



Tartalom

II Közlemények

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

**Európai Bizottság**

2023/C 306/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

IV Tájékoztatások

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

**Európai Bizottság**

2023/C 306/02	Euroátváltási árfolyamok – 2023. augusztus 29. ....	2
---------------	---	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2023/C 306/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.11134 – NOVOFLEET / SHAREHOLDERS OF ANDAMUR / ROAD) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

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

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

### **Európai Bizottság**

2023/C 306/04	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 .....	5
2023/C 306/05	Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján .....	27

## II

(Közlemények)

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

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.11078 – CONTARGO / ZIEGLER / SCHMID / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 306/01)

2023. június 28-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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32023M11078 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. augusztus 29.

(2023/C 306/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0803	CAD Kanadai dollár	1,4722
JPY Japán yen	158,93	HKD Hongkongi dollár	8,4770
DKK Dán korona	7,4529	NZD Új-zélandi dollár	1,8307
GBP Angol font	0,85860	SGD Szingapúri dollár	1,4649
SEK Svéd korona	11,8820	KRW Dél-Koreai won	1 432,91
CHF Svájci frank	0,9558	ZAR Dél-Afrikai rand	20,0496
ISK Izlandi korona	141,90	CNY Kínai renminbi	7,8800
NOK Norvég korona	11,5645	IDR Indonéz rúpia	16 483,22
BGN Bulgár leva	1,9558	MYR Maláj ringgit	5,0185
CZK Cseh korona	24,163	PHP Fülöp-szigeteki peso	61,307
HUF Magyar forint	382,25	RUB Orosz rubel	
PLN Lengyel zloty	4,4720	THB Thaiföldi baht	38,027
RON Román lej	4,9418	BRL Brazil real	5,2762
TRY Török líra	28,7651	MXN Mexikói peso	18,1299
AUD Ausztrál dollár	1,6832	INR Indiai rúpia	89,4335

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

## V

(Hirdetmények)

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.11134 – NOVOFLEET / SHAREHOLDERS OF ANDAMUR / ROAD)

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2023/C 306/03)

1. 2023. augusztus 23-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a DKV Mobility csoporthoz (Németország) tartozó Novofleet Verwaltungsgesellschaft mbH (a továbbiakban: Novofleet, Németország),
- Fondalmanzora Investment, S.L.U. (a továbbiakban: Fondalmanzora, Spanyolország),
- 1994 Andamur, S.L.U. (a továbbiakban: 1994 Andamur, Spanyolország),
- Participaciones Almanzora, S.L.U. (a továbbiakban: Almanzora, Spanyolország),
- Miras y Cazorla, S.L.U. (a továbbiakban: Miras, Spanyolország),
- Road Solution Pro, S.L. (a továbbiakban: Road, Spanyolország).

A Novofleet, a Fondalmanzora, az 1994 Andamur, az Almanzora és a Miras (a továbbiakban együttesen: Shareholders of Andamur [az Andamur részvényes-tulajdonosai]) az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikkének (4) bekezdése értelmében közös irányítást fognak szerezni a Road egésze felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- a **Novofleet** a DKV Mobility csoport tagja, hagyományos üzemanyag tankolására szolgáló üzemanyagkártyák, valamint elektromosjármű-töltőkártyák értékesítésével foglalkozik; a DKV Mobility csoport útdíjfizetési megoldásokat, mobilitási megoldásokat (pl. parkolást, bérbeadást, járműjavítást és innovatív digitális megoldásokat) is kínál, továbbá hea- és egyéb adóvisszatérítési szolgáltatásokat nyújt,
- a **Shareholders of Andamur** (az Andamur részvényes-tulajdonosai) közösen irányítják a GP Límite Andamur, S.L. spanyol családi vállalkozást, amely integrált közlekedéssel kapcsolatos szolgáltatásokat nyújt; ezek olyan befektetési vállalkozások, amelyek kizárólagos tevékenysége más vállalkozásokban fennálló részesedések vagy tőkerészesedések megszerzése, tartása, kezelése, elidegenítése és értékesítése,

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

- a **Road** egy 2022-ben bejegyzett társaság, amely a következő üzleti egységekből áll: i. szakmai ügyfelek által használható, készpénz és bank/hitelkártya nélküli fizetést lehetővé tevő üzemanyagkártyák kibocsátása; ii. útdíjfizetési eszközök bérbe adása és azok kezelése; és iii. bizonyos tevékenységekhez kapcsolódó héa- és egyéb üzemanyagadó-visszatérítési szolgáltatások nyújtása.

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

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye <sup>(2)</sup> szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

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

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

M.11134 – NOVOFLEET / SHAREHOLDERS OF ANDAMUR / ROAD

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

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

Postai cím:

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

---

<sup>(2)</sup> HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**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 306/04)

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**

**„Marchfeldspargel”**

**EU-szám: PGI-AT-1462-AM04 – 2022.5.25.**

**OEM ( ) OFJ (X)**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Verein Marchfeldspargel g.g.A.  
c/o Mag. Gerhard Sulzmann  
2304 Mannsdorf/Donau, Kirchengasse 1  
ÖSTERREICH

Tel. +43 6641308521

E-mail: office@marchfeldspargel.at

Képviselő/kapcsolattartó személy: Mag. Gerhard Sulzmann

A kérelmező annak a szövetségnek a jogutódja, amely eredetileg benyújtotta a kérelmet, és a „Marchfeldspargel” OFJ valamennyi jelenlegi termelőjét képviseli. Ezért jogosult benyújtani a kérelmet.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Ausztria

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

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása

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

- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel
- Címkézés
- Egyéb (a kérelmező szövetség neve, az ellenőrző szervezet feladatai és új címe, a termék típusa, nemzeti követelmény)

#### 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)

A több külön dokumentumból (rövid leírás, különféle mellékletek) álló eddigi termékleírást egy dokumentummá vonták össze, átdolgozták és aktualizálták annak érdekében, hogy egyértelműbben ismertesse a követelményeket, különösen a termelési folyamatra és a származás igazolására vonatkozóakat. A termékleírásban említett további mellékletek csupán kiegészítő dokumentációként szolgálnak.

Az aktuális termékleírásnak a gyakorlatba való átültetése során szerzett korábbi tapasztalatok szintén változtatások végrehajtását teszik szükségessé a spárga előállítási és forgalmazási feltételeit illetően, ugyanakkor a földrajzi területen belül végzendő előállítási műveletek (a spárga hámozása) pontosítását is megkövetelik. A módosítások mindegyike hozzájárul a „Marchfeldspargel” OFJ minőségének megőrzéséhez.

Az eddigi szövegekben a „Bund der Marchfelder Spargelgüter”-re való ismételt hivatkozás a jelenlegi kérelmező szövetség jogelődjére utal; ezt a változtatást a 2015. február 13-i (EU) 2015/255 bizottsági végrehajtási rendelet már jóváhagyta, azonban a változtatást a termékleírás szövege még nem tükrözi. Ezt a nevet a későbbiekben ismét „Verein Marchfeldspargel g.g.A”-ra változtatták.

Konkrétabban:

##### **A termék leírása**

A termékleírás 5. b) pontja:

„A spárgasípok a spárganövény (*Asparagus Officinalis* L.) különböző fajtáinak friss állapotban történő szállításra szánt hajtásai. A spárgasípok szín szerint négy csoportba sorolhatók: felér, lila, lilászöld, zöld. A »Marchfeldspargel«-t jellegzetes, lágy spárgaíz jellemzi.”

valamint a 2. mellékletnek a termékleírás 5. b) pontjára utaló szövegrészei, azaz az alábbi szakaszok:

„A küllem leírása

A spárgasípok a spárganövény (*Asparagus Officinalis* L.) különböző fajtáinak friss állapotban történő szállításra szánt fiatal hajtásai.

Az adott minőségi osztályra vonatkozó külön előírásokra és megengedett eltérésekre is figyelemmel a spárganak minden osztályban a következő tulajdonságoknak kell megfelelnie:

- ép,
- egészséges; nem lehet romlóhibás vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan,

- nem megfelelő mosás által okozott károsodástól mentes (a spárgasípokot meg szabad mosni, de nem szabad áztatni),
- tiszta és gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes,
- friss megjelenésű és illatú,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- rágcsálók vagy rovarok okozta kártól mentes,
- zúzódásoktól és nyomásfoltoktól gyakorlatilag mentes,
- mentes a rendellenes felületi nedvességtől, tehát esetleges mosás, illetve hideg vizes hűtés után megfelelően »szárított«,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

A spárgasípok alsó végén a vágási felületnek a lehető legtisztábbnak kell lennie.

A spárgasípok továbbá nem lehetnek üregesek, repedtek, hámozottak vagy töröttek. A kihajtás után keletkező kisebb repedések azonban megengedhetők, ha ezek nem haladják meg az egyes osztályokra vonatkozóan meghatározott »minőségi eltéréseket«.

A spárga állapota olyan legyen, hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, és
- megfelelő állapotban érkezzen a rendeltetési helyére.

A külső megjelenésre vonatkozó rendelkezések:

a) Egyneműség:

Minden csomagolási egység tartalma vagy minden köteg a csomagolási egységen belül legyen egynemű, és csak azonos származású, minőségű, színsoportú és – ha a méretezés kötelező – azonos méretű spárgasípót tartalmazzon. A csomagolási egység vagy köteg tartalmának látható része a teljes belső tartalmat tükrözze.

b) A spárgasípokot a következők szerint lehet előkészíteni:

i. szorosan csomagolt kötegekben

A spárgasípoknak a kötegek külső oldalán mind külső megjelenésben, mind átmérőben meg kell felelniük az egész köteg átlagának. A spárgasípok legyenek azonos hosszúságúak. A kötegeket a csomagokban szabályosan rétegelve kell elhelyezni és a kötegeknek azonos súlyúnak és hosszúságúnak kell lenniük; az egyes kötegeket papírral lehet védeni.

ii. kis csomagokban vagy a csomagban rétegelve, de nem kötegelve

c) Csomagolás:

A spárgát úgy kell becsomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A spárga tulajdonságaira vonatkozó leírás

Íz: A »Marchfeldspargel«-t jellegzetes, lágy spárgaíz jellemzi. Ilyen a friss spárga lágy, zsenge íze, amely a fajtától és a talajtól függően változik. Íze azonban se nem túl keserű, se nem rostos. Elvileg a fehér spárgának van a leglágyabb spárgaíze. Minél lilászöldesebb a spárga színe, annál intenzívebbé válik a spárgaíz. Egyértelmű, hogy a spárga frissességén kívül az előkészítés is jelentősen befolyásolja az ízét.

A spárgasípok színük szerint négy csoportba sorolhatók:

- 1) fehér spárga;
- 2) lila spárga: amelynek csúcsi részének rózsaszín és lilásbíbor közötti árnyalatúnak kell lennie, a spárgasíp egy részének pedig fehérnek;
- 3) lilászöld spárga: részben lila és zöld színű spárga;
- 4) zöld spárga: csúcsi részének, illetve a spárgasíp legnagyobb részének zöld színűnek kell lennie.

A spárgasípok hossza legyen:

- 17 cm feletti a hosszú spárga esetében,
- 12–17 cm a rövid spárga (= spárgafejek) esetében,
- 12–22 cm a II. osztályú, sorolt – nem kötegelt – spárga esetében,
- 12 cm alatti a spárgafejek esetében.

A fehér és a lila spárga hossza legfeljebb 22 cm, a lilászöld spárga és a zöld spárga hossza legfeljebb 25 cm lehet.

Átmérő szerinti osztályozás

A spárgasípok átmérőjét a hosszuk középpontján mérik. A legkisebb átmérők és az egyes méretcsoportok a következők:

Színcsoport	Minimális átmérő		Méretezés
a) »Extra« osztály:			
fehér és lila	12 mm	12–16 mm	16 mm+, legfeljebb 8 mm-es eltérés csomagolási egységenként
Lilászöld és zöld spárga	10 mm	10–16 mm	16 mm+, legfeljebb 8 mm-es eltérés csomagolási egységenként
b) I. osztály:			
fehér és lila	10 mm	10–16 mm	16 mm+, legfeljebb 10 mm-es eltérés csomagolási egységenként
Lilászöld és zöld spárga	6 mm	6–12 mm	12 mm+, legfeljebb 8 mm-es eltérés csomagolási egységenként
c) II. osztály:			
fehér és lila	8 mm		Nincs egyneműségi követelmény
Lilászöld és zöld spárga	6 mm		Nincs egyneműségi követelmény

A nyersanyagaira vonatkozó leírás

A »Bund der Marchfelder Spargelgüter« a sajátos éghajlati viszonyok (= a pannon éghajlat nyugati kiterjedése) és a különleges talajtípusok (folyó menti talajok, csernozjom talaj, kolluviális és alluviális talajok, mind humuszban gazdag, eltérő arányban homokot és löszet tartalmazó talajok) miatt kizárólag olyan spárgafajtákat ajánl, amelyek különösen jól alkalmazkodtak ehhez a természeti területhez.

Jelenleg a következő spárgafajtákat használják, illetve ezek használata ajánlott:

német fajták:

Ruhm von Braunschweig, Schwetzingen Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos

zöldspárgafajták (= antociánoktól mentesek): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf.

holland fajták:

Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim.

francia fajták:

Larac, Cito, Aneto, Desto, »Darbonne n°4« szelekció, »Darbonne n°3« szelekció, Jacq. Ma. 2001, Jacq. Ma. 2002, Andreas, Dariana, Cipres, Viola,

Egyesült Államok:

Mary Washington.

A terméket a hasonló termékektől megkülönböztető tulajdonságoknak a leírása:

íz tekintetében:

A »Marchfeldspargel«-t különlegesen egyedi spárgaíz jellemzi. Mivel kizárólag olyan spárgafajtákat használnak, amelyek jól alkalmazkodtak a helyi talaj adottságaihoz, a »Marchfeldspargel« kevesebb keserűanyagot tartalmaz.

Emellett kevésbé fás. Indokolás: Minél hosszabbra vágják a betakarítás során a spárgahajtásokat, annál közelebb ér a vágás a fás alanyhoz. A »Marchfeldspargel« rövidebb a hasonló termékeknél.

a spárgahajtások hossza tekintetében:

A lilászöld spárga és a zöld spárga hossza nem haladhatja meg a 25 cm-t. A hasonló termékek 27 cm hosszúak.

a termesztés tekintetében:

A régióra jellemző kedvező termesztési feltételeknek köszönhetően nem okoz nehézséget az ökológiai kritériumok teljesítése. A »Bund der Marchfelder Spargelgüter« valamennyi tagja az integrált termelésre vonatkozó iránymutatások (az ausztriai integrált zöldségtermelésre vonatkozó iránymutatások) szerint vagy az ökológiai szempontokat érvényesítve működik. A termelés egymástól távol eső helyszíneken történik, hogy elkerülhető legyenek a betegségek és kártevők okozta epidemiológiai fertőzések.

az elosztás tekintetében:

A »Bund der Marchfelder Spargelgüter« tagjai speciális szállítási rendszereken keresztül minden nap képesek friss spárgatermékekkel ellátni a fogyasztókat Ausztria egész területén. A »Marchfeldspargel« Ausztriában a betakarítást követő 24 órán belül bárhol kapható.”

helyébe a következő szöveg lépett:

„4.2. Leírás:

1.1.1. Általános

A spárgasípok a spárganövény (*Asparagus Officinalis* L.) és az abból kitenyészített fajták hajtásai. A »Marchfeldspargel«-t jellegzetes, lágy spárgaíz jellemzi. A »Marchfeldspargel« megnevezés a friss, hámozott, vagy hámozatlan, egész spárgasípokot, vagy tört spárgasípokot, vagy spárgasípdarabokat jelöli.

### 1.1.2. Érzékszervi tulajdonságok

Az adott minőségi osztályra vonatkozó külön előírásokra és megengedett eltérésekre is figyelemmel a spárgának minden osztályban a következő tulajdonságoknak kell megfelelnie:

- egész (kivéve a tört spárga vagy a spárgadarabok esetében),
- egészséges; nem lehet romlóhibás vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan,
- a nem szakszerű mosás által okozott károsodástól mentes (a spárgasípokat meg szabad mosni, de nem szabad áztatni),
- tiszta; gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes,
- friss megjelenésű,
- idegen szagtól vagy íztől mentes,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- rágcsálók vagy rovarok okozta kártól mentes,
- zúzódásoktól és nyomásfoltoktól gyakorlatilag mentes,
- mentes a rendellenes felületi nedvességtől, tehát esetleges mosás, illetve hideg vizes hűtés után megfelelően »szárított«,

A spárgasípok alsó végén a vágási felületnek tisztának kell lennie.

A spárgasípok nem lehetnek üregek, repedtek, a héjuktól megfosztottak (kivéve akkor, ha a spárgasípokot hámozott terméként szándékozzák forgalomba hozni) vagy törtek (kivéve akkor, ha tört spárgasípként vagy spárgasípdarabokként szándékozzák forgalomba hozni).

A friss spárga lágy, zenge íze a fajtától és a talajtól függően változik. A fehér spárgának van a leglágyabb spárgaíze. Minél mélyebb a spárga lilászöld színe, annál intenzívebbé válik a spárgaíz.

A spárgasípok színük szerint négy csoportba sorolhatók:

- 1) fehér spárga;
- 2) lila spárga: amelynek csúcsi része rózsaszín és lilásbíbor közötti árnyalatú, a spárgasíp egy része pedig fehér;
- 3) lilászöld spárga: részben lila és zöld színű spárga;
- 4) zöld spárga: csúcsi része, illetve a spárgasíp legnagyobb része zöld színű.

### 1.1.3. A spárga mérete

A spárgasípok hossza legyen:

- 17 cm feletti a hosszú spárga esetében,
- 12–17 cm a rövid spárga (= spárgafejek) esetében,
- 12–22 cm a II. osztályú, sorolt – nem kötegelt – spárga esetében,
- 12 cm-nél kisebb a spárgafejek és tört spárga vagy spárgadarabok esetében.

A fehér és a lila spárga hossza legfeljebb 22 cm, a lilászöld spárga és a zöld spárga hossza legfeljebb 25 cm lehet. A csomagolási egységben található spárgahajtások 10 %-a esetében legfeljebb 1 cm-es eltérés megengedett a hossz tekintetében.

A legkisebb átmérők és az egyes méretcsoportok a következők:

Színcsoport	Minimális átmérő	Minimális válogatás	Méretezés
a) »Extra« osztály:			
fehér és lila	12 mm	12–16 mm	16 mm+, legfeljebb 8 mm-es eltérés csomagolási egységenként
lilászöld és zöld spárga	10 mm	10–16 mm	16 mm+, legfeljebb 8 mm-es eltérés csomagolási egységenként
b) I. osztály:			
fehér és lila	10 mm	10–16 mm	16 mm+, legfeljebb 10 mm-es eltérés csomagolási egységenként
Lilászöld és zöld spárga	6 mm	6–12 mm	12 mm+, legfeljebb 8 mm-es eltérés csomagolási egységenként
c) II. osztály:			
fehér és lila	8 mm		nincs egyneműségi követelmény
lilászöld és zöld spárga	6 mm		nincs egyneműségi követelmény

A spárgasípok átmérőjét a hosszuk középpontján mérik.”

Egységes dokumentum:

Az „A »Marchfeldspargel« frissen, hámozva, vagy hámozatlanul, egész spárgasípok, vagy tört spárgasípok, vagy spárgasípdarabok formájában kerül forgalomba.” és az „A spárgasípok nem lehetnek üregek, repedtek, a héjuktól megfosztottak (kivéve akkor, ha a spárgasípokot hámozott terméként szándékozzák forgalomba hozni) vagy törtek (kivéve akkor, ha tört spárgasípként vagy spárgasípdarabokként szándékozzák forgalomba hozni).” mondattal az egységes dokumentum 3.2. pontja is kiegészítésre került. Törölték a szöveg azt említő részét, hogy a spárgasípoknak „egész”-eknek kell lenniük.

Indokolás:

A meglévő paramétereket összefoglalták és belefoglalták a termékleírásba, ahogyan a „tört spárga/spárgadarabok” és a „hámozott Marchfeldspargel” új termékváltozatokat is, tekintettel arra, hogy e termékek iránt kereslet mutatkozik a piacon, és hogy a termékleírás az eddigiekben nem tett említést a csúcsok nélküli spárgadarabokról, ami bizonytalanságokhoz vezetett az ellenőrzési folyamat során. E tekintetben lásd a 4.5. pontban foglalt módosítások indokolását.

A jelenlegi 2. mellékletben szereplő, a spárga kiszerezését és az elosztását leíró információk módosítás nélkül átkerültek a 4.5.3.3. pontba, a nyersanyagoknak a fajták és termesztett fajták jegyzéke tekintetében történő leírása pedig átkerült a 4.5. pontba. A termelési módszerek közötti különbségek leírása ezentúl a 4.5.3. pontban található meg. A talaj- és éghajlati viszonyok leírása a 4.6. pontban található.

### **Földrajzi terület**

A termékleírás 5. c) pontját:

„c) Földrajzi terület A Morvamező elnevezés a Béctől keletre, a Duna és a Morva (németül March) folyó között elterülő termékeny síkság. Délen a Duna, keleten a Morva, északon a Weinviertler Hügelland dombság, nyugaton pedig Bécs városa határa határolnak.”,

valamint a 2. mellékletnek az 5. c) („Földrajzi terület”) pontra utaló részét:

„A földrajzi terület meghatározásának a következő szövege:

A Morvamező:

A »Morvamező« elnevezés régi; egy 1058-ból származó dokumentumban lelhető fel (Becker, Heimatkunde von Niederösterreich, H.II, 52. o.). A Béctől keletre, a Duna és a Morva (németül March) folyó között elterülő termékeny síkságot jelöli.

A települési területek szerinti elhatárolás a következő:

keleten: a March von Mannersdorf a folyótorkolatig (= államhatár);

délen: a Duna Béctől a Morva torkolatáig;

nyugaton: Bécs városának határa, de Eßling, Breitenlee, Süßenbrunn és Stammersdorf régi peremvidéki települései Marchfeldhez tartoznak, feltéve, hogy ott még lehetséges a mezőgazdasági hasznosítás;

északon: a Weinviertler Hügelland dombság határa. Mivel az északi peremvidéken található kommunális területek a síksághoz és a dombvidékhez is tartoznak, a területnek a domb szélének lábánál való elhelyezkedése a döntő. Morvamező az északi szélén található következő településeket foglalja magában: Hagenbrunn, Königsbrunn, Enzersfeld, Großebersdorf, Eibesbrunn, Wolkersdorf, Obersdorf, Pillichsdorf, Großengersdorf, Bockfließ, Auersthal, Raggendorf, Matzen, Prottes, Ollersdorf és Mannersdorf/March.

A közigazgatási egységek szerinti bontás a következő:

Tartomány:	Körzet:	Terület:	Helyi lakosság:	Települések:
Alsó-Ausztria:	Gänserndorf	672 km <sup>2</sup>	39 655 lakos	44
Alsó-Ausztria:	Mistelbach	96 km <sup>2</sup>	8 882 lakos	7
Alsó-Ausztria:	Bécs környéke	186 km <sup>2</sup>	11 741 lakos	18
Bécs:	(a korábbi kívül fekvő körzetek)	43 km <sup>2</sup>	11 803 lakos	4
Összesen		997 km <sup>2</sup>	72 081 lakos	73 település.

– Ausztria térképe

– A jelenlegi közigazgatási határok részletes térképe (1955)”

a következőképpen fogalmazták át:

#### „4.3. Földrajzi terület

A »Morvamező« elnevezés régi; már 1058-ban szerepelt egy dokumentumban. Morvamező egy megközelítőleg 1 041 km<sup>2</sup>-es területen fekszik, és a Béctől keletre, a Duna és a Morva (németül March) folyó között elterülő termékeny síkságot jelöli. Délen a Duna, keleten a Morva, nyugaton Bécs városhatára (Bécs Essling, Breitenlee, Süßenbrunn és Stammersdorf kataszteri tartománya kivételével, amelyek szintén Morvamező részét képezik), északon pedig Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes és Angern an der March települések nyugati, illetve északi határai határolják.”

Egységes dokumentum

Az egységes dokumentum 4. pontjának megfelelően a Morvamező új körülhatárolását szintén elfogadták.

Indokolás:

Morvamező körülhatárolt terület korábbi meghatározása ellentmondásossá vált, és azt a különféle településfajták (kataszteri és helyi települések) közötti nem egyértelmű különbségtétel, Wien-Umgebung alsó-ausztriai járás (Bécskörnyéki járás) 2016-ban történt megszűnése, a közigazgatási határok egyéb kisebb változásai, valamint az északi határvonal túl nagyvonalú térbeli meghatározása következtében kialakult módon értelmezték. Az új megfogalmazás kiküszöböli ezeket az ellentmondásokat, és sokkal pontosabban határozza meg a termőterületet anélkül, hogy azt kibővítené vagy korlátozná.

A Morvamező teljes területére vonatkozó jelenlegi számadathoz képest fennálló eltérés azzal magyarázható, hogy az eredeti termékleírást a szakirodalomban említett érték felhasználásával készítették el, amely érték eltér az Alsó-Ausztria tartomány, Bécs város és a Statistik Österreich aktuális egyedi adatai alapján számított értéktől.

Az egyes közigazgatási egységek területére és helyi lakosságára vonatkozó aktuális adatok feltüntetését elhagyták, mivel ezek az adatok a körülhatárolt terület meghatározása szempontjából irrelevánsak.

#### **A származás igazolása**

A korábbi termékleírás 5. d) („A származás igazolása”) pontjának alábbi szövegét:

„A 19. század óta Morvamező fontos szerepet játszik a spárgatermesztésben; egyes gazdaságok a bécsi udvart szolgálták ki. A Bund der Marchfelder Spargelgüter 1980 óta létezik. Azóta a »Marchfeldspargel«-t egységes címkével hozzák forgalomba.”

átdolgozott formában átkerült a 4.6. („Kapcsolat a földrajzi területtel”) pontba. Helyébe a nyomonkövethetőség biztosítására irányuló rendelkezések léptek:

#### **„4.4. A származás igazolása**

A kérelmező szövetség nyilvántartást vezet a gazdaságokról, amely nyilvántartásban a »Marchfeldspargel« OFJ valamennyi, a földrajzi területen működő termelője/feldolgozója szerepel.

Ebben a nyilvántartásban vannak felsorolva mindazok az üzemek, amelyek e termékleírás rendelkezéseivel összhangban »Marchfeldspargel« OFJ-t állítanak elő és csomagolnak. A nyilvántartás a következő adatokat tartalmazza:

- gazdaság száma;
- a vállalat neve;
- a telephely címe.

A »Marchfeldspargel« OFJ betakarításától és feldolgozásától az értékesítésig tartó folyamat nyomon követése érdekében minden gazdaságnak pontos nyilvántartást/dokumentumokat kell vezetnie:

1. Művelt terület: A gazdaságból származó aktuális AMA többszörös kérelem a spárgatermő területek azonosításával. A leírás által lefedett területek igazolására használják.
2. Betakarított termésmennyiség: Minden gazdaságnak pontos nyilvántartást kell vezetnie az egyes parcellákon betakarított mennyiségekről. A betakarítási időszak végén fel kell tüntetni az egyes parcellák és a gazdaság teljes betakarítását, valamint az átlagos terméshozam/ha értéket.

3. Értékesítési volumen: Minden gazdaságnak pontos nyilvántartást kell vezetnie az értékesített mennyiségekről. Ennek igazolása szállítólevéllel, számlákkal stb. történik. Biztosítani kell, hogy ezeket a dokumentumokat mindenkor meg lehessen tekinteni, illetve ellenőrizni lehessen. A szállítóleveleken, számlákon stb., valamint minden leszállított egység címkéjén fel kell tüntetni a gazdaságot, a tételszámot vagy a gazdaságot és a dátumot. A szezon végén meg kell határozni a termék áramlását, feltüntetve a betakarított és eladott mennyiségeket.
4. OFJ termékek vásárlása: Ha az OFJ-termékeket egy másik gazdaságból vásárolják meg, azokat pontosan dokumentálni kell szállítólevelekkel, számlákkal stb., és lehetővé kell tenni, hogy azokat mindenkor megtekinthessék vagy ellenőrizhessék.
5. Az OFJ-termékek a nem az OFJ alá tartozó termékektől való megkülönböztetésének szükségessége: Ha a létesítményben nem az OFJ alá tartozó termékeket is tárolnak, feldolgoznak vagy csomagolnak, akkor azokat egyértelműen azonosítani kell, és/vagy azokat térben és időben külön-külön kell feldolgozni vagy csomagolni. Lehetővé kell tenni a beszerzések (szállítólevél, számla stb.) és az értékesítések (szállítólevél, számla stb.) pontos dokumentációjának mindenkori megtekintését/ellenőrzését.”

Indokolás:

Mivel az eddigi termékleírásban nem szerepel semmilyen nyomonkövethetőségi információ, ezennel olyan követelmények megállapítására kerül sor, amelyeket a „Marchfeldspargel”-t a termékleírásnak megfelelően előállító valamennyi gazdaságnak be kell tartania annak biztosítása érdekében, hogy az egyes csomagolási egységek áramlását és a termelőig való nyomonkövethetőségét ellenőrizni lehessen.

#### **Az előállítás módja**

A jelenlegi termékleírás 5. e) („Az előállítás módja”) pontja:

„Tekintettel a különleges éghajlati/talajviszonyokra, kizárólag kiválasztott fajtákat termesztnek. A kézzel gondosan betakarított, haladéktalanul lehűtött és pontosan válogatott spárgát Ausztria egész területén 24 órán belül forgalmazzák.”,

valamint a 2. mellékletnek az 5. e) („Az előállítás módja”) pontra utaló része:

„Nyersanyagok előállítása:

A sajátos éghajlati viszonyoknak (= a pannon éghajlat nyugati kiterjedése), a különleges talajtípusoknak (folyó menti talajok, csernozjom talaj, kolluviális és alluviális talajok, mind humuszban gazdag, eltérő arányban homokot és löszet tartalmazó talajok) és a kizárólag ezekhez a különleges feltételekhez alkalmazkodott (= ajánlott) spárgafajtáknak köszönhetően a természeti feltételek előnyöket kínálnak más termesztési területekhez képest.

Ennek az is az oka, hogy az új spárgaültetvények esetében a terület jellemzőit figyelembe veszik (azaz a talajminőségre, az állományok jó szellőzésére, a ködképződés hiányára, az új ültetvények szélviszonyoknak megfelelő orientálására stb., azaz az integrált termelésre figyelmet fordítanak).

A vetésforgó nem okoz problémát, mivel a spárga termesztési területe (1995-ben 105 hektár) Morvamező régió teljes területéhez (997 km<sup>2</sup>) képest elhanyagolható. Ezért az intenzív termelési területeken alkalmazott kémiai talajfertőtlenítés nem megengedett. Nem megengedett továbbá a spárgát a spárgatermesztésbe bevont földterületen ültetni, ha nem lehetséges elegendő időt biztosítani a következő növény ültetése előtt, vagy amennyiben a Morvamezőre vonatkozó fent ismertetett eljárás haszontalannak tűnik.

A földterületet a fiatal növény beültetése előtt 1–2 évig parlagon kell hagyni, takarónövényzettel. Általános szabályként ültetés előtt altalajlazítást végeznek.

A palántákat kizárólag elismert spárganemesítő vállalkozásoktól szerzik be, kivéve, ha azokat maga a gazdaság állítja elő. Az ültetésre csak akkor kerül sor, ha a talaj állapota jó.

Az integrált spárgatermesztésre vonatkozó termelési iránymutatások: (= a Bund der Marchfelder Spargelgüter valamennyi tagja integrált növénytermesztést folytat)

1. Talajgazdálkodás és vetésforgó – a spárga újratelepítése előtt legalább 10 éves pihentetési időt kell betartani.
2. Tápanyagellátás

#### Nitrogén

- Az Nmin tekintetében – célértékek
- Nmin-egyensúly a vegetáció végén, legfeljebb 80 kg/ha 0–90 cm-en
- Az ásás vége előtt a termelő ültetvényeken nem használnak N-trágyát

#### Foszfor- és kálium-karbonát-trágya

- A B és C tápanyagtartalom-osztály esetében a területről való eltávolítás után
- A D tápanyagtartalom esetében csökkentett trágyázás
- Az E tápanyagtartalom esetében nincs trágyázás

#### 3. Növényvédelem

- Elsőbbséget kell biztosítani a levélbetegségekkel szemben ellenálló fajtáknak
- A gyökérterületen nem halmozódhat fel pangó víz
- Eleget kell tenni a regionális figyelmeztetéseknek és állomány-ellenőrzéseknek
- Elsőbbséget kell adni a biotechnológiai intézkedések alkalmazásának
- Elsőbbséget kell biztosítani azoknak a módszereknek, amelyek védik a hasznos organizmusokat és szelektíven működnek

#### 4. Betakarítás és tárolás – a piaci feltételeknek megfelelő feldolgozás.

A gyártási/feldolgozási folyamat leírása:

Jól kifejlett ültetvények esetében a kiásás (betakarítás) a második évben 10–14 nap alatt történhet. A betakarítás általában csak a harmadik évben kezdődik, és csak június 1-jéig tarthat. A negyedik évtől kezdődően a kiásás június 24-éig folytatódhat. Az ültetvényt azonban nem szabad több mint 8 évig betakarítani.

A spárga betakarítása nagyon fáradtságos munka. Minden szárat kézzel kell kiásni és spárgakéssel el kell vágni, majd a földtöltést ismét kézzel vissza kell tölteni. Ez is magyarázza ennek az elismert zöldségnek a magas árát.

A spárgát a betakarítás után haladéktalanul a gazdaságba viszik és hideg jeges vízzel (1–2 °C) lehűtik, (hosszúság szerint) elvágják és (átmérő szerint) válogatják, majd hűtőtárolóba helyezik (1–2 °C).

A spárgasípok hossza nem haladhatja meg a 22 cm-t a fehér és lila színcsoport, a 25 cm-t a zöld-lila színcsoport és a zöld spárga (általában 27 cm) esetében. Ezáltal megakadályozható vagy csökkenthető a fáság.

Ezután értékesítik a gazdaságból vagy ugyanazon a napon csomagolják és Ausztria-szerte ellátják vele a vendéglátóegységeket és a zöldségkereskedelmet.

A Bund der Marchfelder Spargelgüter tagjai speciális szállítási rendszereken keresztül minden nap képesek friss spárgatermékekkel ellátni a fogyasztókat Ausztria egész területén. A »Marchfeldspargel« Ausztriában a betakarítást követő 24 órán belül bárhol kapható.

A »Marchfeldspargel«-t kizárólag olyan anyagokba lehet csomagolni, amelyek védelmet biztosítanak a nedvesség ellen, nem engedik át a fényt és lehetővé teszik a csomagolás lezárását.”

a következőképpen került összefoglalásra és módosításra:

#### „4.5. Az előállítás módja

##### 4.5.1. Know-how – A helyre/talajra vonatkozó követelmények

A spárgatermelés egymástól távol eső helyszíneken történik, hogy elkerülhető legyenek a betegségek és kártevők okozta epidemiológiai fertőzések.

Új spárgaültetvények esetében a terület jellemzőit figyelembe kell venni. A talajminőség mellett különös figyelmet kell fordítani az állományok jó szellőzésének lehetőségére és az uralkodó szélviszonyokra.

A spárga újratelepítése esetén legalább 10 éves pihentetési időt kell betartani. Mivel a »Marchfeldspargel« termelési területe elhanyagolható Morvamező régió teljes területéhez viszonyítva, ez a vetésforgó nem okoz problémát. A talaj intenzív termelési területeken alkalmazott kémiai szennyeződésmegelőzése ezért nem szükséges és nem is megengedett.

A területen a fiatal spárganövény ültetése előtt 1–2 évvel zöldítő növényt lehet vetni. Szükség esetén ültetés előtt altalajlazítást végeznek.

#### 4.5.2. Fajták

A fajták megválasztása nem korlátozott; a kérelmező csoport azonban azt ajánlja, hogy csak azokat a spárgafajtákat célszerű termesztetni, amelyek különösen alkalmasak Morvamező régió sajátos éghajlati viszonyai melletti (azaz a pannon éghajlat nyugati kiterjedése) vagy a rendelkezésre álló különleges talajtípusokon (folyó menti talajok, csernozjom talaj, kolluviális és alluviális talajok, amelyek humuszban gazdagok, eltérő, magas koncentrációban homokot és löszet tartalmaznak) történő termesztésre.

A következő spárgafajtákat használják, illetve ezek használata ajánlott:

- német fajták: Ruhm von Braunschweig, Schwetzingen Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192
- egyedi német, zöld spárgafajták (= antociánoktól mentesek): Spaganiva, Schneewittchen, Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo
- holland fajták: Venlim, Carlím, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielím, Horlím, Prelím, Grolím, Vitalím, Herkolím, Avalím, Cumulus, Magnus, Tallem, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralím, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalím
- egyedi holland, zöld spárgafajták (= antociánoktól mentesek): Xenolím, Vegalím, Bacchus
- francia fajták: Larac, Cito, Aneto, Desto, »Darbonne n°4« szelekció, »Darbonne n°3« szelekció, Jacq.Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine
- spanyol fajták: Placosp, Dazilla, Darbella
- olasz fajták: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna
- amerikai fajták: Mary Washington
- kanadai fajták: Guelph Millennium

A frissített fajtajegyzékek beszerezhetők a termékleírást kezelő szövetségtől.

Ha az ültetési anyagot nem maga a gazdaság állítja elő, az ültetési anyagot kizárólag a valamely uniós tagállamban bejegyzett, elismert spárganemesítő létesítményekből kell beszerezni.

#### 4.5.3. Termelés

Az ökológiai termelés elveinek (BIO-tanúsítvánnyal rendelkező gazdaságok) vagy a 4.5.3.1. pontban meghatározott követelményeknek valamennyi gazdaságnak meg kell felelnie.

##### 4.5.3.1. Tápanyagellátás és növényvédelem

Az ökológiai tanúsítás megszerzéséhez szükséges követelmények alternatívjaként a következő értékeknek kell megfelelni:

Tápanyagellátás

#### Nitrogén

- Az Nmin tekintetében – célértékek
- Nmin-egyensúly a vegetáció végén, legfeljebb 80 kg/ha 0–90 cm-en
- Az ásás vége előtt a termelő ültetvényeken nem használnak N-trágyát

#### Foszfor- és kálium-karbonát-trágya

- A B és C tápanyagtartalom-osztály esetében a területről való eltávolítás után
- A D tápanyagtartalom esetében csökkentett trágyázás
- Az E tápanyagtartalom esetében nincs trágyázás

#### Növényvédelem

A »Marchfeldspargel« termesztése optimális feltételeinek biztosítása érdekében a következő paramétereket kell betartani:

- Elsőbbséget kell biztosítani a levélbetegségekkel szemben ellenálló fajtáknak
- A gyökérterületen nem halmozódhat fel pangó víz
- Eleget kell tenni a regionális figyelmeztetéseknek és állomány-ellenőrzéseknek
- Elsőbbséget kell adni a biotechnológiai intézkedések alkalmazásának
- Elsőbbséget kell biztosítani azoknak a módszereknek, amelyek védik a hasznos organizmusokat és szelektíven működnek

#### 4.5.3.2. Betakarítás/feldolgozás:

Jól kifejlett ültetvények esetében a kiásás (betakarítás) a második évben 10–14 nap alatt történhet. A betakarítás minden egyéb esetben csak a harmadik évben kezdődik, és csak június 1-jéig tarthat. A negyedik évtől kezdődően a kiásás június 24-éig folytatódhat. Az ültetvényt azonban nem szabad összesen több mint 8 évig betakarítani.

A spárga betakarítása nagyon fáradtságos munka. Minden egyes szárat ki kell ásni és el kell vágni spárgakéssel. Ezt követően a földtöltést kézzel vissza kell tölteni.

A spárgát a betakarítás után haladéktalanul a gazdaságba viszik és hideg vízzel (1–8 °C) lehűtik, (hosszúság szerint) elvágják és (átmérő szerint) válogatják, majd hűtőtárolóba helyezik (1–8 °C).

A hámozott »Marchfeldspargel« esetében a frissen betakarított sárgákat a spárgafejek alatt körülbelül 2–3 cm-ről lefelé haladva egy hámozóval/késsel meghámozzák. A spárgasípokon nem maradhat látható héjmaradvány.

A tört spárgasípokot hámozott tört spárga vagy hámozott spárgadarabok formájában is ki lehet szerelni értékesítésre.

A »Marchfeldspargel« OFJ termelőinek érvényes GRASP tanúsítvánnyal kell rendelkezniük (megfelelési szint: teljes mértékben megfelel) a »Marchfeldspargel« OFJ értékesítésének és forgalmazásának előfeltételeként.

#### 4.5.3.3. Csomagolás és kiszerelés

A »Marchfeldspargel« OFJ-t vagy közvetlenül a gazdaságból frissen értékesítik, vagy ugyanazon a napon csomagolják és szállítják; az előállítás valamennyi szakaszát (ideértve a hámozást is) és az azt követő csomagolást a földrajzi területen kell elvégezni. A (hámozatlan, hámozott és tört/darabos) »Marchfeldspargel«-t kizárólag olyan anyagokba lehet csomagolni, amelyek védelmet biztosítanak a nedvesség ellen, nem engedik át a fényt és lehetővé teszik a csomagolás lezárását. Az ügyfél kívánságainak megfelelő eltérések azonban megengedettek.”

Minden csomagolási egység tartalma vagy minden köteg a csomagolási egységen belül legyen egynemű, és csak azonos származású, minőségű, színcsoportú és – ha a méretezés kötelező – azonos méretű spárgasípot tartalmazzon. A csomagolási egység vagy köteg tartalmának látható része a teljes belső tartalmat tükrözze.

A spárgahajtásoknak a kötegek külső oldalán mind külső megjelenésben, mind átmérőben meg kell felelniük az egész köteg átlagának. A spárgasípok legyenek azonos hosszúságúak. A kötegeket a csomagokban szabályosan rétegelve kell elhelyezni és a kötegeknek azonos súlyúnak és hosszúságúnak kell lenniük; az egyes kötegeket papírral lehet védeni.

Speciális szállítási rendszerek biztosítják, hogy a »Marchfeldspargel« Ausztriában a betakarítást követő 24 órán belül bárhol kapható.”

Egységes dokumentum:

Az egységes dokumentum 3.2. pontja a „Fajták” alpont alatt kiegészült az „A fajták kiválasztása tekintetében nincs korlátozás, de a kérelmező csoport azt ajánlja, hogy csak a Morvamező területén uralkodó feltételeknek megfelelőnek bizonyult spárgafajtákat válasszanak. A következő spárgafajtákat használják, illetve ezek használata ajánlott:” mondatokkal. Ugyanakkor az ajánlott fajták meglévő jegyzékének helyébe a termékleírás 4.5.2. pontjában szereplő frissített jegyzék lép.

A szöveg – szintén a 3.2. ponttal összhangban – a következő követelményekkel egészült ki:

- ha az ültetési anyagot nem maguk a mezőgazdasági termelők állítják elő, az ültetési anyagot kizárólag a valamely uniós tagállamban bejegyzett, elismert spárganemesítő létesítményekből kell beszerezni,
- be kell tartani az ökológiai termelés kritériumait, vagy a termékleírás 4.5.3.1. pontjában meghatározott tápanyagellátási és növényvédelmi kritériumokat, és
- a „Marchfeldspargel” OFJ termelőinek érvényes GRASP tanúsítvánnyal kell rendelkezniük (megfelelési szint: teljes mértékben megfelel) a „Marchfeldspargel” OFJ értékesítésének és forgalmazásának előfeltételeként.

Az egységes dokumentum 3.4. pontja megállapítja, hogy az előállítás valamennyi szakaszát, ideértve a spárga hámozását is, a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

Az eddigi egységes dokumentum 3.5. pontjának első bekezdésében a következő mondat:

„A »Marchfeldspargel« OFJ-t vagy közvetlenül a gazdaságból frissen értékesítik, vagy ugyanazon a napon csomagolják és szállítják; e határidőkre tekintettel, valamint a spárga minőségének, különösen frissességének és puhaságának megőrzése érdekében a csomagolásnak a földrajzi területen kell történnie.”

kiegészült, és az utolsó mondat:

„A spárgát kizárólag a nedvesség ellen védelmet biztosító, a fényt át nem engedő és lezárható anyagokba lehet csomagolni.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A spárgát a nedvesség ellen védelmet biztosító, a fényt át nem engedő és lezárható anyagokba kell csomagolni. Az ügyfél kívánságainak megfelelő eltérések azonban megengedettek.”

Indokolás:

A termékleírás eddigi szövegét és a 2. mellékletnek a termelési folyamatra vonatkozó részeit összefoglalták és átszervezték. A 2. mellékletnek az 5. b) („A termelési módszerek közötti különbségek leírása”) ponttal kapcsolatos, az egyneműsre és a kiszerezésre, valamint az elosztásra vonatkozó szövege is beillesztésre került ide. Nem történt érdemi változtatás, kivéve a következő pontokat illetően:

- Tolerált fajták: A termékleírás eddigi változatában az engedélyezett fajtákat nem sorolják fel kimerítően, pusztán ajánlott fajták jegyzékéként, mivel azok alkalmazkodtak a területhez és biztosítják a kívánt lágyaságot és a keserű jegyek hiányát. A termékleírás különböző részeinek e tekintetben történő megfogalmazása azonban több alkalommal is eltérő értelmezésekhez vezetett. Valójában csak ezeket a fajtákat termesztették a gyakorlatban. Az ellenőrzések elvégzése során az egyértelműség biztosítása érdekében ezt a listát 2002-ben kiegészítették, és most újra ki kell igazítani. A következő fajták kerültek felsorolásra új fajtákként:

- Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaelo, Violetta 1192, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallem, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim, Xenolim, Vegalim, Bacchus, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine, Placosesp, Dazilla, Darbella, Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna és Guelph Millenium.
- Tekintettel azonban arra, hogy a nemesítési célkitűzések valamennyi új fajta esetében az 1990-es évek vége óta a spárga puhaságára és alacsonyabb keserűanyag-tartalmára összpontosítottak, egyidejűleg azt is elő kell írni, hogy a fajták megválasztása nem korlátozódik arra a fajtajegyzékre, hanem azok szabadon megválaszthatók. Ez a jegyzék tartalmazza a kérelmező csoportosulás által a gyakorlati tapasztalatok alapján ajánlott fajtákat, de nem zárja ki más fajták használatát. Ez várhatóan nem eredményezi a termék minőségének romlását a puhaság és a keserűanyag-tartalom szempontjából. A megfelelő fajták kiválasztása a termelő feladata. Forgalomba hozatal előtt az ellenőrző szerv ellenőrzi a spárgát, és a spárga csak akkor viselheti a „Marchfeldspargel” OFJ oltalom alatt álló elnevezést, ha megfelel az előírt minőségi követelményeknek. Ezenkívül, tekintettel arra, hogy a spárga olyan évelő növény, amelyet csak a harmadik év elteltével lehet betakarítani, alacsonynak tekinthető annak a kockázata, hogy a termelők szándékosan olyan minőségcsökkenést fogadnak el, amely évekig megakadályozhatja, hogy terméküket az oltalom alatt álló elnevezéssel forgalmazzák.
- A spárga integrált termesztésére vonatkozó termelési iránymutatások helyébe az osztrák környezetbarát mezőgazdasági programról szóló különleges rendelet (ÖPUL) lépett. Következésképpen az integrált termesztésre vonatkozó termelési iránymutatások e tekintetben többé már nem érvényesek. Ezért az integrált termesztésére vonatkozó termelési iránymutatásokra való hivatkozást törölni kellett. Mivel az ökológiai termelésre vonatkozó követelmények alternatívájaként továbbra is teljesíteni kell az integrált termesztésére vonatkozó termelési iránymutatásoknak a tápanyagellátásra, valamint a foszforral és kálium-karbonáttal végzett tápanyag-utánpótlásra vonatkozó követelményeit, ezeket ezúttal külön belefoglalták a termékleírás 4.5.3.1. pontjába.
- Az ökológiai termelés kritériumainak vagy a 4.5.3.1. pontban a tápanyagellátás és a növényvédelem tekintetében részletesebben meghatározott kritériumoknak való megfelelés nemcsak a legjobb minőséget, hanem a környezetbarát termelést is garantálja a fogyasztók számára.
- Új piaci formák: A fogyasztói kereslet változása következtében a „Marchfeldspargel” OFJ tört spárgaként vagy spárgadarabokként (azaz a spárga fejét tartalmazóan vagy anélkül) és hámozott formában is forgalmazható (az egész sípok és a darabok lehetnek hámozottak). A „Marchfeldspargel” megjelöléshez a fogyasztók által társított jellemzőket nem befolyásolja a hámozás vagy az, hogy a sípok el vannak törve. Egyes ételek esetében kifejezetten keresik az alacsonyabb áron kínált spárgatételeket. Ezeknek a daraboknak az oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá vonása növeli a fogyasztók bizonyosságát abban, hogy ebben a termékszegmensben is kiváló minőségű spárgát kapnak, és lehetővé teszi a termelők számára, hogy betakarításuk nagyobb részét ellenőrzött feltételek mellett értékesítsék.
- A „Marchfeldspargel” OFJ termelői tisztában vannak a vásárlók és a munkavállalók, valamint a termék hírneve iránti felelősségükkel. Ezért és az ügyfelek kívánásaival összhangban a munkavállalók (állandó és idegymunkások) jóllétét és jogait a **GRASP (GlobalGAP Risk Assessment on Social Practice – GlobalGAP Kockázatértékelés a szociális gyakorlatról)** szerinti tanúsítás biztosítja. A GRASP egy kiegészítő tanúsítási modul, amely a munkavállalók jóllétét érintő kockázatok értékelésére szolgál.
- Csomagolás: A csomagolással kapcsolatos követelményeket pontosítottuk további követelmények előírása nélkül. A nedvesség ellen védelmet biztosító, a fényt át nem engedő és lezárható csomagolóanyagok használatára vonatkozó érvényben lévő szigorú korlátozást törölték (a „kizárólag” szót elhagyták), és a jövőben biztosítani kell az ettől való eltérés lehetőségét.
- A spárga betakarítás utáni hűtésére vonatkozóan a jövőben a jeges víz (1–2 °C) használata helyett 1–8 °C-os hőmérsékletű hideg víz kerül előírásra. A jeges víz viszonylag gyorsan felmelegszik azután, hogy a meleg spárgát behelyezik és az hosszabb ideig ott marad. Ennek megfelelően gyakorlati okokból tűréshatárt állapítottak meg a vízhőmérsékletre vonatkozóan. Ez szintén kedvező hatással van a „Marchfeldspargel” minőségére, mivel ha túl sokáig hagyják hideg hőmérsékleten, a spárgában repedések keletkezhetnek, amelyek kedvezőtlenül befolyásolják a megjelenését. Ugyanezen okok miatt a hűtőházban uralkodó előírt hőmérsékletet 1–2 °C-ról 1–8 °C-ra változtatták.

- A termelési szakaszok kizárólag a földrajzi területen történő végrehajtása a minőség fenntartását és a regionális eredet biztosítását szolgálja. A spárga minőségének biztosítása érdekében a feldolgozás során biztosítani kell az állandó nedvesítést. Ez hosszú utazási idő esetén már nem garantálható. Ezért elengedhetetlen, hogy a hűtés és a csomagolás a földrajzi területen történjen. Ha a szállítási útvonalak túl hosszúak, azaz túlnyúlnak a meghatározott területen, a termék elkerülhetetlenül kiszáradtabbá válna. Ez a betakarított friss spárga jellegzetes friss megjelenésének és jellegzetes spárgaaromájának minőségromlásához vezetne. A termék frissessége a vitaminvesztéséget is megakadályozza.

### **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termékleírás 5. f) pontja:

„A Morvamező régió a Pannon sztyeppe nyugati kiterjedésének éghajlati területén helyezkedik el. Az éghajlati viszonyok, a sajátos talajtípusokkal (folyó menti talajok, csernozjom talaj, kolluviális és alluviális talajok, amelyek humuszban gazdagok, eltérő, magas koncentrációban agyagot és löszet tartalmaznak) együtt tökéletes kombinációt jelentenek a spárgatermesztéshez.”

valamint a 2. mellékletnek az 5. f) („Kapcsolat a földrajzi területtel”) pontra utaló része:

„A talaj, az éghajlat és a térség spárgatermesztői hosszú múltra visszatekintő tapasztalatának hatása a »Marchfeldspargel« termékre:

Mint már említettük, a Morvamező régió sajátos talajviszonyokkal rendelkezik, különösen humuszban gazdag, eltérő, magas koncentrációban homokot és löszet tartalmazó folyó menti talajok, csernozjom talajok, kolluviális és alluviális talajok lehetők fel a területén.

A régiót sajátos éghajlati viszonyok is jellemzik, Morvamező része a Pannon éghajlat nyugati kiterjedésének. Délkelet-Stájerországgal együtt ebben a régióban a legmagasabb a napsütéses órák száma egész Ausztriában. Morvamező továbbá Ausztriának az egyik legmelegebb régiója. A magas átlaghőmérséklet, amely általában elegendő páratartalommal párosul, nagyon kedvező feltételeket teremt a növénytermesztéshez, különösen mivel a morvamezői vegetációs időszak az egyik leghosszabb Ausztriában.

Azt a tényt, hogy ezek a feltételek ideálisak a spárganövények számára, az is bizonyítja, hogy a vadon élő spárga őshonos itt.

Ezen ideális termesztési feltételek mellett a régió spárgatermesztői »nemesítik« a terméket »Marchfeldspargel«-lé.

A hosszú távú tapasztalatok (= termesztési kísérletek) alapján csak azok a fajták ajánlottak, amelyek a legalkalmasabbak a sajátos termesztési feltételekhez (lásd a nyersanyagok leírását).

A »Bund der Marchfelder Spargelgüter« valamennyi tagja az integrált termesztésre vonatkozó iránymutatások szerint és/vagy az ökológiai szempontokat érvényesítve termeszt spárgát. Ez biztosítja, hogy a betakarított termék a legjobb belső minőségű legyen.

A »Marchfeldspargel«-t különlegesen egyedi spárgaíz jellemzi.

Kevesebb keserű anyagot tartalmaz, és különösen puha.

A spárgát közvetlenül a betakarítás után jeges vízzel lehűtik, válogatják és hűtőházban tárolják.

Az egyedi, testreszabott válogatás (pl. Marchfelder Solospargel, amelyet a vendéglátóágazat számára alakítottak ki, 20 mm-es minimális átmérővel és csomagonként legfeljebb 6 mm-es eltéréssel; lásd a médiabeszámolókat) és az egész Ausztria területén történő 24 órán belüli terjesztés teszik teljessé a »Marchfeldspargel« sikerét (lásd a médiabeszámolókat).

Az a tény, hogy a »Marchfeldspargel« ma már egy bizonyos hagyományhoz társul, a »Marchfeldspargel«-t tartalmazó piték, italok, pékáruk stb. különböző receptjeiből is kitérnek (lásd a médiabeszámolókat).

A »Marchfeldspargel« szezonnak a szövetségi elnök általi megnyitása, a »Marchfeldspargel« királynő megkoronázása a szövetségi kancellár által, a morvamezői Spárga Világbajnokság, a spárgafesztivál és végül, de nem utolsósorban az (Ausztria-szerte) éttermekben megrendezett spárgahetek bizonyítják, hogy a »Marchfeldspargel« egyedi fogalommá vált (lásd a médiabeszámolókat).”

helyébe a következő szöveg lép:

#### „4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel

A Morvamező régió sajátos, a spárgatermesztésre ideálisan alkalmas talajviszonyokkal dicsekedhet. A régióban különösen humuszban gazdag, eltérő, magas koncentrációban homokot és löszöt tartalmazó csernozjom, kolluviális és alluviális talajok lelhetőek fel. Éghajlati viszonyai is páratlanok. A Morvamező régiót a pannon éghajlat nyugati kiterjedése területén való elhelyezkedése jellemzi, és Dél-kelet Stájerországgal együtt ebben a térségben a legmagasabb a napsütéses órák száma egész Ausztriában. Morvamező továbbá Ausztriának az egyik legmelegebb területe. A magas átlaghőmérséklet, amely általában elegendő páratartalommal párosul, nagyon kedvező feltételeket teremt a növénytermesztéshez, különösen mivel a morvamezői vegetációs időszak az egyik leghosszabb Ausztriában.

Azt a tényt, hogy ezek az éghajlati és talajviszonyok ideálisak a spárganövények számára, az is bizonyítja, hogy a vadon élő spárga őshonos itt.

Ezen kedvező termesztési feltételek mellett a régió spárgatermesztői »nemesítik« a terméket »Marchfeldspargel«-lé. A hosszú távú tapasztalatok (= termesztési kísérletek) alapján csak azok a fajták ajánlottak, amelyek a legjobban alkalmazkodtak e sajátos termesztési feltételekhez, és termesztésük, valamint az éghajlati és talajviszonyok eredményeként kevesebb keserű anyag keletkezik bennük. A spárgatermesztők továbbá a spárgasípok rövidebb hosszáról is megállapodtak, és azokat szándékosan távolabb vágják el az alanytól, ami viszonylag kisebb fászságot eredményez. A »Marchfeldspargel« széles körben ismert különleges puhaságáról.

A 19. század óta Morvamező nagyon fontos szerepet játszik a spárgatermesztésben; egyes gazdaságok a bécsi udvart szolgálták ki. A termék hosszú múltra visszanyúló hagyományát különböző olyan receptek széles köre szemlélteti, amelyek »Marchfeldspargel«-t tartalmazó piték, italok és pékáruk elkészítéséről szólnak.

Számos társadalmi esemény, például a »Marchfeldspargel« szezonnak a szövetségi elnök általi megnyitása, a »Marchfeldspargel« királynő megkoronázása a szövetségi kancellár által, a morvamezői Spárga Világbajnokság, a spárgafesztivál és végül, de nem utolsósorban az (Ausztria-szerte) éttermekben megrendezett, a »Marchfeldspargel«-t bemutató spárgahetek bizonyítják, hogy a »Marchfeldspargel« OFJ egyedi fogalom, amelynek a hírneve messze földre eljutott, és amely jelentős érzelmi töltettel rendelkezik.”

Egységes dokumentum:

Az egységes dokumentum 5. pontja azoknak a tényezőknél kezdődik, amelyek alapvető fontosságúak a kapcsolat szempontjából; majd az alábbi mondatok

„A »Marchfeldspargel« spárgát termesztő mezőgazdasági termelők régi időkre visszanyúló tapasztalatai segítenek biztosítani azt, hogy kizárólag a termesztési feltételek szempontjából a legmegfelelőbb fajtákat termesszék. Mivel olyan spárgafajtákat használnak, amelyek jól alkalmazkodtak a helyi talaj adottságaihoz, a »Marchfeldspargel« kevesebb keserűanyagot tartalmaz.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Marchfeldspargel«-t termesztő mezőgazdasági termelők régi időkre visszanyúló tapasztalatai segítenek biztosítani azt, hogy kizárólag az egyedi termesztési feltételek szempontjából a legmegfelelőbb és a művelési módnak és az éghajlati és talajviszonyoknak köszönhetően kevesebb keserűanyagot tartalmazó fajták legyenek ajánlottak.”

A „Marchfeldspargel” hírnevével kapcsolatos magyarázatokat kiegészítették.

Indokolás:

Az eredetileg az 5. d) („A származás igazolása”) pontban feltüntetett történelmi hivatkozásokat belefoglalták a 4.6. („Kapcsolat a földrajzi területtel”) pontba és egyesítették a Morvamező régió éghajlati és talajviszonyairól és a termék minőségét befolyásoló emberi tényezőkről szóló szöveggel egy egységes szövegbe. Ez nem járt lényegi változtatásokkal. A spárgaszáraknak a fás alanytól távolabb történő elvágása, illetve a hasonló termékeknel megszokottól rövidebbre vágása gyakorlatát, amelyet a 2. melléklet említ, áthelyezték az 5. b) pontba (azaz a „Marchfeldspargel”-t a hasonló termékektől megkülönböztető tulajdonságokat leíró szövegrészbe).

### **Címkézés**

A termékleírás 5. h) pontja eredeti verziójának szövege a következő:

„A »Marchfeldspargel« oltalom alatt álló megjelölés, gyártó neve, címe, színcsoport, osztály, válogatás, tömeg”

Ennek helyébe a következő szöveg lép:

#### „5. Címkézés

Az uniós jog által előírt kötelező jelöléseken kívül minden értékesítésre kész csomagolási egységen jól olvasható és eltávolíthatatlan módon fel kell tüntetni a gyártó nevét és címét, a színcsoportot, az osztályt, az osztályozást és a tömeget, valamint a tételszámot vagy a dátumot.”

Egységes dokumentum:

A címkézéssel kapcsolatos részletes utasítások az egységes dokumentum 3.6. pontjába is bekerültek.

Indokolás:

Az egyértelműség és az ügyfelek tájékoztatásának javítása érdekében kifejezetten előírásra került, hogy a kiegészítő információknak egyértelműnek és jól olvashatónak kell lenniük, és minden értékesítésre kész egységen jól látható helyen kell elhelyezni őket a vásárlók számára.

### **Egyéb**

- A kérelmező csoportosulás neve „Verein Marchfeldspargel g.g.A”-ra változott.
- A 6. („Ellenőrző szervezet”) pontban az ellenőrző szervezet címét kijavították és feladatait a következőképpen határozták meg:

„A 4.4. pontban (»A származás igazolása«) említett termékjellemzők, valamint a hitelességre és a termékleírásnak való megfelelésre vonatkozó dokumentumok és bizonyítékok ellenőrzése.”

- A termék típusa

Az eddigi termékleírás 4. pontjában („A termék típusa”) a „zöldségekre” való hivatkozás helyébe a 668/2014/EU végrehajtási rendelet XI. mellékletében szereplő nomenklatúrának megfelelő következő szöveg lép:

#### „4.1. A termék típusa

1.6. osztály: gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.”

A termék megváltoztatása ezért csak annyiban helyénvaló, amennyiben a „Marchfeldspargel”-t részben hámozott formában értékesítik.

- Az osztrák élelmiszerkódexre (Codex Alimentarius Austriacus) való hivatkozás törlésre került a „Nemzeti követelmények” eddigi pont alól, mivel azt általánosságban attól függetlenül tiszteletben kell tartani, hogy szerepel-e a termékleírásban, különös tekintettel arra, hogy ez a pont már nem tekinthető szükséges tartalomnak a termékleírásban.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## „Marchfeldspargel”

EU-szám: PGI-AT-1462-AM04 – 2022.5.25.

OEM ( ) OFJ (X)

## 1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Marchfeldspargel”

## 2. Tagállam vagy harmadik ország

Ausztria

## 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

## 3.1. A termék típusa

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

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

A „Marchfeldspargel” frissen, hámozva, vagy hámozatlanul, egész spárgasípok, vagy tört spárgasípok, vagy spárgasípdarabok formájában kerül forgalomba. A spárgasípok (azaz az „Asparagus Officinalis L.” fajtájú spárga fiatal hajtásai) egészségesek, mentesek olyan károsodástól, amelyet a nem szakszerű mosás idéz elő, tiszták, friss megjelenésűek és szagúak, mentesek a kártevőktől, a rágcsálók vagy rovarok által okozott kártételtől, gyakorlatilag mentesek a zúzódásoktól, a nyomásfoltoktól és a nem természetes felületi nedvességtől, illetve idegen szagoktól és/vagy ízeiktől. A spárgasípok alsó végén a vágási felületnek a lehető legtisztábbnak kell lennie. A spárgasípok nem lehetnek üregek, repedtek, a héjuktól megfosztottak (kivéve akkor, ha a spárgasípokot hámozott termékként szándékozzák forgalomba hozni) vagy törtek (kivéve akkor, ha tört spárgasípként vagy spárgasípdarabokként szándékozzák forgalomba hozni). A leszedés után keletkező repedések korlátozott mértékben megengedhetők. A „Marchfeldspargel”-t jellegzetes, lágy, enyhén kesernyés spárgaíz jellemzi. Íze azonban se nem túl keserű, se nem rostos.

A spárgák szín szerint négy kategóriába oszthatók:

- fehér spárga,
- lila spárga: amelynek csúcsi része rózsaszín és lilásbíbor közötti árnyalatú, a spárgasíp egy része pedig fehér,
- lilászöld spárga: a spárga részben lila, részben zöld színű,
- zöld spárga: csúcsi része, illetve a spárgasíp legnagyobb része zöld színű.

A fehér és a lila spárga hossza legfeljebb 22 cm, a lilászöld spárga és a zöld spárga hossza legfeljebb 25 cm lehet.

Fajták:

A fajták kiválasztása tekintetében nincs korlátozás, de a kérelmező csoport csak a Morvamező területén uralkodó feltételeknek megfelelőnek bizonyult spárgafajtákat ajánlja. A következő spárgafajtákat használják, illetve ezek használata ajánlott:

- német fajták: Ruhm von Braunschweig, Schwetzinger Meisterschuß, Huchels Auslese, Lukullus, Vulkan, Presto, Merkur, Hermes, Eposs, Ravel, Ramos, Ramires, Huchels Alpha, Hannibal, Mondeo, Rapsody, Ramada, Raffaello, Violetta 1192

- Schneekopf, Viridas, Primavera, Ariane, Steiniva, Steineo — egyedi német, zöld spárgafajták (= antociánoktól mentesek): Spaganiva, Schneewittchen,
- holland fajták: Venlim, Carlim, Gijnlim, Boonlim, Backlim, Thielim, Horlim, Prelim, Grolim, Vitalim, Herkolim, Avalim, Cumulus, Magnus, Tallems, Fortems, Primems, Cygnus, Bejo 2827, Portlim, Frühlim, Terralim, Cychus, Prius, Finalus, Sunlim, Erasmus, Atticus, Maxlim, Starlim, Aspalim
- egyedi holland, zöld spárgafajták (= antociánoktól mentesek): Xenolim, Vegalim, Bacchus
- francia fajták: Larac, Cito, Aneto, Desto, „Darbonne n°4” szelekció, „Darbonne n°3” szelekció, Jacq.Ma.2001, Jacq.Ma.2002, Viola, Andreas, Dariana, Cipres, Darsiane, Darlise, Voltaire, Obelisk, Burgundine
- spanyol fajták: Placospes, Dazilla, Darbella
- olasz fajták: Ercole, Franco, Eros, Giove, Violetto di Albegna
- amerikai fajták: Mary Washington
- kanadai fajták: Guelph Millenium.

Ha az ültetési anyagot nem maga a gazdaság állítja elő, az ültetési anyagot kizárólag a valamely uniós tagállamban bejegyzett, elismert spárganemesítő létesítményekből lehet beszerezni.

Be kell tartani az ökológiai termelés kritériumait, vagy a termékleírásban szereplő tápanyag-ellátási és növényvédelmi kritériumokat.

A „Marchfeldspargel” termelőinek érvényes GRASP tanúsítvánnyal kell rendelkezniük (megfelelési szint: teljes mértékben megfelel) a „Marchfeldspargel” OFJ értékesítésének és forgalmazásának előfeltételeként.

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

–

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

Az előállítás valamennyi szakaszát, ideértve a spárga hámozását is, a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

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

A „Marchfeldspargel” OFJ-t vagy közvetlenül a gazdaságból frissen értékesítik, vagy ugyanazon a napon csomagolják és szállítják; e határidőkre tekintettel, valamint a spárga minőségének, különösen frissességének és puhaságának megőrzése érdekében a csomagolásnak a földrajzi területen kell történnie. A „Marchfeldspargel”-t csomagolási egységekbe vagy kis csomagokba helyezett, szorosan átkötött kötegekben értékesítik. A termékleírásnak megfelelően a méret szerinti osztályozás az átmérő alapján történik. A csomagok vagy kötegek tartalma legyen homogén, és azok csak megegyező származási helyű, termék kategóriájú és színű spárgákat tartalmazhatnak. A spárgát kizárólag a nedvesség ellen védelmet biztosító, a fényt át nem engedő és lezárható anyagokba lehet csomagolni. Az ügyfél kívánságainak megfelelő eltérések azonban megengedettek.

Speciális szállítási rendszer biztosítja, hogy az adott napon frissen szedett spárga 24 órán belül Ausztria bármely részére eljusson.

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

Az uniós jog által előírt kötelező jelöléseken kívül minden értékesítésre kész csomagolási egységen jól olvasható és eltávolíthatatlan módon fel kell tüntetni a gyártó nevét és címét, a színcsoportot, az osztályt, a besorolást és a tömeget, valamint a tételszámot vagy a dátumot.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Morvamező: Bécsből keletre, a Duna és a Morva (németül March) folyó között elterülő termékeny síkság. Délen a Duna, keleten a Morva, nyugaton Bécs városhatára (Bécs Essling, Breitenlee, Süssenbrunn és Stammersdorf kataszteri tartománya kivételével, amelyek szintén Morvamező részét képezik), északon pedig Hagenbrunn, Enzersfeld in Weinviertel, Großebersdorf, Wolkersdorf im Weinviertel, Auersthal, Matzen-Raggendorf, Prottes és Angern an der March települések nyugati, illetve északi határai határolják.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Marchfeldspargel” OFJ-státusza elsősorban a természeti és emberi tényezők együttes jelenlétének köszönhető minőségén, másodsor pedig hírnevén és csúcsmínőségű termékként betöltött különleges értékén alapul.

A Morvamező régióban érezhető a pannon sztyeppék nyugati kiterjedésének az éghajlati hatása, talaja a térségben különlegesnek számít (folyó menti talajok, csernozjom talaj, kolluviális és alluviális talajok, amelyek humuszban gazdagok, eltérő, magas koncentrációban agyagot és löszet tartalmaznak). Délkelet-Stájerországgal együtt ez a térség rendelkezik Ausztriában az évi legmagasabb napsütéses órák számával, és egyike a legmelegebb osztrák régióknak. A XIX. század óta a Morvamező térségében jelentős spárgatermesztés folyik (az Osztrák-Magyar Monarchia idején a helyi kistermelők látták el spárgával a bécsi udvart), a „Marchfeldspargel”-t termesztő gazdák tehát a régi időkre visszanyúló tapasztalatokkal rendelkeznek a spárga termesztése terén. A régióra jellemző kedvező termesztési feltételeknek köszönhetően nem okoz nehézséget az ökológiai kritériumok teljesítése.

A különlegesen egyedi aromájú növényben a többi spárgához viszonyítva a keserű anyagok jelenléte kevésbé jellemző, és „Marchfeldspargel” lágy íze okán is közkedvelt.

A különleges talajtípusokkal párosuló éghajlati feltételek kiváló alapot nyújtanak a spárgatermesztéshez. A magas középhőmérséklet és a megfelelő páratartalom együttesen ideális feltételeket biztosítanak a spárgatermesztéshez. A vadspárga tehát a Morva térségében honos növény. A „Marchfeldspargel” spárgát termesztő mezőgazdasági termelők régi időkre visszanyúló tapasztalatai segítenek biztosítani azt, hogy kizárólag az egyedi termesztési feltételek szempontjából a legmegfelelőbb és a művelési módnak és az éghajlati és talajviszonyoknak köszönhetően kevesebb keserű anyagot tartalmazó fajták legyenek ajánlottak. Ezenkívül a „Marchfeldspargel” spárgasípjait betakarításkor a hasonló termékekhez képest rövidebbre vágják, amelynek következtében a spárgaszálak kevésbé fásak.

A „Marchfeldspargel” emellett kiváló hírnévnek örvend. A Morvamező régió Ausztria „kenyereskosaraként” és „zöldes kertjeként” ismert. A „Marchfeldspargel”, a Morvamező „királya” az a „márka, amely az egész régió identitását adja” (lásd az interjút az [unserespezialitaeten.at/der-marchfeldspargel](https://www.unserespezialitaeten.at/der-marchfeldspargel) weboldalon, amelyen Markus Brandenstein helyi ökológiai termelő kijelenti: „Ha manapság az emberek a Morvamezőről beszélgetnek, akkor a »Marchfeldspargel«-re gondolnak”). „A frissen betakarított morvamezői spárga megköstölése” az egyik „a közül a tíz dolog közül, amelyet feltétlenül meg kell tenni, ha valaki Morvamező területére látogat” (lásd az erre a kulcsszóra végzett keresés eredményeként kapott találatokat).

A spárgaszeton kezdetéről és előrehaladásáról részletesen beszámol a helyi média és az internet (pl. az „AbHof” blog – „A spárga végre visszatért: a Morvamező”; GOURMET Blog – 2020. április 12-i bejegyzés – „Elföldelve! A mi morvamezői spárgánk”; Ögreissler – „Spárga – a királyi zöldség Morvamezőről”; Stefan Havranek beszámolója a NÖN magazinban, 2020. március 27., „A morvamezői spárga a YouTube sztárja” című kampány – számos, a „Marchfeldspargel” kulcsszót tartalmazó filmportré; a Wiener Zeitung újságban 2018. április 20-án megjelent „Olcsó hamis spárga – Az osztrák mezőgazdasági termelők panaszkodnak arra, hogy importspárgát értékesítenek „Marchfeldspargel”-ként; az Ute Brühl és Julia Schrenk által írt, a Kurier magazinban, 2021. április 23-án megjelent, „A tavasz íze” című cikk és számos egyéb publikáció).

Számos esemény, mint például a morvamezői spárgaszeton opulens gálamegnyitója, a „spárgakirálynő” megkoronázása és az ausztriai éttermekben a különleges „Marchfeldspargel” hetek azt bizonyítják, hogy a „Marchfeldspargel” OFJ olyan egyedi termék, amelynek a hírneve messze földre eljutott, és amely jelentős érzelmi töltettel rendelkezik (lásd azt a számtalan találatot, amelyet az Internet a „morvamezői spárgaszeton”, „a morvamezői spárgakirálynő” vagy a „morvamezői spárgagála” kulcsszavakra kilistáz).

Különböző receptek, például a morvamezői spárgából készült piték, pékáruk, omlettek vagy a rizottó, hogy csak néhányat említsünk, szemléltetik, hogy a „Marchfeldspargel” felhasználása hosszú múltra visszatekintő tradíció az osztrák konyhában (lásd továbbá Ingrid Haslingernek a Verlag Pichler kiadásában 1997-ben megjelent „Der Marchfeldspargel Das Kaisergemüse” [Morvamezői spárga – a császári zöldség] könyvét, amely részletesen tárgyalja a spárga történetét és termesztési módszereit, és számos receptet bemutat, vagy a „So kocht Österreich” [Így főz Ausztria] című, a Residenz-Verlag által 2006-ban közzétett könyvet, amely 150 kiváló receptet tartalmaz Ausztria legjobb séfjeitől. A 2006. június 19-i OTS0010 sajtóközlemény megállapítja, hogy: „Nem a homár, a kaviár vagy a nagy rombuszhal, hanem inkább a pisztráng, a báránygerinc vagy a »Marchfeldspargel« a »sztárjai« ennek az értékes receptkönyvnek).”

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

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/marchfeldspargel/> és közvetlenül elérhető az Osztrák Szabadalmi Hivatal honlapján is ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) a következő útvonalon: „Trademarks/Apply for Trademarks/Geographical indications”. A szöveg a minőséggjelölés neve alatt jelenik meg.

---

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

(2023/C 306/05)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Φακή Εγκλουβής / Faki Eglouvis”**

**EU-szám: PDO-GR-02646 – 2020.11.11.**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Elnevezés**

„Φακή Εγκλουβής / Faki Eglouvis”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Görögország

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

**3.1. A termék típusa**

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

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

A „Φακή Εγκλουβής” lencse a Lefkáda szigetén található Egklouvi-fennsíkon termesztett helyi (őshonos) lencsepopulációhoz (*Lens culinaris* – *Fabaceae*) tartozó növény magvait jelöli. Fizikai jellemzőit tekintve a „Φακή Εγκλουβής” lencse az apró magvú fajták közé tartozik, a magvak átmérője 2,8 és 6,0 mm között mozog. A lencsemagvak felülete sima és alakjuk kevésbé lapos, mint más lencsefajták magvaié, amelyek átmérője általában 2–9 mm között mozog. 1 000 mag tömege 26–30 gramm.

A maghéj jellegzetessége, hogy tarkán foltos, színében a zöldes-barnás, sárgás, világosabb és sötétebb árnyalatok uralkodnak. A magvak egy jelentős részén (kb. 30 %-án) fekete vagy sötét színű pettyek vagy foltok találhatóak, ami a „Φακή Εγκλουβής” egyik jellegzetessége. További jellemzője, hogy a magvak egy kisebb hányada (kb. 4 %-a) fekete színű.

A kémiai összetételt illetően megállapítható, hogy a „Φακή Εγκλουβής” lencsemag vasat (Fe) (100-200 mg/kg), káliumot (K) (7 100–9 100 mg/kg) és foszfort (P) (2 200–3 800 mg/kg) tartalmaz, (több mint 1,7 %-os) zsírtartalma pedig tápláló zsírsavak, például linolsav és olajsav forrása.

Főzés után a magvak pontosan meghatározható érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek, nevezetesen:

- a főzés során gyorsan megpuhulnak és szétesnek, amitől a főtt étel krémes állagú lesz;
- a magvak fényesek, állaguk nagyon krémes.

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

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 termelés valamennyi műveletszakaszának – a termesztéstől (talajelőkészítés, vetés, öntözés, trágyázás, élskódók elleni kezelés, növényvédelem) a betakarításig, a termék átválogatásáig és a következő évi vetőmagok begyűjtéséig – a körülhatárolt földrajzi területen kell történnie.

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

Csomagolás – méret szerinti osztályozás

A lencsét a termelő telephelyén történő átmeneti tárolás után a csomagolóüzembe szállítják. A csomagolás a termesztési területen történik, hogy a termék eredetiségének ellenőrzése 100 %-ban biztosított legyen. A termék minősége és hírneve ugyanis hatással van annak – jóval magasabb – árára. Ezért elengedhetetlenül fontos garantálni a termék eredetét. Ezt a célt szolgálja a nyomkövethetőségi rendszer. Korábban bírósági eljárásokat indítottak annak megakadályozására, hogy más lencsefajtákat a „Φακή Εγκλουβής” névvel értékesítsenek. A terméket különféle kiegészítésekben értékesítik, amelyek tömege legfeljebb 30 kg lehet.

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

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A körülhatárolt földrajzi terület a Jón-szigeteki régióban, a Lefkáda regionális egységben lévő Lefkáda önkormányzat Kariá közigazgatási egységében található Egklouvi önkormányzati kerület (település) határait foglalja magában.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Φακή Εγκλουβής” lencse földrajzi területtel való kapcsolata egyrészt az érintett termék minőségén alapul, ami abban nyilvánul meg, hogy a termék összetétele a tápértéket és az érzékszervi tulajdonságokat, például a könnyű főzhetőséget és a főtt termék sima és krémes állagát biztosító sok szerves elemet tartalmaz, másrészt az Egklouvi térségében termesztett helyi őshonos lencsepopuláció genetikai jellemzőin is (a magvak mérete és színe, rövid életciklus).

*A földrajzi terület sajátosságai*

A „Φακή Εγκλουβής” termesztési területe a szintén az Egklouvi nevet viselő, más néven Vouninak is nevezett fennsíkot takarja. Ezt a fennsíkot az Eláti-hegység határolja, és egy összesen kb. 3 000 stremma (300 hektár) területű síkságot alkot, amelyből közel 1 000 stremmányi (100 hektárnyi) területet művelnek vetésforgós és pihentető rendszerben. A fennsík 750 és 950 méter közötti tengerszint feletti magasságban fekszik, és a lencsét a fennsík egyes magasabban fekvő területein termesztik.

A „Φακή Εγκλουβής” termőterületeinek közös jellemzője a magaslati fennsík mikroklímája és talaja.

a) Éghajlat

Az éghajlati viszonyok szempontjából a „Φακή Εγκλουβής” termesztése a január (vetés) és június (betakarítás) közötti hónapokra összpontosul. Az április közepétől május végéig tartó időszakra jellemző esőzések és szelek azonban döntő szerepet játszanak a betakarított termék minőségében és mennyiségében. Ebben az időszakban az esős időjárás és a Jón-tenger felől érkező nyugati és északnyugati szelek kiváló beporzást és ebből következően nagyon jó terméshozamot eredményeznek.

Az Egklouvi magas fennsíkon többnyire öntözés nélkül végzett lencsetermesztés során tehát a csapadék, a relatív páratartalom, a reggeli harmat és a fent említett jótékony szelek azok az elemek, amelyek évszázadok óta kedveznek a „Φακή Εγκλουβής” termesztésének, és nagyban hozzájárulnak a termék minőségi jellemzőihez.

#### b) Talaj

Egklouvi térségének talaja heterogén, többnyire sekély, közepes szemcseméretű, homokból és karbonátokban gazdag agyagból álló talaj. Ennek köszönhetően a talaj jól elvezeti a vizet.

A jelentős kimosódás miatt a termőrétegben, 30 cm-es mélységig kevés kalcium-karbonát ( $\text{CaCO}_3$ ) található. Ezek a tényezők egyértelműen kedvező feltételeket teremtenek a lencse termesztéséhez.

Az Egklouvi magaslati fennsík különböző részein végzett részletes talajvizsgálatok a következőket mutatták ki:

A talaj textúrája nagy arányban (több mint 60 %-ban) tartalmaz homokot és iszapot (agyagot), és homokos-agyagos talajnak minősül.

Valamennyi talaj nagy mennyiségű szerves anyagot tartalmaz, ami növeli a porozitásukat. Ennek eredményeképpen javul a vízmegtartó képesség és kedvező szellőzési feltételek alakulnak ki. Ez katalizáló hatással van a lencsenövényekre, amelyek az Egklouvi magaslati fennsík rideg és száraz körülményei között fejlődnek.

Valamennyi talaj elegendő vagy még annál is több nitrogént (N) és magnéziumot (Mg) tartalmaz.

A talajok 90 %-a elegendő vagy még annál is több foszfort (P) és káliumot (K) tartalmaz, amitől a növények hajtásai erősek lesznek, és amely döntő hatással van a virágzásra és a termés megfelelő fejlődésére.

Ami a talajok vastartalmát (Fe) illeti, a magas fennsík talajainak 75 %-ában szintén elegendő vagy még annál is nagyobb mennyiségben található meg a vas.

A talajok közel 80 %-a szinte egyáltalán nem vagy minimális mennyiségben tartalmaz kalcium-karbonátot ( $\text{CaCO}_3$ ).

#### c) Emberi tényezők

A következő évre szánt vetőmagokat a 3.2. bekezdésben említett jellemzőknek megfelelő, legerősebb és legegészségesebb magvak közül választják ki.

Ebben a szakaszban döntő jelentőségű a termelők szakértelme az általuk termesztett magvak kiválasztásában és felhasználásában.

Az esetek többségében a vetést kézzel végzik, trágyaként istállótrágyát használnak, a betegségek és kártevők elleni védekezést pedig maga az ökoszisztéma végzi, vagy azt szükség esetén készítményekkel biztosítják. Mivel a termesztés szárazműveléssel történik, egyes földeket ritkán öntöznek (amennyiben megközelíthetőek), a gyomokat pedig gyomlálással vagy ritkábban megfelelő készítményekkel irtják. A termelők tapasztalatának köszönhetően megválasztott megfelelő időpontban végzett betakarítás többnyire kézzel történik, de gépi eszközökkel is elvégezhető. Végül a rostálást két különböző méretű szitával végzik. A szennyeződések később kézzel távolítják el. Mindezek rávilágítanak arra, hogy milyen fontos szerepet játszik az emberi tényező e helyi, ősi lencsepopulációval kapcsolatban, amelyet legalább a XVIII. század óta termesztnek Egklouvi térségében, és amely nem keveredett más lencsefajtákkal vagy -populációkkal. Olyan populációról van tehát szó, amely egy körülhatárolt földrajzi területen a termelők által régóta folytatott, tapasztalati alapon történő kiválasztás eredménye.

#### A termék sajátosságai

A „Φακή Εγκλουβής” lencse néhány jellegzetességgel tűnik ki, amelyek különlegessé teszik. A lencse az alábbi jellemzőkkel írható le:

Genetikai jellemzők: mivel a lencse önbeporzó növény, és elszigetelt az a terület, ahol Egklouviiban termesztik, a növényt nem érte genetikai erózió, ezért a populáció alkalmazkodott a régió éghajlati viszonyaihoz, és ennek következtében stabil és kiválóan ellenáll a szárazságnak, a kártevőknek stb.

A magvak jellemzői: A „Φακή Εγκλουβής” lencse magvai sima felületűek és kevésbé laposak, mint más lencsefajták magvai, ami e lencsemagvak egyik jellegzetességét adja. A magvak jellemzője, hogy nagyon apró szeműek. Megjegyzendő továbbá, hogy a magvak egy jelentős részén fekete vagy sötét színű pettyek vagy foltok találhatóak, ami szintén jellegzetes tulajdonság. Egy másik nagyon jellemző tulajdonságuk, hogy a magvak egy kisebb hányada fekete színű. Mivel a „Φακή Εγκλουβής” lencse apró magvú, főzéskor gyorsabban felmelegszik, mint a közepes és nagy magvú fajták, így a benne lévő tápanyagok kevésbé bomlanak le. A főzés során kevesebb tápanyag vesz el, ami annak köszönhető, hogy a magvakat rövidebb ideig éri magas hőmérséklet.

Jellemző tápanyag-összetevők: a kémiai összetételt illetően megállapítható, hogy a „Φακή Εγκλουβής” magvai tápanyagokban gazdagok és magas a zsírtartalmuk, ami növeli a tápértéküket. Ez utóbbival kapcsolatban megjegyzendő, hogy a görög piacon megtalálható egyéb lencsék vonatkozó értékeihez (átlagosan 0,9 %) és a vonatkozó nyilvántartott értékekhez (USDA 1,1 %) képest egyértelmű, hogy a „Φακή Εγκλουβής” lencsének magasabb (átlagosan 1,8 %-os) a zsírtartalma.

Érzékszervi jellemzők: A kóstoló csoport által használt leíró kifejezések, mint például a „krémes állag” és a „nagyon sima állag” még jobban kidomborítják a termék értékét.

*A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői közötti okozati kapcsolat (OEM esetében)*

A nagyon sajátos éghajlati és talajviszonyoknak, a helyi lencsepopulációnak és az emberi tényezőknek köszönhetően jött létre ez az egyedülálló termék, amelynek az Egklouvi magas fennsíkon történő termesztéséről a XVIII. századig visszanyúló történelmi emlékek tanúskodnak.

Magméret – genetikai jellemzők: a magvak sajátos fizikai jellemzői (méret, szín, alak) a lencse helyi ökotípusának köszönhetőek. A „Φακή Εγκλουβής” lencse helyi ősi populációjának stabilitását az garantálja, hogy a lencse önbeperzós faj, de még inkább az, hogy a termesztési területe földrajzilag elszigetelt és különleges domborzati viszonyokkal rendelkezik. Így a helyi ökotípus az idők során változás nélkül megőrizte genetikai jellemzőit, például rövid életciklusát és kicsi magméretét (apró magvúságát). Kiemelendő, hogy a „Φακή Εγκλουβής” genetikai anyaga, az éghajlati tényezők, az egész természeti környezet gazdagsága és az Egklouvi magas fennsík hosszú mezőgazdasági múltja vezetett ahhoz, hogy a Nemzeti Agrárkutató Alapítvány Génbankjában nyilvántartásba vették és jóváhagyták ezt a fajtát. Ez a fajta az erős természetes kiválasztódás és a termesztési terület sajátos talaj- és éghajlati viszonyainak kölcsönhatásából, valamint a természeti környezet és a XVIII. század óta kialakult önálló gazdálkodási gyakorlatok kombinációjából származik, ami azt jelenti, hogy a fajta a magas fennsíkon uralkodó körülményekhez alkalmazkodott ősi genetikai anyagként szolgáló termékként került bejegyzésre.

A „Φακή Εγκλουβής” lencse megtalálható a Larisszai Takarmánynövény- és Vetőmag Intézetben, valamint Libanonban, ILL 293. szám alatt, a Száraz Területeken Végzett Mezőgazdasági Kutatás Nemzetközi Központjának (ICARDA) genetikai archívumában.

Jellemző tápanyag-összetevők: a talajok jó vízelvezető képességének és annak köszönhetően, hogy a magas fennsík szinte teljes területén megfelelő mennyiségű nitrogén, foszfor, kálium, magnézium és vas található a talajokban, magas vas-, kálium-, foszfor- és zsírtartalmú vetőmagok termesztetők, minek következtében a magvak egészségesek és magas tápértékkel bírnak.

Érzékszervi jellemzők: a magvak könnyű főzhetőségét a következők befolyásolják:

- a talaj magas foszfor (P) koncentrációja, amely a tudományos kutatások szerint növeli a fitinsav szintjét, amely megköti a Ca<sup>++</sup> és Mg<sup>++</sup> ionokat és megakadályozza, hogy azok a pektinhez kötődjenek. Ez elősegíti, hogy főzéskor feloldódjanak a sejtfaalak;
- a magvak kicsi mérete (apró magvúsága);
- a lencsét a megfelelő évszakban takarítják be, alacsony páratartalmú és alacsony hőmérsékletű helyiségekben tárolják, és csomagolás és fogyasztás céljából rövid időn belül értékesítik.

A fenti tényezők hozzájárulnak ahhoz, hogy a „Φακή Εγκλουβής” lencse főzési ideje rövidebb legyen.

Az emberi tényező jelentős hatást gyakorolt a „Φακή Εγκλουβής” (bőven termő) helyi populációjára az idők során tapasztalati úton szerzett és az alábbiakban ismertetett tudásnak köszönhetően:

- a termékleírásnak megfelelő egészséges vetőmagok szigorú kiválasztása garantálja a helyi ősi populáció tisztaságát;
- a „Φακή Εγκλουβής” az egyetlen olyan lencse Görögországban, amelyet téltől tavaszig vetnek. Így az emberi tényező, az évszázadok során megerősödött tudás védi a termék sajátosságát;
- a vetési időszaktól függően a betakarítás a megfelelő időpontban történik, azaz akkor, amikor a magvak megérnek. Az érettség megállapításának legfontosabb kritériumai a hüvelyek színe és az, hogy a magvak „csörögnek” a hüvelyben;
- a szárítás közvetlenül kapcsolódik a megfelelően megválasztott betakarítási időhöz. A betakarítás legfontosabb kritériuma, hogy a hüvelyek érettek legyenek, hogy általában véve alacsony legyen a nedvességtartalmuk. Ezt az alacsony nedvességtartalmat tovább csökkenti, hogy a betakarításkor a betakarított lencsét néhány óráig meleg és száraz helyen tartják;
- a válogatás célja, hogy a lencséből hagyományos módszerrel (szitálás és rostálás) vagy (az esetek túlnyomó többségében) gépi eszközökkel eltávolítsák az idegen testeket. Az emberi tényező nagy szerepet játszik a kétszeri átrostálás, az aprólékos átvizsgálás és a kézi beavatkozások során.

A közjegyzői hagyatéki okiratok szerint a lencse termesztése a XVIII. századra nyúlik vissza. Ezek a dokumentumok a lencse tárolására használt kupolaszerű kőépítmények (voltoi) létezéséről is tanúskodnak.

A történészek, néprajzkutatók, újságírók és mások által idézett, a „Φακή Εγκλουβής” lencsére utaló említések még abból az időből származnak, amikor Görögország velencei befolyás alatt állt.

A XX. század eleje óta augusztus 6-án ünneplik a lencsefőzés hagyományát a kőkupolák vidékén. Egyik televíziós műsorában a híres kóstoló, Iliász Mamalakisz a következő szavakkal magasztalta a „Φακή Εγκλουβής” lencsét:

„Ézsau egy tál lencséért eladta elsőszülöttségi jogát. Én egy tál Egklouvi lencsével a világ minden örömét ajándékozom önöknek”.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prod\\_faki\\_eglouvis201222.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prod_faki_eglouvis201222.pdf)

---



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



Az Európai Unió  
Kiadóhivatala  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU