenesen elismert	Aviagen Kft.	9228 Győr, Fehérvári út 75. Integrál Park	hibrid	külföldi	védett
265/01	Tyúk	S 757	ideiglenesen elismert	BAROMFI- COOP Kft	4030 Debrecen, Vécsey u. 34.	hibrid	külföldi	védett
269/01	Tyúk	Avicolor	ideiglenesen elismert	AVIFORM Baromfikereskedelmi Iroda	6100 Kiskunfélegyháza Bajcsy-Zsilinszky u. 23/b.	hibrid	külföldi	védett
306/04	Tyúk	Fogolyszínű magyar tyúk	ideiglenesen elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
307/04	Tyúk	Magyar parlagi gyöngytyúk	ideiglenesen elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
316/05	Tyúk	Hubbard flex	elismert	Agrabona Kft.	1122 Budapest, Gaál József u. 6.	hibrid	külföldi	védett
321/05	Tyúk	Zengő plymouth	ideiglenesen elismert	Kakas Dorottya	7720 Pécsvárad, Erzsébet u. 18.	fajtatiszta	hazai	védett
spalpha324/05	Tyúk	New foxy chick	ideiglenesen elismert	Baromfi-Coop Kft.	4537 Nyírkércs, Petőfi út 41.	hibrid	külföldi	védett

Nyilvántartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
334/06	Tyúk	Bábolna Tetra-H	ideiglenesen elismert	Bábolna TETRA Kft.	2943 Bábolna, Radnóti M. u. 16.	hibrid	hazai	védett
342/07	Tyúk	Hy-line white	ideiglenesen elismert	Bábolna Agrária Kft.	2943 Bábolna, Radnóti M. u. 16.	hibrid	külföldi	védett
227/98	Tyúk	Isabrown	bejelentett	Bárcross Barom- fitermelő és Kereskedelmi Rt.	7700 Mohács, Virág u.7.	hibrid	külföldi	védett
346	Tyúk	Ross 708	ideiglenesen elismert	Aviagen Kft.	9028 Győr, Fehérvári út 75.	hibrid	külföldi	védett
349	Tyúk	F-15	ideiglenesen elismert	Agrabona	1122 Budapest, Gaál József u. 6.	hibrid	külföldi	védett
043/95	Lúd	Orosházi szürke	elismert	Keltető Kft. Orosháza	5900 Orosháza, Alsótanya 47.	hibrid	hazai	védett
045/95	Lúd	Orosházi magyar	elismert	Keltető Kft. Orosháza	5900 Orosháza, Alsótanya 47.	fajtatiszta	hazai	védett
046/95	Lúd	Kolos fehér	elismert	Kolos Agro Kft.	2092 Budakeszi, Rákóczi u.42.	hibrid	hazai	védett
047/95	Lúd	Kolos szürke	elismert	Kolos Agro Kft.	2092 Budakeszi, Rákóczi u.42.	fajtatiszta	hazai	védett
050/95	Lúd	Fodrostollú magyar lúd	elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
072/95	Lúd	Hortobágyi fehér	elismert	Hortobágyi Lúdtenyésztő ZRt.	4071 Hortobágy, Sóvirág tér 21.	fajtatiszta	hazai	védett
091/95	Lúd	Babati szürke landi lúd	elismert	Anser-Branch Kft.	5900 Orosháza, Kistemplom u. 8.	fajtatiszta	hazai	védett
092/95	Lúd	Babati magyar nemesített lúd	elismert	Anser-Branch Kft.	5900 Orosháza, Kistemplom u. 8.	fajtatiszta	hazai	védett
095/95	Lúd	Bábolnai szürke landesi	elismert	Integrál-Group Kft.	6100 Kiskunfélegyháza, Szalay Gy. u. 2.	fajtatiszta	hazai	védett
096/95	Lúd	Bábolnai emdeni fehér	elismert	Bács-Tak Kft.	6449 Mélykút, Malom u. 12.	fajtatiszta	hazai	védett
180/96	Lúd	Zagyvarékasi fehér lúd	elismert	Zagyvarékasi Béke Mezőgazdasági Szövetkezet	5051 Zagyvarékas, Deák F.u.2.	fajtatiszta	hazai	védett
193/97	Lúd	Lippitsch lúdhibrid	elismert	Szász Íriszkert Bt.	7477 Szenna, Tildy Z. u. 19.	hibrid	külföldi	védett
225/98	Lúd	Golden Goose W	elismert	Tranzit-Ker Kereskedelmi Zrt.	4026 Debrecen, Jókai u. 1.	hibrid	hazai	védett
271/02	Lúd	SI 14	elismert	Zsiba-Ruca Baromfikereskedelmi Kft.	6000 Kecskemét, Méntelek 109.	hibrid	külföldi	védett

Nyilvántartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
274/02	Lúd	Grimaud G 36	elismert	Integrál Zrt.	6100 Kiskunfélegyháza, Szalay Gy. u. 2.	hibrid	külföldi	védett
288/03	Lúd	Alföldi fehér lúd	elismert	Szövetkezeti Baromfifeldolgozó Értékesítő és Termelő Kft.	3324 Felsőtárkány, Tölgy u. 1.	fajtatiszta	hazai	védett
252/00	lúd	Maxipalm	ideiglenesen elismert	Bartrix Kft.	1165 Budapest, Bökényföldi út 17/a IV. em. 6.	hibrid	külföldi	védett
253/00	lúd	Mediopalm	ideiglenesen elismert	Bartrix Kft.	1165 Budapest, Bökényföldi út 17/a IV. em. 6.	hibrid	külföldi	védett
272/02	Lúd	ANABEST G	ideiglenesen elismert	ANABEST Állattenyésztő, Innovációs és Kereskedelmi Kft.	7937 Boldogasszonyfa, Kossuth L. u. 80.	hibrid	hazai	védett
278/02	Lúd	Anabest-W	ideiglenesen elismert	Anabest Állattenyésztő és Kereskedelmi kft	7937 Boldogasszonyfa, Kossuth L. u. 80.	hibrid	hazai	védett
292/03	Lúd	SI 4 heavy	ideiglenesen elismert	Zsiba-Ruca Baromfikereskedelmi Kft.	6000 Kecskemét, Méntelek 109.	hibrid	külföldi	védett
293/03	Lúd	SI 4 medium	ideiglenesen elismert	Zsiba-Ruca Baromfikereskedelmi Kft.	6000 Kecskemét, Méntelek 109.	hibrid	külföldi	védett
308/04	Lúd	Magyar lúd	ideiglenesen elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
354/09	Lúd	G 2000	ideiglenesen elismert	Mátra Bio Kft.	5435 Martfű, Móricz Zs. u. 46.	hibrid	külföldi	védett
038/95	Kacsa	Szarvasi K-94	elismert	Kiss László	5540 Szarvas, I. kk. 10.	fajtatiszta	hazai	védett
073/95	Kacsa	Hortobágyi pekingi	elismert	Hortobágyi Lúdenyésztő ZRt.	4071 Hortobágy, Sóvirág tér 21.	fajtatiszta	hazai	védett
276/02	Kacsa	ST 5 Heavy	elismert	Zsiba-Ruca Baromfikereskedelmi Kft.	6000 Kecskemét, Méntelek 109.	hibrid	külföldi	védett
277/02	Kacsa	ST 5 Medium	elismert	Zsiba-Ruca Baromfikereskedelmi Kft.	6000 Kecskemét, Méntelek 109.	hibrid	külföldi	védett
311/05	Kacsa	ST 5 super heavy	elismert	Zsiba-Ruca Baromfikereskedelmi Kft.	6000 Kecskemét, Méntelek 109.	hibrid	külföldi	védett
313/05	Kacsa	Cherry valley SM3 super heavy	elismert	Báling Kft.	9024 Győr, Bem tér 13.	hibrid	külföldi	védett
314/05	Kacsa	Cherry valley SM3 heavy	elismert	Báling Kft.	9024 Győr, Bem tér 13.	hibrid	külföldi	védett
360/09	Kacsa	Fehér magyar kacsa	ideiglenesen elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
361/09	Kacsa	Tarka magyar kacsa	ideiglenesen elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
326/06	Kacsa	ST4 compact	ideiglenesen elismert	Zsiba-Ruca Baromfikereskedelmi Kft.	6000 Kecskemét, Méntelek 109.	hibrid	külföldi	védett

Nyilvántartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
341/07	Kacsa	Opti'mal mulardkacsa hibrid	ideiglenesen elismert	Bartrix Kft.	1165 Budapest, Bökényföldi út 17/a.	hibrid	külföldi	védett
343/07	Kacsa	Stimul heavy mulard	ideiglenesen elismert	Zsiba-Ruca Baromfikereskedelmi Kft.	6000 Kecskemét, Méntelek 109.	hibrid	külföldi	védett
344/07	Kacsa	Wiesenhof vital	ideiglenesen elismert	Bogenfürst és Fiai Bt.	7477 Szenna, Tildy Z. u. 19.	hibrid	külföldi	védett
157/95	Pulyka	Bronz pulyka	elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
158/95	Pulyka	Réz pulyka	elismert	Magyar Kisállatnemesítők Génmegőrző Egyesülete	2100 Gödöllő, Isaszegi út 208. Pf. 417.	fajtatiszta	hazai	szabad
201/97	Pulyka	Hybrid converter	elismert	K.T. 97 Kft.	6772 Deszk, Árpád u. 11.	hibrid	külföldi	védett
184/96	Pulyka	BUT big -6 (Gallicoop)	ideiglenesen elismert	Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt.	5540. Szarvas, Ipartelep	hibrid	külföldi	védett
184/96	Pulyka	BUT big-6 (Nagisz)	ideiglenesen elismert	NAGISZ Rt.	4181 Nádudvar, Fő u. 119.	hibrid	külföldi	védett
260/00	Pulyka	BUT big-6 (Greleger)	ideiglenesen elismert	Greleger Baromfikelető és Értékesítő Kft.	1136 Budapest, Pannónia u. 11.	hibrid	külföldi	védett
261/00	Pulyka	BUT 9	ideiglenesen elismert	Greleger Baromfikelető és Értékesítő Kft.	1136 Budapest, Pannónia u. 11.	hibrid	külföldi	védett
323/05	Pulyka	Hybrid XL	ideiglenesen elismert	K.T. 97 Kft.	6772 Deszk, Árpád u. 11.	hibrid	külföldi	védett
339/07	Pulyka	BUT 8	ideiglenesen elismert	Glereger Baromfikelető és Értékesítő Kft.	3300 Eger, Szövetkezet út 2.	hibrid	külföldi	védett
351/08	Pulyka	BUT Big-9	ideiglenesen elismert	Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt.	5540 Szarvas, Ipartelep	hibrid	külföldi	védett
353/09	Pulyka	Hybrid Grade Makers	ideiglenesen elismert	K.T. 97 Kft.	6772 Deszk, Árpád u. 11.	hibrid	külföldi	védett
136/95	Nyúl	Pannon fehér nyúl	elismert	Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar	7400.Kaposvár,Guba Sándor u. 40.	fajtatiszta	hazai	védett
166/95	Nyúl	Hyplus medium hibrid	elismert	Bácska Agráripari Rt	6500 Baja, Bokodi út Nyúlágó üzem	hibrid	külföldi	védett
250/00	Nyúl	Debreceni fehér	elismert	Juráskó Mezőgazdasági, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.	4225 Debrecen-Józsa, Deák F. u. 101.	fajtatiszta	hazai	védett
254/00	Nyúl	ZIKA	elismert	Sándor Ferenc	2173 Kartal, Vörös Hadsereg u. 131.	hibrid	külföldi	védett
282/02	Nyúl	Pannon Ka húsnyúl	elismert	Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar	7400 Kaposvár, Guba S. u. 40.	fajtatiszta	hazai	védett
283/02	Nyúl	Pannon Go húsnyúl	elismert	Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar	7400 Kaposvár, Guba S. u. 40.	fajtatiszta	hazai	védett

Nyilvántartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
332/06	Nyúl	Hycole XXL hibrid	elismert	HYCOLE Állattenyésztési és Kereskedelmi Kft. (HYCOLE Kft.)	6041 Kerekegyháza, Repülő dűlő 0135/24 hrsz.	hibrid	külföldi	védett
333/06	Nyúl	Hycole medium hibrid	elismert	HYCOLE Állattenyésztési és Kereskedelmi Kft. (HYCOLE Kft.)	6041 Kerekegyháza, Repülő dűlő 0135/24 hrsz.	hibrid	külföldi	védett
348/08	Nyúl	Magyar óriás nyúl	ideiglenesen elismert	Göncöl Szövetség	2600 Vác, Ilona u. 3.	fajtatiszta	hazai	szabad
124/95	Ponty	Szegedi tükrös ponty	elismert	Szegedfish Kft	6728 Szeged, Kültérület 41.	fajtatiszta	hazai	védett
129/95	Ponty	Szarvasi P34 pikkelyes ponty	elismert	Haltenyésztési és Öntözési Kutatóintézet	5541 Szarvas Pf. 47	hibrid	hazai	védett
130/95	Ponty	Szarvasi P31 pikkelyes hibrid ponty	elismert	Haltenyésztési és Öntözési Kutatóintézet	5541 Szarvas, Pf. 47.	hibrid	hazai	védett
131/95	Ponty	Szarvasi 215. tükrös hibrid ponty	elismert	Haltenyésztési Kutatóintézet	5541 Szarvas, Pf. 47.	hibrid	hazai	védett
167/95	Ponty	Hajdú P1 pikkelyes ponty	elismert	Hajdúböszörményi Béke Agrárszövetkezet Halászati Ágazat	4220 Hajdúböszörmény Hajdúkerület 6.	fajtatiszta	hazai	védett
168/95	Ponty	Hajdú T1 tükrös ponty	elismert	Hajdúböszörményi Béke Agrárszövetkezet Halászati Ágazat	4220 Hajdúböszörmény Hajdúkerület 6.	fajtatiszta	hazai	védett
185/96	Ponty	Dinnyési tükrös ponty	elismert	Haltermelők Országos Szövetsége Dinnyési Ivadéknevelő Tógazdasága	1126 Budapest, Vöröskő u. 4/b 248 Dinnyés	fajtatiszta	hazai	védett
187/96	Ponty	Hortobágyi pikkelyes ponty	elismert	Hortobágyi Halgazdaság Rt	4071 Hortobágy – Halastó	fajtatiszta	hazai	védett
188/96	Ponty	Hortobágyi tükrös ponty	elismert	Hortobágyi Halgazdaság Rt	4071 Hortobágy-Halastó	fajtatiszta	hazai	védett
189/96	Ponty	Balatoni sudárponty	elismert	Balatoni Halászati Rt	8801 Siófok, Horgony u. 1.	fajtatiszta	hazai	védett
190/96	Ponty	Varászlói tükrös ponty	elismert	Balatoni Halászati Rt	8600 Siófok, Horgony u. 1.	fajtatiszta	hazai	védett
192/97	Ponty	Hajdúszoboszlói tükrös ponty	elismert	Bocskai Halászati Termelő és Szolgáltató Kft.	4200 Hajdúszoboszló, Isonzó u. 24. fsz. 1.	fajtatiszta	hazai	védett
204/98	Ponty	Attalai tükrös ponty	elismert	Attalai Haltermelő és Értékesítő Kft.	7252 Attala, Halászház	fajtatiszta	hazai	védett
8982 205/98	Ponty	Szajoli tükrös ponty	elismert	FISH-COOP Kft.	5500 Gyomaendrőd, Achim u. 3/1	fajtatiszta	hazai	védett
208/98	Ponty	Dunai vadponty	elismert	Sportforgász Egyesületek Bács-Kiskun megyei Szövetsége	6001 Kecskemét Pf. 23.	fajtatiszta	hazai	szabad
211/98	Ponty	Tatai acélos nyurga ponty	elismert	Tatai Mezőgazdasági Rt	2890 Tata, Toldi Miklós u. 19.	fajtatiszta	hazai	védett
212/98	Ponty	Tatai hátpikkelyes tükrös ponty	elismert	Tatai Mezőgazdasági Rt	2890 Tata, Toldi Miklós u. 19.	fajtatiszta	hazai	védett

Nyilvántartási szám	Faj	Fajta	Státusz	Tenyésztő szervezet neve	Tenyésztő szervezet címe	Besorolás I.	Besorolás II.	Besorolás III.
213/98	Ponty	Tatai palaszürke pikkelyes ponty	elismert	Tatai Mezőgazdasági Rt	2890 Tata, Toldi Miklós u. 19.	fajtatiszta	hazai	védett
217/98	Ponty	Bikali tükrös ponty	elismert	Halász Kft	7346 Bikal, Széchenyi út 25.	fajtatiszta	hazai	védett
234/99	Ponty	Biharugrai tükrősponty	elismert	Biharugrai Halgazdaság Mg. Term. Ért. és Természetvédelmi Kft.	5538 Biharugra, Halas u. 1.	fajtatiszta	hazai	védett
238/99	Ponty	Tiszai nyurga ponty	elismert	Magyar Országos Horgász Szövetség	1124 Budapest, Korompai u. 17.	fajtatiszta	hazai	szabad
247/99	Ponty	Nagyatádi tükrös ponty	elismert	V-95 Általános Vállalkozási Kft.	1139 Budapest, Váci út 95.	fajtatiszta	hazai	védett
249/00	Ponty	Mórichelyi tükrös ponty	elismert	Balatoni Halászati Rt	Siófok, Horgony u. 1. 8801	fajtatiszta	hazai	védett
267/01	Ponty	Geleji nyurga ponty	elismert	Dél-borsodi Agrár Kft.	3444 Gelej, Vörösmarty u. 19.	fajtatiszta	hazai	védett
273/02	Ponty	Ráckevei pikkelyes ponty	elismert	Ráckevei Dunaági Horgász Szövetség	2300 Ráckeve, Kossuth L. u. 94.	fajtatiszta	hazai	védett
305/04	Ponty	Hortobágyi nyurga ponty	elismert	Hortobágyi Halgazdaság Zrt.	4071 Hortobágy-Halastó	fajtatiszta	hazai	védett
210/98	Ponty	Tatai aranyárga pikkelyes ponty	elismert	Tatai Mezőgazdasági Rt	2890 Tata, Toldi Miklós u. 19.	fajtatiszta	hazai	védett
329/06	Ponty	Regöly-majsai pikkelyes ponty	elismert	Temperáltvízű Halszaporító és Kereskedelmi Kft. (TEHAG Kft.)	2440 Szászhalombatta, Vörösmarty u. 68.	fajtatiszta	hazai	védett
330/06	Ponty	Biai tükrös ponty	elismert	Temperáltvízű Halszaporító és Kereskedelmi Kft. (TEHAG Kft.)	2440 Szászhalombatta, Vörösmarty u. 68.	fajtatiszta	hazai	védett
336/07	Ponty	Szabolcsi tükrös ponty	elismert	Szabolcsi Halászati Kft.	4400 Nyíregyháza, Csillag u. 16.	fajtatiszta	hazai	védett
337/07	Ponty	Szabolcsi nyurga ponty	elismert	Szabolcsi Halászati Kft.	4400 Nyíregyháza, Csillag u. 16.	fajtatiszta	hazai	védett
338/07	Ponty	Szajoli tőponty	elismert	FISH-COOP Kft.	5081 Szajol, Petesziget u. 1. 5500 Gyomaendrőd, Áchim A. u. 3/1	fajtatiszta	hazai	védett
133/95	Prémésállat	Farmon tenyésztett csincilla	elismert	Magyar Csincillatenyésztők Országos Szövetsége	2903 Komárom, Szőlősor 23.	fajtatiszta	honosított	szabad
177/96	Méh	Krajnai méh	elismert	Magyar Méhtenyésztők Országos Egyesülete	1213 Budapest, Százszorszép u. 45.	fajtatiszta	hazai	szabad

VII.

**A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központjának
közleménye**

**az egyes mezőgazdasági állatfajok spermátróló központjainak létesítéséről és üzemeltetésüknek rendjéről
szóló 49/2007. (VI. 26.) FVM rendelet 11. §-ának (1) és (3) bekezdései alapján**

Engedélyezett szarvasmarha spermátróló központok listája:

Engedéllyel rendelkező neve, címe	Engedély száma	Üzemeletető neve, címe	Fajtakör
Holstein-fríz Tenyésztők Egyesülete 1134 Budapest, Lőportár u. 16.	04-2/1167/1/2008.	Inter Mix Kft. 1172 Budapest, Rétifarkas u. 6.	holstein-fríz
Holstein-fríz Tenyésztők Egyesülete 1134 Budapest, Lőportár u. 16.	04-2/1588/1/2008.	Interbos Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. 6346 Sükösd, Hősök útja 11./2.	holstein-fríz
Koncentrált Tejű Fajták Tenyésztő Egyesülete 4032 Debrecen, Böszörményi u. 138.	04-2/1358/1/2008	Interbos Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. 6346 Sükösd, Hősök útja 11./2.	jersey, brown swiss, ayrshire
Koncentrált Tejű Fajták Tenyésztő Egyesülete 4014 Debrecen, Böszörményi u. 138.	04-2/1621/2008.	Intermix Kft. 1172 Budapest, Rétifarkas u. 6.	jersey, brown swiss, ayrshire
Magyartarka Tenyésztők Egyesülete 7150 Bonyhád, Zrinyi u. 3.	04-2/276/1/2008.	Magyartarka Tenyésztők Kft. 7150 Bonyhád, Zrinyi u. 3. (a spermáraktár telephelye: 9798 Ják, külterület 0582/2 hrsz.)	magyar tarka
Magyar Hereford, Angus Galloway Tenyésztők Egyesülete 7400 Kaposvár, Dénes major 2.	04-2/1622/1/2008.	Interbos Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. 6346 Sükösd, Hősök útja 11./2	hereford, angus, gallo- way
Holstein-fríz Tenyésztők Egyesülete 1134 Budapest, Lőportár u. 16.	04.2./265/3/2009.	Holstein Genetika Kft. 2101 Gödöllő, Pattantyús Ábrahám krt. 11.	holstein-fríz
Holstein-fríz Tenyésztők Egyesülete 1134 Budapest, Lőportár u. 16.	04.2./95/1/2009.	GeneMax Kft. 2315 Szigethalom, Sugár u. 16.	holstein-fríz
Koncentrált Tejű Fajták Tenyésztő Egyesülete 4014 Debrecen, Böszörményi u. 138.	04.2./95/2/2009	GeneMax Kft. 2315 Szigethalom, Sugár u. 16.	jersey, brown swiss, ayrshire

VIII.

**A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központjának
közleménye az állattenyésztésről szóló 1993. évi CXIV. törvény 30. §-ának (2) bekezdése, valamint a
baromfikeltető állomások üzemeltetésének engedélyezéséről és működésüknek rendjéről szóló
121/2007. (X. 18.) FVM rendelet 5. §-a alapján**

Az üzemeltetési engedéllyel rendelkező baromfikeltető állomások listája:

Keltető kódja	A keltető címe	Üzemeltető neve		
1 000 021	2890	Tata	Toldi . u. 19	Tatai Mezőgazdasági Zrt.
1 000 030	9651	Uraiújfalu	Körösvölgye	Bábolna Tetra Kft.
1 000 049	2890	Tata	Dióspusztá	Galliform Kft.
1 000 085	7759	Lánycsók	Muck L.u. 23	Villányi János
1 000 133	2943	Bábolna	Külterület, Hrsz. 894/2.	Gallus Kft.
1 000 142	2943	Bábolna	Tárkányi út	Agro-Trust Kft.
1 000 197	6446	Rém	Külterület	Baromfitenyésztési-, Keltetési és Értékesítési Kft.
1 000 209	6440	Jánoshalma	IV.ker. 18/a.	Csa-BA Lúdtenyésztő Kft.
1 000 218	7720	Pécsvárad	Munkácsy M. u. 38	Bárdos Sándor
1 000 302	8741	Zalaapáti	Külterület	MEZŐTEK Zrt.
1 000 320	7191	Högyész	Ady E. u. 21	Balaskó György és Társa
1 000 432	6900	Makó	Kálvária u. 92	Dr. Rikács Zoltán
1 000 469	8460	Devecser	Levente telep 1	GALLUS Baromfitenyésztő és Keltető Kft.
1 000 535	4002	Debrecen-Pallag	Debrecen-Pallag 235	CSIBEX Kereskedelmi Vállalkozás
1 000 544	8630	Balatonboglár	Tulipán u. 25	Németh László
1 000 562	4030	Debrecen	Kopja u. 24.	Bordás Sándor
1 000 638	6353	Dusnok	Dózsa u. 5/b	Pentavis Kft.
1 000 683	6326	Harta	József A. u. 17	Györffy és Társai
1 000 692	6336	Szalmár	Dózsa Gy. u. 17	Tóth Tamásné
1 000 740	6120	Kiskunmajsa	Bodoglár 63	Harkai Lajos
1 000 768	2750	Nagykőrös	Szabó E. u. 6.	Vásárhelyi-Faragó Ferenc
1 000 795	2700	Cegléd	Béke u. 17.	Koczka Antal
1 000 807	2730	Albertirsa	Kálvin u. 9/1.	Gali Károly
1 000 816	5071	Besenyszög	Attila u. 27.	Rideg Mihályné
1 000 843	5000	Szolnok	Barátság u.10.	Kovács Béla
1 000 861	5100	Jászberény	Rigó u. 5.	Bató Istvánné
1 000 870	5130	Jászapáti	Parkerdő u. 18.	Recsi Keltető Kft.
1 000 898	5130	Jászapáti	Arany J. u. 11.	Urbán István
1 000 900	5130	Jászapáti	Táncsics u. 59.	Király István
1 000 919	7711	Bár	Szabadság u. 2	Bólyi Mezőgazdasági Termelő és Kereskedelmi Zrt. Baromfiüzeme
1 000 928	7711	Bár	Szabadság u. 2	Bólyi Mezőgazdasági Termelő és Kereskedelmi Zrt. Baromfiüzeme
1 000 937	7700	Mohács	Budapesti út hrsz.: 399/1	Bólyi Mezőgazdasági Termelő és Kereskedelmi Zrt. Baromfiüzeme
1 000 955	5100	Jászberény	Nádverő u. 19.	Nagy László
1 000 991	6800	Hódmezővásárhely	Rárosi u. 11.	Bíró Miklós

Keltető kódja	A keltető címe	Üzemeltető neve		
1 001 019	6729	Szeged	Szabadkai út 53.	Kotogány János
1 001 028	6800	Hódmezővásárhely	Erdő u. 12.	Pintér Lajos
1 001 037	6353	Dusnok	Kölcsey u. 18.	Jagicza Bt.
1 001 064	4132	Tépe	Hunyadi u. 3.	Sámi Lajos
1 001 091	5100	Jászberény	Kökép u. 15.	Bús Józsefné
1 001 103	5100	Jászberény	Pelyhespart u. 5.	Kátai János
1 001 167	5100	Jászberény	Szent Imre u. 71.	Szelei Kft.
1 001 206	5525	Füzesgyarmat	Külterület 0723/173	Füzes-Kacsa Baromfitenyésztő Kft
1 001 260	6222	Csengőd	Jókai u. 9	Fekete Péter
1 001 279	6000	Kecskemét	Városföld u. 21.	Vezurián Kft
1 001 327	7400	Kaposvár	Dénesmajor 2	Kaposvári Egyetem Állattudományi Kar
1 001 336	4184	Tététlen	Sziget Keltető	NAGISZ Zrt. Pulyka ágazat
1 001 345	4130	Derecske	Köztársaság u. 24.	NAGISZ Zrt. Tyúktenyésztés
1 001 363	4181	Nádudvar	BÜTE keltető	NAGISZ Zrt. Pulyka ágazat
1 001 411	5300	Karcag	Kórház u. 9.	ifj. Bojti Lajos
1 001 475	3950	Sárospatak	Kazinczy u. 15.	Takáts Gyula
1 001 493	2141	Csömör	Petőfi u. 19.	Bódis István
1 001 505	2132	Felsőgöd (Göd)	Lenkey u. 24.	Hunya Ede
1 001 550	2013	Pomáz	Bethlen G. u. 1/a.	Bíró József
1 001 617	3388	Poroszló	Ady E. u. 2/a.	Tóth Ferenc
1 001 738	4071	Hortobágy	Árpádhalmi út 4.	Nyírségi Szárnyas Kft. "FA"
1 001 747	4220	Hajdúböszörmény	Szoboszlói u. 28.	Bíró Ferenc
1 001 822	4405	Nyíregyháza	Lakatos u. 13.	Kovács Jánosné
1 001 831	4700	Mátészalka	Szamos u. 13.	Udvari Ferencné
1 001 859	4220	Hajdúböszörmény	Apaffy M. u. 24.	Bíró Ferenc
1 001 877	6430	Bácsalmás	Juhász Gy. u. 66/c	Taszler Tibor
1 001 886	6782	Mórahalom	Déliab u. 34.	AN-JO FORMA Bt.
1 001 934	4600	Kisvárd	Piac u. 1.	Tisza Attila
1 001 943	4400	Nyíregyháza	Kéz u. 38.	Halinda Istvánné
1 001 961	4405	Nyíregyháza	Tábor u. 3/a.	Hudák Zsuzsa Eszter
1 002 016	6775	Kiszombor	Szegedi u. 17.	Rónai Ottó
1 002 025	5700	Gyula	Siórét 21.	Domokos Keltető Kft.
1 002 034	9201	Mosonmagyaróvár	Pozsonyi u. 1.	Nyugat-Magyarországi Egyetem MÉK
1 002 043	4243	Téglás	Gyár u. 2.	Tóth Miklós
1 002 070	4494	Kékcse	Kanyári u. 10.	Füredi József
1 002 182	6900	Makó	Szegedi u. 36	Joó Antal és Tsai
1 002 212	9081	Győrújbarát	Veres P. u. 93.	Pintér István
1 002 267	4060	Balmazújváros	Bethlen u. 22.	Postáné Kecskés Ilona
1 002 285	4132	Tépe	Felszabadulás u. 2.	Balogh András
1 002 306	4220	Hajdúböszörmény	Dorogi u. 78.	Bíró Imréné
1 002 315	3400	Mezőkövesd	Szomolyai u. III.sz.	Matyó Agrártermelő Zrt.
1 002 351	6756	Tiszasziget	József A. u. 42/a.	Kórácz Józsefné
1 002 360	4537	Nyírkércs	Petőfi u. 41.	BAROMFI-COOP Termelő és Kereskedelmi Kft.

Keltető kódja	A keltető címe	Üzemeltető neve		
1 002 409	6775	Kiszombor	Szegedi u. 33.	id. Szekeres András
1 002 445	2100	Gödöllő	Isaszegi u. hrsz. 6615/1.	Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet
01 002 454	6412	Balotaszállás	I. ker. Központi Major, Hrsz. 0133/22	Széki-Lúd Kft
1 002 502	4132	Tépe	Dózsa Gy. u. 24.	Szóllősi László
1 002 511	4132	Tépe	Dózsa Gy. u. 40.	Szóllősi Imre
1 002 520	6100	Kiskunfélegyháza	III. ker. 173	Papatyi Kft
1 002 539	4400	Nyíregyháza	Kömüves u. 3.	Kurbely László
1 002 678	6782	Mórahalom	Déliab u. 10.	Makra Ignác
1 002 801	2103	Gödöllő	Babátpuszta	Green- Divízió Kft.
1 002 904	2030	Érd	Pacsirta u. 10.	Csicsics Sándor
1 002 959	2064	Csabdi	Ady E. u. 12	Pósfai László
1 002 968	8093	Lovasberény	Kazinczi u. 8.	Fodor István
1 002 995	5540	Szarvas	3589/3. hrsz.	GALLICOOP Baromfikellető és Feldolgozó ZRt.
1 003 602	2943	Bábolna	Köves J. u. 2.	Hegyhát BR Kft
1 004 421	3931	Mezőzombor	Petőfi u. 5.	Halász József
1 004 430	1172	Budapest	Ignác u. 13	K+K Farm Kft
1 004 467	6422	Tompa	Farkas major	BÁCS - TAK Takarmánygyártó és Forgalmazó Kft.
1 004 711	6500	Baja	Monostori u. 41.	Keszeics Mátyás
1 004 720	6775	Kiszombor	Szegedi u. 29	ifj. Szekeres András
1 004 757	8868	Letenye	Zalka M. u. 2.	Gombos Lajos
1 004 775	5630	Békés	Babilon sor 45.	Tóth Szabolcs
1 004 832	7971	Hobol	Szamuely T. u. 4	Vasné Molnár Judit
1 004 841	7013	Cece	Hunyadi u. 12	Szabó László
1 006 537	5440	Kunszentmárton	Deák F. u. 36	Kézsmárki Mátyásné
1 006 845	6100	Kiskunfélegyháza	VII. kerület 88.	Szűcs Ferenc Gábor
1 006 854	2086	Tinnye	Damjanich u. 63	Miskolczi Tibor
1 007 020	5900	Orosháza	Alsótanya 47.	Keltető Kft.
1 007 066	3587	Tiszapalkonya	Zrínyi u. 11.	Póór István
1 007 217	4351	Vállaj	Temető u. 1/a.	Popomájer Tibor
1 007 310	9181	Kimle	Kossuth u. helyrajzi szám 029/28	Gallus Kft.
1 007 374	5100	Jászberény	Tölgyfa u. 2.	Horváth és Társa Kft.
1 007 422	7400	Kaposvár	Bocskai u. 43.	Matisa és Társa Bt.
1 007 431	6423	Kelebia	József A. u. 167.	H&T Corporation Bt.
1 007 495	6353	Dusnok	István király u. 47.	Hévízi Keltető Kft.
1 007 525	7661	Szellő	Fő u. 74.	Plumatus Bt.
1 008 184	6347	Érsekcsanád	Dózsa u. 24.	Pataki Dezsőné
1 008 362	8562	Nagytevel	Kossuth u. 81/1	Peng Tibor
1 008 456	2347	Bugyi	Ürbőpuszta	Kolos Agro Kft.
1 008 465	5500	Gyomaendrőd	Körösladányi hrsz.: 0918/6	Hungerit Zrt.
1 008 474	4142	Zsáka	Fehértó Hrsz. 0968/10	Zsákai Fehértó Kft.
1 008 504	5650	Mezőberény	Petőfi u. 38.	Kohut László
1 008 513	6353	Dusnok	Bocskai u. 8	FARMANAT Kft.
1 009 136	7200	Dombóvár	Homokpuszta	PU-LI-KA Kft.

Keltető kódja	A keltető címe	Üzemeltető neve		
1 009 190	5900	Pusztaföldvár	László major Tanya 54.	Haker Plusz Kft. F.A.
1 010 077	7370	Felsőegerszeg	Hrsz 050/2	Sásdi Agro Zrt.
1 010 086	8391	Sármellék	Felszabadulás u. 5.	Goldavis Kft.
1 010 095	2146	Mogyoród	Fóti u. hrsz. 343/69	Kamarás Gábor
1 010 200	5100	Jászberény	Gerevich A. u. 14.	Furmann és Társa Kft
1 010 581	3300	Eger	Szövetkezet út 2.	Greleger Kft.
1 010 611	7537	Homokszentgyörgy	Táncsics u. 62.	Békési Ödön
1 010 853	4032	Debrecen	Kismacs 4.	DATE Agrártudományi Centrum
1 010 871	2364	Ócsa	Külterület hrsz: 0233	Dr Bata Szövetkezet
1 010 901	4931	Tarpa	Petőfi u. 59.	Sándor Endre
1 010 910	7682	Bükkösd	Rákóczi u. 35/a.	Balogh Tamásné
1 010 974	2364	Ócsa	Felsőbabád	Babádi Baromfikeltető Kft.
1 011 300	4225	Debrecen- Józsa	Rózsavölgy u. 69.	Hornyák Jánosné
1 011 319	2724	Újlengyel	Majori u. 1.	Ab ovo 2001 Kft.
1 011 373	7711	Bár	Szabadság u. 109.	Horváth János
1 011 430	6421	Kisszállás	IV. ker. 141	TÖRPERŐ Építőipari, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.
1 011 449	6600	Szentes	Ilonapart hrsz. 7701/32	Partíz 2000 Kft.
1 011 458	4534	Székely	Hrsz 02/2	Master Good Kft.
1 011 476	6500	Baja	Tanya V. ker. 38.	Erdélyi Szilveszter
1 011 908	6728	Szeged	Külterület 4.	Napos-Kel Kft.
1 011 980	8391	Sármellék	Lajosmajor	Proavis Kft.
1 012 129	5100	Jászberény	Gallér u. 7.	Velkei József
1 012 204	3013	Ecséd	Kossuth Lajos u. 238.	Nagy Lajosné
1 012 419	2903	Komárom	Fenyves út 1.	Koppány-Farm Bt.
1 012 464	4080	Hajdúnánás	Katona Tanya hrsz. 064/10	Kálmánházi Baromfifeldolgozó Kft.
1 012 941	5530	Vésztő	Radnóti u. 6.	Simcsik András
1 012 978	3000	Hatvan	Hegyalja u. 29/b.	Hanka Józsefné
1 012 987	3013	Ecséd	Bercsényi u. 4.	Maksáné Ferenczik Éva
1 013 050	9322	Rábatamási	Hrsz.: 044.	Goda Béla
1 013 108	2100	Gödöllő	Isaszegi u. 200.	Állattenyésztési és Takarmányozási Kutatóintézet
1 013 180	6775	Kiszombor	Zöldfa u. 31.	Török Dezsőné
4 516 233	7937	Boldogasszonyfa	Kossuth L. u. 80.	Anabest Állattenyésztő Innovációs és Kereskedelmi Kft.
4 522 722	6600	Szentes	hrs 01052/5.	Bende-Goose 2004 Kft.
4 564 962	6346	Sükösd	Szántópuszta hrsz. 0537/48	Magyar Mulard Tenyésztési és Kereskedelmi Kft.
4 571 074	2376	Hernád	Külterület hrsz. 04/120	Herbro Broiler Keltető Kft.
4 699 660	6346	Sükösd	Tanya 31.	M Globál Mezőgazdasági, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

**A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter
közleménye
a Tisza-tóra érvényes területi engedélyek kiadásáról**

A Tisza-tavon, mint állami tulajdonban lévő vízterületen a halászati jog a Magyar Államot illeti meg. A Magyar Állam nevében a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter jogosult a halászati jog gyakorlásával kapcsolatban jognyilatkozatot tenni, illetve annak hasznosításáról dönteni.

A fentieknek megfelelően tájékoztatjuk a horgászokat, hogy 2010. évre a Tisza-tóra érvényes területi engedélyeket csak és kizárólag a Tisza-tavi Sporthorgász, Természetvédelmi és Környezetvédelmi Közhasznú Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaság (továbbiakban: Sporthorgász Kft.) jogosult kiadni.

A Fővárosi Ítéltábla jogerősen megállapította, hogy a Magyar Állam nevében eljáró Földművelési és Vidékfejlesztési Minisztérium és a Sporthorgász Kft. között 2002-ben létrejött haszonbérleti szerződés érvényes. A szerződés – 2009 októberében történő módosítása értelmében – 2010. január 1. napján lép hatályba, mely azt jelenti, hogy ettől az időponttól a Tisza-tó új haszonbérelője a Sporthorgász Kft.

A MOHOSZ, mint korábbi haszonbérelő megtévesztő nyilatkozatokat ad ki a Tisza-tó hasznosítására vonatkozóan. A halászatról és horgászatról szóló 1997. évi XLI. törvény 14. § (3) bekezdése értelmében a haszonbérelő követelheti az általa létesített, el nem vihető halászati berendezéseknek, létesítményeknek, valamint az okszerű gazdálkodás mértékéig a hasznos beruházásoknak az értékét. Amíg ez az elszámolás nem történik meg, a régi haszonbérelő birtokban marad. Az Alkotmánybíróság 460/E/2000. sz. határozatában megfogalmazott jogértelmezés szerint a birtokban maradás kizárólag a halászati berendezésekre, létesítményekre vonatkozik, azonban a vízterületre, illetve az abban található halállományra nem.

A fentiekre tekintettel a MOHOSZ az általa létesített berendezés (Tisza-tavi irányfény) birtoklására jogosult, azonban a halállomány és a vízterület vonatkozásában az új haszonbérelő, azaz a Sporthorgász Kft. jogosult a birtoklásra, illetve a halászati hasznosításra. A 2010. évre érvényes területi engedélyeket csak a Sporthorgász Kft. jogosult kiadni.

Budapest, 2009. december 11.

Gráf József s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter

**A Fajtaoltalmi Nonprofit Kft.
(6726 Szeged, Melinda u. 5.)
közleménye**

A találmányok szabadalmi oltalmáról szóló 1995. évi XXXIII. törvény – az EU rendeleteinek megfelelően – szabályozza a növényfajta-oltalomból eredő (Farm Saved Seed - FSS) díjigényt:

„109/A. § (1) A mezőgazdasági termelő – a hibridek és szintetikus fajták kivételével – a jogosult engedélye nélkül saját gazdaságában szaporítás céljából hasznosíthatja a betakarításból származó olyan terményt, amelyhez a (2) bekezdésben meghatározott növényfajokhoz tartozó, növényfajta-oltalom alatt álló növényfajta vetőmagjának vagy vetőgumójának (a továbbiakban együtt: vetőmag) saját gazdaságában való elvetésével jutott hozzá. E hasznosításra tekintettel – a (4) bekezdésben meghatározott kivétellel – a jogosultat méltányos összegű díjazás illeti meg.”

A gazdálkodói privilégium és a jogosulti díjigény előzetes magalapozására a Fajtaoltalmi Nonprofit Kft. az alábbiakban közlésezi a megbízási szerződéseibe foglalt, általa képviselt fajták 1 hektárra eső jogdíj kiszámításához szükséges, megbízó által ajánlott vetőmagmennyiséget és tömegegységre vetített licenszdíj-mértéket.

A 109/A. § (4) bekezdése értelmében a visszavetett vetőmag (utántermesztett vetőgumó) utáni díjfizetési kötelezettség nem terheli azt a mezőgazdasági termelőt, aki számtóföldi növénytermesztéssel 20 hektárnál – illetve burgonya esetében 1 hektárnál – kisebb területen foglalkozik.

Növényfaj 1995. évi XXXIII. tv. 109/A. §-ának (2) bekezdése szerinti megnevezése	Oltalmazott fajta	Ajánlott vetési mennyiség kg/ha	Legalacsonyabb szap. fokú fémzárolt vetőmag árába épített licenstdíj 50%-a Ft/tonna + áfa
Tavaszi búza	Lona	220	3.300
	Sensas	200	3.000
	Vánek	220	3.400
Tavaszi árpa	Conchita	200	3.400
	Jersy	200	3.300
	Malz	200	3.300
	Prestige	200	3.300
	Quench	200	3.300
	Scarlett	200	3.500
	Sylphide	200	3.300
	Thorgall	200	3.300
	Victoriana	200	3.400
Tavaszi zab	Effectiv	200	3.000
	GK Kormorán	180	3.250
	Mv Pehely	150	3.300
Borsó	Santana	300	4.700
	Tinker	300	4.700
Lucerna	Olimpia	20	30.000
Olajlen	GK Barbara	100	10.000
	GK Hungarian Gold	100	10.000
	GK Sandra	100	10.000
	GK Zoltán	100	10.000
Burgonya	Pannónia	3.000	5.000



A Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó
megjelentette

Kondorosi Ferenc–Uttó György–Visegrády Antal

A bírói etika és a tisztességes eljárás

című könyvét

A könyvhöz előszót dr. Lomnici Zoltán, a Legfelsőbb Bíróság, illetve az Országos Igazságszolgáltatási Tanács elnöke írt, melyben a következő szavakkal ajánlja a kötetet:

„Az olvasó kezébe olyan könyv (tankönyv, szakmai háttéranyag) kerül, amely tudományos igényességgel és a gyakorlati alkalmazhatóság szándékával mutatja be a bírói etika szakmai-morális alapjait. A kötet jelentős nemzetközi kitekintést nyújt, amikor más országok gyakorlatának, szabályozásának feltárását is vállalja.

A tapasztalt és a tárgykör nemzetközi összefüggéseit is jól ismerő szerzők – helyeselhető módon – abból indultak ki, hogy a bírák etikus magatartása és eljárása az eljárások részvevői – a peres felek, a vádló, a védő, a jogi képviselő, a büntetőügyekben a vádlott – számára garanciális jelentőségű, mert megteremti/megadja az eljárás minőségét is.

A szerzők a bírói etika érvényesülését is vizsgálták a peres eljárás másik minőségi követelményének, a fair eljárás igényének megvalósulásával összefüggésben.

A tisztességes eljárás napjainkban nemzetközi jogi, alkotmányos és morális követelményt is jelent, amelynek tartalma az Emberi Jogok Európai Bírósága és – egyre inkább – az Európai Bíróság esetjogából ismerhető meg. A kötet számos jogeset bemutatásával szolgálja a hazai jogi kultúra színvonalának emelését, a tiszta, demokratikus közállapotok, a bírák és a bíróságok tekintélye megóvását.

A könyv fontos tananyag a bírák, ügyészek, ügyvédek számára, de különös haszonnal forgathatják gyakorló politikusok, a tudományos élet képviselői, a média munkatársai és mindenki, aki felelősséget érez a hazai jogállam, a jogrend minőségéért.”

A kötet 184 oldal terjedelmű, ára **3381 forint** áfával.

Példányonként megvásárolható a Budapest VII., Rákóczi út 30. (bejárat a Dohány u. és Nyár u. sarkán) szám alatti Közlöny Könyvesházból (tel.: 321-2136, fax: 321-5275), valamint a Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6. szám alatti Közlönyboltban (tel.: 318-8411), illetve megrendelhető a kiadó ügyfélszolgálatán (fax: 318-6668, 338-4746, e-mail: megrendeles@mhk.hu).

MEGRENDELÉS

Megrendelem

Kondorosi Ferenc–Uttó György–Visegrády Antal

A bírói etika és a tisztességes eljárás

című, 184 oldal terjedelmű kiadványt (ára: **3381 forint** áfával) példányban, és kérem, juttassák el alábbi címemre:

A megrendelő (cég) neve:

Címe (város, irányítószám):

Utca, házszám:

Ügyintéző neve, telefonszáma:

A megrendelő (cég) bankszámlaszáma:

A megrendelt példányok ellenértékét a postaköltséggel együtt, a szállítást követő számla kézhezvétele után, 8 napon belül átutaljuk a Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadónak a számlán feltüntetett pénzforgalmi jelzőszámára vagy postai úton a fenti címre.

Keltezés:

.....
cégszerű aláírás

A Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó
megjelentette

Kondorosi Ferenc
A VILÁG VÉGVESZÉLYBEN?
A NEMZETKÖZI JOG ÚJ KÉRDÉSEI

című kötetét

Válságban van-e a világ? Netán végveszélyben? Rémisztő, fellengzős, fantasztikus regényt ígérő a cím, de az utána következő sorok kijózanítanak.

Jogról, jogi megközelítésről, a nemzetközi jog erejéről, hatásáról – s a kihívások súlya alatt valljuk meg –, gyengeségeiről ír a könyv szerzője, aki nem ígér könnyű olvasmányt, de optimista, mivel bízik a jogot létrehozó kultúra megtartó hatásában és a jogi normákat vezérlő értékekben.

A szerzői hitvallás zárógondolata pedig nem más, mint hogy a jog hidat terem a civilizációk között.

A kötet 142 oldal terjedelmű, ára **4410 forint** áfával.

Példányonként megvásárolható a Budapest VII., Rákóczi út 30. (bejárat a Dohány u. és Nyár u. sarkán) szám alatti Közlöny Könyvesháza (tel.: 321-2136, fax: 321-5275), valamint a Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6. szám alatti Közlönyboltban (tel.: 318-8411), illetve megrendelhető a kiadó ügyfélszolgálatán (fax: 318-6668, 338-4746, e-mail: megrendeles@mhk.hu).

MEGRENDELÉS

Megrendelem

Kondorosi Ferenc
A VILÁG VÉGVESZÉLYBEN?
A NEMZETKÖZI JOG ÚJ KÉRDÉSEI

című, 142 oldal terjedelmű kiadványt (ára: **4410 Ft** áfával) példányban, és kérem, juttassák el alábbi címemre:

A megrendelő (cég) neve:

Címe (város, irányítószám):

Utca, házszám:

Ügyintéző neve, telefonszáma:

A megrendelő (cég) bankszámlaszáma:

A megrendelt példányok ellenértékét a postaköltséggel együtt, a szállítást követő számla kézhezvétele után, 8 napon belül átutaljuk a Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadónak a számlán feltüntetett pénzforgalmi jelzőszámára vagy postai úton a fenti címre.

Keltezés:

.....
cégszerű aláírás

A Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó
megjelentette

Sereg András

Boross – Hadapródiskolától a miniszterelnöki székig

című könyvét

A kötet tizennégy beszélgetésben, számos színes történetben mutatja be Boross Péter volt miniszterelnököt. A mai magyar politikai élet egyik legizgalmasabb alakjának pályafutását végigkérdező mű egyben történelmi olvasókönyv is: a személyes életutat kiegészítik a huszadik századi magyar história, a korszakot és az interjúalany életét meghatározó személyiségek rövid életrajzai, szemelvények, dokumentumértékű fotók. Boross sajátos fényképekben látja és látatja a magyar történelmet, a politika belvilágát. Bölcs, nagy élettapasztalatú politikus, aki saját kárán is tanult a történelemből, képes szembenézni egykori önmagával. Az életrajzi könyv a múlt század második felének láttelepe, a történelmi és politikai folyamatok szubjektív, vitára ingerlő elemzése. Aki kezébe veszi a kötetet, választ kap többek között arra, hogyan menekült meg Németországból a hadapród főhős, milyen összeesküvésben vett részt közvetlenül a háború után, miért éppen Keresztes-Fischer Ferenc a belügyminiszteri példaképe, miért kapott dedikált könyvet a hetvenes évek közepén a későbbi Nobel-díjas írótól, Kertész Imrétől, hogyan lett nyugdíjas vendéglátó-ipari igazgatóból kormánytag, léteztek-e ügynöklisták, hány besúgó volt az első demokratikusan megválasztott Országgyűlésben, kik látogatták meg Antall Józsefet a betegágyánál, mi célból vállalt 216 napra miniszterelnökséget, miért lett Orbán Viktor kormányfői tanácsadója, majd miért állt félre udvariasan, mi aggasztja ma, miért pesszimista középtávon, és miért csak a mai harminc év alattiakban bíz. Kérdések és válaszok kétszáz oldalon.

A kötet 200 oldal terjedelmű, ára **3444 forint** áfával.

Példányonként megvásárolható a Budapest VII., Rákóczi út 30. (bejárat a Dohány u. és Nyár u. sarkán) szám alatti Közlöny Könyvesházban (tel.: 321-2136, fax: 321-5275), valamint a Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6. szám alatti Közlönyboltban (tel.: 318-8411), illetve megrendelhető a kiadó ügyfélszolgálatán (fax: 318-6668, 338-4746, e-mail: megrendeles@mhk.hu).

MEGRENDELÉS

Megrendelem

Sereg András

Boross – Hadapródiskolától a miniszterelnöki székig

című, 200 oldal terjedelmű kiadványt (ára: **3444 forint** áfával) példányban, és kérem, juttassák el az alábbi címemre:

A megrendelő (cég) neve:

Címe (város, irányítószám):

Utca, házszám:

Ügyintéző neve, telefonszáma:

A megrendelő (cég) bankszámlaszáma:

A megrendelt példányok ellenértékét a postaköltséggel együtt, a szállítást követő számla kézhezvétele után, 8 napon belül átutaljuk a Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadónak a számlán feltüntetett pénzforgalmi jelzőszámára vagy postai úton a fenti címre.

Keltezés:

.....
cégszerű aláírás

Tisztelt Előfizetők!

Tájékoztatjuk Önöket, hogy a kiadónk terjesztésében levő lapokra és elektronikus kiadványokra szóló előfizetésüket folyamatosnak tekintjük. Csak akkor kell változást bejelenteniük a 2010. évre vonatkozó előfizetésre, ha a példányszámot, esetleg a címlistát módosítják, vagy új lapra szeretnének előfizetni (pontos szállítási, név- és utcacím-megjelöléssel). Kérjük, hogy az esetleges módosítást (cím- és példányszámváltozás) szíveskedjenek levélben vagy faxon megküldeni. Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a lapszállításról kizárólag az előfizetési díj beérkezését követően intézkedünk. Fontos, hogy az előfizetési díjakat a megadott 10300002-20377199-70213285 sz. számlára utalják, illetve a kiadó által kiküldött készpénz-átutalási megbízáson fizessék be. Készpénzes befizetés kizárólag a Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó ügyfélszolgálatán (1085 Budapest, Somogyi Béla u. 6.) lehetséges (levélcím: Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó, 1394 Budapest, 62. Pf. 357, fax: 318-6668).

A 2010. évi előfizetési díjak

(Az árak az áfát tartalmazzák.)

Magyar Közlöny	176 400 Ft/év	Szociális és Munkaügyi Közlöny	47 376 Ft/év
Az Alkotmánybíróság Határozatai	32 004 Ft/év	Oktatási és Kulturális Közlöny	36 288 Ft/év
Belügyi Közlöny	45 612 Ft/év	Pénzügyi Közlöny	54 180 Ft/év
Egészségügyi Közlöny	45 612 Ft/év	Ügyészségi Közlöny	11 088 Ft/év
		Bűnügyi Szemle	14 616 Ft/év

CD-Cégközlöny

A Cégközlöny közleményeinek hetente megjelenő, oldalhú gyűjteménye CD-n, melyen a közlemények gyors megtalálását keresőfunkció segíti.

A CD 2010. évi éves előfizetési díjai

(Áraink az áfát tartalmazzák.)

Önálló változat	147 600 Ft		
5 munkahelyes hálózati változat	216 600 Ft	25 munkahelyes hálózati változat	492 600 Ft
10 munkahelyes hálózati változat	285 600 Ft	50 munkahelyes hálózati változat	837 600 Ft

A MAGYAR HIVATALOS JOGSZABÁLYTÁR (DVD)

hatályos jogszabályok hivatalos számítógépes gyűjteményének 2010. évi éves előfizetési díjai*

(Áraink az áfát tartalmazzák.)

Önálló változat	102 000 Ft	25 munkahelyes hálózati változat	369 000 Ft
5 munkahelyes hálózati változat	180 000 Ft	50 munkahelyes hálózati változat	480 000 Ft
10 munkahelyes hálózati változat	225 000 Ft	100 munkahelyes hálózati változat	813 000 Ft

*A felhasználók által megszokott funkciók, kibővítvé vírusvédelmi rendszerrel.

A MAGYAR HIVATALOS JOGSZABÁLYTÁR PRÉMIUM (DVD)

EU jogszabálytárral, cégfigyeléssel és vírusvédelmi rendszerrel kibővített hatályos jogszabályok

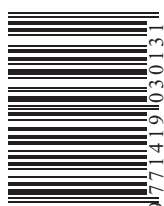
hivatalos számítógépes gyűjteményének 2010. évi éves előfizetési díjai

(Áraink az áfát tartalmazzák.)

Önálló változat	150 000 Ft	25 munkahelyes hálózati változat	540 000 Ft
5 munkahelyes hálózati változat	255 000 Ft	50 munkahelyes hálózati változat	690 000 Ft
10 munkahelyes hálózati változat	330 000 Ft	100 munkahelyes hálózati változat	1 185 000 Ft

Facsimile Magyar Közlöny. A hivatalos lap 2009-es évfolyama jelenik meg CD-n az eredeti külalak megőrzésével, de könnyen kezelhetően.

Ára: 18 480 Ft + áfa.



Szerkesztésért felelős: Dr. Kis Norbert, az FVM Jogi Főosztályának vezetője.

Kiadja a Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó (1085 Budapest, Somogyi Béla u. 6., www.mhk.hu).

A kiadásért felelős: dr. Kodala László elnök-vezérigazgató.

Előfizetésben megrendelhető a Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó ügyfélszolgálatán (1085 Budapest, Somogyi Béla u. 6.; 1394 Budapest 62., Pf. 357, fax: 318-6668, 338-4746, e-mail: kozlonybolt@mhk.hu) vagy a www.mhk.hu/kozlonybolt internetcímen.

Terjesztés: tel.: 317-9999, 266-9290/245 mellék.

Előfizetésben terjeszti a Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó a Magyar Posta Zrt. közreműködésével. Telefon: 235-4554, 266-9290/240, 241 mellék.

Példányonként megvásárolható a Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6. szám alatti Közlönyboltban (tel.: 318-8411), valamint a Budapest VII., Rákóczi út 30. (bejárat a Dohány u. és a Nyár u. sarkán) szám alatti Közlöny Könyvesházban (tel.: 321-2136, fax: 321-5275).

2009. évi éves előfizetési díj: 27 468 Ft áfával, féléves előfizetési díj: 13 734 Ft áfával. Egy példány ára: 1315 Ft áfával.

HU ISSN 1419-0303

Formakészítés: SPRINT Kft.

09.3426 – Nyomta a Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó Lajosmizsei Nyomdája. Felelős vezető: Burján Norbert igazgató.