

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 139



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

58. évfolyam

2015. április 28.

Tartalom

IV Tájékoztatások

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

Európai Bizottság

2015/C 139/01	Euroátváltási árfolyamok	1
---------------	--------------------------------	---

V Hirdetmények

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2015/C 139/02	Pályázati felhívás a bioalapú iparágak területén működő köz-magán társulás 2015. évi munkaprogramja keretében	2
---------------	--	---

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2015/C 139/03	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7597 – Sabadell/TSB) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	3
2015/C 139/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám: M.7435 – Merck/Sigma-Aldrich) ⁽¹⁾	4

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2015/C 139/05	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	5
2015/C 139/06	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	8

Helyesbítések

2015/C 139/07	Helyesbítés Írország hirdetményéhez a szénhidrogének kutatására, feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek megadásának és felhasználásának feltételeiről szóló 94/22/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv alapján (Felhívás az Atlanti-óceán partvonalára vonatkozó 2015. évi pályázati fordulóban való részvételre) (HL C 102., 2015.3.27.)	11
---------------	---	----

IV

(Tájékoztatók)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2015. április 27.

(2015/C 139/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,0822	CAD Kanadai dollár	1,3155
JPY Japán yen	129,23	HKD Hongkongi dollár	8,3877
DKK Dán korona	7,4608	NZD Új-zélandi dollár	1,4250
GBP Angol font	0,71620	SGD Szingapúri dollár	1,4435
SEK Svéd korona	9,3562	KRW Dél-Koreai won	1 162,38
CHF Svájci frank	1,0367	ZAR Dél-Afrikai rand	13,1046
ISK Izlandi korona		CNY Kínai renminbi	6,7311
NOK Norvég korona	8,4345	HRK Horvát kuna	7,5943
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	14 057,78
CZK Cseh korona	27,441	MYR Maláj ringgit	3,8533
HUF Magyar forint	301,21	PHP Fülöp-szigeteki peso	47,933
PLN Lengyel zloty	4,0037	RUB Orosz rubel	55,8503
RON Román lej	4,4173	THB Thaiföldi baht	35,386
TRY Török líra	2,9414	BRL Brazil real	3,2023
AUD Ausztrál dollár	1,3867	MXN Mexikói peso	16,6591
		INR Indiai rúpia	68,7926

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

V

(Hirdetmények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Pályázati felhívás a bioalapú iparágak területén működő köz-magán társulás 2015. évi munkaprogramja keretében

(2015/C 139/02)

Ezúton értesítjük az érdeklődőket a bioalapú iparágak területén működő köz-magán társulás 2015. évi munkaprogramja keretébe illeszkedő felhívásról, amely pályázatok benyújtására és kapcsolódó tevékenységek elvégzésére vonatkozik.

A következő felhívás keretében várunk pályázatokat: **H2020-BBI-JTI-2015-01**

A munkaprogram, amely tartalmazza az egyes tevékenységekre vonatkozó határidőket és költségvetési kereteket, a résztvevői portálon keresztül érhető el: <http://ec.europa.eu/research/participants/portal> A felhívás és a kapcsolódó tevékenységek részleteiről, valamint a pályázatok benyújtásáról ugyanitt lehet tájékozódni. A résztvevői portálon szereplő információkat a Bizottság naprakészen fogja tartani.

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése**(Ügyszám: M.7597 – Sabadell/TSB)****Egyszerűsített eljárás alá vont ügy****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2015/C 139/03)

1. 2015. április 20-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Banco de Sabadell, S.A. (a továbbiakban: Sabadell, Spanyolország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás nyilvános vételi ajánlat útján kizárólagos irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a TSB Banking Group plc (a továbbiakban: TSB, Egyesült Királyság) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Sabadell esetében: banki és biztosítási szolgáltatások nyújtása elsősorban Spanyolországban,
 - a TSB esetében: magánszemélyek számára történő lakossági banki szolgáltatások, valamint kis- és középvállalkozások számára történő vállalati banki szolgáltatások nyújtása, illetve hitelkártya-fizetési szolgáltatások az Egyesült Királyságban.
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⁽²⁾ 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 észrevételeket az M.7597 – Sabadell/TSB hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni az Európai Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

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

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

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Összefonódás előzetes bejelentése
(Ügyszám: M.7435 – Merck/Sigma-Aldrich)
(EGT-vonatkozású szöveg)
(2015/C 139/04)

1. 2015. április 21-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott a Merck KGaA (a továbbiakban: Merck, Németország) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás értékpapírok vásárlása útján teljes irányítást szerez az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Sigma-Aldrich Corporation (a továbbiakban: Sigma-Aldrich, Egyesült Államok) felett.
2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:
 - a Merck esetében: gyógyszerészeti és vegyi anyagok – többek között élettudományi eszközök és szolgáltatások – felfedezésével, kifejlesztésével, előállításával, értékesítésével és forgalmazásával foglalkozó, kutatóorientált gyógyszer- és vegyipari gyártó cégcsoport,
 - a Sigma-Aldrich esetében: élettudományi eszközök és szolgáltatások, valamint vegyi anyagok, analitikai reagensek és laboratóriumi eszközök kifejlesztésével, gyártásával és értékesítésével foglalkozó világcég.
3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.
4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket az M.7435 – Merck/Sigma-Aldrich hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton a következő címre:

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

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2015/C 139/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„BARANJSKI KULEN”**EU-szám: HR-PGI-0005-01207-2014.3.3.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés**

„Baranjski kulen”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Horvát Köztársaság

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 „Baranjski kulen” darált sertéshúsból készült, paprikaőrleménnyel, fokhagymával és borssal ízesített, a sertés vak-belébe (*caecum*) vagyis – ahogyan ezt gyakran Drávaköz térségében nevezik – a „katicába” töltött fermentált kolbász.

A „Baranjski kulen” ovális alakú, szilárd állagú; a bélben nem tartalmaz látható felszíni hibákat, elszíneződéseket, valamint túlzott penésznyomokat. Alakját a bél határozza meg, amelyet a kolbász hússal teljesen meg kell tölteni. A végeredmény legalább 0,80 kg tömegű. A „Baranjski kulen” keresztmetszete a 8 mm-re darált hús töltelékként való következtetés felhasználásának köszönhetően jellegzetesen homogén megjelenésű. A töltelék minden összetevője egyenletesen elosztott és tömörített, valamint a keresztmetszeten nem láthatók lyukak vagy repedések.

A „Baranjski kulen” külsejének színe a világostól a sötétbarnáig terjedhet, míg a keresztmetszet színe a paprikának és a darált húsnak köszönhetően a vörös világosabbtól sötétebb árnyalatáig terjedhet. Meghatározó a füstölt aroma, amely a hidegen füstölt hústermékek jellegzetessége. A „Baranjski kulen” a paprikaőrlemény hozzáadása miatt enyhén fűszeres, a füstölt fermentált húsnak köszönhetően jellegzetes aromával rendelkezik, amelyet a fokhagyma és a bors íze egészít ki.

Kémiai összetétel

A „Baranjski kulen” kémiai összetétele az érlelési folyamat végén a következő:

víz: legfeljebb 40 %;

fehérje: legalább 29 %.

zsír: legfeljebb 25 %;

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

A „Baranjski kulen” nyersanyaga (hús és zsír 90:10 arányban) K-kategóriájú kocákból és nagyobb végsúlyra kite-nyésztett T2 kategóriájú sertésekből készül. Ezenkívül a töltelékben lévő hús 80 %-ának 1. kategóriájú húsból (comb, karaj) kell állnia, a maradék 20 % pedig lapockából (2. kategóriájú húsból) készül. A „Baranjski kulen” előál-lításakor nem lehet 3. kategóriájú húst felhasználni.

A „Baranjski kulen” húsának legalább 80 %-a a comb- és a karajhús kicsontozásából származik, a maradék pedig – amely nem teheti ki a hústölték több mint 20 %-át – a lapockából készül.

A húst ezt követően a következőképpen dolgozzák fel: eltávolítanak minden bőrt és bőr alatti zsírt csakúgy, mint minden porcos részt, a fő véredényeket, idegeket, erős inakat, finom zsigeri zsírt és vérmaradványokat.

A „Baranjski kulen” elkészítéséhez felhasznált sertéshús és zsír, valamint a fűszerek/fűszerezés előállítható a 4. pontban említett térségben, azonban ez nem kötelező.

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

A teljes előállítási folyamatnak a Drávaköz térségében kell végbemennie a következőképpen: a nyersanyag hűtése, a tölték elkészítése, a bél megtöltése, pihentetés, fermentálás, érlelés.

3.5. *A bejegyzett elnevezéssel hivatkozott termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezéssel hivatkozott termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A Drávaköz Horvátország északkeleti térsége, az Alsó-Drávától és annak Dunával való összefolyásától északra terül el.

A térség Szlavóniával való természetes déli határát a Dráva jelöli ki, míg kelet felől a Duna választja el Horvátor-szágot a Szerb Köztársaságtól. A Drávaköz észak és északkelet felől Magyarországgal határos.

A Drávaköz térségében egy város (Pélmonostor) és nyolc község (Bellye, Laskafalu, Dárda, Darázs, Kácsfalu, Her-cegszöllős, Baranyaszentistván, Baranyabán) található.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Baranjski kulen” oltalma a termék hírnevén alapszik.

A drávaközi „kulen” első írásos említése Nikola Tordinac (1858–1888) horvát néprajzkutató és író munkáiig nyúlik vissza, példaként említhető az 1986-ban megjelent „Hrvatski narodni običaji, pjesme i pripovijetke iz Pečuha i okolice” 53. és 57. oldala. Az író 1880-as évekből származó munkái rendkívül átfogó leírást adnak a drávaközi horvátokról és hagyományaikról, amelyek között a kulennek megkülönböztetett helye volt.

A drávaközi horvátok régi néprajzi hagyományai szorosan összefüggnek a szőlészettel, a borkészítéssel és a „Baranjski kulen” előállításával. Erről manapság Frankovics György pécsi etnológus munkáiban lehet többet olvasni. A drávaközi horvátok általa leírt néprajzi hagyományai a „kulen” készítésének időtálló hagyományairól, valamint annak a drávaközi szőlőültetvények bőséges szőlőtermésének biztosításában betöltött szerepéről tanús-koznak (Frankovics György: „Sveti Vinko (22. siječnja)”, Hrvatski glasnik – a magyarországi horvát kisebbség heti-lapja, 2007. Január 18., 9. o.).

A tartósított hústermékek szervezett előállításának kezdetei a 19. század fordulójáig nyúlnak vissza. A drávaközi Karancson (amely akkor Dél-Magyarország része volt) egy Barnas Géza nevű hentesüzlet-tulajdonos elhatározta, hogy sertéshúsból különféle ínyencségeket fog készíteni. Üzletében két másik hentes is foglalkoztatott, Jovan Ber-isavljevićet és idősebb Gajer Lajost. Termékei közül különösen említésre méltó volt a „Pannonski kulin”, a jelenlegi „Baranjski kulen” előfutára, amely manapság a régió jellegzetessége (Davorin Taslidžić és Andrija Bognar: „Poveznice obzorja (povijest u doticaju)”, 2009, 160. o.).

A 2. világháború óta a „Baranjski kulen” többségét a PZ Baranjka mezőgazdasági termelőszövetkezet pélmonostori Belje húsfeldolgozó üzemében állították elő („Objektiv 25”, Belje – a mezőgazdasági és ipari termelőszövetkezet közlönye, 1977. március 31., 5. o.). Ebben az időben a „Baranjski kulen” receptje kereskedelmi titoknak minősült, és a gyártást Radivoj Vuković hentesmester irányította – állította a mester fia, Dr. Miroslav Vuković, aki maga is apja nyomdokaiba lépett, és nyugdíjba vonulásáig folytatta a szóban forgó tevékenységet. Radivoj Vuković a „Pannonski kulin” receptjét az akkori karancsi hentes- és kolbászmestertől akkor szerezte meg, amikor a pélmonostori vágóhídon dolgozott. Továbbra is ugyanezt a receptet használta, de a termék nevét „Baranjski kulen”-re változtatta, mivel azt a térség más gyártói általában így hívták, így az eredeti név, a „Pannonski kulin” kiment a divatból. Egy máig népszerű anekdota szerint Radivoj Vuković saját receptjét zár alatt tartotta, amíg rá nem döbrent arra, hogy minden drávaközi gyártó valójában ugyanazon a módon készíti saját kulenjét (Miroslav Vuković állatorvos 2010. évi, közjegyző által aláírt és hitelesített nyilatkozata).

A drávaközi kulen készítői a dél-magyarországi szalámkészítők mintájára borsot használtak – hiszen ugyanazzal a technológiájával és szakértelemmel rendelkeztek –, ez termékválasztékukból is egyértelmű. Drávaköz gazdasága akkoriban mezőgazdasági termékekre épült, amelyek a kiterjedt kereskedelmi hálózattal rendelkező osztrák-magyar nemesség (illetve sokáig a Habsburg-ház) tulajdonát képezték. A korabeli európai piacokhoz való hozzáférés miatt a „Baranjski kulen” drávaközi gyártói könnyebben hozzáfértek a borshoz, ami magyarázatot ad arra, hogy miért használtak borsot a „Baranjski kulen” készítésekor.

A „Baranjski kulen” különösen az 1980-as években vált népszerűvé a kelet-horvátországi kulen gyártói körében szervezett minőségi versenyek, a „kulenijada” elnevezésű rendezvények számának növekedésével, amelyek mind a mai napig népszerűek. E rendezvényeken a drávaközi kulenkészítők gyakran nyerték el a legmagasabb díjakat („Tražimo najbolje proizvođače kulena”, Vinkovačke novosti, 1981. február 13., 8. o.; „Kulen – još uvijek najbolji u tradicionalnoj tehnologiji”, Vinkovačke novosti, 1981. július 3., 12. o.). A Belje mezőgazdasági kombinát utódja (a mai Belje d.d.) nemzetközi vásárokon is bemutatta a terméket – amelyet a hagyományos recept szerint készített el és történelmi neve alatt reklámozott –, és azzal érmeget nyert („Bitka za tržište i plasman”, Belje – a mezőgazdasági és ipari termelőszövetkezet közlönye, 1988. április 30., 7. o.).

Sokan, akik megízlelték a „Baranjski kulen” terméket úgy vélik, hogy annak egyedülálló minősége szorosan összefonódik a drávaközi térséggel. Ezt támasztotta alá egy, 1 000 válaszadó közreműködésével készített felmérés is, amely során a „Baranjski kulen” terméket megkóstoló válaszadók 77 %-a összekapcsolta a terméket annak származási helyével, a Drávaközzel (a „Baranjski kulen” minősége és származási térsége közötti kapcsolatra vonatkozó, 2011. évi Ipsos plus felmérés).

A fentiek alapján nem kétséges, hogy a drávaközi emberek a „Baranjski kulen” termékre nemcsak hagyományos ételként, hanem kulturális és történelmi örökségük részeként is tekintenek, és a termék ennek köszönheti hírnevét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/BARANJSKI%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Baranjski%20kulen.pdf>

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

(2015/C 139/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MELÓN DE TORRE PACHECO-MURCIA”

EU-szám: ES-PGI-0005-01235-28.5.2014.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Melón de Torre Pacheco-Murcia”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

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

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Melón de Torre Pacheco-Murcia” a „Piel de Sapo” típus *Saccharinus* Naud fajtájához tartozó sárgadinnye gyümölcse. Rendszertani neve *Cucumis melo* L., és a tököfélék (*Cucurbitaceae*) családjába tartozik.

A termék tulajdonságai

— Fizikai-kémiai tulajdonságok:

— Minimális Brix-fok: 12

— A gyümölcshús keménysége legalább: 2,5 kg/cm²

— Érzékszervi jellemzők:

Édes, textúrája stabil.

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

Mezőgazdasági termelés:

Szakaszai a következők:

— A palánták nevelése hajtatóággyban

— Kiültetés

— Hőbehatás nélküli termesztési technikák alkalmazása

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

— Beporzás méhcsaládok segítségével

— Kézi betakarítás

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

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A termékkel foglalkozó és/vagy a terméket forgalmazó vállalkozásoknak, amelyek a „Melón de Torre Pacheco-Murcia” OFJ termesztési területén belül és kívül egyaránt működhetnek, minden egyes gyümölcsön el kell helyezniük egy sorszámozott címkét és/vagy ellenőrző címkét, amely tanúsítványként szolgál és lehetővé teszi a termék nyomon követését a forgalmazás során, és amelyen szerepelnie kell a sorszámnak, az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy az „OFJ” szövegnek (spanyol nyelven), a „Melón de Torre Pacheco-Murcia” megjelölésnek, az EU szimbólumának, valamint az oltalom alatt álló földrajzi jelzés alábbi logójának:



Tipografia: Gill Sans

Colores:

- Pantone 349 C
- Pantone 151 C
- Pantone 7622 C
- Negro

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Melón de Torre Pacheco-Murcia” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel forgalmazott sárgadinnye termesztési területét Murcia tartomány következő településeinek közigazgatási területe alkotja:

Cartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Torre Pacheco. Emellett a földrajzi területhez tartoznak még Murcia város következő lakott területei:

Avileses, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolides, Sucina.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A szóban forgó sárgadinnye hírneve sajátos jellemzőinek, köztük édességének tulajdonítható, ezek pedig elsősorban éghajlati, talajtani és emberi tényezőknek köszönhetők. Mindezt a régi szövegek 1597 óta napjainkig dokumentálják.

A „Melón de Torre Pacheco-Murcia” termesztése a huszadik század elején (1905-ben) kezdődött, ekkor jelentek meg az első ültetvények, akkor még csak kis területeken, elsősorban saját fogyasztás céljából.

A termék sajátos jellemzői a terület természeti adottságainak tudhatók be. A termesztési területet éghajlata mediterrán, és jelentős a tenger hatása (viszonylag magas a nedvességtartalom). Az éves középhőmérséklet 17–18 °C, a nyarak kifejezetten melegek; a tenger közelsége és a tengerparti hegyvonulatok hiánya miatt nem érvényesülnek a szárazföldi éghajlat ismertetőjegyei. A területet magas átlagos éves potenciális evapotranszpiráció jellemzi, értéke júliusban és augusztusban a 170 mm-t is eléri. Az éves hőmérséklet-ingadozás viszonylag kismértékű (15 °C), az átlagos csapadékmennyiség pedig ugyancsak alacsony (350 mm-nél kisebb). A terület e jellemzői kihatnak mind élővilágára, mind pedig talajainak minőségére.

Az enyhe éghajlat, a közeli tenger hatása és a termesztési időszak fagymentes volta módot ad a sárgadinnye korai kiültetésére, ami hosszú vegetációs időszakot biztosít; a sárgadinnyék ennek folyamán rendkívül lassan fejlődnek, ami stabilabb gyümölcshúst, és a betakarítás után tartósabb gyümölcsöket eredményez. Másfelől a sárgadinnye érése olyan időszakra esik, amikor sok a napfény, a hőmérséklet napi ingadozása pedig csekély, ami kedvez az érés folyamatának és a jobb érzékszervi jellemzők kialakulásának. A sárgadinnye érésekor kevés csapadék hull és sokat süt a nap, ami jótékony hatást gyakorol a gyümölcsök minőségére és az édesebb íz kialakulására. Az is fontos, hogy a nappali hőmérséklet nem emelkedik 35 °C fölé, ami már károsan érintené a sárgadinnyét, ugyanis megégetné felületét, és ezáltal meggyorsítaná a gyümölcs öregedését.

Az alábbiakban megjelölt tanulmányok megerősítik az ezen a területen termesztett sárgadinnye fentiekben felsorolt jellegzetességeit, a „Melón de Torre Pacheco-Murcia” nagyobb szacharóztartalom miatti édesebb ízét, valamint gyümölcshúsának nagyobb keménységét:

- az IMIDA tanulmánya: „Caracterización de las cualidades del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia-Cartagena” (A Murcia és Cartagena térségében termesztett „Piel de Sapo” típusú sárgadinnyék minőségének jellemzése), 2011. A tanulmány 18 helyről vett 120 mintán alapul. A „Melón de Torre Pacheco-Murcia” sárgadinnyét meghatározó jellemzők középértékeinek számítása 21 helyről vett 119 mintán történt (2010–2011),
- Cartagenai Egyetem: „Valoración en postcosecha de las características y constituyentes saludables del melón tipo piel de sapo cultivado en Murcia respecto al de otra zona de producción” (A Murciában termesztett „Piel de Sapo” típusú sárgadinnyék jellemzőinek és egészségi szempontból hasznos összetevőinek betakarítás utáni értékelése más termesztési terület sárgadinnyéihez viszonyítva), 2011.

Az előzőekben leírtak következményeként kiemelendő a termék helyi és regionális ismertsége, megbecsültsége és hírneve, ami a Torre Pachecóban 1969 óta évente megrendezett sárgadinnyeünnepben is tetten érhető. Emellett számos helyen említik a terméket a terület konyhaművészetéről készült különböző kiadványok.

Hírnevét jól tükrözi piaci pozíciója is: ára gyakran magasabb, mint a spanyol termékek átlagos ára (1984–86. év).

Országos és nemzetközi piaci forgalmazása 1974-ben kezdődött meg, és még a nemzetközi sajtó is megemlékezik minőségéről.

A termék iránti – főként júniusban és júliusban jelentkező – nagy keresletet jól jelzi a fogyasztóktól kapott számos levél is.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491\\$m1185,34702](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491$m1185,34702)

HELYESBÍTÉSEK

Helyesbítés Írország hirdetményéhez a szénhidrogének kutatására, feltárására és kitermelésére vonatkozó engedélyek megadásának és felhasználásának feltételeiről szóló 94/22/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv alapján (Felhívás az Atlanti-óceán partvonalára vonatkozó 2015. évi pályázati fordulóban való részvételre)

(Az Európai Unió Hivatalos Lapja C 102., 2015. március 27.)

(2015/C 139/07)

A 6. oldalon:

a következő szövegrész:

„A kérelmeken egyértelműen fel kell tüntetni a következőt: »2015 Licensing Round – Atlantic Margin« (az Atlanti-óceán partvonalára vonatkozó pályázati forduló), és azokat az alábbi címre kell eljuttatni: »The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29–31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland«. A kérelmeknek legkésőbb 2015. szeptember 16-án, szerdán, déli 12 óráig kell beérkezniük.”

helyesen:

„A kérelmeken egyértelműen fel kell tüntetni a következőt: »2015 Licensing Round – Atlantic Margin« (az Atlanti-óceán partvonalára vonatkozó pályázati forduló), és azokat az alábbi címre kell eljuttatni: »The Petroleum Affairs Division, Department of Communications, Energy and Natural Resources, 29–31 Adelaide Road, Dublin 2, Ireland«. A kérelmeknek legkésőbb 2015. szeptember 16-án, szerdán, déli 12 óráig kell beérkezniük. A kérelmeket 2015. augusztus 31., hétfő előtt nem lehet benyújtani.”

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



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU