

# Službeni list

## Europske unije

# C 172



Hrvatsko izdanje

## Informacije i objave

Godište 63.

20. svibnja 2020.

Sadržaj

### II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2020/C 172/01      Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9809 – Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV) <sup>(1)</sup> .... 1

### IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2020/C 172/02      Tečajna lista eura — 19. svibnja 2020. .... 2

2020/C 172/03      Administrativna komisija Europskih zajednica za socijalnu sigurnost radnika migranata Stope za pretvorbu valuta u skladu s Uredbom Vijeća (EEZ) br. 574/72 ..... 3

### V. Objave

DRUGI

#### Europska komisija

2020/C 172/04      Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89 ..... 5

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

2020/C 172/05	Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 .....	11
2020/C 172/06	Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .....	22
2020/C 172/07	Objava zahtjeva za upis naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.....	26

## II

*(Informacije)*

## INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9809 – Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV)****(Tekst značajan za EGP)**

(2020/C 172/01)

Dana 12. svibnja 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na talijanskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na web-mjestu Komisije posvećenom tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na web-mjestu EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9809. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

19. svibnja 2020.

(2020/C 172/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,0950	CAD	kanadski dolar	1,5251
JPY	japanski jen	118,00	HKD	hongkonški dolar	8,4870
DKK	danska kruna	7,4562	NZD	novozelandski dolar	1,8004
GBP	funta sterlinga	0,89535	SGD	singapurski dolar	1,5513
SEK	švedska kruna	10,5685	KRW	južnokorejski von	1 341,19
CHF	švicarski franak	1,0633	ZAR	južnoafrički rand	19,9649
ISK	islandska kruna	156,50	CNY	kineski renminbi-juan	7,7816
NOK	norveška kruna	10,9153	HRK	hrvatska kuna	7,5713
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	16 177,50
CZK	češka kruna	27,490	MYR	malezijski ringit	4,7583
HUF	mađarska forinta	350,35	PHP	filipinski pezo	55,567
PLN	poljski zlot	4,5510	RUB	ruski rubalj	79,3839
RON	rumunjski novi leu	4,8428	THB	tajlandski baht	34,947
TRY	turska lira	7,4448	BRL	brazilski real	6,2357
AUD	australski dolar	1,6751	MXN	meksički pezo	25,8567
			INR	indijska rupija	82,8535

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

**ADMINISTRATIVNA KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA ZA SOCIJALNU SIGURNOST  
RADNIKA MIGRANATA**

**Stope za pretvorbu valuta u skladu s Uredbom Vijeća (EEZ) br. 574/72**

(2020/C 172/03)

Članak 107. stavci 1., 2. i 4. Uredbe (EEZ) br. 574/72

Referentno razdoblje: Travanj 2020

Razdoblje primjene: Srpnja, Kolovoza i Rujna 2020

travanj-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

travanj-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

*Napomena:* sve unakrsne stope koje uključuju ISK izračunavaju se prema podacima o stopama ISK/EUR Središnje banke Islanda

reference: travanj-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

*Napomena:* stope ISK/EUR na osnovi podataka Središnje banke Islanda

1. Uredbom (EEZ) br. 574/72 utvrđuje se da stopa za pretvorbu u valutu iznosa navedenih u drugoj valuti ona je stopa koju odredi Komisija i koja se temelji na mjesečnoj srednjoj vrijednosti za vrijeme referentnog razdoblja određenog u stavku
2. o referentnim deviznim tečajevima valuta koje objavljuje Europska središnja banka. 2. Referentna su razdoblja sljedeća:
  - mjesec siječanj za stope pretvorbe koje se primjenjuju od 1. travnja,
  - mjesec travanj za stope pretvorbe koje se primjenjuju od 1. srpnja,
  - mjesec srpanj za stope pretvorbe koje se primjenjuju od 1. listopada,
  - mjesec listopad za stope pretvorbe koje se primjenjuju od 1. siječnja.

Stope pretvorbe valuta objavljuju se u Službenom listu Europske Unije (serija C) mjeseca veljače, svibnja, kolovoza i studenoga.

V

(Objave)

DRUGI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89 <sup>(1)</sup>**

(2020/C 172/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 27. Uredbe (EU) 2019/787 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(2)</sup>.

ZAHTJEV ZA IZMJENU TEHNIČKE DOKUMENTACIJE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**„HIERBAS DE MALLORCA”****EU br.: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018.****Jezik izmjene: španjolski****Posrednik**

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane  
Glavna uprava za prehrambenu industriju  
Glavna poduprava za prepoznatljivu kvalitetu i ekološku poljoprivredu  
Paseo de la Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid ŠPANJOLSKA

Tel. +34 913475397

E-pošta: sgcdae@mapama.es

**Naziv oznake zemljopisnog podrijetla**

Hierbas de Mallorca

**Stavke specifikacije na koje se primjenjuje izmjena**

Zaštićeni naziv (promjena naziva odražava se u drugim stavkama kao što su opis proizvoda, poveznica, metoda proizvodnje, primjenjivi zahtjevi i provjere, ali bez utjecaja na sadržaj tih dijelova)

**Izmjena**

Izmjena specifikacije proizvoda koja uzrokuje izmjenu glavnih specifikacija

<sup>(1)</sup> SL L 39, 13.2.2008., str. 16.

<sup>(2)</sup> SL L 130, 17.5.2019., str. 1.

## Objašnjenje izmjene

Izmjena se provodi kako bi se uz španjolski naziv uključio i naziv na katalonskom jeziku, s obzirom na zajednički službeni status oba jezika u Španjolskoj (priznat člankom 4. Ekološkog zakona br. 1/2007 od 28. veljače 2007. o reformi Statuta autonomne zajednice Balearskih otoka).

Potpuno je opravdano da proizvod ima dva naziva, na španjolskom jeziku („Hierbas de Mallorca”) i na katalonskom jeziku („Herbes de Mallorca”), jer gotovo svi proizvođači tog jakog alkoholnog pića s aromom anisa sad upotrebljavaju samo naziv na katalonskom i smatraju da je mogućnost upotrebe naziva „Herbes de Mallorca” ključna pri stavljanju na tržište njihova proizvoda.

Piće „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” proizvodi se isključivo na otoku Mallorci, koji pripada Autonomnoj zajednici Balearski otoci.

U autonomnoj zajednici Balearskih otoka govori se katalonski koji, zajedno sa španjolskim, ima status službenog jezika, priznat člankom 4. Ekološkog zakona 1/2007 od 28. veljače 2007. o reformi Statuta autonomne zajednice Balearskih otoka.

Uobičajeno korištenje oba jezika – španjolskog i katalonskog – na području Balearskih otoka znači da se „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” oduvijek naizmjenično navode i na španjolskom jeziku („Hierbas de Mallorca”) i na katalonskom jeziku („Herbes de Mallorca”).

Osim toga, ne može se ignorirati stvarnost na tržištu. Nazivi „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” upotrebljavaju se godinama i tako će biti i nadalje. To se ne odnosi samo na nacionalnu, već i na međunarodnu trgovinu.

Upotreba izraza „Herbes de Mallorca” toliko se ukorijenila da se on upotrebljava čak i u marketingu i promidžbi u drugim državama članicama i na drugim jezicima EU-a.

## Relevantne izmjene tehničke dokumentacije

Točka 1. tehničke dokumentacije. Oznaka

Osim „Hierbas de Mallorca”, u naziv proizvoda mora biti uključen i naziv na katalonskom jeziku „Herbes de Mallorca”.

Naziv: „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”.

Ova promjena utječe na druge stavke kao što su opis proizvoda, poveznica, metoda proizvodnje, primjenjivi zahtjevi i provjere, ali njihov sadržaj se ne mijenja.

### GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČKE DOKUMENTACIJE

#### „HIERBAS DE MALLORCA”/„HERBES DE MALLORCA”

EU br.: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018.

#### 1. Naziv

„Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”

#### 2. Kategorija jakog alkoholnog pića

Kategorija 25. Jaka alkoholna pića s aromom anisa

#### 3. Opis jakog alkoholnog pića

„Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” jako je alkoholno piće s aromom anisa, s volumnim udjelom alkohola od 20 % do 50 %, aromatizirano biljem i, po izboru, zaslađeno saharozom.

##### 3.1. Kemijska svojstva

— Stvarni udio alkohola:

— najmanje: 20 % vol.

— najviše: 50 % vol.

— Najveći dopušteni udio metanola: 20 g/hl alkohola pri 100 % vol.



### 3.2. Organoleptička svojstva

- bistar izgled
- boja u rasponu od jantarne do zelene
- intenzivan i složen okus sa snažnom aromom anisa. Arome su svježje, slatke, voćne (naranča i limun) i cvjetne.
- okus je prepoznatljivo sladak, srednje sladak ili nezaslađen, ovisno o inačici, kako je opisano u odjeljku „Inačice”: slatka, miješana ili suha. Osjeća se snažan naknadni okus aromatskog bilja.
- kod miješane i slatke inačice osjeća se gustoća.

### 3.3. Vrste

Postoje tri različite inačice s obzirom na udio šećera i stvarnu alkoholnu jakost.

- Suha: najmanji udio alkohola od 35 % i najveći udio šećera od 100 g/l, izražen kao saharoza.
- Miješana: najmanji udio alkohola od 25 % i udio šećera od 100 do 300 g/l, izražen kao saharoza.
- Slatka: najmanji udio alkohola od 20 % i najmanji udio šećera od 300 g/l, izražen kao saharoza.

### 3.4. Posebna svojstva (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima iste kategorije)

Posebna organoleptička svojstva jesu intenzivan i složen okus sa snažnom aromom anisa. Arome su svježje, slatke, voćne (naranča i limun) i cvjetne. Boja varira od jantarne do zelene. Okus je sladak, srednje sladak ili nezaslađen, ovisno o inačici: slatka, miješana ili suha. Kod miješane i slatke inačice osjeća se gustoća.

## 4. Predmetno zemljopisno područje

Proizvodnja i punjenje u boce oznake zemljopisnog podrijetla ograničeni su na otok Mallorcu u Autonomnoj zajednici Balearski otoci u Španjolskoj.

## 5. Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Proizvodi se miješanjem jakog alkoholnog pića s aromom anisa s otopinom alkohola i vode, aromatiziranom maceracijom i/ili destilacijom bilja, uz dodavanje vode, etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i, po izboru, saharoze.

### 5.1. Sastojci

#### (a) Neophodni

- (1) Jako alkoholno piće s aromom anisa
- (2) Alkohol poljoprivrednog podrijetla
- (3) Destilirana, deionizirana i/ili demineralizirana voda za piće.
- (4) Aromatsko bilje proizvedeno na otoku Mallorci:
  - (a) citronovac (*Lippia citriodora*)
  - (b) kamilica (*Matricaria spp.*)
  - (c) naranča (*Citrus sinensis*)
  - (d) limun (*Citrus limon*)
  - (e) ružmarin (*Rosmarinus officinalis*)
  - (f) matičnjak (*Melissa officinallis*)
  - (g) komorač (*Foeniculum vulgare*)

#### (b) Neobvezni

- (1) Saharoza
- (2) Drugo aromatsko bilje i/ili odobrene prirodne arome
- (3) Bojila odobrena za jaka alkoholna pića

Proizvodnja se temelji na tradicionalnoj praksi u tri odvojene faze.

Prva faza odnosi se na ekstrakciju biljne arome i u toj je fazi presudno iskustvo proizvođača. To je temelj za odabir udjela neophodnih aromatskih biljaka. Odabrane biljke maceriraju se u otopini alkohola i vode onoliko dugo koliko je potrebno da se izdvoje arome. Ta se faza može ubrzati destilacijom macerata.

U drugoj se fazi jako alkoholno piće s aromom anisa proizvodi od poljoprivrednog alkohola, vode i ekstrakata ili destilata anisa i, po izboru, saharoze.

U trećoj i zadnjoj fazi proizvodi iz prethodnih faza miješaju se, po izboru, s dodatkom vode, alkohola i šećera kako bi se postigao željeni udio alkohola i šećera te organoleptička svojstva. U toj je fazi presudno iskustvo proizvođača, jer o tome ovisi odluka o udjelu aromatskog ekstrakta proizvedenog u prvoj fazi kako bi se postigla prepoznatljiva svojstva „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”.

## 6. Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

To je jako alkoholno piće općepoznato zahvaljujući visokim razinama proizvodnje i prodaje tijekom godina. Sve se to može pripisati njegovim jedinstvenim organoleptičkim svojstvima: bistar izgled boja u rasponu od jantarne do zelene, intenzivan okus sa snažnom aromom anisa zamjetno svježije, slatke, voćne (naranča i limun) i cvjetne arome. Ugled tog pića tijekom godina, od samih početaka do današnjice, dokazuju brojni izvori.

Tradicionalna svojstva proizvoda potječu još od njegova samostanskog podrijetla. Redovnici su proizvodili cijeli niz rakija i jakih alkoholnih pića na bazi bilja i voća.

Poznato je da su u „posesiones”, kako su se zvala velika seoska imanja na Mallorci, poljoprivrednici proizvodili jako alkoholno piće s aromom anisa i lokalnim aromatičnim biljem.

Proizvodnja je bila moguća zahvaljujući brojnim destilerijama na tom otoku. Poznato je da je na Mallorci krajem 18. stoljeća bilo 177 destilerija za proizvodnju jakih alkoholnih pića. U njima se proizvodilo 780 000 litara destilata, od čega je 60 % bilo namijenjeno lokalnoj potrošnji. Destilerije su omogućile proizvodnju destilata koji je bio osnova za proizvodnju tog jedinstvenog jakog alkoholnog pića.

Osim toga, sveobuhvatno znanje poljoprivrednika o značajkama aromatičnog bilja na tom otoku omogućilo im je odabir najprikladnijeg bilja za aromatiziranje destilata. Tako je nastalo piće „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”.

Ugled tom proizvodu daju njegova organoleptička svojstva. Jasno se prepoznaju u aromama raznog bilja s otoka Mallorce, osobito komorača, ružmarina, citronovca, kamilice, limuna, naranče i matičnjaka. To aromatično bilje ne upotrebljava se slučajno, već je posljedica promatranja i poznavanja samoniklog bilja od strane proizvođača, čije se iskustvo prenosilo s naraštaja na naraštaj. Proizvođači su odabrali najprimjerenije bilje u pravilnim omjerima kako bi piću dali ugodnu i svojstvenu aromu i okus.

Krajem 19. stoljeća proizvodnja i potrošnja tog pića povećale su se zbog otvaranja malih tradicionalnih proizvodnih pogona, od kojih su neki aktivni i danas.

Stanovnici Mallorce od 19. stoljeća uživaju u tradicionalnom piću „Hierbas” na svim proslavama, obiteljskim okupljanjima i društvenim događajima. Nedavne studije pokazuju da je taj proizvod popularan i danas. Primjerice, prema publikaciji „Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010” [Analiza proizvodnje i stavljanja na tržište proizvoda s oznakama kvalitete u 2010.] koju je izradio Institut za kvalitetu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Balearskih otoka, prodaja se od 2009. do 2010. povećala za 11 %, dosegnuvši ukupan obujam prodaje od 1 301 457 litara.

To jako alkoholno piće ukorijenjeno je u tradiciji, ali treba napomenuti da je iz navedene studije vidljivo da je 2010. prodaja u državama članicama EU-a porasla za 64 % u odnosu na prethodnu godinu, što je dokaz da je taj proizvod vrlo cijenjen među europskim potrošačima.

Danas se konzumira u domovima, barovima i restoranima, a tradicionalno se pije prije ili nakon obroka, ili uz desert. Primjerice, čaša pića „Hierbas” jako se dobro slaže s desertom „buñuelos” [slatke pržene kuglice od tijesta]. Zahvaljujući velikoj popularnosti, konzumacija tog pića se proširila te je danas prisutno i u koktelima, uključujući sljedeće: „Agua de Mallorca”, koji sadržava slatku inačicu pića „Hierbas”, kivi i napitak „gaseosa” [zaslađena soda voda], „El viento del Teix de Mallorca” koji sadržava nezasađenu inačicu pića „Hierbas”, „Cointreau” i plavi „After Shock”, „Cielo abierto”, koji sadržava miješanu inačicu pića „Hierbas”, kokosovo mlijeko i kap pića „Crème de cacao” i „Ca Nostra”, koji sadržava nezasađenu inačicu pića „Hierbas”, „Palo de Mallorca” i „Gin de Mahón”.

Treba napomenuti da se to piće upotrebljava i kao sastojak u brojnim jelima. Primjerice, upotrebljava se za čuvanje suhih smokava, kojima usto daje svojstvenu aromu i okus.

Ugled tog pića potvrđuje činjenica da ga se spominje u raznim publikacijama kao što su *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, Ll., 1985.) i *Llibre de la Ratafia* (Fàbrega, J., 2001.). Treba napomenuti i da se pojavljuje u međunarodnim publikacijama, što je posebno važno s obzirom na činjenicu da ga trenutačno proizvodi samo sedam proizvođača i samo na tradicionalan način. Relevantni primjeri publikacija:

- Brandl, F., 2003. *Brandls Bar Buch*, izdanje Matthaes Verlag GmbH, dobitnik nagrade Goldmedalle gastronomische akademie Deutschlands E.V.
- Dominé, A. i drugi., 2009. *El libro del Bar y de los Cócteles*, izdanje H.F. Ullmann, s popisom međunarodno najuspješnijih destilata.

Nadalje, i broj upućivanja na internetu neizravan je dokaz širokog dosega i ugleda tog pića. Pretraživanjem pojma „Hierbas de Mallorca” na tražilici „Google” 3. travnja 2012. prikazalo se oko 96 200 rezultata. Istim pretraživanjem pojma „Herbes de Mallorca” na katalonskom jeziku dobiveno je 95 000 rezultata. Ti rezultati povezani su s internetskim stranicama o, među ostalim, gastronomiji, turističkim vodičima, receptima i novinskim člancima.

Posebna svojstva koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Zemljopisni utjecaj proizlazi iz poljoprivrednih i klimatskih uvjeta te ljudskog čimbenika. Poljoprivredni i klimatski uvjeti na Mallorci idealni su za uzgoj aromatičnog bilja citronovca, kamilice, limuna, naranče, ružmarina, matičnjaka i komorača koji tom piću daju organoleptička svojstva. Za postizanje jedinstvenih svojstava pića „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” jednako je ključan ljudski čimbenik, a posebno iskustvo proizvođača. Odluke o udjelu bilja u maceratu te miješanje aromatičnog ekstrakta s jakim alkoholnim pićem s aromom anisa temelje se na iskustvu proizvođača i na organoleptičkoj analizi proizvoda.

## 7. Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe

- Uredba (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 15. siječnja 2008. o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89.
- Provedbena uredba Komisije (EU) br. 716/2013 od 25. srpnja 2013. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića.
- Zakon 1/1999 od 17. ožujka 1999. o Statutu poljoprivredno-prehrambenih proizvođača i industrijalaca na Balearskim otocima.

Proizvođači čiji proizvodi nose oznaku zemljopisnog podrijetla moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- (a) moraju biti navedeni u registru subjekata koji proizvode i pakiraju piće „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”
- (b) punjenje u boce na mjestu podrijetla: piće se na tržište može staviti samo ako je punjeno u boce na mjestu podrijetla. Svrha je tog ograničenja osigurati da oznaka zemljopisnog podrijetla bude zaštićena i opravdana na temelju sljedećih razloga:
  - b.1. zajamčiti, očuvati i zaštititi kvalitetu proizvoda, a time i ugled oznake zemljopisnog podrijetla. Subjekti tu odgovornost preuzimaju skupno i u cijelosti zbog sljedećih razloga:
    - pakiranje u području proizvodnje presudno je za očuvanje posebnih svojstava i kvalitete proizvoda. Riječ je o tome da se primjena i kontrola standarda pakiranja povjeravaju proizvođačima i upravljačkoj strukturi jer ta tijela imaju potrebno znanje i vještine u primjeni i provedbi svih pravila punjenja u boce, ali i temeljni interes za očuvanje stečenog ugleda.
    - područje proizvodnje nalazi se na otoku Mallorci. Prijevoz proizvoda u rasutom stanju do drugih područja mogao bi uključivati jedno ili više razmjerno dugih putovanja morem. To može ugroziti očuvanje kvalitete gotovog proizvoda jer je jedan od bitnih čimbenika njegove prepoznatljive kvalitete njegova posebna aroma. Stoga je nužno očuvati aromu dobivenu u proizvodnji i izbjeći prisutnost nepoznatih aroma. Kako bi se osigurala njegova bitna svojstva, proizvod moraju puniti sami proizvođači na mjestu podrijetla.
    - već bi istodobno postojanje dvaju različitih postupaka punjenja u boce – unutar ili izvan proizvodnog područja, uz sustavnu kontrolu ili bez nje – moglo smanjiti povjerenje koje ta oznaka zemljopisnog podrijetla uživa među potrošačima, koji su sigurni da se sve faze proizvodnje i pakiranja obavljaju pod kontrolom i odgovornošću skupine koja je pod zaštitom te oznake zemljopisnog podrijetla.

b.2. zajamčiti sljedivost i osigurati kontrolu:

kad bi se dopustilo pakiranje izvan definiranog područja, to bi ugrozilo jamstvo podrijetla proizvoda obuhvaćenog oznakom.

- (c) Proizvod obuhvaćen oznakom na tržište se stavlja u prozirnom pakiranju najvećeg dopuštenog kapaciteta od tri litre. U iznimnim okolnostima mogu se koristiti i druge vrste pakiranja, uz prethodno odobrenje nadležnog tijela. Pakiranje smije sadržavati aromatično bilje iz maceracije.

#### 8. Podnositelj zahtjeva

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 (Španjolska)

#### 9. Posebna pravila za označivanje

Posebna pravila za označivanje: na etiketi proizvoda obuhvaćenog oznakom zemljopisnog podrijetla mora se nalaziti sljedeće:

1. Naziv „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” napisan slovima visine od najmanje 2 mm. Nakon toga može slijediti naziv jedne od triju inačica opisanih u odjeljku 3.3.
2. Jedan od sljedećih dvaju logotipa: opcija A u boji ili opcija B u crno-bijelom prikazu.



Opcija A

Opcija B

3. Alfanumerički kontrolni broj.
-

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(2020/C 172/05)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

**„Duna-Tisza-közi”**

**Referentni broj PGI-HU-A1342-AM02**

**Datum obavijesti: 14.2.2020.**

**OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU**

**1. Promjena najmanje stvarne alkoholne jakosti na 4,5 % v/v**

- a) Naslovi u specifikaciji proizvoda na koje se odnosi izmjena:
  - II. Opis vina
  - VII. Povezanost sa zemljopisnim područjem
- b) Odjeljci jedinstvenog dokumenta na koje se odnosi izmjena:
  - Opis vina
  - Povezanost sa zemljopisnim područjem
- c) Na tržištu postoji potražnja za vinima s nižim udjelom alkohola i laganom strukturom koja sadržavaju neprevreli šećer. Organoleptička svojstva proizvoda s relativno niskim stvarnim udjelom alkohola koji sadržavaju neprevreli šećer ispunjavaju zahtjeve specifikacije proizvoda.

**2. Izmjena općih pravila o oznakama**

- a) Naslov u specifikaciji proizvoda na koji se odnosi izmjena:
  - VIII. Dodatni uvjeti
- b) Odjeljak jedinstvenog dokumenta na koji se odnosi izmjena:
  - Dodatni uvjeti – Pravila o oznakama
- c) Smatramo da naziv sorte treba biti istaknut i jasno čitljiv na etiketama vina koja nose zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi”, a da etiketa pritom zadrži svoj karakter i ne bude pretrpana informacijama.

**3. Povećanje najvećeg prinosa po hektaru na 160 hl/ha**

- a) Naslov u specifikaciji proizvoda na koji se odnosi izmjena:
  - V. Najveći prinos
- b) Odjeljak jedinstvenog dokumenta na koji se odnosi izmjena:
  - Metode proizvodnje vina – Najveći prinos
- c) Program restrukturiranja prethodnih godina znatno je izmijenio strukturu vinograda u proizvodnom području. Proizvođači sada imaju mnogo učinkovitije vinograde, u kojima grožđe nepromijenjene kvalitete daje veći prinos, na razini kojega se mogu proizvoditi i vina koja uživaju ugled oznake zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi”.

<sup>(1)</sup> SL L 9, 11.1.2019., str.2.

**4. Mogućnost proizvodnje bijelog vina iz sorata *Mátrai muskotály* i *Vértes csillaga***

- a) Naslov u specifikaciji proizvoda na koji se odnosi izmjena:
  - VI. Dopuštene sorte vinove loze
- b) Odjeljak jedinstvenog dokumenta na koji se odnosi izmjena:
  - Glavne sorte vinove loze
- c) Visokokvalitetno vino može se proizvoditi od sorata vinove loze *Mátrai muskotály* i *Vértes csillaga*. Grožđe tih nerazvrstanih sorata upotrebljavali su uglavnom lokalni proizvođači za mošt. Dopuštanjem uporabe zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi” može se dodatno ojačati ugled tih vina.

**5. Mogućnost proizvodnje crnog vina iz sorte Syrah**

- a) Naslov u specifikaciji proizvoda na koji se odnosi izmjena:
  - VI. Dopuštene sorte grožđa
- b) Odjeljak jedinstvenog dokumenta na koji se odnosi izmjena:
  - Glavne sorte vinove loze
- c) Sorta Syrah zadnjih se godina sadi na području između rijeka Dunava i Tise i od tog se grožđa proizvodi visokokvalitetno vino. Dopuštanjem uporabe zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi” omogućuje se da se vino stavlja na tržište s oznakom mjesta podrijetla.

**6. Proširenje proizvodnog područja izvan definiranog područja**

- a) Naslov u specifikaciji proizvoda na koji se odnosi izmjena:
  - VIII. Dodatni uvjeti
- b) Odjeljak jedinstvenog dokumenta na koji se odnosi izmjena:
  - Dodatni uvjeti – Proizvodnja izvan definiranog proizvodnog područja
- c) Radi konkurentnosti i boljih mogućnosti uporabe grožđa koje se ondje uzgaja vrijedilo bi proizvodnju proširiti izvan definiranog područja na cijelo područje koje je dopušteno pravilima. Na tom su području omogućeni isti uvjeti prerade kao na proizvodnom području koje je trenutačno obuhvaćeno zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi”.

**7. Povećanje broja sorata od kojih se može proizvoditi vino *Muskotály* (Muškat)**

- a) Naslov u specifikaciji proizvoda na koji se odnosi izmjena:
  - VIII. Dodatni uvjeti
- b) Odjeljak jedinstvenog dokumenta na koji se odnosi izmjena:
  - Dodatni uvjeti – Pravila o uporabi određenih izraza
- c) Na temelju nacionalnih propisa sorte *Csabagyöngye*, *Mátrai muskotály* i *Zefir* razvrstane su kao sorte muškata, čime se objašnjava uporaba tih sorata.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

**1. Naziv proizvoda**

Duna-Tisza-közi

**2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

**3. Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

#### 4. Opis vina

##### *Bijela sortna i cuvée vina*

Sortna su vina živahna i svježija, srednjeg trajanja na nepcu te imaju voćne i cvjetne arome i okuse tipične za upotrijebljenu sortu. Suho, polusuho, poluslatko ili slatko vino.

- \* Najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida odgovara graničnim vrijednostima utvrđenima zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	8
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	4,5
Najmanji udio ukupne kiselosti	3,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	16,67
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

##### *Ružičasta sortna i cuvée vina*

Lagana i svježija, izražene kiselosti, dobivaju se od crnog grožđa sa živahnim i svježim voćnim aromama i okusima (maline, breskve, višnje, crnog ribiza, jagode itd.) te povremeno s cvjetnim aromama. Suho, polusuho, poluslatko ili slatko vino.

- \* Najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida odgovara graničnim vrijednostima utvrđenima zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	8
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	4,5
Najmanji udio ukupne kiselosti	3,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,33
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

##### *Šiler sortna i cuvée vina*

Sortna vina imaju arome i okuse tipične za upotrijebljenu sortu, sa zaokruženim kiselinama; miješana vina imaju svojstva koja odražavaju razmjerne udjele upotrijebljenih sorata; ta su vina puna, s umjerenim sadržajem tanina. Suho, polusuho, poluslatko ili slatko vino.

- \* Najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida odgovara graničnim vrijednostima utvrđenima zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	8
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	4,5
Najmanji udio ukupne kiselosti	3,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

*Crna sortna i cuvée vina*

Crna sortna vina imaju arome i okuse tipične za upotrijebljenu sortu, sa zaokruženim kiselinama; miješana vina imaju udio tanina koji odražava razmjerne udjele upotrijebljenih sorata te baršunast okus i punoću; ta vina imaju arome voća (višnja, malina, orah, crni ribiz itd.), začina (cimet, vanilija), čokolade i duhana; mogu biti suha, polusuha, poluslatka ili slatka.

\* Najveći ukupni sadržaj sumpornog dioksida odgovara graničnim vrijednostima utvrđenima zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	8
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	4,5
Najmanji udio ukupne kiselosti	3,5 g/l, izraženo kao vinska kiselina
Najveći udio hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

**5. Enološki postupci**a. *Osnovni enološki postupci*

Pravila o uzgoju vinove loze:

Postupak uzgoja

## 1. Pravila o uzgoju vinove loze:

- a. U slučaju postojećih vinograda zasađenih prije 1. siječnja 2012. vina koja nose zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi” mogu se proizvoditi od grožđa iz određenog vinograda ako se taj vinograd i dalje obrađuje, bez obzira na metodu uzgoja ili gustoću sadnje.
- b. U slučaju vinograda koji su zasađeni nakon 1. siječnja 2012. proizvodi koji nose zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi” smiju se proizvoditi samo od grožđa iz vinograda zasađenih primjenom sljedećih metoda uzgoja:
  - i. Uzgoj na reznike
  - ii. Uzgoj u obliku kišobrana
  - iii. Kordonac Moser i poboljšani kordonac Moser
  - iv. Uzgoj u obliku jednostruke zavjese
  - v. Kordonac Sylvoz

Pravila o gustoći trsova u vinogradu

Postupak uzgoja

- a. Za vinograde zasađene nakon 1. siječnja 2012. gustoća sadnje trebala bi biti najmanje 3 300 trsova po hektaru.
- b. Razmak između brajdi i trsova mora se odrediti na temelju sadnje u ravnomjerno raspoređenim brajdama i trsovima te dvostrukim brajdama i/ili dvostrukim trsovima. Razmak između brajdi mora biti najmanje 1 m, a najviše 3,6 m, dok razmak između trsova mora biti najmanje 0,6 m do najviše 1,2 m. U slučaju dvostrukih trsova ključni je čimbenik prosječan razmak između trsova.
- c. Konačni prinos potreban za ispunjavanje ciljeva proizvodnje mora se odrediti razrjeđivanjem grozdova, koje treba obaviti tijekom vegetacijskog razdoblja.

Najmanji udio šećera u grožđu

Postupak uzgoja

Najmanji udio prirodnog šećera u grožđu (prema mađarskoj klasifikaciji mošta (MM°), na 17,5 °C):

1. Bijela sortna i cuvée vina 13,43
2. Ružičasta sortna i cuvée vina 13,43



3. Šiler sortna i cuvée vina 13,43
4. Bijela sortna i cuvée vina 13,43

Najmanja potencijalna alkoholna jakost grožđa (% vol), na 20 °C:

1. Bijela sortna i cuvée vina 8
2. Ružičasta sortna i cuvée vina 8
3. Šiler sortna i cuvée vina 8
4. Bijela sortna i cuvée vina 8

b. *Najveći prinosi*

Vino

160 hl/ha

Grožđe

24 000 kg grožđa po hektaru

6. **Definirano zemljopisno područje**

Područja okruga Bács-Kiskun, Csongrád, Jász-Nagykun-Szolnok i Pest, koja su prema katastru vinograda vinogradarskih regija razvrstana u razrede I. i II.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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 hembourg  
ottonel muskotály – muskat ottonel  
kadarka – törökszőlő  
rajnai rizling – weisser riesling  
kövidinka – a ruzsica  
pinot blanc – pinot beluj  
zengő  
hamburgi muskotály – miszket hamburgszki

cabernet sauvignon  
pelso  
chardonnay – ronci bilé  
szürkebarát – grauburgunder  
franc – carmenet  
kékfrankos – limberger  
ezerjő – trummertraube  
hamburgi muskotály – moscato d'Amburgo  
ezerjő – tausendgute  
arany sárfehér – német dinka  
olasz rizling – riesling italien  
bianca  
generosa  
pölöskei muskotály  
blauburger  
syrah – sirac  
chardonnay – morillon blanc  
zweigelt – blauer zweigeltrebe  
pinot noir – blauer burgunder  
olasz rizling – olaszrizling  
cabernet franc – gros cabernet  
odysseus  
irsaí olivér – zolotisztűj rannűj  
kékportó – 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  
irsaí 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 – 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  
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 – miszket ottonel  
királyleányka – dánosi leányka  
kadarka – fekete budai  
pozsonyi fehér – czétényi  
kövidinka – a kamena dinka  
kékfrankos – blauer limberger  
mátrai muskotály  
pinot noir – kék burgundi  
pinot blanc – pinot bianco  
chasselas – chasselas blanc  
furmint – moslavac bijeli  
ezerjő – kolmreifler  
furmint – mosler  
rajnai rizling – riesling blanc  
refrén  
zöld veltelíni – veltlinské zelené  
jubileum 75  
csabagyöngye – perle von csaba  
szürkebarát – graumönch  
arany sárfehér – izsáki  
zefír

## 8. Opis povezanosti

Vino – Opis definiranog područja (1)

### a) Prirodni i kulturni čimbenici

Područje obuhvaćeno zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi” nalazi se u središnjem dijelu Mađarske. Uglavnom je smješteno u Velikoj mađarskoj nizini na području omeđenom rijekama Dunavom i Tisom, koje se na mađarskom zove „Duna-Tisza-köze” i obuhvaća regije Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság i Tápióság, te u dijelovima regije Tiszazug i okruga Csongrád istočno od rijeke Tise. Na sjeverozapadu se nadovezuje na neka proizvodna područja na otoku Csepel te na sjeveru na proizvodna područja na brežuljcima kod Gödöllőa.

Obilježja okoliša proizvodnog područja uglavnom su određena niskom nadmorskom visinom – većina se područja nalazi na manje od 150 m iznad mora. Teren je ravan, s visinskim razlikama od najviše 10 – 15 m.

Tla na proizvodnom području obuhvaćenom zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi” nisu pretjerano raznolika jer je većinom riječ o vapnenačkim pjeskovitim tlima. Ta su pjeskovita tla uglavnom posljedica djelovanja povezanih s Dunavom, zbog čijeg su se pomicanja s istoka na zapad na području Duna-Tisza-köze tisućama godina taložili pjesčani sedimenti. Pjeskovita tla obično se brzo zagrijavaju, što pogoduje dozrijevanju grožđa.

S druge strane, takva tla imaju smanjene kapacitete opskrbe hranjivim tvarima i zadržavanja vode te nizak udio minerala. Klimatski uvjeti na proizvodnom području uglavnom pokazuju obilježja kontinentalne klime koja prevladava u Mađarskoj, a odlikuje se prije svega vrućim ljetima i hladnim zimama. Zbog klimatskih uvjeta, nizinske prirode terena i razmjerno niske nadmorske visine česta je pojava mraza zimi, u proljeće i najesen. Prosječna je temperatura oko 10 – 11 °C, s oko 2 000 sunčanih sati godišnje. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 450 – 500 mm.

### b) Ljudski čimbenici

Zbog svoje zemljopisne prostranosti područje proizvodnje ima bogatu tradiciju uzgoja vinove loze i proizvodnje vina. Dio te tradicije povezan je s procvatom proizvodnje vina u srednjem vijeku, a dio s ponovnim iskorištavanjem (stabilizacijom) pjesčanih područja napuštenih zbog osmanske okupacije. Budući da se pokazalo da je pijesak imun na filokseru, epidemija tog štetnog organizma ne samo da nije utjecala na vinogradarstvo, nego je u velikoj mjeri i ojačala njegovu ulogu.

Utjecaj ljudskih čimbenika na područje proizvodnje ogleda se u sljedećim područjima:

- ciljani razvoj strukture sorte (s tradicionalnim i novim sortama) prilagođene mogućnostima koje nude ekološki uvjeti;
- razvoj tehnika uzgoja vinove loze i proizvodnje vina prilagođenih ekološkim i, dijelom, tržišnim uvjetima;
- razvoj strukture proizvodnje i integracije prilagođene ekološkim i tržišnim uvjetima.

Vino – Opis definiranog područja (2)

## 2. Opis vina

Vina se brzo razvijaju te su obično lagana i blagog okusa zbog razmjerno niskog udjela kiselina. Neke su berbe bogate alkoholom.

Bijela i ružičasta vina intenzivne su arome i bogatog okusa. Šiler i crna vina uglavnom su voćna i razmjerno blaga, nemaju tako intenzivnu boju i brzo razvijaju tanin.

Udio je minerala u vinima niži, što se može pripisati pjeskovitom tlu.

## 3. Povezanost između proizvodnog područja, ljudskih čimbenika i proizvoda

Ekološki okoliš, konkretno pjeskovita tla, znatno utječe na svojstva vina. Vina iz tog proizvodnog područja uglavnom se smatraju vinima s kratkim razdobljem dozrijevanja, koja su namijenjena za ranu potrošnju. Zahvaljujući ekološkom okolišu povećao se broj dobro prilagođenih sorata (*Bianca*, *Kövidinka*, *Cserszegi fűszeres* itd.).

Na području obuhvaćenom zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Duna-Tisza-közi” proizvodi se nešto manje od polovine ukupne količine grožđa u Mađarskoj te ono stoga ima ključnu ulogu u sektoru uzgoja vinove loze i proizvodnje vina u mađarskoj poljoprivredi. Osim gospodarske težine, uzgoj vinove loze ima važnu društvenu ulogu u stvaranju i nadopunjavanju dohotka te zadržavanju lokalnog stanovništva. Zbog lokalnih ekoloških uvjeta (npr. pjeskovita tla, nedostatak padalina) vinogradarstvo je jedna od najisplativijih poljoprivrednih djelatnosti u toj regiji. Regija je sve privlačnija i zbog utjecaja vinograda na izgled krajolika.

Vinogradi djelotvorno sprečavaju raznošenje pijeska vjetrom, a čini se da vinova loza bolje od drugih biljaka preživljava na tlu sa smanjenim kapacitetom zadržavanja vode. Udio autohtonih i novouzgojenih mađarskih sorata grožđa u tim vinogradima (više od 60 %) najveći je u Mađarskoj. Te su sorte okosnica proizvodnje vina. Postoji sve veća potražnja za (prilagođenim i otpornim) sortama grožđa koje se dobivaju od vrste *Vitis vinifera*, koja je dobro prilagođena lokalnim ekološkim uvjetima, te za sortama nastalima križanjem vrste *Vitis vinifera* s drugim vrstama *Vitis*, čime e osigurava profitabilnost.

Regija Duna–Tisza–köze uživa velik ugled među potrošačima pretežito zahvaljujući svojim laganim, voćnim i aromatičnim muškarnim vinima.

Promjene načina života utjecale su i na navike povezane s potrošnjom vina te se povećala potražnja za aromatskim, svježim vinima s niskim udjelom alkohola. Ta se potražnja može zadovoljiti zahvaljujući značajkama tog proizvodnog područja, uzgajanim sortama i tehnološkoj osposobljenosti vinara.

#### 9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, drugi zahtjevi)

Pravila o oznakama

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

1. Izraz „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) može se zamijeniti tradicionalnim izrazom „tájbor” (regionalno vino).

Pravila o uporabi određenih izraza

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

- i. „Muskotály” [Muškat]: Vino u kojem udio najmanje jedne od sorata vinove loze *Aletta*, *Csabagyöngye*, *Cserszegi fűszeres*, *Generosa*, *Irsai Olivér*, *Mátrai muskotály*, *Muscat ottonel*, *Nektár*, *Pölöskei muskotály*, *Tramini* ili *Zefir* iznosi najmanje 85 %.
- ii. „Primőr” [Primeur]: Vino punjeno u boce u godini berbe. Može se upotrebljavati i sinonim „újbor” [novo vino].

Proizvodnja izvan definiranog proizvodnog područja:

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na definiranom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

U sljedećim administrativnim područjima koja se nalaze uz definirano područje:

administrativno područje općina Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, Nógrád, Tolna Counties i Budimpešta.

#### Poveznica na specifikaciju proizvoda

[https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6ze%20OFJ\\_v5.pdf](https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6ze%20OFJ_v5.pdf)

**Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2020/C 172/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„OLIO LUCANO”**

**EU br.: PGI-IT-02458 – 26.4.2019.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Naziv**

„Olio lucano”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.5. Ulja i masti (maslac, margarin, ulje itd.)

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Proizvodi sa ZOZP-om „Olio lucano” u trenutku pakiranja moraju imati sljedeća svojstva:

**a) kemijska/fizička analiza:**

— kiselost (izražena kao oleinska kiselina): maksimalno 0,6 %,

peroksidni broj: maksimalno 12 mEq O<sub>2</sub>/kg;

**b) senzorska analiza:**

Opis	Srednja vrijednost
Voćna aroma masline	2–7
Gorčina	2–7
Pikantnost	2–7
Aroma trave i/ili rajčice i/ili artičoke i/ili badema i/ili jabuke	0–6

Proizvod sa ZOZP-om „Olio lucano” ima sljedeća svojstva: boja u rasponu od zelene do žute, srednje voćnosti, srednje gorčine i srednje pikantnosti, uz moguće aromatične note svježe trave, artičoke, rajčice, badema i jabuke. Ravnoteža između nijansi njegova mirisa i okusa jedno je od posebnih obilježja ovog ulja.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.



3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje „Olio lucano” mora se proizvoditi od sljedećih kultivara masline ili njihovih sinonima, pojedinačno ili u kombinaciji:

Acerenza, Ogliarola del Vulture (sinonimi: Ripolese ili Rapollese, Ogliarola di Melfi, Nostrale), Ogliarola del Bradano (sinonimi: Comune, Ogliarola), Maiatica (sinonimi: 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. Ukupni udio drugih prisutnih sorti ne smije biti veći od 20 %.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnog procesa, tj. uzgoj, berba i ekstrakcija ulja, moraju se odvijati unutar određenog zemljopisnog područja.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Dopuštena je istinita upotreba imena, naziva društava i privatnih marki, pod uvjetom da nemaju pohvalno značenje i da potrošača ne dovode u zabludu. Upućivanje na pakiranju na gospodarstvo s maslinikom, udruženje gospodarstava s maslinicima ili društvo koje se nalazi na području proizvodnje dopušta se samo ako se ulje pakira u sklopu predmetnog gospodarstva ili društva.

Zabranjuje se upotreba drugih oznaka zemljopisnog podrijetla. Tekst oznake „Olio lucano” mora na etiketi biti ispisan prepoznatljivim i neizbrisivim slovima kako bi se mogao raspoznati među svim ostalim pruženim informacijama.

Etiketa mora sadržavati logotip ZOZP-a „Olio lucano” prikazan u nastavku, koji se sastoji od stilizirane amfore ukrašene četirima zaobljenim kosim linijama. Amfora je spremnik od fajanse koji se u drevnim vremenima upotrebljavao za prijenos ulja. Zaobljene linije koje ukrašavaju amforu spiralne su, čime podsjećaju na karakteristično iskrivljena debla stoljetnih stabala maslina. Kao što su četiri linije u grbu regije Basilicata, tako su i na logotipu četiri krivulje koje simboliziraju četiri glavne rijeke koje teku regijom: rijeke Bradano, Basento, Agri i Sinni.

Ispod grafičkog znaka nalazi se tekst „olio lucano” ispisan malim slovima u fontu Mockup Bold, nakon kojeg slijedi tekst „Indicazione Geografica Protetta” („Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla”). Logotip se može otisnuti i na pakiranje.



Indicazione Geografica Protetta

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ZOZP-a „Olio lucano” obuhvaća cijelo administrativno područje regije Basilicata.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za priznavanje temelji se na ugledu koji „Olio lucano” ima zbog svojih posebnih svojstava.

Povezanost između ulja „Olio lucano” i okruženja temelji se na zemljopisnim, pedoklimatskim, agronomskim, tehnološkim i povijesno-društvenim čimbenicima koji su zajednički i karakteristični za određeno zemljopisno područje i čijom su kombinacija određena kemijsko-fizička i organoleptička svojstva opisana u točki 3.2.

Naziv „Olio lucano”, pod kojim je proizvod poznat u trgovini i svakodnevnom jeziku, izveden je iz povijesti naziva određenog zemljopisnog područja. Područje današnje regije Basilicata zapravo se preklapa s većim područjem koje je u rimsko doba (otprilike 5.–4. st. pr. Kr.) bilo poznato kao Lucania i koje je naseljavao italski narod Lukanci. Dva se imena regije, Basilicata i Lucania, danas naizmjenično upotrebljavaju u svakodnevnom jeziku, zbog čega se pridjev „lucano” (lukanski) upotrebljava za određivanje nečega ili nekoga tko pripada regiji Basilicata ili iz nje dolazi.

Masline su široko rasprostranjene na području te regije, čije prirodne granice čine masiv Pollino, gorje Murge, rijeka Ofanto te Jonsko i Tirensko more. Područje je specifično po brojnim rijekama i brežuljcima na kojima se nalaze maslinici. U mnogim se malim općinama u Basilicati, zbog povijesnih razloga smještenima na vrhovima brežuljaka, maslinici uglavnom nalaze u neposrednoj blizini sela, a velik broj mlinova (radi ih otprilike 150 u 131 općini regije) znači da se masline mogu prešati odmah nakon branja.

Strukturno je obilježje sektora maslinarstva u Basilicati to što masline na obroncima brežuljaka uzgajaju mala poduzeća: 83 % stabala posađeno je na obroncima brežuljaka i u planinama, a prosječni KPP gospodarstava s maslinicima iznosi manje od jednog hektara. Na tim kopnenim područjima masline se uzgajaju primjenom tehnika suhog uzgoja na padinama podložnima eroziji. U prošlosti su se na svim područjima uzgoja masline tradicionalno uzgajale na najmanje plodnom i najmarginalnijem zemljištu. U takvom su okruženju masline često jedina moguća poljoprivredna kultura te stoga imaju, osim što su prevladavajuće obilježje krajolika, vrlo važnu ulogu u društvenom i okolišnom smislu.

Basilicata pripada meteorološkoj regiji središnjeg Sredozemlja, gdje godišnje izoterme iznose između 16 °C i 17 °C, a klima je tipična sredozemna s vrućim ljetima i kišnim zimama. Jedno je obilježje klime na cijelom području i suša koja se uvijek javlja u kasno proljeće i ljeto, iako je indeks suše u određenoj mjeri promjenljiv (godišnje padaline/srednja godišnja temperatura), ovisno o nadmorskoj visini i temperaturi u to vrijeme.

Masline su u Basilicati prisutne od antičkih vremena. Tijekom arheoloških iskapanja koja je koordinirao profesor Carter sa Sveučilišta u Teksasu u Austinu na nalazištu Pantanello di Metaponto pronađeni su komadi drva, maslina, lišća i sjemenja iz 6. st. pr. Kr. Grčki doseljenici iz antičkog doba donijeli su u regiju Lucania sorte koje su se prilagodile okolišu, kao što je Maiatica, koju nije moguće pronaći nigdje drugdje. Broj sorti povećao se tijekom stoljeća kao posljedica rada različitih samostanskih zajednica rasprostranjenih po cijeloj regiji i razmjene među njima (Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza, Montescaglioso). Jedan je primjer toga genetska sličnost između sorte Frantoio i opisanog kultivara Ogliarola u Basilicati. Današnji broj sorti na određenom zemljopisnom području uključuje ujednačenu raspodjelu specifičnih sorti kao što su Coratina, Leccino, Frantoio i Ogliarole na svim područjima uzgoja. Te okolnosti, zajedno s brojnim lokalnim kultivarima, doprinose lakšem utvrđivanju posebnih svojstava koje ima i „Olio lucano”.

S obzirom na kombinirani učinak prethodno opisanih ljudskih i zemljopisnih čimbenika, osobito pedoklimatskih obilježja uzgoja na obroncima brežuljaka, kao i na sastav i raspodjelu brojnih sorti na određenom zemljopisnom području, prepoznatljivije su značajke ZOZP-a „Olio lucano” srednji intenzitet njegovih organoleptičkih parametara i ravnoteža između nijansi njegova mirisa i okusa.

Ulje koje se proizvodi u Basilicati i ima tu posebnost poznato je pod nazivom „Olio lucano”, a njegov ugled potvrđuju brojne nagrade na natjecanjima u Italiji i svijetu te činjenica da su razna ulja „Olio lucano” s prethodno navedenim svojstvima uključena u vodiče o sektoru maslinarstva.

Tijekom posljednja tri desetljeća (od kasnih 1980-ih) postoje brojni zapisi o upotrebi naziva „Olio lucano” u trgovini, svakodnevnom jeziku i znanstvenim publikacijama (Lupoli, 1989.).

Osim što se naziv „Olio lucano” upotrebljava za izravnu identifikaciju proizvoda (npr. na etiketama koje izdaje poduzeće „Lettieri” iz općine Laurenzana u pokrajini Potenza, 1993.), u trgovini postoje i brojni pisani zapisi o tome da se pridjev „lucano” ili ime „Lucania” upotrebljavaju na etiketama (npr. „Colli lucani” (lukanski brežuljci), „Bontà della Lucania” (dobrota Lucanije), „Dalle colline lucane” (s lukanskih brežuljaka) itd.) i kao dio trgovačkih naziva poduzeća u tom sektoru (npr. „Podere Lucano” (Lukansko seosko imanje) u općini Ripacandida u pokrajini Potenza i „Oroverde Lucano srl” (Lukansko zeleno zlato srl) u Ferrandini u pokrajini Matera, u kojem se pridjevski oblik „lucano” očito upotrebljava kako bi se uputilo na ulje poznato kao „zeleno zlato”).

Međutim, budući da europsko zakonodavstvo koje se odnosi na ZOI-je i ZOZP-ove zabranjuje upotrebu zemljopisnih upućivanja na etiketama, naziv ne smiju upotrebljavati neakreditirani proizvođači.

Regionalno natjecanje „OLIVARUM”, koje se od 2000. održava za ekstra djevičanska maslinova ulja proizvedena u Basilicati, doprinosi povećanju prepoznatljivosti maslinarstva i potiče proizvođače da i dalje poboljšavaju kvalitetu.

Činjenica da proizvođači sudjeluju na glavnim domaćim i međunarodnim događanjima u tom sektoru privukla je pažnju potrošača i proizvođača izvan regije te tako doprinijela jačanju ugleda ulja „Olio lucano”.

U nastavku se nalazi popis glavnih nagrada i priznanja primljenih na različitim domaćim i međunarodnim natjecanjima do 2016.:

- državno natjecanje „ERCOLE OLIVARIO”, 2011., osvojena 2. nagrada,
- državno natjecanje „ERCOLE OLIVARIO”, 2006., 2007., 2011., 2017., finalist,
- državno natjecanje „L'ORCIOLO D'ORO”, 2014., osvojena 3. nagrada,
- državno natjecanje „L'ORCIOLO D'ORO”, od 2006. do 2017., veliko priznanje,
- državno natjecanje „LEON D'ORO”, 2007., 2009., 2013., veliko priznanje,
- državno natjecanje „MONTIFERRU”, 2013., osvojena 3. nagrada,
- državno natjecanje „MONTIFERRU”, 2014., osvojena 2. nagrada,
- državno natjecanje „MONTIFERRU”, 2016., osvojena 1. nagrada,
- državno natjecanje „SOL D'ORO”, 2009., 2013., veliko priznanje,
- državno natjecanje „SOL D'ORO”, 2016., osvojena 3. nagrada,
- međunarodno natjecanje „BIOL”, 2013., 1 zlatna medalja, 3 srebrne medalje,
- međunarodno natjecanje „BIOL”, 2014., 3 zlatne medalje, 3 srebrne medalje,
- međunarodno natjecanje „BIOL”, 2016., 1 „Extra gold” zlatna medalja, 1 zlatna medalja, 2 srebrne medalje,
- međunarodno natjecanje „JOOP” (Japan Olive Oil Prize), 2014., pobjednik, 1. nagrada u kategoriji „Medium”,
- međunarodno natjecanje „JOOP” (Japan Olive Oil Prize), 2016., priznanje.

#### **Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Pročišćeni tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klikom na „Qualità” („Kvaliteta”, u gornjem desnom kutu zaslona), a zatim na „Prodotti DOP IGP STG” („Proizvodi ZOI ZOZP ZTS”, na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji”).

**Objava zahtjeva za upis naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2020/C 172/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Akasztói szikiponty”

EU br.: PDO-HU-02410 – 15.2.2018.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Ime(na)**

„Akasztói szikiponty”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Mađarska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Akasztói szikiponty” varijetet je vrste šarana (*Cyprinus carpio* L.) koja se uzgaja isključivo od klasificiranog mađarskog i državno priznatog varijeteta, a prodaje se živ, svjež, rashlađen ili smrznut te s najmanje dva, odnosno najviše pet ljeta starosti.

Kada se utvrđuje starost ribe, računaju se ljeta koja su protekla od proljetnog mriješćenja do listopada godine koja je u pitanju.

„Akasztói szikiponty” ima izduženo tijelo sivkaste zlatno-žute boje i svijetlo narančaste peraje.

Težina ribe (žive vage):

- dva ljeta starosti: između 1,5 i 2 kg,
- tri ljeta starosti: između 2 i 3,5 kg,
- četiri ljeta starosti: između 3,5 i 6 kg,
- s pet ljeta starosti može postići težinu od 6 do 8 kg.

U nastavku su navedena svojstva kvalitete šarana „Akasztói szikiponty”.

Meso šarana „Akasztói szikiponty” ima sljedeća kemijska svojstva: 25–30 % suhe tvari, 17–23 % bjelančevina, 5–12 % masti.

Meso šarana „Akasztói szikiponty” ima sljedeća organoleptička svojstva:

- boja: svijetlo ružičasta do blijedo crvenkasta,
- miris: jasan, ugodan, pomalo slan, podsjeća na glineni pijesak,
- okus i konzistencija: riblje meso čista okusa, slojevita, mesnata i čvrsta tekstura, nizak udio masti.

(<sup>1</sup>) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Hrana za ribe sastoji se od prirodne i koncentrirane hrane.

Prirodna hrana za ribe sastoji se od organizama koji žive u ribnjacima smještenima u utvrđenom zemljopisnom području i predstavlja od 40 do 50 % ukupne hrane. Prirodna hrana za ribe uključuje zooplankton, kolnjake (rotifere), veslonošce, rašljoticalce (*Cladocera*), glibnjače (*Tubifex*), trzalce (*Chironomidae*) i druge ličinke kukaca koji su prirodno prisutni u ribnjacima. Ti organizmi šaranu osiguravaju unos bjelančevina.

Koncentrirana hrana iz zemljopisnog područja, kao što su kukuruz, prosijana zrnja kukuruza, pšenica, prosijana zrnja pšenice, pšenoraž, raž, grašak i sirak, može se ribama davati u usitnjenom ili prosijanom obliku, bilo zasebno ili u smjesi. Koncentrirana hrana predstavlja od 50 do 60 % ukupne hrane i pruža ribama energiju potrebnu za preživljavanje.

Samo u razdoblju između svibnja i listopada nakon mriješćenja (prvoga ljeta starosti) ribljem se pomlatku može davati dopunska hrana prirodnog podrijetla bez GMO-a, ali joj količina ne smije premašiti 30 % ukupne hrane. Ova se posebna dopunska hrana daje isključivo ribama jednoga ljeta starosti da zadovolji njihovu ukupnu potrebu za bjelančevinama ako količina bjelančevina koju osiguravaju prirodni organizmi nije dovoljna za njihovu dob. Budući da se ova posebna, cjelovita i dopunska hrana ne može u potpunosti dobiti od sastojaka sa zemljopisnog područja, hrana potječe izvan zemljopisnog područja.

Ukupni godišnji udio hrane sa zemljopisnog područja:

- kada je riba stara jedno ljeto: najmanje 70 %,
- kada je riba stara od dva do pet ljeta: 100 %.

Budući da se svojstva šarana „Akasztói szikiponty” razvijaju za drugoga ljeta starosti, njihova prehrana tijekom prvoga ljeta starosti ne utječe na svojstva konačnog proizvoda.

### 3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Cijeli ciklus proizvodnje šarana „Akasztói szikiponty” provodi se u općinama Akasztó i Dunatetétlen.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

### 3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Logotip proizvoda u boji mora se nalaziti na pakiranju i biti promjera najmanje 3 cm. Okrugli logotip plavoga je ruba. Gornji dio sadržava naziv „Akasztói szikiponty”, a donji dio internetsku adresu skupine koja podnosi zahtjev. U središtu logotipa dominira motiv ribe sivkasto zlatno-žute boje, dok je u pozadini prikazano sunce, voda i rogoz. Nositelji prava mogu se koristiti logotipom proizvoda bez ograničenja.



## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

„Akasztói szikiponty” proizvodi se u općinama Akasztó i Dunatetétlen.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

„Akasztói szikiponty” [slani šaran iz općine Akasztó] mrijesti se, uzgaja i tovi u ribnjacima srednje i velike veličine (0,1–45 ha) kružnih nasipa koji su smješteni na slanim ravnicama pokraj Nacionalnog parka Kiskunság u regiji Kiskunság (Mala Kumanija) između Dunava i Tise. Ukupna površina ribnjaka iznosi približno 400 hektara (ha). Slane ravnice, koje trenutačno uživaju zaštićeni status, nastale su uglavnom nakon regulacije Dunava, čime je izmijenjen tok podzemnih voda. Iznimno slano tlo koje se zbog nataložene soli ljeti bijeli ono je što daje geološku i geomorfološku vrijednost zaštićenim područjima.

Na tim su slanim tlima napravljeni ribnjaci. U razrijeđenom obliku većina se slanog minerala trona ispire pri isušivanju prve vode ribnjaka, ali riba zadržava blagi miris svježih soli.

U slanim ribnjacima napravljenima za uzgoj riba podzemni se sloj sastoji od tankog, kompaktnog glinenog pijeska s tek nekoliko centimetra debelim slojem plodnog mulja. Prosječna dubina ribnjaka iznosi 70–80 cm. Posljednjih pedeset godina prosjek godišnje količine sunca na zemljopisnom području prelazi 2 000 sati, što znači da se plitki ribnjaci brže zagrijavaju i biološka proizvodnja nastupa ranije u usporedbi s dubljim ribnjacima.

Čist okus mesa šarana „Akasztói szikiponty”, njegov jasan, ugodan i pomalo slan miris koji podsjeća na glineni pijesak te boja peraja rezultat su prirodnog okruženja, dok su tekstura mesa i nizak udio masti posljedica ljudskog čimbenika, odnosno znanja i iskustva uzgajivača riba. Ti elementi zajedno ovaj proizvod čine jedinstvenim.

U plitkim ribnjacima ribe brže pronalaze prirodnu hranu, što im omogućava bržu regeneraciju i ujednačeniji razvoj u odnosu na dublje ribnjake. Vitamini, aminokiseline i prirodne životinjske bjelancevine iz organizama kojima se ribe hrane (prirodna hrana) imaju ključnu ulogu u razvoju šarana „Akasztói szikiponty”.

Sjeverni vjetrovi koji prevladavaju na tom zemljopisnom području često uzburkaju vodu plitkih ribnjaka sve do dna. Zbog toga ne može doći do toplinske stratifikacije, a dotok kisika na dnu ribnjaka pogoduje i razlagačima. Time se sprečava proizvodnja ostataka digestije, a samim time meso šarana „Akasztói szikiponty” nije neugodnog mirisa niti sadržava tvari nepovoljne za okus. Miris mesa podsjeća na glineni pijesak, a slanost vode daje mu blago slanu notu.

Važno je istaknuti i poveznicu između boje šarana „Akasztói szikiponty” i dna ribnjaka jer su ribe u potpunosti usklađene s bojom dna. „Akasztói szikiponty” razvio je karakterističnu sivkastu zlatno-žutu boju i narančaste peraje kao prilagodbu na glineno-pješčano dno ribnjaka svijetle boje.

Međutim, kvaliteta šarana „Akasztói szikiponty” ne može se pripisati samo iznimnim svojstvima prirodnog okruženja, već je i rezultat lokalnih tradicija i tehnika uzgoja riba.

Početkom 2000-ih, zahvaljujući postojećem lokalnom stručnom znanju i stečenim godinama iskustva, usavršena je tehnologija za iskorištavanje posebnih uvjeta u ribnjacima koji su na lokalnim slanim tlima izgrađeni za proizvodnju ribe krtog mesa s niskim udjelom masti. U skladu s tehnologijom, težina ribe i temperatura vode upotrebljavaju se za određivanje količine koncentrirane hrane koju je potrebno dati ribama u postotku tjelesne težine da bi se održala krtost mesa i nizak udio masti. Ribama je osigurano obilje prirodne hrane jer se svaki ribnjak za uzgoj redovno opskrbljuje organskim gnojivom.

Za proizvodnju kilograma mesa šarana „Akasztói szikiponty” potrebna su dva kilograma koncentrirane hrane, dok stručna literatura propisuje četiri do pet kilograma za uzgoj običnog šarana. Zalihe koncentrirane hrane brzo se potroše u ribnjacima koji su smješteni u zemljopisnom području (za četiri do šest sati) te se ribama uslijed toga povećaju želuci. U razdoblju od 18 sati do idućeg hranjenja moraju same pronaći prirodnu hranu u ribnjaku. Međutim, to zahtijeva puno plivanja. Intenzivnim kretanjem „Akasztói szikiponty” postiže mišićni tonus i sprečava rast masnih slojeva. Koncentrirana hrana s visokim sadržajem škroba osigurava ribama potrebnu energiju za kretanje, a prirodna im hrana pruža bjelancevine potrebne za proizvodnju ribljeg mesa. Zahvaljujući intenzivnom neprekidnom kretanju i koncentriranoj prehrani koja se temelji na potrebnoj metaboličkoj energiji, „Akasztói szikiponty” održava mišićnu masu te će samim time i njegovo meso imati vrlo nizak udio masti (5–12 %) i slojevit, mesnatu teksturu.

Jedinstvena kvaliteta šarana „Akasztói szikiponty” rezultat je i značajnog smanjenja ciljnih vrijednosti veličine populacije koje su opće prihvaćene u stručnoj literaturi. Prilagođene lokalnim zemljopisnim uvjetima, vrijednosti su doradene za potrebe proizvodnje na temelju prirodnog prinosa. Prirodna hrana prisutna u ribnjaku predstavlja glavni izvor bjelancevina za šarana. Stoga je glavna zadaća tijekom ciklusa proizvodnje održati stanje koje osigurava udio bjelancevina u mesu i optimalan rast riba kao jedan od temeljnih razloga njegova čistog i bogatog okusa. Na temelju

rezultata tjednih provjera planktona i dvotjednih testnih ulova lokalni stručnjaci prilagođavaju parametre proizvodne tehnologije, osiguravaju dodatne hranjive tvari, prorjeđuju broj riba ili prilagođavaju doziranje hrane da bi dugoročno održali nizak udio masti u mesu ribe, od 5–12 %.

„Akasztói szikiponty” uzgaja se u gotovo izvornim prirodnim uvjetima, a istraživanja pokazuju da je glavno svojstvo mesa, odnosno udio masti, vrlo slično onom divljeg šarana koji živi u prirodnim vodnim tijelima. Udio masti u šarana koji žive u prirodnim uvjetima iznosi od 5 do 10 %, a u riba koje se uzgajaju u drugim područjima može biti i od 15 do 20 %.

Jedinstvena svojstva šarana „Akasztói szikiponty” rezultat su značajki lokacije proizvodnje, prehrane koja se temelji na potrebnoj metaboličkoj energiji i jedinstvene proizvodne tehnologije te ga izdvajaju od šarana uzgojenih u drugim područjima.

### **Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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

---





ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



**Ured za publikacije Europske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**HR**