



Издание  
на български език

## Информация и известия

Година 63

20 май 2020 г.

### Съдържание

#### II Съобщения

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

##### Европейска комисия

2020/C 172/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9809 — Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

#### IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

##### Европейска комисия

2020/C 172/02	Обменен курс на еврото — 19 май 2020 година .....	2
2020/C 172/03	Административна комисия на Европейските общности за социално осигуряване на работници мигранти Обменни курсове на валутите в съответствие с Регламент (ЕИО) No 574/72 на Съвета .....	3

#### V Становища

ДРУГИ АКТОВЕ

##### Европейска комисия

2020/C 172/04	Публикация на заявление за изменение съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетиранието и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета .....	5
---------------	--	---

2020/C 172/05	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията .....	11
2020/C 172/06	Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....	22
2020/C 172/07	Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....	26

## II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА  
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление****(Дело M.9809 — Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV)**

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 172/01)

На 12 май 2020 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на италиански език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32020M9809. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ  
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

19 май 2020 година

(2020/C 172/02)

## 1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0950	CAD	канадски долар	1,5251
JPY	японска йена	118,00	HKD	хонконгски долар	8,4870
DKK	датска крона	7,4562	NZD	новозеландски долар	1,8004
GBP	лира стерлинг	0,89535	SGD	сингапурски долар	1,5513
SEK	шведска крона	10,5685	KRW	южнокорейски вон	1 341,19
CHF	швейцарски франк	1,0633	ZAR	южноафрикански ранд	19,9649
ISK	исландска крона	156,50	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,7816
NOK	норвежка крона	10,9153	HRK	хърватска куна	7,5713
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 177,50
CZK	чешка крона	27,490	MYR	малайзийски рингит	4,7583
HUF	унгарски форинт	350,35	PHP	филипинско песо	55,567
PLN	полска злота	4,5510	RUB	руска рубла	79,3839
RON	румънска лея	4,8428	THB	тайландски бат	34,947
TRY	турска лира	7,4448	BRL	бразилски реал	6,2357
AUD	австралийски долар	1,6751	MXN	мексиканско песо	25,8567
			INR	индийска рупия	82,8535

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

**АДМИНИСТРАТИВНА КОМИСИЯ НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ ЗА СОЦИАЛНО  
ОСИГУРЯВАНЕ НА РАБОТНИЦИ МИГРАНТИ**

**Обменни курсове на валутите в съответствие с Регламент (ЕИО) No 574/72 на Съвета**

(2020/C 172/03)

Член 107, параграфи 1, 2 и 4 от Регламент (ЕИО) No 574/72

Референтен период: Април 2020 г.

Период на прилагане: Юли, Август и Септември 2020 г.

apr-20	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	27,2301	7,46202	7,59505	356,512	4,54505
1 BGN =	0,511300	1	13,9228	3,81533	3,88335	182,285	2,32388
1 CZK =	0,0367240	0,0718248	1	0,274035	0,278921	13,0926	0,166912
1 DKK =	0,134012	0,262101	3,64916	1	1,01783	47,7769	0,609091
1 HRK =	0,131665	0,257510	3,58525	0,982485	1	46,9401	0,598423
1 HUF =	0,00280495	0,00548593	0,0763792	0,020931	0,0213038	1	0,0127486
1 PLN =	0,220020	0,430314	5,99116	1,64179	1,67106	78,4397	1
1 RON =	0,206750	0,404361	5,62983	1,54277	1,57028	73,7088	0,939688
1 SEK =	0,091827	0,179596	2,50047	0,685217	0,697433	32,7375	0,417359
1 GBP =	1,14222	2,23396	31,1029	8,52330	8,6752	407,217	5,19146
1 NOK =	0,088297	0,172691	2,40434	0,658875	0,670621	31,4790	0,401315
1 ISK =	0,00636943	0,0124573	0,173440	0,0475288	0,0483761	2,27078	0,028949
1 CHF =	0,948239	1,85457	25,8207	7,07578	7,20192	338,059	4,30979

apr-20	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,83676	10,89001	0,875485	11,32540	157,000	1,05459
1 BGN =	2,47304	5,56806	0,447635	5,79067	80,2741	0,539210
1 CZK =	0,177625	0,399925	0,032151	0,415914	5,76567	0,0387286
1 DKK =	0,648184	1,45939	0,117325	1,51774	21,0399	0,141327
1 HRK =	0,636831	1,43383	0,1152705	1,49116	20,6714	0,138852
1 HUF =	0,0135669	0,0305460	0,00245570	0,0317672	0,440378	0,00295806
1 PLN =	1,064183	2,39602	0,192624	2,49181	34,5431	0,232030
1 RON =	1	2,25151	0,181006	2,34152	32,4597	0,218036
1 SEK =	0,444147	1	0,0803934	1,03998	14,4169	0,096840
1 GBP =	5,52466	12,4388	1	12,9361	179,329	1,20457
1 NOK =	0,427072	0,961557	0,0773028	1	13,8626	0,093117
1 ISK =	0,030807	0,069363	0,00557634	0,0721363	1	0,00671711
1 CHF =	4,58641	10,32634	0,830170	10,73919	148,874	1

Source: ECB

Бележка: всички кръстосани курсове, включващи ISK, се изчисляват като се използва обменния курс ISK/EUR по данни от Централната банка на Исландия

позоваване: април-20	1 EUR в национална валута	1 единица от националната валута в EUR
BGN	1,95580	0,511300
CZK	27,2301	0,0367240
DKK	7,46202	0,134012
HRK	7,59505	0,131665
HUF	356,512	0,00280495
PLN	4,54505	0,220020
RON	4,83676	0,206750
SEK	10,89001	0,091827
GBP	0,875485	1,14222
NOK	11,32540	0,088297
ISK	157,000	0,00636943
CHF	1,05459	0,948239

Source: ECB

Бележка: Обменен курс ISK/EUR по данни от Централната банка на Исландия.

1. Регламент (ЕИО) No 574/72 определя, че обменният курс за дадена валута в стойности, деноминирани в друга валута, е курсът, изчислен от Комисията и основаващ се на средномесечната стойност през референтния период, определен в параграф 2, на съответните обменни курсове, публикувани от Европейската централна банка.

2. Референтният период е:

- месец януари за обменни курсове, приложими от 1 април следващата година,
- месец април за обменни курсове, приложими от 1 юли следващата година,
- месец юли за обменни курсове, приложими от 1 октомври следващата година,
- месец октомври за обменни курсове, приложими от 1 януари следващата година.

Обменните курсове на валутите се публикуват във втория Официален вестник на Европейския съюз (серия С) от февруари, май, август и ноември.

## V

(Становища)

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за изменение съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетирването и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета <sup>(1)</sup>**

(2020/C 172/04)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 27 от Регламент (ЕС) № 2019/787 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(2)</sup>.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ НА ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

**„HIERBAS DE MALLORCA“****ЕС №: PGI-ES-01869-AM01 — 17.12.2018 г.****Език на изменението: испански****Посредник**

Министерство на земеделието, рибарството и продоволствието  
Генерална дирекция „Хранително-вкусова промишленост“  
Генерална поддирекция „Отличително качество и биологично земеделие“  
Paseo de la Infanta Isabel, 1  
28071 МАДРИД, ИСПАНИЯ

Тел. +34 913475397

Адрес на електронна поща: sgcdae@mapama.es

**Наименование на географското указание**

Hierbas de Mallorca

**Рубрики от спецификацията, които подлежат на изменение**

Защитено наименование (промяната на наименованието се отразява в останалите рубрики, като описание на продукта, връзка, метод на производство, приложими изисквания и проверки, но съдържанието на тези раздели не се засяга)

**Изменение**

Изменение в спецификацията на продукта, което води до изменение на основните спецификации

<sup>(1)</sup> ОВ L 39, 13.2.2008 г., стр. 16.

<sup>(2)</sup> ОВ L 130, 17.5.2019 г., стр. 1.

### Обяснение за изменението

Да се включи наименованието не само на испански, но също и на каталонски език предвид статута на двата езика като официални в Испания (признат в член 4 от Основен закон № 1/2007 от 28 февруари 2007 г. относно реформата на Устава за автономия на Балеарските острови).

Напълно обосновано е продуктът да има две наименования — както на испански („Hierbas de Mallorca“), така и на каталонски език („Herbes de Mallorca“), тъй като почти всички производители на тази анасонова спиртна напитка понастоящем използват единствено наименованието на каталонски език и считат, че е от съществено значение да могат да използват наименованието „Herbes de Mallorca“ при представянето на своите продукти.

Напитката „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“ се произвежда изключително на остров Майорка, който принадлежи към автономната област Балеарски острови.

В тази автономна област каталонският е езикът на Балеарските острови и той има статут на официален език, заедно с испанския език, като е признат за такъв съгласно член 4 от Основен закон № 1/2007 от 28 февруари 2007 г. относно реформата на Устава за автономия на Балеарските острови.

Рутинната употреба на наименованието на двата езика — испански и каталонски — на територията на Балеарските острови е свидетелство, че наименованията „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“ от незапомнени времена са използвани като взаимозаменяеми както на испански („Hierbas de Mallorca“), така и на каталонски език („Herbes de Mallorca“).

Освен това не може да бъде пренебрегната пазарната действителност. Двете наименования, „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“, са използвани през годините и това ще продължи да бъде така и занапред. Това се отнася до търговията не само в национален, но и в международен план.

Употребата на термина „Herbes de Mallorca“ е толкова твърдо установена, че той се използва в маркетинга и рекламата дори в други страни и на други езици на ЕС.

### Изменения на техническото досие

Точка 1 от техническото досие. Обозначение

Наименованието на каталонски език, „Herbes de Mallorca“, трябва също да бъде включено в наименованието, заедно с „Hierbas de Mallorca“.

Наименование: „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“.

Това изменение засяга и други рубрики, като описанието на продукта, връзката, метода на производство, приложимите изисквания и проверки, но тяхното съдържание не се изменя.

#### ОСНОВНИ СПЕЦИФИКАЦИИ НА ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ

#### „HIERBAS DE MALLORCA“/„HERBES DE MALLORCA“

ЕС №: PGI-ES-01869-AM01 — 17.12.2018 г.

#### 1. Наименование

„Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“.

#### 2. Категория спиртни напитки

Категория 25. Анасонови спиртни напитки

#### 3. Описание на спиртната напитка

„Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“ е анасонова спиртна напитка с алкохолно съдържание между 20 и 50 об. %, ароматизирана с растения и по желание подсладена със захароза.

##### 3.1. Хилитични характеристики

— Действително алкохолно съдържание:

— Минимално: 20 % об., abs

— Максимално: 50 % об., abs

— Максимално съдържание на метанол: 20 g/hl алкохол на 100 об. %.



### 3.2. Органолептични характеристики

- Бистър външен вид
- Цвят, вариращ от кехлибар до зелен.
- Интензивен и комплексен аромат със силно присъствие на анасон. Ароматите са свежи, сладки, плодови (на портокал и лимон) и цветни.
- Вкусът е отчетливо сладък, полусладък или неподсладен в зависимост от съответната разновидност, както са описани в раздел „Разновидности“: сладко, смесено или сухо. Има силен послевкус на ароматни растения.
- При смесените и сладките разновидности съществува усещането за плътна консистенция.

### 3.3. Видове

Съществуват три различни разновидности, които се характеризират според съдържанието на захар и действителното алкохолно съдържание.

- Сухо: минимално алкохолно съдържание от 35 % и максимално съдържание на захар от 100 g/l, изразено като захароза.
- Смесено: минимално алкохолно съдържание от 25 % и съдържание на захар между 100 и 300 g/l, изразено като захароза.
- Сладко: минимално алкохолно съдържание от 20 % и минимално съдържание на захар от 300 g/l, изразено като захароза.

### 3.4. Специфични характеристики (в сравнение с други напитки от същата категория)

Специфичните органолептични характеристики са интензивният и комплексен аромат със силно присъствие на анасон. Ароматите са свежи, сладки, плодови (на портокал и лимон) и цветни. Цветът варира от кехлибар до зелен. Вкусът е сладък, полусладък или неподсладен в зависимост от съответната разновидност: сладко, смесено или сухо. При смесените и сладките разновидности съществува усещането за плътна консистенция.

## 4. Географски район, за който се подава заявлението

Районът на производство и бутилиране на географското указание се ограничава до остров Майорка в автономната област Балеарски острови, Испания.

## 5. Метод на получаване на спиртната напитка

Тя се произвежда чрез смесване на анасонова спиртна напитка с разтвор от вода и алкохол, ароматизира се чрез мацерация и/или дестилация на растения, с добавяне на вода, етилов алкохол от земеделски произход и по избор захароза.

### 5.1. Съставки

#### а) Основни

- (1) Анасонова спиртна напитка
- (2) Алкохол от земеделски произход
- (3) Дестилирана, дейонизирана и/или деминерализирана вода за пиене.
- (4) Ароматни растения, произвеждани на остров Майорка:
  - а) лимонова върбинка (*Lippia citriodora*)
  - б) лайка (*Matricaria spp.*)
  - в) портокал (*Citrus sinensis*)
  - г) лимон (*Citrus limon*)
  - д) розмарин (*Rosmarinus officinalis*)
  - е) маточина (*Melissa officinalis*)
  - ж) резене (*Foeniculum vulgare*)

#### б) Незадължителни

- (1) Захароза
- (2) Други ароматни растения и/или разрешени естествени ароматизанти
- (3) Оцветители, разрешени за спиртни напитки.

Производството следва традиционните практики с три отделни етапа.

Първият етап включва извличането на аромата от растението. На този етап опитът на производителите е от основно значение. Съотношението между основните ароматни растения се избира на тази основа. Подбраните растения се подлагат на мацерация в разтвор от вода и алкохол в продължение на толкова време, колкото е необходимо за извличане на ароматите. Този етап може да бъде подобрен чрез дестилация на мацерата.

На втория етап, от алкохол от земеделски произход, вода и екстракти или дестилати от анасон и по избор захароза се произвежда анасонова спиртна напитка.

На третия и последен етап, продуктите от предишните етапи се смесват, като по желание се добавят вода, алкохол и захар, така че да се постигнат желаните алкохолно съдържание, съдържание на захар и органолептични характеристики. На този етап опитът на производителите е от основно значение. Той стои в основата на преценката относно пропорцията на ароматния екстракт, произведен по време на първия етап, с оглед постигане на отличителните характеристики на „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“.

## 6. Връзка с географската среда или географския произход

Тази спиртна напитка е широко известна благодарение на високите нива на производство и продажби през годините. Всичко това може да бъде приписано на нейните уникални органолептични свойства: бистър външен вид; цвят, вариращ от кехлибар до зелен; интензивен и комплексен аромат със силно присъствие на анасон; доловими свежи, сладки, плодови (на портокал и лимон) и цветни нотки. Многобройни източници предоставят доказателства за нейната репутация през годините, от появата ѝ до наши дни.

Традиционният характер на продукта води началото си от неговия произход в манастирите. Монасите произвеждали широка гама от алкохолни и спиртни напитки, използвайки растения и плодове.

В „posesiones“, както били наричани големите провинциални имения в Майорка, земеделските производители били известни с производството на анасонова спиртна напитка с местни ароматни растения.

Производството било възможно благодарение на изобилието от дестилационни съоръжения на острова. Известно е, че в края на осемнадесети век в Майорка имало 177 дестилационни съоръжения, предназначени за производството на спиртни напитки. С тях са произведени 780 000 литра дестилати, 60 % от които били за местна консумация. Тези дестилационни съоръжения дали възможност за производството на дестилата, който представлява основата за производство на тази уникална спиртна напитка.

Освен това широките познания на земеделските производители за характеристиките на ароматните растения на острова им дава възможност да подберат най-подходящите за ароматизиране на дестилата. Това води до създаването на „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“.

Именно органолептичните характеристики на продукта създават неговата репутация. Те са ясно разпознаваеми по ароматите на различните растения от остров Майорка, по-специално резене, розмарин, лимонова върбинка, лайка, лимон, портокал и маточина. Използването на тези ароматни растения не е плод на случайността. По-скоро то е резултат от наблюденията и познанията за диворастящите растения от страна на произвеждащите напитката, както и предавания от поколение на поколение опит. За да придадат на напитката приятния и характерен аромат и вкус, производителите подбрали най-подходящите растения в точните им пропорции.

В края на деветнадесети век производството и консумацията на напитката се увеличават поради откриването на малки предприятия за традиционно производство. Някои от тези предприятия работят и до ден днешен.

От деветнадесети век насам по време на всички тържества, семейни събирания и социални събития жителите на Майорка се наслаждават на традиционната напитка „Hierbas“. Актуални проучвания свидетелстват за популярността на продукта в наши дни. Например според публикацията на Института за качество на храните на Балеарските острови „Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010“ [Анализ на производството и пускането на пазара на продукти с наименование за качество през 2010 г.], между 2009 г. и 2010 г. продажбите се увеличават с 11 %, като достигат общ обем от 1 301 457 литра.

Тази спиртна напитка е с подчертан традиционен характер. Въпреки това следва да се отбележи, че посоченото по-горе проучване показва покачване на продажбите в страните от ЕС през 2010 г. със 64 % в сравнение с предходната година. Това доказва, че продуктът се оценява високо от европейските потребители.

Днес той се консумира в домовете, баровете и ресторантите. Традиционно продуктът се пие като аперитив или дигестив, или с десерта. Една от най-сполучливите комбинации е чаша „Hierbas“ с „biñuelos“ [сладки пържени тестени топки]. Благодарение на неговата популярност употребата му е претърпяла развитие и той се използва също за коктейли, включително следните: „Agua de Mallorca“, съдържащ сладкия вариант на „Hierbas“, киви и „gaseosa“ [подсладена газирана вода]; „El viento del Teix de Mallorca“, съдържащ неподсладения вариант на „Hierbas“, Cointreau и син After Shock; „Cielo abierto“, съдържащ смесена разновидност на „Hierbas“, кокосово мляко и малко „crème de cacao“; и „Ca Nostra“, съдържащ неподсладен „Hierbas“, Palo de Mallorca и Gin de Mahón.

Следва да се отбележи, че тази напитка има многобройни кулинарни приложения като съставка. Тя се използва например за консервиране на сушени смокини, като им придава характерен аромат и вкус.

Престижът на напитката се потвърждава и от споменаването ѝ в различни публикации, например *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, Ll. 1985) и *Llibre de la Ratafia* (Fàbrega, J. 2001). Следва да се отбележи, че тя се появява и в международни публикации. Това е особено показателно предвид факта, че сегашното производство се извършва по традиционния метод и само от седем производители. Показателните в това отношение примери включват:

- Brandl, F, 2003. *Brandls Bar Buch*, публикувано от Matthaes Verlag GmbH, носител на Goldmedalle gastronomische akademie Deutschlands E.V.
- Dominé, A. et al., 2009. *El libro del Bar y de los Cócteles*, публикация на H.F. Ullmann, където са изброени най-успешните в международен план дестилати.

Наред с това, косвено доказателство за нейното широко разпространение, репутация и престиж може да бъде намерено в многобройни източници в интернет. Търсене в Google за „Hierbas de Mallorca“ от 3 април 2012 г. отчете около 96 200 резултата. При същото търсене на каталонски език, за „Herbes de Mallorca“, бяха отчетени 95 000 резултата. Резултатите представляват връзки към уебсайтове за гастрономия, туристически наръчници, рецепти и статии от вестници и т.н.

Специфични характеристики, присъщи на географския район

Влиянието на географския район се изразява в селскостопанските и климатичните условия, както и в човешкия фактор. От една страна, селскостопанските и климатичните условия на Майорка са идеални за отглеждане на ароматните растения лимонова върбинка, лайка, лимон, портокал, розмарин, маточина и резене. Те придават на напитката нейните органолептични характеристики. От друга страна, човешкият фактор, по-специално опитът на производителите, е от решаващо значение за постигане на уникалните характеристики на „Hierbas de Mallorca“/ „Herbes de Mallorca“. Решенията за пропорциите на растенията в мацерата, както и за смесването на ароматния екстракт с анасоновата спиртна напитка, се основават на опита на производителите и органолептичния анализ на продукта.

## 7. Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби

- Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 15 януари 2008 г. относно определението, описанието, представянето, етикетиранието и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета.
- Регламент за изпълнение (ЕС) № 716/2013 на Комисията от 25 юли 2013 година за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетиранието и защитата на географските указания на спиртните напитки
- Закон 1/1999 от 17 март 1999 г. относно статута на производителите на селскостопански хранителни продукти и индустриалците в Балеарските острови.

Производителите на продукти с географското указание трябва да отговорят на следните изисквания.

- а) Те трябва да бъдат вписани в Регистъра на производителите и пакетиращите предприятия на „Hierbas de Mallorca“/ „Herbes de Mallorca“.
- б) Бутилиране на мястото на произход: напитката може да бъде пусната на пазара единствено когато е бутилирана на мястото на произход. Целта на това ограничение е да се гарантира защита на географското указание и то е оправдано въз основа на следните причини:
  - б. 1. Гарантиране, опазване и защита на качеството на продукта, а по този начин — на репутацията на географското указание. Операторите поемат тази отговорност като група и изцяло по следните причини:
    - Фактът, че опаковането се извършва в района на производството, е от жизненоважно значение за запазване на специфичните характеристики и качеството. Това е равносилно на възлагане на прилагането и контрола на стандартите по опаковането на производителите и на структурата за контрол. Тези органи имат необходимите знания и умения. Те имат също основен интерес от запазването на придобитата репутация, както и от прилагането и изпълнението на всички правила за бутилиране.
    - Районът на производство се намира на остров Майорка. Превозът в наливно състояние до други райони може да включва продължителен преход по море. Това може да представлява риск за запазване качеството на продукта, тъй като специфичният аромат е един от основните фактори за неговото отличително качество. Поради това е от съществено значение полученият по време на производството аромат да бъде запазен и да се предотврати появата на външни аромати. За да се гарантират основните характеристики, бутилирането трябва да се извършва на мястото на произход и от самите производители.
    - Самият факт, че паралелно има два различни процеса на бутилиране — във и извън района на производство, със или без системен контрол — би могъл да намали доверието, с което се ползва географското указание сред потребителите, които имат увереността, че всички етапи — производство и пакетиране — се извършват под контрола и отговорността на групата, ползваща се от защитата на географското указание.

б. 2. Гарантиране на проследимостта и осигуряване на контрол:

Разрешаването на опаковане извън определената зона би застрашило гаранцията за произхода на обхванатия продукт.

- в) Обхванатият продукт се предлага в прозрачна опаковка с максимална вместимост от три литра. При изключителни обстоятелства могат да бъдат използвани и други видове опаковка с предварително разрешение от компетентния орган. Допуска се опаковките да съдържат ароматни растения в процес на мацерация.

8. **Заявител**

Consell de Fabricants de Begudes Espirituoses de Mallorca  
Carrer Gremi d'Hortolans, 11, planta 3, despacho 3.  
Polígon Son Rossinyol  
07009 Palma de Mallorca- Illes Balears (Испания)

9. **Специфични правила за етикетиране**

Специфични правила за етикетиране: Върху етикета на продукта, обхванат от географското указание, трябва да фигурира следното:

1. Наименованието „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“ с букви с височина най-малко 2 mm. По избор то може да бъде следвано от една от трите разновидности, описани в раздел 3.3.
2. Един от следните два варианта на лого: Вариант А — цветно, или Вариант Б — черно-бяло.



Вариант А

Вариант Б

3. Буквено-цифров контролен номер.
-

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(2020/C 172/05)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г. <sup>(1)</sup>

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**„Duna-Tisza-közi“**

**Референтен номер PGI-HU-A1342-AM02**

**Дата на съобщението: 14.2.2020 г.**

**ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ**

**1. Промяна в минималното действително алкохолно съдържание на 4,5 % v/v**

- а) Рубрики от спецификацията на продукта, засегнати от изменението:
  - II. Описание на вината
  - VII. Връзка с географския район
- б) Раздели от единния документ, засегнати от изменението:
  - Описание на виното или вината
  - Връзка с географския район
- в) На пазара има търсене на вина с по-ниско алкохолно съдържание, лека структура и съдържание на остатъчна захар. Органолептичните характеристики на продукти със сравнително ниско действително алкохолно съдържание и със съдържание на остатъчна захар отговарят на изискванията на спецификацията на продукта.

**2. Промяна на общите правила относно означенията**

- а) Рубрика от спецификацията на продукта, засегната от изменението:
  - VIII. Допълнителни условия
- б) Раздел от единния документ, засегнат от изменението:
  - Допълнителни условия — Правила относно указанията
- в) Считаме, че наименованието на сорта върху етикетите на вина със защитено географско указание „Duna-Tisza-közi“ трябва да се откроява и да е четливо, без да е неразлично или да заема по-голямата част от етикета.

**3. Увеличаване на максималния добив от хектар на 160 хектолитра от хектар**

- а) Рубрика от спецификацията на продукта, засегната от изменението:
  - V. Максимални добиви
- б) Раздел от единния документ, засегнат от изменението:
  - Винопроизводствени практики — Максимални добиви
- в) Програмата за реструктуриране от последните години значително е променила структурата на лозовите масиви в района на производство. Сега производителите разполагат с много по-ефективни лозови масиви, където грозде със същото ниво на качество като преди дава по-високи добиви. При тези нива на добив могат да се произведат и лозаро-винарски продукти, ползващи се от репутацията на географското указание „Duna-Tisza-közi“.

<sup>(1)</sup> ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

**4. Възможност за производство на бяло вино от сортовете Mátraí muskotály и Vértés csillaga**

- а) Рубрика от спецификацията на продукта, засегната от изменението:
  - VI. Позволени сортове грозде
- б) Раздел от единния документ, засегнат от изменението:
  - Основни винени сортове грозде
- в) От сортове грозде Mátraí muskotály и Vértés csillaga може да се произвежда висококачествено вино. Гроздето от тези неклассифицирани сортове се използва от местните производители главно за мьст. Разрешаването на използването на защитеното географско указание „Duna-Tisza-közi“ повишава допълнително репутацията на тези вина.

**5. Възможност за производство на червено вино от сорта Syrah**

- а) Рубрика от спецификацията на продукта, засегната от изменението:
  - VI. Позволени сортове грозде
- б) Раздел от единния документ, засегнат от изменението:
  - Основни винени сортове грозде
- в) През последните години в междуречието Дунав—Тиса се отглежда сортът Syrah. От гроздето от този сорт се произвежда висококачествено вино. Разрешаването на използването на защитеното географско указание „Duna-Tisza-közi“ позволява виното да се предлага на пазара, като се посочва мястото му на произход.

**6. Разширяване на района на производство извън определения район**

- а) Рубрика от спецификацията на продукта, засегната от изменението:
  - VIII. Допълнителни условия
- б) Раздел от единния документ, засегнат от изменението:
  - Допълнителни условия — Производство извън определения район на производство
- в) оглед на конкурентоспособността и с цел увеличаване на възможностите за използване на отглежданото в района грозде е целесъобразно производството да бъде разширено извън определения район и да обхване целия разрешен съгласно правилата район. Този район предоставя същите условия за преработка като приложимите в настоящия район на производство, обхванат от защитеното географско указание „Duna-Tisza-közi“.

**7. Увеличаване на сортовете, които могат да бъдат използвани за производството на вина Muskotály [Muscat]**

- а) Рубрика от спецификацията на продукта, засегната от изменението:
  - VIII. Допълнителни условия
- б) Раздел от единния документ, засегнат от изменението:
  - Допълнителни условия — Правила относно използването на определени изрази
- в) Съгласно националните разпоредби Csabagyöngye, Mátraí muskotály и Zefir са класифицирани като сортове Muscat, така че използването на сорта е пояснено.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**1. Наименование на продукта**

Duna-Tisza-közi

**2. Вид на географското означение**

ЗГУ — Защитено географско указание

**3. Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

#### 4. Описание на виното или вината

##### Бели сортови вина и купажни вина (*cuvée*)

Живи и свежи по характер и със среднодълъг послевкус, сортовете вина притежават аромати и вкусове на плодове и цветя, които са характерни за използвания сорт. Това са сухи, полусухи, полусладки или сладки вина.

- \* Максималното съдържание на общ серен диоксид съответства на определените в законодателството на ЕС гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	8
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	4,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	16,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

##### Сортови вина „розе“ и купажни вина (*cuvée*)

Леки, свежи вина с изразена киселинност, произведени от червено грозде, с живи и свежи аромати и вкусове на плодове (на малина, праскова, вишна, касис, ягода и др.) и понякога с аромати на цветя. Това са сухи, полусухи, полусладки или сладки вина.

- \* Максималното съдържание на общ серен диоксид съответства на определените в законодателството на ЕС гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	8
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	4,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

##### Сортови вина „Siller“ и купажни вина (*cuvée*)

Сортовете вина притежават аромати и вкусове, които са характерни за използвания сорт, и заоблена тръпчивост; купажните вина имат характер, отразяващ относителните пропорции на използваните сортове; тези вина имат плътен вкус и са с умерено съдържание на танини. Това са сухи, полусухи, полусладки или сладки вина.

- \* Максималното съдържание на общ серен диоксид съответства на определените в законодателството на ЕС гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	8
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	4,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

*Червени сортови вина и купажни вина (cuvée)*

Червените сортови вина притежават аромати и вкусове, които са характерни за използвания сорт, и заоблена тръпчивост; купажните вина имат съдържание на танини, отразяващо относителните пропорции на използваните сортове, и кадифен вкус и плътност; тези вина са с аромат на плодове (вишна, малина, орех, касис и др.), подправки (канела, ванилия), шоколад и тютюн; те могат да бъдат сухи, полусухи, полусладки или сладки.

- \* Максималното съдържание на общ серен диоксид съответства на определените в законодателството на ЕС гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	8
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	4,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

**5. Винопроизводствени практики***а. Основни енологични практики*

Правила относно формировката на лозите:

Практика на отглеждане

## 1. Правила относно формировката на лозите:

- а) По отношение на съществуващите лозови масиви, които са засадени преди 1 януари 2012 г., вината, означени със защитеното географско указание „Duna-Tisza-közi“, могат да се произвеждат от грозде, произхождащо от съответния лозов масив, при условие че лозовият масив остава в експлоатация, независимо от методите на формировка или гъстотата на засаждане на лозовия масив.
- б) По отношение на лозовите масиви, създадени след 1 януари 2012 г., продуктите, означени със защитеното географско указание „Duna-Tisza-közi“, могат да се произвеждат само от грозде, произхождащо от лозови масиви, засадени с използването на следните техники на формировка:
  - i) главеста
  - ii) „Омбрела“
  - iii) „Мозер“ и „видоизменен Мозер“
  - iv) единична завеса
  - v) „Силвоз“

Правила относно гъстотата на засаждане в лозовия масив

Практика на отглеждане

- а) При лозови масиви, създадени след 1 януари 2012 г., гъстотата на засаждане следва да бъде най-малко 3 300 лози на хектар.
- б) Разстоянието между редовете и лозите трябва да се определя въз основа на система за засаждане с равномерно разположени редове и лози, и система за засаждане с двойни редове и/или двойни лози. Разстоянието между редовете трябва да бъде най-малко 1,00 m и не повече от 3,60 m, а разстоянието между лозите трябва да бъде най-малко 0,60 m и не повече от 1,20 m. Определящ фактор при двойните лози е средното разстояние между лозите.
- в) Крайният добив, необходим за постигане на производствените цели, трябва да бъде определен чрез регулиране на гроздовете през вегетационния период, когато това е необходимо.

Минимално съдържание на захар в гроздето

Практика на отглеждане

Минимално естествено съдържание на захар в гроздето (съгласно унгарската скала за измерване на мъстта (MM) — 17,5 °C):

1. Бели сортови вина и купажни вина (cuvée): 13,43
2. Сортови вина „розе“ и купажни вина (cuvée): 13,43



3. Сортови вина „Siller“ и купажни вина (cuvée): 13,43

4. Бели сортови вина и купажни вина (cuvée): 13,43

Минимално потенциално алкохолно съдържание на гроздето (% об.) — 20 °C:

1. Бели сортови вина и купажни вина (cuvée): 8,00

2. Сортови вина „розе“ и купажни вина (cuvée): 8,00

3. Сортови вина „Siller“ и купажни вина (cuvée): 8,00

4. Бели сортови вина и купажни вина (cuvée): 8,00

6. *Максимални добиви*

Вино

160 хектолитра от хектар

Грозде за вино

24 000 kg грозде от хектар

#### 6. **Определен географски район**

Районите от окръзите Bács-Kiskun, Csongrád, Jász-Nagykun-Szolnok и Pest, които са класифицирани като клас I и клас II съгласно лозарския кадастър на винопроизводителните райони.

#### 7. **Основни винени сортове**

tramini — traminer

syrah — serine noir

syrah — marsanne noir

kadarka — jenei feketé

hamburgi muskotály — muscat de hamburg

pozsonyi fehér — czétényi fehér

kékoportó — portugizer

kövidinka — a dinka crvena

pinot noir — kék rulandi

furmint — zapfner

furmint — posipel

furmint — som

tramini — roter traminer

cabernet franc — carbonet

zalagyöngye

nektár

tramini — savagnin rose

furmint bianco

chardonnay — kereklevelű

medina

aletta

csabagyöngye — perle di csaba

olasz rizling — grasevina

kékfrankos — blaufränkisch

királyleányka — galbena de ardeal

szürkebarát — pinot gris

kunleány  
csabagyöngye — pearl of csaba  
sauvignon — sauvignon blanc  
rozália  
ezerfürtű  
kékoportó — portugais bleu  
kadarka — kadarka negra  
tramini — gewürtztraminer  
pinot noir — kisburgundi kék  
pátria  
pinot noir — spätburgunder  
zöld veltelíni — zöldveltelíni  
kerner  
arany sárfehér — huszár szőlő  
szürkebarát — pinot grigio  
kövidinka — steinschiller  
tramini — traminer rosso  
gyöngyrizling  
pinot noir — pino csernűj  
rizlingszilváni — rivaner  
tramini — tramin cervené  
csabagyöngye — perla di csaba  
irsai olivér — irsai  
chardonnay — chardonnay blanc  
hamburgi muskotály — muszkat hamburgszkij  
hárslevelű — garszleveljü  
ezerjő — tausendachtgute  
királyleányka — erdei sárga  
kékoportó — portugalske modré  
rajnai rizling — rheinriesling  
királyleányka — little princess  
bíbor kadarka  
hárslevelű — feuilles de tilleul  
cabernet franc — gros vidur  
királyleányka — königstochter  
hamburgi muskotály — muscat de hampbourg  
ottonel muskotály — muskat ottonel  
kadarka — törökszőlő  
rajnai rizling — weisser riesling  
kövidinka — a ruzsica  
pinot blanc — pinot beluj  
zengő  
hamburgi muskotály — miszket hamburgszki

cabernet sauvignon  
pelso  
chardonnay — ronci bilé  
szürkebarát — grauburgunder  
franc — carmenet  
kékfrankos — limberger  
ezerjő — trummertraube  
hamburgi muskotály — moscato d'Amburgo  
ezerjő — tausendgute  
arany sárfehér — német dinka  
olasz rizling — riesling italien  
bianca  
generosa  
pölöskei muskotály  
blauburger  
syrah — sirac  
chardonnay — morillon blanc  
zweigelt — blauer zweigeltrebe  
pinot noir — blauer burgunder  
olasz rizling — olaszrizling  
cabernet franc — gros cabernet  
odysseus  
irsai olivér — zolotisztüj rannüj  
kékoportó — modry portugal  
alicante boushet  
chasselas — weisser gutedel  
syrah — blauer syrah  
királyleányka — feteasca regale  
sauvignon — sovinjon  
pinot noir — savagnin noir  
pinot noir — pinot cernii  
villard blanc  
nero  
olasz rizling — nemes rizling  
pinot blanc — weissburgunder  
olasz rizling — taljanska grasevina  
viktória gyöngye  
pinot noir — pignula  
orpheus  
sauvignon — sauvignon bianco  
duna gyöngye  
szürkebarát — auvergans gris  
irsai olivér — zolotis

rizlingszilváni — müller thurgau blanc  
rizlingszilváni — müller thurgau bijeli  
zenit  
csillám  
ezerjó — korponai  
rizlingszilváni — rizvanac  
kadarka — negru moale  
chasselas — chrupka belia  
pinot noir — pinot tinto  
turán  
irsai olivér — muskat olivér  
hárslevelű — lipovina  
chasselas — fendant blanc  
kadarka — gamza  
chasselas — sasza belaja  
vértés csillaga  
chasselas — fehér gyöngyszőlő  
furmint — szigeti  
zöld veltelíni — grüner muskateller  
zöld veltelíni — grüner veltliner  
csabagyöngye — zsemcsug szaba  
arany sárfehér — izsáki sárfehér  
kékfrankos — moravka  
kármin  
kékfrankos — blauer lemlberger  
rajnai rizling — rhine riesling  
cabernet franc — cabernet  
pannon frankos  
kadarka — katar  
ezerjó — szadocsina  
chasselas — chasselas doré  
cabernet franc — kaberne fran  
rajnai rizling — riesling  
zweigelt — zweigeltrebe  
arany sárfehér — fehér dinka  
merlot  
olasz rizling — welschrieslig  
csabagyöngye — vengerskii muskatnii rannüj  
kadarka — szkadarka  
királyleányka — königliche mädchentraube  
rajnai rizling — johannisberger  
pinot noir — rulandski modre

kövidinka — a dinka rossa  
syrah — shiraz  
rubintos  
olasz rizling — risling vlassky  
chasselas — fehér fábiánszőlő  
szürkebarát — ruländer  
cserszegi fűszeres  
chasselas — chasselas dorato  
ottonel muskotály — muscat ottonel  
kékoportó — blauer portugieser  
rizlingszilváni — müller thurgau  
hárslevelű — lindeblättrige  
sauvignon — sauvignon bijeli  
zweigelt — rotburger  
csabagyöngye — perla czabanska  
kadarka — csetereska  
pinot blanc — fehér burgundi  
kövidinka — a dinka mala  
rózsakő  
karát  
pinot noir — pinot nero  
ottonel muskotály — miszket ottonel  
királyleányka — dánosi leányka  
kadarka — fekete budai  
pozsonyi fehér — czétényi  
kövidinka — a kamena dinka  
kékfrankos — blauer limberger  
mátrai muskotály  
pinot noir — kék burgundi  
pinot blanc — pinot bianco  
chasselas — chasselas blanc  
furmint — moslavac bijeli  
ezerjő — kolmreifler  
furmint — mosler  
rajnai rizling — riesling blanc  
refrén  
zöld veltelíni — veltlinské zelené  
jubileum 75  
csabagyöngye — perle von csaba  
szürkebarát — graumönch  
arany sárfehér — izsáki  
zefír

## 8. Описание на връзката или връзките

Вино — Описание на определения район (1)

### а) Природни и културни фактори

Районът, обхванат от защитеното географско указание „Duna-Tisza-közi“, е разположен в централната част на Унгария. Той заема главно област от Унгарската низина, разположена между реките Дунав и Тиса, известна като междуречието Дунав—Тиса (регионите Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság и Táríóság), и частите от региона Tiszazug и окръг Csongrád на изток от река Тиса. На северозапад е свързан с някои райони на производство на остров Чепел, а на север — с тези по хълмовете Гьодьолю.

Характеристиките на околната среда в района на производство са обусловени главно от неговия низинен характер: по-голямата част от района е с надморска височина под 150 m.- Релефът е равнинен, а разликата в надморската височина е не повече от 10—15 m.

Почвите в района на производство, обхванат от защитеното географско указание „Duna-Tisza-közi“, са еднородни, тъй като по-голямата част от района е разположена върху варовити пясъкливи почви. Формирането на тези пясъкливи почви се дължи главно на река Дунав, която в продължение на хиляди години отлага пясъчни седименти в междуречието Дунав—Тиса, като то се измества от изток на запад. Обикновено пясъкливите почви се затоплят бързо, което е благоприятно за зрението на гроздето.

От друга страна, такива почви са бедни на хранителни вещества, имат по-малка способност за задържане на вода и са с ниско съдържание на минерали. Климатичните условия в района на производство се обуславят главно от преобладаващия в Унгария континентален климат, който се характеризира преди всичко с горещо лято и студена зима. Съвкупността от климатичните условия, низинният характер и сравнително ниската надморска височина обуславят възможността от падане на слани през зимата, пролетта и есента. Средната температура е около 10—11 °C. Средната продължителност на слънцегреенето е 2 000 часа годишно. Средногодишното количество на валежите е 450—500 mm.

### б) Човешки фактори

Поради голямата си географска територия районът на производство има богати традиции в областта на лозарството и винопроизводството. Някои от тях са свързани с разцвета на индустрията през Средновековието, последван от подновената експлоатация (стабилизиране) на изоставените пясъкливи райони след османската окупация. Тъй като пясъкът е устойчив на филуксера, епидемията не само не засяга лозарството, но и засилва съществено неговата роля.

Влиянието на човешките фактори върху района на производство може да се наблюдава в следните области:

- съзнателното разработване на сортова структура (с традиционни и нови сортове), подходяща за потенциала, предлаган от условията на околната среда;
- развиване на лозарски и винопроизводствени техники, подходящи за условията на околната среда и частично за пазарните условия;
- изграждане на производствена и интеграционна структура, подходяща за условията на околната среда и частично за пазарните условия.

Вино — Описание на определения район (2)

## 2. Описание на вината

Вината се развиват бързо и обикновено са леки и с по-мек характер поради относително ниското си киселинно съдържание. Някои реколти са богати на алкохол.

Белите вина и вината „розе“ имат наситен аромат и богат вкус. Вината „Siller“ и червените вина обикновено са с плодов аромат и са сравнително леки, с по-слабо наситен цвят, като танините им също се образуват бързо.

Съдържанието на минерали във вината е по-ниско, което се дължи на пясъкливата почва.

## 3. Връзка между района на производство, човешките фактори и продукта

Екологичната среда, и по-специално пясъкливата почва, оказва значително влияние върху характеристиките на вината. Вината от района на производство се определят главно като вина с кратко зреене за ранна консумация. Екологичната среда е довела до разпространение на редица добре адаптирани сортове (Bianca, Kövidinka, Cserszegi fűszeres и др.).

Тъй като на района, обхванат от защитеното географско указание „Duna-Tisza-közi“, се пада малко под половината от общото производство на грозде в страната, той има ключова роля за сектора на лозарството и винопроизводството в унгарското селско стопанство. В допълнение към икономическата му тежест винопроизводството има значителна социална роля за генериране и допълване на доходите и за задържане на местното население. Поради местните условия на околната среда (напр. пясъкливи почви, липса на валежи) лозарството е една от най-рентабилните селскостопански дейности в този регион. Влиянието на лозарството върху формирането на релефа спомага за по-голямата привлекателност на региона.

Лозовите масиви са ефективни за предотвратяване на разпространението на навяван от вятъра пясък, а лозите са склонни да оцеляват по-добре от другите растения върху почви с по-малка способност за задържане на вода. Делът на местните и отглеждани отскоро унгарски сортове грозде, засадени в тези лозови масиви, който е над 60 %, е най-високият в Унгария. Тези сортове формират основата на винопроизводството. Все по-голямо е търсенето на (толерантни и устойчиви) сортове грозде, разработени от *Vitis vinifera* — вид, който е добре адаптиран към местните условия на околната среда, и на сортове, създадени чрез кръстосване на *Vitis vinifera* с други видове *Vitis*, като по този начин се гарантира рентабилност.

Междуречието Дунав—Тиса се ползва с висока репутация сред потребителите главно благодарение на сравнително леките плодове и ароматни вина Muscat от региона.

Промените в начина на живот са променили навиците по отношение на потреблението на вино, като се е увеличило търсенето на ароматни свежи вина с ниско алкохолно съдържание. Характеристики на района на производство, отглежданите сортове и технологичната готовност на винопроизводителите са създали възможност за удовлетворяване на това търсене.

#### 9. Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)

Правила относно означенията

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

1. Изразът „*oltalom alatt álló földrajzi jelzés*“ (защитено географско указание) може да бъде заменен от традиционния израз „*tájbor*“ (вино с произход от страната).

Правила относно използването на определени изрази

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

- i) „*Muskotály*“ [*Muscat*]: Вино, в което делът на един или повече от сортовете грозде *Aletta*, *Csabagyöngye*, *Cserszegi fűszeres*, *Generosa*, *Irsai Olivér*, *Mátra* *muskotály*, *Muscat ottonel*, *Nektár*, *Pölöskei muskotály*, *Tramini* или *Zefir*, е най-малко 85 %.
- ii) „*Primőr*“ [*Primeur*]: Вино, бутилирано в годината на събиране на реколтата. Може да се използва и синонимният израз „*újbor*“ [младо вино].

Производство извън определения район на производство

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид допълнително условие:

дерогация от производството в определения географски район

Описание на условието:

В следните административни райони, съседни на определения район:

административният район на общините *Baranya*, *Békés*, *Borsod-Abaúj-Zemplén*, *Fejér*, *Hajdú-Bihar*, *Heves*, *Komárom-Esztergom*, *Nógrád* и окръзите *Tolna* и *Будапеща*.

#### Връзка към продуктовата спецификация

[https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6zi%20OFJ\\_v5.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6zi%20OFJ_v5.pdf)

**Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2020/C 172/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„OLIO LUCANO“**

ЕС №: PGI-IT-02458 — 26.4.2019 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

**1. Наименование/наименования**

„Olio lucano“

**2. Държава членка или трета държава**

Италия

**3. Описание на селскостопанския продукт или храната**

**3.1. Вид продукт**

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.)

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

При опаковането продуктът със ЗГУ „Olio lucano“ трябва да отговаря на следните характеристики:

**а) Физико-химичен анализ**

— киселинност (изразена като олеинова киселина): максимум 0,6 %;

пероксидно число: максимум 12 meq O<sub>2</sub>/kg;

**б) Органолептичен анализ**

Признак	Медиана
Плодов аромат на маслина	2 — 7
Горчивина	2 — 7
Пикантност	2 — 7
Аромат на трева и/или домати, и/или артишок, и/или бадем, и/или ябълка	0 — 6

ЗГУ „Olio lucano“ се характеризира с: цвят, който варира от зелено до жълто, средно изразени плодов аромат, горчивина и пикантност, с възможни ароматни нотки на свежа трева, артишок, домати, бадем и ябълка. Специфична обща характеристика на маслото е хармонията между вкусовите и обонятелните нотки.

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.



3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Необработеното маслиново масло „extra virgin“ „Olio lucano“ трябва да бъде произведено от сортовете, посочени по-долу (включително техни синоними), използвани самостоятелно или в комбинация:

Acerenza, Ogliarola del Vulture (синоними: Ripolese или Rapollese, Ogliarola di Melfi, Nostrale), Ogliarola del Bradano (синоними: Comune, Ogliarola), Maiatica (синоними: oliva di Ferrandina, Pasola), Nociara, Ghiannara, Augellina, Justa, Cornacchiola, Romanella, Carpinegna, Faresana, Sammartinengna, Spinoso, Cannellina, Cima di Melfi, Fasolina, Fasolona, Lardaia, Olivo da mensa, Orazio, Palmarola, Provenzale, Racioppa, Roma, Rotondella, Russulella, Scarpetta, Tarantina, Coratina, Frantoio, Leccino. То може да съдържа също и други сортове в съотношение, което не превишава 20 %.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството, отглеждането, брането и извличането на маслото трябва да бъдат осъществени в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Позволено е добросъвестното използване на имена, фирмени наименования и частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не въвеждат потребителя в заблуждение. Позволява се позоваване на опаковането в стопанство за маслинопроизводство, в сдружение на стопанства за маслинопроизводство или в предприятие, намиращо се в производствения район, само ако маслото е опаковано в съответното стопанство.

Забранено е използването на други географски означения. Наименованието „Olio lucano“ трябва да е изписано върху етикета с ясни и незаличими букви, така че да може да бъде разграничено от цялата друга информация, която е посочена на етикета.

На етикета трябва да е изобразено логото на ЗГУ „Olio lucano“, показано по-долу, състоящо се от стилизирана амфора и 4 наклонени хоризонтални извити линии. Амфората е съдът от печена глина, който се е използвал в древността за транспортиране на маслото. Извитите линии, които украсяват амфората, образуват спирала и напомнят очертанията на стволите на вековни маслинови дървета с техните характерни усуквания. Те са 4 на брой като четирите линии, изобразени на герба на Базиликата, които представляват четирите основни реки, пресичащи региона: Брадано, Базенто, Агри и Сини.

Под графичния елемент са разположени надписите „olio lucano“, изписано с удебелени малки букви с шрифт Москър, и „Indicazione Geografica Protetta“ (Защитено географско указание). Логото може да бъде възпроизведено и релефно върху опаковката.



Indicazione Geografica Protetta

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на ЗГУ „Olio lucano“ съответства на цялата административна територия на регион Базиликата.

5. **Връзка с географския район**

Искането за признаване се основава на репутацията на „Olio lucano“, която се дължи на неговите специфични характеристики.

В основата на връзката между „Olio lucano“ и неговата среда стоят общи и специфични за определения географски район географски, почвено-климатични, агрономически, технологични и социално-исторически фактори, които допринасят за определянето на физико-химичните и органолептичните характеристики, описани в точка 3.2.

Наименованието „Olio lucano“, под което продуктът е известен както в търговията, така и в разговорната реч, води началото си от историята на името на определения географски район. Територията на днешния регион Базиликата всъщност съвпада с друга, по-обширна, която някога се е наричала Лукания, земя, обитавана от луканите, които са италийски народ от предримската епоха (V—IV в. пр. н.е.). В днешно време наименованията Базиликата и Лукания се използват в разговорната реч с еквивалентно значение, което оправдава употребата на прилагателното „lucano“ за определяне на нещо или някого, което/който произхожда от Базиликата или принадлежи към този регион.

Територията на района, в който маслиновите дървета се срещат най-често, е естествено ограничена от планинския масив Полино, платото Мурдже, река Офанто, Йонийско море и Тиренско море. Средата се характеризира с наличието на доста реки, чиито хълмисти склонове се използват за отглеждането на маслинови дървета. В многобройните малки общини на Базиликата, които поради исторически причини са насаждали по върховете на хълмове и планини, маслиновите насаждения са концентрирани главно в непосредствена близост до селата, а многобройните маслобойни (средно 150 работещи маслобойни в 131 общини в района) позволяват бързо да бъдат извършвани операциите по пресоване.

Специфичната структурна особеност на маслинопроизводството в Базиликата се състои в това, че то се осъществява на хълмовете от малки предприятия: 83 % от маслиновите насаждения са разположени на хълмовете и в планините, като използваемата земеделска площ за отглеждане на маслинови дървета е средно малко под един хектар на предприятието. В тези вътрешни райони отглеждането се извършва в сухи условия върху наклонени терени, подложени на ерозия. В миналото във всички райони, в които са се отглеждали култури, традиционно най-маргиналните и неплодородни почви са били отредени за отглеждане на маслинови дървета. В подобна среда маслиновото дърво често е единствената жизнеспособна дървесна култура и има изключително важна социална и екологична функция, както и роля за оформяне на ландшафта.

Базиликата е част от централно-средиземноморската климатична област, като годишните изотерми варират в диапазона 16—17 °C. Климатът е типично средиземноморски, характеризира се с топли лета и предимно зимни валежи. Засушаването в края на пролетта и лятото, което е обща климатична характеристика за цялата територия, е постоянно, въпреки известната променливост в показателя за суша (годишни валежи/средна годишна температура) в зависимост от надморската височина и температурата през периода.

Маслиновите дървета присъстват в Базиликата още от древността. Парчета дърво, маслини, листа и камъни, датиращи от VI век пр. н.е., са открити в Pantanello di Metaponto по време на археологически разкопки, координирани от професор Carter от Университета в Остин (Тексас). В Древността гръцките заселници въвели в Лукания сортове, които са се адаптирали към околната среда, като например сорта Maiatica, и които не присъстват никъде другаде. Освен това сортовото наследство непрекъснато се е обогатявало през вековете благодарение на работата и обмена между многобройните монашески общности, присъстващи на цялата територия на региона (Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza, Montescaglioso); генетичната близост между сорта Frantoio и различните сортове Ogliarola, описани в Базиликата, е пример за това. В допълнение сортовото наследство в определения географски район включва специфични сортове, равномерно разпределени във всички райони, в които се отглеждат маслини, като например Coratina, Leccino, Frantoio и Ogliarole; заедно с многобройните местни сортове този елемент допринася за определянето на общите и специфични характеристики на „Olio lucano“.

В резултат от съчетаването на действието на описаните човешки и географски фактори, по-специално поради почвено-климатичните характеристики на средата за отглеждане по хълмовете, както и състава и начина на разпределение на сортовото наследство в рамките на определения географски район, специфични общи и отличителни характеристики на ЗГУ „Olio lucano“ се явяват органолептичните параметри със средна интензивност и хармонията между обонятелните и вкусовите нотки.

Маслото, произвеждано в Базиликата и притежавашо тези особености, е известно под наименованието „Olio lucano“, което се потвърждава от многобройните награди, получени на национални и международни конкурси, и споменаването в справочниците от сектора на различни продукти „Olio lucano“ с горепосочените характеристики.

През последните тридесет години, от края на 80-те години насам, използването на наименованието „Olio lucano“ е широко документирано както в търговията, така и в разговорната реч, и в научните публикации (Lupoli, 1989 г.).

Що се отнася до търговията, освен че наименованието „Olio lucano“ се използва за прякото разпознаване на продукта (напр.: етикетите на стопанството Lettieri в Laurenzana — PZ, 1993 г.), се съобщава и за редица случаи на използване на прилагателното „lucano“ или името „Lucania“ върху етикети (напр.: „Colli lucani“, „Bontà della Lucania“, „Dalle colline lucane“ и т.н.) или в наименованията на предприятия от сектора (напр.: земеделско стопанство „Podere Lucano“ в Ripacandida — PZ, „Oroverde Lucano srl“ във Ferrandina — MT, като прилагателното „lucano“ тук явно се използва като препратка към маслото, наричано „зелено злато“).

Освен това европейското законодателство в областта на ЗНП и ЗГУ, с което се забранява използването на географски обозначения върху етикетите, ограничи използването на наименованието от страна на производителите, които не са получили необходимото признаване.

От 2000 г. насам регионалният конкурс „OLIVARUM“ за необработено маслиново масло „extra virgin“, произведено в Базиликата, допринесе за разпространяване на културата, свързана с употребата на маслиново масло, като постоянно насърчава производителите да подобряват качеството.

Участието на операторите в основните национални и международни прояви в сектора привлече вниманието на потребителите и извънрегионалните оператори, като по този начин укрепи репутацията на „Olio lucano“.

Списъкът на основните награди и отличия, получени по време на различни национални и международни конкурси до 2016 г., е обобщен по-долу:

- Национален конкурс ERCOLE OLIVARIO, 2011 г. — призово класиране — 2-ро място
- Национален конкурс ERCOLE OLIVARIO, 2006 г., 2007 г., 2011 г., 2017 г. — масла финалисти
- Национален конкурс L'ORCIOLO D'ORO, 2014 г. — призово класиране — 3-то място
- Национален конкурс L'ORCIOLO D'ORO, от 2006 до 2017 г. — „Gran Menzione“
- Национален конкурс LEON D'ORO, 2007 г., 2009 г., 2013 г. — „Gran Menzione“
- Национален конкурс MONTIFERRU, 2013 г. — призово класиране — 3-то място
- Национален конкурс MONTIFERRU, 2014 г. — призово класиране — 2-ро място
- Национален конкурс MONTIFERRU, 2016 г. — призово класиране — 1-во място
- Международен конкурс SOL D'ORO, 2009 г., 2013 г. — „Gran Menzione“
- Международен конкурс SOL D'ORO, 2016 г. — призово класиране — 3-то място
- Международен конкурс BIOL, 2013 г. — 1 златен медал, 3 сребърни медала
- Международен конкурс BIOL, 2014 г. — 3 златни медала, 3 сребърни медала
- Международен конкурс BIOL, 2016 г. — 1 златен медал „Екстра“, 1 златен медал, 2 сребърни медала
- Международен конкурс JOOP („Japan Olive Oil Prize“), 2014 г. — призово класиране — 1-ва награда в категория „средна“
- Международен конкурс JOOP („Japan Olive Oil Prize“), 2016 г. — отличие.

### **Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Консолидираният текст на продуктова спецификация е на разположение на следния уебсайт: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

чрез директно търсене от началната страница на сайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се избере рубриката „Qualità“ [Качество] (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ [Продукти ЗНП ЗГУ ХТСХ] (отстрани вляво на екрана) и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [Продуктови спецификации, представени за разглеждане от Европейския съюз].

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2020/C 172/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Akasztói szikiponty“

ЕС №: PDO-HU-02410 — 15.2.2018

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование(я)**

„Akasztói szikiponty“

2. **Държава членка или трета държава**

Унгария

3. **Описание на селскостопанския продукт или храна**

3.1. *Вид на продукта*

Клас 1.7 Прясна риба, мекотели, ракообразни и продукти, получени от тях

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Akasztói szikiponty“ е разновидност на вид шаран (*Cyprinus carpio L.*), отглеждан изключително от класифициран и признат от унгарската държава вид, който се продава жив, пресен, охладен или замразен, когато е достигнал възраст най-малко две, но не повече от пет лета.

При определянето на възрастта се счита, че рибата е на толкова лета, колкото са минали от пролетта, когато е хвърлен хайверът, до октомври същата година.

Шаранът от вида „Akasztói szikiponty“ има светлосив, златистожълт цвят и е с издължено тяло и яркооранжеви перки.

Тегло на рибата (живо тегло):

- На две лета: между 1,5 и 2 kg;
- На три лета: между 2 и 3,5 kg;
- На четири лета: между 3,5 и 6 kg;
- На пет лета той може да достигне тегло между 6 и 8 kg.

Шаранът от вида „Akasztói szikiponty“ притежава следните качествени характеристики:

Месото на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ има следните химически характеристики: 25—30 % сухо вещество, 17—23 % протеини, 5—12 % мазнини.

Месото на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ има следните органолептични характеристики:

- Цвят: светлорозов до бледочервеникав
- Аромат: чист, приятен, леко солен, наподобяващ глинест пясък
- Вкус и консистенция: чист вкус на месото на рибата, нежна и месеста текстура, твърда консистенция, ниско съдържание на мазнини

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.3. Фураж (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Фуражът за риба бива естествен и концентриран фураж.

Естественият фураж за риба съдържа организми, обитаващи рибовъдни басейни, които се намират в определен географски район, като представлява между 40 % и 50 % от общия фураж. Естественият фураж за риба включва зоопланктони, микроскопични червейчета (ротатории), копеподи, водни бълхи (*Cladocera*), червеи (*Tubifex*), хириноидни насекоми (*Chironomidae*) и други ларви на насекоми, които обитават рибовъдните басейни. Тези организми осигуряват приема на протеини на рибата.

Концентриран фураж от географския район, като например царевица, царевични отсевки, пшеница, пшенични отсевки, тритикале, ръж, грах, сорго, може да се дава на рибата смян или пресят, независимо дали е в смес, или не. Концентрираният фураж представлява между 50 % и 60 % от общия фураж. Той осигурява необходимата енергия за съществуването на рибата.

На младите екземпляри може да се дава, само през периода от май до октомври след излюпването (когато са на едно лято), пълноценен допълнителен фураж от естествен произход и без ГМО, като количеството му не може да надвишава 30 % от общия фураж. Целта на специалния допълнителен фураж, който се дава на рибата само когато е на едно лято, е да се задоволи цялостната ѝ необходимост от протеини, когато количеството протеини, осигурено от природни организми, не е достатъчно за възрастта ѝ. Съставките на този специален, пълноценен, допълнителен фураж не могат да бъдат набавени изцяло от географския район и поради това фуражът е с произход извън географския район.

Общо годишен фураж от географския район:

— Когато рибата е на едно лято: най-малко 70 %

— Когато рибата е на две до пет лета: 100 %

Тъй като характеристиките на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ се променят, когато рибата е на две лета, фуражът, с който се храни, когато е на едно лято, не влияе на качествата на крайния продукт.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Целият цикъл на отглеждане на шарани от вида „Akasztói szikiponty“ се провежда в общините Akasztó и Dunatetőtlen.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Цветното лого на продукта трябва да фигурира върху опаковката и да е с диаметър най-малко 3 cm. Кръглото лого има синя рамка. Горната част съдържа наименованието „Akasztói szikiponty“, долната — интернет адреса на групата заявител. Преобладаващият елемент в центъра на логото е мотивът за сивкава златистожълта риба, а на заден план има слънце, вода и тръстика. Носителите на права могат да използват логото на продукта без ограничения.



4. Кратко определение на географския район

Шаранът от вида „Akasztói szikiponty“ се отглежда в общините Akasztó и Dunatetőtlen.

## 5. Връзка с географския район

Рибовъдните басейни със средни и големи размери (0,1—45 ha), в които се развъжда, отглежда и култивира шаранът от вида „Akasztói szikiponty“ (соленоводен шаран от Akasztó), имат кръгови насипи и са разположени на солени равнини, близо до национален парк „Kiskunság“ в Kiskunság между река Дунав и река Тиса. Общата площ на рибовъдните басейни е близо 400 хектара (ha). Солените равнини, които понастоящем се ползват със статут на защитена местност, основно са се образували след регулирането на река Дунав, което е довело до промяна в потока на подземните води. Изключително солените подпочвени води, които блестят ярко през лятото заради утаените соли, придават стойност на геоложкото и геоморфологичното наследство.

Върху тези солени почви са се образували рибовъдните басейни. По-голямата част от разтворения самороден натриев карбонат, съдържащ се в солените почви, се изхвърля при първото източване на водата от рибовъдния басейн, но рибата запазва лекия аромат на прясна сол.

При соленоводните рибовъдни басейни, създадени за отглеждане на риба, земната основа представлява тънък слой компактен глинест пясък със слой плодородна кал, който е само няколко сантиметра дебел. Средната дълбочина на рибовъдните басейни е 70—80 cm. Средногодишното слънцегреене в географския район за период от 5 години е 2 000 часа, което означава, че плитките рибовъдни басейни се нагряват бързо, като по този начин биологичното производство започва по-рано, отколкото в по-дълбоки рибовъдни басейни.

Неподправеният вкус на месото на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ и неговият чист, приятен, леко солен аромат, напомнящ за глинест пясък и цветът на перките му се дължат на околната среда, докато текстурата и ниското съдържание на мазнини на месото са резултат от човешкия фактор, т.е. съответното ноу-хау на рибовъдите. Комбинацията от тези елементи придава на продукта неговия уникален характер.

Рибата в плитките рибовъдни басейни може да стигне до естествения фураж по-бързо, което ѝ позволява да регенерира по-бързо и да порасне по-равномерно, отколкото в по-дълбоките рибовъдни басейни. Витамините, аминокиселините и естествените животински протеини, които рибата получава, когато яде организмите (естествения фураж), са от критично значение за растежа на шарана от вида „Akasztói szikiponty“.

Преобладаващите северни ветрове в географския район често разместват водните пластове на плитките рибовъдни басейни чак до дъното. Следователно не може да се образува термична стратификация и снабдяването с кислород на дъното на рибовъдните басейни също е благоприятно за деструкентите. Това предотвратява натрупването на отпадни продукти от храносмилането, а оттам и месото на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ няма неприятни мирисни и вещества, които увреждат вкуса. Ароматът на месото напомня за глинест пясък и има леко солена нотка, дължаща се на солената вода.

Важно е да се подчертае и връзката между цвета на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ и дъното на рибовъдните басейни, тъй като рибата е изцяло приспособена към цвета на дъното на рибовъдния басейн. Характерният сивкав златистожълт цвят и оранжеви перки на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ са се развили така, че да приличат на светлия глинест пясък на дъното на рибовъдния басейн.

Шаранът от вида „Akasztói szikiponty“ обаче не дължи качествата си единствено на изключителните природни условия, но и на местните традиции и техники за отглеждане на риба.

В началото на 2000 г., с помощта на наличните местни експертни познания и натрупания опит през годините, технологията е усъвършенствана, за да се използват специалните условия в рибовъдни басейни, изградени върху местните солени почви с цел производство на риба, чието месо е с ниско съдържание на мазнини и не е тлъсто. В съответствие с технологията теплото на рибата и температурата на водата се използват, за да се определи колко концентриран фураж трябва да се дава на рибата като процент от телесното тегло, за да се запази месото с ниско съдържание на мазнини и нетлъсто. Във всички рибовъдни басейни на рибата се осигурява достатъчно естествен фураж посредством постоянното наличие на органичен тор.

За производството на един килограм месо от шарана от вида „Akasztói szikiponty“ са необходими два килограма концентриран фураж, а за обикновения култивиран шаран на теория са необходими четири-пет килограма. В рибовъдните басейни, които се намират в географския район, концентрираният фураж се изчерпва бързо (за четири-шест часа) и в резултат на това стомахът на рибата се разширява. В рамките на 18 часа преди следващото хранене рибата трябва сама да открие естествения фураж в рибовъдния басейн. За да го направи обаче е необходимо да плува дълго. Интензивните движения на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ правят тялото на рибата мускулесто и пречат да се образува слой мазнини. Концентрираният фураж с високо съдържание на скорбяла осигурява на рибата енергията, която ѝ е необходима, за да се движи, а естественият фураж ѝ осигурява протеините, необходими за образуването на месото на рибата. В резултат на интензивните продължителни движения и храненето с концентриран фураж въз основа на нуждите от метаболитна енергия тялото на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ става мускулесто и съответно месото му е с много ниско съдържание на мазнини (5—12 %) и текстурата му ще бъде нежна и месеста.

Уникалните качества на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ се дължат и на факта, че целите за общоприетия на теория размер на популацията значително са намалени. Тъй като са адаптирани към географските условия, те са преработени за производствени цели въз основа на естествения добив. Основният източник на протеини за рибата е естественият фураж, който се намира в рибовъдните басейни. Запазването му е основната задача по време на производствения цикъл, тъй като той осигурява съдържанието на протеин в месото на рибата и оптималния растеж на

рибата — едно от основните условия за чистия ѝ и приятен вкус. Въз основа на резултатите от ежеседмичните проверки за планктон и пробният улов на всеки две седмици местните специалисти настройват параметрите на производствената технология, осигуряват допълнителни хранителни вещества, намаляват броя на рибите или адаптират дозировката на фуража, за да запазят постоянно месото на рибата с ниско съдържане на мазнини от 5—12 %.

Шаранът от вида „Akasztói szikiponty“ се отглежда при почти естествени условия, тъй като изследванията сочат, че основните характеристики на месото, а именно съдържанието на мазнини, са сходни на тези на дивия шаран, обитаващ естествени водни басейни. Съдържанието на мазнини в месото на шарана, живеещ при естествени условия е в рамките на 5—10 % и може да достигне 15—20 % в месото на риба, която се отглежда в други райони.

Уникалните характеристики на шарана от вида „Akasztói szikiponty“ се дължат на условията в мястото на отглеждане, фуража, който се дава въз основа на нуждите от метаболитна енергия и уникалната технология за производство, които го отличават от шарана, който се отглежда в други райони.

#### **Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

(член 6, параграф 1, първа алинея от настоящия регламент)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

---





ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**