



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

63. årgang

20. maj 2020

## Indhold

### II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

#### Europa-Kommissionen

2020/C 172/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9809 — Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

#### Europa-Kommissionen

2020/C 172/02	Euroens vekselkurs — 19. maj 2020 .....	2
2020/C 172/03	De Europæiske Fællesskabers Administrative Kommission for Vandrende Arbejdstageres Sociale Sikring Omregningskurser for valuta i henhold til Rådets forordning (EØF) nr. 574/72 .....	3

### V Øvrige meddelelser

ANDET

#### Europa-Kommissionen

2020/C 172/04	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 17, stk. 6, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89 .....	5
---------------	---	---

DA

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst.

2020/C 172/05	Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 .....	11
2020/C 172/06	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	22
2020/C 172/07	Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	26

## II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag M.9809 — Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV)****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 172/01)

Den 12. maj 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på italiensk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokument nr. 32020M9809. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

19. maj 2020

(2020/C 172/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,0950	CAD	canadiske dollar	1,5251
JPY	japanske yen	118,00	HKD	hongkongske dollar	8,4870
DKK	danske kroner	7,4562	NZD	newzealandske dollar	1,8004
GBP	pund sterling	0,89535	SGD	singaporeanske dollar	1,5513
SEK	svenske kroner	10,5685	KRW	sydkoreanske won	1 341,19
CHF	schweiziske franc	1,0633	ZAR	sydafrikanske rand	19,9649
ISK	islandske kroner	156,50	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,7816
NOK	norske kroner	10,9153	HRK	kroatiske kuna	7,5713
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	16 177,50
CZK	tjekkiske koruna	27,490	MYR	malaysiske ringgit	4,7583
HUF	ungarske forint	350,35	PHP	filippinske pesos	55,567
PLN	polske zloty	4,5510	RUB	russiske rubler	79,3839
RON	rumænske leu	4,8428	THB	thailandske bath	34,947
TRY	tyrkiske lira	7,4448	BRL	brasilianske real	6,2357
AUD	australske dollar	1,6751	MXN	mexicanske pesos	25,8567
			INR	indiske rupee	82,8535

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

**DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABERS ADMINISTRATIVE KOMMISSION FOR VANDRENDE  
ARBEJDSSTAGERES SOCIALE SIKRING**

**Omregningskurser for valuta i henhold til Rådets forordning (EØF) nr. 574/72**

(2020/C 172/03)

Artikel 107, stk. 1, 2 og 4, i forordning (EØF) nr. 574/72

Referenceperiode: April 2020

Anvendelsesperiode: Juli, August og September 2020

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

*Bemærk:* alle krydskurser, som omfatter ISK, beregnes ved brug af oplysninger fra den islandske centralbank om ISK/EUR-kursen

reference: apr-20	1 EUR in national currency	1 unit of N.C. in 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

*Bemærk:* ISK/EUR-kurser baseret på oplysninger fra den islandske centralbank.

1. I henhold til forordning (EØF) nr. 574/72 sker omregningen til en given valuta af beløb udtrykt i en anden valuta til den kurs, der i løbet af den i stk. 2 fastsatte referenceperiode beregnes af Kommissionen på grundlag af det månedlige gennemsnit af de referencekurser for omregning af valutaer, der offentliggøres af Den Europæiske Centralbank.

2. Referenceperioden er:

- januar måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. april
- april måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. juli
- juli måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. oktober
- oktober måned for omregningskurser, der skal anvendes fra den følgende 1. januar

Omregningskurserne for valuta vil blive offentliggjort i andet nummer af Den Europæiske Unions Tidende (C-udgaven) i februar, maj, august og november.

## V

*(Øvrige meddelelser)*

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 17, stk. 6, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89 <sup>(1)</sup>**

(2020/C 172/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 27 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/787 <sup>(2)</sup>.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF DEN TEKNISKE DOKUMENTATION FOR EN GEOGRAFISK BETEGNELSE

»HIERBAS DE MALLORCA«

EU-nr.: PGI-ES-01869-AM01 — 17.12.2018

Sprog, ændringen er affattet på: Spansk

**Formidler**

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer  
Generaldirektoratet for fødevarerindustrien  
Undergeneraldirektoratet for særlig kvalitet og økologisk landbrug  
Paseo de la Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid, SPANIEN

Tlf. +34 913475397

E-mail: sgcdae@mapama.es

**Navnet på den geografiske betegnelse**

Hierbas de Mallorca

**Rubrikker i specifikationen, der berøres af ændringen**

Beskyttet betegnelse (navneændringen er afspejlet i andre rubrikker såsom beskrivelse af produktet, tilknytning, produktionsmetode, gældende krav og kontroller, men indholdet af disse afsnit berøres ikke)

**Ændring**

Ændring af produktspecifikationen, der medfører ændring af hovedspecifikationerne

<sup>(1)</sup> EUT L 39 af 13.2.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> EUT L 130, 17.5.2019, s. 1.

## Redegørelse for ændringen

Formålet med ændringen er at medtage navnet både på spansk og catalansk, eftersom begge sprog har officiel status i Spanien (hvilket blev fastslået i artikel 4 i forfatningslov nr. 1/2007 af 28. februar 2007 om reformen af Balearernes status som selvstyrende region).

Det er fuldt ud berettiget, at produktet har to navne, både det spanske (»Hierbas de Mallorca«) og det catalanske (»Herbes de Mallorca«), da næsten alle producenter af denne spiritus med anissmag nu kun anvender det catalanske navn og anser det for nødvendigt at kunne anvende navnet »Herbes de Mallorca«, når de markedsfører deres produkter.

Spiritussen »Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca« fremstilles udelukkende på Mallorca, som hører under den selvstyrende region Balearerne.

I denne selvstyrende region er catalansk Balearernes sprog og har status som officielt sprog sammen med spansk, hvilket blev fastslået i artikel 4 i forfatningslov nr. 1/2007 af 28. februar 2007 om reformen af Balearernes status som selvstyrende region.

Den almindelige brug af begge sprog — spansk og catalansk — på Balearerne betyder, at »Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca« siden tidernes morgen er blevet omtalt både med det spanske navn (»Hierbas de Mallorca«) og med det catalanske navn (»Herbes de Mallorca«).

Desuden kan man ikke se bort fra realiteterne på markedet. De to navne, »Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca«, er blevet anvendt i årenes løb, og det vil de fortsat blive. Dette gælder ikke bare for den nationale handel, men også for den internationale handel.

Brugen af betegnelsen »Herbes de Mallorca« er så veletableret, at den endda anvendes til markedsføring og salg fremstød i andre lande og på andre EU-sprog.

## Relevante ændringer af den tekniske dokumentation

*Punkt 1 i den tekniske dokumentation. Betegnelse*

Det catalanske navn »Herbes de Mallorca« skal også medtages i betegnelsen sammen med »Hierbas de Mallorca«.

Navn: »Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca«.

Andre rubrikker berøres også af denne ændring, f.eks. beskrivelse af produktet, tilknytning, produktionsmetode, gældende krav og kontroller, men deres indhold ændres ikke.

### HOVEDSPECIFIKATIONERNE I DEN TEKNISKE DOKUMENTATION

#### »HIERBAS DE MALLORCA«/»HERBES DE MALLORCA«

**EU-nr.: PGI-ES-01869-AM01 — 17.12.2018**

#### 1. **Betegnelse**

»Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca«

#### 2. **Kategori af spiritus**

Kategori 25. Spiritus med anissmag

#### 3. **Beskrivelse af spiritussen**

»Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca« er en spiritus med anissmag, som har et alkoholindhold på mellem 20 % og 50 % udtrykt i volumen, og som er aromatiseret med planter og eventuelt sødet med saccharose.

##### 3.1. *Kemiske egenskaber*

— Virkeligt alkoholindhold:

— Minimum: 20 % absolut vol.

— Maksimum: 50 % absolut vol.

— Maksimalt methanolindhold: 20 g/hl alkohol ved 100 % vol.



### 3.2. Organoleptiske egenskaber

- Et klart udseende
- En farve, der går fra ravfarvet til grøn
- En intens og kompleks aroma med et stærkt præg af anis. Aromaerne er friske, søde, frugtagtige (appelsin og citron) og blomsteragtige.
- Smagen er mærkbart sød, moderat sød eller usødet alt efter varianten, som beskrevet i afsnittet »Varianter«: sød, sammenstukket eller tør. Der er en stærk eftersmag af aromatiske planter.
- Den er tyktflydende i munden for de sammenstukne og søde varianter vedkommende.

### 3.3. Typer

Der er tre forskellige varianter, som kendetegnes af deres sukkerindhold og virkelige alkoholindhold.

- Tør: et minimumsalkoholindhold på 35 % og et maksimalt sukkerindhold på 100 g/l, udtrykt i saccharose.
- Sammenstukket: et minimumsalkoholindhold på 25 % og et sukkerindhold på 100-300 g/l, udtrykt i saccharose.
- Sød: et minimumsalkoholindhold på 20 % og et minimumssukkerindhold på 300 g/l, udtrykt i saccharose.

### 3.4. Specifikke egenskaber (sammenlignet med spiritus i samme kategori)

De specifikke organoleptiske egenskaber er den intense og komplekse aroma med et stærkt præg af anis. Aromaerne er friske, søde, frugtagtige (appelsin og citron) og blomsteragtige. Farven går fra ravfarvet til grøn. Smagen er sød, moderat sød eller usødet alt efter varianten: sød, sammenstukket eller tør. Den er tyktflydende i munden for de sammenstukne og søde varianter vedkommende.

## 4. Afgrænsning af det geografiske område

Produktions- og aftapningsområdet for den geografiske betegnelse er begrænset til Mallorca i Spaniens selvstyrende region Balearerne.

## 5. Metode, som spiritussen er fremstillet efter

Den fremstilles ved at blande en spiritus med anissmag med en vand-alkohol-opløsning, der er aromatiseret ved udblødning og/eller destillation af planter, og hvor der er tilsat vand, landbrugsethanol og evt. saccharose.

### 5.1 Ingredienser

#### a) Væsentlige

- 1) Spiritus med anissmag
- 2) Landbrugsalkohol
- 3) Destilleret, deioniseret og/eller demineraliseret drikkevand.
- 4) Aromatiske planter dyrket på Mallorca:
  - a) citronverbena (*Lippia citriodora*)
  - b) kamille (*Matricaria spp.*)
  - c) appelsin (*Citrus sinensis*)
  - d) citron (*Citrus limon*)
  - e) rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)
  - f) citronmelisse (*Melissa officinalis*)
  - g) fennikel (*Foeniculum vulgare*)

#### b) Valgfri

- 1) Saccharose
- 2) Andre aromatiske planter og/eller tilladte naturlige aromaer
- 3) Farvestoffer, som er godkendt til spiritus.

Produktionen følger den traditionelle praksis med tre separate faser.

Den første fase omfatter udvinding af planteromaen. I denne fase er producenternes erfaring fundamental. Andelen af væsentlige aromatiske planter udvælges på dette grundlag. De udvalgte planter udblødes i en vand-alkohol-opløsning, lige så længe som det er nødvendigt for at udvinde aromaerne. Denne fase kan forbedres ved at destillere macerateret.

I den anden fase fremstilles der en spiritus med anissmag af landbrugsalkohol, vand og ekstrakter eller destillater af anis og evt. saccharose.

I den tredje og sidste fase blandes produkterne fra de foregående faser med en valgfri tilsætning af vand, alkohol og sukker for at opnå det ønskede alkohol- og sukkerindhold og de ønskede organoleptiske egenskaber. I denne fase er producentens erfaring fundamental. Den udgør grundlaget for fastlæggelsen af, hvor stor en andel af det aromatiske ekstrakt fremstillet i første fase, der skal anvendes for at opnå de karakteristiske egenskaber ved »Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca«.

## 6. Tilknytning til det geografiske miljø eller den geografiske oprindelse

Denne spiritus har et udbredt omdømme takket være dens store produktion og salg gennem årene. Alt dette kan tilskrives dens unikke organoleptiske egenskaber: et klart udseende, en farve, der går fra ravfarvet til grøn, en intens og kompleks aroma med et stærkt præg af anis, markante friske, søde, frugtagtige (appelsin og citron) og blomsteragtige aromaer. Adskillige kilder dokumenterer dens omdømme gennem årene, lige fra produktionens start til i dag.

Produktets traditionelle karakter går tilbage til dets oprindelse i klostrene. Munkene fremstillede et bredt udvalg af brændevin og spiritus ved hjælp af planter og frugt.

I de såkaldte »posiciones« — der var navnet på store mallorcinske landejendomme — var landbrugerne kendt for at fremstille en spiritus med anissmag, hvor de brugte lokale aromatiske planter.

Produktionen var mulig takket være de mange destillerier på øen. Man ved, at der i slutningen af det 18. århundrede stadig var 177 destillerier på Mallorca, hvor man fremstillede spiritus. De fremstillede 780 000 liter destillater, hvoraf 60 % var til lokalt forbrug. Disse destillerier gjorde det muligt at fremstille det destillat, der udgjorde grundlaget for produktionen af denne unikke spiritus.

Desuden gjorde landbrugernes omfattende kendskab til egenskaberne hos øens aromatiske planter det muligt for dem at vælge de mest velegnede af dem til aromatisering af destillatet. Dette førte til udviklingen af »Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca«.

Det er de organoleptiske egenskaber, der giver produktet dets omdømme. De er tydeligt identificerbare ud fra aromaerne fra forskellige planter fra Mallorca, navnlig fennikel, rosmarin, citronverbena, kamille, citron, appelsin og citronmelisse. Brugen af disse aromatiske planter var ikke et tilfælde. Det er snarere resultatet af producenternes observation af og kendskab til vilde planter, hvor erfaringerne er givet videre fra generation til generation. Producenterne valgte de mest velegnede planter i det korrekte forhold for at give spiritussen en behagelig og karakteristisk aroma og smag.

I slutningen af det 19. århundrede steg produktionen og forbruget af spiritussen som følge af åbningen af små traditionelle producentvirksomheder. Nogle af disse virksomheder er stadig aktive i dag.

Indbyggerne på Mallorca har siden det 19. århundrede nydt den traditionelle »Hierbas« ved alle festligheder, familiesammenkomster og sociale arrangementer. Nyere undersøgelser viser, at produktet stadig er populært i dag. F. eks. steg salget — i henhold til publikationen »Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010« om analyse af produktion og markedsføring af produkter med kvalitetsbetegnelser i 2010, udgivet af Balearernes institut for landbrugsfødevarer og kvalitet — med 11 % mellem 2009 og 2010, hvor man nåede op på en samlet salgsmængde på 1 301 457 liter.

Denne spiritus har en særlig traditionel karakter. Det skal dog påpeges, at førnævnte undersøgelse viser en stigning i salget i EU-landene i 2010 på 64 % i forhold til det foregående år. Dette viser, at de europæiske forbrugere sætter stor pris på produktet.

I dag drikkes den derhjemme, på barer og på restauranter. Produktet drikkes traditionelt før eller efter et måltid eller sammen med desserten. En af de populære kombinationer er et glas »Hierbas« sammen med »buñuelos« (søde, friturestegte dejkugler). Takket være dens popularitet er dens anvendelsesmuligheder blevet mere omfattende, og den indgår også i cocktails, herunder følgende: »Agua de Mallorca«, som indeholder den søde variant af »Hierbas«, kiwifrugt og »gaseosa« (sødet sodavand); »El viento del Teix de Mallorca«, som indeholder den usødede variant af »Hierbas«, Cointreau og blå After Shock; »Cielo abierto«, som indeholder sammenstukket »Hierbas«, kokosmælk og et stænk chokoladelikør; og »Ca Nostra«, som indeholder usødet »Hierbas«, Palo de Mallorca og Gin de Mahón.

Det skal bemærkes, at denne spiritus kan anvendes som ingrediens til en lang række kulinariske formål. Den anvendes f.eks. til at konservere tørrede figner og give dem en karakteristisk aroma og smag.

Spiritussens gode omdømme bekræftes af, at den omtales i forskellige publikationer, f.eks. *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, Ll. 1985) og *Llibre de la Ratafia* (Fàbrega, J. 2001). Det skal også bemærkes, at den optræder i internationale publikationer. Dette er særlig vigtigt, eftersom den nuværende produktion sker på traditionel vis og kun foretages af syv producenter. Af relevante eksempler kan nævnes:

- Brandl, F., 2003. *Brandls Bar Buch*, udgivet af Matthaes Verlag GmbH, vinder af Goldmedaille Gastronomische Akademie Deutschlands E.V.
- Dominé, A. et al., 2009. *El libro del Bar y de los Cócteles*, udgivet af H.F. Ullmann, som nævner de destillater, der har opnået den største internationale succes.

Endvidere kan der findes indirekte beviser for dens store udbredelse, ry og gode omdømme i form af de mange henvisninger på internettet. En søgning på Google efter »Hierbas de Mallorca« den 3. april 2012 gav omkring 96 200 resultater. Den samme søgning efter »Herbes de Mallorca« på catalansk gav 95 000 resultater. Resultaterne henviser til websteder om gastronomi, turistguider, opskrifter og avisartikler m.m.

Særlige kendetegn, der kan knyttes til det geografiske område

Den geografiske indflydelse ligger i landbrugs- og klimaforholdene og i den menneskelige faktor. På den ene side er Mallorcas landbrugs- og klimaforhold ideelle til dyrkning af de aromatiske planter citronverbena, kamille, citron, appelsin, rosmarin, citronmelisse og fennikel. Disse planter giver spiritussen dens organoleptiske egenskaber. På den anden side er den menneskelige faktor, navnlig producenternes erfaring, afgørende for at opnå de unikke egenskaber ved »Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca«. Beslutningerne om andelen af planter i macerateret og om blandingen af det aromatiske ekstrakt med spiritussen med anissmag træffes på baggrund af producentens erfaring og den organoleptiske analyse af produktet.

## 7. EU- eller nationale/regionale bestemmelser

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89.
- Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 716/2013 af 25. juli 2013 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus.
- Lov nr. 1/1999 af 17. marts 1999 om Balearernes statut for landbrugsfødevarerproducenter og -industrien.

Producenter, der fremstiller produktet med den geografiske betegnelse, skal opfylde følgende krav.

- a) De skal være opført på registeret over producenter og emballeringsvirksomheder for »Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca«.
- b) Aftapning på oprindelsesstedet: Spiritussen må kun markedsføres, hvis den er aftappet på oprindelsesstedet. Formålet med denne restriktion er at sikre, at den geografiske betegnelse beskyttes og er berettiget ud fra følgende betragtninger:
  - b.1. At sikre, garantere og beskytte produktkvaliteten og dermed den geografiske betegnelses omdømme. De erhvervsdrivende påtager sig dette ansvar fuldt ud og i fællesskab af følgende årsager:
    - Den omstændighed, at emballeringen finder sted i produktionsområdet, er af afgørende betydning for at bevare de særlige kendetegn og kvaliteten. Det svarer til at overlade anvendelsen af og kontrollen med emballagestandarderne til producenterne og kontrolorganet. Disse organer har den nødvendige viden og de nødvendige kvalifikationer. De har også en grundlæggende interesse i at bevare det opnåede omdømme samt gennemførelsen og håndhævelsen af alle bestemmelserne om aftapning.
    - Produktionsområdet er beliggende på Mallorca. Bulktransport til andre områder kan indebære en eller flere sørejser af længere varighed. Dette kan bringe produktets endelige kvalitet i fare, eftersom en af de væsentlige faktorer for dets særlige kvalitet er den specielle aroma. Det er således vigtigt at bevare den aroma, der er opnået under fremstillingen, og at undgå tilstedeværelsen af fremmede aromaer. For at sikre de væsentlige kendetegn skal aftapningen ske på oprindelsesstedet og foretages af producenterne selv.
    - Alene sameksistensen af to forskellige aftapningsprocesser inden for eller uden for produktionsområdet — med eller uden en systematisk kontrol — kunne mindske den tillid, som forbrugeren har til den geografiske betegnelse. De stoler nemlig på, at alle etaper af fremstillingen og emballeringen foretages under kontrol og ansvar af den gruppe, der er beskyttet af denne geografiske betegnelse.

b.2. At sikre sporbarhed og kontrol:

At tillade emballering uden for det afgrænsede område ville være til skade for garantien for det omfattede produkts oprindelse.

- c) Det omfattede produkt præsenteres i en gennemsigtig emballage med en maksimal kapacitet på tre liter. Under særlige omstændigheder er det muligt at anvende andre typer emballage, såfremt der er indhentet forudgående tilladelse fra den kompetente myndighed. Det er tilladt, at emballagen indeholder aromatiske planter i udblødning.

#### 8. Ansøger

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 (Spanien)

#### 9. Særlige mærkningsregler

Særlige mærkningsregler: Det produkt, som er omfattet af den geografiske betegnelse, skal have følgende angivelser på etiketten:

1. Navnet »Hierbas de Mallorca«/»Herbes de Mallorca« med bogstaver, der er mindst 2 mm høje. Det kan evt. efterfølges af en af de tre varianter, der er beskrevet i afsnit 3.3.
2. Et af følgende to logoer: Mulighed A i farver eller mulighed B i sort og hvid.



Mulighed A

Mulighed B

3. Et alfanumerisk kontrolnummer.
-

**Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33**

(2020/C 172/05)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Duna-Tisza-közi«

Referencenummer: PGI-HU-A1342-AM02

Meddelelsesdato: 14.2.2020

**BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING**

**1. Ændring af det minimale virkelige alkoholindhold til 4,5 % vol.**

- a) Berørte overskrifter i produktspecifikationen:
  - II. Beskrivelse af vinene
  - VII. Tilknytning til det geografiske område
- b) Berørte overskrifter i enhedsdokumentet:
  - Beskrivelse af vinen/vinene
  - Tilknytning til det geografiske område
- c) Markedet efterspørger vine med lavere alkoholindhold, en let struktur og et restsukkerindhold. Produktets organoleptiske kendetegn med et forholdsvis lavt alkoholindhold og et restsukkerindhold opfylder kravene i produktspecifikationen.

**2. Ændring af de generelle regler om betegnelser**

- a) Berørt overskrift i produktspecifikationen:
  - VIII. Andre betingelser
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
  - Andre betingelser — Regler om mærkning
- c) Vi mener, at sortsnavnet bør fremhæves og være letlæseligt på etiketterne på vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi«, uden at etiketten bliver for almindelig eller overfyldt.

**3. Forøgelse af det maksimale udbytte pr. hektar til 160 hektoliter pr. hektar**

- a) Berørt overskrift i produktspecifikationen:
  - V. Maksimale udbytter
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
  - Vinfremstillingsmetoder — Maksimale udbytter
- c) De seneste års omstrukturingsprogram har betydet en væsentlig ændring i vinmarkernes struktur i produktionsområdet. Producenterne har nu meget mere effektive vinmarker til rådighed, hvor druer af samme kvalitet som før giver højere udbytte. Vinprodukter med den geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi« kan også produceres ved disse udbytter.

<sup>(1)</sup> EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Mulighed for at fremstille hvidvin af sorterne *mátraí muskotály* og *vértes csillaga*

- a) Berørt overskrift i produktspecifikationen:
  - VI. Tilladte druesorter
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
  - Primære druesorter
- c) Der kan fremstilles vin af høj kvalitet med druesorterne *mátraí muskotály* og *vértes csillaga*. Frugten af disse ikkeklassificerede sorter blev primært brugt af lokale producenter til most. Tilladelse til at benytte den beskyttede geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi« styrker disse vines omdømme yderligere.

#### 5. Mulighed for at fremstille rødvin af sorten *syrah*

- a) Berørt overskrift i produktspecifikationen:
  - VI. Tilladte druesorter
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
  - Primære druesorter
- c) Sorten *syrah* er blevet plantet i området mellem Donau og Tisza gennem de seneste år. Druerne heraf giver vin af høj kvalitet. Tilladelse til at benytte den beskyttede geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi« giver mulighed for at markedsføre vinen med angivelse af dens oprindelse.

#### 6. Udvidelse af produktionsområdet til områder uden for det afgrænsede område

- a) Berørt overskrift i produktspecifikationen:
  - VIII. Andre betingelser
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
  - Andre betingelser — Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde
- c) Af konkurrencehensyn og for at øge mulighederne for at anvende druer, der er dyrket der, er det hensigtsmæssigt at udvide produktionen uden for det afgrænsede område i hele det område, der er tilladt i henhold til reglerne. Dette område rummer de samme forarbejdningsbetingelser som dem, der gælder i det nuværende produktionsområde, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi«.

#### 7. Udvidelse af rækken af sorter, der kan anvendes til fremstilling af muscat-vine (*muskotály*)

- a) Berørt overskrift i produktspecifikationen:
  - VIII. Andre betingelser
- b) Berørt overskrift i enhedsdokumentet:
  - Andre betingelser — Regler om brug af visse udtryk
- c) I henhold til de nationale bestemmelser er *csabagyöngye*, *mátraí muskotály* og *zefir* klassificeret som muscat-sorter, så anvendelsen af sorten er blevet klarlagt.

#### ENHEDSDOKUMENT

##### 1. Produktets betegnelse

Duna-Tisza-közi

##### 2. Type geografisk betegnelse

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

##### 3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

#### 4. Beskrivelse af vinen/vinene

##### *Hvide enkeltdruevine og sammenstukne hvidvine*

Enkeltdruevinene har en livlig og frisk karakter med mellemlang eftersmag og frugt- og blomsteragtige aromaer og smagsnuancer, der er typiske for den anvendte druesort. Tør, halvtør, halvsød eller sød vin.

- \* Det maksimale totale svovldioxidindhold svarer til de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	8
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	4,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	16,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	

##### *Rosévine, enkeltdruevine og sammenstukne rosévine*

Lette, friske vine med en livlig syrlighed, fremstillet af røde druer, med livlige og friske frugtige aromaer og smagsnuancer (af hindbær, fersken, sure kirsebær, solbær, jordbær osv.) og til tider blomsteragtige aromaer. Tør, halvtør, halvsød eller sød vin.

- \* Det maksimale totale svovldioxidindhold svarer til de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	8
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	4,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	

##### *Siller-vine, enkeltdruevine og sammenstukne siller-vine*

Enkeltdruevinene har aromaer og smagsnuancer, som er typiske for den anvendte druesort, og har en afrundet syre; flerdruvinene (sammenstukne) har en karakter, som afspejler den relative andel af de anvendte sorter; disse er fyldige med moderat tanninindhold. Tør, halvtør, halvsød eller sød vin.

- \* Det maksimale totale svovldioxidindhold svarer til de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	8
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	4,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	

### Røde enkeltdruevine og sammenstukne rødvine

De røde enkeltdruevine har aromaer og smagsnuancer, som er typiske for den anvendte druesort, og har en afrundet syre; flerdruuevine (sammenstukne) har et tanninindhold, som afspejler den relative andel af de anvendte sorter, og en fløjsagtig smag og krop; disse vine har frugtige aromaer (sure kirsebær, hindbær, valnød, solbær osv.) og krydrede aromaer (kanel og vanilje) samt aromaer af chokolade og tobak; de kan være tørre, halvtørre, halvsøde eller søde.

\* Det maksimale totale svovldioxidindhold svarer til de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (% vol.)	8
Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.)	4,5
Minimalt totalt syreindhold	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (meq/l)	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l)	

## 5. Vinfremstillingsmetoder

### a) Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Regler for opbinding og beskæring af vinstokken:

Avlspraksis

1. Regler for opbinding og beskæring af vinstokken:

- a. Vedrørende eksisterende vinmarker etableret før den 1. januar 2012 må vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi« fremstilles af druer fra vinmarken, så længe vinmarken dyrkes, uanset den beskæringsmetode eller beplantningstæthed, der benyttes i vinmarken.
- b. Vedrørende vinmarker etableret efter den 1. januar 2012 må produkter med den beskyttede geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi« kun fremstilles af druer fra vinmarker, hvor følgende beskæringsmetoder benyttes:
  - i. top
  - ii. paraply
  - iii. Moser og forbedret Moser
  - iv. enkelt Guyot
  - v. Sylvoz.

Regler for beplantningstæthed på vinmarken

Avlspraksis

- a. I vinmarker etableret efter den 1. januar 2012 bør beplantningstætheden være mindst 3 300 stokke pr. hektar.
- b. Afstanden mellem rækkerne og vinstokkene skal fastlægges på basis af jævnt fordelte rækker og beplantningstilrettelægning af tvillingerækker og/eller tvillingevinstokke. Afstanden mellem rækkerne skal være mindst 1,00 m og højst 3,60 m, mens afstanden mellem vinstokkene skal være mindst 0,60 m og højst 1,20 m. For tvillingevinstokke er gennemsnitsafstanden mellem vinstokke den afgørende faktor.
- c. Det endelige udbytte, der kræves for at opfylde produktionsmålene, skal opfyldes ved hjælp af udtynding af drueklaserne i vækstperioden.

Minimumssukkerindhold i druer

Avlspraksis

Minimumssukkerindholdet i druerne (i ungarsk mostkoncentration (MM°), ved 17,5 °C):

1. Hvide enkeltdruevine og sammenstukne hvidvine 13,43
2. Rosévine, enkeltdruevine og sammenstukne rosévine 13,43



3. Siller-vine, enkeltdruevine og sammenstukne siller-vine 13,43

4. Røde enkeltdruevine og sammenstukne rødvine 13,43

Det potentielle alkoholindhold i druerne (% vol.) ved 20 °C, mindst:

1. Hvide enkeltdruevine og sammenstukne hvidvine 8,00

2. Rosévine, enkeltdruevine og sammenstukne rosévine 8,00

3. Siller-vine, enkeltdruevine og sammenstukne siller-vine 8,00

4. Røde enkeltdruevine og sammenstukne rødvine 8,00

b) *Maksimal udbytter*

Vin

160 hl/ha

Druer til vinfremstilling

24 000 kg druer pr. hektar

## 6. Afgrænset geografisk område

Amterne Bács-Kiskun, Csongrád, Jász-Nagykun-Szolnok og Pest, der er klassificeret som klasse I og II i de vinproducerende regioners vinmatrikel.

## 7. Primære druesorter

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  
ezerjó — trummertraube  
hamburgi muskotály — moscato d'Amburgo  
ezerjó — 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 cernü  
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 otonel  
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. Tilknytning til det geografiske område

Vin — Beskrivelse af det afgrænsede område (1)

### a) Naturlige og kulturelle faktorer

Det område, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi«, er beliggende i den centrale del af Ungarn. Det ligger i det landområde på Den Ungarske Slette, der er afgrænset af floderne Donau og Tisza (regionerne Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság og Tápióság), og i de dele af Tiszazug-regionen og Csongrád amt, der ligger øst for Tisza. Det er forbundet med visse produktionsområder på øen Csepel mod nordvest og produktionsområderne i Gödöllő-bakkerne mod nord.

Produktionsområdets miljømæssige karakteristika bestemmes hovedsagelig af dets lavtliggende og flade karakter: Størstedelen af området ligger mindre end 150 meter over havets overflade. Terrænet er fladt med højdeforskelle på højst 10-15 meter.

Jordbunden i produktionsområdet under den beskyttede geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi« udviser beskeden variation, idet størstedelen af området er beliggende på kalkholdige sandede jorde. Dannelsen af disse sandede jorde kan primært tilskrives Donau, som på sin vej har aflejret sandede sedimenter i landområdet mellem Donau og Tisza gennem tusinder af år. Typisk varmes sandede jorde hurtigt op, hvilket fremmer druernes modning.

På den anden side har sådanne jorde en ringe næringsstofforsyning og vandbindingsevne og et lavt mineralindhold. Produktionsområdets klimaforhold er primært bestemt af det fastlandsklima, som er fremherskende i Ungarn, og som frem for alt er kendetegnet ved varme somre og kolde vintre. Kombinationen af klimaforholdene, landskabets flade karakter og den lave beliggenhed over havets overflade giver mulighed for frost om både vinteren, foråret og efteråret. Gennemsnitstemperaturen ligger omkring 10-11 °C. Det gennemsnitlige årlige antal solskinstimer er 2 000. Den gennemsnitlige årlige nedbør er 450-500 mm.

### b) Menneskelige faktorer

På grund af det store geografiske areal har produktionsområdet rige traditioner for vindyrkning og vinfremstilling. Nogle af disse relaterer sig til den blomstrende vinproduktion i middelalderen fulgt af genopdyrkningen (stabiliseringen) af de forladte sandede områder efter den osmanniske besættelse. Eftersom de sandede jorde viste sig at gøre vinen immun over for vinlusen, blev vindyrkningen ikke blot skånet for epidemien, men fik også meget større betydning.

Virkningen af de menneskelige faktorer for produktionsområdet kan ses på følgende måder:

- den bevidste udvikling af en sortsstruktur (med traditionelle og nye sorter) egnet til det potentiale, som de økologiske betingelser rummer
- udviklingen af vindyrknings- og vinfremstillingsteknikker egnet til de økologiske betingelser og til dels markedsvilkårene
- udviklingen af en produktions- og integrationsstruktur egnet til de økologiske betingelser og markedsvilkårene.

Vin — Beskrivelse af det afgrænsede område (2)

## 2. Beskrivelse af vinene

Vinene udvikler sig hurtigt og er som regel lette med en blødere karakter på grund af deres forholdsvis lave indhold af syre. Nogle årgange har et højt alkoholindhold.

Hvid- og rosévinene har en aromatisk intensitet og en fyldig smag. Siller-vinene og rødvinene er generelt frugtige og forholdsvis lette med en mindre dyb farve, og de danner også hurtigt tanniner.

Mineralindholdet i vinene er lavere, hvilket skyldes den sandede jordbund.

## 3. Årsagssammenhængen mellem produktionsområdet, de menneskelige faktorer og produktet

Det økologiske miljø, navnlig den sandede jord, har betydelig indvirkning på vinenes karakteristika. Vinene fra produktionsområdet betegnes hovedsagelig som vine med kort modningstid, som drikkes unge. Det økologiske miljø har givet sig udslag i udbredelsen af en række veltilpassede sorter (bianca, kövidinka, cserszegi fűszeres osv.).

Med lige under halvdelen af hele landets samlede drueproduktion spiller regionen, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Duna-Tisza-közi«, en central rolle i ungarsk landbrugs vindyrknings- og vinfremstillingssektor. Ud over sin økonomiske vægt har vinproduktionen også stor samfundsmæssig betydning, idet den genererer og supplerer indkomster og bidrager til at holde på lokalbefolkningen. På grund af de lokale økologiske betingelser (f.eks. sandede jorde og sparsom nedbør) er vindyrkningen en af de mest omkostningseffektive landbrugsformer i denne region. Den landskabsformende virkning af vindyrkningen bidrager til at gøre regionen mere tiltrækkende.

Vinmarkerne har været effektive med hensyn til at forebygge sandfygning, og vinstokkene ser ud til at overleve bedre end andre planter på jorde med lav vandbindingsevne. Andelen af oprindelige og nyligt udviklede ungarske druesorter, der plantes på disse vinmarker — over 60 % — er den højeste i Ungarn. Disse sorter udgør ryggraden i vinproduktionen. Der er en konstant stigende efterspørgsel efter (tolerante og robuste) druesorter af arten *Vitis vinifera*, som er velegnet til lokale økologiske betingelser, og efter sorter, der er krydsninger af *Vitis vinifera* og andre *Vitis*-arter, for at sikre rentabilitet.

Takket være især regionens forholdsvis lette, frugtige og aromatiske muscat-vine har området mellem Donau og Tisza et godt omdømme blandt forbrugerne.

Forandringer i livsstilen har ændret vinforbrugsvanerne til en øget efterspørgsel efter aromatiske, friske vine med et lavt alkoholindhold. Produktionsområdets kendetegn, de dyrkede sorter og den teknologiske parathed hos vinproducenterne har skabt mulighed for at imødekomme denne efterspørgsel.

#### 9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Regler vedrørende betegnelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

1. Udtrykket »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« (beskyttet geografisk betegnelse) må erstattes af det traditionelle udtryk »tájbor« (landvin).

Regler for anvendelse af visse udtryk

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

- i) »Muskotály« [Muscat]: Vine, hvori andelen af en eller flere af druesorterne aletta, csabagyöngye, cserszegi fűszeres, generosa, irsai olivér, mátrai muskotály, muscat ottonel, nektár, pölöskei muskotály, tramini og zefír er mindst 85 %.
- ii) »Primőr« [Primeur]: En vin aftappet i høståret. Det synonyme udtryk »újbor« (ny vin) må også benyttes.

Produktion uden for det afgrænsede produktionsområde

Retlig ramme:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I følgende administrative områder, der grænser op til det afgrænsede område:

det administrative område for kommunerne Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, distrikterne Nógrád og Tolna samt Budapest.

#### Link til produktspecifikationen

[https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6z%C3%A9n%20%20FJ\\_v5.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6z%C3%A9n%20%20FJ_v5.pdf)

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2020/C 172/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»OLIO LUCANO«

EU-nr.: PGI-IT-02458 — 26.4.2019

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Olio lucano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Olio lucano« BGB skal udvise følgende egenskaber på emballeringstidspunktet:

a) Kemisk/fysisk analyse

— Syreindhold (udtrykt som oliesyre): højst 0,6 %

Peroxidtal: ≤ 12 mEq O<sub>2</sub>/kg

b) Sensorisk analyse

Beskrivelse	Median
Oliens frugtagtige smag	2-7
Egenskaben bitter	2-7
Egenskaben skarp	2-7
Græs og/eller tomat og/eller artiskok og/eller mandel og/eller æble	0-6

»Olio lucano« BGB har følgende kendetegn: grøn til gul farve, middel frugtagtig, bitter og skarp smag, eventuelle aromatiske noter af frisk græs, artiskok, tomat, mandel og æble. Balancen mellem nuancerne i oliens aroma og smag er en af denne olies særlige kendetegn.

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.



3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

»Olio lucano« er en ekstra jomfruolie, som skal fremstilles af følgende olivensorter eller deres synonymer, enten alene eller i kombination:

Acerenza, Ogliarola del Vulture (synonymer: Ripolese eller Rapollese, Ogliarola di Melfi, Nostrale), Ogliarola del Bradano (synonymer: Comune, Ogliarola), Maiatica (synonymer: 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 og Leccino. Der kan også anvendes andre sorter med en andel på højst 20 %.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionsprocessen, dvs. dyrkning, høst og presning, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Det er tilladt at anvende navne, firmanavne og mærker, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen. Det er kun tilladt at henvise til emballering på en olivenbedrift, en sammenslutning af olivenbedrifter eller et firma beliggende i produktionsområdet, hvis olien er emballeret på den pågældende bedrift eller hos det pågældende firma.

Det er ikke tilladt at anvende andre geografiske betegnelser. Betegnelsen »Olio lucano« skal fremgå af etiketten med klare bogstaver, der ikke kan slettes, således at den kan skelnes fra alle de øvrige oplysninger på etiketten.

Etiketten skal indeholde nedenstående logo for »Olio lucano« BGB, som består af en stiliseret amfora pyntet med fire skrå, kurvede linjer. Amforaen er den lertøjsbeholder, som i ældre tid blev anvendt til transport af olien. De kurvede linjer, der pryder amforaen, er spiralformede for at minde om de karakteristiske forvredne stammer på ældgamle oliventræer. Der er fire kurvede linjer svarende til de fire bølgede linjer i Basilicata-regionens emblem, som repræsenterer de fire største floder, der gennemskærer regionen: Bradano, Basento, Agri og Sinni.

Under billedet står ordene »olio lucano« skrevet med små bogstaver i Mockup Bold fulgt af »Indicazione Geografica Protetta« (beskyttet geografisk betegnelse). Logoet kan også præges på emballagen.



Indicazione Geografica Protetta

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Olio lucano« BGB er hele det administrative område for regionen Basilicata.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Ansøgningen om anerkendelse er baseret på det omdømme, som »Olio lucano« nyder takket være sine specifikke karakteristika.

Tilknytningen mellem »Olio lucano« og miljøet er baseret på geografiske forhold, jordbund og klima og agronomiske, teknologiske og historisk-sociale faktorer, som både er almindelige og særegne for det afgrænsede geografiske område, og som tilsammen bestemmer de kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber, der er beskrevet i punkt. 3.2.

Betegnelsen »Olio lucano«, som produktet er kendt under både i handelen og i hverdags sproget, hidrører fra historien i det afgrænsede geografiske område. Nutidens Basilicata-region overlapper nemlig geografisk med det større område, der i romertiden var kendt som Lucania (det 5.-4. årh. f.Kr.), og som var beboet af det italienske folk lucanierne. De to navne for regionen, Basilicata og Lucanien, bruges nu synonymt i hverdags sproget, og derfor anvendes adjektivet »lucano« (lucansk) til at betegne noget eller nogen, som er hjemmehørende i eller kommer fra Basilicata-regionen.

Oliventræerne er vidt udbredt i området, som naturligt afgrænses af Pollino-massivet, Murge-bakkedraget, Ofantofloden og Det Ioniske Hav og Det Tyrhenske Hav. Området kan kendes på sine mange floder og olivenplantager på skråningerne langs floderne. I de mange små kommuner i Basilicata, hvor byerne af historiske grunde er bygget på bakketoppene, er olivenplantagerne koncentreret i landsbyernes nærhed, og det store antal møller (ca. 150 i drift i de 131 kommuner i regionen) betyder, at olivenhøsten kan presses uden forsinkelse.

Et strukturelt træk ved olivendyrknings erhvervet i Basilicata er, at det er små virksomheder, der dyrker oliventræerne på bakkeskråninger: 83 % af olivenplantagerne ligger på bakke- og bjergskråninger, og det gennemsnitlige udnyttede landbrugsareal (ULA) for bedrifterne er under én hektar. I disse indlandsområder dyrker man oliven efter dry farming-metoden på skrånende arealer, der er udsat for erosion. Førhen var det traditionen i alle dyrkningsområder, at oliventræerne stod på de mindst frugtbare udkantsjorder. I sådanne miljøer er oliven ofte den eneste dyrkelige træfrugt, hvorfor træerne ud over at kendetegne landskabet også spiller en vigtig social og miljømæssig rolle.

Basilicata ligger i meteorologisk henseende i det centrale Middelhavsområde med årlige isotermer på mellem 16 og 17 °C og et typisk middelhavsklima med varme somre, og nedbøren koncentreret om vinteren. Et af kendetegnene ved klimaet i hele området er tørken, som altid rammer sent om foråret og sommeren, om end med en vis grad af variation i tørkeindekset (årlig nedbør/årlig gennemsnitstemperatur) afhængigt af højden over havoverfladen og temperaturen på det pågældende tidspunkt.

Der har vokset oliventræer i Basilicata siden oldtiden. Træstykker, oliven, blade og olivensten fra det 6. årh. f.Kr. er fundet i Pantanello di Metaponto under arkæologiske udgravninger koordineret af professor Carter fra Texas Universitet i Austin. Grækere, der bosatte sig i Lucania i oldtiden, medbragte sorter, som har tilpasset sig miljøet, f. eks. Maistica, som ikke findes andre steder. Udvalget af sorter er også blevet udvidet gennem århundrederne som resultat af forædling og samarbejde mellem de forskellige klostresamfund, der findes i hele området (Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza og Montescaglioso). Et eksempel herpå er den genetiske lighed mellem sorten Frantoio og Ogliarola-kultivargruppen, der beskrives i Basilicata. I dag er der inden for udvalget af sorter en ensartet fordeling på bestemte sorter såsom Coratina, Leccino, Frantoio og Ogliarole i alle dyrkningsområder. Sammen med de mange lokale sorter hjælper dette forhold med at bestemme de specifikke karakteristika, der er fælles for »Olio lucano«.

Kombinationen af de ovenfor beskrevne menneskelige og geografiske faktorer, navnlig jordbunden og klimaforholdene i dyrkningsmiljøet på skråningerne, og sammensætningen og fordelingen af sorterne i det afgrænsede geografiske område giver »Olio lucano« BGB dens særlige kendetegn, som er de middelintense organoleptiske egenskaber og balancen mellem nuancerne i dens aroma og smag.

Den olie, der produceres i Basilicata med dette kendetegn, kaldes »Olio lucano«, hvilket bekræftes af adskillige priser og præmier i konkurrencer i Italien og andre steder i verden og af optagelsen af forskellige »Olio lucano«-olier med ovennævnte karakteristika i guider, der udgives om sektoren.

Gennem de seneste tre årtier (siden slutningen af 1980'erne) har navnet »Olio lucano« været nævnt mange gange i handelen, daglig sprogbrug og videnskabelige publikationer (Lupoli, 1989).

I handelen er der ud over selve betegnelsen »Olio lucano«, der bruges til at identificere produktet direkte (f.eks. på etiketter fra firmaet »Lettieri« i kommunen Laurenzana i provinsen Potenza, 1993), også mange dokumenterede eksempler på adjektivet »lucano« eller navnet »Lucania« brugt på etiketterne (f.eks. Colli lucani, Bontà della Lucania og Dalle colline lucane) og som led i firmanavne i sektoren (f.eks. Podere Lucano i kommunen Ripacandida i provinsen Potenza og Oroverde Lucano srl i Ferrandina i provinsen Matera, som tydeligt anvender adjektivet »lucano« til at henvise til den olie, der kendes som »oro verde« (grøngylden)).

Derudover har EU-lovgivningen om BOB og BGB, der forbyder anvendelsen af geografiske henvisninger på etiketterne, forhindret, at betegnelsen anvendes af ikkegodkendte producenter.

Siden 2000 har den regionale konkurrence »OLIVARUM«, der afholdes for ekstra jomfruolie produceret i Basilicata, bidraget til at profilere olivendyrkning og tilskyndet producenterne til fortsat at forbedre kvaliteten.

Det forhold, at de erhvervsdrivende har deltaget i de vigtigste nationale og internationale begivenheder i sektoren, har tiltrukket sig opmærksomhed blandt forbrugerne og de erhvervsdrivende uden for regionen og dermed styrket »Olio lucano«-oliens omdømme.

I det følgende angives de vigtigste præmier og anerkendelser modtaget ved forskellige nationale og internationale konkurrencer frem til 2016:

- »ERCOLE OLIVARIO« national konkurrence, 2011, andenpræmie
- »ERCOLE OLIVARIO« national konkurrence, 2006, 2007, 2011, 2017, finalist, olier
- »L'ORCIOLO D'ORO« national konkurrence, 2014, tredjepræmie
- »L'ORCIOLO D'ORO« national konkurrence, 2006-2017, hædrende omtale
- »LEON D'ORO« national konkurrence, 2007, 2009, 2013, hædrende omtale
- »MONTIFERRU« national konkurrence, 2013, tredjepræmie
- »MONTIFERRU« national konkurrence, 2014, andenpræmie
- »MONTIFERRU« national konkurrence, 2016, førstepræmie
- »SOL D'ORO« national konkurrence, 2009, 2013, hædrende omtale
- »SOL D'ORO« national konkurrence, 2016, tredjepræmie
- »BIOL« international konkurrence, 2013, 1 guldmedalje, 3 sølvmedaljer
- »BIOL« international konkurrence, 2014, 3 guldmedaljer, 3 sølvmedaljer
- »BIOL« international konkurrence, 2016, 1 ekstraordinær guldmedalje, 1 guldmedalje, 2 sølvmedaljer
- »JOO« (Japan Olive Oil Prize) international konkurrence, 2014, førstepræmie, mellemkategorien
- »JOO« (Japan Olive Oil Prize) international konkurrence, 2016, omtale.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller alternativt:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrugs-, fødevarer- og skovbrugspolitik ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP, IGP e STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2020/C 172/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Akasztói szikiponty«

EU-nr.: PDO-HU-02410 — 15.2.2018

BOB (X) BGB ( )

**1. Betegnelse**

»Akasztói szikiponty«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Ungarn

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

**3.1. Produkttype**

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr og skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

»Akasztói szikiponty« er en variant af arten almindelig karpe (*Cyprinus carpio* L.), som udelukkende opdrættes af en klassificeret ungarsk statsanerkendt variant og sælges levende, fersk, kølet eller frossen, når den er mindst to og højst fem somre gammel.

Fiskens alder bestemmes ved at tælle antal somre, der er forløbet fra forårsgydningen til oktober det givne år.

»Akasztói szikiponty« har en lys, grålig gyldengul farve, en langagtig krop og lys orange finner.

Fiskens vægt (levende vægt):

— to somre gammel: mellem 1,5 og 2 kg

— tre somre gammel: mellem 2 og 3,5 kg

— fire somre gammel: mellem 3,5 og 6 kg

— Når den er fem somre gammel, kan den være nået op på mellem 6 og 8 kg.

»Akasztói szikiponty« har følgende egenskaber:

Kødet af »Akasztói szikiponty« har følgende kemiske egenskaber: 25-30 % tørstof, 17-23 % protein, 5-12 % fedt.

Kødet af »Akasztói szikiponty« har følgende organoleptiske egenskaber:

— farve: lys lyserød til bleg rødlig

— lugt: ren, behagelig, let salt, minder om leret sand

— smag og konsistens: ren fiskekødssmag, flaget og kødagtig tekstur, fast, fedtfattig.

(<sup>1</sup>) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

### 3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Fiskefoderet består af naturligt foder og kraftfoder.

Det naturlige fiskefoder omfatter organismer, der lever i de fiskedamme, der er beliggende i det afgrænsede geografiske område, og udgør 40-50 % af den samlede fodermængde. Det naturlige fiskefoder omfatter zooplankton, hjuldyr (Rotifera), vandlopper, dafnier (Cladocera), orme (Tubifex), dansemyg (Chironomidae) og andre insektlarver, der findes i dammene. Disse organismer sikrer fiskens proteinindtag.

Fisken må fodres med kraftfoder fra det geografiske område i malet eller sigtet form, alene eller i blandinger, f.eks. majs, majsstigerester, hvede, hvedesigerester, rughvede, rug, ærter og sorghum. Kraftfoder udgør 50-60 % af den samlede fodermængde. Kraftfoder giver fisken den fornødne energitilførsel.

Ungfisk må i perioden fra maj til oktober efter klækningen (dvs. én sommer gamle) fodres med GMO-frit, komplet tilskudsfoder af naturlig oprindelse, som højst må udgøre 30 % af den samlede fodermængde. Dette særlige tilskudsfoder, som kun må gives, når fisken er én sommer gammel, skal sikre dækningen af det samlede proteinbehov, når den mængde af protein, som de naturlige organismer kan tilføre, ikke er tilstrækkelig for ungfisk i denne alder. Ingredienserne i dette specifikke komplette tilskudsfoder kan ikke alene skaffes ved forsyninger fra det geografiske område, hvorfor foderet kommer fra områder uden for det geografiske område.

Samlet årlig fodermængde fra det geografiske område:

- Når fisken er én sommer gammel: mindst 70 %
- Når fisken er 2-5 somre gammel: 100 %.

Eftersom de karakteristiske kendetegn ved »Akasztói szikiponty« udvikles, når fisken er to somre gammel, påvirker det foder, den får, når den er én sommer gammel, ikke det færdige produktskendetegn.

### 3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Den fulde produktionscyklus for »Akasztói szikiponty« finder sted i kommunerne Akasztó og Dunatetőten.

### 3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

### 3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Produktets farvede logo skal fremgå af emballagen og være mindst 3 cm i diameter. Det runde logo har en blå ring. I den øvre del af denne er betegnelsen »Akasztói szikiponty« trykt, mens den nedre del indeholder den ansøgende sammenslutnings internetadresse. Det dominerende element i midten af logoet er billedet af en fisk med en grålig gyldengul farve og i baggrunden sol, vand og siv. Rettighedshavere må anvende produktlogoet uden begrænsninger.



## 4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Akasztói szikiponty« produceres i kommunerne Akasztó og Dunatetőten.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

De middelstore og store damme (0,1-45 ha), hvor »Akasztói szikiponty« avles, opdrættes og opfodres, er omgivet af runde volde og ligger på saltsletter nær Kiskunság Nationalpark i Kiskunság mellem Donau og Tisza. Det samlede damareal er næsten 400 hektar. Saltsletterne, som på nuværende tidspunkt er beskyttede naturområder, blev primært dannet efter reguleringen af Donaus løb, som ændrede den underjordiske afstrømning. Den yderst saltholdige jord, som er skinnende hvid om sommeren på grund af det udfældede salt, er den faktor, som giver de beskyttede naturområder deres geologiske og geomorfologiske værdi.

Dammene blev dannet i disse saltholdige jorde. I fortyndet form skylles størstedelen af den saltholdige trona med ud, når det første damvand drænes, men fisken bevarer en let lugt af frisk salt.

I de saltholdige damme, der anlægges til fiskeopdræt, udgøres undergrunden af et tyndt lag kompakt lerholdigt sand og et lag frugtbart mudder på blot få centimeters tykkelse. Dammens gennemsnitlige dybde er 70-80 cm. Det årlige antal solskinstimer i det geografiske område ligger på over 2 000 i gennemsnit over 50 år, hvorfor de lavvandede damme hurtigt opvarmes, og den biologiske produktion igangsættes tidligere end i dybere damme.

Kødets rene smag i »Akasztói szikiponty« og den rene, behagelige, let salte lugt, som minder om leret sand, samt farven på finnerne kan tilregnes det naturlige miljø, mens tekturen og det lave fedtindhold i kødet skyldes den menneskelige faktor, dvs. dambrugernes knowhow. Disse faktorer giver tilsammen produktet dets enestående karakter.

Fisk i lavvandede damme har adgang til naturligt foder tidligere og dermed mulighed for at regenerere tidligere og udvikle sig mere jævnt end i dybere damme. De vitaminer og aminosyrer og det naturlige animalske protein, som fisken tilføres fra de organismer, den æder (naturligt foder), har afgørende betydning for udviklingen af »Akasztói szikiponty«.

De fremherskende nordenvinde i det geografiske område skaber ofte bevægelse i vandet helt ned til bunden af de lavvandede damme. Derfor kan der ikke dannes temperaturlagdeling, og iltforsyningen til bunden af dammene er også en fordel for nedbrydende organismer. Dette forebygger produktionen af forgasningsmateriale, hvorved kødet af »Akasztói szikiponty« holdes fri for ubehagelige lugte og stoffer, som ødelægger smagen. Kødet lugt minder om leret sand og har en let salt nuance på grund af det saltholdige vand.

Det er også vigtigt at fremhæve forbindelsen mellem farven på »Akasztói szikiponty« og dammens bund, idet fiskens farve er fuldstændig tilpasset dambundens farve. »Akasztói szikiponty« har udviklet den karakteristiske grålig gyldengule farve og de orange finner for at tilpasse sig den lyse, leret-sandede dambund.

Kvaliteten af »Akasztói szikiponty« skyldes imidlertid ikke kun de usædvanlige egenskaber i det naturlige miljø, men også de lokale fiskeopdrætstraditioner og -teknikker.

I de tidlige 2000'ere var der ved hjælp af den eksisterende lokale ekspertise og gennem års opsamlede erfaring blevet perfektioneret en teknologi til udnyttelse af de særlige betingelser i de damme, der var anlagt i de lokale saltholdige områder, til at producere fisk med fedtfattigt, magert kød. I overensstemmelse med teknologien bruges fiskens vægt og vandets temperatur til at bestemme, hvor meget kraftfoder fisken skal gives som en andel af dens kropsvægt med henblik på at holde kødet magert og fedtfattigt. Fisken får rigeligt med naturligt foder i kraft af en permanent forsyning med organisk gødning til hver dam.

Det kræver 2 kg kraftfoder at producere 1 kg »Akasztói szikiponty«, mens litteraturen foreskriver 4-5 kg til almindeligt opdrættet karpe. I dammene i det geografiske område indtages kraftfoderet hurtigt (inden for 4-6 timer), hvorfor fiskens mave udvider sig. I de 18 timer frem til næste fodring skal karpene finde sit eget naturlige foder i dammen. Det kræver imidlertid stor svømmeaktivitet. Den intensive aktivitet gør »Akasztói szikiponty« muskuløs og hindrer dannelse af et fedtlag. Det meget stivelsesholdige kraftfoder giver fisken den energi, den skal have for at bevæge sig rundt, og det naturlige foder giver den det protein, der kræves for at producere fiskekødet. Som følge af den intensive konstante svømmeaktivitet og fodringen med kraftfoder baseret på det metaboliske energibehov bliver »Akasztói szikiponty« muskuløs og kødet derfor meget fedtfattigt (5-12 %) med en flaget, kødagtig tekstur.

Den enestående kvalitet af »Akasztói szikiponty« kan tilregnes det forhold, at de mål for populationsstørrelse, der normalt accepteres i litteraturen, er blevet reduceret betydeligt. De er blevet tilpasset de lokale geografiske betingelser og revideret i produktionsøjemed på grundlag af den naturlige ydelse. Fiskens primære proteinkilde er det naturlige foder, der findes i dammene. Opretholdelsen heraf er den primære opgave i produktionscyklussen, eftersom dette foder sikrer proteinindholdet i fiskekødet og fiskens optimale vækst, hvilket er en af søjlerne i den rene og appetitlige

smag. På grundlag af resultaterne af den ugentlige planktonkontrol og testfangsterne hver anden uge tilpasser eksperterne parametrene for produktionsteknologien, tilføjer supplerende næringsstoffer, tynder ud i fiskebestanden eller justerer foderdoseringen for konsekvent at opretholde et lavt fedtindhold i fiskekødet på 5-12 %.

»Akasztói szikiponty« opdrættes under næsten naturlige forhold, idet forskningen viser, at kødets vigtigste kendetegn, nemlig fedtindholdet, er meget lig det, som findes hos vilde karper, der lever i naturlige vandområder. Fedtindholdet i kød af karper, der lever under naturlige forhold, er i dette område 5-10 % og kan være så højt som 15-20 % hos fisk opdrættet i andre områder.

De enestående kendetegn ved »Akasztói szikiponty« skyldes egenskaberne i produktionsområdet, foderet, der gives på basis af det metaboliske energibehov, og den unikke produktionsteknologi, som adskiller denne fisk fra karper opdrættet i andre områder.

### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

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

---





ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)  
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



**Den Europæiske Unions Publikationskontor**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**DA**