



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

20. května 2020

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 172/01 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9809 – Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV) ⁽¹⁾ 1

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 172/02 Směnné kurzy vůči euru — 19. května 2020 2

2020/C 172/03 Správní komise pro sociální zabezpečení migrujících pracovníků Přepočítací koeficienty měn podle nařízení Rady (EHS) č. 574/72 3

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 172/04 Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89 5

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

2020/C 172/05	Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33	11
2020/C 172/06	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	22
2020/C 172/07	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 Evropského parlamentu a Rady o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	26

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9809 – Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 172/01)

Dne 12. května 2020 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v italštině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32020M9809. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

19. května 2020

(2020/C 172/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,0950	CAD	kanadský dolar	1,5251
JPY	japonský jen	118,00	HKD	hongkongský dolar	8,4870
DKK	dánská koruna	7,4562	NZD	novozélandský dolar	1,8004
GBP	britská libra	0,89535	SGD	singapurský dolar	1,5513
SEK	švédská koruna	10,5685	KRW	jihokorejský won	1 341,19
CHF	švýcarský frank	1,0633	ZAR	jihoafrický rand	19,9649
ISK	islandská koruna	156,50	CNY	čínský juan	7,7816
NOK	norská koruna	10,9153	HRK	chorvatská kuna	7,5713
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	16 177,50
CZK	česká koruna	27,490	MYR	malajsijský ringgit	4,7583
HUF	maďarský forint	350,35	PHP	filipínské peso	55,567
PLN	polský zlotý	4,5510	RUB	ruský rubl	79,3839
RON	rumunský lei	4,8428	THB	thajský baht	34,947
TRY	turecká lira	7,4448	BRL	brazilský real	6,2357
AUD	australský dolar	1,6751	MXN	mexické peso	25,8567
			INR	indická rupie	82,8535

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

SPRÁVNÍ KOMISE PRO SOCIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ MIGRUJÍCÍCH PRACOVNÍKŮ

Přepočítací koeficienty měn podle nařízení Rady (EHS) č. 574/72

(2020/C 172/03)

Čl. 107 odst. 1, 2 a 4 nařízení (EHS) č. 574/72

Referenční období: Duben

Období pro podávání žádostí: Červenec, Srpen a Září 2020

duben-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

duben-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

Pozn.: Pro výpočet všech křížových kurzů, které se týkají ISK, jsou použity údaje o kurzu ISK/EUR Islandské centrální banky.

reference: duben-20	1 EUR v národní měně	1 jednotka národní měny v 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

Pozn.: Kurz ISK/EUR vychází z údajů Islandské centrální banky.

1. Nařízení (EHS) č. 574/72 stanoví, že přepočtení částek v určité měně do jiné měny se uskuteční podle přepočítacího koeficientu vypočteného Komisí na základě měsíčního průměru, během referenčního období uvedeného v odstavci 2, referenčních směnných kurzů měn zveřejněných Evropskou centrální bankou.

2. Referenčním obdobím bude:

- měsíc leden pro přepočítací koeficienty platné od 1. dubna,
- měsíc duben pro přepočítací koeficienty platné od 1. července,
- měsíc červenec pro přepočítací koeficienty platné od 1. října,
- měsíc říjen pro přepočítací koeficienty platné od 1. ledna.

Přepočítací koeficienty měn budou zveřejněny ve druhém Úředním věstníku Evropské unie (řada C) v měsících únoru, květnu, srpnu a listopadu.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89 ⁽¹⁾

(2020/C 172/04)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 27 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ⁽²⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU TECHNICKÉ DOKUMENTACE ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ

„HIERBAS DE MALLORCA“

EU č.: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018

Jazyk změny: španělština

Zprostředkovatel

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy
Generální ředitelství pro potravinářský průmysl
Generální subdirektorát pro vysokou jakost a ekologické zemědělství
Paseo de la Infanta Isabel, 1
28071 MADRID, ŠPANĚLSKO

Tel. +34 91 347 5397

E-mail: sgcdae@mapama.es

Název zeměpisného označení

Hierbas de Mallorca

Kapitoly specifikace, kterých se změna týká

Chráněný název (změna názvu se odráží v jiných položkách, jako je popis produktu, souvislost, metoda produkce, příslušné požadavky a kontroly, aniž by byl obsah těchto částí změnou dotčen)

Změna

Změna specifikace produktu, která znamená změnu hlavních specifikací.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 39, 13.2.2008, s. 16.

⁽²⁾ Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1.

Objasnění změny

Zařazení názvu nejen ve španělštině, ale i katalánštině, a to vzhledem k tomu, že oba jazyky mají ve Španělsku status úředního jazyka (viz článek 4 organického zákona č. 1/2007 ze dne 28. února 2007 o reformě autonomního statusu Baleárských ostrovů).

Je zcela oprávněné, aby měl výrobek dva názvy, a to jak ve španělštině („Hierbas de Mallorca“), tak v katalánštině („Herbes de Mallorca“), neboť téměř všichni výrobci anýzové lihoviny nyní používají název výlučně v katalánštině a považují za zásadní, aby při prezentaci svých výrobků mohli používat název „Herbes de Mallorca“.

Nápoj „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“ se vyrábí výhradně na ostrově Mallorca, který je součástí autonomní oblasti Baleárských ostrovů.

V této autonomní oblasti má katalánština, jíž se na Baleárských ostrovech mluví, spolu se španělštinou status úředního jazyka, jak stanoví článek 4 organického zákona 1/2007 ze dne 28. února 2007 o reformě autonomního statusu Baleárských ostrovů.

Běžné používání obou jazyků – španělštiny i katalánštiny – na území Baleárských ostrovů naznačuje, že se název „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“ pro lihovinu již od nepaměti používá bez ohledu na to, zda ve španělštině („Hierbas de Mallorca“) či v katalánštině („Herbes de Mallorca“).

Navíc nelze přehlížet realitu trhu. Po mnoho let se používají oba názvy – „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“ – a tak tomu bude i nadále. Uvedená skutečnost platí pro obchod jak na vnitrostátní, tak mezinárodní úrovni.

Výraz „Herbes de Mallorca“ je tak zažitý, že se dokonce používá při uvádění na trh a propagaci v ostatních zemích a v ostatních jazycích EU.

Podstatné změny technické dokumentace

Bod 1 technické dokumentace Označení

Označení musí vedle varianty ve španělštině „Hierbas de Mallorca“ obsahovat název v katalánštině „Herbes de Mallorca“.

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

Změna má dopad na další položky, jako je popis výrobku, souvislost, metoda produkce, příslušné požadavky a kontroly, aniž by jí byl dotčen jejich obsah.

HLAVNÍ SPECIFIKACE TECHNICKÉ DOKUMENTACE

„HIERBAS DE MALLORCA“/„HERBES DE MALLORCA“

EU č.: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018

1. Název

„Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“

2. Kategorie lihoviny

Kategorie 25 Anýzové lihoviny

3. Popis lihoviny

Nápoj „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“ je anýzová lihovina s obsahem alkoholu 20 až 50 % objemových, jež se aromatizuje pomocí rostlin a případně sladí sacharózou.

3.1. Chemické vlastnosti:

— Skutečný obsah alkoholu:

— Minimální: 20 % obj. abs.

— Maximální: 50 % obj. abs.

— Maximální obsah methanolu: 20 g/hl čistého alkoholu

3.2. Organoleptické vlastnosti:

- Čirý vzhled
- Barva od jantarové po zelenou
- Intenzivní a komplexní aroma, v němž je zřetelně cítit anýz. Aromata jsou čerstvá, sladká, ovocná (pomerančová a citrónová) a květinová.
- Chuť je v závislosti na druhu lihoviny (sladké, kombinované nebo suché) zřetelně sladká, průměrně sladká nebo nevykazuje sladkost, jak je uvedeno v části „Druhy“. Nápoj vykazuje výraznou dochuť aromatických rostlin.
- V případě kombinovaných a sladkých druhů je vjem plný.

3.3. Druhy

Podle obsahu cukru a skutečného obsahu alkoholu se rozlišují tři druhy lihoviny.

- **Suchá:** minimální obsah alkoholu 35 % a maximální obsah cukru 100 g/l, vyjádřený jako sacharóza.
- **Kombinovaná:** minimální obsah alkoholu 25 % a obsah cukru 100 až 300 g/l, vyjádřený jako sacharóza.
- **Sladká:** minimální obsah alkoholu 20 % a minimální obsah cukru 300 g/l, vyjádřený jako sacharóza.

3.4. Zvláštní vlastnosti (ve srovnání s nápoji téže kategorie)

Specifické organoleptické vlastnosti spočívají v intenzivním a komplexním aromatu, v němž je zřetelně cítit anýz. Aromata jsou čerstvá, sladká, ovocná (pomerančová a citrónová) a květinová. Barva je jantarová až zelená. Chuť je v závislosti na druhu lihoviny (sladké, kombinované nebo suché) sladká, průměrně sladká nebo nevykazuje sladkost. V případě kombinovaných a sladkých druhů je vjem plný.

4. Příslušná zeměpisná oblast

Oblast produkce a lahvování produktu se zeměpisným označením se omezuje na ostrov Mallorca v autonomní oblasti Baleárských ostrovů, Španělsko.

5. Metoda výroby lihoviny

Vyrábí se smícháním anýzové lihoviny s vodným alkoholovým roztokem, který se ochutí macerací nebo destilací rostlin, a přidáním vody, ethylalkoholu zemědělského původu a případně i sacharózy.

5.1 Složky:

a) Základní

- 1) Anýzová lihovina
- 2) Alkohol zemědělského původu
- 3) Destilovaná, deionizovaná nebo demineralizovaná pitná voda.
- 4) Aromatické rostliny vypěstované na ostrově Mallorca:
 - a) aloisie citronová (*Lippia citriodora*)
 - b) heřmánek (*Matricaria spp.*)
 - c) pomeranč (*Citrus sinensis*)
 - d) citron (*Citrus limon*)
 - e) rozmarýn lékařský (*Rosmarinus officinalis*)
 - f) meduňka lékařská (*Melissa officinalis*)
 - g) fenykl obecný (*Foeniculum vulgare*)

b) Volitelné

- 1) Sacharóza
- 2) Jiné aromatické rostliny a/nebo povolená přírodní potravinářská aromata
- 3) Barviva povolená pro lihoviny.

Výroba se řídí tradičními postupy ve třech oddělených fázích.

První fáze spočívá v extrakci rostlinného aromatu. V této fázi jsou zásadní producentovy zkušenosti, podle nichž se zvolí podíl základních aromatických rostlin. Vybrané rostliny se macerují ve vodném alkoholovém roztoku, a to tak dlouho, dokud je nezbytné extrahovat aroma. Tuto fázi lze doplnit o destilaci macerátu.

Ve druhé fázi se anýzová lihovina připravuje z alkoholu zemědělského původu, vody a extraktů nebo destilátů anýzu a případně i sacharózy.

Ve třetí a poslední fázi se k produktům získaným v předchozích fázích případně dolije voda, přidá alkohol a cukr, aby se dosáhlo požadovaného obsahu alkoholu a cukru, jakož i organoleptických vlastností. Pro tuto fázi je důležité, jakou má výrobce zkušenost. Podle ní se rozhoduje o podílu aromatického extraktu vyrobeného v první fázi, jímž se dosáhne charakteristických vlastností produktu „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“.

6. Souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem

Tato lihovina je v širokém povědomí díky po mnoho let značné úrovni výroby a prodeje. To vše lze přisoudit jejím jedinečným organoleptickým vlastnostem, jako je: čirý vzhled, barva od jantarové po zelenou, intenzivní aroma, v němž je zřetelně cítit anýz, patrné čerstvé, sladké, ovocné (pomerančové a citrónové) a květinové tóny. Četné zdroje dokládají její letitou dobrou pověst, a to od počátků její výroby po současnost.

Produkt vděčí za svůj tradiční charakter původu v kláštrech, v nichž mniši vyráběli širokou škálu kořalek a lihovin s použitím rostlin a ovoce.

Je zaznamenáno, že na tzv. „posesiones“ (velkých zemědělských usedlostech na Mallorce) vyráběli zemědělci anýzovou lihovinu, přičemž používali místní aromatické rostliny.

Na ostrově existoval velký počet palíren, díky nimž byla výroba možná. Je známo, že na konci 18. století bylo na Mallorce 177 palíren, jež se věnovaly výrobě kořalek. Vyprodukovaly 780 000 litrů destilátů, z nichž 60 % bylo určeno pro místní spotřebu. V těchto palírnách se vyráběl destilát, který sloužil jako základ pro výrobu této jedinečné lihoviny.

Zemědělci navíc zevrubně znali vlastnosti aromatických rostlin na ostrově, díky čemuž byli schopni pro aromatizaci destilátu vybírat ty nevhodnější. Zmíněné schopnosti daly vzniknout produktu „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“.

Právě organoleptickým vlastnostem vděčí produkt za svou dobrou pověst. Jsou jasně rozeznatelné podle aromatu různých rostlin na ostrově, zejména fenyklu, rozmarýnu, aloisie citronové, heřmánku, citroníku, pomerančovíku a meduňky. Používání těchto aromatických rostlin není dílem náhody. Vyplývá totiž z pozorování a poznávání planě rostoucích rostlin, jejichž prostřednictvím získávali výrobci zkušenosti předávané z generace na generaci. Výrobci vybírali ve správném poměru nevhodnější rostliny tak, aby nápoj získal příjemnou a charakteristickou vůni a chuť.

Na konci devatenáctého století vzrostla výroba a spotřeba nápoje, neboť svou činnost zahájily malé závody věnující se tradiční výrobě. Některé z nich jsou stále v provozu.

Od 19. století jsou tradiční „Hierbas“ součástí všech oslav, rodinných setkání a společenských událostí obyvatel Mallorky. O popularitě produktu v současnosti svědčí nedávno vypracované studie. Například podle publikace „Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010“ (Analýza produkce a uvádění na trh výrobků s označením jakosti v roce 2010) vypracované Institutem Baleárských ostrovů pro jakost potravinářských produktů se prodej mezi lety 2009 a 2010 zvýšil o 11 % a v celkovém objemu dosáhl 1 301 457 litrů.

Ačkoli má tato lihovina výrazně tradiční povahu, je třeba podotknout, že výše uvedená studie uvádí pro rok 2010 v zemích EU oproti předchozímu roku nárůst prodeje o 64 %. Uvedená skutečnost svědčí o tom, že evropští spotřebitelé si produktu velmi cení.

Dnes se konzumuje v domácnostech, barech i restauracích. Výrobek se obvykle pije před jídlem nebo po něm či k zákusku. Rozšířenou kombinací je sklenička „Hierbas“ s „buñuelos“ (sladkost podobná koblihům). Jelikož je lihovina oblíbená, mění se i způsoby její konzumace a používá se také v koktejlech, jimiž jsou např.: „Agua de Mallorca“ složený ze sladkého druhu „Hierbas“, kiwi a vody „gaseosa“ (slazené perlivé vody), „El viento del Teix de Mallorca“ složený z nesladkého druhu „Hierbas“, Coinreau a Blue After Shock, „Cielo abierto“ složený z kombinovaného druhu „Hierbas“, kokosového mléka a kapky crème de cacao či „Ca Nostra“ obsahující nesladký druh „Hierbas“, Palo de Mallorca a Gin de Mahón.

Stojí za to připomenout, že tento nápoj má řadu kulinářských využití jakožto přísada. Používá se například ke konzervaci sušených fíků a k tomu, že jim dodává charakteristickou vůni a chuť.

Prestiž nápoje potvrzují zmínky o něm v různých publikacích, např. *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, Ll. 1985) a *Llibre de la Ratafia* (Fàbrega, J. 2001). Rovněž je třeba poznamenat, že se objevuje v publikacích s mezinárodním přesahem, což je obzvláště zásadní vzhledem k tomu, že v současné době probíhá výroba tradičním způsobem a věnuje se jí pouze sedm výrobců. K relevantním příkladům patří:

- Brandl, F, 2003. Publikace Brandls Bar Buch, vydaná nakladatelstvím Matthaes Verlag GmbH, jež získala ocenění Goldmedalle gastronomische akademie Deutschlands E.V.
- Dominié, A. et al., 2009. El libro del Bar y de los Cócteles, vydaná nakladatelstvím H.F. Ullmann, v níž jsou uvedeny destiláty, jež jsou na mezinárodní úrovni nejúspěšnější.

Vedle toho o značném rozšíření, dobré pověsti a prestiži lihoviny svědčí množství odkazů na internetu. Zadání výrazu Hierbas de Mallorca do vyhledávače Google dne 3. dubna 2012 nabídllo přibližně 96 200 výsledků. Při zadání výrazu v katalánštině „Herbes de Mallorca“ to bylo 95 000 výsledků. Výsledky odkazují mj. na internetové stránky o gastronomii, turistické průvodce, recepty a novinové články.

Specifické vlastnosti, které lze přičítat zeměpisné oblasti

Zeměpisný vliv spočívá v zemědělských a klimatických podmínkách a v lidském faktoru. Na jedné straně jsou zemědělské a klimatické podmínky na Mallorce ideální pro pěstování aromatických rostlin jako aloisie citronové, heřmánku, citroníku, pomerančovníku, rozmarýnu, meduňky a fenyklu, jež nápoji dodávají jeho organoleptické vlastnosti. Na straně druhé má lidský faktor, zejména zkušenosti výrobců, zásadní význam pro dosažení jedinečných vlastností produktu „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“. O podílech rostlin v macerátu a o smíchání aromatických výtahů s anýzovou lihovinou se rozhoduje na základě zkušeností výrobce a podle organoleptické analýzy produktu.

7. Předpisy Evropské unie nebo vnitrostátní/regionální předpisy

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ze dne 15. ledna 2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89
- Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 716/2013 ze dne 25. července 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin
- Zákon č. 1/1999 ze dne 17. března 1999 o statutu výrobců a představitelů průmyslu v zemědělskopotravinářském odvětví na Baleárských ostrovech

Výrobci lihoviny se zeměpisným označením musí splňovat níže uvedené požadavky.

- a) Musí být zapsáni v rejstříku výrobců a stáčení lihoviny „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“.
- b) Plnění do lahví v místě původu: nápoj se může uvádět na trh, pouze pokud byl stáčen do lahví v místě původu. Omezení má chránit zeměpisné označení a jsou pro něj tyto důvody:
 - b.1. Záruka, zajištění a ochrana jakosti produktu, a tím i dobré pověsti zeměpisného označení. Příslušné subjekty plně přebírají tuto odpovědnost jako celek, a to z následujících důvodů.
 - Skutečnost, že balení probíhá v oblasti produkce, má zásadní význam pro zachování specifických vlastností a kvality. Proto se uplatňování a kontrola norem balení svěruje výrobcům a kontrolním subjektům. Tyto orgány mají nezbytné odborné znalosti a schopnosti. Rovněž mají zásadní zájem na zachování získaného dobrého jména, jakož i na provádění a prosazování všech pravidel týkajících se plnění do lahví.
 - Oblast produkce leží na ostrově Mallorca. Hromadná přeprava do jiných oblastí by mohla představovat jednu nebo více plaveb značně dlouhého trvání. Tato skutečnost může znamenat riziko pro zachování kvality produktu, neboť jedním ze základních faktorů jeho specifické kvality je osobité aroma. Je proto nezbytné zachovat aroma získané během výroby a zabránit přítomnosti nepatřičných aromat. K zajištění základních vlastností je třeba, aby samotní výrobci plnili lihovinu do lahví v místě původu.
 - Již existence dvou různých postupů stáčení do lahví v oblasti produkce i mimo ni se systematickou kontrolou či bez ní by mohla snížit důvěru, již se zeměpisné označení těší mezi spotřebiteli, kteří si tak mohou být jisti, že všechny fáze výroby a stáčení do lahví probíhají pod společnou kontrolou a na odpovědnost společenství, jež má z tohoto zeměpisného označení přínos.

b.2. Záruka sledovatelnosti a zajištění kontroly:

Pokud by se povolilo stáčení produktu do lahví mimo vymezenou oblast, došlo by k ohrožení záruky jeho původu.

- c) Výrobek, na který se vztahuje závazek, je předkládán v průhledném obalu o objemu nejvýše tří litrů. Za výjimečných okolností lze po předchozím souhlasu příslušného orgánu použít i jiné způsoby balení. Balení může obsahovat macerované aromatické rostliny.

8. Žadatel

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 (Španělsko)

9. ZVLÁŠTNÍ PRAVIDLA PRO OZNAČOVÁNÍ

Zvláštní pravidla pro označování: na štítku umístěném na výrobku se zeměpisným označením musí být uvedeny:

1. Název „Hierbas de Mallorca“/„Herbes de Mallorca“ písmeny vysokými nejméně 2 mm. Případně jeden ze tří druhů uvedený v části 3.3.
2. Jedno z těchto dvou log: Možnost A barevně nebo možnost B černobíle.



Možnost A

Možnost B

3. Alfnumerické kontrolní číslo

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2020/C 172/05)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Duna-Tisza-közi“

Referenční číslo PGI-HU-A1342-AM02

Datum oznámení: 14/02/2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Změna minimálního skutečného obsahu alkoholu na 4,5 % obj.

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - II. Popis vín
 - VII. Souvislost se zeměpisnou oblastí
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Popis vína nebo vín
 - Souvislost se zeměpisnou oblastí
- c) Na trhu je poptávka po vínech s nižším obsahem alkoholu, lehkou strukturou a zbytkovým obsahem cukru. Organoleptické vlastnosti produktů s nižším skutečným obsahem alkoholu a zbytkovým obsahem cukru splňují požadavky specifikace produktu.

2. Změna obecných pravidel pro označování

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VIII. Další podmínky
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Další podmínky – pravidla označování
- c) Domníváme se, že název odrůdy na etiketách vín s chráněným zeměpisným označením „Duna-Tisza-közi“ by měl vynikát a být jasně čitelný, aniž by etiketa ztratila svůj charakter nebo byla příliš přeplněná.

3. Zvýšení maximálního výnosu na hektar na 160 hl/ha

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - V. Maximální výnos
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Enologické postupy – maximální výnos
- c) V důsledku restrukturalizačního programu v posledních letech se struktura vinic v oblasti produkce výrazně změnila. Producenti mají v současnosti k dispozici vinice, které umožňují daleko efektivnější pěstování vinné révy, jež má stejnou kvalitu jako předtím, ale poskytuje větší výnosy. Vinařské výrobky s pověstí zeměpisného označení „Duna Tisza-közi“ lze při těchto výnosech produkovat také.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Možnost výroby bílého vína z odrůd „Mátraí muskotály“ a „Vértes Csillaga“

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VI. Povolené odrůdy vinné révy
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Hlavní odrůdy vinné révy
- c) Velmi kvalitní víno lze vyrábět z révy odrůdy „Mátraí muskotály“ a „Vértes Csillaga“. Plody těchto neklasifikovaných odrůd zpracovávali místní výrobci vína především na mošt. Povoláním používat chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza-közi“ se ještě dále zvýší pověst těchto vín.

5. Možnost vyrábět červené víno z odrůdy Syrah

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VI. Povolené odrůdy vinné révy
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Hlavní odrůdy vinné révy
- c) Odrůda Syrah byla vysazena v meziříčí Dunaje a Tisy v posledních letech. Z jejích plodů lze vyrábět velmi kvalitní víno. Povoláním používat chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza-közi“ se umožní uvádět toto víno na trh s označením jeho místa původu.

6. Rozšíření oblasti produkce mimo vymezenou oblast

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VIII. Další podmínky
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Další podmínky – Výroba mimo vymezenou oblast produkce
- c) Z důvodu konkurenceschopnosti a kvůli zvýšení možnosti využití hroznů, které se tam pěstují, je vhodné rozšířit produkci mimo vymezenou oblast na celou oblast povolenou na základě předpisů. Tato oblast poskytuje stejné podmínky zpracování jako podmínky platné pro současnou oblast produkce, na kterou se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza-közi“.

7. Rozšíření odrůd, které lze používat při výrobě muškátových vín

- a) Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:
 - VIII. Další podmínky
- b) Část jednotného dokumentu, jíž se změna týká:
 - Další podmínky – Pravidla používání některých výrazů
- c) Podle vnitrostátních právních předpisů jsou odrůdy Csabagyöngye, Mátraí muskotály a Zefir klasifikovány jako muškátové odrůdy, a proto je používání odrůd vyjasněno.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název produktu

Duna-Tisza-közi

2. Typ zeměpisného označení

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína

Bílá odrůdová vína a cuvée

Odrůdová vína s výrazným a svěžím charakterem a středně dlouhým závěrem mají ovocnou a květinovou vůni a chuť, které jsou typické pro použitou odrůdu. Suché, polosuché, polosladké nebo sladké víno.

- * Maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	16,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Růžová odrůdová vína a cuvée

Lehká a svěží vína s intenzivní kyselostí vyrobená z modrých hroznů s živou a svěží ovocnou vůní a chutí (maliny, broskve, višně, rybíz, jahody atd.), případně s květinovými aromaty. Suché, polosuché, polosladké nebo sladké víno.

- * Maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Odrůdová vína siller a cuvée

Tělnatá odrůdová vína s vůní a chutí, které jsou typické pro použitou odrůdu, se zaoblenými kyselinami; kupáže mají mírný obsah taninu odpovídající poměru použitých odrůd. Suché, polosuché, polosladké nebo sladké víno.

- * Maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Červená odrůdová vína a cuvée

Odrůdová vína s vůní a chutí, které jsou typické pro použitou odrůdu, se zaoblenými kyselinami; kupáže mají obsah taninu odpovídající poměru použitých odrůd a sametovou chuť a tělo; tato vína mají ovocnou (višně, maliny, vlašské ořechy, rybíz atd.), kořeněnou (skořice, vanilka), čokoládovou a tabákovou vůni. Suché, polosuché, polosladké nebo sladké víno.

- * Maximální celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá příslušným právním předpisům Evropské unie.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	8
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno jako kyselina vinná
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

5. Enologické postupya) *Základní enologické postupy*

Pravidla týkající se vedení vinné révy:

Pěstební postupy

1. Pravidla týkající se vedení vinné révy:

- a) v případech stávajících vinic osázených před 1. lednem 2012 se vína s chráněným zeměpisným označením „Duna-Tisza közi“ mohou vyrábět z vinných hroznů pocházejících z těchto vinic až do vykloučení vinice, a to bez ohledu na metodu pěstování nebo hustotu výsadby;
- b) v případech vinic osázených po 1. lednu 2012 se vína s chráněným zeměpisným označením „Duna-Tisza közi“ mohou vyrábět pouze z vinných hroznů pocházejících z vinic vysazených těmito pěstitelskými metodami:
 - i. vedení na hlavu,
 - ii. Amrella,
 - iii. Moserovo vedení nebo srdcové vedení,
 - iv. jednoduchý závěs,
 - v. Sylvoz.

Pravidla týkající se hustoty výsadby na vinici

Pěstební postupy

- a) v případech vinic osázených po 1. lednu 2012 by hustota výsadby měla být nejméně 3 300 keřů na hektar;
- b) pokud jde o vzdálenost řádků a vzdálenost keřů v řadě, připouští se kromě řádků pravidelně oddělovaných meziřadím a výsadby samostatných keřů oddělovaných mezerami z obou stran i dvojité řádkování a/nebo výsadba keřů po dvou. Vzdálenost mezi řadami musí být nejméně 1,00 m a nejvýše 3,60 m, přičemž vzdálenost mezi keři musí být nejméně 0,60 m a nejvýše 1,20 m. V případě zdvojených keřů je rozhodujícím faktorem průměrná vzdálenost mezi keři;
- c) konečný výnos potřebný k dosažení cílů produkce se musí určit regulací trsů hroznů podle potřeby během vegetačního období.

Minimální obsah cukru v hroznech

Pěstební postupy

Minimální obsah přirozeného cukru v hroznech podle maďarského moštoměru ([MM°] při 17,5 °C):

1. bílá odrůdová vína a cuvée 13,43;
2. růžová odrůdová vína a cuvée 13,43;

3. odrůdová vína Siller a cuvée 13,43;
4. červená odrůdová vína a cuvée 13,43.

Potenciální minimální obsah alkoholu v hroznech ([% obj.] při 20 °C):

1. bílá odrůdová vína a cuvée 8,00;
2. růžová odrůdová vína a cuvée 8,00;
3. odrůdová vína Siller a cuvée 8,00;
4. červená odrůdová vína a cuvée 8,00.

b) *Maximální výnosy*

Víno

160 hektolitřů na hektar

Vinná réva

24 000 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Území žup Bács-Kiskun, Csongrád, Jász-Nagykun Szolnok a Pest, které jsou podle registru vinic klasifikovány jako třída I a II.

7. **HLAVNÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY**

Tramini – Traminer

Syrah – Serine noir

Syrah – Marsanne noir

Kadarka – Jenei feketé

Hamburgi muskotály – Muscat de Hambourg

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
Pátia
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 Hambourg
Ottonel muskotály – Muskat ottonel
Kadarka – Törökszőlő
Rajnai rizling – Weisser riesling
Kövidinka – A ruzsica
Pinot blanc – Pinot beluj
Zengő
Hamburgi muskotály – Misket hamburgszki

Cabernet sauvignon
Pelso
Chardonnay – Ronci bílé
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 – Zolotisztűj rannűj
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
Ezerjő – 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 – Saszla belaja
Vértes 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 – Kadar
Ezerjő – 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 – Misket 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. Popis souvislostí

Víno – popis vymezené oblasti (1)

a) Přírodní a kulturní faktory

Oblast, na kterou se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza közi“, se nachází ve střední části Maďarska. Rozprostírá se převážně na území Velké uherské nížiny, kterou ohraničují řeky Dunaj a Tisa a která je známá jako meziříčí Dunaje a Tisy (regiony Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság a Tápióság), a zčásti v regionu Tiszazug a v Čongrádské župě východně od řeky Tisa. Na severozápadě je oblast spojena s některými produkčními oblastmi Čepelského ostrova a na severu s produkčními oblastmi v pohorí Gödöllő.

V oblasti produkce panují environmentální podmínky, které jsou dány zejména její nížinnou polohou a rovinatostí. Nadmořská výška je ve většině oblastí menší než 150 m nad mořem. Terén je rovinatý, výškové rozdíly zde dosahují nejvýše 10–15 m.

Půdy v oblasti produkce, na kterou se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza-közi“, jsou poměrně homogenní, neboť většina oblasti se nachází na vápencových písčitéch půdách. Vznik těchto písčitéch půd se připisuje zejména řece Dunaj, která při odklonu z východu na západ naplavila během tisíciletí do meziříčí Dunaje a Tisy písčité usazeniny. Písčité půdy se vyznačují tím, že se rychle zahřívají, čímž pomáhají hroznům dozrávat.

Na druhé straně mají takové půdy nedostatečnou schopnost přísunu živin a zadržování vody a nízký obsah minerálních látek. Klimatické podmínky produkční oblasti určuje zejména kontinentální podnebí převládající v Maďarsku, které se vyznačuje především horkými léty a studenými zimami. Kvůli spojení klimatických podmínek, nížinatého charakteru a relativně nízké nadmořské výšky je třeba počítat s výskytem zimních, jarních a podzimních mrazů. Průměrná teplota se pohybuje kolem 10–11 °C. Průměrná doba slunečního svitu je 2 000 hodin za rok. Průměrné roční srážky se pohybují v rozmezí 450–500 mm.

b) Lidské faktory

Produkční oblast má vzhledem ke své velké zeměpisné rozloze bohatou tradici pěstování vinné révy a výroby vína. To částečně souvisí s prosperujícím obdobím tohoto odvětví ve středověku, po němž následovalo obnovené obhospodařování (stabilizace) opuštěných písčitéch oblastí po osmanské okupaci. Epidemie filoxéry pěstování vinné révy díky odolnosti písčitéch půd vůči ní prakticky vůbec neovlivnila, naopak výrazně posílila jeho úlohu.

Vliv lidských faktorů je v oblasti produkce patrný v:

- uvědoměném rozvoji odrůdové struktury (s tradičními a novými odrůdami) přizpůsobeném potenciálu poskytovanému ekologickými podmínkami,
- rozvíjení vinohradnických a vinařských metod, jež reagují na zvláštní ekologické a částečně i tržní aspekty,
- rozvíjení zázemí a integrační struktury v souladu s ekologickými a tržními podmínkami.

Víno – popis vymezené oblasti (2)

2. Popis vín

Vína se rychle rozvíjejí, jsou obvykle lehká, s jemným charakterem kvůli nižšímu obsahu kyselin; některé ročníky mají vysoký obsah alkoholu.

Bílá a růžová vína mají intenzivní aroma a bohatou chuť. Vína siller a červená vína jsou obvykle ovocná a lehčí, se světlejší barvou a jejich třísloviný se rovněž rychle rozvíjejí.

Vína mají kvůli písčité půdě nižší obsah minerálních látek.

3. Souvislost mezi produkčními oblastmi, lidskými faktory a produktem

Ekologické prostředí, zejména písčité půdy, má významný dopad na vlastnosti vín. Vína z oblasti produkce jsou označována v první řadě jako vína s krátkým obdobím zrání určená na brzkou spotřebu. Ekologické životní prostředí vedlo k rozšíření několika dobře adaptabilních odrůd (Bianca, Kövidinka, Cserszegi fűszeres, atd.).

Chráněné zeměpisné označení „Duna-Tisza közi“, které představuje necelou polovinu celkové produkce vinné révy v zemi, sehrává klíčovou úlohu v odvětví pěstování vinné révy a výroby vína maďarského zemědělství. Výroba vína má kromě hospodářského významu i důležitou sociální úlohu, neboť je důležitým zdrojem i doplňkem příjmů a pomáhá udržovat v regionu místní obyvatelstvo. Vzhledem k místním ekologickým charakteristikám (např. písčité půdy, nedostatek srážek) je pěstování vinných hroznů jednou z nejhospodárnějších pěstitelských činností v této oblasti. Krajinotvorný vliv pěstování vinné révy přispívá ke zvýšení přitažlivosti této oblasti.

Vinice se účinným způsobem bránily a brání šíření nánosů písku a vinná réva má v porovnání s jinými rostlinami tendenci lépe přežít v půdách s nízkou schopností zadržovat vodu. Podíl původních a nově vyšlechtěných maďarských moštových odrůd révy vysazených na těchto vinicích (více než 60 %) je nejvyšší v Maďarsku a tyto odrůdy tvoří páteř výroby vína. Existuje čím dál tím větší poptávka po (snášenlivých a odolných) odrůdách révy vyvinutých z *Vitis vinifera*, druhu, který je dobře přizpůsobený místním ekologickým podmínkám, a po odrůdách vytvořených křížením *Vitis vinifera* s jinými druhy rodu *Vitis*, čímž se zajišťuje ziskovost.

V první řadě díky poměrně lehkým, ovocným a aromatickým muškátovým vínům této oblasti má meziřící Dunaje a Tisy velmi dobrou pověst u spotřebitelů.

Vlivem změn životního stylu se upravily návyky v oblasti spotřeby vína, přičemž se zvýšila poptávka po aromatických, svěžích vínech s nízkým obsahem alkoholu. Uspokojení této poptávky umožňují specifické vlastnosti, pěstované odrůdy i technologická připravenost vinařů.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Pravidla pro označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

1. Výraz „oltalom alatt álló földrajzi jelzés“ (chráněné zeměpisné označení) se může nahradit tradičním výrazem „tájbor“ (zemské víno).

Pravidla používání některých výrazů

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

- i) „Muskotály“ (Muškát): Víno vyrobené z hroznů jedné nebo více těchto odrůd: Aletta, Csabagyöngye, Cserzei fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Muscat ottonel, Nektár, Pölöskei muskotály, Tramini nebo Zefir (nejméně z 85 %);
- ii) „Primőr“ (primeur): víno plněné do lahví v roce sklizně. Je rovněž možné používat synonymní výraz „újbor“ (nové víno).

Výroba mimo vymezenou oblast produkce

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

v těchto správních oblastech sousedících s vymezenou oblastí:

obce v župách Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, Nógrád, Tolna a správní oblast Budapešti.

Odkaz na specifikaci produktu

https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6zi%20OFJ_v5.pdf

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 172/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„OLIO LUCANO“

č. EU: PGI-IT-02458 – 26.4.2019

CHOP () CHZO (X)

1. Název

„Olio lucano“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Při balení musí mít produkt s CHZO „Olio lucano“ tyto vlastnosti:

a. Chemicko-fyzikální hodnocení

— kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny olejové): nejvýše 0,6 %,

peroxidové číslo: max. 12 meq O₂/kg.

b. Organoleptické hodnocení

Deskriptor	Medián
Ovocná vůně po olivách	2–7
Hořký	2–7
Štiplavý	2–7
Tráva a/nebo rajče a/nebo artyčok a/nebo mandle a/nebo jablko	0–6

Olej „Olio lucano“ CHZO se vyznačuje: barvou od zelené po žlutou, průměrnou ovocnou chutí, průměrnou hořkostí a štiplavostí, případnými aromatickými tóny čerstvé trávy, artyčoku, rajčat, mandlí a jablek. Soulad mezi čichovými a chuťovými tóny je obecně specifickou vlastností tohoto oleje.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Extra panenský olivový olej „Olio lucano“ se získává z níže uvedených odrůd a jejich synonym, a to samotných nebo v kombinaci:

Acerenza, Ogliarola del Vulture (synonyma: Ripolese či Rapollese, Ogliarola di Melfi, Nostrale), Ogliarola del Bradano (synonyma: Comune, Ogliarola), Maiatica (synonyma: 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. Jiné odrůdy mohou být zastoupeny do maximálního poměru 20 %.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce, pěstování, sklizeň a lisování musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Je povoleno pravdivé použití jmen, obchodních firem nebo soukromých značek, pokud nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl. Odkaz na balení v podniku zpracovávajícím olivy nebo ve sdružení podniků zpracovávajících olivy či v podniku nalézajícím se v oblasti produkce lze učinit pouze v tom případě, že balení proběhlo v témže podniku.

Použití jiných zeměpisných označení je zakázáno. Název „Olio Lucano“ musí být na etiketě uveden jasným a nesmazatelným písmem tak, aby jej bylo možné odlišit od všech dalších označení na etiketě.

Na etiketě musí být vyobrazeno logo CHZO „Olio lucano“, které sestává ze stylizované amfory se čtyřmi šikmo směřujícími příčnými křivkami. Amfora, což je nádoba z pálené hlíny, se ve starověku používala k přepravě oleje. Křivky, jimiž je amfora zdobena, se stáčíjí do spirály a odkazují na podobu charakteristicky stočeného kmene stoletých olivovníků. Křivky jsou čtyři, což odpovídá čtyřem liniím na znaku regionu Basilicata, které představují čtyři hlavní řeky, jež oblastí protékají: Bradano, Balento, Agri a Sinni.

Pod grafickým znakem jsou malými písmeny ztvárněny výraz „olio lucano“, a to tučně typem písma Mockup, a slova „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení). Logo může být rovněž vyraženo do obalu.



Chráněné zeměpisné označení

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce CHZO „Olio Lucano“ odpovídá celému správnímu území regionu Basilicata.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o uznání se opírá o dobrou pověst, jíž se olivový olej „Olio lucano“ díky svým specifickým vlastnostem těší.

Souvislost produktu „Olio Lucano“ s prostředím vychází ze zeměpisných, půdních, klimatických, agronomických, technologických, historických a společenských faktorů, které jsou pro vymezenou zeměpisnou oblast společně a specifické a jež jsou dohromady určující pro chemicko-fyzikální a organoleptické vlastnosti uvedené v bodě 3.2.

Název „Olio lucano“, pod nímž je produkt znám jak v obchodě, tak v běžném jazyce, má svůj původ v historii související s názvem vymezené zeměpisné oblasti. Území dnešního regionu Basilicata se totiž kryje s rozsáhlejším územím, které se před příchodem Římanů (5.–6. století př. n. l.) nazývalo Lukánie obývaná Lukány, obyvatelstvem italského původu. Dnes se v běžném jazyce používají názvy Basilicata či Lukánie rovnocenně, což odůvodňuje použití přídatného jména „lucano“ pro něco nebo někoho z regionu Basilicata.

Území tohoto regionu, v němž olivovník hojně roste, je přirozeně ohraničeno masivem Pollino, plošinou Murge, řekou Ofanto, Jónským mořem a Tyrhénským mořem. Pro toto prostředí jsou typické řeky, do nichž se svažují úbočí, na kterých se pěstuje olivovník. V mnoha malých obcích Basilicaty, které jsou z historických důvodů položeny na vrcholech hor, jsou olivové háje soustředěny především v bezprostřední blízkosti vesnic a četné lisovny (v průměru 150 fungujících lisoven na celkových 131 obcí v regionu) umožňují bez zbytečného prodlení lisování.

Strukturální jedinečnost produkce oliv v Basilicatě spočívá v tom, že je pěstují malé zemědělské podniky na kopcích. 83 % olivových hájů se nachází v kopcovitých a horských oblastech, přičemž průměrná rozloha využívané zemědělské půdy, na níž podnik pěstuje olivy, představuje necelý hektar. V těchto vnitřních oblastech se olivovníky pěstované na svažitéch pozemcích podléhajících erozi nezavlažují. V minulosti se tradičně ve všech oblastech pěstování olivovníku vydělovaly nejokrajovější a nejméně úrodné pozemky. V tomto prostředí je olivovník často jedinou stromovou rostlinou, již se v něm daří, a má velmi důležitou sociální, environmentální a krajinnou funkci.

Basilicata je z meteorologického hlediska součástí centrálního Středomoří a spadá do oblasti s průměrnými ročními teplotami 16–17 °C, která se vyznačuje typicky středomořským podnebím s horkými léty a dešti převážně v zimě. Klimatickým rysem celého teritoria je sucho na konci jara a v létě, které přichází každoročně, i když s určitými výkyvy v míře sucha (roční srážky/průměrná roční teplota) v závislosti na nadmořské výšce a teplotě v daném období.

Olivovník se v Basilicatě pěstuje již po staletí. V Pantanellu di Metaponto byly během archeologických vykopávek koordinovaných profesorem Carterem z Texaské univerzity v Austinu nalezeny kousky dřeva, olivy, listy a pecky pocházející ze 6. století př. n. l. Řečtí osadníci ve starověké Lukánii vysadili odrůdy, které se přizpůsobily prostředí a jež se nevyskytují jinde, jako např. odrůda Maiatica. Během staletí se ostatně zastoupení odrůd vždy obohacovalo výpomocí a výměnou produktů mezi četnými kláštéry po celém regionu (Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza, Montescaglioso). Příkladem je genetická blízkost mezi odrůdou Frantoio a skupinou odrůd Ogliarole, jež jsou v Basilicatě popsány. V současné době je ve vymezené zeměpisné oblasti škála odrůd rovnoměrně rozložena po všech pěstitelských oblastech a sestává ze specifických odrůd, jako např. Coratina, Leccino, Frantoio a Ogliarole. Zmíněný faktor je spolu s mnoha místními kultivary určující pro specifické vlastnosti olivového oleje „Olio lucano“.

Díky popsaným souběžně působícím lidským a geografickým faktorům, zejména vlastnostem půdy a podnebí v kopcovité krajině, v níž se olivovník pěstuje, jakož i složení a rozložení odrůd ve vymezené zeměpisné oblasti, vykazuje produkt s CHZO „Olio lucano“ jako specifickou a jedinečnou vlastnost průměrnou intenzitu organoleptických parametrů a soulad mezi čichovými a chuťovými tóny.

Tento jedinečný olivový olej vyráběný v Basilicatě se pod názvem „Olio lucano“ těší dobré pověsti, kterou potvrzují četná ocenění v italských i mezinárodních soutěžích a skutečnost, že se uvádí v průvodcích po odvětví různých olivových olejů z Basilicaty, jež vykazují výše uvedené vlastnosti.

V posledních třiceti letech je používání názvu „Olio lucano“ dobře zdokumentováno, a to od konce 80. let v obchodní sféře, běžném jazyce i vědeckých publikacích (Lupoli, 1989).

V obchodě jsou vedle přímého pojmenování produktu názvem „Olio lucano“ (např. etikety podniku Lettieri di Laurenzana – PZ, 1993) zaznamenány různé případy, kdy se přídatné jméno „lucano“ (lukánský) či podstatné jméno „Lucania“ (Lukánie) používají jak na etiketě (např. „Colli lucani“, „Bontà della Lucania“, „Dalle colline lucane“ atd.), tak v obchodních názvech podniků působících v daném odvětví (např. zemědělský podnik „Podere Lucano“ v Ripacandidè – PZ, „Oroverde Lucano srl“ ve Ferrandinè – MT, přičemž přídatné jméno „lucano“ jednoznačně odkazuje na olivový olej přezdívaný „zelené zlato“).

Navíc unijní právní předpisy pro CHOP a CHZO, které zakazují používání zeměpisných údajů na etiketě, zabránily producentům, jejichž produktům nebylo chráněné označení uděleno, aby název používali.

Od roku 2000 přispívá regionální soutěž pro extra panenský olivový olej vyprodukovaný v Basilicatě „OLIVARUM“ k šíření „kultury olivového oleje“ a producenty motivuje, aby neustále zlepšovali jeho kvalitu.

Účast producentů na zásadních italských a mezinárodních akcích, jež se v daném odvětví pořádají, přitahovala pozornost spotřebitelů a producentů odjinud, čímž se dobrá pověst olivového oleje „Olio lucano“ upevňovala.

Níže jsou uvedena ocenění a uznání, která produkt získal v různých italských a mezinárodních soutěžích do roku 2016:

- Národní soutěž ERCOLE OLIVARIO, 2011, 2. místo
- Národní soutěž ERCOLE OLIVARIO, 2006, 2007, 2011, 2017, finalista
- Národní soutěž ORCIOLO D'ORO, 2014, 3. místo
- Národní soutěž L'ORCIOLO D'ORO, 2006 až 2017, „Gran Menzione“
- Národní soutěž LEON D'ORO, 2007, 2009, 2013, „Gran Menzione“
- Národní soutěž MONTIFERRU, 2013, 3. místo
- Národní soutěž MONTIFERRU, 2014, 2. místo
- Národní soutěž MONTIFERRU, 2016, 1. místo
- Mezinárodní soutěž SOL D'ORO, 2009, 2013, „Gran Menzione“
- Mezinárodní soutěž SOL D'ORO, 2016, 3. místo
- Mezinárodní soutěž BIOL, 2013, 1 zlatá medaile, 3 stříbrné medaile
- Mezinárodní soutěž BIOL, 2014, 3 zlaté medaile, 3 stříbrné medaile
- Mezinárodní soutěž BIOL, 2016, 1 extra zlatá medaile, 1 zlatá medaile, 2 stříbrné medaile
- Mezinárodní soutěž JOOP (Japan Olive Oil Prize), 2014, 1. místo v kategorii „medium“
- Mezinárodní soutěž JOOP (Japan Olive Oil Prize), 2016, uznání

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Qualità“ (Jakost – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 Evropského parlamentu a Rady o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 172/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců od data zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Akasztói szikiponty“

EU č.: PDO-HU-02410–15. 2. 2018

CHOP (X) CHZO ()

1. Jméno (jména)

„Akasztói szikiponty“

2. Členský stát nebo třetí země

Maďarsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1. Druh produktu

Třída 1.7: Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a výrobky z nich získané

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název v bodě 1

Název „Akasztói szikiponty“ označuje ryby druhu kapra (*Cyprinus carpio* L.), jejichž chov je založen výhradně na úředně uznaných maďarských odrůdách. Prodávají se ve stáří nejméně 2 let a nejvýše 5 let, čerstvé, chlazené nebo zmrazené.

Určení stáří ryby: stáří ryby odpovídá počtu let mezi jarní období tření a říjnem příslušného roku.

„Akasztói szikiponty“ má zlatavě žlutou až světle šedou barvu a podlouhlé tělo se živě oranžovými ploutvemi.

Hmotnost ryb (živá hmotnost):

- stáří 2 léta: 1,5–2 kg,
- stáří 3 léta: 2–3,5 kg,
- stáří 4 léta: 3,5–6 kg,
- stáří 5 let: může dosáhnout až 6–8 kg.

„Akasztói szikiponty“ má tyto jakostní charakteristiky:

Chemické vlastnosti masa „Akasztói szikiponty“: 25–30 % sušiny, 17–23 % bílkovin, 5–12 % tuku.

Organoleptické vlastnosti masa „Akasztói szikiponty“:

- barva: sytě růžová až bledě červená,
- vůně: vyčištěná, příjemná, mírně slaná, připomínající hlinitý písek,
- chuť a konzistence: maso s čistou chutí a rozplývavou texturou, pevné a s nízkým obsahem tuku.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Potrava ryb se skládá z přirozeného krmiva a koncentrovaného krmiva.

Přirozené krmivo se skládá z přírodních organismů žijících v rybnících ve vymezené zeměpisné oblasti a představuje 40 % až 50 % celkové potravy. Přirozeným krmivem v rybnících jsou zooplankton, vířníci (*Rotatoria*), klanonožci (*Copepoda*), perloočky (*Cladocera*), nitěnky (*Tubifex*), larvy pakomárovitých (*Chironomidae*) a jiné larvy hmyzu. Tyto organismy uspokojují bílkovinné potřeby ryb.

Koncentrované krmivo pocházející ze zeměpisné oblasti, např. kukuřice, zlomková kukuřice, pšenice, zlomková pšenice, tritikale, žito, hrách nebo proso, může být rybám podáváno buď samostatně, nebo ve směsi, buď drcené, nebo v zrnech. Koncentrované krmivo představuje 50 % až 60 % celkové potravy. Poskytuje rybám nezbytnou energii.

Potěr může rovněž obdržet, pouze v období od května do října po vylíhnutí (tedy ve stáří jednoho léta), kompletní doplňková krmiva přírodního původu bez GMO až do 30 % celkové potravy. Tyto specifické doplňkové potraviny podávané ve stáří jednoho léta jsou určeny k uspokojení všech požadavků na bílkoviny v případě, že přírodní organismy k uspokojení bílkovinné poptávky v tomto stáří nepostačují. Složky těchto kompletních a specifických doplňkových krmiv nemohou být vyráběny výhradně ve vymezené zeměpisné oblasti, a doplňková krmiva tudíž pocházejí z oblasti mimo zeměpisnou oblast.

Množství krmiva ze zeměpisné oblasti (celkem za rok):

- pro ryby ve stáří jednoho léta: min. 70 %,
- pro ryby mezi dvěma a pěti léty: 100 %.

Vzhledem k tomu, že charakteristické vlastnosti kapra „Akasztói szikiponty“ se vyvíjejí v době, kdy ryby dosahují dvou let, krmivo podávané rybám ve stáří jednoho léta, pokud se používá, nemá na vlastnosti konečného produktu vliv.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Celý pěstební cyklus kaprů „Akasztói szikiponty“ probíhá v obcích Akasztó a Dunatetétlen.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6. Zvláštní pravidla označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na obalu musí být barevné logo výrobku o průměru nejméně 3 cm. Kruhové logo je lemováno modrým kruhem, v jehož horní části je název „Akasztói szikiponty“ a v dolní části internetová adresa skupiny žadatelů. Dominantní prvek ve středu loga je obrázek ryby na modrém a zlato-žlutém pozadí tvořeným sluncem, vodou a rákosím. Nositelé práv mohou používat logo produktu bez omezení.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkce kaprů „Akasztói szikiponty“ je soustředěna v obcích Akasztó a Dunatetétlen.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Středně velké a velké rybníky (0,1–45 ha) s kruhovými hrázemi, ve kterých se provádí selekce, reprodukce a chov kaprů „Akasztói szikiponty“ se nacházejí v solných nížinách v blízkosti národního parku Kiskunság, mezi Dunajem a Tisou. Celková povrchová plocha rybníků činí přibližně 400 hektarů. Solná planina, která se v současné době těší ochraně, byla vytvořena především po úpravě Dunaje, která změnila tok podzemní vody. Mimořádně slaný povrch, v létě zářivě bílý díky vysrážené soli, poskytuje chráněné oblasti geologickou a geomorfologickou hodnotu.

Rybníky jsou umístěny na slané půdě. Většina trony (přírodní sody) se rozpustí a odeče během prvního odvodnění rybníka, ale je znatelná v lehce slané čerstvé vůni ryb.

Podloží rybníků vytvořených na slané půdě a užívaných pro chov ryb je tvořeno tenkou vrstvou bahnitého písku, na němž spočívá vrstva úrodného bahna o tloušťce několika centimetrů. Průměrná hloubka rybníků je 70 až 80 cm. Délka slunečního svitu přesahuje v zeměpisné oblasti 2 000 hodin za rok (průměr za padesát let), což znamená, že mělké rybníky se rychle zahřívají a biologická produkce začíná dříve než v hlubších rybnících.

Čistá chuť masa kapra „Akasztói szikiponty“ a jeho čistá, příjemná, mírně slaná, příjemná vůně připomínající jílovitý písek, jakož i barva jeho ploutví, jsou dány přirozeným prostředím, zatímco struktura masa a obsah tuku vzniká díky lidskému faktoru, tj. díky know-how chovatelů. Všechny tyto prvky dodávají výrobku jeho specifický charakter.

Ryby v mělkých chovných nádržích mají přístup k přírodním zdrojům již v brzké fázi, mohou rychleji regenerovat a rostou rovnoměrněji než kapři chovaní v jiných, hlubších rybnících. Vitamíny, aminokyseliny a přírodní živočišné bílkoviny z organismů konzumovaných rybami (přírodní krmiva) mají pro vývoj kaprů „Akasztói szikiponty“ zásadní význam.

Severní vítr, který ve vymezené zeměpisné oblasti převažuje, často promísí vodu v mělkých rybnících až ke dnu. Díky tomu nedochází k tepelné stratifikaci a dostatečná dodávka kyslíku i pro hlubokou část rybníka je příznivá pro rozkladnou činnost. Ve vodě se proto nerozvíjejí hnilobné procesy, což znamená, že maso kaprů „Akasztói szikiponty“ je prosto nepříjemných pachů a látek, které mění chuť. Vůně masa připomíná jílovito-písčitou půdu s mírně slanými tóny pocházejícími ze slané vody.

Je rovněž důležité zdůraznit souvislost mezi barvou kaprů „Akasztói szikiponty“ a dnem rybníků, jelikož ryba plně přizpůsobuje svou barvu barvě dna nebo okolí rybníka. Charakteristická světle šedá až zlatožlutá barva a oranžové ploutve kaprů „Akasztói szikiponty“ se takto vyvinuly, aby se přizpůsobily světle žluté barvě jílovito-písčitého dna rybníků.

Kvalita kaprů „Akasztói szikiponty“ je však důsledkem nejen mimořádných vlastností přírodního prostředí, ale také místních tradic a technik chovu ryb.

Na počátku 20. století umožnilo tehdejší místní know-how a rozvoj zkušeností nashromážděných během několika let rozvoj technologie produkce ryb s libovým masem a nízkým obsahem tuku, která je přizpůsobena specifické situaci místních rybníků vytvořených na slané půdě. Tato technologie umožňuje na základě hmotnosti kapra a teploty vody určit, kolik koncentrovaných krmiv je třeba poskytnout pro ryby jako procentní podíl jejich tělesné hmotnosti, aby se zajistilo, že jejich maso bude libové a s nízkým obsahem tuku (požadavky na metabolickou energii). Zásobování ryb přirozeným krmivem je dosaženo prostřednictvím stále dodávky organických hnojiv do každého chovného rybníka.

Na výrobu jednoho kilogramu svaloviny kapra „Akasztói szikiponty“ postačují dva kilogramy koncentrovaného krmiva, zatímco specializovaná literatura uvádí u normálního kapra z chovného rybníka 4 až 5 kilogramů. V rybnících, které se nacházejí v zeměpisné oblasti, se krmivo rychle zkonsumuje za 4 až 6 hodin a žaludek ryb roste. V průběhu 18 hodin před příštím krmením si musí zahánět hlad hledáním přirozeného krmiva v rybníku. To však vyžaduje hodně plavání. Pohyb zajišťuje rozvoj svaloviny kapra „Akasztói szikiponty“ a zabraňuje růstu jakékoli vrstvy tuku. Koncentrovaná krmiva s vysokým obsahem škrobu poskytují rybám energii, kterou potřebují k pohybu, a přírodní krmivo poskytuje bílkovinu potřebnou k produkci svaloviny. Díky intenzivnímu stálému pohybu a koncentrovanému krmivu pokrývajícemu metabolické energetické potřeby se rozvíjí svalovina kaprů „Akasztói szikiponty“, a jejich maso tak má velmi nízký obsah tuku (5–12 %) s měkkou konzistentní texturou.

Specifická jakost kapra „Akasztói szikiponty“ je rovněž způsobena tím, že cíle týkající se velikosti populace obecně přijímané v literatuře byly výrazně omezeny: byly přizpůsobeny podmínkám zeměpisné oblasti a byly přezkoumány na základě přirozeného výnosu rybníků pro účely produkce. Hlavním zdrojem rybí bílkoviny jsou přírodní zdroje, které jsou k dispozici v rybnících. Jejich trvalá přítomnost je během produkčního cyklu klíčová, neboť je základem pro to, aby svalovina ryb měla dobrý obsah proteinů a aby se rozvíjela optimálním způsobem, což je nezbytné pro

čistou a výraznou chuť. Na základě výsledků týdenních kontrol planktonu a zkušebních úlovků prováděných jednou za dva týdny nastaví místní odborníci parametry výrobní technologie, určí potřebu dalších živin, sníží počet ryb nebo upraví dávkování krmiva tak, aby rybí maso mělo trvale nízký obsah tuku 5–12 %.

Kapři „Akasztói szikiponty“ jsou chováni za téměř přirozených podmínek, neboť výzkum ukazuje, že základní charakteristika svaloviny, a sice obsah tuku, je velmi podobná jako u volně žijících kaprů z přírodních vodních útvarů. Přirozený obsah tuku kaprů žijících v přírodních podmínkách se pohybuje kolem 5–10 %, zatímco u kaprů chovaných jinde může vzrůst dokonce až na 15–20 %.

Specifické vlastnosti kapra „Akasztói szikiponty“ jsou dány podmínkami jeho produkce, neboť jsou založeny na metabolických energetických potřebách a na konkrétní výrobní technice, což jej odlišuje velmi jasně od kaprů produkovaných v jiných zeměpisných oblastech.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS