C/2026/125

2026.1.9.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/125)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Melocotón de Cieza”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-02644-AM01 – 2025.10.10.

1. **A termék elnevezése**

„Melocotón de Cieza”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az a harmadik ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

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

Név

A mezőgazdaságért, az élelmiszeriparért és a mezőgazdasági szövetkezetekért felelős főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez standard módosításnak minősül, mivel a jóváhagyott változtatások nem érintik az oltalom alatt álló elnevezést vagy a környezettel való kapcsolatot, és nem vezetnek a termék kereskedelmének fokozott korlátozásához sem.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

Egyéb sárga őszibarack fajták felvétele a termékleírásba

Leírás

A „Melocotón de Cieza” OFJ esetében eddig két fajtát ismertek el: ezek a „Romea” és a „Baby Gold 6” fejták. Az éghajlatváltozás gyors előrehaladása hatással volt a jelenleg elfogadott fajtákra. Ezért a „Melocotón de Cieza” OFJ esetében a sárga őszibarack három fajtájának felvételét kérték: „Levante 45”, „Grocivag” és „Manolito”.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A B. szakaszban (A termék leírása) az elfogadott fajták listája, amely a korábbi termékleírásban a „Baby Gold 6” és a „Romea” fajtákat tartalmazta, az alábbiak szerint módosult: „Baby Gold 6”, „Romea”, „Levante 45”, „Grocivag” és „Manolito”.

A sárga őszibarack további fajtáinak a termékleírásba való felvétele az éghajlatváltozásnak a jelenleg a termékleírásban szereplő fajták termőképességére és minőségére gyakorolt hatásának tudható be. E fajták termesztése régiónkban évről évre fokozatosan csökken. Ezek a fajták hidegebb hőmérsékletek mellett termeszthetők. Az éghajlatváltozás miatti magasabb hőmérsékletek következtében a virágzás hosszú és rendszertelen, a terméskötés nem megfelelő, a gyümölcsök szabálytalan méretűek, és a kis méretű gyümölcsök száma jelentős. Ezek a tényezők súlyos problémákat okoznak a növénytermesztésben, és kisebb és rendszertelen termést eredményeznek.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás kiegészítése egy új metszési technikával

Leírás

A korábbi termékleírás 4. szakaszában („Metszés”) az OFJ-vel ellátott fajták metszési technikája bakművelés. Kérelmezték a támrendszer mint művelési technika felvételét a termékleírásba. Ez a módosítás abból ered, hogy egyes ültetvényeken megfelelőbb metszési és formázási módot kell alkalmazni.

A metszést a csonthéjas gyümölcsöt termő fákon a következő célokból végzik:

— a méret és az egyensúly szabályozása a növény szükségleteitől függően,

— az ültetvény hozzáigazítása a művelési rendszerhez,

— a levegőáramlás és a fény bejutásának javítása a gyümölcsfák körül,

— a hibás, nem kívánt vagy beteg részek eltávolítása,

— a virágzás és a terméskötés elősegítése,

— minőségi gyümölcs termesztése, a termés növelése,

— az ültetvény terméshozamának növelése.

Tanulmányok kimutatták, hogy az őszibarackfák téli metszése megváltoztatja a fák arányát, és növeli a levelek és a gyümölcsök méretét. Ez létfontosságú művelet a parcellák szellőztetésének elősegítése, valamint bizonyos károsítók terjedésének minimálisra csökkentése érdekében.

Három rendszert használnak a csonthéjas gyümölcsöket termő fák koronaalakítására, a fa termő részeit tartó szerkezet alakjától és méretétől függően: bakművelés, három méretben, legyezőművelés vagy támrendszer, két méretben, és egy központi tengely, Y alakú, alagút stb., egy méretben

A legyezőművelés vagy támrendszer kialakítására irányuló metszés kiváló fényáteresztést tesz lehetővé az egész faszerkezetben, ami elősegíti a kiváló minőségű gyümölcs termesztését.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A csomagolással kapcsolatos módosítások, a rekeszekben történő szállítás lehetőségének beillesztése.

Leírás

A begyűjtésre és a tárolásra használt dobozokra, valamint az általában használt csomagolástípusokra (eszpartófűből vagy lágygumiból stb. készült kosarak) való utalásokból törölték a kapacitásra vonatkozó korlátozásokat.

A 6. szakaszban (Betakarítás) módosultak a betakarításra alkalmas csomagolás típusai. Az eszpartófűből vagy lágygumiból készült (a korábbi termékleírásban szereplő) kosarak mellett a termékleírás kiegészült azzal, hogy rekeszeket is használhatnak a gyümölcs begyűjtésére, mivel bebizonyosodott, hogy ez nem befolyásolja a gyümölcs minőségét. Ugyanebben a szakaszban a gyümölcs feldolgozó- és csomagolóüzembe történő szállításához használt csomagolási típusokat úgy módosították, hogy a (korábbi termékleírásban szereplő) 20 kg-os dobozok mellett a szöveg kiegészül a rekeszekre és a szállításhoz ugyanúgy megfelelő csomagolási módszerekre való utalással.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás kiegészítése új csomagolási formákkal

Leírás

A testület kérte a kisebb űrtartalmú csomagolások új formáinak beillesztését, hogy 250 grammos csomagolást is lehessen használni.

A 7. szakaszban (Csomagolás és tartósítás) a csomagolási formák (az előző termékleírásban szereplő) 1 kg-ról 250 g-ra módosultak. Ennek célja, hogy alkalmazkodjanak a termék forgalomba hozatalának új formáihoz, alkalmazkodva a legtöbb európai és spanyol háztartás igényeihez. Az ilyen háztartások kisebbek, és személyre szabott termékeket igényelnek, ami elősegíti az élelmiszerek tartósítását és eltarthatósági idejének meghosszabbítását.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Melocotón de Cieza”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-02644-AM01 – 2025.10.10.

1. **Elnevezés(ek)**

„Melocotón de Cieza”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az a harmadik ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0809 30 80 – Más

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Őszibarackfajták:

1. Baby Gold 6
2. Romea
3. Levante 45
4. Grocivag
5. Manolito

Baby Gold 6 fajta

Szín

Az OFJ által érintett területen termesztett Baby Gold 6 őszibarack esetében a héj színe nagyobb árnyalati értékkel rendelkezik (79,23 ∓ 0,62), mint a hasonló területeken termesztett gyümölcsöké (72,02 ∓ 3,71). Hasonlóképpen, a gyümölcshús színének telítettségi értéke nagyobb (46,10 ± 0,27), mint a más területekről származó őszibarackoké (42,34 ± 0,52). Ezek a különbségek egy telítettebb árnyalatú, sárgább színű pépet eredményeznek.

Keménység

A szüret idején a Baby Gold 6 fajta keménységi értéke 21,08* ∓ 0,68, ami körülbelül 7 %-kal magasabb, mint a hasonló termőterületen mért érték (19,72 ± 1,23). Ez jelentősen növeli a hasonló területekhez viszonyított különbséget, a gyümölcs forgalomba hozatalakor az érték 19,01 ± 0,64, ami mintegy 16,34 %-kal magasabb, mint a hasonló területen mért érték (16,34 ± 0,89).

Méret: Legkisebb méret: A (átmérő: 67 – < 73 mm) Legnagyobb méret: AAAA (átmérő: > 90 mm)

Romea fajta

Szín

Az OFJ által érintett területen termesztett Romea őszibarack esetében a héj különösen magas színárnyalati értéke (78,21 ∓ 0,47) 10 %-kal magasabb, mint más területeken (70,98 ∓ 0,26). Hasonlóképpen, a telítettségi érték (56,13 ± 0,34) 26,6 %-kal nagyobb, mint más hasonló területeken (44,34 ± 1,02). Ezek az értékek sárgásabb árnyalatú epidermiszt eredményeznek.

Keménység

A Romea a fajta forgalomba hozatalkor – a szedés után 14 nappal – magas keménységi értékkel rendelkezik. A keménységi értékek (16,55 ± 0,88) 30 %-kal magasabbak, mint más hasonló területeken (12,51 ± 0,69).

A terület éghajlatának, valamint a talaj fizikai és kémiai tulajdonságainak köszönhető keménység révén az OFJ által érintett területről származó őszibarack eltarthatósága hosszabb, mint a hasonló területről származó őszibarackoké. Ezeket a földrajzi kapcsolatról szóló szakasz ismerteti.

Méret: Legkisebb méret: A (átmérő: 67 – < 73 mm) Legnagyobb méret: AAAA (átmérő: > 90 mm)

Levante 45 fajta

Keménység

Az átlagos keménységet tekintve ennek a fajtának az értéke 31 N (+/- 1,0).

Méret: Legkisebb méret: A (átmérő: 67 – < 73 mm) Legnagyobb méret: AAAA (átmérő: > 90 mm)

Grocivag fajta

Keménység

Az átlagos keménységet tekintve ennek a fajtának az értéke 37,7 N (+/– 0,8).

Méret: Legkisebb méret: A (átmérő: 67 – < 73 mm) Legnagyobb méret: AAAA (átmérő: > 90 mm)

Manolito fajta

Keménység

Az átlagos keménységet tekintve ennek a fajtának az értéke 39,5 N (+/– 1,1).

Méret: Legkisebb méret: A (átmérő: 67 – < 73 mm) Legnagyobb méret: AAAA (átmérő: > 90 mm)

A fajták érzékszervi jellemzői:

1. Édes, intenzív íz, amely a cukrok és az általános savtartalom jó egyensúlyának köszönhető. Tömör és lédús állag. Kellemes, az őszibarackra jellemző aroma.
2. Szín: a héj színe a világossárgától a narancssárgáig változik. Világos narancssárga vagy vöröses színű lehet azokon a részeken, ahol napfény éri.
3. Minimális keménység betakarításkor: 20 N.
4. Alak: kerek. A Baby Gold 6, a Gocivag és a Levante 45 fajta termése jellegzetes enyhe kidomborodással rendelkezhet a csúcsnál.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

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

Minden előállítási műveletet a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

1. Ültetés
2. Öntözés
3. Trágyázás
4. Metszés
5. Gyérítések: gyérítés a virágzás és a terméskötődés szakaszában
6. Betakarítás

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott őszibarackot számozott azonosító címkével kell ellátni, amelyen fel kell tüntetni az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logóját. Kötelezően fel kell tüntetni a „Melocotón de Cieza” kifejezést. A címkén fel kell tüntetni a termék tanúsító szerveként eljáró, felhatalmazott ellenőrző szerv megnevezését is. Az ellenőrző szerv adja ki vagy határozza meg a vonatkozó címke-sorozatszámokat, és mindig ellenőrzi azokat. A címkéket úgy kell elhelyezni a csomagolás helyszínén, hogy azokat ne lehessen újból felhasználni.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Melocotón de Cieza” OFJ Cieza, Calasparra, Jumilla és Abarán települések egy részét is tartalmazó határai a következők:

— nyugaton: Cieza közigazgatási területén található Las Cañadas és Agua Amarga terület határa,

— délen: Calasparra közigazgatási területén található Rotas és El Macabeo terület határa,

— keleten: Abarán közigazgatási területén található Corona terület határa és a blancai vasútállomás,

— északon: Jumilla közigazgatási terület határa El Boquerónnál.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ Hírnév

☑ Adott minőség

☐ Egyéb jellemzők.

A kapcsolat összefoglalása

A „Melocotón de Cieza” OFJ bejegyzése iránti kérelem a termék jellemzőin és hírnevén alapul.

Egy tudományos tanulmány tanúsítja a „Melocotón de Cieza” OFJ területén termesztett őszibarack különleges jellemzőit, és ezáltal a termék jellemzői és minősége, valamint eredete közötti kapcsolatot. A tanulmányt a Cartagenai Műszaki Egyetem Felsőfokú Mezőgazdasági Műszaki Iskola Élelmiszertechnológiai és Mezőgazdasági Berendezések Tanszékének a betakarítást követő időszakkal és hűtéssel foglalkozó csoportja készítette. A tanulmány címe: „A Romea és Baby Gold 6 fajták betakarítás utáni összehasonlító vizsgálata a »Melocotón de Cieza« oltalom alatt álló földrajzi jelzés megszerzése céljából.” Cartagena, 2018. július. (https://melocotondecieza.com/estudio-upct/)

Ezt a határvonalat a talajra, az éghajlatra, illetve azokra a területekre vonatkozó kritériumok alapján határozták meg, amelyekhez az ezen OFJ-vel ellátott fajták jobban alkalmazkodnak. A „Melocotón de Cieza” hozzáadott értéke a „Melocotón de Cieza” sajátos jellemzőin alapul, amelyek nagyrészt az OFJ által lefedett területre jellemző éghajlati- és talajviszonyoknak, valamint emberi tényezőknek köszönhetők.

Természeti tényezők

A meghatározott földrajzi termőterület éghajlata olyan tényező, amely a „Melocotón de Cieza”-t különleges termékké teszi. A hideg éjszakai hőmérséklet télen −2 °C és 5 °C között mozog, míg a legmelegebb hőmérsékletek májusban (33 °C), júniusban (37 °C) és júliusban (41 °C) fordulnak elő. Az eltérő hőmérsékleti viszonyok miatt ezen őszibarack-fajtáknak sajátos és jellegzetes a mérete és a színe.

A „Melocotón de Cieza” […] különleges tulajdonságaira hatást gyakorol a terület szélsőségesen mediterrán éghajlata, amelyet súlyos nyári szárazság jellemez, az átlagos éves csapadékmennyiség alig éri el a 300 mm-t. A csapadékos időjárás a napéjegyenlőségi időszakhoz kapcsolódik, a legtöbb eső októberben hullik. Ezenkívül a Földközi-tengerhez való viszonylagos közelség és a földterületek alacsony fekvése azzal jár, hogy az éves átlaghőmérséklet itt a legmagasabb Murcia régióban. A Segura folyó medencéjében ezeken a területeken a legszárazabb az éghajlat. Mindezen tényezők együttesen hozzájárulnak ahhoz, hogy az OFJ területen termesztett gyümölcsök sajátos jellemzői különböznek a más területeken termesztett, azonos fajtájú őszibarackokétól. Ezen túlmenően a Cieza földjeit öntöző Segura folyó különleges tulajdonságai is kulcsfontosságúak e jellegzetes tulajdonságok kialakulásában. A két fajta érzékszervi tulajdonságait tekintve az oldható szárazanyag-koncentráció édesebb ízhatást és keményebb állagot eredményez.

A Segura Vízgyűjtő Hatóság (Confederación Hidrográfica del Segura) által kiadott jelentés (N/REF: IAMB-0015/2021) említi a Segura folyó Cieza településen áthaladó szakaszának vízminőségét: A Cieza településen áthaladó Segura folyó a Quipar folyóval való összefolyásától az Azud de Ojós gátig „ESES0701010111 Río Segura” víztestnek minősül. A Segura folyóra (Plan Hidrológico del Segura, PHDS) vonatkozó végleges értékelésben és vízgazdálkodási tervben e víztest általános állapota „jónak” minősül. Az ökológiai állapot öt kategóriába sorolható, a legjobbtól a legrosszabbig: nagyon jó, jó, átlagos, rossz és nagyon rossz. Ebben az esetben az állapot „jó” minősítést kapott. A kémiai állapot két kategóriába sorolható: „jó” és „nem éri el a jó szintet”. Ebben az esetben az állapot „jó” minősítést kapott.

Talaj

Egy sor közös tényező ideálissá teszi a termőterület talaját a csonthéjas gyümölcsök termesztésére. A talajt az éghajlattal együtt a következő főbb jellemzők teszik egyedivé: agyagos-vályogos és agyagos textúra, 30 % feletti agyagtartalom, pH > 8,3, aktív mész > 20 %, valamint 1 % és 2 % közötti szervesanyag-tartalom. Ezek a fizikai és kémiai tulajdonságok, valamint számos más tulajdonság együttesen határozzák meg az őszibarack minőségét, keménységét, eltarthatóságát és ízét, egyszóval a földrajzi DNS-sel rendelkező őszibarack összetéveszthetetlen jellemzőit.

A „Melocotón de Cieza” jellemzőit nem egyetlen fizikai, kémiai vagy talajjal kapcsolatos tulajdonság határozza meg. A gyümölcs számos tényező harmonikus összhatásának eredményeképpen nyeri el jellemzőit. A talajjal kapcsolatos tényezők különleges jelentőséggel bírnak.

Előállítási tényező

A ciezai terület jellegzetessége, amely megkülönbözteti más területektől, hogy mind a virág, mind a gyümölcs ritkítását teljesen kézzel, virágról virágra haladva végzik. Ez eltér Spanyolország más területeitől, ahol a mezőgazdasági munkások ritkító gépekkel távolítják el a felesleges virágokat az egyes ágakról.

A hagyományos módszer alkalmazása jobb virágkiválasztást, és jobb minőségű gyümölcsöt eredményez.

Történelmi tényezők és társadalmi hírnév

Ami a történelmi vonatkozásokat illeti, találtak őszibarack termesztésére vonatkozó bizonyítékokat Ciezában a La Serreta sziklamenedékekben a Kr. u. 3. századból, később pedig a Monte del Castillo lejtőin fekvő, a 13. században elhagyott Siyâsa megerősített andalúziai település néhány kiszáradt kútjában is. Őszibarackmagok maradványait is megtalálták, ami bizonyítékot szolgáltat arra, hogy Cieza gyümölcsöseiben akkoriban mezőgazdasági tevékenységet folytattak.

Ha visszatekintünk Cieza lakóinak régmúlt történelmére, az összes kultúra valamilyen módon a mezőgazdasághoz kapcsolódott, és az őszibarack ebben kulcsszerepet játszott.

A modern korban a terület ipari fejlődése a jelentős őszibarack-termesztéshez kapcsolódik. Cieza egész területén a konzervipar volt az egyik fő mozgatórugója az őszibarack-termesztés növekedésének és elterjedésének.

Ciezában 8 448 hektár öntözés alatt álló termőföld található. Ebből 5 861 hektáron, azaz a területek mintegy 70 %-án őszibarackfák vannak (a Murciai Regionális Statisztikai Központ [CREM] 2016-os adatai alapján). Ezek az adatok azt mutatják, hogy Cieza a legnagyobb őszibarack-termesztéssel rendelkező település Európában, évente több mint 180 millió kilogrammal.

A „Melocotón de Cieza” termék meghatározó módon kötődik a település társadalmi környezetéhez, mivel az alapvetően ezzel a gyümölccsel kapcsolatos tevékenységek több mint 10 000 személy számára biztosítanak megélhetést. Ebből is látszik, hogy a „Melocotón de Cieza”-hoz kapcsolódó valamennyi helyi, regionális és országos hatás tükrözi a termék helyi kultúrában gyökerező hírnevét. Ez mutatkozik meg a „Melocotón de Cieza”-hoz kapcsolódó különböző ünnepségeken, például a „Melocotón de Cieza” konferencián, valamint az 1980-as évekre visszanyúló „Fiesta del Melocotón” őszibarack-fesztiválon. Ilyen rendezvény még többek között a csonthéjas gyümölcsökkel foglalkozó országos konferencia is. Ezenkívül a nemzetközi hírnevű „Floración de Cieza” olyan turisztikai esemény, amely közvetlenül kapcsolódik a „Melocotón de Cieza”-hoz. A „Melocotón de Oro” arany őszibarack-díjat évente ítélik oda magánszemélyeknek vagy intézményeknek, a ciezai mezőgazdasági fejlődés előmozdítása terén végzett kiemelkedő munkájukért. Ez a díj is tükrözi azt a jelentőséget, amit az őszibarack termesztése játszik Cieza gazdaságában.

Egyéb olyan jelek is vannak, amelyek mutatják a termék kultúrában gyökerező hírnevét, valamint helyi, regionális és nemzetközi elismertségét. A gasztronómiában a „Melocotón de Cieza” felhasználásával készült ismert termékek közé tartozik például a Manjar de Cieza [Cieza desszert] és a Murciatone karácsonyi specialitás, továbbá olyan receptek, mint például az őszibarack granita és a Trenza de „Melocotón de Cieza” [„Melocotón de Cieza” sütemény], valamint az olyan cukrászati termékek, mint a „Melocotón de Cieza” torta.

Vannak tradicionális játékok is, például a „Melocotón Respondón” [„Pimasz barack”] és irodalmi hivatkozások, mint például a 2017-ben megjelent *El melocotón en la historia de Cieza* [„Az őszibarack szerepe Cieza történelmében”] című könyv. A könyv a mezőgazdaság eredetéről, az öntözött területekről, a csonthéjasok termesztéséről és a területen ősidők óta ültetett legelterjedtebb fajtákról szóló tanulmányok gyűjteménye.

A „Melocotón de Cieza” továbbá jelen van a világ legfontosabb mezőgazdasági vásárain, ilyen például a berlini Fruit Attraction és Fruit Logistic. 2021-ben a La Verdad napilap a termékdíjat ennek a gyümölcsnek ítélte oda.

Bibliográfia

El melocotón en la historia de Cieza Kiadja: La Floración de Cieza Kulturális Egyesület. Ez a könyv a ciezai emberek és az őszibarack közötti, régmúltba nyúló kapcsolatot követi nyomon. Már önmagában jelzi a „Melocotón de Cieza” jelentőségét az a tény, hogy kiadtak egy olyan könyvet, amely kifejezetten csak ezzel a témával foglalkozik.

A mű a mezőgazdaság eredetéről, az öntözött területekről, a termesztésről és a térségben az ősidők óta legelterjedtebb fajtákról szóló tanulmányok gyűjteménye.

Ezen túlmenően kiterjed az összes olyan tevékenységre és iparágra, amely a baracktermesztés körül alakult ki, és amely jelentős társadalmi-gazdasági hatással volt Cieza városára. Ezek közé tartozik a konzervipar, az export, az irodalom, a festészet és a szakácsművészet.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://cutt.ly/AT5SvJA