

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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)

(2021/C 184/12)

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

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„NAGYKUNSÁGI BIRSPÁLINKA”

Numer dokumentacji: PGI-HU-02233 – 18 października 2016

1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację

„Nagykunsági birspálinka”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Okowita z owoców (kategoria 9 w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008)

3. Opis napoju spirytusowego

3.1. Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne

Właściwości chemiczne i fizyczne:

Minimalna zawartość alkoholu „Nagykunsági birspálinka” wynosi 40,0 %, maksymalna dozwolona zawartość metanolu wynosi 1 100 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj., zawartość substancji lotnych – co najmniej 400 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj., a maksymalna zawartość kwasu cyjanowodorowego – 3 gramy na hektolitr.

Właściwości organoleptyczne:

Barwa: klarowna, połyskliwa i bezbarwna.

Aromat: czysty, przypominający owoce, uzupełniony głównie charakterystycznymi żywymi, świeżymi, cytrusowymi nutami pigwy. Wyczuwa się również aromatyczne nuty kwiatowe.

(¹) Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

(²) Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Smak: wytrawny, o średniej strukturze, wyraźnie alkoholowy charakter oraz intensywny owocowy smak. Smak podstawowego owocu (pigwy) występuje wraz żywymi, świeżymi nutami cytrusowymi, uzupełnionymi przyjemnymi taninami i dyskretnymi tonami gotowanych owoców lub dżemu. Aromatyczne nuty zapachowe docierają do podniebienia przez nos, uzupełnione umiarkowaną pikantnością. Produkt ma gładką, aksamitną konsystencję z wyraźnym posmakiem.

„Nagykunsági birspálinka”, „érlelt” [leżakowana]

Barwa: słomkowa do złotożółtej.

Aromat: charakteryzuje się owocowością czystej pigwy i dyskretną pikantnością nadaną przez drewnianą beczkę, która zachowuje cytrusowe nuty owocu.

Smak: pełny, wyraźnie alkoholowy, owocowy smak z pikantnym charakterem nadanym przez drewnianą beczkę oraz bogatsze tony taniny. Wykazuje przypominające dżem słodkie nuty korzenne i zostawia bogaty posmak.

„Nagykunsági birspálinka”, „gyümölcságyon érlelt” lub „ágyas” [leżakowana z owocami]

Barwa: klarowna, blado- do bursztynowożółtej, nawet w obecności owoców.

Aromat: czysty, wyraźny, z jedwabistymi tonami pigwy i bogaty, przypominający dżem aromat, z dyskretnie cytrusowym i zapachowym tłem.

Smak: wytrawne, dojrzałe tony, ale z delikatną słodyczą nadaną przez owoce, z nutami przypominającymi pigwę i dżem z owoców pigwy, dyskretnie taniny i zapach oraz bardzo gładka, aksamitna, podobna do dżemu konsystencja.

3.2. *Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)*

Podstawowy składnik, pigwa, nadaje palince łagodny, kremowy, głównie woskowy, pikantny aromat i smak. Jej cierpki, słodki smak uzupełniają cytrusowe, pikantne i słodkie nuty. „Nagykunsági birspálinka” składa się w co najmniej 50 % z destylatów odmian pigwy Mezőtúr, które nadają palince zapachowe nuty róży.

4. **Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek**

Palinkę „Nagykunsági birspálinka” można wytwarzać z owoców pigwy pochodzących z obszaru znajdującego się w granicach administracyjnych następujących gmin wchodzących w skład komitatu Jász-Nagykun-Szolnok położonego na wschód od rzeki Cisy oraz w destylarniach znajdujących się na tym obszarze:

Tiszafüred, Tizzaszólós, Tiszaiagar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tizzaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabó, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalva, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszölő, Kunszentmárton, Tizzasas, Csépa, Szelevény.

5. **Metoda otrzymywania napoju spirytusowego**

Palinkę „Nagykunsági birspálinka” można zacierać, fermentować, destylować, leżakować i umieszczać z owocami wyłącznie w destylarniach położonych na określonym obszarze geograficznym oraz wytwarzać ją wyłącznie z owoców uprawianych na tym obszarze.

Proces otrzymywania palinki obejmuje następujące etapy:

1. selekcja i akceptacja owoców;
2. zacieranie i fermentacja;
3. destylacja;
4. odpoczywanie, leżakowanie;
5. produkcja i obróbka palinki.

5.1. *Selekcja i akceptacja owoców*

Do produkcji palinki wykorzystuje się odpowiednio dojrzałe owoce pigwy (owoce dojrzałe / przejrzałe o zawartości suchej masy wynoszącej co najmniej 12 % obj. referencyjnej) dobrej lub znakomitej jakości. Główne właściwości fizyczne owocu to jego średnia lub duża wielkość, kulisty (jak jabłko) lub wydłużony (jak gruszka) kształt, zielonkawożółta lub żółta barwa, bogaty w pektynę, zwarty miąższ oraz wyraźny zapach i aromat. Owoce charakteryzują się średnią zawartością cukru na poziomie 7–13 %. Ilościowej akceptacji owoców pigwy dokonuje się na podstawie masy. Podczas akceptacji ocenia się jakość owoców na podstawie próbek. Ocena organoleptyczna (dojrzałość, czystość, występowanie pleśni, zgnilizny, uszkodzeń lub obtłuczeń itp.) oraz badanie zawartości suchej masy stanowią podstawę kontroli jakości i akceptacji. Owocom muszą towarzyszyć dokumenty poświadczające ich pochodzenie. Podstawowym wymogiem, jakie muszą spełnić owoce, jest brak niedoskonałości skutkujących pogorszeniem ich jakości oraz brak ciał obcych.

5.2. *Zacieranie i fermentacja*

Czyste, wolne od chorób, dojrzałe pigwy są mielone na miazgę. Optymalna wartość pH wynosi 2,8–3,5.

W trakcie fermentacji uzyskuje się optymalny aromat i optymalną zawartość alkoholu, monitorując temperaturę i utrzymując ją na stałym poziomie (18–22 °C). Optymalny czas fermentacji – zależny od wewnętrznych cech owoców – wynosi 10–30 dni.

Sfermentowany zacier musi zostać niezwłocznie poddany destylacji lub – w przypadku, gdy nie będzie to możliwe – muszą być zapewnione podstawowe warunki odpowiedniego przechowywania do chwili rozpoczęcia procesu destylacji. W procesach fermentacji i do przechowywania należy stosować pojemniki do stosowania w przemyśle spożywczym odpowiednio wysokiej klasy.

5.3. *Destylacja*

Palinkę „Nagykunsági birspálinka” można wytwarzać z wykorzystaniem urządzeń destylacyjnych odpowiednich do przeprowadzenia procesu podwójnej destylacji frakcyjnej przy zastosowaniu metod zakładających użycie aparatu destylacyjnego kotłowego o powierzchni miedzianej (destylacja, rafinacja) lub dowolnego innego rozwiązania technicznego gwarantującego uzyskanie wymaganych właściwości organoleptycznych.

5.4. *Odpozywanie, leżakowanie*

5.4.1. *Odpozywanie*

Palinka „Nagykunsági birspálinka” musi odpozywać do chwili odpowiedniego zrównoważenia jej właściwości.

5.4.2. *Leżakowanie*

5.4.2.1. „Nagykunsági birspálinka”, „érelt” [leżakowana]

Jeżeli używany jest termin „érelt” [leżakowana], leżakowanie musi odbywać się w starannie przygotowanych i wyczyszczonych drewnianych beczkach, aby zapewnić uzyskanie przez palinkę harmonijnego smaku i aromatu. Jeżeli temperatura otoczenia przekracza 25 °C, powietrze w pomieszczeniu, w którym przechowuje się beczki, należy przynajmniej raz w tygodniu nawilżać za pomocą spryskiwacza wodnego. Palinka „Nagykunsági birspálinka” musi leżakować przez co najmniej trzy miesiące w drewnianych beczkach o pojemności 1 000 litrów lub mniejszej lub przez co najmniej jeden rok w drewnianych beczkach o pojemności większej niż 1 000 litrów.

5.4.2.2. „Nagykunsági birspálinka”, „gyümölcságyon érelt” lub „ágyas” [leżakowana z owocami]

Jeżeli chodzi o palinkę „Nagykunsági birspálinka”, „gyümölcságyon érelt” lub „ágyas” [leżakowaną z owocami], w okresie leżakowania do każdego 100 l palinki dodaje się co najmniej 10 kg dojrzałych owoców lub co najmniej 5 kg suszonych owoców pochodzących z obszaru geograficznego określonego w pkt 4. Leżakowanie z owocami trwa co najmniej 3 miesiące. Proces leżakowania z owocami musi zostać udokumentowany w taki sposób, aby można było potwierdzić jego przeprowadzenie w trakcie kontroli na miejscu.

5.5. *Produkcja i obróbka palinki.*

Zgodnie z bardzo rygorystycznymi wymogami dotyczącymi produktów butelkowanych ($\pm 0,3$ % obj. lub $\pm 1,5$ % obj. w przypadku palinki leżakowanej z owocami) zawartość alkoholu w destylacie, który odpozywał i został poddany leżakowaniu, musi zostać dostosowana do poziomu odpowiedniego do spożycia poprzez dodanie wody pitnej. Woda może być wodą destylowaną, odsalaną, demineralizowaną lub zmiękczoną.

Poddana leżakowaniu palinka może zostać schłodzona i przefiltrowana. W razie potrzeby produkt można poddać obróbce przy wykorzystaniu odpowiednich pomocniczych materiałów technicznych w celu jego przefiltrowania i usunięcia wszelkich metali ciężkich. Następnie można przystąpić do butelkowania palinki.

Po uzyskaniu odpowiedniej zawartości alkoholu palinkę można przelewać do umytych butelek, które zamyka się szczelnymi zakrętkami z aluminium lub korkami spełniającymi kryteria w zakresie pakowania żywności. Butelki mogą być wykonane ze szkła lub materiałów ceramicznych.

Maksymalna dopuszczalna objętość opakowania jednostkowego wynosi 2 litry; opakowanie o większej objętości można stosować wyłącznie w przypadku zamiaru jednorazowego przekazania próbki produktu w charakterze prezentu. Szczelnie zamkniętą butelkę z produktem można również umieścić w ozdobnym pudełku.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

6.1. Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego lub obszaru pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku

Związek palinki „Nagykunsági birspálinka” z obszarem geograficznym opiera się na jakości i renomie tego produktu.

Niemal całkowicie płaski krajobraz Wielkiej Kumanii urozmaicają wyłącznie kurhany oraz rzeki i ich dopływy. Występujące na tym obszarze piaszczyste gleby lessowe, które są jednak bogate w próchnicę, sprzyjają uprawie owoców pigwy. Liczba godzin nasłonecznienia przekracza 2 350 godzin rocznie, podczas gdy średnia temperatura w skali roku wynosi 12 °C. Latem średnia temperatura na tym obszarze jest wyższa niż średnia krajowa.

Region ten posiada własną odmianę pigwy, tj. pigwę Mezőtúr. W 1955 r. Sándor Brózik pobrał w Mezőtúr materiał rozmnożeniowy od drzewa matecznego. Obecny wariant został opracowany dzięki wyborowi gleby (odmiana). Od 1995 r. jest on wpisany do krajowego katalogu odmian.

6.2. Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym

W regionie Nagykovácsy liczba godzin nasłonecznienia jest większa, a średnia temperatura w okresie letnim wyższa niż średnia krajowa. Bogata w próchnicę gleba zapewnia drzewom owocowym dużą ilość składników pokarmowych, w związku z czym uprawiane tu odmiany pigwy charakteryzują się znacznie intensywniejszym aromatem i smakiem oraz wyższą zawartością cukru (średnia zawartość cukru wynosi 7–13 %). Właściwości owocu są zatem bardziej wyraźne w palince wytwarzanej właśnie z niego. Do właściwości tych należą żywe, świeże nuty cytrusowe, uzupełnione przyjemnymi taninami i dyskretnymi tonami gotowanych owoców lub dżemu.

Odmiana pigwy Mezőtúr stanowi co najmniej 50 % surowców „Nagykovácsy birspálinka”. Odmiana ta w dużej mierze determinuje aromat palinki, którą się z niej wytwarza, ponieważ w palince przeważają zapachowe nuty róży.

Biorąc pod uwagę specyfikę pigwy (która przyjmuje pyłek zarówno jabłka, jak i gruszki), „Nagykovácsy birspálinka” może być produkowana z wykorzystaniem nie tylko pigwy Mezőtúr, lecz także innych odmian pigwy pochodzących z tego obszaru. „Nagykovácsy birspálinka” zawdzięcza zatem swoje wyjątkowe właściwości przede wszystkim odmianie pigwy Mezőtúr.

O wyjątkowej jakości trunku „Nagykovácsy birspálinka” świadczą również liczne nagrody, jakie zdobył on w konkursach krajowych i międzynarodowych. Organizowany od 2008 r. doroczny festiwal Nagykovácsy Pálinka przyciąga dużą liczbę gości, co przyczynia się do wzrostu popularności palinki „Nagykovácsy birspálinka”. Produkt jest również znany na szczeblu międzynarodowym, gdzie cieszy się uznaniem – eksportuje się go do wielu różnych krajów, od Rumunii po Kanadę.

O renomie i jakości palinki „Nagykovácsy birspálinka” świadczą również nagrody, jakie zdobyła ona w następujących konkursach:

- 2018 r. – srebrny medal w Krajowym Konkursie Palinki i Palinki Grape Marc;
- 2017 r. – srebrny medal w Krajowym Konkursie Palinki i Palinki Grape Marc;
- 2016 r. – brązowy medal w Krajowym Konkursie Palinki i Palinki Grape Marc;
- 2012 r. – brązowy medal w Pierwszym Pucharze Świata Palinki, Okowity Owocowej i Brandy z Wina Gronowego zorganizowanym w Gyula;
- 2012 r. – srebrny medal w I Regionalnym Konkursie Palinki Palóc i Napojów Spirytusowych;
- 2011 r. – złoty medal na XIX Międzynarodowym Festiwalu, Pokazie i Targach Palinki Small-Batch zorganizowanych w Gyula;

- 2010 r. – srebrny medal na XVIII Międzynarodowym Festiwalu, Pokazie i Targach Palinki Small-Batch zorganizowanych w Gyula;
- 2009 r. – srebrny medal w XVII Krajowym Węgierskim Konkursie Palinki i Międzynarodowym Konkursie Okowity Owocowej;
- 2008 r. – brązowy medal w XVI Krajowym Węgierskim Konkursie Palinki i Międzynarodowym Konkursie Okowity Owocowej zorganizowanym w Gyula;
- 2008 r. – srebrny medal w Konkursie Palinki HunDeszt;
- 2007 r. – złoty medal w Konkursie Palinki HunDeszt;
- 2007 r. – złoty medal w XV Krajowym Konkursie Palinki i Międzynarodowym Konkursie Okowity Owocowej zorganizowanym w Gyula;
- 2006 r. – brązowy medal w Konkursie Palinki HunDeszt;
- 2005 r. – srebrny medal w Konkursie Palinki HunDeszt;
- 2005 r. – złoty medal w XIII Krajowym Węgierskim Konkursie Palinki;
- 2004 r. – srebrny medal w Międzynarodowym Konkursie Wina i Palinki VinAgora.

Podczas trzeciego Dnia Degustacji Palinki zorganizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa 11 listopada 2016 r. palinkę „Nagykunsági birspálinka” zaprezentowano urzędnikom i przedstawicielom prasy (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

W 2017 r., na konferencji pt. „15 lat ochrony pochodzenia palinki” zorganizowanej w ramach 78. Krajowych Targów Sektora Rolnictwa i Przemysłu Spożywczego (OMÉK) palinkę „Nagykunsági birspálinka” zaprezentowano specjalistom z branży, producentom i konsumentom.

Palinkę „Nagykunsági birspálinka” zaprezentowano również podczas targów Internationale Grüne Woche w Berlinie i Indagra w Bukareszcie, które odbyły się w 2017 r.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

- ustawa nr XI z 1997 r. o ochronie znaków towarowych i oznaczeń geograficznych
- ustawa nr LXXIII z 2008 r. o palince, palince z wyłoczyn winogronowych i Krajowej Radzie ds. Palinki
- rozporządzenie rządu nr 158/2009 z dnia 30 lipca 2009 r. ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące ochrony oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych oraz w sprawie weryfikacji produktów
- rozporządzenie rządu nr 22/2012 z dnia 29 lutego 2012 r. w sprawie Krajowego Urzędu Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego
- 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

8. Wnioskodawca

8.1. Państwo członkowskie, państwo trzecie, osoba prawna lub fizyczna:

Nazwa: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Szicsek Pálinka Distillery Ltd]

8.2. Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj):

Adres: Ókincsem III. kersztút 10–14, H-5461 Tiszaföldvár

9. **Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego**

Zwrot uzupełniający należy zamieścić niezależnie od nazwy.

zwrot uzupełniający: „Érlelt” [leżakowana]

Palinka „Nagykunsági birspálinka” może być opatrzona zwrotem uzupełniającym „érlelt” [leżakowana], jeżeli była poddawana leżakowaniu zgodnie z procedurą opisaną w pkt 5.4.2.1.

zwrot uzupełniający: „Gyümölcságyon érlelt” lub „Ágyas” [leżakowana z owocami]

Palinka „Nagykunsági birspálinka” może być opatrzona zwrotem uzupełniającym „Gyümölcságyon érlelt” lub „Ágyas” [leżakowana z owocami], jeżeli była poddawana leżakowaniu zgodnie z procedurą opisaną w pkt 5.4.2.2.

10. **Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania**

Na opakowaniu należy zamieścić następującą informację:

„földrajzi árujelző” [oznaczenie geograficzne] (niezależnie od nazwy).
