



## Tartalom

## II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2023/C 128/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10992 – KAUF LAND / SCP REAL ASSETS) <sup>(1)</sup> ..... 1
2023/C 128/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11003 – DTC / IRCP / DIAMOND TRANSMISSION PARTNERS / OFTO BUSINESS) <sup>(1)</sup> ..... 2
2023/C 128/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11081 – MARCEGAGLIA CARBON STEEL / SIA SEVERSTAL DISTRIBUTION) <sup>(1)</sup> ..... 3

## IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

2023/C 128/04	Euroátváltási árfolyamok – 2023. április 11. .... 4
---------------	---

## V Hirdetmények

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 128/05	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele ..... 5
---------------	--

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

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
---	----

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10992 – KAUF LAND / SCP REAL ASSETS)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 128/01)

2023. március 8-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak német 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 32023M10992 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám M.11003 – DTC / IRCP / DIAMOND TRANSMISSION PARTNERS / OFTO BUSINESS)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 128/02)

2023. március 15-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11003 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám M.11081 – MARCEGAGLIA CARBON STEEL / SIA SEVERSTAL DISTRIBUTION)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2023/C 128/03)

2023. április 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 <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11081 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

---

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

## IV

(Tájékoztatások)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2023. április 11.

(2023/C 128/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0905	CAD Kanadai dollár	1,4732
JPY Japán yen	145,28	HKD Hongkongi dollár	8,5603
DKK Dán korona	7,4505	NZD Új-zélandi dollár	1,7566
GBP Angol font	0,87738	SGD Szingapúri dollár	1,4526
SEK Svéd korona	11,4255	KRW Dél-Koreai won	1 441,82
CHF Svájci frank	0,9868	ZAR Dél-Afrikai rand	19,9013
ISK Izlandi korona	149,50	CNY Kínai renminbi	7,5080
NOK Norvég korona	11,5435	IDR Indonéz rúpia	16 263,25
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	4,8184
CZK Cseh korona	23,469	PHP Fülöp-szigeteki peso	59,996
HUF Magyar forint	375,23	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,6690	THB Thaiföldi baht	37,361
RON Román lej	4,9375	BRL Brazil real	5,5072
TRY Török líra	21,0333	MXN Mexikói peso	19,7901
AUD Ausztrál dollár	1,6387	INR Indiai rúpia	89,5205

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

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele**

(2023/C 128/05)

Ezen értesítés közzétételére a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

**Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosításának jóváhagyására vonatkozó értesítés**

**„Jabugo”**

EU-szám: PDO-ES-0009-AM03

Az értesítés időpontja: 2023.1.18.

OFJ ( ) OEM (X)

1. **A termék elnevezése**

„Jabugo”

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

3. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium)

4. **A jóváhagyott módosítás(ok) leírása**1. *Az érlelési idő alkalmazása*

Leírás

## E) A termék előállítása:

Az előállítási módszer módosítására azért kerül sor, mert az Európai Bizottságnál bejegyzett termékleírás két módosítása során tévedésből törölték a sonka és a lapocka érlelési szakaszának minimális időtartamát; ezért a kapcsolat biztosítása érdekében vissza kell állítani ezt az időtartamot; a módosítás továbbá megerősíti azt is, hogy „a »Jabugo« eredetmegjelölés természetes módon szert tesz az előállítási területének a jellemzőire”.

(<sup>1</sup>) HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

A szöveg a következő szövegrésszel egészül ki:

„E szakasz minimális időtartama a sonka esetében 360 nap, a lapocka esetében pedig 180 nap”.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

## 2. Az illetékes hatóság elérhetőségi adatainak frissítése

Leírás

G) Ellenőrző szerv:

a termékleírásban szereplő illetékes hatóság elérhetőségei frissülnek.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

## 3. A szeletelt és kicsontozott kiszerezések címkézésének leírása

Leírás

A termékleírás H) pontja (Címkézés) és az egységes dokumentum 3.6. pontja kiegészül a szeletelve, darabolva, csont nélkül [...] forgalomba hozott termékek azonosítására szolgáló módszerrel:

A szöveg a következő szövegrésszel egészül ki:

„Szeletelve történő értékesítéskor a terméket el kell látni a »Jabugo« eredetmegjelölés számozott ellenőrző elemével, amelyen jól láthatóan szerepelnie kell az eredetmegjelölés nevének.

Kicsontozott formában történő forgalomba hozatalakor a terméket tűzzel le kell zárni és el kell látni az eredetmegjelölés nevével és a gazdasági szereplőnek megfelelő azonosító kóddal, és el kell látni a »Jabugo« eredetmegjelölés számozott ellenőrző elemével, amelyen jól láthatóan szerepelnie kell az eredetmegjelölés nevének.”

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### 1. Elnevezés

„Jabugo”

### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

#### 3.1. A termék típusa

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

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

A „Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonkák és lapockasonkák alapvető jellemzői a következők:

Fizikai jellemzők

Külső: hosszúkás, kecses, „V” alakú, úgynevezett „serrano” vágással karcsúsított. A lapockasonkák esetében a „félhold” alakú vágás is megengedett. Mindkét esetben körömmel együtt.

Súly: A sonka súlya legalább 5,75 kg, a lapockasonkáé legalább 3,7 kg.

Érzékszervi jellemzők

Külső: tipikus, tiszta külső, amelyen kitűnik a penészgomba jelenlétének köszönhető fehér vagy sötét kékesszürke elszíneződés. A szín és a vágási felület jellemzői: színe jellegzetes, a rózsaszíntől a bíborvörösre terjedő, vágáskor csillogó, vágási felületét átszövi az izomtömegbe hatolt zsírszövet.

Íz és aroma: enyhe, édes vagy kevésbé sós hús íz. Kellemes, jellegzetes aroma.

Állag és textúra: állaga az izomtömegekben tömör, a zsírszövetek területén enyhén krémes, benyomható. Textúra: kevésbé rostos és nagyon porhanyós.

Zsír: kenhető állagú, tömör, csillogó sárgás-fehér színű, aromás és kellemes ízű. Állaga a makkkal való takarmányozás százalékos arányától függ. A sonkákat és a lapockasonkákat hagyományosan tartott, és „montanera” rendszerben (tölgyesekben) kizárólag makkkal és a legelőerdők („dehesas”) más jellegzetes természetes erőforrásaival táplált, 100 %-ban ibériai sertésből állítják elő, és Huelva tartomány hegyei egyedülálló mikroklimájának körülményei között, természetes módon érlelik.

Az előállítási idő legalább 600 nap a 7 kg-nál könnyebb, 730 nap a 7 kg-nál nagyobb tömegű sonkák, illetve 365 nap a lapockasonkák esetében.

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

Az állatok azon testrészei, amelyek a „Jabugo” OEM-mel ellátott sonka és lapockasonka előállítására szolgálnak, 100 %-ban ibériai fajtájú sertésből származnak, amelynek levágás előtti takarmányozása a térség szóhasználata szerint a következőknek felel meg:

- a) „Cerdo de bellota” vagy „terminado en montanera” (makkon tartott vagy levágás előtt tölgyes területen takarmányozott sertés): az a sertés, amelyet levágása előtt „montanera” rendszerben, kizárólag makkon és fűvön tartottak a legelőerdők magyallal, paratölgygyel és ibériai tölgygyel borított területein. A „montanera” takarmányozási rendszerbe való belépésekor a sertéscsoport egyedeinek átlagos súlya 92–115 kg. A „montanera” rendszerben töltött több mint 60 nap alatt a minimális súlygyarapodás 46 kg. A hasított test minimális súlya 108 kg. Az állatok vágáskori minimuméletkora 14 hónap. Az állatokat október 1-jétől március 31-ig hagyományosan tartják, és „montanera” rendszerben (tölgyesekben) kizárólag makkkal és a legelőerdők („dehesas”) jellegzetes természetes erőforrásaival táplálják.

Az előállítási területet, ahol az oltalom alatt álló termékek alapanyagául szolgáló ibériai sertések hizlalása folyik, Extremadura és Andalúzia kiterjedt régióiban a dehesák (legelőerdők) alkotják. A sertés minőségének és ennek következtében az oltalom alatt álló darabok későbbi érzékszervi minőségének is kulcsfontosságú, a „Jabugo” eredetmegjelölés oltalma alatt álló sonkák és lapockasonkák minőségét és megkülönböztető jellemzőit kölcsönző tényező a hizlalás utolsó szakaszában végzett takarmányozás és szabadtéri tartás, amelynek során a dehesa összes erőforrását, a makkot, a természetes legelőket és a tölgyesek különleges növényvilágát felhasználják.

A legnagyobb állománysűrűség hektáronként 1,25 sertés, amelyet minden gazdaságban a magyallal, paratölgygyel és ibériai tölgygyel borított területeken az egyes hizlalási szakaszok során a sertések rendelkezésére álló makk mennyiségének felmérése alapján határoznak meg.

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

A sertések tenyésztése és hizlalása az előállítás földrajzi területén történik. A feldolgozási folyamat (levágás, darabolás, sózás, mosás, sókiegyenlítés, szárítás és érlelés) az előállítás földrajzi területén megy végbe.

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

Csomagolva és címkézve, az igazolással rendelkező darabok kicsontozva, adagolva vagy részekre osztva is értékesíthetők, amennyiben megfelelő önellenőrző rendszerrel és címkékkel vannak ellátva, az érintettek pedig elfogadták és alkalmazzák a jogkezelő szervezet által bevezetett, a végtermék nyomonkövethetőségét és eredetét garantáló ellenőrzési protokollt. E gyakorlat bevezetéséről értesíteni kell a jogkezelő szervezetet.

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

A sonkát és a lapockasonkát a vágóhídon zárószalaggal, az érlelő elhagyásakor pedig védjeggyel kell ellátni, mindkettőn szerepelnie kell a „Jabugo” OEM feliratnak és a megfelelő számozásnak, valamint kiemelkedő formában, az eredetmegjelölés elnevezésének. Szeletelve történő értékesítéskor a terméket el kell látni a „Jabugo” eredetmegjelölés számozott ellenőrző elemével, amelyen jól láthatóan szerepelnie kell az eredetmegjelölés nevének. Kicsontozott formában történő forgalomba hozatalakor a terméket tűzzel le kell zárni és el kell látni az eredetmegjelölés nevével és a gazdasági szereplőnek megfelelő azonosító kóddal, és el kell látni a „Jabugo” eredetmegjelölés számozott ellenőrző elemével, amelyen jól láthatóan szerepelnie kell az eredetmegjelölés nevének.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az előállítási területet az Extremadurához tartozó Cáceres és Badajoz tartomány és az andalúziai Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz és Málaga tartomány következő, magyallal, paratölgyvel és ibériai tölgyvel borított ligetes legelőkhöz (dehesa) gazdag, alábbi járásainak települései alkotják:

- Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás és Coria.
- Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena és Azuaya.
- Sevilla: Sierra Norte.
- Córdoba: Los Pedroches, La Sierra és Campiña Baja.
- Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo Oriental és Condado Campiña.
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar és Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda.

Az előállítási területet Huelva tartomány La Sierra járásának következő 31 települése alkotja: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaverale de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco és Zufre.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az előállítási terület egybeesik Extremadura és Andalúzia ligetes legelőivel. A „Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítási területe, a Huelva-hegység rendkívül fontos, mivel eltér az ibériai sonka előállításának egyéb spanyolországi területeitől.

##### *Domborzat:*

A Sierra Morena legnyugatibb nyúlványaiból álló Huelva-hegység az azonos nevű tartomány északi részén emelkedik. Az itt található 31 település homogén egységet alkot Huelva tartományban. A domborzat csak „középhegységnek” nevezhető, mégis meglehetősen szabdaltnak, mivel a folyóhálózat tevékenysége számtalan hegyet és völgyet hozott létre a felszínen. A tengerszint feletti magasságok koncentrikusan helyezkednek el, középen az Aracena-hegység néven ismert háromszögletű alakulattal. A tengerszint feletti magasság 500 méter és a Castaño-csúcs 1 042 métere között változik, átlagosan mintegy 700 m.

##### *Éghajlat*

A terület éghajlatát alapvetően az északi szélesség 37° 04' és 38° közötti elhelyezkedése határozza meg, mivel ebben a zónában találkoznak egymással a szubtrópusi magas nyomású és a szubpoláris alacsony nyomású légtömegek, amelyek évszakonként váltakozva dominálnak a területen. Az Atlanti-óceán közelsége jelentősen árnyalja a képet, mivel az enyhe, nedves nyugati szelek akadály nélkül érkeznek és fejthetik ki hatásukat a régió hőmérsékleti viszonyaira és a lehulló csapadéokra. Az Andalúziába érkező óceáni légtömegek először a térség közepén ütköznek akadályba. Az 1 000 mm-es izohiéta majdnem pontosan egybeesik a „központi háromszög” területével. Az egész körzet meglehetősen csapadékos: teljes egészében a 700 mm-es izohiéta területén belül található. A tél a legcsapadékosabb évszak. Tavasszal és ősszel gyakorlatilag egyforma mennyiségű csapadék hullik, a nyár azonban száraz, júliusban és augusztusban gyakorlatilag teljes a szárazság. A középhőmérséklet az araceni 14,8 °C és a La Garnacha-i 18,4 °C között ingadozik. Július a legmelegebb hónap, középhőmérséklete az araceni 25 °C és a La Garnacha-i 27,7 °C között ingadozik. A lehidegebb hónap mindig a január – kivéve La Garnacha-t, ahol a december –, 6,2 °C és 10,7 °C közötti hőmérsékletekkel.

#### Vízrajz:

A Huelva-hegység körzetében található a Guadiana, Guadalquivir és Odiel folyók medencéinek vízvásztói. A terület gazdag a környék folyóiba vagy víztározóiba ömlő vízfolyásokban és a csapadéktól függő időszakos patakokban.

#### Növényzet:

A Huelva-hegység területe 307 952 hektár, amelynek több mint 73 %-át (227 023 hektár) erdők borítják. Közöttük is kitűnnek a magyal és paratölgyes legelőerdők (több mint 120 000 hektár). A homokos és a lebomlott gránitokból keletkezett talajokon a helyi flórát legjobban a *Trifolium subterraneum* (igen elterjedt) és a *Periballia laevis* képviseli; a magyalfák árnyékolta legelőkön igen gyakori a *Poa bulbosa* és a *Periballia minuta*, a paratölgyes legelőerdők kalcifug talajain pedig a szuharfélék és *genistea* nemzetségcsoport mellett a *Rumex bucefaloforus*, a *Trifolium subterraneum* és a *Periballia laevis*.

#### A helyi termelők sajátos ismeretei

A helyi termelők és feldolgozók sajátos ismeretei apáról fiúra, generációról generációra szállnak. A végtermék a legelőerdőhöz és az ibériai sertéshez kapcsolódó állattenyésztők és Huelva tartomány hegyeihez kapcsolódó sonkák és lapockasonkák előállítónak szokásjogon alapuló ismereteinek eredménye. Az állattenyésztők sajátos ismeretei teszik lehetővé a dehesa ökoszisztéma kényes egyensúlyának fennmaradását az ibériai sertés hagyományos tartása és az állatok jólétének előtérbe helyezése révén. Az extenzív hizlalási rendszerben a sertéskondákat először a legmeredekebb és legnehezebben elérhető területekre hajtják, és csak ezután terelik őket síkabb, elérhetőbb földekre.

A sonkamester határozza meg a sertés végtagjainak szózásához szükséges napok pontos számát; a pillanatot, amikor a darabokat fel kell akasztani a természetes szárítótkban; a szárítók ablakai nyitására és becsukására időpontját a mikroklíma megőrzése céljából; a pillanatot, amikor a darabokat a természetes pincékbe viszik, hogy ott megkezdődjön természetes érésük; és azt a napot, amikor a sonkák és a lapockasonkák érlelése befejeződik, mivel elérték érzékszervi tulajdonságaik maximumát.

A földrajzi környezet jellemzői a nyersanyagot és a végterméket is befolyásolják. A „Jabugo” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sonka és lapocka különleges jellege az alábbi tényezőknek köszönhető: a legelőerdő fenntartható ökoszisztémájában folyó termelésnek, magának a legelőerdőnek, amelyben az ibériai sertést az ottani erőforrások felhasználásával, extenzív tartásban hizlalják; és a Huelva tartományi hegyek mikroklímáján történő feldolgozásnak.

Ez a sonkák és lapockasonkák szózásával kezdődik. A következő lépés a darabok lemosása. Ezt követi a darabok külső és belső sótartalmának kiegyensúlyozása. Majd a darabokat felakasztják a természetes szárítótkban, ahol a mikroklímának köszönhetően végbemegy az úgynevezett „izzadás”.

Végül a sonkákat és a lapockasonkákat a természetes pincékbe szállítják, ahol a lassú érés végbemegy, és a gyakorlatilag állandó hőmérsékleti körülményeknek és páratartalomnak köszönhetően a darabok külsején lassan kialakul a sajátos mikroflóra.

A sonkák és a lapockasonkák érzékszervi tulajdonságai azon fizikai, kémiai és biológiai reakcióknak köszönhetőek, amelyek a makkban – különösen annak lipid összetételében – és a természetes legelő tápanyag-összetevőiben, később pedig a sonka és a lapockasonka lassú, kényelmes érlelése alatt mennek végbe, amelynek során szerencsésen találkozunk az Európai Unió legdélibb földrajzi elhelyezkedése, ahol a sonkát a nyári nappalok melege érleli, a hegység földrajzi elhelyezkedésével, ahol hűvösebb az éjszakák és hidegebb a telek, az első hegylánc földrajzi elhelyezkedésével, ahol az Atlanti-óceán felől érkező zivatarfelhőkből lehullik a csapadék és ebből következően egész évben magas a levegő páratartalma.

A márványos felület, a színhús színe és a szeletek csillogása a sertések fajtatényezőjének, az állatok szabadtartásának és a legelőerdők tápanyag-összetevőinek köszönhető. A szeletek érintésekor és a szájban tapasztalható finom, bársonyos érzetet a zsír folyós állaga okozza, amelynek olvadáspontja annál alacsonyabb, minél nagyobb a sertés által elfogyasztott makk mennyisége. Aromája az elfogyasztott makk gyümölcsös és a természetes legelő növényeinek illatát idézi, és a hosszú ideig tartó, lassú érlelésnek is köszönhető. Ize finom egyensúlyt képvisel a szózás okozta sós íz és a szózási napoknak a sonkamester által meghatározott számától, valamint az összetevőktől, amelyek az időben elhúzódó anyagcsere eredményei.

Végezetül, az utóíz jellegzetesen intenzív és különösen tartós, amit a természetes szárítás és a lassú érlelés alatt a nyári nappalok és éjszakák közötti drasztikus hőmérséklet-változások okoznak a természetes érési folyamat alatt. Ezenfelül, a sertés montanera alatti táplálkozása és az állat testmozgása szaftosabbá teszi a darabokat, az izmok textúrája ugyanakkor sűrűbbé válik és zsírátzövöttségük emelkedik.

A „Jabugo” földrajzi elnevezés használatát és ismertségét, valamint az elnevezés pontosságát és kapcsolatát a földrajzi területtel, összefoglalásként, a következő történelmi mérőkövek támasztják alá: Történelmileg már az 1236-os „Fuero de Montánchez” említést tesz a kizárólag a kocák takarmányozására szánt makk termesztésére használt legelőerdők meglétére, amelyek megóvását törvényekkel biztosították.

A sertésenyésztés és makktermelés történelmi bizonyítéka található Lope de Vega 1604-ben megjelent „Rimas” című kötetében az „Al Contador Gaspar de Barrionuevo” című episztolája híres soraiban: „[...] Jamón presunto de español marrano, de la Sierra famosa de Aracena, adonde huyó del mundo Arias Montano (*Allítólagosan spanyol sertésből származó sonka a híres Aracena-hegységből, ahol Arias Montano elmenekült a világtól*) [...]”.

A vállalkozások fejlődésével a hegységben található kis kézműves üzemekben már évszázadokkal ezelőtt elkezdődött a sonka előállítás, 1895-ben egyikük bejegyzéséről van tudomásunk. 1905-ben a vállalkozás kereskedelmi hálózatában a forgalmazás központjaiként Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando és Cádiz városokat említették. Az 1883–1884-es gazdasági évben Jabugo település körzetében már 400 sertést öltek le. A hegyi települések között Jabugo rendelkezik a legtöbb olyan üzemmel, amely az ibériai sertés feldolgozásával foglalkozik. Jelenleg a „Jabugo” kifejezés keresésekor az internet közel félmillió hazai és nemzetközi eredményt talál, amelyek hatalmas többsége a sonkához kapcsolódik.

Jabugo település Huelva tartomány hegyekkel borított területének – az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termék előállítási területének – gyakorlatilag a közepén található, további harminc településsel együtt, amelyekkel a közös történelmen és mikroklímán, valamint a sonka egyedülálló kultúráján osztozik.

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

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP\\_Jabugo.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP_Jabugo.aspx)

---

**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**

(2023/C 128/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától 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**

**„Ogulinski kiseli kupus / Ogulinsko kiselo zelje”**

**EU-szám: PDO-HR-1233-AM01**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Udruga proizvođača i prerađivača ogulinskog kupusa [Az Ogulini Káposztatermesztők és -feldolgozók Szövetsége]  
Sabljak selo 4,  
HR-47 300 Ogulin  
HRVATSKA

E-mail: pz.ogulin@gmail.com

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Horvátország

**3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

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

#### 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. A TERMÉK LEÍRÁSA

Az eredeti termékleírás 2. pontjának a termék leírásával kapcsolatos módosítása (2.1. A termék általános meghatározása, 2.2. A nyersanyag leírása, valamint 2.3. A késztermék leírása).

1.1. Az első módosítás a termékleírás 2.1. (A termék általános leírása) pontjához kapcsolódik, amelyet egyszerűsítettek azáltal, hogy a termék meghatározásában többé nem kerül említésre, illetve ismertetésre az a káposztafajta, amelyből a terméket nyerik, mivel az előállítás során felhasznált nyersanyagot a termékleírás 2.2. pontja (A nyersanyag leírása) ismerteti. Ugyanaz a mondat továbbá hangsúlyozza a friss káposzta természetes erjesztési folyamatát azáltal, hogy a mondat vége kiegészítésre került a „tartósítószeres hozzáadása nélkül” kifejezéssel.

Ugyanilyen módon módosult az egységes dokumentum 3.2. pontjában a termék meghatározása. A módosítás első része szerkesztési jellegű, a mondat kiegészítése pedig nincs hatással kulcsfontosságú elemekre.

1.2. A második módosítás a termékleírás 2.2. pontjához (A nyersanyag leírása) kapcsolódik. A módosítás olyan további káposztafajták bevezetésére vonatkozik, amelyekből az eredeti termékleírásban szereplő őshonos ogulini fajtán kívül az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” termék előállítható. Ezek a Gintama RZ F1, a Krautman F1, az Agressor F1, a Professor F1, a Succesor és a Terminator hibrid fajták, amelyek szerepelnek a zöldségfajoknak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzétett fajtajegyzékében, és amelyeket a meghatározott földrajzi területen termesztettek. Ennek oka az, hogy a *Xanthomonas* bakteriális betegség miatt a termelők egyre inkább azzal szembesülnek, hogy az ogulini fajta nagyon alacsony hozamokat produkál. Ezek a hibrid fajták azon a meghatározott földrajzi területen kerültek háziasításra, ahol ültetik őket. Ezeknek a fejformájuk, az ízük és az illatuk ugyanolyan, mint az ogulini fajtáé, de ellenállóbbak a betegségekkel szemben és nagyobb terméshozamúak. Az új nyersanyagok bevezetése nem befolyásolja a késztermék sajátos jellemzőit.

Következésképpen a 2.2. (A nyersanyag leírása) pont eredeti szövege, amely a következő:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« eredetmegjelöléssel ellátott savanyú káposzta előállításához használt nyersanyag a következő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek révén megkülönböztethető más káposztafajtáktól: világoszöld külső levelek, kerek és lapos fej, friss, enyhén aromás íz és illat. Az 1 kilogrammnál nagyobb tömegű fejeknek keménynek, épeknek, tisztának, látható külső anyagoktól, károsítóktól vagy idegen szagoktól és/vagy ízekből mentesnek kell lenniük. (4. melléklet, 1. ábra: Az őshonos ogulini fajta külleme levélrozzattal, átlagos fej levelekkel és a fél fej).”

helyébe a következő szöveg lépett:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« eredetmegjelöléssel ellátott savanyú káposzta előállításához felhasznált nyersanyag a Popis utvręenih domaćih i odomaćenih stranih sorti poljoprivrednog bilja koje se nalaze u proizvodnji u Republici Hrvatskoj jegyzékbe (A Horvát Köztársaságban termesztett mezőgazdasági növények azonosított hazai és háziasított fajtáinak jegyzéke) (3. melléklet, NN 12/94. sz., 313. o.) bejegyzett őshonos ogulini fajtájú, valamint a zöldségfajoknak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzétett fajtajegyzékében felsorolt Gintama RZ F1, Krautman F1, Agressor F1, Professor F1, Succesor és Terminator hibrid fajtájú friss káposzta.

Az ogulini fajta a következő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik: világoszöld színű külső levelek, kerek és lapos fej, enyhe aromás íz és friss, enyhén aromás illat. (4. melléklet, 1. ábra: Az őshonos ogulini fajta külleme levélrozzattával, átlagos fej levelekkel és a fél fej).

A Gintama RZ F1, a Krautman F1, az Agressor F1, a Professor F1, a Succesor és a Terminator hibrid fajták fejformája, íze és illata megegyezik az ogulini fajtáéval.

Az 1 kilogrammnál nagyobb tömegű fejeknek keménynek, épeknek, tisztának, látható külső anyagoktól, károsítóktól vagy idegen szagoktól és/vagy ízekből mentesnek kell lenniük.

Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« a felsorolt káposztafajták valamelyikéből vagy e fajták közül többnek a keverékéből készíthető.

Ugyanilyen módon módosult az egységes dokumentum 3.3. pontja. Ez a módosítás hatással van kulcsfontosságú elemekre.

1.3. A harmadik módosítás a termékleírás 2.3. pontjához kapcsolódik (A késztermék leírása). A módosítás a terméknek a termék morfológiai jellemzőit (a fej alakját) ismertető leírására vonatkozik, nevezetesen a leírásból törölték a torzsa hosszára vonatkozó részt, mivel a hosszú torzsa nem meghatározó az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« megkülönböztető jellemzőinek egyetlen leírásában sem. A többi jellemző fajtától függetlenül változatlan marad.

Ugyanezen pont alatt a kémiai tulajdonságok leírásából törölték a termék ecetsavtartalmának arányát. Ennek az az oka, hogy az ecetsavtartalom aránya eltérhet az eredetileg meghatározott értéktől, de ezek a százalékos értékeket érintő eltérések egyetlen szegmensben sem befolyásolják a késztermék minőségét vagy megkülönböztető tulajdonságait.

Következésképpen az eredeti szöveg, amely a következő:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« a következő kémiai tulajdonságokkal rendelkezik: NaCl tartalma 1,5–4 %, tejsavtartalma 0,5–2,5 %, ecetsavtartalma pedig maximum 0,7 % (6. melléklet, Analitički izvještaj za kiseli kupus rezani i kiseli kupus glavica [Analitikai jelentés az egész vagy reszelt savanyú káposztáról]) (2010).”

helyébe a következő szöveg lépett:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« a következő kémiai tulajdonságokkal rendelkezik: NaCl tartalma 1,5–4 %, tejsavtartalma pedig 0,5–2,5 % (6. melléklet, Analitički izvještaj za kiseli kupus rezani i kiseli kupus glavica [Analitikai jelentés az egész vagy reszelt savanyú káposztáról]) (2010).”

Ugyanilyen módon módosult az egységes dokumentum 3.2. pontja. Ez a módosítás hatással van a termékleírás kulcsfontosságú elemeire.

A termékleírás ugyanezen pontjában szintén törlésre került az eredeti termékleírásban az előrecsomagolás méretére vonatkozóan meghatározott határérték. E módosítás célja, hogy az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« csomagolását összhangba hozza a piaci kereslettel.

Ugyanilyen módon módosult az egységes dokumentum 3.5. pontja. Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre.

## 2. FÖLDRAJZI TERÜLET

Az eredeti termékleírás 3. pontjának (Földrajzi terület) módosítása

2.1. Mivel a termékleírás módosítása az őshonos ogulini fajta mellett további fajtákat is tartalmaz, törölték az „ogulini fajtájú friss káposzta” szövegrészt az alapanyag termesztési területének leírásából, mivel ez a terület magában foglalja a termékleírás módosításába bevezetett hibrid fajtákat is.

Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre.

2.2. Az egyértelműség érdekében a földrajzi terület meghatározását lerövidítették azzal, hogy nem ismétlik meg kétszer az „Ogulini település körüli nagyobb térséget, valamint Josipdol, Plaški, Tounj és Saborsko településeket” szövegrészt, hanem inkább a szöveg első említése után egy kettőspont szerepel, amelyet a kataszteri települések aktuális felsorolása követ. A meghatározás egyértelművé tétele érdekében a „térséget” szó előtti „nagyobb” szót is törölték.

Ugyanilyen módon módosult az egységes dokumentum 4. pontja. Ez a módosítás pusztán szerkesztési jellegű.

### 3. A SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA

Az eredeti termékleírás 4. pontjának (Az „Ogulinski kiseli kupus” eredetmegjelölés) módosítása

3.1. Az első bekezdésben az „ogulini fajtájú friss káposzta” szövegrészt törölték, mivel a termékleírás módosítása további hibrid fajtákat is tartalmaz.

Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre vagy az egységes dokumentumra.

3.2. Módosult a termelők azon kötelezettsége, hogy regisztráljanak az illetékes hatóságnál: a konkrét nyilvántartásra való hivatkozást olyan általános megfogalmazással váltották fel, amely az összes releváns nyilvántartást magában foglalja.

Ez a módosítás pusztán szerkesztési jellegű, és nincs hatással az egységes dokumentumra.

3.3. Mivel a termékleírás módosítása hibrid fajtákat is tartalmaz, a megváltozott körülményeknek megfelelően módosult a káposztatermesztési napló és a savanyítólétesítmény naplója vezetésével kapcsolatos szöveg.

Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre vagy az egységes dokumentumra.

### 4. AZ ELŐÁLLÍTÁS MÓDJA

Az eredeti termékleírás 5.1. pontjának (A káposzta [nyersanyag] előállítása) módosítása

4.1. Az eredeti termékleírás e pontja első bekezdésének első mondata, amely az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt alapanyagot említi, úgy módosult, hogy az a hibrid fajtákat is tartalmazza.

Következésképpen az eredeti szöveg, amely a következő:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« eredetmegjelöléssel ellátott savanyú káposztát a *Brassicaceae* családba tartozó, *Brasica oleracea* L. var. *Capitata* fajú, őshonos ogulini fajtából kell előállítani, mivel ez biztosítja a megfelelő minőséget. [...]”

helyébe a következő szöveg lépett:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselo zelje« eredetmegjelöléssel ellátott savanyú káposztát a *Brassicaceae* családba tartozó, *Brasica oleracea* L. var. *Capitata* fajú, őshonos ogulini fajtájú és a 2.1. pontban felsorolt hibrid fajtájú növényekből kell előállítani.”

Ez a módosítás hatással van kulcsfontosságú elemekre. Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontjában foglalt módosításnak felel meg.

4.2. Az eredeti termékleírás második bekezdése úgy módosult, hogy az ültetési és betakarítási időpontokat hozzáigazították az új fajtákéhoz. Az eddigi legkorábbi betakarítási időpontot áthelyezték augusztus közepéről július közepére, a legutolsó ültetési időpontokat pedig az októberi betakarításhoz szükséges június végéről az októberi és novemberi betakarításhoz elvárt július közepére helyezték át.

Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre vagy az egységes dokumentumra.

## 5. KAPCSOLAT

### 5.1. Az eredeti termékleírás 6.1. pontjának (A földrajzi terület adatai) módosítása

5.1.1. Az első mondatot, amely a termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatra vonatkozik, annak egyértelművé tétele érdekében módosították, hogy a késztermék sajátos jellemzői a meghatározott földrajzi területen a káposzta termesztése és savanyítása során érvényesülő, a természeti és emberi tényezők együttes hatásának tudhatók be.

Következésképpen az eredeti szöveg, amely a következő:

„Az »Ogulinski kisel kupus«/»Ogulinsko kisel zelje« és az előállítás földrajzi területe közötti kapcsolat magának a területnek az olyan jellegzetességeiből ered, mint az éghajlat, az ogulini terület talajtípusa és magának a káposztának, mint őshonos ogulini fajta, jellemzőinek az eredménye, amely káposzta valamennyi sajátosságával ezen a területen honosodott meg és a mai napig fennmaradt.”

helyébe a következő mondat lépett:

„Az »Ogulinski kisel kupus«/»Ogulinsko kisel zelje« és az előállítási terület közötti ok-okozati kapcsolat a termék egyedi jellemzőin, valamint a természeti és emberi tényezőknek az ogulini területen termesztett káposztafajták termesztése és savanyítása során érvényesülő együttes hatásán alapul.”

Ugyanilyen módon módosult az egységes dokumentum 5. pontjának bevezető bekezdése. Ez a módosítás hatással van kulcsfontosságú elemekre.

5.1.2. Az eredeti termékleírás második bekezdésében a káposztának a meghatározott földrajzi területen történő termesztésére vonatkozó szöveget módosították annak hangsúlyozása érdekében, hogy a meghatározott területen a káposztatermesztés legnagyobb részét korábban az őshonos ogulini fajta tette ki, de ez idővel megváltozott, mivel a helyi lakosok elkezdtek a hibrid káposztafajták termesztését.

Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre vagy az egységes dokumentumra.

5.1.3. Ugyanabban a pontban, az „Az ogulini terület talaja” címszó alatt az eredetileg az őshonos fajta hideggel szembeni ellenálló képességét említő, a harmadik bekezdésben szereplő mondatot úgy módosították, hogy az az „Ogulinski kisel kupus”/„Ogulinsko kisel zelje” előállításához használt valamennyi káposztanövényre vonatkozzon, mivel a hibrid fajták is teljes mértékben alkalmazkodtak a földrajzi területéhez, és ugyanolyan jellemzőkkel rendelkeznek, mint az őshonos ogulini fajta.

Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre vagy az egységes dokumentumra.

### 5.2. Az eredeti termékleírás 6.2. pontjának (A termék minőségének adatai) módosítása

5.2.1. Az első bekezdés, amely a káposztának a meghatározott földrajzi területen történő termesztésére vonatkozik, az „Ogulinski kisel kupus”/„Ogulinsko kisel zelje” előállításához használt hibrid fajtákra való hivatkozással egészült ki.

Következésképpen az eredeti szöveg, amely a következő:

„Az »Ogulinski kisel kupus«/»Ogulinsko kisel zelje« eredetmegjelölés oltalma az őshonos ogulini káposztafajtát foglalja magában. Az ogulini káposztafajta házasított káposztafajtvá vált, amelyet az ogulini területen évek óta termesztene. Ez az a fajta, amely megfelel a termelők, a feldolgozók és a fogyasztók minőségi igényeinek.”

helyébe a következő szöveg lépett:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiseló zelje« eredetmegjelölés oltalma az őshonos ogulini káposztafajtát és a 2.2. pontban felsorolt hibrid fajtákat foglalja magában. Az ogulini káposztafajta az ogulini területen évek óta termesztett háziásított fajta. Idővel az őshonos fajta betegségekkel szembeni gyenge ellenálló képessége miatt az ogulini területen működő termelők és feldolgozók olyan hibrid fajtákhoz folyamodtak, amelyek ellenállóak a betegségekkel szemben, és sokkal magasabb terméshozammal rendelkeznek. A hibrid fajták levelei viaszos bevonatúak, amely ellenállóvá teszi őket a betegségekkel szemben.”

Ez a módosítás hatással van kulcsfontosságú elemekre. Ez a módosítás az egységes dokumentum 3.3. pontjában foglalt módosításnak felel meg.

5.2.2. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiseló zelje” első piaci megjelenésére vonatkozó mondatot úgy módosították, hogy kiegészítették annak megemlítésével, hogy az ogulini területen a 15. század óta természetesen káposztát.

Ugyanez a módosítás történt az egységes dokumentum 5. pontjában. Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre.

5.2.3. A termékleírás eredeti szövege, amely a káposztatermesztés sajátosságait írja le az őshonos fajta magjainak megőrzésétől a kézi betakarításig, azért került módosításra, hogy az az emberi tényezőre, azaz a kiválasztott palánták ültetése során alkalmazott helyes termesztési gyakorlatokra, valamint a természeti tényezőknek a felhasznált káposztafajtatól függetlenül a növényre gyakorolt hatására összpontosítson.

Következésképpen a szöveg, amely a következő:

„Az ogulini káposztafajta sajátossága a termesztési folyamatban rejlik, amely a vetőmagoktól kezdődően egészen a friss káposzta előállításáig tart, és amely a friss káposzta savanyú káposztává történő feldolgozásával folytatódik. Az első sajátosság a vetőmagok (őshonos ogulini fajta) hagyományos megőrzése a termesztésben az ogulini területen, ahol a tipikus növényeket elkülönítik és meghagyják vetőmagnak. A következő vetési és palántázási időnyhez a szaporítóanyagot a magok szelektálásával nyerik. A termesztés másik sajátossága a kiválasztott palánták ültetése a termesztési területen, ahol a helyes termesztési gyakorlatok és a terület sajátos talajtani és éghajlati viszonyai segítségével az ogulini káposztafajtára jellemző tulajdonságokkal rendelkező növényeket nyernek. Az egyik sajátosság továbbá abban rejlik, hogy a tipikus fejeket kizárólag kézzel takarítják be, amely betakarítás tapasztalt és képzett betakarítókat igényel.”

helyébe a következő szöveg lépett:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiseló zelje« sajátossága a kiválasztott palánták ültetését és a káposztafajok kézzel történő betakarítását magában foglaló helyes termesztési gyakorlat, valamint a földrajzi területről – a termények tipikus és közös jellegzetességeit adó – sajátos talaj- és éghajlati adottságai együttesének az eredménye.”

Ugyanezzel a mondattal egészült ki az egységes dokumentum 5. pontja. Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre.

5.2.4. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiseló zelje” termesztési hagyományának megőrzésére vonatkozó mondatot módosították, hogy az tükrözze a megváltozott körülményeket, amelyek az őshonos fajta mellett a hibrid fajtákat is magukban foglalják, így a mondatból törölték az ogulini fajtára való hivatkozást.

Ez a módosítás pusztán szerkesztési jellegű. Ugyanez a módosítás történt az egységes dokumentum 5. pontjában.

5.2.5. Mivel az eredeti termékleírás az ogulini fajtán alapult, és a módosítás hibrid fajtákat is tartalmaz, a termék sajátosságainak leírását a megváltozott körülmények figyelembevétele érdekében módosították, és törölték azokat a jellemzőket, amelyek kizárólag az ogulini fajtához kapcsolódtak, és nem befolyásolják közvetlenül az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiseló zelje” késztermék jellegzetes érzékszervi jellemzőit.

Következésképpen az eredeti szöveg, amely a következő:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« terméket sajátos morfológiai tulajdonságai különböztetik meg a más fajtákhoz tartozó friss káposzta erjesztésével készített egyéb termékektől. A káposzta fejének rendkívül hosszú a torzsája, sok vékony, áttetsző, nagyon rugalmas és vékonyan erezett levél ered belőle. Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« termék sajátosságát a kerek és lapított fejek, a sárga levelek és a vékony levélerek jelentik. Hosszú torzsájának köszönhetően C-vitaminban gazdag.”

helyébe a következő szöveg lépett:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« sajátos morfológiai tulajdonságokkal rendelkezik: a káposzta feje kerek és lapított, sok levele van, amelyek vékonyak, majdnem áttetszőek, nagyon rugalmasak és vékony erezetűek. A levelek színe sárga/aranysárga, és kevésbé feltűnő az erezetük.”

Ugyanilyen módon módosult az egységes dokumentum 5. pontja. Ez a módosítás hatással van kulcsfontosságú elemekre.

5.3. Az eredeti termékleírás 6.3. pontjának (A földrajzi terület és a termék közötti ok-okozati kapcsolat) módosítása

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselozelje” a meghatározott földrajzi területen a káposzta termesztése és savanyítása során érvényesülő természeti és emberi tényezőkből eredő sajátos jellemzőkkel rendelkezik. Az őshonos ogulini fajtán kívül a 2.2. pont módosításában felsorolt hibrid fajták az évek során alkalmazkodtak a sajátos természeti feltételekhez, és az ogulini területen termesztett fajtákból természetes erjesztéssel savanyított káposzta elnyeri az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselozelje” egyedi jellemzőit. Ezért az eredeti termékleírás 6.3. pontjában módosult a földrajzi terület és a termék közötti kapcsolat leírása.

5.3.1. Az eredeti termékleírás bevezető bekezdése, amely a következő: „Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« és az Ogulin terület közötti ok-okozati kapcsolat a nyersanyag sajátosságában, azaz az őshonos ogulini káposztafajta vetőmagjának megőrzésében tükröződik.”

helyébe a következő szöveg lépett:

„Az »Ogulinski kiseli kupus«/»Ogulinsko kiselozelje« és az előállítási terület közötti ok-okozati kapcsolat a termék egyedi jellemzőin, valamint a természeti és emberi tényezőknek az ogulini területen termesztett káposztafajta termesztése és savanyítása során érvényesülő együttes hatásán alapul.”

Ugyanilyen módon módosult az egységes dokumentum 5. pontja. Ez a módosítás hatással van kulcsfontosságú elemekre.

5.3.2. A bevezető bekezdést követően a szöveg egy új mondatral egészült ki, amely hangsúlyozza, hogy a termőterület ismert a káposztatermesztésről és -feldolgozásról.

Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre vagy az egységes dokumentumra.

5.3.3. A talaj- és éghajlati tényezők hatását ismertető mondat pontosításra került.

Ez a módosítás pusztán szerkesztési jellegű, és nincs hatással az egységes dokumentumra.

5.3.4. A szöveg a talajok télen történő elárasztását leíró mondat után egy új bekezdéssel egészült ki, amely a termékleírás 6.2. pontjában már említett, a földrajzi terület, a friss káposzta és az éghajlati viszonyok, valamint a káposzta természetes erjesztése közötti kapcsolatot leíró szakaszt foglalja össze.

Ugyanilyen módon módosult az egységes dokumentum 5. pontja. Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre.

5.3.5. Pontosításra került az a mondat, amely kiemeli az emberi tényező jelentőségét, különösen a friss fejek kézi betakarításával és a savanyított fejeknek a savanyítókádból való eltávolításával kapcsolatban.

Ez a módosítás pusztán szerkesztési jellegű. Ugyanez a módosítás történt az egységes dokumentum 5. pontjában.

5.3.6. A régió gasztronómiáját említő mondatot áthelyezték az 5.3.5. módosításnál említett mondat utáni helyre.

Ez a módosítás pusztán szerkesztési jellegű, és nincs hatással az egységes dokumentumra.

5.3.7. A meteorológiai viszonyokra és talajtípusokra vonatkozó mondatot úgy módosították, hogy az az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt valamennyi fajtát magában foglalja.

Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre vagy az egységes dokumentumra.

## 6. CÍMKÉZÉS

Az eredeti termékleírás 8. A termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok pontjának az utolsó mondatát, amely a csomagolás méretét korlátozza, törölték annak érdekében, hogy az „Ogulinski kiseli kupus / Ogulinsko kiselo zelje” csomagolását összhangba hozzák a piaci igényekkel.

Ez a módosítás nincs hatással kulcsfontosságú elemekre vagy az egységes dokumentumra.

### EGYSÉGES DOKUMENTUM

#### „OGULINSKI KISELI KUPUS / OGULINSKO KISELO ZELJE”

**EU-szám: PDO-HR-1233-AM01 – 2021.10.28.**

#### OEM (X) OFJ ( )

##### 1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Ogulinski kiseli kupus / Ogulinsko kiselo zelje”

##### 2. Tagállam vagy harmadik ország

Horvátország

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

###### 3.1. A termék típusa

1.6. osztály: Gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

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

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” [ogulini savanyú káposzta] a friss káposzta természetes tejsavas erjesztésével, tartósítószerrel hozzáadása nélkül készült termék.

Mielőtt forgalomba hozatalra kerülne, az egész vagy reszelt „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságai a következők: levelei sárga–aransárga színűek, szaga a tejsavas erjesztésű termékekre jellemző, íze pedig harmonikus és savanyú (tejsavas). Levelei vékonyak, majdnem áttetszőek, nagyon rugalmasak és vékony erezetűek. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” káposzta feje kerek és lapított. Kemény, de nem fás, és idegen szennyeződésektől mentes.

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” a következő kémiai tulajdonságokkal rendelkezik: NaCl tartalma 1,5–4 %, tejsavtartalma 0,5–2,5 %.

Reszelt savanyú káposztaként és egész káposztafejeként hozzák forgalomba.

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

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” savanyú káposzta előállításához felhasznált nyersanyag a Popis utvrdenih domačih i odomačenih stranih sorti poljoprivrednog bilja koje se nalaze u proizvodnji u Republici Hrvatskoj jegyzékbe (A Horvát Köztársaságban termesztett mezőgazdasági növények azonosított hazai és háziasított fajtáinak jegyzéke) bejegyzett őshonos ogulini fajtájú, valamint a zöldségfajoknak az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett fajtajegyzékében felsorolt Gintama RZ F1, Krautman F1, Agressor F1, Professor F1, Succesor és Terminator hibrid fajtájú (*Brassica oleracea* var. *Capitata* fajú) friss káposzta.

Az ogulini fajta a következő érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik: világoszöld színű külső levelek, kerek és lapos fej, enyhe aromás íz és friss, enyhén aromás illat. A Gintama RZ F1, a Krautman F1, az Agressor F1, a Professor F1, a Succesor és a Terminator hibrid fajták fejformája, íze és illata megegyezik az ogulini fajtáéval.

Az 1 kilogrammnál nagyobb tömegű fejeknek keménynek, épeknek, tisztának, látható külső anyagoktól, károsítóktól vagy idegen szagoktól és/vagy ízektől mentesnek kell lenniük.

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” a felsorolt káposztafajták valamelyikéből vagy e fajták közül többnek a keverékéből készíthető.

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

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállítási folyamatát – a palántázástól a betakarításon át a savanyításig – a 4. pontban meghatározott földrajzi terület regisztrált üzemeiben kell végrehajtani.

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

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” színe és/vagy íze megváltozásának megelőzése érdekében a terméket 24 órán belül be kell csomagolni, hogy annak minősége megőrizhető és biztosítható legyen. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” káposztát reszelt savanyú káposztaként és egész káposztafejekként hozzák forgalomba.

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

A csomagolás formájától függetlenül, a termék forgalomba hozatalakor a címkén szerepelnie kell az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” feliratnak.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt nyersanyag és maga a késztermék termesztési területe az Ogulin település körüli térséget, valamint Josipdol, Plaški, Tounj és Saborsko településeket, vagyis Blato, Carevo polje, Cerovnik, Hreljin Ogulinski, Janja Gora, Jezero, Josipdol, Latin, Lička Jesenica, Mededak, Modruš, Musulinski Potok, Ogulin, Oštarije, Otok Oštarijski, Plaški, Ponikve, Pothum, Petar Ogulinski, Saborsko, Skradnik, Trojvrh, Tržić Tounjski, Vitunj és Zagorje kataszteri településeit jelenti.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” és az előállítási terület közötti ok-okozati kapcsolat a termék egyedi jellemzőin, valamint a természeti és emberi tényezőknek az ogulini területen termesztett káposztafajták termesztése és savanyítása során érvényesülő együttes hatásán alapul.

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” termesztési területét képező mikrorégió Karlovac megye délnyugati részén található, amelyet nyugaton Primorje-Gorski Kotar megye, délen pedig Lika-Senj megye határol. Ez az a része Horvátországnak, ahol a szubmontán alrégió egybeolvad a hegyvidéki alrégióval, amely „horvát felföld”-ként is ismert.

E terület talaj- és éghajlati tényezői jelentős hatást gyakoroltak az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” különleges és jellegzetes minőségének kialakulására.

A meghatározott földrajzi területen túlnyomórészt kontinentális az éghajlat, bár ez fokozatosan átvált hegyvidékibe. Ez az éghajlat a csapadék mennyisége és eloszlása, valamint az átlagos léghőmérsékletek miatt figyelemre méltó. A csapadékmennyiség éves átlaga (1 557 mm) akár 50 %-kal is meghaladhatja más káposztatermesztő vidékek értékeit úgy, hogy itt nagyobb mennyiségű eső, télen pedig még hó is esik. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt nyersanyag termesztésének időszakában (április–október) a napi átlagos középhőmérséklet 10,1 °C, amely más káposztatermesztő vidékek értékeinél alacsonyabb. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt nyersanyag termesztéséhez szükséges hőmérsékleti

minimum 1 °C és 3 °C között van. A terület éghajlatának jellemzője a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti nagy különbség, amely nyáron komoly harmatképződést eredményez. Mivel az ogulini síkságon nincs öntözési lehetőség, ez a nyári harmat kulcs tényezőnek számít az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt nyersanyag növekedésének fenntartásában, hiszen ez biztosít kellő nedvességet a káposztának.

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” termesztési területén az átlagos téli középhőmérséklet –5,9 °C, amely hozzájárul a folyamatos erjedéshez a savanyítóban.

Az ogulini térség homogén talajait az iszapos vályog és az iszapos-agyagos vályog textúra jellemzi. A télen lehulló jelentős hó mennyiség miatt ezeket a talajokat gyakran elönti a víz, aminek nyomán a homokot, iszapot és agyagot kedvező arányban tartalmazó, mély profilú barna termőtalajok jönnek létre. Ez a talajtípus sok szervesanyagot, nitrogént és káliumot, továbbá kellő mennyiségű vizet tartalmaz, és megfelel az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt nyersanyag termesztése céljára. Ezek a sajátos talaj- és éghajlati adottságok ideálisak az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt nyersanyag termesztéséhez.

A termesztési terület természeti jellemzői mellett az emberi tényező, azaz a káposzta termesztésével és feldolgozásával kapcsolatos ismeretek és készségek is kulcsfontosságúak, mivel az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításának valamennyi lépése a betakarítástól a fejeknek az erjesztőkádba helyezésig kézzel történik. Ehhez készségekre és tapasztalatokra van szükség. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” termék sajátossága következtében egyértelműen a káposzta előállítása és feldolgozása hagyományának a múlt századtól napjainkig történő megőrzésében rejlik (Modruški zbornik, 2. év, Katedra Čakavskog sabora Modruše, Z. Kosanović, 2008, 151–156. o.; 176–182. o.).

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” termesztési területén a káposzta betakarítása kizárólag kézzel történik, amihez tapasztalt és hozzáértő betakarítókra van szükség. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt nyersanyag érése nagyon egyenetlen, ami eltérő méretű fejeket eredményez. Itt lényeges a betakarítók hozzáértése: a terméket megnézve és megérintve már tapasztalatból tudják, hogy a külső megjelenés, keménység és méret szempontjából melyik megfelelő minőségű a betakarításhoz. Így biztosítható az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt nyersanyag előírt minősége. A betakarító a káposztafejek mérete alapján dönti el, hogy a fejet savanyítás céljából az erjesztőkádba tegyék, vagy pedig reszeljék le. Gépi betakarítással ezt nem lehet elérni.

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításához használt nyersanyag épségének biztosítása érdekében a betakarító a káposztaföldön szortírozza, majd tárolóba rakja és – kézzel – átrakodja az erjesztőkádba a fejeket.

Az ogulini termőterület sajátosságainak, valamint a friss káposzta különleges minőségének és a terület éghajlati viszonyainak köszönhetően a káposztát üzemekben természetes erjesztés útján dolgozzák fel. Ez azt jelenti, hogy az erjesztés első hetében a hőmérsékletértékek kellően magasak az erjedés megindulásához, így kizárólag asztali só 5–6 %-os átlásztó oldatát adják a káposztához, majd a folyamat során anaerob körülmények között tejsav jön létre, amely természetes tartósítóként hat. Az emberi tudás és tapasztalat a savanyítási folyamat végén is szerepet kap. Minden egyes „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” káposztafejet kézzel vesznek ki az erjesztőkádból, majd a fej szemrevételezése és tapintása alapján eldöntik, hogy megfelelő-e az érlelés mértéke.

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” sajátos morfológiai tulajdonságokkal rendelkezik: a káposzta feje kerek és lapított, sok levele van, amelyek vékonyak, majdnem áttetszőek, nagyon rugalmasak és vékony erezetűek. A levelek színe sárga/aranysárga, és kevésbé feltűnő az erezetük. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” termék sajátosságát igen kellemes íze és aromája jelenti, amely a savanyú káposztára jellemző. Ezekkel a sajátos jellemzőkkel több tudományos tanulmány is foglalkozott (Ferdo Vešnik, Utjecaj sorte na kvalitetu kiselog kupusa [A fajta hatása a savanyú káposzta minőségére], 1969, Poljoprivredna znanstvena smotra 6. szám, 3–17. oldal és Poljoprivredna znanstvena smotra 18. szám, 3–17. oldal).

Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” előállításának egyik sajátos jellemzője, hogy a készterméket természetes módon, savanyítókban tárolják, és a téli hónapokban eltávolítják az erjesztőkádból; a reszelt káposztát ezután 12 órán belül vákuumcsomagolják, a fejeket pedig 24 órán belül. Ez biztosítja a termék jellegzetes érzékszervi jellemzőinek megőrzését.

Ezzel a termelési módszerrel, amelyet erősen befolyásolnak a sajátos természeti és emberi tényezők, érhető el az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” sajátos kémiai és érzékszervi tulajdonságai (Analitičko izvješće za Ogulinski kiseli kupus [Analitikai jelentés az „Ogulinski kiseli kupus” tárgyában], 2010 és Modruški zbornik, Ogulinski kiseli kupus kroz povijest [„Ogulinski kiseli kupus” a történelemben], Ž. Kosanović, 2008, 160. oldal).

Az ogulini térségében a káposztatermesztés a 15. századra nyúlik vissza. Az „Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” sajátossága miatt az ogulini térség termelői és feldolgozói vákuumcsomagolást kezdtek használni a termék kiszerezéséhez és forgalomba hozatalához. A vákuumcsomagolt savanyú káposztafejek „Ogulinski kiseli kupus” néven 1973-ban jelentek meg először a piacon (Ogulinski kiseli kupus kroz povijest, Modruški zbornik, 2. év Katedra Čakavskog sabora Modruše, 2008, 166. és 132. oldal).

Kosanović szavaival „[...] távolabbi régiókban ez a káposztafajta sokkal kisebb hozamot és gyengébb minőséget produkált, mint az ogulini síkságon termesztett fajta. 1973-tól kezdve erre több helyen és több alkalommal sor került. Attól kezdve körülbelül 1980-ig az »Ogulinski kiseli kupus« termesztése a Ljubljana, Ilirska Bistrica, Varaždin, Križevci, Zemun, Futog, Velika Kladuša, Zadar, Privlaka (Vinkovci mellett) körüli és egyéb területeken folyt. Az »Ogulinski kiseli kupus« sehol nem ért el olyan hozamot és minőséget, mint az ogulini síkságon. A térség talajának és éghajlatának hatása egyértelmű [...]” (Modruški zbornik, 2. év Katedra čakavskog sabora, Ogulinski kupus kroz povijest, Ž. Kosanović, 2008, 132. oldal).

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

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija\\_Ogulinski\\_kiseli\\_kupus\\_23032022.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Ogulinski_kiseli_kupus_23032022.pdf)

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU