



Tartalom

II Közlemények

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

Európai Bizottság

2021/C 82/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9857 — Volvo/Daimler/JV) ⁽¹⁾	1
2021/C 82/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10152 — Temasek/Gategrub) ⁽¹⁾	2
2021/C 82/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10082 — CPPIB/TPG/The Torstein Hagen Interest in Possession Settlement/Viking) ⁽¹⁾	3
2021/C 82/04	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.8920 — Mitsubishi Corporation/Arjun Infrastructure Partners/South Staffordshire) ⁽¹⁾	4
2021/C 82/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9187 — Autolaunch/Beijing Electric Vehicle Co/JVs) ⁽¹⁾	5

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2021/C 82/06	Euroátváltási árfolyamok — 2021. március 10.	6
2021/C 82/07	A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója (Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően) ⁽¹⁾	7

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA Felügyeleti Hatóság

2021/C 82/08	Állami támogatás – Engedélyező határozat	8
2021/C 82/09	Állami támogatás – Engedélyező határozat	10

V *Hirdetmények*

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Személyzeti Felvételi Hivatal

2021/C 82/10	NYÍLT VERSENYVIZSGA-FELHÍVÁS	11
--------------	------------------------------------	----

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 82/11	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.9938 —Kingspan Group/Trimo) ⁽¹⁾	12
--------------	---	----

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 82/12	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele	14
2021/C 82/13	Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele	28

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.9857 — Volvo/Daimler/JV)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 82/01)

2021. február 5-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 32021M9857 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

(¹) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10152 — Temasek/Gategrup)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 82/02)

2021. március 2-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 32021M10152 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése**(Ügyszám M.10082 — CPPIB/TPG/The Torstein Hagen Interest in Possession Settlement/Viking)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2021/C 82/03)

2021. február 5-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 32021M10082 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.8920 — Mitsubishi Corporation/Arjun Infrastructure Partners/South Staffordshire)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 82/04)

2018. június 19-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 32018M8920 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9187 — Autolaunch/Beijing Electric Vehicle Co/JVs)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 82/05)

2018. december 21-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 32018M9187 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽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⁾

2021. március 10.

(2021/C 82/06)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1892	CAD Kanadai dollár	1,5041
JPY Japán yen	129,12	HKD Hongkongi dollár	9,2307
DKK Dán korona	7,4366	NZD Új-zélandi dollár	1,6590
GBP Angol font	0,85655	SGD Szingapúri dollár	1,6019
SEK Svéd korona	10,1305	KRW Dél-Koreai won	1 357,05
CHF Svájci frank	1,1069	ZAR Dél-Afrikai rand	18,1740
ISK Izlandi korona	152,10	CNY Kínai renminbi	7,7433
NOK Norvég korona	10,0813	HRK Horvát kuna	7,5865
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 130,43
CZK Cseh korona	26,226	MYR Maláj ringgit	4,9072
HUF Magyar forint	367,48	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,780
PLN Lengyel zloty	4,5752	RUB Orosz rubel	87,9744
RON Román lej	4,8865	THB Thaiföldi baht	36,592
TRY Török líra	9,0269	BRL Brazil real	6,8807
AUD Ausztrál dollár	1,5430	MXN Mexikói peso	25,2221
		INR Indiai rúpia	86,8100

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

A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója

(Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet ⁽¹⁾64. cikke (9) bekezdésének megfelelően)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 82/07)

Engedélyezésről szóló határozatok

A határozat hivatkozási száma ⁽¹⁾	A határozat kelte	Az anyag neve	Az engedély jogosultja	Az engedély száma	Engedélyezett felhasználás	A felülvizsgálati időszak lejártának időpontja	A határozat indokai
C(2021) 1385]	2021. március 4.	triklór-etilén (TCE) EK-szám: 201-167-4 CAS-szám: 79-01-6	SPOLANA s.r.o., ul. Práce 657, 277 11 Neratovice, Cseh Köztársaság	REACH/21/2/0/R1	Extraháló oldószerként a kaprolaktámgyártásban	2032. április 21.	Az 1907/2006/EK rendelet 60. cikke (4) bekezdésének megfelelően az anyag felhasználásából származó társadalmi-gazdasági előnyök jelentősebbek, mint annak az emberi egészséget érintő kockázatai, továbbá nem állnak rendelkezésre alkalmas alternatív anyagok vagy technológiák.

⁽¹⁾ A határozat az Európai Bizottság következő internetes oldalán érhető el: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_hu.htm

⁽¹⁾ HL L 396., 2006.12.30., 1. o.

AZ EURÓPAI GAZDASÁGI TÉRSÉGGEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSOK

EFTA FELÜGYELETI HATÓSÁG

Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2021/C 82/08)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2020. december 3
Ügyszám	85815
A határozat száma	143/20/COL
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	A „Covid19 – Vissza nem térítendő likviditási támogatási program a turisztikai vállalkozások számára” módosításai és meghosszabbítása
Jogalap	A nemzeti jogalap egy parlamenti határozat, amely engedélyezi a módosításokat és a meghosszabbítást, valamint a kereskedelmi, ipari és halászati minisztérium kiegészítő megbízási levele az Innovation Norway számára, amely meghatározza a támogatásokra és a program irányítására vonatkozó iránymutatásokat
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	A Covid19-járvány gazdasági hatása miatt hirtelen likviditási hiánnyal szembesülő vállalkozások likviditáshoz való hozzáféréseinek biztosítása. A vissza nem térítendő támogatás alapját a tervezett tevékenységekhez kapcsolódó költségek képezik
A támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatások
Költségvetés	550 millió NOK
Intenzitás	Kis- és középvállalkozások esetében az elszámolható költségek legfeljebb 80 %-a fedezhető. Nagyvállalkozások esetében az elszámolható költségek legfeljebb 70 %-a fedezhető. A projekt megvalósításához szükséges tárgyi eszközök és immateriális javak költségei legfeljebb 20 %-ig fedezhetők
Időtartam	2020.12.3. – 2021.6.30
Gazdasági ágazatok	NACE 49, 50, 51, 55, 56, 74.903, 77, 79, 82.3, 90, 91 és 93

A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Innovation Norway Akersgata 13 N-0104 Oslo NORVÉGIA Pb. 448 Sentrum
--	---

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Állami támogatás – Engedélyező határozat

(2021/C 82/09)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság nem emel kifogást a következő állami támogatási intézkedéssel kapcsolatban:

A határozat elfogadásának időpontja	2020. december 3.
Ügyszám	85929
A határozat száma	142/20/COL
EFTA-állam	Norvégia
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	Covid19 – Az utazási csomagokra vonatkozó támogatási program módosítása
Jogalap	Az intézkedés jogalapja a kereskedelmi, ipari és halászati minisztérium javaslatával összhangban az intézkedést engedélyező parlamenti határozat
Az intézkedés típusa	Közvetlen támogatási program
Célkitűzés	Az intézkedés céljai a következők: i. elegendő likviditást biztosít az utazási csomagokat értékesítő kereskedők számára annak érdekében, hogy ellensúlyozni lehessen az érintett vállalkozásokat ért károkat; ii. biztosítja, hogy az utazási csomaggal utazóknak járó visszafizetéseket és költségtérítéseket a lehető leggyorsabban rendezzék; és iii. segít megőrizni a gazdasági tevékenység folytonosságát a Covid19-világjárvány alatt és után
Költségvetés	195 millió NOK
Időtartam	2020.6.26. – 2020.12.31.
Gazdasági ágazatok	Szervezett utazás
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Innovation Norway Akersgata 13 N-0104 Oslo NORVÉGIA

A határozat bizalmas adatokat már nem tartalmazó, hiteles nyelvi változata az EFTA Felügyeleti Hatóság honlapján található: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI SZEMÉLYZETI FELVÉTELI HIVATAL

NYÍLT VERSENYVIZSGA-FELHÍVÁS

(2021/C 82/10)

Az Európai Személyzeti Felvételi Hivatal (EPSO) az alábbi nyílt versenyvizsgát szervezi:

EPSO/AD/390/21 – TANÁCSOS (AD 6) A VEGYIANYAG-POLITIKA TERÜLETÉN

A versenyvizsga-felhívás az *Európai Unió Hivatalos Lapjának* 2021. március 11-i C 82 A. számában jelenik meg 24 nyelven.

További információk az EPSO honlapján találhatóak: <https://epso.europa.eu/>

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám M.9938 —Kingspan Group/Trimo)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 82/11)

1. 2021. március 3-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint és a 4. cikk (5) bekezdése alapján tett betérjesztést követően bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a Kingspan Group plc irányítása alá tartozó Kingspan Holding Netherlands B.V. (Hollandia),
- a European Architectural Systems S.à r.l. irányítása alá tartozó Trimo, arhitekturne rešitve, d.o.o. (Szlovénia).

A Kingspan Holding Netherlands B.V. az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében kizárólagos irányítást szerez a Trimo, arhitekturne rešitve, d.o.o. egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a Kingspan Holding Netherlands B.V. esetében: szendvicspanelek, szigetelési, világítási és szellőzési megoldások, szaniter-, energetikai és adatechnológiai megoldások, illetve padlóburkolatok gyártása,
- a Trimo, arhitekturne rešitve, d.o.o. esetében: elsősorban ásványi szálakból készült szendvicspanelek gyártása.

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.9938 — Kingspan Group/Trimo

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

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

Fax +32229-64301

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

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2021/C 82/12)

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

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

„Garbanzo de Fuentesauco”

EU-szám: PGI-ES-0264-AM02 – 07.02.2020

OEM () OFJ (X)

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

A csoportosulás neve: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco („Garbanzo de Fuentesauco” OFJ Szabályozói Testület)

Cím: Plaza Mayor 29, 49400 Fuentesauco (Zamora, Spanyolország)

Telefon: + 34 923228345

E-mail: gf@legumbresdecalidad.com

A kérelmező csoportosulás a „Garbanzo de Fuentesauco” termelőinek és csomagolóinak kollektív érdekeit képviseli, és jogos érdeke fűződik a „Garbanzo de Fuentesauco” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásának módosítására irányuló kérelemhez. Ez az a csoportosulás is egyben, amely eredetileg kérelmezte az oltalom alatt álló státuszt e termékre.

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

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb (ellenőrző szerv)

4. A módosítás típusa

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

5. Módosítás(ok)

1. módosítás:

„A termék leírása” című szakasz – fizikai-kémiai jellemzők

A módosítás indokolása:

A 100 szem szárított csicseriborsó elvárt legkisebb tömege kis mértékben csökkentésre került, 40 grammról 35 grammra. E módosítás oka az, hogy az időjárás mostanában kiszámíthatatlan. Előfordulnak olyan évek, amelyek csapadékszegények és nagyon melegek, és ezek a tényezők stresszt okoznak a csicseriborsó-növénynek. Ennek következtében a csicseriborsó termésmérete kisebb lesz, azaz 100 szem borsó legkisebb tömege nem lesz több 35 grammnál.

Kimutatták azonban, hogy a méret nem befolyásolja a „Garbanzo de Fuentesauco”-ra jellemző érzékszervi tulajdonságokat. A szélsőséges időjárási viszonyok következtében kialakuló kisebb termésméret tulajdonképpen nagyobb rehidratálódási képességet eredményez, amelynek köszönhetően valójában javulnak az érzékszervi tulajdonságok.

Ez a módosítás az eredeti egységes dokumentum vagy azzal egyenértékű dokumentum 4.2. pontját érinti.

A termékleírás jelenlegi szövege:

100 szem szárított borsó tömegének előkezelés után 40 és 50 gramm között kell lennie.

A szöveg a következőképpen módosul:

100 szem szárított borsó tömegének előkezelés után 35 és 50 gramm között kell lennie.

2. módosítás:

„A termék leírása” című szakasz

A hazai piacra szánt bizonyos csomagolt, száraz (és hántolt) hüvelyesekre vonatkozó minőségi előírások jóváhagyásáról szóló, 1983. november 16-i rendeletre való hivatkozás törlésre került, mivel az egységes dokumentum nem tartalmazhat hivatkozásokat más dokumentumokra. A szöveg a módosítás után kiegészült az érintett osztályok ismertetésével.

Ez a módosítás az eredeti egységes dokumentum vagy azzal egyenértékű dokumentum 4.2. pontját érinti.

A termékleírás jelenlegi szövege:

„A csicseriborsószemeknek minden más tekintetben a hazai piacra szánt bizonyos száraz (és hántolt), csomagolt hüvelyesekre vonatkozó minőségi előírások jóváhagyásáról szóló, 1983. november 16-i rendelet, vagy az ezt felváltó mindenkor hatályos előírás szerinti »Extra« vagy »I« kereskedelmi osztályba kell tartozniuk.”

A szöveg a következőképpen módosul:

„A csicseriborsószemeknek minden más tekintetben az »Extra« vagy »I« kereskedelmi osztályba kell tartozniuk.

Az »Extra« kereskedelmi osztályba sorolt szárított csicseriborsószemeknek kiváló minőségűeknek és hibátlanoknak kell lenniük, eltekintve a nagyon kicsi felületi hibáktól, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét vagy a csomagolt áru megjelenését.

Az »I« kereskedelmi osztályba sorolt szárított csicseriborsószemeknek jó minőségűeknek kell lenniük. Kisebb hibák megengedhetők, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét vagy eltarthatóságát.”

3. módosítás:

„A származás igazolása” című szakasz

A módosítás indokolása:

A szövegből a Szabályozói Testület általi engedélyezésre és ellenőrzésre vonatkozó valamennyi hivatkozás el lett hagyva, mivel az engedélyeket felváltották a saját nyilatkozatok, a hivatalos ellenőrzéseket pedig most már az illetékes hatóság végzi.

A termékleírás kiegészült a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet 4. cikke (2) bekezdésének rendelkezéseivel.

Ez a módosítás az eredeti egységes dokumentum vagy azzal egyenértékű dokumentum 4.4. pontját érinti.

A termékleírás jelenlegi szövege:

Ellenőrzési és tanúsítási eljárások garantálják, hogy a termék a körülhatárolt területről származik.

A Szabályozói Testület, amely az UNE-EN-45011 szabvány legutóbbi változata értelmében a felelős szerv, a Tanúsítási Bizottság közreműködésével végzi annak megfigyelését és ellenőrzését, hogy a csicseriborsó előállítása, tárolása, csomagolása és minősége megfelel-e ennek az előírásnak.

A következőket kell vizsgálni:

- A csicseriborsó kizárólag a termőterületen található olyan bejegyzett parcelláról származhat, ahol az E. szakasznak megfelelő művelés folyik.
- A termést csak olyan raktárakba és csomagolóüzemekbe szabad szállítani, amelyeket a Szabályozói Testület előzőleg felvett nyilvántartásába.
- A csicseriborsót a különböző piaci szereplők közötti szállításkor a Szabályozói Testület által előzetesen kiállított fuvarlevél kíséri.
- A Szabályozói Testület rendszeres időközönként ellenőrzéseket és értékelő vizsgálatokat végez. Ezek keretében szemrevételezi a parcellákat, raktárakat és csomagolóüzemeket, meggyőződik a termék előállításának szabályosságáról, mintákat vesz, vizsgálatokat és iratellenőrzést végez.
- A Szabályozói Testület által kiadott, az eredetet igazoló címkével csak olyan csicseriborsó kerülhet forgalomba, amely a minőség-ellenőrzési eljárások során valamennyi vizsgálatnak megfelelt csomagolóüzemből származik.
- A Szabályozói Testület a csomagolóüzemek részére csak annyi címkét és ellenőrzőcímkét ad ki, amennyi a termelők vagy raktározók által a csomagolóüzemnek leszállított mennyiség és a forgalomba kerülő csomagolási egységek töltete alapján indokolt.

A szöveg a következőképpen módosul:

Ellenőrzési és tanúsítási eljárások garantálják, hogy a termék a körülhatárolt területről származik.

A következőket kell vizsgálni:

- A csicseriborsó kizárólag a termőterületen található olyan bejegyzett parcelláról származhat, ahol az E. szakasznak megfelelő művelés folyik.
- A termést csak olyan raktárakba és csomagolóüzemekbe szabad szállítani, amelyeket előzőleg engedélyeztek.
- A csicseriborsót a különböző piaci szereplők közötti szállításkor fuvarlevél kíséri.
- Rendszeres időközönként ellenőrzéseket és értékelő vizsgálatokat végeznek. Ezek keretében szemrevételezik a parcellákat, raktárakat és csomagolóüzemeket, hogy meggyőződjenek a termék előállításának szabályosságáról, mintákat vesznek, vizsgálatokat és iratellenőrzést végeznek.
- Az eredetet igazoló OFJ címkével csak olyan csicseriborsó kerülhet forgalomba, amely a minőség-ellenőrzési eljárások során valamennyi vizsgálatnak megfelelt csomagolóüzemből származik.

- A csomagolóüzemek részére csak annyi címkét és ellenőrzőcímkét adnak ki, amennyi a termelők vagy raktározók által a csomagolóüzemnek leszállított mennyiség és a forgalomba kerülő csomagolási egységek töltete alapján indokolt.
- Valamennyi gazdasági szereplőknek meg kell tudni határozni a következőket:
 - a) a kapott csicseriborsó valamennyi tételének szállítója, mennyisége és eredete;
 - b) a címkével ellátott csicseriborsó átvevője, mennyisége és rendeltetési helye;
 - c) az a) pontban említett minden egyes beérkező csicseriborsó-tétel és a b) pontban említett minden egyes címkézett csicseriborsó-tétel közötti megfelelés.

4. módosítás:

„Az előállítás módja” című szakasz – A mezőgazdasági parcellákon

A módosítás indokolása:

A talajokat felsoroló szövegrész kiegészült a „homokos” talajokkal, amelyek szerepeltek a termékleírás alapját képező kiinduló tanulmányban, de véletlenül kimaradtak a termékleírás szövegéből. Ahogyan azonban a természeti kapcsolatról szóló szakasz megállapítja, a csicseriborsó termőterületeit negyedidőszaki képződményeken alakították ki, amelyeknek a jellemző talajtípusai között a homokos talajok is megtalálhatók.

Ugyanakkor a „szén-nitrogén aránya alacsony” szövegrész el lett hagyva, mivel e talajtípus esetében ez nem meghatározó és nem befolyásolja a termés minőségét.

A vetéssűrűség 70 kg/ha-ra csökkent, mivel a piacon elérhető gépek már lehetővé teszik a kisebb vetéssűrűség alkalmazását anélkül, hogy az hátrányosan befolyásolná a csicseriborsó termesztését.

A hektáronkénti 600–800 kg-os normál terméshozamra hivatkozás el lett hagyva a szövegből. A terméshozam a gazdálkodási időszak alatti időjárástól függően lehet magasabb vagy kisebb, mivel a hozamok évről évre jelentősen változnak.

Ez a módosítás az eredeti egységes dokumentum va gy azzal egyenértékű dokumentum 4.5. pontját érinti.

A termékleírás jelenlegi szövege:

A mezőgazdasági parcellákon

A csicseriborsót a meghatározott mezőgazdasági termőterületen található mezőgazdasági parcellákon kell termesztetni.

A parcellák talaja mély, jó vízelvezetésű. A talaj vályogos vagy vályogos-homokos, kémhatása savas, semleges vagy enyhén lúgos, oldott kalciumtartalma alacsony vagy közepes, szén-nitrogén aránya alacsony, sót nem vagy alig tartalmaz.

A vetéshez használt magoknak a „Fuentesauco” ökotípushoz, vagy a jövőben abból nyert kereskedelmi fajtákhoz tartozó csicseriborsó magoknak kell lenniük. A magokat a méretüktől, a talajtípustól és a csírázási feltételektől függően hektáronként 100–150 kg mennyiségben szórva vetéssel kell kijuttatni.

A csicseriborsót más haszonnövényekkel vetésforgóban kell termesztetni, két egymást követő évben nem vethető ugyanoda.

Amennyiben a termőterületen szerves trágyákat használnak, ezeket a szerves trágyákat az előző haszonnövény tenyészideje alatt kell kijuttatni avégett, hogy még a csicseriborsó vetése előtt megfelelően ásványosodjanak.

Amennyiben ásványi trágyákat használnak, azokat vetés előtt kell kijuttatni a termőterületre. Mivel a csicseriborsó hüvelyes növény, amely képes hatékonyan hasznosítani a légköri nitrogént, nitrogénműtrágyákat általában nem alkalmaznak. A foszfor- és káliumműtrágyákat korlátozott mennyiségben kell alkalmazni, mivel a haszonnövény ezeket a tápanyagokat kis mennyiségben vonja ki a talajból.

Mivel a termesztési módszerek a csicseriborsó növénynek esetlegesen ártó károsító szervezetek és betegségek terjedésének megelőzésére irányulnak, növényegészségügyi kezelések csak kivételes körülmények esetén használhatók.

A csicseriborsó termése elszíneződésének megelőzése érdekében a termést akkor kell betakarítani, amikor a növény és a termőterületen növő gyomok teljesen elszáradtak. A normál terméshozam hektáronként 600–800 kg.

A szöveg a következőképpen módosul:

A mezőgazdasági parcellákon

A csicseriborsót a meghatározott mezőgazdasági termőterületen található mezőgazdasági parcellákon kell termesztetni.

A parcellák talaja mély, jó vízelvezetésű. A talaj homokos, vályogos vagy vályogos-homokos, kémhatása savas, semleges vagy enyhén lúgos, asszimilálható kalciumtartalma alacsony vagy közepes, sőt nem vagy alig tartalmaz.

A vetéshez használt magoknak a „Fuentesauco” ökotípushoz, vagy a jövőben abból nyert kereskedelmi fajtákhoz tartozó csicseriborsó magoknak kell lenniük. A magokat a méretüktől, a talajtípustól és a csírázási feltételektől függően hektáronként 70–150 kg mennyiségben szórva vetéssel kell kijuttatni.

A csicseriborsót más haszonnövényekkel vetésforgóban kell termesztetni, két egymást követő évben nem vethető ugyanoda.

Amennyiben a termőterületen szerves trágyákat használnak, ezeket a szerves trágyákat az előző haszonnövény tenyészideje alatt kell kijuttatni avégett, hogy még a csicseriborsó vetése előtt megfelelően ásványosodjanak.

Amennyiben ásványi trágyákat használnak, azokat vetés előtt kell kijuttatni a termőterületre. Mivel a csicseriborsó hüvelyes növény, amely képes hatékonyan hasznosítani a légköri nitrogént, nitrogénműtrágyákat általában nem alkalmaznak. A foszfor- és káliumműtrágyákat korlátozott mennyiségben kell alkalmazni, mivel a haszonnövény ezeket a tápanyagokat kis mennyiségben vonja ki a talajból.

Mivel a termesztési módszerek a csicseriborsó növénynek esetlegesen ártó károsító szervezetek és betegségek terjedésének megelőzésére irányulnak, növényegészségügyi kezelések csak kivételes körülmények esetén használhatók.

A csicseriborsó termése elszíneződésének megelőzése érdekében a termést akkor kell betakarítani, amikor a növény és a termőterületen növő gyomok teljesen elszáradtak.

5. módosítás:

„Az előállítás módja” című szakasz – A csomagolóüzemekben

A szöveg kiegészült a kézi csomagolás lehetőségével. A termékleírás megállapítja, hogy a csicseriborsót mechanikus vagy félmechanikus mérőeszközök felhasználásával csomagolják, így kizárja a kézi csomagolás lehetőségét. Annak érdekében, hogy a kézi csomagolást előnyben részesítő vagy arra szoruló kisvállalkozásokra ne helyezzen korlátozásokat, a szöveg kiegészült ezzel a csomagolási móddal.

A szövegből a Szabályozói Testület általi engedélyezésre és ellenőrzésre vonatkozó hivatkozások el lettek hagyva, mivel az engedélyeket felváltották a saját nyilatkozatok, a hivatalos ellenőrzéseket pedig most már az illetékes hatóság végzi.

Ez a módosítás az eredeti egységes dokumentum vagy azzal egyenértékű dokumentum 4.5. pontját érinti.

A termékleírás jelenlegi szövege:

A csomagolóüzemekben

A csicseriborsónak a bejegyzett csomagolóüzemekben a következő folyamatokon kell átesnie a következő sorrendben:

- A nyersanyag minőség-ellenőrzése a B) „A termék leírása” szakaszban ismertetett jellemzők biztosítása és a különböző tételek szabványosítása érdekében.
- Tisztítás és az idegen anyagok eltávolítása a csicseriborsóból rostálással és légáramoltatással.
- A csicseriborsó válogatása, a hibás, foltos vagy túl kicsi szemek eltávolítása.
- Kategóriákba sorolás és méret szerinti osztályozás.
- Csomagolás. A szárított csicseriborsó csomagolása mechanikus vagy félmechanikus mérőeszközökkel.
- Végső minőség-ellenőrzés annak biztosítása érdekében, hogy a csomagolt áruk ne legyenek hibásak, és hogy a termék megfeleljen az alkalmazandó tűréshatároknak.
- Címkézés. A Szabályozói Testület által kiadott azonosító címkék vagy ellenőrzőcímkék.

A szárított csicseriborsó a betakarítás időpontját követő második év szeptemberétől forgalmazható.

A szöveg a következőképpen módosul:

A csomagolóüzemekben

A csicseriborsónak a bejegyzett csomagolóüzemekben a következő folyamatokon kell átesnie a következő sorrendben:

- A nyersanyag minőség-ellenőrzése a B) „A termék leírása” szakaszban ismertetett jellemzők biztosítása és a különböző tételek szabványosítása érdekében.
- Tisztítás és az idegenanyagok eltávolítása a csicseriborsóból rostálással és légáramoltatással.
- A csicseriborsó válogatása, a hibás, foltos vagy túl kicsi szemek eltávolítása.
- Kategóriákba sorolás és méret szerinti osztályozás.
- Csomagolás. – A szárított csicseriborsó csomagolása, kézi, mechanikus vagy félmechanikus mérőeszközökkel.
- Végső minőség-ellenőrzés annak biztosítása érdekében, hogy a csomagolt áruk ne legyenek hibásak, és hogy a termék megfelel az alkalmazandó tűréshatároknak.
- Címkézés. Azonosító vagy ellenőrzőcímkék elhelyezése.

A szárított csicseriborsó a betakarítás időpontját követő második év szeptemberétől forgalmazható.

6. módosítás:

Az „Ellenőrző szerv” című szakasz

A módosítás indokolása:

Az ellenőrző szerv az *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* (Kasztília és León Agrártechnológiai Intézete), illetékes hatósági minőségében.

Ez a módosítás az eredeti egységes dokumentum vagy azzal egyenértékű dokumentum 4.7. pontját érinti.

A termékleírás jelenlegi szövege:

Név: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco („Garbanzo de Fuentesauco” OFJ Szabályozói Testület)

Cím: Paseo del Cementerio s/n. Convento Monjas E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: + 34 923228345

Fax: + 34 923228345

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

A „Garbanzo de Fuentesauco” oltalom alatt álló földrajzi jelzés Szabályozói Testülete megfelel az EN 45011 szabvány 1998-as kiadásának.

A szöveg a következőképpen módosul:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Kasztília és León Agrártechnológiai Intézete)

Ctra. de Burgos km 119. Finca Zamadueñas

47071 Valladolid (Spanyolország)

Telefon: +34 983412034

Fax: +34 983412040

E-mail: controloficial@itacyl.es

A „Garbanzo de Fuentesauco” oltalom alatt álló földrajzi jelzés termékleírásában meghatározott feltételeknek való megfelelés ellenőrzése az *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* hatáskörébe tartozik, és annak az élelmiszerek minőségével és promóciójával foglalkozó aligazgatóságán keresztül történik, a Kasztília és León mezőgazdaságáról szóló, 2014. március 19-i 1/2014. sz. törvény 139. cikkének megfelelően.

7. módosítás:

A „Címkézés” című szakasz

Meghatározásra került a kötelező címke tartalma, és a szöveg kiegészült az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logójával, amely a termékleírás jelenlegi szövegében nem szerepel.

A szövegből a Szabályozói Testület általi engedélyezésre és ellenőrzésre vonatkozó valamennyi hivatkozás el lett hagyva, mivel az engedélyeket felváltották a nyilatkozatok, a hivatalos ellenőrzéseket pedig most már az illetékes hatóság végzi.

A szövegből el lett hagyva minden olyan hivatkozás, amely olyan termékek címkézésére vonatkozott, amelyekben OFJ termékeket használtak fel összetevőként, mivel ezeket nem szükséges belefoglalni a termékleírás címkézéséről szóló szakaszába, mert erre a kérdésre bizottsági iránymutatások vonatkoznak (HL L 341., 2010.12.16., 3. o.).

A szakaszt újrászövegezték, hogy egyértelműbb legyen.

Ez a módosítás az eredeti egységes dokumentum vagy azzal egyenértékű dokumentum 4.8. pontját érinti.

A termékleírás jelenlegi szövege:

A „Garbanzo de Fuentesauco” csomagolásán elhelyezett címkéken kötelező feltüntetni az „Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco” („Garbanzo de Fuentesauco” oltalom alatt álló földrajzi jelzés) megjelölést, valamint a Szabályozói Testület logóját.

A csomagolóüzem által elhelyezett címke mellett a Szabályozói Testület által kiadott ellenőrzőcímét is el kell helyezni a terméken.

Az ellenőrzőcímeken alfanumerikus kód szerepel, amellyel biztosítható a nyomon követhetőség. Az ellenőrzőcímét a csomagoláson a Szabályozói Testület minőségbiztosítási kézikönyvében előírt módon kell elhelyezni úgy, hogy *biztosan* ne lehessen újra felhasználni.

A Szabályozói Testület minőségbiztosítási kézikönyvében az OFJ logó méretére és a csomagoláson való elhelyezkedésére vonatkozó további betartandó szabályokat állapít meg.

Az olyan termékek csomagolásán, amelyek gyártásához alapanyagként „Garbanzo de Fuentesauco” csicseriborsót használtak, még akkor is, ha az feldolgozáson esett át, feltüntethető az OFJ felirat és az OFJ logó, de a közösségi logó nem, amennyiben:

- az érintett termék kategória kizárólag a „Garbanzo de Fuentesauco” földrajzi jelzés oltalmát élvező csicseriborsó felhasználásával készült;
- a feldolgozó üzem rendelkezik a Szabályozói Testület engedélyével, és szerepel annak nyilvántartásában annak érdekében, hogy a Szabályozói Testület ellenőrzéseket végezhesen és felügyelhesse az oltalom alatt álló földrajzi jelzés szabályszerű használatát.

Amennyiben egy termék előállításához nem csak „Garbanzo de Fuentesauco”-t használnak, az oltalom alatt álló földrajzi jelzést kizárólag a végtermék (vagy feldolgozott termék) összetevőinek jegyzékében szabad megemlíteni.

A szöveg a következőképpen módosul:

A fogyasztás céljából forgalomba hozott csicseriborsó csomagolását az uniós OFJ jelölést és a „Garbanzo de Fuentesauco” nevet tartalmazó számozott ellenőrzőcímével, valamint az OFJ saját logójával kell ellátni.

A címkéket az ismételt felhasználást lehetetlenné tevő módon kell rögzíteni a csomagolóüzemben.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logója a következő:



8. módosítás:

A „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakasz

A „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszt újrászövegezték avégett, hogy egyértelműbb és részletesebb ismertetéssel szolgáljon az ok-okozati kapcsolatról, azonban a kapcsolatot lényegesen nem módosították. Az új szöveg pontosan leírja a földrajzi területet jellemző és a terméknek a sajátos tulajdonságait kölcsönző természeti tényezőket, a talajt és az éghajlati viszonyokat, az emberi tényezőket és a helyi szakértelmet.

A szövegből el lett hagyva két olyan bekezdés, amelyek nem szolgáltak információval a kapcsolatról (az első bekezdés és a Fuentesauco ökotípusról szóló bekezdés utolsó mondata).

A szöveg az elején egy új bekezdéssel egészült ki, amely a kapcsolat alapját állapítja meg.

A szöveg naprakésszé tétele és tökéletesítése érdekében az három további bekezdéssel egészült ki, többek között a „Garbanzo de Fuentesauco” minőségét elismerő díjakkal kapcsolatos információkról, valamint annak a médiában, könyvekben, receptekben stb. történt említéseiről szólóakkal.

Ez a módosítás az eredeti egységes dokumentum vagy azzal egyenértékű dokumentum 4.6. pontját érinti.

A termékleírásból a következő szövegrészek lettek elhagyva

A kapcsolatról szóló szöveg első bekezdése:

„A csicseriborsót ősidők óta termesztik a Földközi-tenger keleti térségével határos és Mezopotámia területén fellelhető termőterületeken. Úgy tűnik, hogy Spanyolországba, konkrétan Kasztília-Leónba a római gyarmatosítókkal érkezett. A vizigót időszakban továbbra is termesztették, és a mórok ideje alatt bővült termesztése.”

Továbbá az „A Fuentesauco ökotípus” fejezetcím alatti utolsó mondat:

„Az Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Kasztília és León Agrártechnológiai Intézete) már ki is választott két törzset ebből az ökotípusból, amelyet rövidesen be fognak jegyezni és értékesíteni fognak a termelők számára”.

A kapcsolatról szóló szakasz szövege a módosítás után a következő:

A csicseriborsó és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék hírnevén és elismertségén alapul, amelyek a helyi ökotípus kiváló minőségéből és a terület csicseriborsó-termesztésének hosszú múltra visszatekintő hagyományából erednek, a helyi gazdálkodók pedig mindent tudnak a legjobb technikákról és a legalkalmasabb földterületek kiválasztásáról.

A Fuentesauco térségben folytatott csicseriborsó-termesztésre vonatkozó legkorábbi írásos utalások a 16. századból származnak. A Fuentesauco-ban 1569-ben kiadott települési rendeletek kimondták, hogy Fuentesaucon kívül más helyről nem hozható be csicseriborsó: „mivel a csicseriborsó e település vagyona és üzleti tevékenységének tárgya, elrendeljük, hogy a település és más területek egyetlen lakója sem vihet el csicseriborsót e település területéről saját vagy mások nevében. Ennek érdekében a csicseriborsó elvitele az elkobzást vonja maga után büntetésként, kivéve, ha az vetéshez szükséges, és a tanács engedélyt adott”. Ezt a protekcionista intézkedést II. Fülöp király 1571. november 22-én erősítette meg.

1612. november 18-án III. Fülöp király létrehozta a la Fuente de Saúco grófja címet, amelyet Pedro de Dezanak adományozott, aki a fuentesaucoi csicseriborsó egyedülálló minőségének ismeretében ajándékot küldött belőle Francisco de Quevedo y Villegasnak. A híres író ezt az ajándékot megemlítette a Sancho Sandovalnak címzett, 1639. január 16-án kelt levélben: „Fuente del Saúco grófja nemrég a saját tartományából származó csicseriborsót küldött nekem ajándékba, tudván, hogy ez a kedvenc csemegém. Küldök belőlük egy keveset. A világ minden táján híres, mert a szemek főzéskor megduzzadnak és nagyon puhává válnak, sehol máshol nem található hozzájuk hasonló. Ha a hasamra hallgatnék, nem cserélném el őket ugyanennyi azonos méretű gyöngyre [...]”.

A csicseriborsó szélesebb körben ismertté vált, amikor a gazdálkodók más termékekkel együtt elkezdték a Feria de los Santos vásárra és a III. Károly király (1716–1788) által alapított rendszeres keddi piacokra kivinni azt. Ekkoriban keletkezett az a mondás, hogy: „el buen garbanzo y el buen ladrón de Fuentesauco son” (a jó csicseriborsó és a jó tolvaj Fuentesaucóból származik). A városban értékesített olyannyira szeretett csicseriborsó kétségkívül más szomszédos falvakból is származott.

Marquis de la Ensenada (Ensenada márkí) 1752-ben összeállított telekkönyve megemlíti a fuentesaucoi csicseriborsó-termesztést, utalva a felhasznált vetőmag mennyiségére, a termelési árra és az eladási árra.

A fuentesaúci csicseriborsó szert tett bizonyos hírnévre Amerika spanyol ajkú területein. Konkrétan a venezuelai Caracasban néhány élelmiszerboltban „Garbanzos de Fuentesaúco” jelöléssel ellátott zsákokat lehetett találni. Nem meglepő, hogy ott ismert volt, tekintettel az e területről Venezuelába kivándorlók számára.

Madoz az 1845-ös statisztikai szótárában a következőket írja Fuentesaúcóról: „ez a település természeti a világ minden táján oly híres csicseriborsót, bár néhány más faluban éppen olyan jó minőségűek” – utalva arra, hogy a terület összes csicseriborsója fuentesaúci csicseriborsó néven vált ismertté.

Benito Pérez Galdós az „Episodios Nacionales”-ben szintén megemlíti ezt a csicseriborsót.

A „Garbanzo de Fuentesaúco” számos alkalommal nyert elismerést kiválóságáért és kiváló minőségéért. Példaként említhetjük az 1857-es mezőgazdasági kiállításon Madridban kapott emlékérmét, valamint a 20. század elején Sevillában megrendezett Általános Kiállításon adományozott kitüntetését.

Más újabb díjak is megerősítik ezeket a tulajdonságokat, például a fuentesaúci csicseriborsó közönséges tőkehallal terméknek adományozott „Kasztília és León legjobb kisüzemi konzervterméke” díj 2014-ben; az ökológiai fuentesaúci csicseriborsónak adományozott „Kasztília és León ökológiai gazdálkodási díj” 2015-ben; a „Garbanzo de Fuentesaúco” oltalom alatt álló földrajzi jelzésnek a „Caja Rural de Zamora” részéről odaítélt vidéki világdíj 2016-ban; valamint a Kasztília és Leónban természet hűvelyesként elnyert „A legjobb élelmiszerért járó díj: Kasztília és León hűvelyesei” az El Norte de Castilla újságtól 2017-ben.

A 20. századi szakirodalomban elég gyakoriak az utalások a „Garbanzo de Fuentesaúco”-ra. Camilo José Cela Nobel-díjas írodalmár, Judíos, Moros y Cristianos (Zsidók, mórok és keresztények) könyvében a következőket írta:

„A Segoviában található Fuentesaúco de Fuentidueña nem azonos a csicseriborsójáról híres Fuentesaúcóval, noha ott is természetnek csicseriborsót. A csicseriborsójáról ismert Fuentesaúco Zamorában található”.

A „Garbanzo de Fuentesaúco” az egész országban ismert. A sajtóban gyakran említik, még akkor is, ha az értekezés témája nem élelmiszer. Például az Instituto Social de la Marina által kiadott La Hoja del Mar magazin 1979 első negyedéből a következőket írja:

„Cartagena közelében volt egy falu, amelyet az elmúlt évszázadig Garbanzalnak neveztek [...]. Az az érdekes, hogy a legjobb csicseriborsó nem Murciából, hanem Kasztíliából származik, és a leghíresebb Fuentesaúco csicseriborsója”.

A médiában számos utalás történik rá: helyi és regionális újságokban, a szaksajtóban (olyan címek, mint pl. Origen, Viajar, España Gastronómica, Verema stb.); a helyi és országos televízióban és rádióban sugárzott hírműsorokban; valamint számos weboldalon (robinfoodtv, canal cocina, planeta en conserva, te ayudo a cocinar és mások). A csicseriborsó a spanyol kormány által kiadott olyan szakácskönyvekben és élelmiszer-magazinokban is megtalálható, mint például a „Las legumbres de Castilla y León en la gastronomía del siglo XXI” és „Legumbres españolas con garantía de calidad y origen reconocida por la UE”.

Kulináris körökben a „Garbanzo de Fuentesaúco” elnevezés mindig az egyéb csicseriborsónál jobb minőségű csicseriborsóhoz kötődik. Az El País napilap kiegészítésében 1989 februárjának első hetében megjelent Carlos Delgado újságíró „Al amor de la Lumbre” című cikke, amely a cocido (hagyományos spanyol ragu) történetét vizsgálta, és számos receptet tartalmazott, amelyben a következőket írja: „és ha a csicseriborsó Fuentesaúcóból származik, akkor annál jobb [...]”.

A csicseriborsónak az ételek széles skálájában való hagyományos használata tükröződik az olyan elismert séfek által kidolgozott receptekben, mint például Antonio González az El Rincón de Antonio étterem séfe, valamint Pedro Mario és Oscar Manuel, az El Ermitaño étterem séfjei, továbbá még a „maitre patissier”-ben, Justo Almendrote receptjében is, aki ismert arról, hogy csicseriborsót használ patisserie-alkotásaiban, a termék sokoldalúságát leginkább kihasználva.

Természeti kapcsolat:

a „Garbanzo de Fuentesaúco” jellemzőit a termőterület talajtani és éghajlati viszonyai és a természet ökotípus befolyásolják.

Éghajlat:

Hosszú, hideg telek jellemzik az éghajlatot, gyakori fagyokkal. Ez természetes módon gátolja a csicseriborsót fenyegető kártevők és betegségek megjelenését.

Májusban és júniusban, amikor a növény a legnagyobb mértékben fejlődik, az átlagos maximális hőmérséklet 26 °C körül, az átlagos minimális hőmérséklet pedig legalább 11 °C körül van.

Ezek a hőmérsékleteken a növények szénhidrátokat és fehérjéket állítanak elő, és lassan a magokba szállítják őket. Ezenkívül a növények légzőszervi aktivitása a hőmérséklet visszaesése miatt éjszaka lelassul. Ezek a tényezők közvetlenül befolyásolják az endospermium érzékszervi jellemzőit.

A téli csapadékmennyiség bőséges, ami lehetővé teszi a vízkészletek felhalmozódását a talajban. Áprilisban, májusban és júniusban, amikor a növény fejlődik, az átlagos csapadékmennyiség alacsony, havi 45 l/m² körül van.

Júliusban, amikor a magok érnek, az átlagos csapadékmennyiség 17 l/m² körül van. A növény és a borsó ilyen alacsony csapadékmennyiség mellett fejlődik, illetve érik, a talaj víztartalmáira támaszkodva, és mindezek közvetlenül befolyásolják a csicseriborsó érzékszervi jellemzőit.

Földtan:

A természeti területeket negyedidőszaki képződményeken alakították ki. Ezek a képződmények jó vízelvezetésű homokos anyagokból készülnek, mélyek és alacsony szervesanyag-tartalmúak. Ezek azok a fő tulajdonságok, amelyek megkülönböztetik a vizsgált területet.

A vizsgált területen kelet felé, egy agyagos terület felé haladva jelentős közettani változás figyelhető meg. Északkelet felé haladva vályogot, agyagot és iszapot találunk, míg nyugat felé gránitanyagok válnak láthatóvá.

Az elvégzett geomorfológiai vizsgálatból ezért egyértelműen megállapítható, hogy a terület olyan egyedi geológiai jellemzőkkel bír, amelyek az éghajlati viszonyokkal együtt megkülönböztetik azt a környező területektől.

Talajok:

A körülhatárolt területen kiterjedt, mély, jó vízelvezetésű, vályogos homokos vagy homokos agyagos, savas vagy gyengén lúgos pH-jú, alacsonytól átlagosig terjedő asszimilálható kalciumtartalmú és alacsony sótartalmú vagy sőt egyáltalán nem tartalmazó földterületek találhatóak. Ezek a talajviszonyok különleges tulajdonságokat kölcsönöznek a csicseriborsónak, különös tekintettel a szemek finom héjára, magas vízfelvevő képességére és vajszerű textúrájára.

A Fuentesauco ökotípus:

A körülhatárolt területen számtalan generáció során vetették a Cicer arietinum L. macrocarpum fajtaváltozatát, aminek eredményeként megjelent a helyi „Fuentesauco” ökotípus, amely egy alacsony termőképességű, nem igényes ökotípus, és a termőterülethez való legnagyobb fokú alkalmazkodást képviseli. Ez a vetőmag rendkívül fontos genetikai örökség, mivel a terület fő kártevőivel és betegségeivel szembeni ellenálló képességet biztosító génekkel rendelkezik.

Emberi tényezők:

A mezőgazdasági termelők a minőségi csicseriborsó termesztésére összpontosítják termesztési gyakorlatukat, a termelékenységre másodlagos célkitűzésként tekintenek, és a több generáción keresztül szerzett tapasztalatok alapján képesek azonosítani az erre legalkalmasabb parcellákat. Ezenkívül elkerülik a különböző tétélek összekeverését, ezáltal biztosítva egy olyan egységes terméket, amelyet a fogyasztók többsége nagyra értékel.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Garbanzo de Fuentesauco”

EU-szám: PGI-ES-0264-AM02 – 07.02.2020

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Garbanzo de Fuentesauco”

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 oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék a *Cicer arietinum* L. *macrocarpum* fajtaváltozat „Fuentesauco” ökotípusának emberi fogyasztásra szánt magja. Szárított hüvelyesként csomagolva értékesítik.

A „Fuentesauco” ökotípus olyan egyedeket foglal magában, amelyeknek a genetikai jellemzői azonosak annak a fajtaváltozatnak a genetikai jellemzőivel, amelyhez tartoznak, azonban a környezetükből eredő morfológiai és élettani különbségek kialakulása révén alkalmazkodtak a természeti helyük feltételeihez. Ezért nevezték el őket arról a földrajzi területről, ahol termesztik őket.

A természeti területhez való alkalmazkodás legmagasabb szintjét képviselik, és nem igényesek, ugyanakkor nem nagy a termőképességük.

A csicseriborsónak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie ahhoz, hogy a földrajzi árujelző alá tartozzon:

Morfológiai:

ráncos belső héj, hibák nélkül, szembetűnő ívelt csőtermés.

Fizikai-kémiai jellemzők:

100 szem borsó tömege előkezelés után 35 és 50 gramm között kell legyen.

Desztilláltvíz-felvevő képessége 25°C-on 10 óra alatt: meghaladja a 100 %-ot.

Érzékszervi jellemzők:

Miután a szemek megfelelően megfőttek, azaz miután addig főzték őket, amíg elérték a fogyasztásra legjobb állapotukat, endospermiumuknak lágynak, vajszerűnek kell lennie, a héjnak puhának kell lennie, és a csicseriborsószemek legalább 85 %-ának a héjjal együtt egészben kell maradnia. Az íz mindig kellemes. Színe a sárga, a fehér és a barna keveréke, amely krémszínű vagy tompa árnyalatokat kölcsönöz.

A csicseriborsószemeknek minden más tekintetben az „Extra” vagy „I” kereskedelmi osztályba kell tartozniuk.

Az „Extra” kereskedelmi osztályba sorolt szárított csicseriborsószemeknek kiváló minőségűeknek és hibátlanoknak kell lenniük, eltekintve a nagyon kicsi felületi hibáktól, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét vagy a csomagolt áru megjelenését.

Az „I” kereskedelmi osztályba sorolt szárított csicseriborsószemeknek jó minőségűeknek kell lenniük. Kisebb hibák megengedhetők, feltéve, hogy ezek nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét vagy eltarthatóságát.

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 csicseriborsót a körülhatárolt földrajzi területen termesztik.

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

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott csicseriborsó nem hozható forgalomba ömlesztve.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A fogyasztás céljából forgalomba hozott csicseriborsó csomagolását az uniós OFJ jelölést és a „Garbanzo de Fuentesauco” nevet tartalmazó számozott ellenőrzőcímkével, valamint az OFJ saját logójával kell ellátni.

A címkéket az ismételt felhasználást lehetetlenné tevő módon kell rögzíteni a csomagolóüzemben.

A „Garbanzo de Fuentesauco” oltalom alatt álló földrajzi jelzés logója a következő:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A csicszeriborsó termesztésének helyéül szolgáló földrajzi terület 687 km²-en terül el, és La Guareña járást („comarca”) fedi le, amely Zamora tartomány délkeleti határánál helyezkedik el. Északon a Duero Bajo járással határos, nyugaton pedig Tierra del Vino járással, amelyek mindegyike Zamora tartományában található. Délen a Salamanca tartományában található La Armuña járással határos.

Zamora tartomány következő településeit foglalja magában:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespaldas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa és Villamor de los Escuderos.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A csicszeriborsó és a földrajzi terület közötti kapcsolat a termék hírnevén és elismertségén alapul, amelyek a helyi ökotípus kiváló minőségéből és a terület csicszeriborsó-termesztésének hosszú múltra visszatekintő hagyományából erednek, a helyi gazdálkodók pedig mindent tudnak a legjobb technikákról és a legalkalmasabb földterületek kiválasztásáról.

A Fuentesauco térségben folytatott csicszeriborsó-termesztésre vonatkozó legkorábbi írásos utalások a 16. századból származnak. A Fuentesaucóban 1569-ben kiadott települési rendeletek kimondták, hogy Fuentesaucón kívül más helyről nem hozható be csicszeriborsó: „mivel a csicszeriborsó e település vagyona és üzleti tevékenységének tárgya, elrendeljük, hogy a település és más területek egyetlen lakója sem vihet el csicszeriborsót e település területéről saját vagy mások nevében. Ennek érdekében a csicszeriborsó elvitele az elkobzást vonja maga után büntetésként, kivéve, ha az vetéshez szükséges, és a tanács engedélyt adott”. Ezt a protekcionista intézkedést II. Fülöp király 1571. november 22-én erősítette meg.

1612. november 18-án III. Fülöp király létrehozta a la Fuente de Saúco grófja címet, amelyet Pedro de Dezának adományozott, aki a fuentesaucói csicszeriborsó egyedülálló minőségének ismeretében ajándékot küldött belőle Francisco de Quevedo y Villegasnak. A híres író ezt az ajándékot megemlítette a Sancho Sandovalnak címzett, 1639. január 16-án kelt levélben: „Fuente del Saúco grófja nemrég a saját tartományából származó csicszeriborsót küldött nekem ajándékba, tudván, hogy ez a kedvenc csemegém. Küldök belőlük egy keveset. A világ minden táján híres, mert a szemek főzéskor megduzzadnak és nagyon puhává válnak, sehol máshol nem található hozzájuk hasonló. Ha a hasamra hallgatnék, nem cserélném el őket ugyanennyi azonos méretű gyöngyre”.

A csicszeriborsó szélesebb körben ismertté vált, amikor a gazdálkodók más termékekkel együtt elkezdték a Feria de los Santos vásárra és a III. Károly király (1716–1788) által alapított rendszeres keddi piacokra kivinni azt. Ekkoriban keletkezett az a mondás, hogy: „el buen garbanzo y el buen ladrón de Fuentesauco son” (a jó csicszeriborsó és a jó tolvaj Fuentesaucóból származik). A városban értékesített olyannyira szeretett csicszeriborsó kétségkívül más szomszédos falvakból is származott.

Marquis de la Ensenada (Ensenada márkí) 1752-ben összeállított telekkönyve megemlíti a fuentesaucói csicszeriborsó-termesztést, utalva a felhasznált vetőmag mennyiségére, a termelési árra és az eladási árra.

A fuentesaucói csicszeriborsó szert tett bizonyos hírnévre Amerika spanyol ajkú területein. Konkrétan a venezuelai Caracasban néhány élelmiszerboltban „Garbanzos de Fuentesauco” jelöléssel ellátott zsákokat lehetett találni. Nem meglepő, hogy ott ismert volt, tekintettel az e területre Venezuela kivándorlók számára.

Madoz az 1845-ös statisztikai szótárában a következőket írja Fuentesaucoóról: „ez a település természeti a világ minden táján oly híres csicseriborsót, bár néhány más faluban éppen olyan jó minőségűek” – utalva arra, hogy a terület összes csicseriborsója fuentesaucoói csicseriborsó néven vált ismertté.

Benito Pérez Galdós az „Episodios Nacionales”-ben szintén megemlíti ezt a csicseriborsót.

A „Garbanzo de Fuentesauco” számos alkalommal nyert elismerést kiválóságáért és kiváló minőségéért. Példaként említhetjük az 1857-es mezőgazdasági kiállításon Madridban kapott emlékérmét, valamint a 20. század elején Sevillában megrendezett Általános Kiállításon adományozott kitüntetést.

Más újabb díjak is megerősítik ezeket a tulajdonságokat, például a fuentesaucoói csicseriborsó közönséges tőkehallal terméknek adományozott „Kasztília és León legjobb kisüzemi konzervterméke” díj 2014-ben; az ökológiai fuentesaucoói csicseriborsónak adományozott „Kasztília és León ökológiai gazdálkodási díj” 2015-ben; a „Garbanzo de Fuentesauco” oltalom alatt álló földrajzi jelzésnek a „Caja Rural de Zamora” részéről odaítélt vidéki világdíj 2016-ban; valamint a Kasztília és Leónban természetett hüvelyesként elnyert „A legjobb élelmiszerért járó díj: Kasztília és León hüvelyesei” az El Norte de Castilla újságtól 2017-ben.

A 20. századi szakirodalomban elég gyakoriak az utalások a „Garbanzo de Fuentesauco”-ra. Camilo José Cela Nobel-díjas írodalmár, Judíos, Moros y Cristianos (Zsidók, mórok és keresztények) könyvében a következőket írta:

„A Segoviában található Fuentesauco de Fuentidueña nem azonos a csicseriborsójáról híres Fuentesaucoóval, noha ott is természetnek csicseriborsót. A csicseriborsóról ismert Fuentesauco Zamorában található”.

A „Garbanzo de Fuentesauco” az egész országban ismert. A sajtóban gyakran említik, még akkor is, ha az értekezés témája nem élelmiszer. Például az Instituto Social de la Marina által kiadott La Hoja del Mar magazin 1979 első negyedéből a következőket írja:

„Cartagena közelében volt egy falu, amelyet az elmúlt évszázadig Garbanzalnak neveztek [...]. Az az érdekes, hogy a legjobb csicseriborsó nem Murciából, hanem Kasztíliából származik, és a leghíresebb Fuentesauco csicseriborsója”.

A médiában számos utalás történik rá: helyi és regionális újságokban, a szaksajtóban (olyan címek, mint pl. Origen, Viajar, España Gastronómica, Verema); a helyi és országos televízióban és rádióban sugárzott hírműsorokban; valamint számos weboldalon (robinfoodtv, canal cocina, planeta en conserva, te ayudo a cocinar és mások). A csicseriborsó a spanyol kormány által kiadott olyan szakácskönyvekben és élelmiszer-magazinokban is megtalálható, mint például a „Las legumbres de Castilla y León en la gastronomía del siglo XXI” és „Legumbres españolas con garantía de calidad y origen reconocida por la UE”.

Kulináris körökben a „Garbanzo de Fuentesauco” elnevezés mindig az egyéb csicseriborsónál jobb minőségű csicseriborsóhoz kötődik. Az El País napilap kiegészítésében 1989 februárjának első hetében megjelent Carlos Delgado újságíró „Al amor de la Lumbre” című cikke, amely a cocido (hagyományos spanyol ragu) történetét vizsgálta, és számos receptet tartalmazott, amelyben a következőket írja: „és ha a csicseriborsó Fuentesaucoóból származik, akkor annál jobb”.

A csicseriborsónak az ételek széles skálájában való hagyományos használata tükröződik az olyan elismert séfek által kidolgozott receptekben, mint például Antonio González az El Rincón de Antonio étterem séfe, valamint Pedro Mario és Oscar Manuel, az El Ermitaño étterem séfei, továbbá még a „maitre patissier”-ben, Justo Almendrote receptjében is, aki ismert arról, hogy csicseriborsót használ patisserie-alkotásaiban, a termék sokoldalúságát leginkább kihasználva.

Természeti kapcsolat:

a „Garbanzo de Fuentesauco” jellemzőit a termőterület talajtani és éghajlati viszonyai és a természetett ökotípus befolyásolják.

Éghajlat:

Hosszú, hideg telek jellemzik az éghajlatot, gyakori fagyokkal. Ez természetes módon gátolja a csicseriborsót fenyegető kártevők és betegségek megjelenését.

Májusban és júniusban, amikor a növény a legnagyobb mértékben fejlődik, az átlagos maximális hőmérséklet 26 C körül, az átlagos minimális hőmérséklet pedig legalább 11 C körül van.

Ezeken a hőmérsékleteken a növények szénhidrátokat és fehérjéket állítanak elő, és lassan a magokba szállítják őket. Ezenkívül a növények légzőszervi aktivitása a hőmérséklet visszaesése miatt éjszaka lelassul. Ezek a tényezők közvetlenül befolyásolják az endospermium érzékszervi jellemzőit.

A téli csapadékmennyiség bőséges, ami lehetővé teszi a vízkészletek felhalmozódását a talajban. Áprilisban, májusban és júniusban, amikor a növény fejlődik, az átlagos csapadékmennyiség alacsony, havi 45 l/m² körül van.

Júliusban, amikor a magok érnek, az átlagos csapadékmennyiség 17 l/m² körül van. A növény és a borsó ilyen alacsony csapadékmennyiség mellett fejlődik, illetve érik, a talaj víztartalékaira támaszkodva, és mindezek közvetlenül befolyásolják a csicseriborsó érzékszervi jellemzőit.

Földtan:

A termesztési területeket negyedidőszaki képződményeken alakították ki. Ezek a képződmények jó vízelvezetésű homokos anyagokból készülnek, mélyek és alacsony szervesanyag-tartalmúak. Ezek azok a fő tulajdonságok, amelyek megkülönböztetik a vizsgált területet.

A vizsgált területen kelet felé, egy agyagos terület felé haladva jelentős közettani változás figyelhető meg. Északkelet felé haladva vályogot, agyagot és iszapot találunk, míg nyugat felé gránitanyagok válnak láthatóvá.

Az elvégzett geomorfológiai vizsgálatból ezért egyértelműen megállapítható, hogy a terület olyan egyedi geológiai jellemzőkkel bír, amelyek az éghajlati viszonyokkal együtt megkülönböztetik azt a környező területektől.

Talajok:

A körülhatárolt területen kiterjedt, mély, jó vízelvezetésű, vályogos homokos vagy homokos agyagos, savas vagy gyengén lúgos pH-jú, alacsonytól átlagosig terjedő asszimilálható kalciumtartalmú és alacsony sótartalmú vagy sőt egyáltalán nem tartalmazó földterületek találhatók. Ezek a talajviszonyok különleges tulajdonságokat kölcsönöznek a csicseriborsónak, különös tekintettel a szemek finom héjára, magas vízfelvevő képességére és vajszerű textúrájára.

A Fuentesauco ökotípus:

A körülhatárolt területen számtalan generáció során vetették a *Cicer arietinum* L. macrocarpum fajtaváltozatát, aminek eredményeként megjelent a helyi „Fuentesauco” ökotípus, amely egy alacsony termőképességű, nem igényes ökotípus, és a termőterülethez való legnagyobb fokú alkalmazkodást képviseli. Ez a vetőmag rendkívül fontos genetikai örökség, mivel a terület fő kártevőivel és betegségeivel szembeni ellenálló képességet biztosító génekkel rendelkezik.

Emberi tényezők:

A mezőgazdasági termelők a minőségi csicseriborsó termesztésére összpontosítják termesztési gyakorlatukat, a termelékenységre másodlagos célkitűzésként tekintenek, és a több generáción keresztül szerzett tapasztalatok alapján képesek azonosítani az erre legalkalmasabb parcellákat. Ezenkívül elkerülik a különböző tételek összekeverését, ezáltal biztosítva egy olyan egységes terméket, amelyet a fogyasztók többsége nagyra értékel.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2020_06_08+Pliego+IGP+Garbanzo+F+-Modificado-MM+.pdf/8b5167c3-16cb-959f-ae10-86c3a9c57466?t=1596450364056

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

(2021/C 82/13)

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

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Queso Tetilla”/„Queixo Tetilla”

EU-szám: PDO-ES-0088-AM02 – 16.9.2020.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Queso Tetilla”/„Queixo Tetilla”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A rubia gallega, fríz vagy pardo alpino fajtájú, illetve azok egymás közti kereszteződéséből származó tehenek tejéből készült sajt, amely az alvasztás, az alvadék felvágása, a savó eltávolítása és adott esetben az alvadék mosása, a formázás, a préselés, a sózás és az érlelés szakaszából álló termelési folyamatot követően az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

Fizikai tulajdonságok:

- Formája: kúpos, homorú-domború.
- Súlya: 0,5–1,5 kg.
- Méretei: magassága az alap sugaránál nagyobb és átmérőjénél kisebb. Maximum: 150 mm (magasság és az alap átmérője). Minimum: 90 mm (magasság és az alap átmérője). Az 1 kg-nál nagyobb súlyú sajtok alapjának maximális méretei tekintetében 10 %-os tűréshatár megengedett.

Érzékszervi jellemzők:

- Kérgé: 3 mm-nél vékonyabb kéreg, jól látható, finom és rugalmas, színe természetes szalmasárga, penésztől mentes. Felülete penészedést gátló átlátszó, szintelen emulzióval lehet ellátva.
- Tésztája: Puha, krémes és egyenletes, nem lyukacsos, vagy kevés, kis méretű, egyenletesen elosztott lyukat tartalmaz; színe sárgás elefántcsont-fehér.
- Illata: Enyhe, savanykás, amely összességében a tejre emlékeztet, amelyből származik.
- Íze és aromája: Tejes, vajas, kissé savanyú, enyhén sós.

⁽¹⁾ HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

Fizikai-kémiai jellemzők:

- Zsír tartalma szárazanyag tartalmában kifejezve: legalább 45 %.
- Szárazanyag-tartalom: legalább 45 %.
- pH-érték: 5,0–5,5.
- A zsírmentes rész %-ban kifejezett víztartalma (az előállítást követő 8. és 15. nap között mérve): 66–72 %.

A „Queso Tetilla” hagyományos, nem földrajzi megjelölés, amely a terméknek, a jelen bekezdésben leírt fizikai tulajdonságainak megfelelően, sajátos, női mellre emlékeztető formájára utal.

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

- a) Takarmány: Az előállítási terület mezői és takarmánynövényei képezik az állatok étrendjének alapját. Jelentős szerepet játszanak a külterjesen kezelt gyepterületek is (füves területek és cserjés legelők), ahol az állatok szabadon legelhetnek, ha a körülmények megengedik.

A növényi eredetű koncentrátumokat étrend-kiegészítőként, az állatok energiaszükségletének kielégítésére használják. A táplálék előállítására lehetőleg a meghatározott földrajzi területről származó nyersanyagokat használják.

- b) Nyersanyagok: A tetilla sajtot tehéntejből állítják elő, állati eredetű oltó vagy más, kimondottan ennek a sajtnak előállítására engedélyezett alvadást elősegítő enzim és tejsavas erjesztő, pl. a *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* és a *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* vagy bármely más, az oltalom alatt álló eredetmegjelölésű sajt sajátosságait nem módosító, kifejezetten annak előállítására engedélyezett oltóanyag, só és – opcionálisan – kalcium-klorid felhasználásával. A fenti engedélyeket az igénylő csoportosulás kérelmére az illetékes hatóság állítja ki. Amennyiben bebizonyosodik, hogy az új, alvadást elősegítő enzimek és tejsavbaktériumok felhasználásával készített sajtok megfelelnek a Queso Tetilla jellemzőinek, az illetékes hatóság engedélyezheti használatukat.

A tetilla sajt a meghatározott földrajzi terület határain belül található gazdaságok rubia gallega, fríz vagy pardo alpino fajtájú, illetve azok egymás közti kereszteződéséből származó teheneitől lefejt tejből készül.

A tej nem tartalmazhat előtejet és tartósítószeret. A tej eredeti összetételét megváltoztató szabványosítási vagy kezelési eljárások nem megengedettek.

A tej nem keverhető össze a nem bejegyzett gazdaságokból származó tejjel, illetve olyan tehenek tejjével, amelyek nem a termékleírásban előírt fajtákhoz tartoznak.

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

A tej előállítását, a tej előkészítését, valamint a sajtok előállítását és érlelését a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell elvégezni. Az előállítás összes műveletét tehát a területen kell elvégezni.

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

A tetilla sajt kizárólag akkor forgalmazható, ha kéрге őrzi az érlelés természetes külső jeleit.

A kéreg biztosítja a tetilla sajt természetes védelmét. A tetilla sajt ezért mesterséges csomagolástól mentesen kerül forgalomba. Ugyanakkor, a tetilla sajt csomagolható, amennyiben az ellenőrző szerv előzetesen ellenőrizte, hogy a csomagolás jellemzői biztosítják a terméknek a 3.2. albekezdésben meghatározott fizikai, érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságainak megőrzését és engedélyezte annak használatát.

Hasonlóképpen, a sajtot penészedést gátló átlátszó, szintelen emulzióval lehet bevonni.

A tetilla sajtot egészben szállítják el a sajtüzemekből. Önkiszolgáló létesítményekben a 0,7 kg-ot meghaladó össz tömegű sajtok felezve is értékesíthetők. Ebben az esetben a sajt mindkét oldalára egy-egy hátcímekét és a termék eredetiségét biztosító többi címkéből is sajtonként két-két példányt kell elhelyezni oly módon, hogy a sajt mindkét felén a darabolás után is legyenek jelen azonosító elemek.

A felezve értékesíthető sajtok esetében a felezés eredményeként létrejött két fél sajt belső oldalát nem borítja a sajt természetes védelmét biztosító kéreg, ezért a darabolást közvetlenül abban a létesítményben kell elvégezni, ahol a végső fogyasztónak történő értékesítés történik. A darabok átlátszó élelmiszer-ipari fóliába csomagolása megengedett.

Amennyiben a darabolási műveletet előre elvégzik, a terméket a minőségromlás elkerülése érdekében csak a lehető legrövidebb ideig szabad mesterséges csomagolásban – fóliázva – árulni.

A daraboláson kizárólag félbevágás értendő, mivel ebben az esetben a termék megőrzi a fogyasztó által felismerhető, sajátos, női mellre emlékeztető formáját.

A fentiekől és a sajt tömegétől függetlenül a kiskereskedelmi üzletekben a tetilla sajtból bármekkora darab levágható, amennyiben a darabolás a fogyasztó előtt, az értékesítéssel egy időben történik.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Queso Tetilla” oltalom alatt álló eredetmegjelölés tárgyát képező sajtokat az eredetmegjelölés saját, a termék eredetiségét garantáló címkéjével (hátcímke) kell ellátni. A hátcímke a termék kizárólagos, sorszámozott alfanumerikus kódját és a „Queso Tetilla” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alábbi logóját kell tartalmazza:



Az egyes vállalkozások kereskedelmi címkéin a „Denominación de Origen Protegida” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) kifejezést, a „Queso Tetilla” vagy „Queixo Tetilla” elnevezést, valamint az oltalom alatt álló eredetmegjelölések európai azonosító logóját kiemelve kell feltüntetni.

A termék eredetiségének és nyomon követésének biztosítására a biztonsági hátcímkeket és a „Queso Tetilla” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott kereskedelmi címkéket az előállítás helyszínén kell elhelyezni a terméken, oly módon, hogy azok ismételt felhasználása ne legyen lehetséges.

A 3.5. albekezdésnek megfelelően, a felezett formában történő értékesítésre kiválasztott sajtokra mindkét oldalon egy-egy hátcímket, a termék eredetiségét bizonyító többi címkét pedig két-két példányban kell elhelyezni oly módon, hogy a sajt mindkét fele a szétvágás után is tartalmazzon azonosító elemeket.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A tej termelésének és a „Queso Tetilla” eredetmegjelölés oltalma alatt álló sajtok előállításának földrajzi területe a Galíciai Autonóm Község teljes területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Galícia domborzatát a jelentős folyóhálózat által szabdalta, lankás hegyek jellemzik. A domborzat és a túlnyomóan óceáni éghajlat (amelyet bőséges csapadék jellemez) kedvezően befolyásolja a természetes és a vetett gyepek fejlődését, a takarmánynövények és a mezőgazdasági kultúrák magas termőképességét. A termékeny föld lehetővé teszi az intenzív állattenyésztést, valamint a tejtermékeket előállító jelentős feldolgozóipar fejlődését is.

Kiemelendő az emberi tényező is, mind a családi gazdaságokon és a mai napig a hagyományos eljárásokon alapuló tejtermelésben, mind a feldolgozásban, amelyet az évszázados gyakorlatnak megfelelően, de az aktuális technológiai eredményekhez és a higiénia és élelmiszer-biztonság törvényi követelményeihez igazodva folytatnak.

A termék sajátosságai

Galícia széles gasztronómiai kínálatában a „Queso Tetilla” sajt az ezzel a régióval egyik leggyakrabban azonosított termék.

Puha tésztájú sajt, amelynek legfontosabb érzékszervi tulajdonságai a krémessége, az enyhe, tejre jellemző illata, a savanykás, enyhén sós íze, és a tejre és a vajra emlékeztető aromája; összességükben ezek a sajátosságok mind azt a tejet idézik, amelyből a sajt készül. Ez a sajt rendkívül olvadékony és könnyen emészthető.

Végezetül nagyon jellegzetes a különleges, női mellre emlékeztető formája, amelyről a nevét is kapta, és amely lehetővé teszi, hogy a fogyasztók ránézésre is felismerjék a többi sajt között.

A földrajzi terület és a termékjellemzők közti okozati összefüggés leírása

A földrajzi környezet nagymértékben segíti az elsőrendű, tágas legelők és mezők kialakulását, amelyek hasznosítása az elmúlt két évtizedben egyre erőteljesebbé vált. A galíciai tejelő tehének étrendjében (amelyben a hüvelyesek játszanak kiemelkedő szerepet) a takarmánynövények mennyisége és fajták szerinti aránya határozza meg a tej összetételét, sőt az oltalom alatt álló sajt előállítására és érlelése után jelentősen befolyásolja annak érzékszervi jellemzőit, különösen a sajt krémességét, tésztájának és héjának a színét, de a tápértékét is.

A tejet főként családi gazdaságokban állítják elő, ahol az állatok észszerű tartásban részesülnek. A gazdaságok jellemzőinek köszönhetően az ott előállított tej megfelel a szóban forgó sajt előállításához szükséges minőségi követelményeknek.

A sajt jellegzetes krémés állaga és enyhe íze a hagyományos előállítási folyamatnak – amelyben meghatározó szerepet játszanak a területnek a sajt előállítása terén hosszú időre visszatekintő hagyománnyal rendelkező termelői – és a rövid érlelési időnek köszönhető.

És végül a termék – a formázás és préselés során elnyert, női mellre emlékeztető különleges alakját – a fogyasztók azonnal felismerik, sőt azt közvetlenül galíciai eredetéhez társítják, mivel ezt a különleges sajtot már a XVIII. század előtt kizárólag ezen a területen állították elő, bár a sajtra vonatkozó első ismert írásos emlékek csak a fent említett századtól maradtak ránk. Később, a XIX. századtól jelentősen nőtt a sajtra vonatkozó általános jellegű, illetve a specifikusabb, tudományos-műszaki vagy gasztronómiai irodalmi utalások száma. Nemzetközi jellege miatt kiemelendő az 1889-es londoni kiadású *O’Shea’s Guide to Spain and Portugal* című útikalauz véleménye, amely határozottan ajánlja az utazóknak, hogy próbálják ki és fogyasszák „a galíciai gasztronómia elsőrendű képviselőjét, a queso de teta galíciai sajtot”.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/QuesoTetillaPliego-condiciones-febrero_2020_final.pdf

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



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU