

Dziennik Urzędowy C 172

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 63

20 maja 2020

Spis treści

II Komunikaty

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 172/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9809 – Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informacje

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 172/02	Kursy walutowe euro — 19 maja 2020 r.	2
2020/C 172/03	Komisja Administracyjna Wspólnot Europejskich ds. Zabezpieczenia Społecznego Pracowników Migrujących Przelicznik walut zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 574/72	3

V Ogłoszenia

INNE AKTY

Komisja Europejska

2020/C 172/04	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89	5
---------------	--	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

2020/C 172/05	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33	11
2020/C 172/06	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	22
2020/C 172/07	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	26

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.9809 – Eni Rewind/CDP Equity/CircularIT JV)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 172/01)

W dniu 12 maja 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku włoskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M9809. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

19 maja 2020 r.

(2020/C 172/02)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,0950	CAD	Dolar kanadyjski	1,5251
JPY	Jen	118,00	HKD	Dolar Hongkongu	8,4870
DKK	Korona duńska	7,4562	NZD	Dolar nowozelandzki	1,8004
GBP	Funt szterling	0,89535	SGD	Dolar singapurski	1,5513
SEK	Korona szwedzka	10,5685	KRW	Won	1 341,19
CHF	Frank szwajcarski	1,0633	ZAR	Rand	19,9649
ISK	Korona islandzka	156,50	CNY	Yuan renminbi	7,7816
NOK	Korona norweska	10,9153	HRK	Kuna chorwacka	7,5713
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 177,50
CZK	Korona czeska	27,490	MYR	Ringgit malezyjski	4,7583
HUF	Forint węgierski	350,35	PHP	Peso filipińskie	55,567
PLN	Złoty polski	4,5510	RUB	Rubel rosyjski	79,3839
RON	Lej rumuński	4,8428	THB	Bat tajlandzki	34,947
TRY	Lir turecki	7,4448	BRL	Real	6,2357
AUD	Dolar australijski	1,6751	MXN	Peso meksykańskie	25,8567
			INR	Rupia indyjska	82,8535

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

**KOMISJA ADMINISTRACYJNA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH DS. ZABEZPIECZENIA
SPOŁECZNEGO PRACOWNIKÓW MIGRUJĄCYCH**

Przelicznik walut zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 574/72

(2020/C 172/03)

Artykuł 107 ust. 1, 2 i 4 rozporządzenia (EWG) nr 574/72

Okres odniesienia: Kwiecień 2020 r.

Okres zastosowania: Lipiec, Sierpień i Wrzesień 2020 r

kwiecień-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

kwiecień-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

Uwaga: wszystkie kursy krzyżowe dotyczące ISK oblicza się z zastosowaniem danych dotyczących kursu ISK/EUR, pochodzących z Banku Centralnego Islandii.

reference: kwiecień -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

Uwaga: kursy ISK/EUR na podstawie danych z Banku Centralnego Islandii.

1. Rozporządzenie (EWG) nr 574/72 stanowi, iż Komisja ustala przelicznik stosowany do przeliczania kwot denominowanych w jednej walucie na drugą, na podstawie średniej referencyjnych kursów wymiany walut, opublikowanych przez Europejski Bank Centralny z miesiąca odniesienia, określonego w ust. 2.

2. Okresy odniesienia:

- styczeń dla przelicznika stosowanego od dnia 1 kwietnia tego samego roku,
- kwiecień dla przelicznika stosowanego od dnia 1 lipca tego samego roku,
- lipiec dla przelicznika stosowanego od dnia 1 października tego samego roku,
- październik dla przelicznika stosowanego od dnia 1 stycznia następnego roku.

Przelicznik walut powinien zostać opublikowany w każdym drugim wydaniu Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej (seria C) z miesiąca lutego, maja, sierpnia i listopada.

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 ⁽¹⁾

(2020/C 172/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽²⁾.

WNIOSEK O ZMIANĘ DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

„HIERBAS DE MALLORCA”**Nr UE: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018****Język zmiany: hiszpański****Pośrednik**

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności
Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego
Poddyrekcja Generalna ds. Oznaczeń Jakości i Rolnictwa Ekologicznego
Paseo de la Infanta Isabel, 1
28071 MADRID HISZPANIA

Tel. +34 913475397

E-mail: sgcdae@mapama.es

Przedmiotowe oznaczenie geograficzne

Hierbas de Mallorca

Punkty specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana

Chroniona nazwa (zmianę nazwy odzwierciedlono w innych punktach takich jak opis produktu, związek, metoda produkcji, mające zastosowanie wymogi i kontrole; nie zmieniono jednak treści tych punktów)

Zmiana

Zmiana specyfikacji produktu, która pociąga za sobą zmianę głównych elementów specyfikacji

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Wyjaśnienie zmiany

Celem zmiany jest dodanie nazwy katalońskiej – obok nazwy hiszpańskiej – z uwagi na współistnienie tych języków w Hiszpanii jako języków urzędowych (co uznano w art. 4 ustawy organicznej nr 1/2007 z dnia 28 lutego 2007 r. o zmianie Statutu Autonomii Balearów).

Nadanie produktowi dwóch nazw – zarówno w języku hiszpańskim („Hierbas de Mallorca”), jak i w katalońskim („Herbes de Mallorca”) – jest całkowicie uzasadnione, ponieważ niemal wszyscy producenci tego anyżowego napoju spirytusowego stosują obecnie wyłącznie nazwę w języku katalońskim i są zdania, że należy im obowiązkowo umożliwić wykorzystywanie nazwy „Herbes de Mallorca” w prezentacji ich produktów.

Napój „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” wytwarza się wyłącznie na wyspie Majorka, która należy do Wspólnoty Autonomicznej Balearów.

W tej wspólnocie autonomicznej język kataloński – jako język używany na Balearach – cieszy się statusem języka urzędowego (obok języka hiszpańskiego), co uznano w art. 4 ustawy organicznej nr 1/2007 z dnia 28 lutego 2007 r. o zmianie Statutu Autonomii Balearów.

Ponieważ na obszarze Balearów w życiu codziennym używa się zarówno języka hiszpańskiego, jak i języka katalońskiego, od niepamiętnych czasów napój „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” nazywano wymiennie po hiszpańsku („Hierbas de Mallorca”) i po katalońsku („Herbes de Mallorca”).

Ponadto nie można ignorować rzeczywistości rynkowej. Obie nazwy – „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” – używane są od wielu lat i w dalszym ciągu będą stosowane. Dotyczy to nie tylko handlu krajowego, ale również międzynarodowego.

Nazwa „Herbes de Mallorca” jest tak silnie zakorzeniona, że stosuje się ją nawet w działaniach marketingowych i promocyjnych prowadzonych w innych państwach i w innych językach urzędowych UE.

Oдноśne zmiany dokumentacji technicznej

Pkt 1 dokumentacji technicznej – oznaczenie

Do nazwy „Hierbas de Mallorca” należy dodać nazwę w języku katalońskim „Herbes de Mallorca”.

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

Zmiana ta ma wpływ na inne punkty takie jak opis produktu, związek, metoda produkcji, mające zastosowanie wymogi i kontrole; nie zmieniono jednak treści tych punktów.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„HIERBAS DE MALLORCA”/„HERBES DE MALLORCA”

Nr UE: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018

1. Nazwa

„Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Kategoria 25. Napoje spirytusowe anyżowe

3. Opis napoju spirytusowego

„Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” jest napojem spirytusowym anyżowym o objętościowej zawartości alkoholu 20–50 %, aromatyzowanym roślinami i fakultatywnie słodzonym sacharozą.

3.1. Właściwości chemiczne:

— rzeczywista zawartość alkoholu:

— minimalna: 20 % obj. w wartościach bezwzględnych,

— maksymalna: 50 % obj. w wartościach bezwzględnych,

— maksymalna zawartość metanolu: 20 g/hl alkoholu w 100 % objętościowych.

3.2. Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

- przejrzystość,
- barwa od bursztynowej do zielonej,
- intensywny i złożony aromat z silną nutą anyżu. Aromat jest świeży, słodki, owocowy (nuty pomarańczy i cytryny) i kwiatowy,
- smak da się łatwo określić jako słodki, słodkawy lub niesłodki w zależności od odmiany napoju zgodnie z punktem „Odmiany”: słodka, mieszana lub wytrawna. Po wypiciu w ustach pozostaje silny posmak aromatycznych roślin,
- odmiany mieszane i słodkie pozostawiają wrażenie gęstości.

3.3. Rodzaje

Istnieją trzy odmiany tego napoju różniące się zawartością cukru i rzeczywistą zawartością alkoholu:

- odmiana wytrawna: minimalna zawartość alkoholu wynosi 35 %, a maksymalna zawartość cukru wyrażona jako sacharoza – 100 g/l,
- odmiana mieszana: minimalna zawartość alkoholu wynosi 25 %, a zawartość cukru wyrażona jako sacharoza – 100–300 g/l,
- odmiana słodka: minimalna zawartość alkoholu wynosi 20 %, a minimalna zawartość cukru wyrażona jako sacharoza – 300 g/l.

3.4. Cechy szczególne (w porównaniu z napojami należącymi do tej samej kategorii)

Do szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych należy intensywny i złożony aromat z silną nutą anyżu. Aromat jest świeży, słodki, owocowy (nuty pomarańczy i cytryny) i kwiatowy. Napój ma barwę od bursztynowej do zielonej. Smak jest słodki, słodkawy lub niesłodki w zależności od odmiany napoju, która może być słodka, mieszana lub wytrawna. Odmiany mieszane i słodkie pozostawiają wrażenie gęstości.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

Obszar produkcji i butelkowania produktu objętego oznaczeniem geograficznym obejmuje wyłącznie terytorium wyspy Majorka, która należy do Wspólnoty Autonomicznej Balearów w Hiszpanii.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Napój ten otrzymuje się poprzez zmieszanie napoju spirytusowego anyżowego z wodnym roztworem alkoholu, który aromatyzuje się poprzez macerację lub destylację roślin, z dodatkiem wody, alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i – fakultatywnie – sacharozy.

5.1. Składniki:

a) obowiązkowe

- 1) napój spirytusowy anyżowy;
- 2) alkohol pochodzenia rolniczego;
- 3) destylowana, dejonizowana lub demineralizowana woda pitna;
- 4) rośliny aromatyczne wyprodukowane na wyspie Majorka:
 - a) werbena cytrynowa (*Lippia citriodora*);
 - b) rumianek (*Matricaria* spp.);
 - c) pomarańcza (*Citrus sinensis*);
 - d) cytryna (*Citrus limon*);
 - e) rozmaryn (*Rosmarinus officinalis*);
 - f) melisa (*Melissa officinalis*);
 - g) koper włoski (*Foeniculum vulgare*);

b) fakultatywne

- 1) sacharoza;
- 2) inne rośliny aromatyczne lub dozwolone naturalne substancje aromatyczne;
- 3) substancje barwiące dopuszczalne w przypadku napojów spirytusowych.

Produkcja opiera się na tradycyjnych technikach i składa się z trzech odrębnych etapów.

Na pierwszym etapie przeprowadza się ekstrakcję aromatów roślinnych. Na tym etapie fundamentalne znaczenie ma doświadczenie producenta. To na tej podstawie producent dobiera bowiem proporcje podstawowych roślin aromatycznych. Wybrane rośliny maceruje się w wodnym roztworze alkoholu tak długo, jak jest to niezbędne w celu wyekstrahowania aromatów. Proces ten można ulepszyć poprzez destylację maceratu.

Na drugim etapie produkuje się napój spirytusowy anyżowy na bazie alkoholu pochodzenia rolniczego, wody oraz ekstraktów lub destylatów anyżu, a także – fakultatywnie – sacharozy.

Na trzecim (ostatnim) etapie miesza się produkty uzyskane na poprzednich etapach, dodając opcjonalnie wodę, alkohol i cukier, aby uzyskać pożądaną zawartość alkoholu i cukru oraz pożądaną organoleptyczną cechy charakterystyczne. Na tym etapie fundamentalne znaczenie ma doświadczenie producenta. To producent decyduje bowiem o tym, w jakich proporcjach doda ekstrakt aromatyczny wyprodukowany na pierwszym etapie, aby otrzymać wyjątkowe właściwości napoju „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

Przedmiotowy napój spirytusowy cieszy się dużym uznaniem dzięki znacznej wielkości produkcji i sprzedaży odnotowywanej na przestrzeni lat. Wynika to z jego wyjątkowych właściwości organoleptycznych: przejrzystości; barwy od bursztynowej do zielonej; intensywnego aromatu z silną nutą anyżu; wyczuwalnie świeżych, słodkich, owocowych (pomarańczowych i cytrynowych) i kwiatowych nut. Wieloletniej renomy tego napoju dowodzą liczne źródła – od początków jego produkcji aż do czasów współczesnych.

Tradycyjny charakter produktu sięga jego początków, kiedy to zakonnicy rozpoczęli jego wytwarzanie w klasztorach. Produkowali oni szeroką paletę alkoholi i napojów spirytusowych na bazie roślin i owoców.

W tzw. *posesiones*, tj. dużych posiadłościach wiejskich na Majorce, rolnicy zwykli wytwarzać napój spirytusowy anyżowy na bazie lokalnych roślin aromatycznych.

Produkcja była możliwa dzięki bogatym zasobom aparatów destylacyjnych na wyspie. Wiadomo, że pod koniec XVIII w. na Majorce dostępnych było 177 aparatów destylacyjnych przeznaczonych do produkcji napojów spirytusowych. Produkowano dzięki nim 780 000 litrów destylatów, z czego 60 % było przeznaczone do konsumpcji lokalnej. Aparaty te umożliwiały produkcję destylatu, który stał się podstawowym elementem produkcji tego wyjątkowego napoju spirytusowego.

Ponadto dzięki rozległej wiedzy na temat właściwości roślin aromatycznych rosnących na wyspie rolnicy potrafili wybrać najodpowiedniejsze rośliny do aromatyzowania destylatu. W ten sposób powstał napój „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”.

Produkt zawdzięcza swoją renomę organoleptycznym cechom charakterystycznym. Można je łatwo określić na podstawie aromatów różnych roślin z wyspy Majorca, a szczególnie kopru włoskiego, rozmarynu, werbeny cytrynowej, rumianku, cytryny, pomarańczy i melisy. Wybór tych aromatycznych roślin nie był przypadkowy – był wynikiem prowadzonych przez producentów obserwacji i ich wiedzy na temat dzikich roślin oraz ich doświadczenia przekazywanego z pokolenia na pokolenie. Producenci wybierali najodpowiedniejsze rośliny i stosowali je w odpowiednich proporcjach, aby nadać napojowi przyjemny i charakterystyczny aromat i smak.

Pod koniec XIX w. produkcja i konsumpcja tego napoju wzrosły, ponieważ otwarto wówczas małe tradycyjne zakłady produkcyjne. Niektóre z tych zakładów funkcjonują do dzisiaj.

Od XIX w. mieszkańcy Majorki raczyli się tradycyjnym napojem „Hierbas” podczas wszystkich uroczystości, spotkań rodzinnych i wydarzeń społecznych. Popularność produktu w czasach współczesnych potwierdzają niedawno przeprowadzone badania. Przykładowo zgodnie z publikacją „Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010” („Analiza produkcji i wprowadzania do obrotu produktów objętych oznaczeniem jakości w 2010 r.”) opracowaną przez Balearski Instytut Jakości Produktów Rolno-Spożywczych sprzedaż w latach 2009–2010 wzrosła o 11 % i osiągnęła łącznie wielkość 1 301 457 litrów.

Charakter tego napoju spirytusowego jest szczególnie tradycyjny. Należy jednak podkreślić, że w cytowanym powyżej badaniu wykazano wzrost sprzedaży w państwach członkowskich UE w 2010 r. o 64 % w porównaniu z rokiem poprzednim. Na tej podstawie można stwierdzić, że produkt jest wysoko oceniany przez konsumentów europejskich.

Obecnie spożywa się go w domach, barach i restauracjach. Tradycyjnie pije się go przed posiłkiem, po posiłku lub do deseru. Szczególnie dobrym zestawem jest kieliszek „Hierbas” podawany z tzw. *buñuelos* (małymi smażonymi kulkami z ciasta). Dzięki popularności tego napoju zmieniły się również jego zastosowania – stał się także składnikiem koktajli, np. „Agua de Mallorca”, w skład którego wchodzi odmiana słodka napoju „Hierbas”, kiwi i tzw. *gaseosa* (słodzona woda gazowana); „El vineto del Teix de Mallorca”, w skład którego wchodzi odmiana wytrawna napoju „Hierbas”, likier Cointreau i niebieski likier After Shock; „Cielo abierto”, w skład którego wchodzi odmiana mieszana napoju „Hierbas”, mleko kokosowe i odrobina likieru *crème de cacao*; oraz „Ca Nostra”, w skład którego wchodzi odmiana wytrawna napoju „Hierbas”, likier Palo de Mallorca oraz Gin de Mahón.

Należy wspomnieć, że napój ten jest składnikiem wielu przepisów kulinarnych. Wykorzystuje się go na przykład do konserwowania suszonych fig i nadania im charakterystycznego aromatu i smaku.

Renomę napoju potwierdzają wzmianki na jego temat w licznych publikacjach, np. w *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, LL., 1985) i *Llibre de la Ratafia* (Fàbrega, J., 2001). Należy również zauważyć, że odniesienia do tego napoju pojawiają się w publikacjach zagranicznych. Jest to szczególnie istotne z uwagi na to, że produkcja jest obecnie prowadzona w sposób tradycyjny i że napój wytwarza jedynie siedmiu producentów. Do takich publikacji należą:

- Brandl, F., *Brandls Bar Buch*, 2003, opublikowana przez wyd. Matthaes Verlag GmbH, zdobywcę nagrody „Goldmedaille gastronomische akademie Deutschlands E.V.”,
- Dominé, A. i in., *El libro del Bar y de los Cócteles*, 2009, opublikowana przez wyd. H.F. Ullmann – w publikacji tej wymieniono destylaty, które odnoszą największy sukces na arenie międzynarodowej.

Ponadto pośrednim dowodem potwierdzającym szeroki zasięg, renomę i prestiż, jakimi cieszy się przedmiotowy napój, jest duża liczba wzmianek na jego temat w internecie. Wyszukanie słów „Hierbas de Mallorca” w wyszukiwarce Google w dniu 3 kwietnia 2012 r. dało około 96 200 trafień. To samo wyszukiwanie w języku katalońskim, tj. słów „Herbes de Mallorca”, dało 95 000 trafień. Trafienia odnoszą się m.in. do stron internetowych poświęconych gastronomii, przewodników turystycznych, przepisów i artykułów prasowych.

Szczególne właściwości związane z obszarem geograficznym

Wpływ obszaru geograficznego na produkt opiera się na warunkach rolnych i klimatycznych oraz na czynniku ludzkim. Z jednej strony warunki rolne i klimatyczne na Majorce są doskonałe do uprawy roślin aromatycznych takich jak werbena cytrynowa, rumianek, cytryna, pomarańcza, rozmaryn, melisa i koper włoski. Rośliny te nadają napojowi jego organoleptyczne cechy charakterystyczne. Z drugiej strony czynnik ludzki, a w szczególności doświadczenie producentów, ma podstawowe znaczenie dla zapewnienia wyjątkowych właściwości napoju „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”. Na podstawie doświadczenia producentów i analizy organoleptycznej produktu dobiera się proporcje roślin w maceracie oraz proporcje ekstraktu aromatycznego mieszanego z napojem spirytusowym anyżowym.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 716/2013 z dnia 25 lipca 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych,
- ustawa nr 1/1999 z dnia 17 marca 1999 r. o Statucie Balearów w zakresie producentów produktów rolno-spożywczych i podmiotów sektora przemysłowego.

Producenci wytwarzający produkt objęty oznaczeniem geograficznym muszą spełniać następujące wymogi:

- a) muszą figurować w rejestrze producentów i zakładów pakujących napój „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca”;
- b) butelkowanie musi odbywać się w miejscu pochodzenia: napój można wprowadzić do obrotu wyłącznie wówczas, gdy zabutelkowano go w miejscu pochodzenia. Ograniczenie to ma na celu zapewnienie ochrony oznaczenia geograficznego i jest uzasadnione koniecznością:
 - b.1) zapewnienia, zagwarantowania i ochrony jakości produktu, a tym samym renomy oznaczenia geograficznego. Podmioty gospodarcze jako grupa w pełni przyjmują to zobowiązanie z następujących przyczyn:
 - fakt, że pakowanie odbywa się na obszarze produkcji, jest szczególnie ważny dla zachowania szczególnych cech i jakości produktu. W ten sposób na producentów i organ kontrolny nakłada się obowiązek stosowania i kontroli norm w zakresie pakowania. Podmioty te dysponują niezbędną wiedzą i umiejętnościami. W ich nadrzędnym interesie leży również zachowanie zdobytej renomy poprzez wdrażanie i egzekwowanie wszelkich zasad w zakresie butelkowania,
 - obszar produkcji znajduje się na wyspie Majorka. Transport produktu luzem na inne obszary mógłby wymagać co najmniej jednej długiej podróży drogą morską. Mogłoby to doprowadzić do pogorszenia końcowej jakości produktu, ponieważ jednym z niezbędnych czynników gwarantujących tę wyjątkową jakość jest szczególnie aromat produktu. Kluczowe jest zatem zachowanie aromatu uzyskanego w procesie produkcji i zapobieżenie powstaniu obcych aromatów. Aby zapewnić niezbędne cechy produktu, butelkowanie musi odbywać się w miejscu pochodzenia i muszą je przeprowadzać sami producenci,
 - funkcjonowanie dwóch różnych procesów butelkowania na obszarze produkcji oraz poza nim mogłoby samo w sobie – bez względu na to, czy przeprowadzano by systematyczną kontrolę – zmniejszyć wiarygodność produktu objętego oznaczeniem geograficznym w oczach konsumentów, których zapewnia się, że wszystkie etapy produkcji i pakowania przeprowadza się pod kontrolą i na odpowiedzialność grupy korzystającej z tego oznaczenia;

b.2) zagwarantowania identyfikowalności i zapewnienia kontroli:

zezwoleń na pakowanie poza wyznaczonym obszarem podważyłoby gwarancję pochodzenia produktu objętego oznaczeniem;

- c) produkt objęty oznaczeniem jest sprzedawany w przezroczystych opakowaniach o maksymalnej pojemności trzech litrów. W wyjątkowych okolicznościach dopuszcza się możliwość wykorzystania innych rodzajów opakowań za uprzednią zgodą właściwego organu. Zezwala się, aby w opakowaniu znajdowały się macerowane rośliny aromatyczne.

8. Wnioskodawca

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 (Hiszpania)

9. Przepisy szczególne dotyczące etykietowania

Przepisy szczególne dotyczące etykietowania: na etykiecie produktu objętego oznaczeniem geograficznym muszą znajdować się następujące elementy:

- 1) nazwa „Hierbas de Mallorca”/„Herbes de Mallorca” zapisana literami o wysokości co najmniej 2 mm. Opcjonalnie po tej nazwie można podać nazwę jednej z trzech odmian opisanych w pkt 3.3;
- 2) jedno z dwóch następujących logo: logo kolorowe A lub logo czarno-białe B.



Logo A

Logo B

- 3) alfanumeryczny kod kontrolny.
-

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 172/05)

Niniejszą informację opublikowano zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Duna–Tisza közi”

Numer referencyjny PGI-HU-A1342-AM02

Data przekazania informacji: 14.2.2020 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Zmiana minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu na 4,5 % v/v**
 - a) Punkty specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany:
 - II. Opis win,
 - VII. Związek z obszarem geograficznym.
 - b) Punkty jednolitego dokumentu, których dotyczą zmiany:
 - Opis wina lub win,
 - Związek z obszarem geograficznym.
 - c) Na rynku obserwuje się popyt na wina o niższej zawartości alkoholu i lekkiej strukturze, które zawierają cukier resztkowy. Organoleptyczne cechy charakterystyczne produktów o stosunkowo niskiej rzeczywistej zawartości alkoholu, które zawierają cukier resztkowy, spełniają wymogi specyfikacji produktu.
2. **Zmiana ogólnych przepisów regulujących określenia**
 - a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
 - VIII. Wymogi dodatkowe.
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Wymogi dodatkowe – Przepisy regulujące określenia.
 - c) Uważamy, iż nazwa odmiany powinna się wyróżniać oraz być całkowicie czytelna na etykietach win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi”, przy czym nie powinna ona być ani niedostrzegalna, ani nie powinna zajmować na etykiecie zbyt dużo miejsca.
3. **Zwiększenie maksymalnej wydajności z hektara do 160 hl/ha**
 - a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
 - V. Maksymalna wydajność.
 - b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Praktyki winiarskie – Maksymalna wydajność.
 - c) Dzięki programowi restrukturyzacji prowadzonemu w ostatnich latach znacząco zmieniła się struktura winnic. Producenci mają obecnie do dyspozycji dużo wydajniejsze winnice, w których winogrona tej samej jakości co wcześniej dają większe zbiory. Produkty sektora wina, które cieszą się renomą zapewnianą przez oznaczenie geograficzne „Duna–Tisza közi”, można produkować także przy takim poziomie wydajności.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Możliwość produkowania wina białego z odmian mátraí muskotály i vértés csillaga

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
 - VI. Dozwolone odmiany winorośli.
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Główne odmiany winorośli.
- c) Wino wysokiej jakości można produkować z wykorzystaniem odmian winorośli mátraí muskotály i vértés csillaga. Lokalni producenci wykorzystywali owoce tych niesklasyfikowanych odmian głównie jako moszcz. Zezwolenie na objęcie ich chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” jeszcze bardziej zwiększa renomę tych win.

5. Możliwość produkcji wina czerwonego z odmiany syrah

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
 - VI. Dozwolone odmiany winorośli.
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Główne odmiany winorośli.
- c) Odmianę syrah zasadzono w Międzyrzeczu Dunaju i Cisy w ciągu ostatnich lat. Z owoców tej odmiany produkuje się wino wysokiej jakości. Zezwolenie na objęcie tego wina chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” umożliwia wprowadzenie go do obrotu z oznaczeniem jego miejsca pochodzenia.

6. Rozszerzenie obszaru produkcji poza wyznaczony obszar

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
 - VIII. Wymogi dodatkowe.
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Wymogi dodatkowe – Produkcja spoza wyznaczonego obszaru produkcji.
- c) W celu zachowania konkurencyjności oraz zwiększenia możliwości wykorzystywania winogron uprawianych na tym obszarze warto rozszerzyć produkcję poza wyznaczony obszar i objąć nią cały obszar dozwolony na podstawie przepisów. Na obszarze tym zapewnia się warunki przetwarzania takie same jak te mające zastosowanie na obecnym obszarze produkcji objętym chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi”.

7. Rozszerzenie gamy odmian, które można wykorzystywać do produkcji win muszkatowych (muskotály)

- a) Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany:
 - VIII. Wymogi dodatkowe.
- b) Punkt jednolitego dokumentu, którego dotyczą zmiany:
 - Wymogi dodatkowe – Przepisy regulujące stosowanie niektórych określeń.
- c) Na podstawie przepisów krajowych odmiany csabagyöngye, mátraí muskotály oraz zefir klasyfikuje się jako odmiany muszkatowe, w związku z czym wyjaśniono wykorzystanie odmiany.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Duna–Tisza közi

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wino białe odmianowe i wino białe typu cuvée

Dynamiczne i świeże wino odmianowe, ze średnim finiszem, o owocowym i kwiatowym aromacie oraz smaku charakterystycznych dla wykorzystywanej odmiany. Wino wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- * Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiada dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	16,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino różowe odmianowe i wino różowe typu cuvée

Lekkie, świeże wino o wyrazistej kwasowości, produkowane z czerwonych winogron, o świeżym, owocowym aromacie i smaku (malina, brzoskwinia, wiśnia, czarna porzeczka, truskawka itp.), a niekiedy o aromacie kwiatowym. Wino wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- * Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiada dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino odmianowe Siller i wino Siller typu cuvée

Wina odmianowe mają aromat i smak typowe dla wykorzystywanej odmiany i charakteryzują się łagodną kwasowością; wina kupażowane mają charakter odpowiadający proporcjom wykorzystanych odmian; są to wina o pełnym smaku i średniej zawartości tanin. Mogą być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- * Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiada dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wino czerwone odmianowe i wino czerwone typu cuvée

Czerwone wina odmianowe mają aromat i smak typowe dla wykorzystywanej odmiany i charakteryzują się łagodną kwasowością; wina kupażowane mają zawartość tanin odpowiadającą proporcjom wykorzystanych odmian oraz aksamienny smak i strukturę; wina te mają aromaty owocowe (wiśnia, malina, orzech włoski, czarna porzeczka itd.), aromaty przypraw (cynamon, wanilia) i czekolady oraz tytoniu; mogą być one wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie.

- * Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiada dopuszczalnym wartościom określonym w przepisach UE.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	4,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskiea) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Zasady dotyczące formowania winorośli

Praktyka uprawy

1. Zasady dotyczące formowania winorośli

- a) W przypadku istniejących winnic założonych przed dniem 1 stycznia 2012 r. wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” można produkować z winogron pochodzących z takich upraw tak długo, jak długo winnice te pozostają w eksploatacji, niezależnie od stosowanej formy prowadzenia winorośli lub gęstości nasadzeń w winnicy.
- b) W przypadku winnic założonych po dniu 1 stycznia 2012 r. wina objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” można produkować wyłącznie z winogron pochodzących z winnic, w których winorośle prowadzi się następującymi metodami:
- w kształcie głowy;
 - w kształcie parasola;
 - na sposób Mosera oraz ulepszony sposób Mosera;
 - w formie pojedynczego sznura Guyota;
 - w systemie Sylvoza.

Zasady dotyczące gęstości nasadzeń w winnicy

Praktyka uprawy

- a) W winnicach założonych po dniu 1 stycznia 2012 r. gęstość nasadzeń powinna wynosić co najmniej 3 300 krzewów winorośli na hektar.
- b) Przy ustalaniu odstępów między rzędami i winoroślami należy kierować się zasadą równomiernej odległości między rzędami i krzewami oraz sadzenia krzewów w podwójnej linii lub parami. Odległość między rzędami powinna wynosić co najmniej 1,00 m i nie więcej niż 3,60 m, przy czym odległość między krzewami winorośli musi wynosić co najmniej 0,60 m i nie więcej niż 1,20 m. W przypadku pary krzewów winorośli czynnikiem decydującym jest średnia odległość między nimi.
- c) Dostosowanie wielkości końcowych zbiorów wymaganych do osiągnięcia celów produkcyjnych należy zapewnić poprzez regulację liczby kiści stosownie do potrzeb w okresie wegetacji.

Minimalna zawartość cukrów w winogronach

Praktyka uprawy

Minimalna naturalna zawartość cukrów w winogronach (w węgierskiej skali moszczu [MM°], w temperaturze 17,5 °C):

- wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée* 13,43;
- wino różowe odmianowe i wino różowe typu *cuvée* 13,43;

3) wino odmianowe Siller i wino Siller typu *cuvée* 13,43;

4) wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée* 13,43.

Minimalna potencjalna zawartość alkoholu w winogronach (w % obj.), w temperaturze 20 °C:

1) wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée* 8,00;

2) wino różowe odmianowe i wino różowe typu *cuvée* 8,00;

3) wino odmianowe Siller i wino Siller typu *cuvée* 8,00;

4) wino białe odmianowe i wino białe typu *cuvée* 8,00.

b) *Maksymalna wydajność*

Wino

160 hl/ha

Winogrona do produkcji wina

24 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszary komitatów Bács-Kiskun, Csongrád Jász-Nagykun-Szolnok i Pest, które w spisie winnic w regionach winiarskich przypisano do klas I i II.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

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
pátia
pinot noir – spätburgunder
zöld veltelíni – zöldveltelíni
kerner
arany sárfehér – huszár szőlő
szürkebarát – pinot grigio
kövidinka – steinschiller
tramini – traminer rosso
gyöngyrizling
pinot noir – pino csernűj
rizlingszilváni – rivaner
tramini – tramin cervené
csabagyöngye – perla di csaba
irsai olivér – irsai
chardonnay – chardonnay blanc
hamburgi muskotály – muszkat hamburgszkij
hárslevelű – garszleveljü
ezerjő – tausendachtgute
királyleányka – erdei sárga
kékoportó – portugalske modré
rajnai rizling – rheinriesling
királyleányka - little princess
bíbor kadarka
hárslevelű – feuilles de tilleul
cabernet franc – gros vidur
királyleányka – königstochter
hamburgi muskotály – muscat de 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
irsai olivér – zolotisztűj rannűj
kékoportó – modry portugal
alicante boushet
chasselas – weisser gutedel
syrah – blauer syrah
királyleányka – feteasca regale
sauvignon - sovinjon
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – pinot cernii
villard blanc
nero
olasz rizling – nemes rizling
pinot blanc – weissburgunder
olasz rizling – taljanska grasevina
viktória gyöngye
pinot noir – pignula
orpheus
sauvignon – sauvignon bianco
duna gyöngye
szürkebarát – auvergans gris
irsai olivér – zolotis

rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni– müller thurgau bijeli
zenit
csillám
ezerjő – korponai
rizlingszilváni – rizvanac
kadarka – negru moale
chasselas – chrupka belia
pinot noir – pinot tinto
turán
irsai olivér – muskat olivér
hárslevelű – lipovina
chasselas – fendant blanc
kadarka – gamza
chasselas – 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 – mizket 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 związku lub związków

Wino – Opis wyznaczonego obszaru (1)

a) Czynniki naturalne i kulturowe

Obszar objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” znajduje się w środkowej części Węgier. Leży on w dużej mierze na terenie Niziny Węgierskiej, a jego granice wyznaczają rzeki Dunaj i Cisa, tzw. Międzyrzecze Dunaju i Cisy (regiony Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság i Tápióság), oraz części regionu Tiszazug i komitatu Csongrád na wschód od Cisy. Obszar ten połączony jest na północnym zachodzie z niektórymi obszarami produkcji na wyspie Czepeľ, a na północy – z niektórymi obszarami produkcji na wzgórzach Gödöllő.

O cechach środowiskowych obszaru produkcji decyduje przede wszystkim jego nizinny charakter: większość obszaru położona jest na wysokości poniżej 150 m n.p.m. Jest to płaski teren, gdzie różnica wysokości nie przekracza 10–15 m.

Gleby na obszarze produkcji objętym chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi” są mało zróżnicowane, ponieważ większość obszaru położona jest na wapiennych, piaszczystych glebach. Ukształtowanie się tych piaszczystych gleb przypisuje się głównie Dunajowi, dzięki któremu przez tysiące lat piaszczyste osady odkładały się w Międzyrzeczu Dunaju i Cisy, w miarę jak koryto Dunaju przesunęło się ze wschodu na zachód. Zazwyczaj piaszczyste gleby szybko się nagrzewają, co sprzyja dojrzewaniu winogron.

Z drugiej strony takie gleby zawierają niewiele składników pokarmowych, mają niewielką pojemność wodną oraz niską zawartość minerałów. Warunki klimatyczne na obszarze produkcji determinuje głównie przeważający na Węgrzech klimat kontynentalny charakteryzujący się przede wszystkim gorącymi latami i zimnymi zimami. Połączenie warunków klimatycznych, nizinnego charakteru oraz stosunkowo niewielkiej wysokości nad poziomem morza zwiększa prawdopodobieństwo występowania przymrozków zarówno zimą, wiosną, jak i jesienią. Średnia temperatura wynosi około 10–11 °C. Średnia liczba godzin nasłonecznienia wynosi 2 000 godzin rocznie. Średnia roczna wielkość opadów wynosi 450–500 mm.

b) Czynniki ludzkie

Ze względu na swój rozmiar geograficzny obszar produkcji ma bogatą tradycję uprawy winorośli i produkcji wina. Niektóre tradycje związane są z rozwojem przemysłu w średniowieczu, w następstwie którego ponownie zaczęto wykorzystywać (stabilizacja) porzucone piaszczyste obszary po okupacji osmańskiej. Ponieważ piasek okazał się odporny na filokserę, epidemia nie tylko nie dotknęła uprawy winorośli, ale także w dużej mierze przyczyniła się do zwiększenia jej roli na przedmiotowym obszarze.

Wpływ czynnika ludzkiego na obszarze produkcji można zaobserwować w następujących dziedzinach:

- świadomy rozwój struktury odmianowej (odmiany tradycyjne i nowe) dostosowany do potencjału, jaki oferują warunki ekologiczne,
- rozwój technik uprawy winorośli i produkcji wina dostosowanych do warunków ekologicznych, a częściowo także do warunków rynkowych,
- rozwój struktury produkcji i integracji dostosowanej do warunków ekologicznych i rynkowych.

Wino – Opis wyznaczonego obszaru (2)

2. Opis win

Wina szybko dojrzewają i są raczej lekkie oraz mają łagodniejszy charakter ze względu na stosunkowo niską zawartość kwasu. Niektóre roczniki mają wysoką zawartość alkoholu.

Wina białe i różowe mają intensywny aromat i bogaty smak. Wina Siller i wina czerwone są, ogólnie rzecz biorąc, owocowe i stosunkowo lekkie, ich barwa jest mniej głęboka, a ich taniny szybko się kształtują.

Zawartość minerałów w tych winach jest niższa, którą to cechę przypisuje się piaszczystej glebie.

3. Związek między obszarem produkcji, czynnikiem ludzkim a produktem

Środowisko ekologiczne, w szczególności piaszczysta gleba, ma istotny wpływ na cechy win. Wina z obszaru produkcji są zasadniczo określane jako wina o krótkim okresie dojrzewania nadające się do spożycia, gdy są młode. Dzięki środowisku ekologicznemu szybko rozprzestrzeniło się wiele dobrze dostosowanych odmian (bianca, kövidinka, cserszegi fűszeres itd.).

Obszar objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Duna–Tisza közi”, który odpowiada za niemal połowę całkowitej produkcji winogron w kraju, ma kluczowe znaczenie dla sektora uprawy winorośli i produkcji wina będącego jednym z sektorów węgierskiego rolnictwa. Produkcja winorośli ma nie tylko znaczenie gospodarcze, ale także odgrywa istotną rolę społeczną – generuje przychody, uzupełnia je i zapobiega opuszczeniu obszaru przez lokalną ludność. Ze względu na lokalne warunki ekologiczne (np. piaszczyste gleby, brak opadów) uprawa winorośli stanowi jeden z najbardziej opłacalnych rodzajów działalności rolniczej w regionie. Dzięki temu, że uprawa winorośli kształtuje miejscowy krajobraz, region ten jest jeszcze bardziej atrakcyjny.

Winnice skutecznie zapobiegają rozprzestrzenianiu się lotnych piasków, a winorośle zazwyczaj mają większe szanse na przetrwanie na glebach o niskiej pojemności wodnej niż inne rośliny. Proporcja rodzimych i nowo wyhodowanych węgierskich odmian winorośli zasadzonych w tych winnicach – wynosząca ponad 60 % – jest najwyższa na Węgrzech. Odmiany te stanowią trzon produkcji wina. Coraz bardziej rośnie popyt na (tolerancyjne i odporne) odmiany winorośli pochodzące z gatunku *Vitis vinifera*, który jest dobrze przystosowany do lokalnych warunków ekologicznych, oraz na odmiany utworzone przez krzyżowanie gatunku *Vitis vinifera* z innymi gatunkami *Vitis*, co zapewnia rentowność produkcji.

W dużej mierze dzięki stosunkowo lekkim, owocowym i aromatycznym winom muszkatowym z tego regionu Międzyrzecze Dunaju i Cisy cieszy się ugruntowaną renomą wśród konsumentów.

Zmiany w stylu życia wpłynęły na zmianę nawyków w zakresie konsumpcji wina – wzrósł popyt na aromatyczne, świeże wina o niskiej zawartości alkoholu. Cechy obszaru produkcji, uprawiane odmiany oraz technologiczna gotowość producentów wina zapewniły możliwość zaspokojenia tego zapotrzebowania.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Przepisy regulujące określenia

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

1. Określenie „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” (chronione oznaczenie geograficzne) można zastąpić tradycyjnym określeniem „tájbor” (wino regionalne).

Przepisy regulujące stosowanie niektórych określeń

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu:

- (i) „Muskotály” [wino muszkatowe]: wino, w którym proporcja co najmniej jednej odmiany winorośli aletta, csabagyöngye, cserszegi fűszeres, generosa, irsai olivér, mátrai muskotály, muscat ottonel, nektár, pölöskei muskotály, tramiini lub zefir wynosi co najmniej 85 %;
- (ii) „Primőr” [wino z rodzaju *primeur*]: wino butelkowane w roku zbioru. Można również zastosować synonimiczne określenie „újbor” [młode wino].

Produkcja spoza wyznaczonego obszaru produkcji

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo od wymogu produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Na następujących obszarach administracyjnych przylegających do wyznaczonego obszaru:

obszar administracyjny komitatów Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, Nógrád i Tolna oraz Budapesztu.

Link do specyfikacji produktu

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

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 172/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„OLIO LUCANO”

Nr UE: PGI-IT-02458 – 26.4.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Olio lucano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

W chwili pakowania produkt objęty ChOG „Olio lucano” musi posiadać poniższe właściwości:

a) Analiza fizykochemiczna

— Kwasowość (wyrażona jako kwas oleinowy): maksymalnie 0,6 %.

Liczba nadtlenkowa: maksymalnie 12 mEq O₂/kg.

b) Analiza organoleptyczna

Cecha	Mediana
Owocowy aromat	2–7
Gorycz	2–7
Pikantność	2–7
Zioła, pomidor, karczoch, migdał lub jabłko	0–6

ChOG „Olio lucano” charakteryzuje się: barwą od zielonej po żółtą, średniej intensywności owocowym aromatem, kwasowością i pikantnością, ewentualnie nutami aromatycznym przywodzącymi na myśl świeże zioła, karczochy, pomidory, migdały lub jabłka. Wspólną cechą charakterystyczną tych oliw jest harmonia między nutami aromatycznymi oraz smakowymi.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1..

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Olio lucano” należy produkować z niżej wymienionych odmian (włączając ich synonimy), odrębnie lub łącznie:

acerenza, ogliarola del Vulture (synonimy: ripolese lub rapollese, ogliarola di Melfi, nostrale), ogliarola del Bradano (synonimy: comune, ogliarola), maiatica (synonimy: 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. Dopuszczalne jest stosowanie również innych odmian, w proporcji nieprzekraczającej 20 %.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, uprawy, zbiorów i ekstrakcji oliwy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek oraz prywatnych znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd. Podanie informacji o pakowaniu w gospodarstwie zajmującym się uprawą oliwek, w zgrupowaniu takich gospodarstw lub w przedsiębiorstwie znajdującym się na obszarze produkcji jest dozwolone jedynie w przypadku, gdy pakowanie ma miejsce w tym gospodarstwie.

Zabronione jest stosowanie innych oznaczeń geograficznych. Nazwę „Olio lucano” należy umieścić na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie.

Na etykiecie należy umieścić zamieszczone niżej logo ChOG „Olio lucano” przedstawiające stylizowaną amforę oraz 4 przecinające ją po skosie krzywe. Amfora jest naczyniem wykonanym z wypalanej gliny, którego w starożytności używano do transportu oliwy. Ozdabiające amforę krzywe tworzą spiralę i przywodzą na myśl kształt pnia wielowiekowych drzew oliwnych z charakterystycznymi dla nich splotami. Cztery krzywe odpowiadają czterem liniom znajdującym się w herbie regionu Basilicata, które z kolei symbolizują cztery główne ciekі wodne przepływające przez region: rzeki Bradano, Basento, Agri i Sinni.

Pod elementem graficznym znajdują się określenie „olio lucano”, zapisane pogrubionymi małymi literami z zastosowaniem czcionki Mockup, oraz określenie „Indicazione Geografica Protetta” („Chronione oznaczenie geograficzne”). Logo można również wytłoczyć na opakowaniu.



Chronione oznaczenie geograficzne

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji produktów objętych ChOG „Olio lucano” obejmuje cały obszar administracyjny regionu Basilicata.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek w sprawie uznania opiera się jednocześnie na właściwościach jakościowych i renomie „Olio lucano”.

Związek między oliwą „Olio lucano” a obszarem geograficznym opiera się na czynnikach geograficznych, glebowo-klimatycznych, agronomicznych, technologicznych i społeczno-historycznych wspólnych i typowych dla wyznaczonego obszaru geograficznego, które przyczyniają się do powstania właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych oliwy opisanych w pkt 3.2.

Nazwa „Olio lucano” – pod którą produkt jest znany zarówno w kontekście handlowym, jak i w języku potocznym – wywodzi się z historii nazwy wyznaczonego obszaru geograficznego. Obszar dzisiejszego regionu Basilicata pokrywa się bowiem z bardziej rozległym obszarem znanym niegdyś pod nazwą Lukania i zamieszkałym przez Lukanów, którzy byli plemieniem italskim z epoki przedromańskiej (V–IV wiek p.n.e.). Obecnie w języku potocznym nazw Basilicata i Lukania używa się wymiennie, co uzasadnia zastosowanie przymiotnika „lucano” w celu określenia czegoś lub kogoś pochodzącego z regionu Basilicata lub przynależnego do tego regionu.

Granice terytorium przedmiotowego regionu, na którym powszechnie występują drzewa oliwne, w naturalny sposób wyznaczają masyw Monte Pollino, region Murge, rzeka Ofanto, Morze Jońskie i Morze Tyrreńskie. Obszar ten charakteryzuje się występowaniem licznych cieków wodnych, których pagórkowate dorzecza wykorzystuje się do uprawy drzew oliwnych. W licznych niewielkich gminach w regionie Basilicata, które ze względów historycznych są położone na szczytach wzgórz i gór, gaje oliwne znajdują się głównie w bezpośrednim sąsiedztwie miejscowości, a liczne tłocznie oliwy (średnio 150 funkcjonujących tłoczni oliwy w 131 gminach należących do regionu) umożliwiają szybkie przeprowadzanie czynności związanych z tłoczeniem.

Specyfika związana ze strukturą uprawy drzew oliwnych w regionie Basilicata polega na tym, że prowadzona jest ona na pagórkowatym terenie przez małe przedsiębiorstwa: 83 % gajów oliwnych znajduje się na wzgórzach i w górach, a powierzchnia użytków rolnych przeznaczonych pod uprawę drzew oliwnych wynosi średnio nieco poniżej jednego hektara na przedsiębiorstwo. W niżej położonej części regionu uprawę praktykuje się w warunkach suchych na pochyłych, narażonych na erozję terenach. W przeszłości na wszystkich obszarach uprawy gleby najgorszej jakości i najmniej żyzne przeznaczano tradycyjnie pod uprawę drzew oliwnych. W takim środowisku gaj oliwny jest często jedynym opłacalnym rodzajem uprawy drzew, a dodatkowo pełni istotną funkcję społeczną, środowiskową i krajobrazową.

Region Basilicata stanowi część meteorologicznego regionu śródziemnomorskiego, a jego roczna izoterma wynosi 16–17 °C. Występujący w nim klimat jest typowo śródziemnomorski i charakteryzuje się ciepłymi latami oraz opadami atmosferycznymi występującymi głównie zimą. Wspólna dla całego obszaru cecha klimatyczna, którą stanowi susza przypadająca na koniec wiosny i lato, jest zjawiskiem stałym mimo pewnej zmienności wskaźnika suchości (roczna suma opadów/roczna średnia temperatur) w zależności od wysokości terenu oraz temperatury występującej w danym okresie.

Występowanie drzew oliwnych w regionie Basilicata ma bardzo długą tradycję. W czasie prac archeologicznych koordynowanych przez prof. Cartera z Uniwersytetu w Austin (Teksas) w Pantanello di Metaponto odkryto kawałki drewna, oliwki, liście i pestki pochodzące z VI wieku p.n.e. W starożytności Grecy osadnicy sprowadzili do Lukanii odmiany – na przykład odmianę maiatica – które dostosowały się do środowiska naturalnego i które nie występują w żadnym innym regionie. Ponadto na przestrzeni wieków zakres stosowanych odmian stale się poszerzał dzięki pracy licznych wspólnot klasztornych obecnych w całym przedmiotowym regionie (Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza, Montescaglioso) oraz wymianie, do której między nimi dochodziło; przykładem powyższego jest podobieństwo genetyczne między odmianą frantoio a poszczególnymi opisanymi odmianami ogliarola w regionie Basilicata. Dodatkowo w skład odmian stosowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym wchodzi odmiany specyficzne, równomierne występujące na wszystkich obszarach uprawy, takie jak coratina, leccino, frantoio i ogliarole; ich występowanie, wraz z występowaniem licznych lokalnych kultywarów, przyczynia się do ukształtowania wspólnych, specyficznych cech charakterystycznych „Olio lucano”.

Dzięki wypadkowej czynnikowi ludzkiego i czynników geograficznych, które opisano powyżej – w szczególności warunków glebowo-klimatycznych typowych dla pagórkowatych obszarów uprawy winorośli, a także stosowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym odmian oraz ich rozmieszczenia – produkty objęte ChOG „Olio lucano” mają wspólne specyficzne i wyróżniające cechy, którymi są parametry organoleptyczne o średniej intensywności oraz harmonia między nutami aromatycznymi i smakowymi.

Oliwa produkowana w regionie Basilicata, która posiada te szczególne cechy i jest wprowadzana do obrotu pod nazwą „Olio lucano”, cieszy się ugruntowaną renomą, co potwierdzają liczne nagrody zdobyte w konkursach krajowych i międzynarodowych oraz wzmianki w przewodnikach branżowych o różnych produktach objętych oznaczeniem „Olio lucano”, które mają wyżej wymienione właściwości.

W ciągu ostatnich trzydziestu lat, tj. od końca lat 80. XX wieku, stosowanie nazwy „Olio lucano” zostało szeroko udokumentowane zarówno w kontekście handlowym, jak i w języku potocznym oraz w publikacjach naukowych (Lupoli, 1989).

W kontekście handlowym oprócz wykorzystywania nazwy „Olio lucano” w celu bezpośredniego oznaczenia produktu (np. etykiety gospodarstwa Lettieri w miejscowości Laurenzana – PZ, 1993) odnotowano szereg przypadków wykorzystania przymiotnika „lucano” lub rzeczownika „Lukania” na etykietach (np. „Colli lucani”, „Bontà della Lucania”, „Dalle colline lucane” itp.) lub w firmach przedsiębiorstw z tego sektora (np. gospodarstwo rolne „Podere Lucano” w miejscowości Ripacandida – PZ, „Oroverde Lucano srl” w miejscowości Ferrandina – MT, przy czym przymiotnik „lucano” został w tym przypadku w oczywisty sposób użyty w celu określenia oliwy zwanej „zielonym złotem”).

Ponadto na mocy przepisów Unii dotyczących ChNP i ChOG zabraniających wykorzystywania nazw geograficznych na etykietach uniemożliwiono stosowanie przedmiotowego oznaczenia przez producentów, których produkty nie zostały objęte tym oznaczeniem.

Począwszy od 2000 r. regionalny konkurs „OLIVARUM” dotyczący oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej w regionie Basilicata przyczynił się do rozpowszechnienia uprawy drzew oliwnych na potrzeby produkcji oliwy, zachęcając producentów do ciągłego podnoszenia jakości.

Udział podmiotów gospodarczych w najważniejszych wydarzeniach z życia sektora na szczeblu krajowym i międzynarodowym przyciągnął uwagę konsumentów oraz podmiotów gospodarczych spoza regionu, wzmacniając renomę oznaczenia „Olio lucano”.

Poniżej przedstawiono wykaz najważniejszych nagród i wyróżnień zdobytych do 2016 r. w ramach różnych konkursów krajowych i międzynarodowych:

- krajowy konkurs ERCOLE OLIVARIO, 2011 – laureat – 2. miejsce;
- krajowy konkurs ERCOLE OLIVARIO, 2006, 2007, 2011, 2017 – oliwy zakwalifikowane do finału;
- krajowy konkurs L'ORCIOLO D'ORO, 2014 – laureat – 3. miejsce;
- krajowy konkurs L'ORCIOLO D'ORO, 2006–2017 – „Gran Menzione”;
- krajowy konkurs LEON D'ORO, 2007, 2009, 2013 – „Gran Menzione”;
- krajowy konkurs MONTIFERRU, 2013 – laureat – 3. miejsce;
- krajowy konkurs MONTIFERRU, 2014 – laureat – 2. miejsce;
- krajowy konkurs MONTIFERRU, 2016 – laureat – 1. miejsce;
- międzynarodowy konkurs SOL D'ORO, 2009, 2013 – „Gran Menzione”;
- międzynarodowy konkurs SOL D'ORO, 2016 – laureat – 3. miejsce;
- międzynarodowy konkurs BIOL, 2013 – 1 złoty medal, 3 srebrne medale;
- międzynarodowy konkurs BIOL, 2014 – 3 złote medale, 3 srebrne medale;
- międzynarodowy konkurs BIOL, 2016 – 1 złoty medal ekstra, 1 złoty medal, 2 srebrne medale;
- międzynarodowy konkurs JOOP (Japan Olive Oil Prize), 2014 – laureat – 1. nagroda w kategorii „medium”;
- międzynarodowy konkurs JOOP (Japan Olive Oil Prize), 2016 – wyróżnienie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 172/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Akasztói szikiponty”

Nr UE: PDO-HU-02410 – 15.2.2018

CHNP (X) CHOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Akasztói szikiponty”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Nazwa „Akasztói szikiponty” odnosi się do ryb rodzaju karpia (*Cyprinus carpio* L.) jednego gatunku, hodowanych wyłącznie z oficjalnie uznanych węgierskich odmian, które są wprowadzane do obrotu w wieku przynajmniej 2 lat i nie więcej niż 5 lat, świeże, schłodzone lub zamrożone.

Określenie wieku ryb: wiek ryb odpowiada liczbie przeżytych okresów letnich, tj. między wiosennym tarłem a październikiem danego roku.

„Akasztói szikiponty” ma wybarwienie złocistożółte do szarego, wydłużony korpus i intensywnie pomarańczowe płetwy.

Masa ryb (masa w relacji pełnej):

- w wieku 2 lat: 1,5–2 kg;
- w wieku 3 lat: 2–3,5 kg;
- w wieku 4 lat: 3,5–6 kg;
- w wieku 5 lat: może dochodzić do 6–8 kg.

„Akasztói szikiponty” ma następujące cechy jakościowe:

Właściwości chemiczne mięsa „Akasztói szikiponty”: 25–30 % suchej masy, 17–23 % białka, 5–12 % tłuszczu.

Właściwości organoleptyczne mięsa „Akasztói szikiponty”:

- barwa: jaskraworóżowa do bladoczerwonej
- zapach: czysty, przyjemny, lekko słony, przypominający piasek gliniasty
- smak i konsystencja: mięso o czystym smaku, aksamitnej i jędrnej konsystencji, niska zawartość tłuszczu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Ryby żywią się paszą naturalną i paszą dla zwierząt.

Pasza naturalna składa się z organizmów żyjących w stawach położonych na określonym obszarze geograficznym i stanowi 40–50 % całkowitej dawki pokarmowej. Naturalne składniki odżywcze obecne w stawach to zooplankton: wrotki (*Rotatoria*), widłonogi (*Copepoda*), wioślarki (*Cladocera*), rurecznik (*Tubifex*) oraz larwy ochotkowatych (*Chironomidae*) i larwy innych owadów. Organizmy te zaspokajają zapotrzebowanie ryb na białko.

Pasza dla zwierząt pochodzi z obszaru geograficznego, składa się z kukurydzy, kukurydzy łamanej, pszenicy, pszenicy łamanej, pszenżyta, żyta, grochu lub prosa, i może być podawana rybom rozgniatana lub w ziarnach, osobno lub w mieszaninach. Pasza dla zwierząt stanowi 50–60 % całkowitej dawki pokarmowej. Dostarcza ona rybom energię potrzebną do przetrwania.

Narybkowi można również podawać – wyłącznie w okresie od maja do października po wylęgu (karpie roczne), pełnoporcjowe mieszanki paszowe pochodzenia naturalnego bez GMO, w proporcji do 30 % całkowitej dawki pokarmowej. Ta szczególna żywność uzupełniająca, podawana wyłącznie rybom rocznym, ma zaspokoić w całości ich zapotrzebowanie na białko, w przypadku gdy ilość organizmów naturalnie obecnych nie wystarcza do zaspokojenia ich zapotrzebowania na białko na tym etapie rozwoju. Nie wszystkie składniki tych podstawowych i uzupełniających mieszanek paszowych są produkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym, w związku z czym pasza uzupełniająca pochodzi spoza obszaru geograficznego.

Całkowita roczna ilość paszy pochodzącej z wyznaczonego obszaru geograficznego:

- w przypadku ryb rocznych: minimum 70 %;
- dla ryb od dwóch do pięciu lat: 100 %.

Biorąc pod uwagę, że właściwości charakterystyczne dla „Akasztói szikiponty” wyrażają się, gdy ryby osiągną dwa lata, pasza stosowana u rocznych ryb nie ma wpływu na właściwości produktu końcowego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały cykl chowu „Akasztói szikiponty” odbywa się na obszarach administracyjnych Aszaszó i Dunatetétlen.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kolorowe logo produktu musi być umieszczone na opakowaniu i mieć średnicę co najmniej 3 cm. Okrągłe logo ma niebieską obramówkę, na górze widnieje nazwa „Akasztói szikiponty”, a w dolnej części adres internetowy grupy składającej wniosek. Element dominujący, który znajduje się w centrum logo, to rysunek ryby w barwach szarawej i złocistej, ze słońcem, wodą i trzciną w tle. Posiadacze praw mogą stosować logo produktu bez ograniczeń.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Produkcja „Akasztói szikiponty” ma miejsce na obszarach administracyjnych Akasztó i Dunatetétlen.

5. Związek z obszarem geograficznym

Średnie i duże stawy (0,1–45 ha) z gołbami komunikacyjnymi, w których ma miejsce selekcja, reprodukcja i hodowla „Akasztói szikiponty” są położone na słonych równinach w pobliżu parku narodowego Kiskunág, między rzekami Dunaj a Theisse. Łączna powierzchnia stawów wynosi ok. 400 ha. Skały chemogeniczne, obecnie chronione, powstały głównie po regulacji Dunaju, która zmieniła przepływ wód podziemnych. Bardzo zasolona ziemia, która latem jest jaskrawo biała dzięki wytrącającej się soli, stanowi o wartości geologicznej i geomorfologicznej tego chronionego obszaru.

Stawy są usytuowane na słonych glebach. Przy spuszczeniu pierwszej wody ze stawu większość trony spływa w postaci rozpuszczonej, ale ryby mają zauważalny, lekko słony, świeży zapach.

Podglebie utworzonych na słonych glebach stawów wykorzystywanych do hodowli ryb składa się z drobnego piasku gliniastego, na którym znajduje się warstwa żywej gliny o łącznej grubości kilku centymetrów. Średnia głębokość stawów wynosi od 70 do 80 cm. Roczne nasłonecznienie na obszarze geograficznym zazwyczaj przekracza 2 000 godzin, co powoduje, że płytkie stawy nagrzewają się szybko, a cykl biologiczny rozpoczyna się wcześniej niż w głębszych stawach.

Czysty smak mięsa „Akasztói szikiponty” i jego szlachetny, przyjemny, lekko słony, kojarzący się z gliniastym piaskiem zapach, jak również barwa płetw, są rezultatem środowiska naturalnego, a konsystencja i zawartość tłuszczu w mięsie jest rezultatem czynnika ludzkiego, czyli umiejętności hodowców ryb. Wszystkie te elementy nadają produktowi jego charakter.

Ryby w płytkich stawach hodowlanych mają wcześniej dostęp do naturalnych składników odżywczych, co umożliwia im szybszą regenerację i bardziej równomierny rozwój w porównaniu z karpami hodowanymi gdzieś indziej w głębszych stawach. Witaminy, aminokwasy i naturalne białko zwierzęce z organizmów spożywanych przez ryby (pasza naturalna) są bardzo ważne dla rozwoju „Akasztói szikiponty”.

Na obszarze geograficznym przeważają wiatry północne, które często mieszają wodę płytkich stawów hodowlanych do samego dna. W związku z tym nie może powstać stratyfikacja termiczna, a znaczne ilości tlenu obecne na dnie stawu sprzyjają reducentom. Dzięki temu w wodzie nie rozwijają się procesy gnilne, co powoduje, że mięso „Akasztói szikiponty” nie ma śladów nieprzyjemnych zapachów ani nie zawiera substancji degradujących smak. Zapach mięsa kojarzy się z gliniastym piaskiem i ma lekko słoną nutę pochodzącą ze słonawej wody.

Należy również podkreślić związek między kolorem ryb „Akasztói szikiponty” a kolorem dna stawów, ponieważ ryby w pełni dostosowują swą barwę do koloru podłoża lub otaczającej ich toni stawów. W związku z tym „Akasztói szikiponty” rozwinęły wybarwienie jasnożółte – jasnożółte oraz charakterystyczne pomarańczowe płetwy, aby dostosować się do jasno żółtawego koloru gliniastego piasku na dnie stawów.

Jakość „Akasztói szikiponty” wynika nie tylko z wyjątkowych właściwości środowiska naturalnego, ale również z lokalnych tradycji i technik chowu ryb.

Na początku lat 2000 zakorzenione lokalne umiejętności i doświadczenie nagromadzone w ciągu wielu lat umożliwiły opracowanie technologii produkcji ryb o chudym mięsie i niskiej zawartości tłuszczu, dostosowanych do specyficznego kontekstu lokalnych stawów, utworzonych na słonych glebach. W tej technologii masa karpia i temperatura wody pozwalają określić dawkę pokarmową, jaką należy podawać rybom, aby zagwarantować, że ich mięso pozostanie chude i będzie miało niską zawartość tłuszczu (tj. w zależności od zapotrzebowania metabolicznego na energię), jako procentu ich masy. Dostarczanie rybom dużej ilości paszy naturalnej jest zapewnione dzięki stałemu nawożeniu organicznemu wszystkich stawów hodowlanych.

Dwa kilogramy paszy dla zwierząt wystarczają do wyprodukowania 1 kg mięsa „Akasztói szikiponty”, natomiast w literaturze specjalistycznej dla zwyczajnego karpia ze stawów hodowlanych podaje się 4–5 kg. W stawach znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym podawana pasza jest spożywana szybko (w ciągu 4–6 godzin), co powoduje rozszerzanie się żołądków ryb. W ciągu następnych 18 godzin ryby muszą same szukać w stawie naturalnego pokarmu, by zaspokoić głód, co powoduje, że dużo pływają. Intensywny ruch zapewnia rozwój mięśni „Akasztói szikiponty” i przeciwdziała wytwarzaniu się warstwy tłuszczu. Pasza o wysokiej zawartości skrobi zaspokaja ich zapotrzebowanie na energię, a naturalne składniki spożywcze zawierają białka niezbędne do budowy tkanki mięśniowej i rozwoju mięśni. Ciągły, intensywny ruch oraz pasza zaspokajająca zapotrzebowanie metaboliczne na energię wzmacniają mięśnie „Akasztói szikiponty”, powodują bardzo niską zawartość tłuszczu (5–12 %) ich mięsa oraz jego równomierną, rozpluwającą się w ustach konsystencję.

Szczególną jakością „Akasztói szikiponty” można również wytłumaczyć tym, że znacząco ograniczono docelową liczebność populacji w porównaniu z przyjętą w literaturze fachowej, dostosowując ją do warunków panujących na wyznaczonym obszarze geograficznym i naturalnej wydajności stawów wykorzystywanych do produkcji. Głównym źródłem białka rybnego są zasoby naturalne dostępne w stawach, w związku z czym jest bardzo ważne, aby były one stale dostępne podczas całego cyklu produkcyjnego. Jest to podstawa uzyskania właściwej zawartości białka i optymalnego rozwoju, co ma zasadnicze znaczenie dla czystości i wyrazistości smaku. Na podstawie cotygodniowego prze-

glądu planktonu i wyników testów przeprowadzanych co dwa tygodnie lokalni eksperci zmienili parametry technologiczne produkcji, określili suplementy diety, ograniczyli przy pomocy odłowu liczbę osobników i zmodyfikowali dawkę pokarmową, aby zagwarantować niską zawartość tłuszczu mięsa (5–12 %).

„Akasztói szikiponty” hoduje się w warunkach bardzo zbliżonych do naturalnych, a badania naukowe wykazują, że główna cecha ich mięsa, a mianowicie zawartość tłuszczu, jest bardzo podobna do zawartości mięsa dzikich karpio-watych żyjących w naturalnych zbiornikach wodnych. Naturalna zawartość tłuszczu karpia w warunkach naturalnych wynosi ok. 5–10 %, a w przypadku karpia hodowanego gdzie indziej dochodzi nawet do 15–20 %.

Specyficzne właściwości „Akasztói szikiponty” są rezultatem warunków produkcji, żywienia opartego na zapotrzebo-waniu ryb na składniki odżywcze i szczególnej technice produkcji, i wyraźnie odróżniają go od karpia produkowa-nego na innych obszarach geograficznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL