



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2022/C 70/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10590 – PAI PARTNERS / OTPP / VEONET) ⁽¹⁾ 1
2022/C 70/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10587 – BLACKSTONE / WARBURG PINCUS / INTRAFI GROUP) ⁽¹⁾ 2

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2022/C 70/03	Euroátváltási árfolyamok — 2022. február 10. 3
--------------	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 70/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10543 – BISCUIT HOLDING / CONTINENTAL BAKERIES HOLDING) ⁽¹⁾ 4
2022/C 70/05	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.10515 – ILIAD / UPC POLSKA) ⁽¹⁾ 6

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 70/06	Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban	7
2022/C 70/07	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	11
2022/C 70/08	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján	23

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10590 – PAI PARTNERS / OTTP / VEONET)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 70/01)

2022. február 3-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10590 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

(¹) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10587 – BLACKSTONE / WARBURG PINCUS / INTRAFI GROUP)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 70/02)

2022. február 7-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10587 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. február 10.

(2022/C 70/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1439	CAD Kanadai dollár	1,4498
JPY Japán yen	132,42	HKD Hongkongi dollár	8,9142
DKK Dán korona	7,4404	NZD Új-zélandi dollár	1,7076
GBP Angol font	0,84248	SGD Szingapúri dollár	1,5345
SEK Svéd korona	10,5275	KRW Dél-Koreai won	1 367,52
CHF Svájci frank	1,0571	ZAR Dél-Afrikai rand	17,3078
ISK Izlandi korona	141,80	CNY Kínai renminbi	7,2722
NOK Norvég korona	10,0693	HRK Horvát kuna	7,5275
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 390,21
CZK Cseh korona	24,350	MYR Maláj ringgit	4,7855
HUF Magyar forint	354,02	PHP Fülöp-szigeteki peso	58,583
PLN Lengyel zloty	4,4921	RUB Orosz rubel	85,0187
RON Román lej	4,9451	THB Thaiföldi baht	37,331
TRY Török líra	15,4838	BRL Brazil real	5,9668
AUD Ausztrál dollár	1,5894	MXN Mexikói peso	23,3584
		INR Indiai rúpia	85,9373

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

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám: M.10543 – BISCUIT HOLDING / CONTINENTAL BAKERIES HOLDING)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 70/04)

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

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Platinum Equity irányítása alá tartozó Biscuit Holding S.A.S. (a továbbiakban: Biscuit International, Franciaország),
- Continental Bakeries Holding B.V. (a továbbiakban: Continental Bakeries, Hollandia).

A Biscuit International az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Continental Bakeries egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- A Biscuit International elsősorban kereskedelmi márkanevvel ellátott édes kekszeket gyárt, bár márkajelzéssel ellátott kekszek társgyártásával is foglalkozik. A Biscuit International főként Európában működik, az Egyesült Államokban, Afrikában, Ázsiában, a csendes-óceáni térségben és Latin-Amerikában pedig korlátozott értékesítési tevékenységet folytat.
- A Continental Bakeries édes kekszeket, kenyérpótlókat és pirítóst gyárt. Elsősorban kereskedelmi márkanevvel ellátott termékekre összpontosít, bár saját márkájú keksz márkával is rendelkezik. Főként Európában működik, az Egyesült Államokban, Afrikában és a csendes-óceáni térségben pedig korlátozott értékesítési tevékenységet folytat.

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

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

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

M.10543 – BISCUIT HOLDING / CONTINENTAL BAKERIES HOLDING

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

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.10515 –ILIAD / UPC POLSKA)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 70/05)

1. 2022. február 3-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az Iliad csoport (a továbbiakban: Iliad) anyavállalata, a Xavier Niel irányítása alá tartozó Iliad S.A. (Franciaország)
- a Liberty Global Inc. irányítása alá tartozó UPC Polska sp. z o.o. (a továbbiakban: UPC, Lengyelország).

Az Iliad S.A. az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében közös irányítást szerez a UPC egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az Iliad S.A. esetében: távközlési szolgáltatások nyújtása Franciaországban, Olaszországban és Lengyelországban. A Iliad S.A. az Iliad anyavállalata, amely végső soron Xavier Niel irányítása alatt áll. Xavier Niel végső irányítást gyakorol más, különböző ágazatokban tevékenykedő vállalatok felett. A távközlési ágazatban a Xavier Niel csoport Írországban, Máltán, Cipruson, Franciaországban, Olaszországban és Lengyelországban tevékenykedik.
- a UPC esetében: vezetékes telefonszolgáltatások, vezetékes internetszolgáltatások, fizetős televíziós szolgáltatások, valamint vállalati összekapcsolási és mobil távközlési szolgáltatások nyújtása Lengyelországban.

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

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

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

M.10515 –ILIAD / UPC POLSKA

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

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2022/C 70/06)

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

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Latvijai lielle pelēkie zirņi”**EU-szám: PDO-LV-01194-AM01 – 2021.4.12.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés**

„Latvijai lielle pelēkie zirņi”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Lettország

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

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Latvijai lielle pelēkie zirņi” OEM a *maculatum* fajta „Retrija” elnevezésű helyi nemesített fajtaváltozatához tartozó takarmányborsó (*Pisum sativum* L.) szárított szemeire vonatkozik.

Ez a szárított zöldségtermék a következő morfológiai tulajdonságokkal rendelkezik:

Megjelenés: nagy, rendkívül durva, barna szemek szürkés elszíneződést eredményező márványszerű mintázattal és fekete kocsánymélyedéssel.

Átlagos tömeg: ezermagtömeg: 360–400 g;

térfogattömeg: 713–790 g/l.

(¹) HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” kémiai jellemzői (százalékban):

- nedvességtartalom: legfeljebb 16 %,
- nyersfehérje-tartalom: 20–34 %,
- zsírtartalom: 1,2–2,2 %,
- nyersrosttartalom: legfeljebb 6,8 %,
- hamutartalom: legfeljebb 3,5 %.

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” fogyasztása során a maghéjat (azaz a szemet borító héjat) nem távolítják el, mert nem válik el magától a szemtől; ez azt is jelenti, hogy a szemek nem főnek szét, mert a maghéj szilárdan összetartja őket.

A főtt borsó a következő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik:

- a szájban puha, lisztes érzetet kelt,
- a szemet borító héjnak köszönhetően zamata enyhe, mégis karakteres.

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

—

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

Az előállítás összes műveletét (termesztés, szárítás és válogatás) a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

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

—

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

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az OEM oltalmát élvező termék előállítási területe lényegében megegyezik Lettország területével, a következő országok kivételével: a Balti-tenger és a Rigai-öböl mentén lévő 5 km széles parti sáv Nīca, Liepāja és Pāvilosta közigazgatási területén, Ventspils közigazgatási területének tengerparti része, Dundaga közigazgatási területének tengerparti része, valamint Roja, Engure, Jūrmala, Rīga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti és Salacgrīva közigazgatási területe.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” minőségét befolyásoló tényezők közül a legfontosabbak a helyi időjárási viszonyok, a talaj sajátosságai, valamint a történelmi és emberi tényezők.

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” termesztési területe a mérsékelt éghajlati övben fekszik. Lettország éghajlatát a tenger közelsége és az Atlanti-óceán felől érkező légtömegek határozzák meg, így az ország időjárása túlnyomórészt mérsékelt és nedves, és a négy évszak jól elkülönül egymástól. Az égbolt gyakran borult (évente átlagosan 160–180 napon át), míg a napsütéses órák éves átlagos száma 1 790. A legtöbb napsütéses nap, átlagosan 28–30, a májustól augusztusig terjedő időszakra esik, amikor a nap naponta 8–10 órát is süt. Az átlagos csapadékmennyiség 574 mm/év és 691 mm/év között ingadozik. A túlnyomórészt mérsékelt és nedves időjárás az optimális növekedés, virágzás és termésképződés valamennyi előfeltételét biztosítja, tehát pontosan ez a földrajzi terület kell ahhoz, hogy a borsó legfontosabb minőségjegyei és tulajdonságai a legjobban megjelenjenek.

A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” optimális fejlődése szempontjából alapvetően fontosak a meghatározott földrajzi terület közepesen-jól gondozott termőföldjeinek 7 körüli optimális pH-értékű, nagy mésztartalmú agyagos talajai.

5.2. A termék sajátosságai

A szárított „Latvijas lielie pelēkie zirņi” különösen nagy, durva szemeivel tűnik ki a többi borsófajta közül (ezerszemtömege 360–400 g). Bár a hüvelyek kevés szemet tartalmaznak, ezt ellensúlyozzák a jó kulináris tulajdonságok, például a viszonylag rövid főzési idő (körülbelül 10 perccel rövidebb, mint más borsók esetében). A főtt borsó jellemzői: a számban puha, lisztes érzetet kelt, zamata pedig a szemet borító héjnak köszönhetően enyhe, mégis karakteres.

A „Latvijas lielie pelēkie zirņi” fogyasztása során a maghéjat (azaz a szemet borító héjat) nem távolítják el, mert nem válik el magától a szemtől; ez azt is jelenti, hogy a szemek nem főnek szét, mert a maghéj szilárdan összetartja őket.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A „Latvijas lielie pelēkie zirņi” csakis a sajátos természeti feltételek között, a helyi termelők hozzáértésének eredményeként fejlődhetett ki.

1. A termék jó minőségét biztosító tulajdonságok (a durva, lisztes érzetű szemek) a következő környezeti tényezőknek tudhatók be:

- Éghajlat: a növény fejlődésének különböző szakaszaiban érvényesülő eltérő hőmérséklet- és nedvességértékek kulcsszerepet játszanak abban, hogy a szemek ilyen nagyra nőnek.

A „Latvijas lielie pelēkie zirņi” vegetációs időszaka hosszú, 80-tól 115 napig terjed. A növény a vegetációs időszak elején viszonylag lassan nő és fejlődik, a virágzás és az érés ezzel szemben meglehetősen gyorsan következik be. Ezért Lettország éghajlati adottságai alkalmasak a jó minőségű termés előállítására (durva, lisztes érzetű szemek, rövid főzési idő). Nagyon fontos, hogy a virágzás és különösen a hüvelyképződés időszakában (június második és július első felében) az időjárás kellően nedves legyen, hiszen ez meghatározó a szemek mérete és a szemet borító héj vastagsága szempontjából. Ha az időjárás túlságosan nedves, akkor a szemek későn érnek meg, ha pedig száraz, akkor kisebb méretű, vastagabb héjú szemek képződnek. A főzési idő minkét esetben meghosszabbodik, a fajtaváltozat íze pedig romlik, ezért a borsót korán kell elvetni: akár már április utolsó, de legkésőbb május első harmadában.

- A talaj optimális pH-ja 7.

Más borsófajtákhoz viszonyítva a „Latvijas lielie pelēkie zirņi” igényesebb a növekedés során tapasztalható környezeti viszonyokkal szemben. Elsősorban a közepesen-jól gondozott termőföldek nagy mésztartalmú agyagos talajai kedveznek neki, de kisebb terméshozam mellett rosszul gondozott termőföldön, agyagos homokban és tőzeges, ásványi anyagokban gazdag talajokban is termesztethető. A „Latvijas lielie pelēkie zirņi” számára optimális talaj pH-értéke 7 körül van, tehát magasabb, mint más, kevésbé igényes borsófajták esetében.

2. Történelmi és emberi tényezők:

A „Latvijas lielie pelēkie zirņi” nemzedékeken át tartó termesztése és kiválasztása a meghatározott földrajzi területen olyan jó minőségű fajtaváltozatot hozott létre, amely tökéletesen alkalmazkodott a helyi körülményekhez, és gasztronómiai szempontból közkedvelt árucikké vált.

A szürke borsófajták termesztése hosszú múltra tekint vissza Lettországból. Ilyen jellegű borsóféléket már a tizenharmadik század óta termesztettek az ország területén. A huszadik század elején cikkek íródtak a „szürke” borsó termesztésének sajátosságairól. Lettországból a borsónemesítés 1925-ben kezdődött a Stendei Állami Gabonanemesítő Intézetben, 1945 óta pedig a Priekulji Állami Növénynemesítő Intézetben folyik, ami jelzésértékű arra nézve, hogy az ország teljes területe alkalmas a termesztésére. A „Latvijas lielie pelēkie zirņi” nemesítését egyszerű növénytermesztők kezdték a Vidzeme fajtájú, nagy, barna szemű borsóból kiindulva. Az így kiválasztott anyagból és célzott kiválasztással javítva annak tulajdonságait (a vadon termő fajták szemeinek keserű ízét kiküszöbölve, főtten kellemes ízű és megjelenésű szemeket nyerve) a Priekuljiban található Priekulji Állami Növénynemesítő Intézet kialakította a „Latvijas lielie pelēkie zirņi” borsó „Retrija” fajtáját, az egyetlen, amelynek ilyen nagyok a szemei.

Az évek során kidolgozott művelési és betakarítási technikák kulcsszerepet játszottak mind a terméshozam növelésében, mind pedig a termék minőségének javulásában. E technikák közé tartozik például a talaj előkészítése, a köztes termesztés megfelelő arányának meghatározása és a betakarítás időpontjának megválasztása. A „Latvijas lielle pelēkie zirņi” termesztése kizárólag köztes termesztés formájában, gabonafélékkel (zab, árpa, tavaszi búza) együtt történik. A köztes termesztés formájában termesztett növények kötelező aránya: egy egységnyi mennyiségű „Latvijas lielle pelēkie zirņi” borsó mellett egy vagy két egységnyi mennyiségű gabona.

A gépi cséplés odafigyelést és hozzáértést igényel, mert az érett „Latvijas lielle pelēkie zirņi” szemei könnyen kettéhasadnak. A betakarítás után a terméket szárítógépekben gondosan kiszárítják.

A lettek évszázadok óta borsóevők. A borsó, az árpa és a bab hosszú ideig alapélelmiszernek számított, és a tizenkilencedik századig, a burgonya elterjedéséig nagyon fontos szerepet töltött be a lettek életében. Manapság az útikönyvek szerint a szalonnás „pelēkie zirņi” sajátos lett ételnek számít, amelyet feltétlenül érdemes megkóstolni.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

<https://www.pvd.gov.lv/lv/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija>

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

(2022/C 70/07)

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

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

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

„Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l'Ebre”

EU-szám: PDO-ES-0336-AM02 – 2020.9.9.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdekek

Consejo regulador de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre [Az „Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l'Ebre” OEM szabályozói testülete]
C/Salvador Dalí, 27-29
43870 Amposta (Spanyolország)
info@do-deltadelebre.com
http://do-deltadelebre.com

Az „Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l'Ebre” OEM szabályozói testülete az „Arroz del Delta del Ebro” OEM valamennyi termelőjéből és feldolgozójából áll, és jogos érdeke fűződik e módosítási kérelem benyújtásához.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: ellenőrző szerv, jogi követelmények

4. A módosítás(ok) típusa

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

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

A termék leírása (A termékleírás B. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. pontja):

- Három új fajta felvétele és az ortalomnak a barna rizsre való kiterjesztése érdekében a termékleírás és az egységes dokumentum „A termék leírása” című szakaszaiban (B. szakasz és 3.2. pont) a következő bekezdés:

„Az *Oryza sativa* L. fajhoz tartozó, »Bahía«, »Tebré«, »Gleva«, »Fonsa«, »Bomba« és »Montsianell« fajtájú, »extra« kereskedelmi kategóriájú fényezett rizs.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az *Oryza sativa* L. fajhoz tartozó, »Bahía«, »Tebré«, »Gleva«, »Fonsa«, »Bomba« és »Montsianell« fajtájú fényezett és barna rizs, amelyet hagyományos vagy biogazdálkodási módszerekkel (vagy más, a kormány által elismert fenntartható termelési rendszerekkel) termesztnek. A fényezett rizsnek meg kell felelnie az »extra« kereskedelmi kategória jellemzőinek, a barna rizsnek (azaz az »előmunkált rizsnek«) pedig meg kell felelnie a barna rizsre vonatkozó egyetlen forgalmazási előírásnak.”

E három új rizsfajta felvétele azzal jár, hogy „A termék leírása” című szakaszok (a termékleírás B. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. pontja) egyéb részeit is ki kell igazítani.

Az alábbi szöveg: „A »Bahía«, a »Tebré«, a »Fonsa«, a »Montsianell« és a »Gleva« fajták jellemzői nagyon hasonlóak, és bár a termesztés során lehetnek enyhe különbségek, a végtermékben nincsenek jelentős eltérések.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az OEM hatálya alá tartozó valamennyi fajta a japonica alfajhoz tartozik. Gyakorlatilag mindegyikük (»Bahía«, »Tebré«, »Fonsa«, »Montsianell«, »Gleva«, »JSendra« és »Guara«) nagyon hasonló jellemzőkkel rendelkezik, és bár a termesztés során lehetnek enyhe különbségek, a végtermékben nincsenek jelentős eltérések.”

Az alábbi szöveg: „A »Bomba« fajta mind a termesztését, mind pedig az előállított rizsszemeket tekintve különbözik a többi fajtától. Minőségének és helyi hagyományainak köszönhetően azonban mégis szerepel a termékleírásban.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Bomba« fajta mind a termesztését, mind pedig az előállított rizsszemeket tekintve különbözik a többi fajtától. Minőségének és helyi hagyományainak köszönhetően azonban mégis szerepel a termékleírásban. Az »Olesa« fajta nyers szemei külsőleg nagyon eltérnek az OEM-mel ellátott többi fajtától, de ez a fajta, amely szintén a meghatározott földrajzi területről származik, főzőskor a »Bomba« fajtához hasonlóan viselkedik.”

Az alábbi szöveg: „E fajták a szem közepében nagy mennyiségben tartalmaznak keményítőt, ami krétafehér színt kölcsönöz a szemek közepének, amit spanyolul »perlado«-nak (gyöngy) neveznek; ennek köszönhető, hogy főzés közben fokozottan képesek felvenni a rizst kísérő ételanyagok aromáját és színét.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Ezek a fajták elég magas amilóztartalommal rendelkeznek ahhoz, hogy főzés közben megfelelően képesek felvenni a rizst kísérő ételanyagok aromáját és színét.”

Az alábbi szöveg: „E fajták közös jellemzője, hogy egyenletesen főnek, szemeloszlásuk egyenletes, és jól idomulnak a terület rizsalapú gasztronómiájához, mivel – ellentétben más rizsfajtákkal, például a hosszú szemű rizsekkel – jó ízfelvevő képességgel rendelkeznek.”

helyébe a következő szöveg lép:

„E fajták közös jellemzője, hogy egyenletesen főnek, főzés után szemeloszlásuk egyenletes, és jól idomulnak a terület rizsalapú gasztronómiájához, mivel – ellentétben más rizsfajtákkal, például a hosszú szemű rizsfajták többségével – jó ízfelvevő képességgel rendelkeznek. Bár az »Olesa« hosszú szemű fajta, főzés során hasonlóan viselkedik, mint az OEM-mel ellátott többi fajta.”

A barna rizs felvétele miatt, amely – amint azt „A termék leírása” (a termékleírás B1. szakasza – A termék leírása – és az egységes dokumentum 3.2. pontja) szakasz kifejti – más forgalmazási előírás hatálya alá tartozik, a termék leírását tartalmazó szakaszok (a termékleírás B. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. pontja) következő bekezdését is ki kell igazítani:

„Az »Arroz del Delta del Ebro« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett valamennyi fajtának forgalomba hozatalakor rendelkeznie kell az »extra« kategória által megkövetelt jellemzőkkel. A szemeknek egészségeseknek, gomba-, rothadás-, rovar- és féregmenteseknek, valamint idegen szagoktól és ízektől menteseknek kell lenniük.”

helyébe a következő szöveg lép:

„Az »Arroz del Delta del Ebro« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett valamennyi fajtának forgalomba hozatalakor rendelkeznie kell az adott kategória által megkövetelt jellemzőkkel. A szemeknek egészségeseknek, gomba-, rothadás-, rovar- és féregmenteseknek, valamint idegen szagoktól és ízektől menteseknek kell lenniük.”

A barna rizs felvételének okai:

A barna rizs (más néven „cargo” vagy „előmunkált” rizs) az, amiből a fényezett rizs – amely eddig az OEM oltalma alatt álló egyetlen típus – készül. A barna rizs olyan érett rizsszemekből áll, amelynek héját eltávolították, a korparéteget meghagyva, amely a rizs színét adja. A barna rizsnek az „Arroz del Delta del Ebro” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott típusokhoz való hozzáadására vonatkozó döntést azért hozták meg, hogy alkalmazkodjanak a változó fogyasztói szokásokhoz, ami azt jelenti, hogy az ilyen típusú termékek iránti kereslet egyre nő.

Az új fajták felvételének okai:

A termékleírásban már szereplő fajták („Bahía”, „Tebre”, „Fonsa”, „Bomba”, „Montsianell” és „Gleva”) mellett az újonnan felvett fajták („JSendra”, „Guara” és „Olesa”) azok a rizsfajták, amelyek a leginkább képesek alkalmazkodni az Ebro deltavidékének vizes élőhelyeihez. Az ezen új fajtákból készült főtt rizs ugyanolyan tulajdonságokkal rendelkezik, mint az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel már rendelkező fajtáké, és valamennyi fajta – a régié és az újak is – a *japonica* alfajhoz tartozik.

A „JSendra” olyan fajta, amely a növény magasságából adódóan jól alkalmazkodik a környezethez és uralkodó időjárási viszonyokhoz, különösen a szélhez. Erősen ellenáll a szemvesztésnek, a száraz elhajlásának és pirikuláriás barnulásnak. A legkésőbb (május első felében) vetendő fajták egyikeként az éghajlatváltozáshoz leginkább alkalmazkodó fajták közé tartozik. Jellemzői nagyon hasonlóak a jelenleg az OEM hatálya alá tartozó fajtákéhoz.

A „Guara” fajta szintén alkalmazkodott a környezethez és az uralkodó időjárási viszonyokhoz. A homokos talajokat legjobban hasznosító fajták közé tartozik. Jellemzői nagyon hasonlóak a jelenleg az OEM hatálya alá tartozó fajtákéhoz.

Az „Olesa” fajta az Ebro-deltából származik, és jól alkalmazkodik a helyi környezethez. Rövid élettartamú fajtaként fenntartható módon, kevesebb természeti erőforrás felhasználásával és környezetbarát gazdálkodási gyakorlatokkal lehet termesztani. Rendkívül ellenálló a gombafertőzéssel és a száraz elhajlásával szemben, ezért jól alkalmazkodik a helyi éghajlathoz. Kulináris tulajdonságai nagyon hasonlóak a jelenleg az OEM hatálya alá tartozó fajtákéhoz.

A különböző rizsfajtáknak a különböző talajtípusokhoz való alkalmazkodása mind a magán-, mind a közszférában az Agrár-élelmiszeripari Kutatási és Technológiai Intézet „Ebro Deltavidéki Kísérleti Állomásán” keresztül végzett kutatás tárgyát képezi.

Az ágazat továbbá teljesen tudatában van a terület magas ökológiai értékével, és érzékeny arra: a terület természeti örökségének gazdagsága és társadalmi-gazdasági értéke közötti egyensúly megteremtése mindig is kulcsfontosságú prioritás volt. Az Ebro-delta rizstermése jó példa arra, hogy a 19. század végén meghonosodott növény hogyan járulhat hozzá jelentősen egy természeti terület értékéhez. Ezért folytatódik az a munka és kutatás, amelynek célja az olyan fenntarthatóbb növényfajták azonosítása, amelyek ugyanolyan jellemzőkkel rendelkeznek, mint amelyek a meglévő fajtákat egyedivé teszik, és amelyek képesek alkalmazkodni az Ebro-delta sajátos körülményeihez.

A felvételre javasolt fajták az alábbi jellemzők miatt kiemelkedőek:

- ellenállóbbak a gombabetegségekkel, különösen a *Pyricularia oryzae*-val szemben, ami miatt kevesebb gombaölő szerre van szükség;
- ellenállóbbak a talaj sótartalmával szemben;
- megfelelően hasznosítják a homokos talajokat, különösen a „Guara” fajta;

- d) jobban alkalmazkodnak az éghajlatváltozás okozta változékonysághoz;
- e) megfelelnek a meghatározott terület agronómiai és környezeti viszonyainak.

Az új fajtákat „A termék leírása” szakaszokban (a termékleírás B. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. pontja) szereplő, a rizs jellemzőit felsoroló táblázatokba vették fel.

- Az alábbi táblázat:

„Fajta	Hosszúság	Hosszúság/szélesség arány
Bahía	8,2 mm (közepes)	2,20 (félgömbölyű)
Tebre	8,1 mm (közepes)	2,00 (gömbölyű)
Fonsa	7,9 mm (közepes)	2,00 (gömbölyű)
Bomba	7,4 mm (rövid)	1,85 (gömbölyű)
Montsianell	8,3 mm (közepes)	2,16 (félgömbölyű)
Gleva	7,9 mm (közepes)	2,04 (félgömbölyű)”

helyébe ezért a következő szöveg lép:

„Fajta	Hosszúság	Hosszúság/szélesség arány
Bahía	8,2 mm (közepes)	2,20
Tebre	8,1 mm (közepes)	2,00
Fonsa	7,9 mm (közepes)	2,00
Bomba	7,4 mm (rövid)	1,85
Montsianell	8,3 mm (közepes)	2,16
Gleva	7,9 mm (közepes)	2,04
JSendra	8,2 mm (közepes)	2,16
Guara	8,0 mm (közepes)	2,11
Olesa	9,1 mm (hosszú)	3,10

Az egyes fajtákra vonatkozó átlagos referenciaértékek.”

Indokolás:

A táblázat kiegészült az új fajtákkal, és törölték a rizsszem gömbölyűségére utal jelzőket („gömbölyű” stb.), mivel azok nincsenek összhangban a jogszabályokkal, és mivel ezek az információk a hosszúság/szélesség arányból” már kiderülnek.

A végtermékre vonatkozó alábbi táblázat („A termék leírása” – a termékleírás B. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. pontja) szintén módosult:

„Fajta	Kategória	Típus
Bahía	Közepes szemű	Perlado [krétafehér színű középső résszel]
Tebre	Közepes szemű	Perlado [krétafehér színű középső résszel]
Fonsa	Közepes szemű	Semiperlado [közepe krétafehér színű, de a »perlado« fajtánál kevésbé]

Bomba	Közepes szemű	Perlado [krétafehér színű középső résszel]
Montsianell	Közepes szemű	Perlado [krétafehér színű középső résszel]
Gleva	Közepes szemű	Perlado [krétafehér színű középső résszel]”

Az új táblázat:

„Fajta	Kategória	Amilóz (a szárazanyag %-ában)
Bahía	Közepes szemű	19,1
Tebre	Közepes szemű	20,0
Fonsa	Közepes szemű	20,3
Bomba	Közepes szemű	24,9
Montsianell	Közepes szemű	18,1
Gleva	Közepes szemű	17,7
JSendra	Közepes szemű	17,5
Guara	Közepes szemű	17,5
Olesa	Hosszú szemű	24,0

Az egyes fajtákra vonatkozó átlagos referenciaértékek.”

Indokolás:

Az új fajtákat a fentieknek megfelelően felvették a táblázatba, és a „Típus” paramétert, amely a *perlado* minőségére vonatkozik (amelynek krétafehér színű közepe van) eltávolították a táblázatból, és helyette az összes keményítő-tartalom százalékos arányában kifejezett amilóztartalmát („Amilóz a szárazanyag %-ában”) adják meg. Az amilóz a rizsben lévő keményítő egyik formája.

Erre a módosításra azért került sor, mert míg a termékleírás (és az egységes dokumentum) korábban bizonyos keményítőtartalommal és kulináris tulajdonságokkal tette egyenértékűvé e krétafehér színű középső rész meglétét, most már tudjuk, hogy nem pontosan ez a helyzet. A *perlado* e minősége a rizsszemek fejlődése során kialakuló sajátosság, de az amilóz százalékos aránya az a tényező, ami alakítja a főtt rizs érzékszervi jellemzőit, mivel ez határozza meg a rizs textúráját, lágyágát és tapadását, valamint azt, hogy a szemek főzéskor milyen mértékben fognak megnövekedni. Másként fogalmazva, egy adott fajta legfontosabb jellemzője a főzési eredmények szempontjából az amilóztartalma, nem pedig a *perlado* minősége, ahogyan azt korábban feltételezték.

- A termékleírás és az egységes dokumentum fenti módosításai mellett a három új fajta felvétele egy további, csak a termékleírást érintő módosítást is eredményezett: a módosítást követően egy rövid leírást és néhány kulcsfontosságú információt (alapvető tulajdonságok és átlagos őrlési kihozatal) tartalmaz minden egyes új fajtára vonatkozóan – amelyek megfelelnek a meglévő fajtákra vonatkozóan már megadott adatoknak – „A termék leírása” szakasz B.2. („A fajták leírása”) alszakaszában. Az egyes fajták leírása tartalmazza a növénymagasságot, a növekedés időtartamát, a szemek méretét és súlyát, az ajánlott vetési időpontot és a fajtával kapcsolatos, agronómiai szempontból figyelemre méltó tényeket. Az alapvető tulajdonságokat és az őrlési kihozatalt tartalmazó táblázatok – mindkettő a termékleírás B2. szakaszában szerepel – most már a három új fajtát is tartalmazzák.
- A „Fonsa”, a „Montsianell” és a „Bomba” fajták vetési időszaka rugalmasabbá vált (a termékleírás B2. szakasza):
 - A „Fonsa” fajta esetében az „a vetés május 1-jétől 10-ig tart” szövegrész helyébe az „a vetést május első felében kell elvégezni” szövegrész lép.
 - A „Montsianell” fajta esetében az „a vetés április 20-tól 30-ig tart” szövegrész helyébe az „a vetést április végén kell elvégezni” szövegrész lép.
 - A „Bomba” fajta esetében az „a vetés április 20-tól május 5-ig tart” szövegrész helyébe az „a vetést április vége és május eleje között kell elvégezni” szövegrész lép.

Indokolás:

Míg a termékleírásban megadott dátumok az ajánlottak, az évek tapasztalatai azt mutatják, hogy a vetési időpontok változhatnak attól függően, hogy a vizet mikor engedik ki az öntözőcsatornákból a földekre, vagy a téli időjárási viszonyoktól függően, amelyek akadályozhatják a termelőket abban, hogy elvégezzék a szükséges munkát a földeken. Ezért az a döntés született, hogy rugalmasabbá teszik a vetési időszakokat, és nem határoznak meg ilyen szigorú határidőket a termékleírásban.

Az előállítás módja

- A termékleírás E.b) pontja („Az előállítás módja”) kiegészült a barna rizsre való hivatkozásokkal, ami azt jelenti, hogy az alábbi szövegrész:

„Az oltalom alatt álló rizs az »extra« kereskedelmi kategóriának megfelelő fényezett rizs.

A fényezett rizs olyan rizs, amelyről a korparéteg (maghéj és terméscfal) egy részét vagy egészét őrléssel eltávolították, aminek eredményeképpen egységes fehér (vagy fehéres) színt kap.

Ahhoz, hogy »extra« kategóriájúként lehessen forgalmazni, az egész, hibátlan szemeknek a rizs legalább 92,70 %-át kell kitenniük, és a tört szemek aránya nem haladhatja meg a 4 %-ot.”

az alábbiak szerint módosul:

„Az oltalom alatt álló rizs az »extra« kereskedelmi kategóriának megfelelő fényezett rizs és a barna rizs.

A fényezett rizs olyan rizs, amelyről a korparéteg (maghéj és terméscfal) egy részét vagy egészét őrléssel eltávolították, aminek eredményeképpen egységes fehér (vagy fehéres) színt kap.

A barna rizs előmunkált rizs, azaz olyan érett rizsszemek, amelynek héját eltávolították, a korparéteget meghagyva, amely a rizs színét adja. A barna rizsre vonatkozó egyetlen forgalmazási előírásnak megfelelően kell csomagolni.

Az egész, hibátlan szemeknek a rizs legalább 92,70 %-át kell kitenniük, és a tört szemek aránya nem haladhatja meg a 4 %-ot.”

Indokolás:

A barna rizs felvétele (az előző szakaszban kifejtett okok miatt) azt jelenti, hogy az erre a rizstípusra vonatkozó információkkal ki kell egészíteni a termékleírás különböző részeit. Ez kiterjed a minőségre vonatkozó tűréshatárokat tartalmazó táblázatra és az e rizstípus leírására ebben a szakaszban.

- A termékleírás E.b) szakaszában („Az előállítás módja”) a minőségre vonatkozó tűréshatárokat tartalmazó táblázat helyébe a jogszabályoknak való megfelelésre vonatkozó hivatkozás lépett. Az alábbi szöveg:

„A feldolgozás során ügyelni kell arra, hogy a rizsszemeken ne maradjon a korparéteg maradványa. A rizsszemeknek a következő határértékeken belül kell lenniük:

Paraméter	Fényezett rizs
14-es lyukméretű szitán nem áthaladó átlagos szemek	3,75
13-es lyukméretű szitán nem áthaladó átlagos szemek	–
13-as lyukméretű szitán ÁTHALADÓ átlagos szemek	0,25
Törött szemek [a teljes szem átlagos hosszának kevesebb mint háromnegyede]	–
Sárga vagy hasonló színű szemek	0,20
Vörös vagy vörös csíkos szemek	0,50
Krétafehér és éretlen szemek	2,00
Foltos és rovar által károsított szemek	0,50
Idegen anyag	0,10
Az egész, hibátlan szemek minimális mennyisége	92,70”

helyébe ezért az alábbi szöveg lép:

„A feldolgozás során ügyelni kell arra, hogy a fényezett rizsszemeken ne maradjon a korparéteg maradványa. Az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott, a minőségre vonatkozó tűréshatárokat be kell tartani.”

Indokolás:

A táblázatban megadott, a minőségre vonatkozó tűréshatárok pontosan megegyeztek a jogszabályokban a fényezett rizsre vonatkozóan meghatározott tűréshatárokkal. Ezt a táblázatot ki kellett volna bővíteni, hogy tartalmazza az OEM hatálya alá tartozó új rizsfajtákat, például a barna rizst, de mivel az értékek pontosan megegyeznek a jogszabályban megadottakkal, az a döntés született, hogy célszerűbb lenne egyszerűsíteni a termékleírást, és a táblázatot a jogszabályoknak való megfelelésre való hivatkozással felváltani. Ez tehát olyan szerkesztési változtatás, amely nincs hatással a termék minőségére vagy a termék által teljesítendő minőségi előírásokra.

- A termékleírás E.b) szakaszának („Az előállítás módja”) „Tárolás és tartósítás” címe alatt a tárolás és a tartósítás során használt levegő hőmérsékletére való alábbi hivatkozást korrigálták:

„Amíg a rizst a silóban a feldolgozás megkezdéséig raktározni kell, az ideális állapot fenntartása érdekében lehetőleg 5 °C-os hideg levegőt vagy környezeti hőmérsékletű levegőt fúvatnak be szakaszosan.”

A szöveg a következőképpen módosult:

„Amíg a rizst a silóban a feldolgozás megkezdéséig raktározni kell, az ideális állapot fenntartása érdekében lehetőleg 10–15 °C-os hideg levegőt vagy környezeti hőmérsékletű levegőt fúvatnak be szakaszosan.”

Indokolás:

Ez egy nyomdahiba volt: Az 5 °C-os hőmérséklet túl alacsony, és a rizs gyakorlatilag megfagyna. Ezt az értéket ezért 5 °C-ról 10–15 °C-ra javították.

- A termékleírás E.b) szakaszában („Az előállítás módja”) a „Csomagolás és címkézés” címszó alatt a következő mondat:

„Minden egyes csomagolási egységben az összes rizsnek egyetlen fajtájú, az »extra« kategóriába tartozó rizsnek kell lennie.”

a következőképpen módosult:

„Az egyes csomagolási egységekben lévő összes rizsnek egyetlen fajtához kell tartoznia.”

Indokolás:

Ebből a pontból törölték az „extra” kereskedelmi kategóriára való hivatkozást, mivel a fentiekben kifejtettek szerint a barna rizs más kategóriába vonatkozik.

Kapcsolat a földrajzi területtel (A termékleírás F. szakasza és az egységes dokumentum 5. pontja):

A következő változtatások nem jelentős szerkesztési módosítások, amelyeket a termékleírás (F. szakasz) és egységes dokumentum (5. pont) „*Kapcsolat a környezettel*” szakaszában kell elvégezni, alapvetően azért, hogy mindkét dokumentumban tükröződjének a termékleírásban bekövetkezett változások.

- A termékleírás 5.2. szakaszában („A termék sajátosságai”) a következő szöveg:

„Valamennyi fajta egyenletesen fő, mindegyiküknek egyenletes a szemeloszlása, és a szemek krétafehér színű közepében, az úgynevezett »perlado«-ban (»gyöngy«) található nagy mennyiségű keményítőnek köszönhetően az összes fajtának nagy a vízfelvevő képessége.

A vásárlók nagyra tartják e rizsek főzési tulajdonságait, így a rizsszemek pergősségét (tapadás: 7,3) és vízfelvevő képességét (egy gramm rizs 1,93 gramm vizet képes felvenni), amelyek jó ízfelvevő képességet kölcsönöznek a termékből készülő különböző ételekben való felhasználáshoz.”

a következőképpen módosult:

„Az »Arroz del Delta del Ebro« oltalom alatt álló eredetmegjelölés hatálya alá tartozó valamennyi fajta egyenletesen fő, mindegyiküknek egyenletes a szemeloszlása főzés után, és az összes keményítőtartalom százalékos arányában kifejezett magas amidontartalmának köszönhetően jó vízfelvevő képességgel rendelkeznek.

A vásárlók nagyra tartják e rizsek főzési tulajdonságait, így a rizsszemek pergősségét és vízfelvevő képességét, amelyek jó ízfelvevő képességet kölcsönöznek a termékből az Ebro-delta vidékén készülő különböző ételekben való felhasználáshoz.”

Ugyanez a módosítás történt a termékleírás F. szakaszában is („Kapcsolat a környezettel”).

Indokolás:

Amint azt „A termék leírása” szakasszal kapcsolatban kifejtettük, korábban párhuzamot vontak a *perlado* – a krétafehér színű középső résszel rendelkező rizsszem – minősége és a rizs keményítőtartalma és kulináris tulajdonságai között. Ma már tudjuk, hogy egy adott fajta legfontosabb jellemzője a főzési eredmények szempontjából az amilóztartalma, nem pedig a *perlado* minősége, ahogyan azt korábban feltételezték. Ezért a kapcsolatra vonatkozó szöveg is módosult.

A „szemek tapadására” és a „vízfelvevő képességre” való hivatkozásokat törölték a *kapcsolatról* szóló szakaszból, mivel feleslegesnek ítélték őket. Ez csupán szerkesztési módosítás, mivel a referenciatípus („Bahía”) e tulajdonságaira vonatkozó információk még mindig megtalálhatók „A termék leírása” szakaszban alatt (a termékleírás B. szakasza és az egységes dokumentum 3.2. pontja), és egyik dokumentumban sem változtak meg.

- Az egységes dokumentum 5.3. pontjában ebből a mondatból törölték a rizs színére való hivatkozást („A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat [...]”):

„Az e területről származó rizs a fogyasztók körében bizonyítottan jó hírnevet élvez a krétafehér színe, valamint a felhasznált fajták tulajdonságai és termesztési területe által biztosított íz és állag miatt.”

A javasolt új változat a következő:

„Az e területről származó rizs a fogyasztók körében bizonyítottan jó hírnevet élvez a felhasznált fajták tulajdonságai és termesztési területe által biztosított íz és állag miatt.”

Ugyanez a módosítás történt a termékleírás F. szakaszában is („Kapcsolat a környezettel”).

Indokolás:

Bár a rizst hagyományosan fehér színéről ismerték, ennek feltüntetése ebben a szakaszban félrevezető lehet most, hogy a barna rizst hozzáadták az OEM-hez annak érdekében, hogy – a fentiekben kifejtetteknek megfelelően – alkalmazkodjanak a fogyasztók változó szokásaihoz. Ezt a hivatkozást ezért törölni kell.

Egyéb

- Ellenőrző szerv (a termékleírás G. szakasza): a tanúsító szerv adatait frissítették.
- A nemzeti jogszabályok szerinti követelmények (a termékleírás I. szakasza): ez a szakasz törlésre került, mivel azt az 1151/2012/EU rendelet nem írja elő.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l’Ebre”

EU-szám: PDO-ES-0336-AM02 – 2020.9.9.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l’Ebre”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az *Oryza sativa* L. fajhoz tartozó, „Bahía”, „Tebre”, „Gleva”, „Fonsa”, „Bomba” és „Montsianell” fajtájú fényezett és barna rizs, amelyet hagyományos vagy biogazdálkodási módszerekkel (vagy más, a kormány által elismert fenntartható termelési rendszerekkel) termesztenek. A fényezett rizsnek meg kell felelnie az „extra” kereskedelmi kategória jellemzőinek, a barna rizsnek (azaz az „előmunkált rizsnek”) pedig meg kell felelnie a barna rizsre vonatkozó egyetlen forgalmazási előírásnak.

A referenciatípus („Bahía”) szemének jellemzői:

A nyers, feldolgozott szem jellemzői	Hossz: 5,53 mm Szélesség: 2,99 mm Vastagság: 2,14 mm Amilóz (a szárazanyag %-ában): 19,41 %
Őrlési jellemzők: a szem viselkedése a feldolgozás közben	Teljes kihozatal: 69,90 % Tört szemek aránya: 11,63 %
A szem főzési jellemzői	Főzési idő: 16 perc Vízfelvétel*: 1,93 A szem hossznövekedése: 8,45 % *(g víz/g rizs)
A szem érzékszervi jellemzői főzés után (a Batchter-féle skálán és kóstolás alapján*): (* A következő skálán: 9 = igen jó; 7 = jó; 5 = szokványos; 3 = gyenge minőségű)	A szemek tapadása: 7,83 Elfogadhatóság: 5,75 Vizuális megjelenés: 5,5

Az OEM hatálya alá tartozó valamennyi fajta a *japonica* alfajhoz tartozik. Gyakorlatilag mindegyikük („Bahía”, „Tebre”, „Fonsa”, „Montsianell”, „Gleva”, „Sendra” és „Guara”) nagyon hasonló jellemzőkkel rendelkezik, és bár a termesztés során lehetnek enyhe különbségek, a végtermékben nincsenek jelentős eltérések.

A „Bomba” fajta mind a termesztését, mind pedig az előállított rizsszemeket tekintve különbözik a többi fajtától. Minőségének és helyi hagyományainak köszönhetően azonban mégis szerepel a termékleírásban. Az „Olesa” fajta nyers szemei külsőleg nagyon eltérnek az OEM-mel ellátott többi fajtától, de ez a fajta, amely szintén a meghatározott földrajzi területről származik, főzéskor a „Bomba” fajtához hasonlóan viselkedik.

A hántolatlan rizsszemek méretei alapján a fajták osztályozása a következő:

Fajta	Hosszúság	Hosszúság/szélesség arány
Bahía	8,2 mm (közepes)	2,20
Tebre	8,1 mm (közepes)	2,00
Fonsa	7,9 mm (közepes)	2,00
Bomba	7,4 mm (rövid)	1,85
Montsianell	8,3 mm (közepes)	2,16

Gleva	7,9 mm (közepes)	2,04
JSendra	8,2 mm (közepes)	2,16
Guara	8,0 mm (közepes)	2,11
Olesa	9,1 mm (hosszú)	3,1

Az egyes fajtákra vonatkozó átlagos referenciaértékek.

A feldolgozott (fényezett) rizs osztályozása a következőképpen történik:

Fajta	Kategória	Amilóz (a szárazanyag %-ában)
Bahía	Közepes szemű	19,1
Tebre	Közepes szemű	20,0
Fonsa	Közepes szemű	20,3
Bomba	Közepes szemű	24,9
Montsianell	Közepes szemű	18,1
Gleva	Közepes szemű	17,7
JSendra	Közepes szemű	17,5
Guara	Közepes szemű	17,5
Olesa	Hosszú szemű	24,0

Az egyes fajtákra vonatkozó átlagos referenciaértékek.

Ezek a fajták elég magas amilóztartalommal rendelkeznek ahhoz, hogy főzés közben megfelelően képesek felvenni a rizst kísérő ételanyagok aromáját és színét.

E fajták közös jellemzője, hogy egyenletesen főnek, főzés után szemeloszlásuk egyenletes, és jól idomulnak a terület rizsalapú gasztronómiájához, mivel – ellentétben más rizsfajtákkal, például a hosszú szemű rizsfajták többségével – jó ízfelvevő képességgel rendelkeznek. Bár az „Olesa” hosszú szemű fajta, főzés során hasonlóan viselkedik, mint az OEM-mel ellátott többi fajta.

Az „Arroz del Delta del Ebro” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett valamennyi fajtának forgalomba hozatalkor rendelkeznie kell az adott kategória által megkövetelt jellemzőkkel. A szemeknek egészségeseknek, gomba-, rothadás-, rovar- és féregmenteseknek, valamint idegen szagoktól és ízeiktől menteseknek kell lenniük.

A nedvességtartalom nem haladhatja meg a 15 %-ot, és (fényezett rizs esetében) a szemek nem maradhatnak a korparéteg maradványai.

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

–

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

A termeléstől az őrlésig és a tisztításig az előállítás teljes folyamatát a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell végezni.

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

A csomagolás 5, 2, 1, 0,5 vagy 0,25 kg-os dobozokba vagy zacskókba történik, amelyek aztán a belső csomagolás sértetlensége érdekében nagyobb csomagokba kerülnek. A csomagolás kizárólag olyan anyagok felhasználásával történik, amelyek a jogszabályok szerint élelmiszer-ipari célra igénybe vehetők.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A csomagoláson fel kell tüntetni az „Arroz del Delta del Ebro”/„Arròs del Delta de l'Ebre” feliratot, valamint az OEM és az EU logóját, valamint az alkalmazandó jogszabályokban előírt valamennyi általános információt.

Az OEM logójának színes reprodukciója:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Arroz del Delta del Ebro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termelési és feldolgozási területe az Ebro folyó deltavidéke, amely a Tarragona tartományban található Baix Ebre és Montsià járások területére esik.

A termelési területet Deltebre és Sant Jaume d'Enveja, valamint az Ebro folyó deltavidékében L'Aldea, Amposta, L'Ampolla, Camarles és Sant Carles de la Ràpita települések területe alkotja.

Az örlési és tisztítási terület megegyezik a termelési területtel.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Történelmi tényezők

Az Ebro deltavidékén a rizs termesztése hagyományos művelési ágnek számít, és mindenkor szoros kapcsolatban állt az Ebro-delta fizikai és geológiai átalakulásaival.

Számos írásos emlék tanúskodik a hagyományos rizstermesztés és az Ebro deltavidékének kapcsolatáról. Közülük is kiemelkedik Lluís Solé y Sabaris műve, a *Geografia de Catalunya* (Katalónia földrajza, 1958), amelyben ezt olvashatjuk: „a források már a XV. században említést tesznek az Ebro deltavidékén folyó rizstermesztésről, de a rizsművelés mégis a XIX. században éri el virágkorát”. Ugyanebben a műben később ezt találjuk: „[...] a delta vidékén, amelyet eredetileg vándorlegeltetésre használtak, a Xertától kiindulva a XIX. század második felében épített Canal de la Derecha csatorna lehetővé tette az édesvízzel való elárasztást és a rizstermesztés bevezetését, amely azután fokozatosan növekedett, és azzal a nagy előnnyel járt, hogy a sós talajt sómentesítette, egyúttal pedig kiváló művelési ágot jelentett”.

A rizstermelés mind a mai napig a terület első számú mezőgazdasági tevékenységének számít.

Természeti tényezők

Az Ebro deltavidéki rizstermesztésnek az éghajlati és domborzati viszonyok éppúgy kedveznek, mint a talaj sótartalma és a talajvíz szintje.

A deltavidék folyami iszapos talaja rendkívül termékeny és alkalmas a rizstermesztésre, és kialakulása nagymértékben kötődik az öntözéshez és a talajfeltöltéshez („colmateo”, a víz és a talaj együttes mozgatása az ültetvények ágyzatának vetés előtti előkészítéséhez).

A termés hozam a legelső között van a világon, ahogyan az a 40. szélességi foknak és a 19 °C-os izotermának megfelel.

További nagyon fontos tényező a talajnak a deltavidékre bejutó tengervíz miatti sótartalma, valamint a mediterrán tengermelléki éghajlat. A telek enyhék és nem túl csapadékosak, a szél száraz és északi-északnyugati irányú (misztrál és levante), míg a nyarak forrók, aszályosak, és ilyenkor a nedves légtömegeket hozó, úgynevezett ostro és leveche déli-délkeleti irányú szelek a jellemzőek. Éves szinten nagyon kevés az olyan nap, amikor legalább egy kis szellő ne fújna.

A terület vízrajzának tengelyében az Ebro folyó folyásának utolsó mintegy 30 km-es szakasza áll, amely kiegészül két, a xerta-tivenysi duzzasztómű mögött induló, a folyóval lényegében párhuzamos csatornával az Ebro jobb, illetve bal oldalán. A két csatorna a deltához közeledve eltávolodik a folyótól, és kiterjedt csatornahálózatot táplál. Ebből az egy forrásból származik az összes öntözővíz, ezért kétségkívül meghatározó jelentőségű az itt termesztett termény egyöntetűsége szempontjából, és egyúttal ez jelenti a különbséget is a más rizstermesztő vidékeken termesztett rizshez képest.

5.2. A termék sajátosságai

Az „Arroz del Delta del Ebro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés által védett valamennyi fajta egyenletesen fő, mindegyiküknek egyenletes a szemeloszlása főzés után, és az összes keményítőtartalom százalékos arányában kifejezett magas amilóztartalmának köszönhetően jó vízfelvevő képességgel rendelkeznek.

A vásárlók nagyra tartják e rizsek főzési tulajdonságait, így a rizsszemek pergősségét és vízfelvevő képességét, amelyek jó ízfelvevő képességet kölcsönöznek a termékből az Ebro-delta vidékén készülő különböző ételekben való felhasználáshoz.

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 ok-okozati kapcsolat

A termék minősége egyenletes, mert a végtermék szempontjából – a „Bomba” és az „Olese” fajtát nem számítva, amelyek mégis szerepelnek a termékleírásban, az előbbi azért, mert termesztésének hagyománya van ezen a területen, az utóbbi pedig azért, mert erről a területről származik – valamennyi fajta hasonló tulajdonságokkal rendelkezik. A fajta azonban nem az egyetlen olyan tényező, amely megkülönbözteti a terméket versenytársaitól: fontos szerepet játszik a földrajzi terület, a környezet, az éghajlat, a víz minősége és az érési folyamatok, és e tényezők ötvözte az egész termőterületen nagymértékben állandó.

A természeti környezet különlegességei visszaköszönnek a rizs jellemzőiben is. A helyi éghajlat és talajok, a sótartalom és a talajvízszint mind hozzájárul, hogy a rizs a meghatározott földrajzi területen termesztett egyetlen termény. A deltavidék rizsföldjeinek talaja kiváló tulajdonságokkal rendelkezik a rizstermesztéshez, és így magas terméshozamokat tesz lehetővé.

Az e területről származó rizs a fogyasztók körében bizonyítottan jó hírnevet élvez a felhasznált fajták tulajdonságai és termesztési területe által biztosított íz és állag miatt. A vásárlók nagyra tartják e rizsek főzési tulajdonságait, így a rizsszemek pergősségét és vízfelvevő képességét, amelyek jó ízfelvevő képességet kölcsönöznek a termékből készülő különböző ételekben való felhasználáshoz.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

Az aktualizált termékleírás megtalálható a <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/01-departament/informacio-publica-tramits/2020/sollicitud-modificacio-dop-arros-delta-ebre/enllacos-documents/fitxers-binariis/pliego-condiciones-dop-arroz-delta-ebro-modificacion.pdf> linken, miközben a módosítási folyamat folyamatban van.

Jóváhagyása után közzétételre kerül a <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/castella/> weboldalon.

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

(2022/C 70/08)

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

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Sopa da Pedra de Almeirim”

EU-szám: TSG-PT-02627 – 2020.8.6.

Tagállam vagy harmadik ország: Portugália

1. Bejegyzendő elnevezés

„Sopa da Pedra de Almeirim”

2. A termék típusa

2.21. osztály: készételek.

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék: (jelölje be a jelölőnégyzeteket: ,)

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Sopa da Pedra de Almeirim” elnevezéssel néha visszaélnek, azaz az egyes internetes keresésekre kapott receptek a „Sopa da Pedra de Almeirim” marhahús, sárgarépa és káposzta felhasználásával készülő különféle változatait ismertetik, miközben ezek az összetevők nem szerepelnek a „Sopa da Pedra de Almeirim” eredeti receptjében.

A „Sopa da Pedra de Almeirim” elnevezés használata tehát olyan meghatározott termékre utal, amely bizonyos összetevőkből (és csak ezen összetevőkből) készül, és megfelel mind a termékleírásnak, mind pedig az adott előállítási módnak.

3.2. Az elnevezés:

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „Sopa da Pedra de Almeirim” elnevezést még mindig használják, és a 4.3. pontban említett különböző könyvekben említik.

Ennek az Almeirimben már évszázadok óta jellegzetes levesként ismert ételnek „Sopa da Pedra de Almeirim” néven történő kereskedelmi bemutatása 1960-ban indult, amikor az egyik vendéglő e név alatt kezdte készíteni és kínálni a levest. Mivel kiadós, vörösesbarna és számos összetevőt tartalmaz, így a levest fizikai jellemzői miatt az Almeirim régi részének sok utcáját mind a mai napig burkoló kövekhez hasonlították. Így vált „Sopa da Pedra de Almeirim” néven ismertté.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. Leírás

- 4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Sopa da Pedra de Almeirim” zöldségből, különösen babból és burgonyából, valamint sertéshúsból (csülök, toka, szalonna és kolbász) készült különlegesség.

Fizikai jellemzők

Összetevőinek, köztük a babnak, a burgonyának és a kolbásznak köszönhetően a „Sopa da Pedra de Almeirim” sűrű és kiadós leves. E fizikai jellemzők adták az ötletet az étel elnevezéséhez, mivel az összetevők az Almeirim legrégebbi utcáit burkoló kövekre emlékeztetnek.

Az I. táblázat a fő összetevőkre vonatkozó főbb fizikai paramétereiket és tartományokat tartalmazza:

	Paraméter (átlagértékek)	Megjegyzések
Összetevők	Méret (cm)	
Száraz pinto bab	1,0 – 2,0	
Burgonya	0,5 – 3,0	Kockára vágva
Sertéshús: csülök és/vagy toka	1,0 – 3,0	Ez első vagy hátsó csülök is lehet
	Vastagság (mm)	
Kolbász: chouriço és morcela	4,0 – 10,0	Szeletelve
Kolbász: farinheira	5,0 – 12,0	Szeletelve

Érzékszervi jellemzők

A vörösesbarna színű levest a különböző összetevők, köztük a kolbász, a hús, a burgonya és a koriander változó méretű darabjai tarkítják.

A bab egyfajta „krémet” produkál, amely sűríti a levest és koncentrátumot hoz létre, az apró burgonyakockák pedig szintén sűrűbb állagot adnak a levesnek.

A „Sopa da Pedra de Almeirim” sűrű leves. A sertéshús krémességet, a bab és a burgonya egyenletes kombinációja pedig bársonyos textúrát kölcsönöz a levesnek. Íze a sertéshúsnak és a kolbásznak köszönhetően erős, kiegyensúlyozott. A morcela kolbászban lévő szegfűszeg és kömény, illetve a chouriço kolbászba tett étkezési paprika/paprika miatt fűszeres jegyeket is mutat. A friss koriander hozzáadása egyfajta frissességet kölcsönöz a levesnek.

A leves ezen ízek és textúrák sajátos kombinációja, amelyet a kolbászból és sertéshúsból származó fűszeres jegyek és a friss koriander hozzáadásával biztosított frissesség jellemeznek.

- 4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Nyersanyagok

A „Sopa da Pedra de Almeirim” elkészítéséhez felhasznált nyersanyagok és további összetevők a következők (50 liter mennyiségre vonatkozóan):

- Száraz pinto bab (6–8 kg)
- Sertés chouriço (1,4–2,1 kg)
- Morcela véres hurka (1,4–2,1 kg)
- Farinheira kolbász (1,35–2,25 kg)
- Sertéscsülök és/vagy toka (15–25 kg)

- Pácolt szalonna (0,5–1,5 kg)
- Burgonya (15–25 kg)
- Vöröshagyma (2,5–5 kg)
- Friss koriander – főzés előtt és után (30–150 g)
- Fokhagyma (250–500 g)
- Babérlevél (10–30 szárított babérlevél)
- Bors (15–25 g)
- Paprika (30–150 g) és/vagy pirospaprikakrém (200–350 g)
- Olívaolaj (1–2,5 l) és/vagy sertézsír (200–400 g)
- Víz (a jelzett mennyiségű leves elkészítéséhez elegendő)
- Só ízlés szerint

Elkészítés – körülbelül 30–60 perc

A csülköt az előző nap besózzák, majd a felesleges só eltávolítása érdekében közvetlenül főzés előtt leöblítik. Ehhez hasonlóan a száraz babot is be kell áztatni előzetesen, vagy – alternatív megoldásként – vízzel le kell öblíteni, mielőtt az edénybe kerül. A vöröshagymát és a fokhagymát finomra aprítják. A burgonyát kockára vágják.

Főzés – körülbelül 2–4 óra

Először a bab, vöröshagyma, fokhagyma, paprika és/vagy pirospaprikakrém, bors, babérlevelek és – ha használnak – egyéb fűszerek, például koriander és az olívaolaj vagy sertézsír (nem feltétlenül ebben a sorrendben végzett) behelyezésével együtt vizet öntenek az edénybe. Az összetevőket sütés nélkül, hidegen teszik be az edénybe.

Ezután hozzáadják a csülköt, tokát, szalonnát és kolbászt. A farinheira kolbász később adható hozzá, amikor a csülök és a pinto bab már majdnem megfőtt. Egyes szakácsok a szétrepedés elkerülése érdekében inkább külön főzik a kolbászt.

Amikor minden megfőtt, kivesszük a húst, illetve a kolbászt. Lehűlésük után ezeket apró darabokra vágják, illetve felszeletelik.

A burgonyát kis szabálytalan kockákra vágják, majd hozzáadják a még csendes forrásban lévő leveshez. Ekkor szükség esetén még fűszerezni lehet. Amikor a burgonya megfőtt, a lángot elzárják. A levest állni kell hagyni, hogy a babból képződő „krém” besűrítse. A burgonyának is el kell kezdenie szétesni, hogy a kis szabálytalan kockák szélei lekerekedjenek, mert ez is segíti a leves besűrűsödését. Ez biztosítja, hogy minden összetevő jól összeálljon és sima, bársonyos levest eredményezzen.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Mielőtt e néven ismertté vált volna, a „Sopa da Pedra de Almeirim” eredete a Tagus folyó partján fekvő mezőgazdasági régió helyi gazdáinak hagyományos ételeire vezethető vissza.

Az önellátó gazdálkodás különösen fontos volt ebben a régióban, mivel a területet a király és udvarának szórakozását szolgáló vadrezervátumként használták, ami azt jelentette, hogy a helyiek nem vadászhattak. A lakosság túlélése szempontjából ezért döntő fontossággal bírtak a konyhakertben termesztett zöldségek és az otthon nevelt sertések, amelyeket télen vágtak le, és minden részüket felhasználták.

Pontosan ezek alkották a híres „Sopa da Pedra de Almeirim” összetevőit, bár a recept családonként eltérő lehetett. Az emberek babot és burgonyát termesztettek, a sertéshúst pedig sózóteknőben tartósították és kolbászkészítéshez használták. Rendszerint e termékek képezték a régió hagyományos levesének alapját, amely nagyon tápláló és ideális volt ahhoz, hogy biztosítsa a nehéz mezőgazdasági munkához szükséges erőt. Emellett, mivel sertéshúst, szalonnát és kolbászt tartalmaz, így kiadósága miatt komplett étkezésnek számított. „Ez a népi eredetű recept szerves részét képezi Almeirim népi kultúrájának” – mondja Eurico Henriques helytörténész és egyúttal Almeirim kultúráért felelős városi tanácsosa.

A leves csak sokkal később, az 1960-as évek elején (hat évtized) vált „Sopa da Pedra de Almeirim” néven ismertté. E helyi specialitás népszerűsége nagyrészt annak a kis élelmiszerboltnak köszönhetően nőtt meg, amelyet José Manuel „Toucinho” halárus és felesége, az 1912-ben született és a „sopa da pedra anyjának” tekintett Maria Manuela Aranha üzemeltetett, akinek Mariana nevű édesanyja már jóval 1960 előtt készítette ezt a húsos bablevest (lásd: Morreu a Mãe da Sopa da Pedra – YouTube, feltöltés napja: 2009.5.4.).

A családi történet szerint ez a város régi részén lévő bolt látta el azokat az utazó árusokat, akik a környéken álltak meg portékájuk értékesítése és az út folytatásához szükséges erőgyűjtés céljából. A boltban aztán megkóstolták valamelyiket a család által készített regionális ételek közül. A babot, burgonyát és kolbászt tartalmazó helyi leves mindig szerepelt az étlapon, és nagy kedvenc volt az utazók körében. Hélia Costa, a boltot és később a vendéglőt alapító házaspár lánya így emlékszik vissza: „Ezek az árusok egyben beszállítóink és általunk jól ismert emberek voltak. Egy nap az egyikük bejött enni, és édesanyám a nagyszüleim által használt recept szerint készített levest szolgálta fel. Annyira ízlett neki, hogy néhány barátjával is meg szeretne volna kóstoltatni. Mivel azonban más levesek is készültek itt, az árus a következőképpen próbálta leírni ezt a neki ízlő ételt: »Az a sötét, kiadós leves, amelyik olyan, mint az utcakövek« – utalt a közeli macskaköves utcákra. Még ma is sok ilyen macskaköves utca van erre felé”.

A Ribatejo városrész legrégebbi utcáit borító kövek alapján megszülető elnevezés lett aztán a kereskedelmi neve annak a falusias levesnek, amely szájhagyomány útján vált híressé és vonzotta a városba a látogatókat, akik csupán a leves megkóstolása miatt érkeztek. A kis élelmiszerboltból jött létre 1962-ben a „Sopa da Pedra de Almeirim úttörője” néven ismert vendéglő. Az évek során megnyitott egyéb vendéglők is elkezdtek a „Sopa da Pedra de Almeirim” helyi receptek szerinti készítését, és ez a kulináris tevékenység egyre nagyobb jelentőségre tett szert.

Teófilo Braga *Contos Tradicionais do Povo Português* (Hagyományos portugál népmesék) (1883) című művében az szerepel, hogy a legenda szerint az egész azzal a szeretettel vette kezdetét, aki furfangosan elhitette egy naiv gazdával, hogy a zsebében lévő kőből finom levest főz. A leves úgy készült, hogy burgonyát, babot és kolbászt adtak a kőhöz. A „Sopa da Pedra” elnevezésnek a történetben leírt leveshez való társítása, valamint a hozzávalóknak az Almeirim leves összetevőire való hasonlósága miatt aztán a tény hamarosan összemosódott a fikcióval. Ebből olyan reklám lett, amely segítette a valódi „Sopa da Pedra de Almeirim” népszerűsítését. Mivel a vendéglőkbe betérők gyakran keresték a követ, bevett gyakorlattá vált, hogy felszolgálás előtt beletettek egy követ a levesestálba.

A „Sopa da Pedra de Almeirim” hírért nemcsak az országban, hanem külföldön is ismerik, hála a *Confraria Gastronómica de Almeirim* (Almeirim Gasztronómiai Társaság) munkájának, amelynek célja Ribatejo városrész kulturális, történelmi, néprajzi és kulináris örökségének terjesztése és megőrzése. „Almeirim összes tipikus receptje közül egyértelműen a Sopa da Pedra emelkedik ki. Az egész országot beutazva népszerűsítjük, külföldön pedig olyan országokban terjesztettük már a hírért, mint Spanyolország, Franciaország, Belgium és Magyarország” – mondja Rui Figueiredo, a Társaság nagymestere, amely 2013 óta minden évben megszervezi a „Sopa da Pedra de Almeirim” fesztivált.

E hagyományos specialitás olyan szorosan kapcsolódik a származási helyének számító Almeirimhez, hogy az évek során a „Sopa da Pedra de Almeirim” jelentős kulináris ikon, a legismertebb portugál specialitások egyike lett a nemzeti konyhával foglalkozó televíziós műsorokban (RTP, 2009, 7 Maravilhas da Gastronomia| Sopa da Pedra| Reportagem; RTP Memória, 2017, Horizontes da Memória, Sopa da Pedra, Almeirim, 1999; TV4Ribatejo, 2009, Morreu a Mãe da Sopa da Pedra).

A nemzeti ételek megőrzésében és terjesztésében részt vevő kulcsszereplők, mint például Maria de Lourdes Modesto, már az 1960-as évek óta a legnépszerűbb receptjeik között tartják számon a „Sopa da Pedra de Almeirim” levest (Modesto, M.L. [1982], *Cozinha Tradicional Portuguesa* [Hagyományos portugál konyha], Verbo, Lisszabon, első kiadás).

A 2013 óta évente megrendezett Sopa da Pedra fesztivál mára a város kulturális életének kulcsfontosságú eseményévé vált és több ezer látogatót vonz. Ezt a városi tanács támogatásával megvalósuló rendezvényt az Almeirim Gasztronómiai Társaság népszerűsíti, amelynek célja a tipikus helyi ételek, különösen a „Sopa da Pedra de Almeirim” népszerűsítése.

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU