

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 14



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

64. Jahrgang

13. Januar 2021

### Inhalt

#### II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### **Europäische Kommission**

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| 2021/C 14/01 | Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|--------------|--|---|

#### IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

##### **Europäische Kommission**

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| 2021/C 14/02 | Euro-Wechselkurs — 12. Januar 2021 ..... | 2 |
|--------------|--|---|

#### V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

##### **Europäische Kommission**

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| 2021/C 14/03 | Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 ..... | 3 |
|--------------|---|---|

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.



## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**

**(Sache M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2021/C 14/01)

Am 5. Januar 2021 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32021M10068 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

12. Januar 2021

(2021/C 14/02)

## 1 Euro =

| Währung | Kurs                 | Währung | Kurs |                            |           |
|---------|----------------------|---------|------|----------------------------|-----------|
| USD     | US-Dollar            | 1,2161  | CAD  | Kanadischer Dollar         | 1,5510    |
| JPY     | Japanischer Yen      | 126,74  | HKD  | Hongkong-Dollar            | 9,4314    |
| DKK     | Dänische Krone       | 7,4385  | NZD  | Neuseeländischer Dollar    | 1,6940    |
| GBP     | Pfund Sterling       | 0,89440 | SGD  | Singapur-Dollar            | 1,6146    |
| SEK     | Schwedische Krone    | 10,0878 | KRW  | Südkoreanischer Won        | 1 336,38  |
| CHF     | Schweizer Franken    | 1,0812  | ZAR  | Südafrikanischer Rand      | 18,7269   |
| ISK     | Isländische Krone    | 156,20  | CNY  | Chinesischer Renminbi Yuan | 7,8576    |
| NOK     | Norwegische Krone    | 10,3765 | HRK  | Kroatische Kuna            | 7,5805    |
| BGN     | Bulgarischer Lew     | 1,9558  | IDR  | Indonesische Rupiah        | 17 201,73 |
| CZK     | Tschechische Krone   | 26,190  | MYR  | Malaysischer Ringgit       | 4,9343    |
| HUF     | Ungarischer Forint   | 359,66  | PHP  | Philippinischer Peso       | 58,434    |
| PLN     | Polnischer Zloty     | 4,5248  | RUB  | Russischer Rubel           | 90,0537   |
| RON     | Rumänischer Leu      | 4,8713  | THB  | Thailändischer Baht        | 36,641    |
| TRY     | Türkische Lira       | 9,1050  | BRL  | Brasilianischer Real       | 6,6592    |
| AUD     | Australischer Dollar | 1,5742  | MXN  | Mexikanischer Peso         | 24,3010   |
|         |                      |         | INR  | Indische Rupie             | 89,0915   |

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89**

(2021/C 14/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

## WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

## „NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA“

**Aktenzeichen: PGI-HU-02232 — 14.10.2016**

1. **Einzutragende geografische Angabe**

„Nagykunsági szilvapálinka“

2. **Kategorie der Spirituose**

Obstbrand (Kategorie 9 in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008)

3. **Beschreibung der Spirituose**

3.1. *Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften*

Chemische und physikalische Eigenschaften:

„Nagykunsági szilvapálinka“ hat einen Mindestalkoholgehalt von 40 Vol.-%, einen zulässigen Methanolhöchstgehalt von 1 200 g/hl r. A. und einen Gehalt an flüchtigen Stoffen von mindestens 200 g/hl r. A.

Sensorische Eigenschaften:

„Nagykunsági szilvapálinka“: Die Farbe der Spirituose ist klar. Die Spirituose zeichnet sich durch ein sauberes, diskret aromatisches Pflaumenaroma mit einer feinen Schärfe und blumigen Noten aus. Neben den Pflaumennoten besticht sie durch ihren typisch würzigen Geschmack mit einer leichten Säure und verhaltenen Anklängen von Marzipan und Konfitüre.

„Nagykunsági szilvapálinka“, „érelt“ [gereift]: Die Farbe der Spirituose ist klar und reicht von tiefem Strohgelb bis zu Goldgelb. Das Aroma der Spirituose zeichnet sich durch ausgeprägte Pflaumen-, Frucht- und Gewürznoten aus. Vanille, Nelke und Zimt können ihr eine würzige Note verleihen. Neben den ausgeprägten Pflaumen- und Fruchtnoten sind am Gaumen auch süße Gewürze zu erkennen. Die seidige, weiche Konsistenz wird durch leichte Anklänge von Marzipan und Konfitüre abgerundet.

(<sup>1</sup>) ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

„Nagykunsági szilvapálinka“, „gyümölcságyon érlelt“ oder „ágyas“ [auf einem Fruchtbett gereift]: Die Farbe der Spirituose ist klar und reicht von tiefem Strohgelb bis zu Goldgelb. Das Aroma der Spirituose zeichnet sich durch ausgeprägte Pflaumen-, Frucht- und Gewürznoten aus. Die Spirituose weist ein leicht rauchiges Aroma auf; im Geschmack dominiert eine für das Fruchtbett typische weiche, runde und seidige Konsistenz mit Noten von Konfitüre und Marzipan.

3.2. *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

„Nagykunsági szilvapálinka“ wird aus Pflaumen hergestellt, die innerhalb der Verwaltungsgrenzen der unter Punkt 4 genannten Gemeinden angebaut werden, und auch das Einmaischen, die Destillation und die Reifung erfolgen in diesem Gebiet. „Nagykunsági szilvapálinka“ besteht zu mindestens 40 % aus Destillaten aus Vörös- und/oder Besztercei-Pflaumen und ihren Klonen, die der Spirituose aufgrund des hohen Zuckergehalts der Früchte ihre Noten von Marzipan und Konfitüre verleihen. Besztercei- und Vörös-Pflaumen sind staatlich anerkannte Sorten und wurden in den nationalen Sortenkatalog aufgenommen.

4. **Geografisches Gebiet**

„Nagykunsági szilvapálinka“ darf aus Pflaumen aus dem Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden des Komitats Jász-Nagykun-Szolnok östlich der Theiß und in Brennereien innerhalb dieses Gebiets hergestellt werden:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalú, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tisasas, Csépa, Szelevény.

5. **Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

„Nagykunsági szilvapálinka“ darf nur aus Früchten gewonnen werden, die im abgegrenzten Gebiet angebaut wurden, und das Einmaischen, die Gärung, Destillation, Lagerung und Reifung sowie die Reifung auf einem Fruchtbett dürfen nur in dortigen Brennereien erfolgen.

Die wichtigsten Schritte bei der Gewinnung von Pálinka sind:

1. Auswahl und Annahme der Früchte
2. Einmaischen und Gärung
3. Destillation
4. Ruhezeit, Reifung
5. Herstellung und Behandlung des Pálinka

5.1. *Auswahl und Annahme der Früchte*

Die wichtigsten physischen Merkmale der Frucht sind ihre kleine, längliche Form, ihre dunkelblaue oder rötliche Schale mit einem reifartigen Überzug, ihr sich leicht vom Stein lösendes gelbes/goldgelbes Fruchtfleisch und ihr saftiger, harmonischer, süß-säuerlicher Geschmack. Der Pálinka wird aus ausreichend gereiften Früchten — reif/überreif mit einem Trockensubstanzgehalt von mindestens 15 % (Refraktometerwert) — von guter oder ausgezeichneter Qualität hergestellt. Die Früchte sollten einen durchschnittlichen Zuckergehalt von 15 % bis 16 % aufweisen. Die Annahme der Früchte erfolgt nach Gewicht. Dabei wird die Fruchtqualität anhand von Stichproben beurteilt. Die sensorische Bewertung (Reife, Sauberkeit, Schimmel, Fäulnis, Beschädigungen oder Quetschungen usw.) und die Prüfung des Trockensubstanzgehalts bilden die Grundlage für die Qualitätskontrolle und Annahme (Zuckergehalt und pH-Messung). Die Früchte müssen von Dokumenten begleitet sein, die ihre Herkunft bescheinigen. Eine grundlegende Anforderung ist, dass die Früchte frei von qualitätsmindernden Mängeln und Fremdstoffen sind.

5.2. *Einmaischen und Gärung*

Der Stein wird mit einem Entsteiner aus der Pflaume entfernt. Die Maische wird mit einer Maischepumpe in Gärbehälter gepumpt. Der optimale pH-Wert liegt bei 2,8-3,5.

Der optimale Aroma- und Alkoholgehalt wird erreicht, indem die Temperatur überwacht und auf einem konstanten Niveau (18-22 °C) gehalten wird. Die ideale Gärdauer beträgt je nach den inneren Fruchteigenschaften 10-14 Tage.

Die vergorene Maische muss so schnell wie möglich destilliert werden oder es müssen die Grundvoraussetzungen für die richtige Lagerung bis zum Beginn der Destillation gewährleistet sein.

### 5.3. *Destillation*

„Nagykunsági szilvapálinka“ kann mit Destillationsanlagen hergestellt werden, die für die doppelte fraktionierte Destillation mit einer Brennblase mit Kupferoberfläche geeignet sind (Destillation, Raffination), oder mithilfe jeder anderen technischen Lösung, die die erforderliche sensorische Qualität gewährleistet.

### 5.4. *Ruhezeit, Reifung*

#### 5.4.1. *Ruhezeit*

„Nagykunsági szilvapálinka“ muss ruhen, bis er gut ausgewogen ist.

#### 5.4.2. *Reifung*

##### 5.4.2.1. „Nagykunsági szilvapálinka“, „érlelt“ [gereift]:

Die Reifung muss in sorgfältig vorbereiteten und gereinigten Holzfässern erfolgen, damit der Pálinka einen harmonischen Geschmack und ein harmonisches Aroma entwickelt. Wenn die Außentemperatur über 25 °C liegt, muss die Luft des Lagerraums mindestens einmal pro Woche mit Wasserspray befeuchtet werden.

„Nagykunsági szilvapálinka“ muss mindestens drei Monate lang in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 1 000 Litern oder mindestens ein Jahr lang in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 1 000 Litern gereift sein.

##### 5.4.2.2. „Nagykunsági szilvapálinka“, „gyümölcságyon érlelt“ oder „ágyas“ [auf einem Fruchtbett gereift]:

Bei „Nagykunsági szilvapálinka“ mit der Ergänzung „gyümölcságyon érlelt“ oder „ágyas“ [auf einem Fruchtbett gereift] werden je 100 Liter Pálinka während der Reifung mindestens 10 kg reife Früchte oder mindestens 5 kg getrocknete Früchte aus dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet hinzugefügt, und zwar von derselben Sorte wie jene, aus denen der Pálinka gewonnen wurde. Die Reifung unter Zusatz von Früchten aus dem oben definierten geografischen Gebiet dauert mindestens drei Monate. Die Reifung muss dokumentiert werden und vor Ort überprüfbar sein.

### 5.5. *Herstellung und Behandlung des Pálinka*

Entsprechend den sehr strengen Anforderungen an abgefüllte Erzeugnisse ( $\pm 0,3$  Vol.-% bzw.  $\pm 1,5$  Vol.-% bei auf einem Fruchtbett gereiftem Pálinka) muss der Alkoholgehalt des Destillats nach der Ruhezeit und Reifung durch Zugabe von Trinkwasser auf Trinkstärke herabgesetzt werden. Dafür kann destilliertes, entsalztes, demineralisiertes oder enthärtetes Wasser verwendet werden.

Der gereifte Pálinka kann gekühlt und gefiltert werden. Falls erforderlich, kann eine Behandlung mit geeigneten technischen Hilfsmitteln erfolgen, um das Erzeugnis zu filtern und eventuelle Schwermetalle zu entfernen. Anschließend kann der Pálinka in Flaschen abgefüllt werden.

Ist der entsprechende Alkoholgehalt erreicht, kann der Pálinka in gewaschene Flaschen abgefüllt und mit Aluminium-Schraubverschlüssen oder Korken verschlossen werden, die den Kriterien für Lebensmittelverpackungen entsprechen. Die Flaschen können aus Glas oder Keramik bestehen.

Die maximal zulässige Verpackungseinheit beträgt zwei Liter; eine größere Menge darf nur als einmalige Probe zum Verschenken abgefüllt werden. Das versiegelte Erzeugnis darf auch in einer dekorativen Schachtel verpackt werden.

## 6. **Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung**

### 6.1. *Angaben zum geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Der Zusammenhang zwischen „Nagykunsági szilvapálinka“ und dem geografischen Gebiet beruht auf der Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses.

Die fast völlig flache Landschaft der Region Nagykunság wird nur durch die Kumanenhügel (*kunhalom*) sowie durch Flüsse und deren Nebenflüsse unterbrochen. Der extrem trockene lössige, sandige, aber humusreiche Boden des Gebietes ist für den Obstbau gut geeignet. Es gibt mehr als 2 350 Sonnenstunden pro Jahr; die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt 12 °C. Die durchschnittliche Sommertemperatur liegt über dem Landesdurchschnitt.

Eine der typischen in diesem Gebiet angebauten Obstsorten ist die Pflaume, die in Obstgärten in der ganzen Region zu finden ist und eine lange Tradition hat. Pflaumen werden in Obstgärten und Weinbergen angebaut. Entlang der Flüsse und deren Nebenflüssen sind die Böden aufgrund des hohen Grundwasserspiegels ausreichend feucht für den Anbau von Pflaumen.

Sowohl der Handel mit Pflaumen als auch der Anbau und die Verwendung von Pflaumen hat in der Region Nagykunság eine historische Tradition, wobei die Besztercei- und die Vörös-Pflaumen besonders beliebt sind.

#### 6.2. Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind

Vor Ort angebaute Pflaumen zählen zu den am häufigsten verwendeten Rohstoffen für die traditionelle Pálinka-Destillation in der Region. „Nagykunsági szilvapálinka“ besteht zu mindestens 40 % aus Destillaten aus Vörös- und/oder Besztercei-Pflaumen und deren Klonen. Besztercei- und Vörös-Pflaumen sind staatlich anerkannte Sorten und wurden in den nationalen Sortenkatalog aufgenommen.

Das Klima der Region Nagykunság und die hohe Anzahl an Sonnenstunden bringen besonders schmackhafte, aromatische Pflaumen mit einem hohen Zuckergehalt hervor. Der hohe Zuckergehalt der Destillate, die zu mindestens 40 % aus Vörös- und/oder Besztercei-Pflaumen und deren Klonen gewonnen werden, verleiht dem Erzeugnis seine Noten von Marzipan und Konfitüre.

Das seit 2008 jährlich stattfindende „Nagykunság Pálinkafesztival“ zieht eine große Anzahl von Besuchern an und hat dem „Nagykunsági szilvapálinka“ zu größerer Bekanntheit verholfen. Das Erzeugnis ist auch international bekannt und anerkannt und wird in viele Länder exportiert, von Rumänien bis Kanada.

Am 11. November 2016 wurde „Nagykunsági szilvapálinka“ auf dem vom Landwirtschaftsministerium organisierten dritten Pálinka-Verkostungstag Honoratioren und der Presse vorgestellt (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

Im Jahr 2017 wurde „Nagykunsági szilvapálinka“ im Rahmen der 78. nationalen Messe für Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie (OMÉK) auf einer Konferenz mit dem Titel „15 Jahre Ursprungsschutz für Pálinka“ Fachleuten aus dem Handel, Herstellern und Verbrauchern vorgestellt.

„Nagykunsági szilvapálinka“ wurde 2017 auch auf der Internationalen Grünen Woche Berlin und auf der Bukarester Messe Indagra präsentiert.

Zudem zeugen die folgenden Auszeichnungen bei Wettbewerben von der Qualität des „Nagykunsági szilvapálinka“:

- Bronzemedaille beim Brillante Pálinka- und Spirituosenwettbewerb, Gyula 2018
- Bronzemedaille beim fünften regionalen Palóc Pálinka- und Spirituosenwettbewerb 2017
- Bronzemedaille beim Brillante Pálinka- und Spirituosenwettbewerb, Gyula 2017
- Goldmedaille beim vierten Pálinka- und Spirituosenwettbewerb des Komitats Vas 2013
- Ungarischer Grand Prix für ausgezeichnete Produkte („Magyar Termék Nagydíj“) 2012
- Goldmedaille beim dritten Pálinka- und Spirituosenwettbewerb des Komitats Vas 2012
- Silbermedaille beim siebzehnten ungarischen nationalen Pálinka- und internationalen Obstbrandwettbewerb 2009
- Silbermedaille beim sechzehnten ungarischen nationalen Pálinka- und internationalen Obstbrandwettbewerb, Gyula 2008
- Erster Preis beim sechzehnten ungarischen nationalen Pálinka- und internationalen Obstbrandwettbewerb, Gyula 2008
- Bronzemedaille beim ersten Pot Still Festival, Gyula 2000

#### 7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

- Gesetz XI von 1997 über den Schutz von Marken und geografischen Angaben
- Gesetz LXXIII von 2008 über Pálinka, Tresterpálinka und den Nationalen Rat für Pálinka



- Regierungsverordnung Nr. 158/2009 vom 30. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zum Schutz der geografischen Angaben von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln sowie zur Kontrolle der Erzeugnisse
- Regierungsverordnung Nr. 22/2012 vom 29. Februar 2012 über das Nationale Amt für die Sicherheit der Lebensmittelkette
- Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission vom 25. Juli 2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen

## 8. Antragsteller

### 8.1. Mitgliedstaat, Drittland oder juristische/natürliche Person

Name: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Szicsek Pálinka-Destillerie GmbH]

### 8.2. Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Anschrift: Ókincsem III. keresztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Ungarn

## 9. Ergänzungen der geografischen Angabe

Die Ergänzung muss getrennt vom Namen angegeben werden.

Ergänzung: „Érlelt“ [gereift]

„Nagykunsági szilvapálinka“ kann den Zusatz „érlelt“ [gereift] tragen, wenn die Reifung gemäß Punkt 5.4.2.1 erfolgt ist.

Ergänzung: „Gyümölcságyon érlelt“ oder „Ágyas“ [auf einem Fruchtbett gereift]

„Nagykunsági szilvapálinka“ kann den Zusatz „Gyümölcságyon érlelt“ oder „Ágyas“ [auf einem Fruchtbett gereift] tragen, wenn die Reifung gemäß Punkt 5.4.2.2 erfolgt ist.

## 10. Besondere Etikettierungsregeln

Die folgenden Informationen müssen auf der Verpackung angegeben werden:

„földrajzi árujelző“ [geografische Angabe] (separat vom Namen)

---



ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE