

# Publicatieblad van de Europese Unie

# C 172



Uitgave  
in de Nederlandse taal

## Mededelingen en bekendmakingen

63e jaargang

20 mei 2020

### Inhoud

#### II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

##### Europese Commissie

2020/C 172/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9809 — Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

#### IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

##### Europese Commissie

2020/C 172/02	Wisselkoersen van de euro — 19 mei 2020 .....	2
2020/C 172/03	Administratieve Commissie van de Europese Gemeenschappen voor de sociale zekerheid van migrerende werknemers Omrekeningskoersen van de munteenheden in toepassing van Verordening (EEG) nr. 574/72 van de Raad .....	3

#### V Bekendmakingen

ANDERE HANDELINGEN

##### Europese Commissie

2020/C 172/04	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad .....	5
---------------	---	---

# NL

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst.

2020/C 172/05	Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie .....	11
2020/C 172/06	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	22
2020/C 172/07	Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	26

## II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN  
DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak M.9809 — Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2020/C 172/01)

Op 12 mei 2020 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Italiaans en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32020M9809. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

## IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN  
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

19 mei 2020

(2020/C 172/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,0950	CAD	Canadese dollar	1,5251
JPY	Japane yen	118,00	HKD	Hongkongse dollar	8,4870
DKK	Deense kroon	7,4562	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,8004
GBP	Pond sterling	0,89535	SGD	Singaporese dollar	1,5513
SEK	Zweedse kroon	10,5685	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 341,19
CHF	Zwitserse frank	1,0633	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	19,9649
ISK	IJslandse kroon	156,50	CNY	Chinese yuan renminbi	7,7816
NOK	Noorse kroon	10,9153	HRK	Kroatische kuna	7,5713
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 177,50
CZK	Tsjechische koruna	27,490	MYR	Maleisische ringgit	4,7583
HUF	Hongaarse forint	350,35	PHP	Filipijnse peso	55,567
PLN	Poolse zloty	4,5510	RUB	Russische roebel	79,3839
RON	Roemeense leu	4,8428	THB	Thaise baht	34,947
TRY	Turkse lira	7,4448	BRL	Braziliaanse real	6,2357
AUD	Australische dollar	1,6751	MXN	Mexicaanse peso	25,8567
			INR	Indiase roepie	82,8535

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

**ADMINISTRATIEVE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN VOOR DE SOCIALE  
ZEKERHEID VAN MIGRERENDE WERKNEMERS**

**Omrekeningskoersen van de munteenheden in toepassing van Verordening (EEG) nr. 574/72 van de  
Raad**

(2020/C 172/03)

Artikel 107, leden 1, 2 en 4, van Verordening (EEG) nr. 574/72

Referentieperiode: April 2020

Toepassingsperiode: Juli, Augustus en 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

Noot: alle kruiskoersen voor ISK worden berekend onder gebruikmaking van de ISK/EUR-koersgegevens van de Centrale Bank van IJsland.

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

Noot: de ISK/EUR-koersen zijn gebaseerd op gegevens van de Centrale Bank van IJsland.

1. Volgens Verordening (EEG) nr. 574/72 is de koers voor de omrekening in een munteenheid van bedragen die in een andere munteenheid luiden, de door de Commissie berekende koers op basis van het maandgemiddelde gedurende de in lid 2 vermelde referentieperiode van de wisselkoersen van deze munteenheden die door de Europese Centrale Bank zijn gepubliceerd.

2. De referentieperiode is:

- de maand januari voor de omrekeningskoersen die met ingang van 1 april daaropvolgend moeten worden toegepast,
- de maand april voor de omrekeningskoersen die met ingang van 1 juli daaropvolgend moeten worden toegepast,
- de maand juli voor de omrekeningskoersen die met ingang van 1 oktober daaropvolgend moeten worden toegepast,
- de maand oktober voor de omrekeningskoersen die met ingang van 1 januari daaropvolgend moeten worden toegepast.

De omrekeningskoersen van de munteenheden worden bekendgemaakt in het tweede Publicatieblad van de Europese Unie (C- reeks) van de maanden februari, mei, augustus en november.

## V

(Bekendmakingen)

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad <sup>(1)</sup>**

(2020/C 172/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 27 van Verordening (EU) 2019/787 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag <sup>(2)</sup>.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEOGRAFISCHE AANDUIDING

“HIERBAS DE MALLORCA”

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

Taal van de wijziging: Spaans

**Intermediaire instantie**

Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening  
Directoraat-generaal voor de Voedingsindustrie  
Subdirectoraat-generaal Onderscheidende kwaliteit en Biologische landbouw  
Paseo de la Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid, SPANJE

Tel. +34 913475397

E-mail: sgcdae@mapama.es

**Naam van de geografische aanduiding**

“Hierbas de Mallorca”

**Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

Beschermde benaming (de verandering van de naam komt tot uiting in andere rubrieken zoals beschrijving van het product, verband, productiemethode, toepasselijke voorschriften en controles, maar de inhoud van deze delen wordt niet beïnvloed)

**Wijzigingen**

Wijziging in het productdossier die een wijziging van de belangrijkste specificaties met zich meebrengt

<sup>(1)</sup> PB L 39 van 13.2.2008, blz. 16.

<sup>(2)</sup> PB L 130 van 17.5.2019, blz. 1.

### Toelichting bij de wijziging

Niet alleen de Spaanse, maar ook de Catalaanse naam opnemen, gezien de officiële status van beide talen in Spanje (erkend in artikel 4 van de Organieke wet nr. 1/2007 van 28 februari 2007 houdende de hervorming van het autonomiestatuut van de Balearen).

Het is volledig gerechtvaardigd dat het product twee namen heeft, zowel een Spaanse ("Hierbas de Mallorca") als een Catalaanse ("Herbes de Mallorca"), aangezien bijna alle producenten van deze met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank nu alleen de Catalaanse naam gebruiken en het van essentieel belang achten om bij de presentatie van hun producten de naam "Herbes de Mallorca" te kunnen gebruiken.

De drank "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca" wordt uitsluitend gemaakt op het eiland Mallorca, dat tot de Autonome Gemeenschap van de Balearen behoort.

In deze autonome gemeenschap is het Catalaans de taal van de Balearen en heeft het, samen met het Spaans, de status van officiële taal, erkend in artikel 4 van de Organieke wet 1/2007 van 28 februari 2007 houdende de hervorming van het autonomiestatuut van de Balearen.

Het routinegebruik van beide talen — Spaans en Catalaans — op de Balearen betekent dat "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca" sinds jaar en dag zowel in het Spaans ("Hierbas de Mallorca") als in het Catalaans ("Herbes de Mallorca") worden gebruikt.

Bovendien kan niet worden voorbijgegaan aan de realiteit van de markt. De twee namen, "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca", zijn door de jaren heen gebruikt en dit zal zo blijven. Dit geldt niet alleen voor de nationale handel, maar ook internationaal.

Het gebruik van de term "Herbes de Mallorca" is zo stevig verankerd dat deze zelfs wordt gebruikt in marketing en promotie in andere landen en in andere EU-talen.

### Relevante wijzigingen van het technisch dossier

*Punt 1 van het technisch dossier. Benaming*

De naam in het Catalaans, "Herbes de Mallorca", moet ook in de naam worden opgenomen, naast "Hierbas de Mallorca".

Naam: "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca".

Deze wijziging heeft betrekking op andere rubrieken, zoals de productbeschrijving, het verband, de productiemethode, de toepasselijke eisen en controles, maar de inhoud daarvan wordt niet gewijzigd.

#### BELANGRIJKSTE SPECIFICATIES VAN HET TECHNISCH DOSSIER

#### "HIERBAS DE MALLORCA"/"HERBES DE MALLORCA"

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

1. **Naam**

"Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca"

2. **Categorie gedistilleerde drank**

Categorie 25. Met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank

3. **Beschrijving van de gedistilleerde drank**

"Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca" is een met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank met een alcoholvolumegehalte tussen 20 % en 50 %, gearomatiseerd met planten en eventueel gezoet met sacharose.

3.1. *Chemische kenmerken*

— Effectief alcoholgehalte:

— Minimaal: 20 % vol.

— Maximaal: 50 % vol.

— Maximum methanolgehalte: 20 g/hl alcohol van 100 % vol.



### 3.2. Organoleptische kenmerken

- Helder uiterlijk
- Kleur variërend van amber tot groen
- Intens en complex aroma met een sterke aanwezigheid van anijs. De aroma's zijn fris, zoet, fruitig (sinaasappel en citroen) en floraal.
- De smaak is duidelijk zoet, matig zoet of ongezoet, afhankelijk van de variant, zoals beschreven in het gedeelte "Varianten": zoet, gemengd of droog. Er is een sterke nasmaak van aromatische planten.
- De gemengde en zoete variant bieden een intense smaakbeleving.

### 3.3. Typen

Er zijn drie verschillende varianten die worden gekenmerkt aan de hand van het suikergehalte en het effectieve alcoholgehalte.

- Droog: alcoholgehalte van ten minste 35 % en suikergehalte van maximaal 100 g/l, uitgedrukt in sacharose.
- Gemengd: alcoholgehalte van ten minste 25 % en suikergehalte tussen 100 en 300 g/l, uitgedrukt als sacharose.
- Zoet: alcoholgehalte van ten minste 20 % en een suikergehalte van ten minste 300 g/l, uitgedrukt in sacharose.

### 3.4. Specifieke kenmerken (vergeleken met dranken van dezelfde categorie)

De specifieke organoleptische kenmerken zijn het intense en complexe aroma met een sterke aanwezigheid van anijs. De aroma's zijn fris, zoet, fruitig (sinaasappel en citroen) en floraal. De kleur varieert van amber tot groen. De smaak is zoet, matig zoet of ongezoet, afhankelijk van de variant: zoet, gemengd of droog. De gemengde en zoete variant bieden een intense smaakbeleving.

## 4. Betrokken geografisch gebied

Het productie- en bottelgebied dat op de geografische aanduiding betrekking heeft, is beperkt tot het eiland Mallorca in de Autonome Gemeenschap van de Balearen, Spanje.

## 5. Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

Het product wordt verkregen door het mengen van een met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank met een mengsel van alcohol en water, gearomatiseerd door maceratie en/of distillatie van planten, met toevoeging van water, ethylalcohol uit landbouwproducten en, eventueel, sacharose.

### 5.1. Ingrediënten

#### a) Essentieel

- 1) Met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank
- 2) Alcohol uit landbouwproducten
- 3) Gedestilleerd, gedeïoniseerd en/of gedemineraliseerd drinkwater
- 4) Op het eiland Mallorca geproduceerde aromatische planten:
  - a) citroenverbena (*Lippia citriodora*)
  - b) kamille (*Matricaria* spp.)
  - c) sinaasappel (*Citrus sinensis*)
  - d) citroen (*Citrus limon*)
  - e) rozemarijn (*Rosmarinus officinalis*)
  - f) citroenmelisse (*Melissa officinallis*)
  - g) venkel (*Foeniculum vulgare*)

#### b) Optioneel

- 1) Sacharose
- 2) Andere aromatische planten en/of erkende natuurlijke aroma's
- 3) Kleurstoffen die voor gedistilleerde dranken zijn toegestaan.

De productie volgt de traditionele methoden met drie afzonderlijke fasen.

De eerste fase omvat de extractie van het plantenaroma. In deze fase is de ervaring van de producent van fundamenteel belang. Het aandeel essentiële aromatische planten wordt op basis hiervan bepaald. De geselecteerde planten worden zo lang als nodig is gemacereerd in een mengsel van alcohol en water om de aroma's te extraheren. Deze fase kan worden uitgebreid door het maceraat te destilleren.

In de tweede fase wordt een met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank bereid uit alcohol uit landbouwproducten, uit water en uit extracten of distillaten van anijs en, eventueel, sacharose.

In de derde en laatste fase worden de producten van de vorige fasen gemengd, eventueel met toevoeging van water, alcohol en suiker, om het gewenste alcohol- en suikergehalte en de gewenste organoleptische kenmerken te bereiken. In deze fase is de ervaring van de producent van fundamenteel belang. Die vormt de basis voor het bepalen van het aandeel van het in de eerste fase geproduceerde aromatische extract om de onderscheidende kenmerken van "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca" te bereiken.

## 6. Verband met het geografische milieu of de geografische oorsprong

Deze gedistilleerde drank is zeer bekend dankzij de hoge productie- en omzetniveaus in de loop der jaren. Dit alles kan worden toegeschreven aan de unieke organoleptische eigenschappen ervan: helder uiterlijk; kleur variërend van amber tot groen; intens aroma met een sterke aanwezigheid van anijs; frisse, zoete, fruitige (sinaasappel en citroen) en florale tonen. Talrijke bronnen getuigen van de faam die de drank in de loop der jaren, vanaf het begin tot heden, heeft opgebouwd.

Het traditionele karakter van het product is terug te voeren op de oorsprong ervan in kloosters. De monniken produceerden een breed scala aan gedistilleerde dranken met behulp van planten en vruchten.

Op de "posesiones", zoals de grote Mallorcanse landgoederen werden genoemd, maakten de landbouwers een met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank van lokale aromatische planten.

De productie was mogelijk dankzij de overvloed aan distilleertoestellen op het eiland. Bekend is dat er aan het eind van de 18e eeuw 177 distilleertoestellen op Mallorca waren voor de productie van gedistilleerde dranken. Hiermee werd 780 000 liter distillaten geproduceerd, waarvan 60 % bestemd was voor lokale consumptie. Door deze distilleertoestellen kon het distillaat worden geproduceerd dat de basis vormde voor de vervaardiging van deze unieke gedistilleerde drank.

Bovendien stelde hun ruime kennis van de kenmerken van de aromatische planten op het eiland de landbouwers in staat de meest geschikte te selecteren om aroma's aan het distillaat toe te voegen. Dit leidde tot het ontstaan van "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca".

De organoleptische kenmerken geven het product zijn reputatie. Die zijn duidelijk identificeerbaar aan de hand van de aroma's van verschillende planten van het eiland Mallorca, met name venkel, rozemarijn, citroenverbena, kamille, citroen, sinaasappel en citroenmelisse. Het gebruik van deze aromatische planten was niet toevallig. Het is veeleer het resultaat van observatie en kennis van wilde planten van producenten, waarbij de ervaring generaties lang is overgedragen. De producenten selecteerden de meest geschikte planten in de juiste verhoudingen om de drank een aangename en karakteristieke geur en smaak te geven.

Aan het einde van de 19e eeuw namen de productie en de consumptie van de drank toe als gevolg van de opening van kleine, traditioneel producerende bedrijven. Sommige van deze bedrijven zijn nog steeds actief.

Sinds de 19e eeuw genieten de mensen van Mallorca op al hun feesten, familiebijeenkomsten en sociale evenementen van traditionele "Hierbas". Recent onderzoek toont aan uit hoe populair het product momenteel is. Volgens de publicatie "Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010" [Analyse van de productie en het op de markt brengen van producten met een kwaliteitsaanduiding in 2010], van het instituut voor de kwaliteit van agrovoedingsmiddelen van de Balearen steeg de verkoop tussen 2009 en 2010 met 11 % tot een totaal verkoopvolume van 1 301 457 liter.

Deze gedistilleerde drank heeft een bijzonder traditioneel karakter. Niettemin moet worden opgemerkt dat uit de bovengenoemde studie blijkt dat de verkoop in EU-landen in 2010 met 64 % is toegenomen ten opzichte van het voorgaande jaar. Dit bewijst dat Europese consumenten het product zeer waarderen.

Tegenwoordig wordt het thuis, in cafés en in restaurants gedronken. Van oudsher wordt het product voor of na een maaltijd of bij het dessert gedronken. Een van de beste combinaties is een glas "Hierbas" met "buñuelos" [zoete gefrituurde deegballetjes]. Door zijn populariteit zijn de toepassingen ervan geëvolueerd en wordt het ook gebruikt in cocktails, waaronder: "Agua de Mallorca", met de zoete "Hierbas"-variant, kiwi en "gaseosa" [gezoet spuitwater]; "El viento del Teix de Mallorca", met de ongezoete "Hierbas"-variant, Cointreau en blauwe After Shock; "Cielo abierto", met gemengde "Hierbas", kokosmelk en een scheutje chocoladelikeur; en "Ca Nostra", met ongezoete "Hierbas", Palo de Mallorca en Gin de Mahón.

Deze drank kan worden gebruikt als ingrediënt voor talrijke culinaire toepassingen. Zo wordt hij bijvoorbeeld gebruikt om gedroogde vijgen in te leggen en ze een karakteristieke geur en smaak mee te geven.

Het aanzien van de drank wordt bevestigd door de vermelding in diverse publicaties, zoals *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, Ll. 1985) en *Llibre de la Ratafia* (Fàbrega, J. 2001). Tevens moet worden opgemerkt dat de drank in internationale publicaties verschijnt. Dit is met name veelzeggend gezien het feit dat de huidige productie in traditionele vorm en door slechts zeven producenten wordt uitgevoerd. Relevante voorbeelden zijn onder meer:

- Brandl, F. 2003. Brandls Bar Buch, gepubliceerd door Matthaes Verlag GmbH, winnaar van de gouden medaille van de Gastronomische Akademie Deutschlands E.V.
- Dominié, A. et al., 2009. El libro del Bar y de los Cócteles, gepubliceerd door H.F. Ullmann, waarin de meest succesvolle distillaten internationaal op een rij worden gezet.

Bovendien vormen de vele verwijzingen op internet indirect bewijs voor het grote bereik, de reputatie en het aanzien ervan. De Google-zoekopdracht “Hierbas de Mallorca” leverde op 3 april 2012 zo’n 96 200 hits op. Dezelfde zoekopdracht in het Catalaans, “Herbes de Mallorca”, leverde 95 000 hits op. De hits zijn onder andere gekoppeld aan websites over gastronomie, toeristische gidsen, recepten en krantenartikelen.

Specifieke kenmerken die aan het geografische gebied kunnen worden toegeschreven

De geografische invloed is gelegen in de landbouw- en weersomstandigheden en in de menselijke factor. Enerzijds zijn de landbouw- en weersomstandigheden op Mallorca ideaal voor de teelt van de aromatische planten citroenverbena, kamille, citroen, sinaasappel, rozemarijn, citroenmelisse en venkel. Deze geven de drank zijn organoleptische kenmerken. Anderzijds zijn de menselijke factor en met name de ervaringen van de producenten van cruciaal belang voor het bereiken van de unieke kenmerken van “Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca”. Beslissingen over de verhoudingen van planten in het maceraat en over het mengen van aromatisch extract met de met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank worden gebaseerd op de ervaring van de producent en de organoleptische analyse van het product.

## 7. EU- of nationale/regionale bepalingen

- Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 15 januari 2008 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad.
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 716/2013 van de Commissie van 25 juli 2013 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken
- Wet 1/1999 van 17 maart 1999 betreffende het statuut van de agrovoedingsmiddelenproducenten en -industrie van de Balearen.

Producenten met een geografische aanduiding moeten aan de volgende eisen voldoen.

- a) Zij moeten zijn opgenomen in het register van fabrikanten en verpakkers van “Hierbas de Mallorca”/“Herbes de Mallorca”.
- b) Botteling in de plaats van oorsprong: de drank mag alleen op de markt worden gebracht wanneer deze in de plaats van oorsprong is gebotteld. Deze beperking moet ervoor zorgen dat de geografische aanduiding wordt beschermd en is gerechtvaardigd om de volgende redenen:
  - b.1. Waarborging en bescherming van de productkwaliteit en daarmee de reputatie van de geografische aanduiding. De marktdeelnemers nemen deze verantwoordelijkheid gezamenlijk en volledig op zich, en wel om de volgende redenen.
    - Het feit dat de verpakking in het productiegebied plaatsvindt, is van essentieel belang voor het behoud van de specifieke kenmerken en de kwaliteit. Het komt erop neer dat de toepassing en controle van de verpakkingsnormen aan de producenten en aan de controlestructuur worden toevertrouwd. Deze organen beschikken over de benodigde kennis en vaardigheden. Zij hebben ook een fundamenteel belang bij het behoud van de verworven reputatie en bij de uitvoering en handhaving van alle voorschriften voor het bottelen.
    - Het productiegebied bevindt zich op het eiland Mallorca. Bulkvervoer naar andere gebieden kan een of meer zeereizen van langere duur omvatten. Dit kan een risico vormen voor het behoud van de kwaliteit van het eindproduct, aangezien een van de essentiële factoren van de onderscheidende kwaliteit het specifieke aroma is. Het is daarom van essentieel belang het tijdens de productie verworven aroma te behouden en de aanwezigheid van vreemde aroma's te voorkomen. Om de essentiële kenmerken te behouden, moet het bottelen op de plaats van oorsprong en door de producenten zelf worden gedaan.
    - Het louter naast elkaar bestaan van twee verschillende bottelprocessen binnen of buiten het productiegebied, met of zonder een systematische controle, zou het vertrouwen in de geografische aanduiding kunnen verminderen onder consumenten, die ervan verzekerd worden dat alle stadia — productie en verpakking — worden verricht onder toezicht en verantwoordelijkheid van de groep die door deze geografische aanduiding wordt beschermd.

b.2. Om de traceerbaarheid te garanderen en controle uit te oefenen:

Het toestaan van verpakking buiten het afgebakende gebied zou de garantie van de oorsprong van het betreffende product in gevaar brengen.

- c) Het betreffende product wordt aangeboden in transparante verpakkingen met een maximale inhoud van drie liter. In uitzonderlijke omstandigheden kunnen andere soorten verpakkingen worden gebruikt met voorafgaande toestemming van de bevoegde autoriteit. De verpakking mag aromatische planten in maceratie bevatten.

#### 8. Aanvrager

Consell de Fabricants de Begue Espiroses de Mallorca  
Carrer Gremi d'Hortolans, 11, verdieping 3, kamer 3.  
Polígon Son Rossinyol  
07009 Palma de Mallorca-Balearen (Spanje)

#### 9. Specifieke etiketteringsregels

Specifieke etiketteringsregels: op het etiket van het product met geografische aanduiding moet het volgende zijn vermeld:

1. De naam "Hierbas de Mallorca"/"Herbes de Mallorca" in letters met een hoogte van ten minste 2 mm. Eventueel kan dit worden gevolgd door een van de drie in deel 3.3 beschreven varianten.
2. Een van de volgende twee logo's: optie A in kleur of optie B in zwart-wit.



Optie A

Optie B

3. Een alfanumeriek controlenummer.
-

**Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie**

(2020/C 172/05)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

**“Duna-Tisza-közi”**

**Referentienummer PGI-HU-A1342-AM02**

**Datum van mededeling: 14.2.2020**

**BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING**

**1. Wijziging van het minimaal effectief alcoholgehalte in 4,5 v/v %**

- a) De betrokken hoofdstukken van het productdossier:
  - II. Beschrijving van de wijnen
  - VII. Verband met het geografische gebied
- b) Betrokken gedeelten van het enig document:
  - Beschrijving van de wijn(en)
  - Verband met het geografische gebied
- c) De markt vraagt naar wijnen met een matig alcoholgehalte en een lichte structuur die restsuiker bevatten. De organoleptische kenmerken van dit product met een gematigder effectief alcoholgehalte en restsuiker beantwoorden aan de bepalingen van het productdossier.

**2. Wijziging van de algemene regels inzake aanduiding**

- a) Betrokken hoofdstuk van het productdossier:
  - VIII. Aanvullende voorwaarden
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
  - Aanvullende voorwaarden — regels inzake aanduiding
- c) Voor wijnen met de beschermde geografische aanduiding Duna-Tisza Közi vinden wij het belangrijk dat op het etiket de naam van het druivenras extra wordt aangeduid, goed leesbaar is, niet karakterloos is en dat het etiket niet te druk is.

**3. Verhoging van de maximumopbrengst tot 160 hl/ha**

- a) Betrokken hoofdstuk van het productdossier:
  - V. Maximumopbrengst
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
  - Wijnbereidingsprocedés — maximumopbrengst
- c) Ten gevolge van het herstructureringsprogramma van de afgelopen jaren is de wijngaardstructuur van het productiegebied ingrijpend veranderd. De producenten beschikken nu over wijngaarden die een veel efficiëntere productie mogelijk maken, waar druiven die beantwoorden aan hetzelfde kwaliteitsniveau als vroeger nu ook hogere opbrengsten opleveren. Ook bij dergelijke opbrengsten kunnen wijnbouwproducten worden geproduceerd die beantwoorden aan de geografische aanduiding Duna-Tisza Közi.

<sup>(1)</sup> PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

**4. Mogelijkheid tot bereiding van witte wijn uit druivenrassen Mátrai muskotály en Vértés Csillaga**

- a) Betrokken hoofdstuk van het productdossier:
  - VI. Toegestane druivenrassen
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
  - Voornaamste wijndruivenras(sen)
- c) Van de opbrengst van de druivenrassen Mátrai muskotály en Vértés Csillaga kan wijn van goede kwaliteit worden bereid. De lokale wijnbouwers gebruikten de opbrengst van deze soorten bij gebrek aan klassering vooral als most. Door het gebruik van de beschermde geografische aanduiding Duna-Tisza Közi bij die wijnen mogelijk te maken, wordt de reputatie van de naam nog versterkt.

**5. Mogelijkheid tot bereiding van rode wijn uit druivenras Syrah**

- a) Betrokken hoofdstuk van het productdossier:
  - VI. Toegestane druivenrassen
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
  - Voornaamste wijndruivenras(sen)
- c) In de afgelopen jaren is in het Donau-Tisza-interfluvium het druivenras Syrah aangeplant. Van de opbrengst daarvan kan wijn van goede kwaliteit worden bereid. Door het gebruik van de beschermde geografische aanduiding Duna-Tisza Közi mogelijk te maken, kan die wijn worden verkocht onder vermelding van de plaats van herkomst van de wijn.

**6. Uitbreiding van het productiegebied buiten het afgebakende gebied**

- a) Betrokken hoofdstuk van het productdossier:
  - VIII. Aanvullende voorwaarden
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
  - Aanvullende voorwaarden — Productie buiten het afgebakende productiegebied
- c) Met het oog op het concurrentievermogen en de uitbreiding van de gebruiksmogelijkheden van de druiven die hier worden geteeld, is het aangewezen de productie buiten het afgebakende gebied uit te breiden tot het volledige wettelijk toegestane gebied. Dit gebied beschikt over dezelfde verwerkingsomstandigheden als het huidige verwerkingsgebied dat onder de beschermde geografische aanduiding Duna-Tisza Közi valt.

**7. Uitbreiding van de druivenrassen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van muskotály-wijn (muscaatwijn)**

- a) Betrokken hoofdstuk van het productdossier:
  - VIII. Aanvullende voorwaarden
- b) Betrokken gedeelte van het enig document:
  - Aanvullende voorwaarden — Regels betreffende het gebruik van bepaalde uitdrukkingen
- c) De druivenrassen Csabagyöngye, Mátrai muskotály en Zefir behoren volgens de nationale wetgeving tot de muskaatrassen, daarom moet het gebruik van druivenrassen worden verduidelijkt.

ENIG DOCUMENT

**1. Naam van het product**

Duna-Tisza-közi

**2. Type geografische aanduiding**

BGA — beschermde geografische aanduiding

**3. Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

#### 4. Beschrijving van de wijn(en)

##### *Witte cepage- en cuveewijnen*

Frisse, levendige wijn met middellange smaak, met bij cepagewijn de voor het druivenras kenmerkende fruit- en bloemengeuren en -smaken. Droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

- \* Inzake totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	8
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	4,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	16,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

##### *Rosé cepage- en cuveewijnen*

Frisse, levendige wijn van blauwe druiven, met fruitaroma's en smaken (framboos, perzik, kers, aalbes, aardbei enz.) en eventueel bloemenaroma's, met lichte en levendige zuren. Droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

- \* Inzake totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	8
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	4,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

##### *Siller cepage- en cuveewijnen*

Wijnen met een matig tanningehalte en matige body, cepagewijnen hebben de voor het druivenras kenmerkende aroma's en smaken met afgeronde zuren, assemblagewijnen hebben kenmerken afhankelijk van de assemblageverhouding. Droge, halfdroge, halfzoete of zoete wijn.

- \* Inzake totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	8
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	4,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*Rode cepage- en cuveewijnen*

Rode wijnen met een fluwelige smaak en stevige body, cepagewijnen hebben de voor het druivenras kenmerkende aroma's en smaken met afgeronde zuren, assemblagewijnen hebben een van de assemblageverhouding afhankelijk tanninegehalte, met aroma's van fruit (kers, framboos, walnoot, aalbes enz.), kruiden (kaneel, vanille), chocolade en tabak; droog, halfdroog, halfzoet of zoet.

- \* Inzake totaal zwaveldioxidegehalte gelden de in de EU-wetgeving bepaalde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	8
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	4,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

**5. Wijnbereidingsprocedés**a) *Essentiële oenologische procedés*

Regels voor de teeltwijze van de wijngaard

Teeltpraktijk

## 1. Regels voor de teeltwijze van de wijngaard:

- a. Druiven van bestaande wijngaarden die vóór 1 januari 2012 zijn aangeplant, ongeacht de teeltwijze en plantdichtheid, mogen worden verwerkt tot wijnen met de beschermde geografische aanduiding Duna-Tisza közi tot de wijngaard wordt gerooid.
- b. Druiven van wijngaarden die na 1 januari 2012 zijn aangeplant, mogen enkel worden verwerkt tot producten met de beschermde geografische aanduiding Duna-Tisza közi indien op die wijngaarden de volgende teeltmethoden worden toegepast:
  - i. lage stamsnoei
  - ii. paraplu
  - iii. Moser en verbeterde Moser
  - iv. enkel gordijn
  - v. Sylvoz

Regels inzake de plantdichtheid van de wijnstokken in de wijngaard.

Teeltpraktijk

- a. Bij wijngaarden die na 1 januari 2012 zijn aangeplant, bedraagt de plantdichtheid ten minste 3 300 wijnstokken/ha.
- b. Bij de bepaling van de afstand tussen de rijen en de wijnstokken moet worden uitgegaan van gelijkmatige afstand tussen de rijen en de wijnstokken en is de aanplanting van dubbele rijen en/of dubbele wijnstokken toegelaten. De afstand tussen de rijen bedraagt minimaal 1,00 m en maximaal 3,60 m, de afstand tussen de wijnstokken bedraagt minimaal 0,60 m en maximaal 1,20 m. Bij aanplanting van dubbele wijnstokken is de gemiddelde afstand tussen de twee wijnstokken bepalend.
- c. De definitieve opbrengst voor het bereiken van de productiedoelstellingen moet worden bepaald door tijdens de vegetatieperiode de scheuten voldoende aan te passen.

Minimaal suikergehalte van de druiven

Teeltpraktijk

Het minimale natuurlijke suikergehalte (in graden MM op de Hongaarse schaal voor mostgewicht (Magyar Mustfok, bij 17,5 °C)):

1. Witte cepage- en cuveewijnen 13,43
2. Rosé cepage- en cuveewijnen 13,43



3. Siller cepage- en cuveewijnen 13,43

4. Witte cepage- en cuveewijnen 13,43

Het minimale potentiële alcoholgehalte van de druiven (% vol) bij 20 °C:

1. Witte cepage- en cuveewijnen 8

2. Rosé cepage- en cuveewijnen 8

3. Siller cepage- en cuveewijnen 8

4. Witte cepage- en cuveewijnen 8

b) *Maximumopbrengsten*

Wijn

160 hectoliter per hectare

Wijndruiven

24 000 kg druiven per hectare

## 6. Afgebakend geografisch gebied

De volgens het wijngaardkadaster als klasse I en klasse II ingedeelde gebieden van de comitaten Bács-Kiskun, Csongrád, Jász-Nagykun Szolnok en Pest.

## 7. Voornaamste wijndruivenrassen

tramini — traminer

syrah — serine noir

syrah — marsanne noir

kadarka — jenei feketé

hamburgi muskotály — muscat de hamburg

pozsonyi fehér — czétényi fehér

kékoportó — portugizer

kövidinka — a dinka crvena

pinot noir — kék rulandi

furmint — zapfner

furmint — posipel

furmint — som

tramini — roter traminer

cabernet franc — carbonet

zalagyöngye

nektár

tramini — savagnin rose

furmint bianco

chardonnay — kereklevelű

medina

aletta

csabagyöngye — perle di csaba

olasz rizling — grasevina

kékfrankos — blaufränkisch

királyleányka — galbena de ardeal

szürkebarát — pinot gris

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

cabernet sauvignon  
pelso  
chardonnay — ronci bilé  
szürkebarát — grauburgunder  
franc — carmenet  
kékfrankos — limberger  
ezerjő — trummertraube  
hamburgi muskotály — moscato d'Amburgo  
ezerjő — tausendgute  
arany sárfehér — német dinka  
olasz rizling — riesling italien  
bianca  
generosa  
pölöskei muskotály  
blauburger  
syrah — sirac  
chardonnay — morillon blanc  
zweigelt — blauer zweigeltrebe  
pinot noir — blauer burgunder  
olasz rizling — olaszrizling  
cabernet franc — gros cabernet  
odysseus  
irsai olivér — zolotisztüj rannüj  
kékoportó — modry portugal  
alicante boushet  
chasselas — weisser gutedel  
syrah — blauer syrah  
királyleányka — feteasca regale  
sauvignon — sovinjon  
pinot noir — savagnin noir  
pinot noir — pinot 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  
irsaí 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. Beschrijving van het (de) verband(en)

Wijn — Omschrijving van het afgebakende gebied (1)

### a) *Natuurlijke en culturele factoren*

Het gebied van de beschermde geografische aanduiding Duna-Tisza közi bevindt zich in het centrale gedeelte van Hongarije. Het grootste gedeelte daarvan bevindt zich in het gebied van de Hongaarse Laagvlakte tussen de Donau en de Tisza, het Donau-Tisza-interfluvium (de regio's Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság, Tápióság) en de streek van Tiszazug en het comitaat Csongrád in Tiszántúl (Hongarije ten oosten van de Tisza). Het sluit aan op bepaalde productiegebieden van het eiland Csepel in het noordwesten en van het heuvelland van Gödöllő in het noorden.

De omgeving van het productiegebied wordt vooral bepaald door de laagvlakte. De meeste gebieden bevinden zich minder dan 150 m boven de zeespiegel. Het reliëf komt overeen met een laagvlakte, de hoogteverschillen bedragen niet meer dan 10 tot 15 m.

De bodem van het productiegebied van de beschermde geografische aanduiding Duna-Tisza közi vertoont weinig variatie, in het overgrote gedeelte van het gebied zijn kalkhoudende zandbodems te vinden. De vorming van zandgronden is in de eerste plaats te danken aan de Donau, die van oost naar west is opgeschoven en gedurende duizenden jaren in het gebied tussen Donau en Tisza zandige afzettingen heeft achtergelaten. Kenmerkend voor de zandgronden is dat zij snel opwarmen, wat bevorderlijk is voor de rijping van de druiven.

Ze kunnen wel minder voedingsstoffen leveren en minder water vasthouden, en het mineralengehalte is lager. Het klimaat van het productiegebied wordt bepaald door het continentale klimaat dat in Hongarije overheerst. Typisch daarvoor zijn de hete zomers en de koude winters. Door de klimatologische omstandigheden, de vlakte en de relatief lage hoogte ten opzichte van de zeespiegel moet rekening worden gehouden met vorst in de winter, de lente en de herfst. De gemiddelde temperatuur bedraagt 10 à 11 °C. Het aantal uren zonneschijn bedraagt jaarlijks gemiddeld 2 000 uur. De gemiddelde jaarlijkse hoeveelheid neerslag bedraagt 450 tot 500 mm.

### b) *Menselijke factoren*

Doordat het productiegebied geografisch wijd uitgestrekt is, kent het grote tradities inzake druiventeelt- en wijncultuur. Deels heeft dat te maken met bloeiperiode van de sector in de middeleeuwen en het opnieuw in productie brengen (stabilisatie) van de verlaten zandgronden na de Turkse overheersing. Door de immuniteit van de zandgronden voor *Phylloxera* heeft de druivenproductie de *Phylloxera*-plaag ongeschonden doorstaan en ging deze een steeds belangrijkere rol spelen.

De invloed van de menselijke factor in het productiegebied komt op de volgende manieren tot uiting:

- de bewuste ontwikkeling van een rassenstructuur die aangepast is aan het potentieel van de ecologische omstandigheden (traditionele en nieuwe druivenrassen);
- de ontwikkeling van wijnbouw- en wijnbereidingstechnieken die aangepast zijn aan de ecologische omstandigheden, en voor een deel ook aan de marktomstandigheden;
- de ontwikkeling van een productie- en integratiestructuur die aangepast is aan de ecologische omstandigheden en de marktomstandigheden.

Wijn — Omschrijving van het afgebakende gebied (2)

## 2. Beschrijving van de wijnen

De wijnen ontwikkelen zich snel, zijn doorgaans licht en zachter van karakter door hun lage zuurgraad; sommige wijnjaren hebben een hoog alcoholgehalte.

De witte wijnen en roséwijnen hebben een intense geur, de wijnen zijn rijk aan aroma's. De sillerwijnen en de rode wijnen zijn doorgaans fruitig, wat lichter, minder diep van kleur en ook de tannines ontwikkelen zich snel.

De wijnen bevatten weinig minerale stoffen, wat kenmerkend is voor de zandgronden.

## 3. Verband tussen het productiegebied, menselijke factoren en product

De ecologie heeft — voornamelijk dankzij de zandgronden — een belangrijke invloed op de kenmerken van de wijnen. De wijnen van het productiegebied zijn vooral geschikt voor kortere rijping en vroegere consumptie. De ecologische omstandigheden hebben geleid tot de verspreiding van talrijke aangepaste rassen (Bianca, Kövidinka, Cserszegi fűszeres enz).

De beschermde geografische aanduiding Duna-Tisza közi speelt een belangrijke rol in de landbouwsectoren wijnbouw en wijnbereiding, bijna de helft van de druiven in het land wordt hier geproduceerd. De wijnbouw heeft naast een economisch belang ook een enorm maatschappelijk belang en speelt een belangrijke rol om inkomsten te genereren en aan te vullen, en om plattelandsvlucht tegen te gaan. Door de ecologische kenmerken (bijv. zandbodems, weinig neerslag) is de wijnbouw een van de meest kosteneffectieve landbouwactiviteiten in deze streek. Met zijn landschapsvormende rol draagt de wijnbouw ook bij aan de attractiviteit van de streek.

Vroeger, en ook nu nog, belemmerden de wijngaarden de verspreiding van het stuifzand, en in gebieden met een slechtere waterhuishouding komt de druivelaar makkelijker aan water dan andere teelten. In de hier aangeplante wijngaarden is het percentage inheemse en nieuwe veredelde Hongaarse druivenrassen (meer dan 60 %) het hoogste van heel Hongarije; deze druivenrassen vormen de ruggengraat van de wijnproductie. De markt voor (tolerante en resistente) druivenrassen die ontwikkeld zijn op basis van de goed aan de ecologische omstandigheden aangepaste *Vitis Vinifera*, of de kruising daarvan met rassen van het geslacht *Vitis* blijft groeien en garandeert zo de rentabiliteit.

De bekendheid van het Donau-Tisza-interfluvium bij de consumenten is groot, wat voornamelijk te danken is aan de lichtere, fruitige en aromatische muskaatwijnen.

Veranderingen in de levensstijl hebben geleid tot veranderingen in de wijnconsumptiepatronen, waardoor er meer vraag is naar aromatische, frisse wijnen met een beperkt alcoholgehalte. De kenmerken van het productiegebied, de geteelde rassen en de technische uitrusting van de wijnbereiders maken het mogelijk aan deze behoefte tegemoet te komen.

#### 9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Regels inzake aanduiding

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

1. In plaats van de uitdrukking “oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (beschermde geografische aanduiding) mag de traditionele aanduiding “tájbor” (landwijn) worden gebruikt.

Regels betreffende het gebruik van bepaalde uitdrukkingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

- i) “Muskotály” (muskaat): Wijn die ten minste voor 85 % bestaat uit de opbrengst van een of meer van de druivenrassen Aletta, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Generosa, Irsai Olivér, Mátrai muskotály, Muscat ottonel, Nektár, Pölöskei muskotály, Tramini of Zefír.
- ii) “Primőr” (primeur): wijn gebotteld in het jaar van de oogst. Als synoniem mag de uitdrukking “újbor” (nieuwe wijn) worden gebruikt.

Productie buiten het afgebakende productiegebied

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

In de administratieve gebieden die grenzen aan het afgebakend gebied:

het administratieve gebied van de gemeenten in de comitaten Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, Nógrád, Tolna en Boedapest.

#### **Link naar het productdossier**

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

**Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2020/C 172/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

**“OLIO LUCANO”**

**EU-nr.: PGI-IT-02458 — 26.4.2019**

**BOB ( ) BGA (X)**

**1. Naam/namen**

“Olio lucano”

**2. Lidstaat of derde land**

Italië

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

Op het moment dat “Olio lucano” BGA wordt verpakt, moet ze de volgende eigenschappen hebben:

a) fysisch-chemische eigenschappen

— zuurgraad (uitgedrukt in oliezuur): maximaal 0,6 %;

peroxidegetal: <= 12 mEq O<sub>2</sub>/kg;

b) organoleptische eigenschappen

Kenmerk	Mediaan
Fruutig olijfaroma	2-7
Bitter	2-7
Scherp	2-7
Gras en/of tomaat en/of artisjok en/of amandel en/of appel	0-6

“Olio lucano” BGA wordt gekenmerkt door: een groengele kleur, een gemiddelde fruitigheid, een gemiddelde bitterheid en een gemiddelde scherpte, soms met hints van vers gras, artisjok, tomaat, amandel of appel. Kenmerkend voor deze olie is de harmonie tussen de verschillende aroma's.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

“Olio lucano” extra olijfolie van eerste persing moet worden verkregen uit de volgende rassen (of synoniemen daarvan), hetzij afzonderlijk, hetzij gecombineerd:

acerenza, ogliarola del vulture (synoniemen: ripolese of rapollese, ogliarola di melfi, nostrale), ogliarola del bradano (synoniemen: comune, ogliarola), maiatica (synoniemen: 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. Daarnaast kan de olie ook andere rassen bevatten, in een verhouding van hooguit 20 %.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie, de teelt, de oogst en de oliewinning moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Een waarheidsgetrouw gebruik van namen, bedrijfsnamen en individuele handelsmerken is toegestaan, mits deze niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden. Verwijzingen naar de verpakkingsfase in een olijfteeltbedrijf of in een vereniging van olijfteeltbedrijven of een ander bedrijf in het productiegebied zijn alleen toegestaan indien de olie in het bedrijf in kwestie is verpakt.

Het gebruik van andere geografische aanduidingen is verboden. De naam “Olio lucano” moet in duidelijke en onuitwisbare letters op het etiket worden aangebracht, zodanig dat deze kan worden onderscheiden van de overige informatie op het etiket.

Het etiket moet het onderstaande logo van de BGA “Olio lucano” dragen, dat bestaat uit een gestileerde amfoor met vier dwarse kromme lijnen. De amfoor is een kruik in aardewerk die in de oudheid werd gebruikt om olie te vervoeren. De kromme lijnen op de amfoor zijn spiraalvormig en verwijzen naar de structuur met de typische draaiingen in de stam van eeuwenoude olijfbomen. Het zijn vier lijnen, net als de vier lijnen op het wapenschild van de regio Basilicata, die de vier belangrijkste rivieren in de regio voorstellen: de Bradano, de Basento, de Agri en de Sinni.

Onder de afbeelding staan de woorden “olio lucano” in kleine letters in het lettertype Mockup Bold, alsook de vermelding “Indicazione Geografica Protetta” [beschermde geografische aanduiding]. Het logo kan ook in reliëf op de verpakking worden aangebracht.



Indicazione Geografica Protetta

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de BGA “Olio lucano” valt samen met het gehele administratieve gebied van de regio Basilicata.

5. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag tot registratie berust op de faam die “Olio lucano” geniet door zijn specifieke kenmerken.

Het verband met de omgeving is gebaseerd op geografische en bodem- en klimaatfactoren, landbouwkundige, technologische en historisch-maatschappelijke factoren die specifiek zijn voor het hele afgebakende geografische gebied en die mee bepalend zijn voor de in punt 3.2 beschreven fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen van de olie.

De naam “Olio lucano”, die zowel in de handel als in de omgangstaal voor het product wordt gebruikt, is afgeleid van de historische naam van het afgebakende geografische gebied. De huidige regio Basilicata ligt namelijk in het ruimere gebied dat in het pre-Romeinse tijdperk (5e-6e eeuw v. Chr.) Lucania werd genoemd, ofte “land bewoond door de Lucani”, één van de Italische volkeren. Aangezien de namen Basilicata en Lucania tegenwoordig in het dagelijkse taalgebruik door elkaar worden gebruikt, kan het adjectief “lucano” worden gebruikt om te verwijzen naar iets of iemand uit de regio Basilicata.

Het grondgebied van de regio, waar de olijfbom alom aanwezig is, wordt op natuurlijke wijze begrensd door het Pollino-massief, de Murge-hoogvlakte, de rivier Ofanto, de Ionische Zee en de Tyrreenische Zee. Kenmerkend voor deze omgeving is de aanwezigheid van verschillende rivieren, op de oevers waarvan olijven worden geteeld op de heuvels. In de talrijke kleine gemeenten in Basilicata, die zich om historische redenen hoog in de heuvels bevinden, zijn de olijfgaarden vooral geconcentreerd in de onmiddellijke nabijheid van de dorpen en maken de vele olijfperserijen (gemiddeld 150 actieve perserijen in de 131 gemeenten in de regio) het mogelijk om snel over te gaan tot het persen van de olijven.

Eigen aan de olijfteelt in Basilicata is dat de olijven op de heuvels worden geteeld door kleine bedrijven: 83 % van de olijfgaarden bevindt zich in heuvel- en berggebieden met een oppervlakte cultuurgrond met olijfbomen van gemiddeld iets minder dan een hectare per bedrijf. In deze landinwaarts gelegen gebieden worden drogeteelt-technieken toegepast op hellende percelen, die gevoelig zijn voor erosie. In het verleden werden olijven in alle teeltgebieden doorgaans op de meest marginale en minst vruchtbare gronden geteeld. In een dergelijke omgeving is de olijfbom vaak de enige levensvatbare boom en vervult hij een zeer belangrijke maatschappelijke, ecologische en landschapsfunctie.

Meteorologisch gezien maakt Basilicata deel uit van het centrale Middellandse Zeegebied en bevindt het zich tussen de isothermen van 16 °C en 17 °C. Er heerst een typisch mediterraan klimaat, dat wordt gekenmerkt door hete zomers en natte winters. In het hele gebied zijn het late voorjaar en de zomer droog, maar de droogte-index (jaarlijkse neerslag/gemiddelde jaartemperatuur) varieert naargelang van de hoogte en de temperatuur van de periode.

De olijfbom kent een zeer lange geschiedenis in Basilicata. Tijdens archeologische opgravingen onder leiding van professor Carter van de universiteit van Austin (Texas) werden in Pantanello di Metaponto stukken hout, olijven, bladeren en pitten uit de zesde eeuw v. Chr. aangetroffen. In de oudheid hebben de Grieken in Lucania rassen geïntroduceerd die zich goed hebben aangepast aan de omgeving, zoals maiatica, en die elders niet te vinden zijn. In de loop der eeuwen is het gamma aan rassen voortdurend uitgebreid dankzij het werk van en de uitwisseling tussen de talrijke kloostergemeenschappen in de regio (Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza, Montescaglioso). Een voorbeeld daarvan is de genetische verwantschap tussen het frantoio-ras en de groep ogliarole-olijven in Basilicata. Tegenwoordig zijn in het afgebakende geografische gebied, gelijkmatig verspreid over het hele teeltgebied, specifieke rassen aanwezig, zoals coratina, leccino, frantoio en ogliarole. Dit draagt, samen met de vele plaatselijke cultivars, bij tot de specifieke en gemeenschappelijke kenmerken van “Olio lucano”.

Door de combinatie van de hierboven beschreven menselijke en geografische factoren, en in het bijzonder de bodem- en klimaatkenmerken van het heuvelachtige teeltgebied, het gamma aan rassen en de verdeling van de verschillende rassen in het afgebakende geografische gebied, vertoont de BGA “Olio lucano” het specifieke en onderscheidende kenmerk van een gemiddelde intensiteit van de organoleptische parameters en een harmonie tussen de verschillende aroma's.

Gezien die bijzondere eigenschappen geniet de in Basilicata geproduceerde olijfolie faam onder de naam “Olio lucano”, zoals blijkt uit de talrijke onderscheidingen bij nationale en internationale wedstrijden en uit de vermelding van verscheidene types “Olio lucano” met de hierboven beschreven kenmerken in gespecialiseerde catalogi.

De voorbije drie decennia is het gebruik van naam “Olio lucano” goed gedocumenteerd: vanaf eind jaren 80 komt de naam voor in de handel, in de omgangstaal en in wetenschappelijke publicaties (Lupoli, 1989).

In het handelsverkeer zijn er naast het gebruik van de naam “Olio lucano” om naar het product zelf te verwijzen (bv. etiketten van het bedrijf Lettieri di Laurenzana — Potenza, 1993) ook verscheidene gevallen bekend van het gebruik van het adjectief “lucano” of van de naam Lucania, zowel op etiketten (bv. “Colli lucani”, “Bontà della Lucania”, “Dalle colline lucane” enz.) als in de naam van bedrijven (bv. landbouwbedrijf “Podere Lucano” in Ripacandida (Potenza) en “Oroverde Lucano srl” in Ferrandina (Matera), waar “lucano” duidelijk wordt gebruikt om te verwijzen naar de olie die “oro verde” [groen goud] wordt genoemd).

De Europese regelgeving inzake BOB's en BGA's, die het gebruik van geografische verwijzingen op etiketten verbiedt, heeft ervoor gezorgd dat niet-erkende producenten de naam niet kunnen gebruiken.

Vanaf het jaar 2000 heeft de regionale wedstrijd “OLIVARUM” voor in Basilicata geproduceerde extra olijfolie van eerste persing bijgedragen tot de verspreiding van de olijfoliecultuur en de producenten gestimuleerd om de kwaliteit voortdurend te verbeteren.

De deelname van exploitanten aan de belangrijkste nationale en internationale evenementen van de sector heeft de aandacht van consumenten en exploitanten van buiten de regio getrokken en zo de faam van “Olio lucano” nog versterkt.

Belangrijkste prijzen en onderscheidingen bij nationale en internationale wedstrijden tot 2016:

- nationale wedstrijd ERCOLE OLIVARIO, 2011, winnaar — 2e plaats
- nationale wedstrijd ERCOLE OLIVARIO, 2006, 2007, 2011, 2017, finalist
- nationale wedstrijd L'ORCIOLO D'ORO, 2014, winnaar — 3e plaats
- nationale wedstrijd L'ORCIOLO D'ORO, van 2006 tot 2017, bijzondere vermelding
- nationale wedstrijd LEON D'ORO, 2007, 2009, 2013, bijzondere vermelding
- nationale wedstrijd MONTIFERRU, 2013, winnaar — 3e plaats
- nationale wedstrijd MONTIFERRU, 2014, winnaar — 2e plaats
- nationale wedstrijd MONTIFERRU, 2016, winnaar — 1e plaats
- internationale wedstrijd SOL D'ORO, 2009, 2013, bijzondere vermelding
- internationale wedstrijd SOL D'ORO, 2016, winnaar — 3e plaats
- internationale wedstrijd BIOL, 2013, 1 gouden medaille, 3 zilveren medailles
- internationale wedstrijd BIOL, 2014, 3 gouden medailles, 3 zilveren medailles
- internationale wedstrijd BIOL, 2016, 1 “extra gold” medaille, 1 gouden medaille, 2 zilveren medailles
- internationale wedstrijd JOOP (Japan), 2014, winnaar 1e prijs categorie “medium”
- internationale wedstrijd JOOP (Japan), 2016, vermelding

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door de startpagina van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te openen en te klikken op “Qualità” (rechtsboven in het scherm), vervolgens op “Prodotti DOP, IGP e STG” (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op “Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

**Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2020/C 172/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

**“Akasztói szikiponty”**

**EU-nr.: PDO-HU-02410 – 15.2.2018**

**BOB (X) BGA ()**

**1. Naam/namen**

“Akasztói szikiponty”

**2. Lidstaat of derde land**

Hongarije

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.7 Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

“Akasztói szikiponty” verwijst naar vissen van een vissoort die uitsluitend wordt gekweekt uit een Hongaarse, door de staat erkende en gekwalificeerde vissoort die behoort tot de karpers (*Cyprinus carpio* L.), die op een leeftijd van twee tot vijf zomers levend, vers, gekoeld of ingevroren wordt verkocht.

Voor de bepaling van de leeftijd wordt de vis geacht evenveel zomers oud te zijn als er zomers zijn verstreken sinds de paaitijd in de lente tot oktober van een gegeven jaar.

“Akasztói szikiponty” is lichtgrijs tot goudgeel van kleur, heeft een langgerekt lichaam, met feloranje vinnen.

Gewicht van de vis (levend gewicht):

— op de leeftijd van 2 zomers: 1,5-2 kg;

— op de leeftijd van 3 zomers: 2-3,5 kg;

— op de leeftijd van 4 zomers: 3,5-6 kg;

— op de leeftijd van 5 zomers: 6-8 kg.

“Akasztói szikiponty” heeft de volgende kwaliteitskenmerken:

Het vlees van “Akasztói szikiponty” heeft de volgende chemische kenmerken: 25-30 % droge stof, 17-23 % eiwit, 5-12 % vet.

Het vlees van “Akasztói szikiponty” heeft de volgende organoleptische kenmerken:

— Kleur: lichtroze tot licht roodachtig

— Geur: zuiver, aangenaam, licht zoutig, met een toets van kleilig zand

— Smaak en consistentie: visvlees met een zuivere smaak, met een verbrokkelende vlezige textuur, gespierd en vetarm

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

### 3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het voeder van de vissen bestaat uit natuurlijk voeder en geconcentreerd voeder.

Het natuurlijke voeder voor de vissen bestaat uit de natuurlijke organismen die voorkomen in de visvijvers in het afgebakende gebied en maakt 40-50 % van het totale voeder uit. Het natuurlijke voeder voor de vissen bestaat uit zoöplankton, raderdiertjes (*Rotatoria*), eenoogkreeftjes (*Copepoda*), watervlooien (*Cladocera*), slingerwormen (*Tubifex*), larven van dansmuggen (*Chironomidae*) en andere insectenlarven. Deze organismen voorzien in de eiwitbehoefte van de vissen.

Het uit het afgebakende gebied afkomstige geconcentreerde voeder, zoals mais, gebroken mais tarwe, gebroken tarwe, triticale, rogge, erwten en sorgo, kan in de vorm van hele of vormalen korrels, al dan niet in een mengeling, aan de vissen worden verstrekt. Geconcentreerd voeder vormt 50-60 % van het totale voeder. Geconcentreerd voeder voorziet in de energiebehoefte voor het overleven van de vissen.

Na het uitkomen van de vissen kan in de periode mei-oktober (wanneer de vissen één zomer oud zijn) maximaal 30 % van het totale voeder in de vorm van ggo-vrij compleet aanvullend voeder van natuurlijke oorsprong worden verstrekt. Dit speciale aanvullende voeder, dat enkel wordt gegeven als de vissen één zomer oud zijn, moet voorzien in hun volledige eiwitbehoefte wanneer de hoeveelheid eiwit uit natuurlijke organismen op die leeftijd niet toereikend is. De bestanddelen van dit speciaal compleet aanvullend voeder kunnen niet volledig uit het geografische gebied betrokken worden, daarom is het voeder afkomstig van buiten het geografische gebied.

De jaarlijkse totale hoeveelheid voeder afkomstig van het geografische gebied:

- wanneer de vissen één zomer oud zijn: min. 70 %;
- wanneer de vissen 2-5 zomers oud zijn: 100 %.

Aangezien de kenmerkende eigenschappen van “Akasztói szikiponty” zich ontwikkelen wanneer de vissen twee zomers oud zijn, heeft het voeder dat wordt gebruikt voor vissen die één zomer oud zijn geen invloed op de kenmerken van het eindproduct.

### 3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volledige kweekcyclus van “Akasztói szikiponty” vindt plaats op het administratieve grondgebied van Akasztó en Dunatetőlen.

### 3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

### 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het eigen kleurenlogo van het product moet op de verpakking worden aangebracht en een diameter van ten minste 3 cm hebben. Het logo heeft een ronde vorm, en een blauwe rand waarin bovenaan de naam “Akasztói szikiponty” staat, en onderaan het internetadres van de groep. In het midden van het logo staat een grijsachtig goudgeel vismotief met op de achtergrond de zon, water en riet. Het logo van het product mag door de rechthebbenden onbeperkt worden gebruikt.



## 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De productie van “Akasztói szikiponty” vindt plaats op het administratieve grondgebied van Akasztó en Dunatetőlen.

## 5. Verband met het geografische gebied

De middelgrote en grote (0,1 – 45 ha) ronde visbekkens waar “Akasztói szikiponty” wordt geteeld, opgekweekt en gehouden, bevinden zich in de zoutvlakten in de nabijheid van het Kiskunsági Nemzeti Park [Nationaal Park Kiskunság (Klein Koemanië)] in het Donau-Tisza-interfluvium, in Klein Koemanië (Kiskunság). De totale oppervlakte van de visvijvers bedraagt bijna 400 hectare. De zoutvlakten, die momenteel beschermd worden, zijn voornamelijk ontstaan na de regulering van de loop van de Donau, doordat de stroming van het grondwater werd gewijzigd. De zeer zoute bodems, die in de zomer verblindend wit zijn door de zoutafzetting, geven het beschermde gebied zijn bodemkundige en geomorfologische waarde.

De visvijvers zijn op de zoute bodems ontstaan. Een groot gedeelte van het zout spoelt in opgeloste vorm weg wanneer het eerste vijverwater wordt afgelaten, maar de vis heeft toch een lichte zoutgeur.

In de op zoute bodem aangelegde visvijvers die voor de visproductie worden gebruikt is de ondergrond gebonden, dun kleilig zand, waarop zich een laag vruchtbaar slib van slechts enkele centimeters vormt. De vijvers zijn gemiddeld 70-80 cm diep. De jaarlijkse totale hoeveelheid zonneschijn in het geografische gebied bedraagt gemiddeld over een periode van 50 jaar meer dan 2 000 uren, waardoor de ondiepe visvijvers snel kunnen opwarmen en de biologische productie vroeger begint dan in diepere vijvers.

Het vlees van “Akasztói szikiponty” heeft een zuivere smaak en een zuivere, aangename, licht zoutige geur die doet denken aan kleilig zand; de kleur van de vinnen is toe te schrijven aan de natuurlijke omgeving, de textuur van het vlees en het lage vetgehalte zijn toe te schrijven aan menselijke factoren, d.w.z. de vakkennis van de kwekers. Deze combinatie verschaft het product zijn unieke karakter.

Vissen die in ondiepe vijvers leven, komen gemakkelijker aan natuurlijk voedsel, waardoor ze sneller regenereren en zich gelijkmatiger kunnen ontwikkelen dan andere, in diepere vijvers gekweekte karpers. De vitaminen, aminozuren en natuurlijke dierlijke eiwitten die de vissen via levende organismen (in het natuurlijke voeder) opnemen spelen een doorslaggevende rol bij de ontwikkeling van “Akasztói szikiponty”.

De noordenwind, die in het geografische gebied overheerst, kan het ondiepe water van de vijvers vaak volledig opwoelen. Bijgevolg kunnen zich geen temperatuurzones ontwikkelen en heeft de hoge toevoer van zuurstof op de bodem van de vijvers een gunstige invloed op de ontbinding van de organismen. Hierdoor ontstaan in het water geen rottende stoffen en heeft het vlees van “Akasztói szikiponty” geen onaangename geur of stoffen die de smaak aantasten. De geur van het vlees heeft een geur die doet denken aan kleilig zand en aan de kleilige zandbodem kan worden toegeschreven of een licht zoute geur die door het zilte water ontstaat.

Het is belangrijk het verband tussen de kleur van “Akasztói szikiponty” en de bodem van de visvijvers te onderstrepen, aangezien de vissen zich qua kleur volledig aanpassen aan de kleur van de bodem. Door de aanpassing aan de lichte gele kleur van de zandige, kleiige vijverbodem zijn de kenmerkende lichtgrijze tot goudgele kleur en de oranje vinnen van “Akasztói szikiponty” ontstaan.

De kwaliteit van “Akasztói szikiponty” wordt echter niet alleen bepaald door de kenmerken van de natuurlijke omgeving, maar ook door de lokale viskweekmethodes en -technieken.

In het begin van de jaren 2000 werd door de perfectionering van de eerder verzamelde lokale vakkennis en de jarenlange ervaring een methode ontwikkeld die was aangepast aan de speciale omstandigheden van de in de lokale zoutgebieden aangelegde vijvers, waarmee het mogelijk werd om vis met een laag vetgehalte en mager vlees te produceren. Volgens die methode wordt op basis van het gewicht van de vis en de temperatuur van het water bepaald hoeveel geconcentreerd voer, als percentage van het lichaamsgewicht, aan de vissen moet worden gevoerd opdat de vis vetarm, mager vlees zou hebben (metabolische energiebehoefte). In elke kweekvijver worden de vissen overvloedig van natuurlijk voeder voorzien door middel van constante organische bemesting.

Voor de productie van één kilo vlees van “Akasztói szikiponty” volstaat twee kilo geconcentreerd voer, terwijl dat voor normale gekweekte karpers volgens de vakliteratuur 4-5 kilo is. In de vijvers in het geografische gebied is het geconcentreerde voeder snel op (na 4 tot 6 uur), waardoor de maag van de vissen uitzet. In de 18 uur tot de volgende voederbeurt moeten de vissen zelf in de vijver op zoek naar natuurlijk voedsel om hun honger te stillen, waardoor ze veel moeten zwemmen. Door al die beweging wordt “Akasztói szikiponty” gespierd en kan zich geen vetlaag vormen. Het zetmeelrijke geconcentreerde voeder voorziet in de energiebehoefte voor die beweging, terwijl de natuurlijke voeding van de vissen voorziet in de nodige eiwitten voor de ontwikkeling van de spieren, het vlees van de vis. Als gevolg van de voortdurende intensieve beweging en de toediening van geconcentreerd voeder op basis van de metabolische energiebehoefte wordt “Akasztói szikiponty” gespierd, heeft het vlees een zeer laag vetgehalte (5- 12 %), en heeft de vis een vleesachtige textuur die in de mond uiteenvalt.

De typische kwaliteit van “Akasztói szikiponty” is ook te danken aan het feit dat de streefcijfers voor de populatie die in de vakliteratuur algemeen worden aanvaard aanzienlijk werden beperkt: deze werden aangepast aan de omstandigheden van het geografische gebied en werden voor productiedoelinden bepaald op basis van de natuurlijke opbrengst van de vijvers. De voornaamste eiwitbron van de vissen zijn de natuurlijke eiwitbronnen die in de vijvers worden aangetroffen. De instandhouding daarvan vormt de belangrijkste opgave tijdens de productiecycclus,

want deze natuurlijke eiwitbronnen vormen de basis voor de eiwitten in het vlees van de vis en voor de optimale ontwikkeling ervan, wat een van de pijlers is van de zuivere en lekkere smaak. Op basis van wekelijkse planktononderzoeken en tweewekelijkse proefvangsten worden de parameters van het productieproces door de lokale deskundigen aangepast, wordt er bijgevoerd, wordt het aantal vissen uitgedund of wordt de dosering van het voeder aangepast om ervoor te zorgen dat het vlees van de vis constant een vetgehalte van 5-12 % heeft.

Het kweken van “Akasztói szikiponty” gebeurt onder omstandigheden die zeer sterk op natuurlijke omstandigheden lijken, aangezien uit onderzoeksgegevens blijkt dat het belangrijkste kenmerk van het vlees, het vetgehalte, sterk lijkt op dat van de in natuurlijke wateren levende wilde karper. Het vetgehalte van karpers die in natuurlijke omstandigheden leven, bedraagt 5-10 %, bij karpers die elders gekweekt worden kan dat zelfs oplopen tot 15-20 %.

De typische kenmerken van “Akasztói szikiponty” zijn te danken aan de eigenschappen van het productiegebied, het op de energiebehoefte gebaseerd voederen en de typische kweekmethoden, die de vis duidelijk onderscheiden van karpers die in andere geografische gebieden worden gekweekt.

### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze verordening)

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

---





ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)  
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



**Bureau voor publicaties van de Europese Unie**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

