

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

(2021/C 205/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽¹⁾.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„Madarasi birspálinka”

Nr UE: PGI-HU-02489 – 6.3.2019

1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację

„Madarasi birspálinka”

2. Kategoria napoju spirytusowego

9. Okowita owocowa

3. Opis napoju spirytusowego**3.1. Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne**

Właściwości fizykochemiczne

Zawartość alkoholu	minimalnie 43 % v/v
Zawartość metanolu	maksymalnie 1 250 g/hl alkoholu 100 % obj.
Całkowita zawartość substancji lotnych	minimalnie 400 g/hl alkoholu 100 % obj.
Zawartość octanu etylu	maksymalnie 300 g/hl alkoholu 100 % obj.

Właściwości organoleptyczne

„Madarasi birspálinka” ma barwę przejrzystej wody i charakteryzuje się wyraźnym, bogatym aromatem i smakiem dzięki swojemu podstawowemu składnikowi.

Produkt oferuje harmonijną mieszankę delikatnych, cytrusowych i cierpkich oraz słodkich, woskowych nut pigwy. Wyraźne nuty pigwy są uzupełniane pikantnymi nutami gotowanych owoców, a następnie dyskretnie cierpkim, jedwabisto-śmietanowym posmakiem.

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

W przeciwieństwie do innych palinek z pigwy „Madarasi birspálinka” posiada bogate nuty gotowanych owoców, które wzmacniają cytrusowy aromat pigwy. Produkt wykazuje słodsze nuty gotowanych owoców niż inne palinki z pigwy, które nadają mu delikatniejszy i łagodniejszy charakter. Cytrusowy aromat destylatu dodatkowo wzmacnia wspomniane nuty gotowanych owoców.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wnioszek

Palinkę „Madarasi birspálinka” można produkować w komercyjnych destylarniach palinki znajdujących się w komitacie Bács-Kiskun, gdzie można ją zacierać, poddawać fermentacji, destylować i poddawać leżakowaniu. Pigwy wykorzystywane jako podstawowy składnik mogą pochodzić wyłącznie z tego obszaru.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Proces produkcji palinki:

- a) selekcja i akceptacja owoców;
- b) zacieranie i fermentacja;
- c) destylacja;
- d) leżakowanie i przechowywanie palinki;
- e) obróbka i produkcja palinki.

a) *Selekcja i akceptacja owoców*

Owoce pigwy muszą być zdrowe, całe i bez objawów gnicia.

Po zaakceptowaniu owoce należy zmierzyć oraz przeprowadzić ocenę organoleptyczną (degustacja i w miarę możliwości – badanie zawartości suchej masy (zawartość cukru i pomiar pH)) w celu sprawdzenia ich jakości.

Jako podstawowy składnik można stosować wyłącznie pigwę, która jest odpowiednio dojrzała i w której zawartość suchej masy wynosi co najmniej 12 %.

b) *Zacieranie i fermentacja*

Zacieranie:

Podstawę zacierania stanowią odpowiednio dojrzałe, wysokiej jakości owoce. Szczególnym etapem w produkcji „Madarasi birspálinka” jest dojrzewanie zerwanej pigwy przed przetworzeniem. W razie potrzeby proces ten może trwać do 5 dni. W tym czasie przechowywanie owoców w chłodnym miejscu (co zapobiega ich gniciu) zapewnia bezproblemowy przebieg procesu dojrzewania i pozwala na osiągnięcie podobnego stopnia dojrzałości. Dzięki temu aromaty w owocach ulegają koncentracji, nadając palince unikalny smak.

Puch pokrywający pigwę należy usunąć, ponieważ jeżeli zostanie się on do zacieru w dużych ilościach, nada palince nieprzyjemny, ostry smak. Niewielkie ilości puchu nie spowodują żadnych nieprzyjemnych zmian w produkcie końcowym. Puch usuwa się przez mycie, pocieranie i wycieranie.

Obrane owoce są rozdrabniane i mielone. Do rozdrobnionych owoców można dodać wodę w celu uzyskania właściwej konsystencji. Gotowy zacier jest przepompowywany do pojemników służących do fermentacji (ze stali lub z tworzyw sztucznych).

Fermentacja:

Proces ten polega na kontrolowanej fermentacji. Można stosować następujące materiały pomocnicze: woda (pitna); drożdże (prasowane lub suszone); kwasy w celu dostosowania wartości pH; enzymy (do drożdży); enzymy pektynolityczne; oraz substancje przeciwpieniące.

W przypadku kontrolowanej fermentacji ważne jest precyzyjne ustalenie temperatury zacieru na poziomie 16–22 °C. Zawartość kwasów w zacierze musi być dostosowana do wartości pH wynoszącej około 3–3,2, przy której drożdże i enzymy nadal skutecznie pracują, natomiast szkodliwe bakterie nie mogą przetrwać.

Zastosowanie drożdży gwarantuje szybki i prawidłowy przebieg procesu fermentacji, bez jakichkolwiek błędów, oraz osiągnięcie optymalnego aromatu i zawartości alkoholu.

Fermentację należy sprawdzać, monitorując temperaturę pomieszczenia, w którym zachodzi proces, natomiast zacier należy sprawdzać w drodze codziennej oceny wizualnej oraz, w razie potrzeby, poprzez sprawdzanie zawartości cukru.

Fermentację można uznać za zakończoną, jeżeli zawartość cukru w zacierze spadnie poniżej 5 gramów na 100 gramów zacieru. Aby zapobiec szkodom, sfermentowany zacier należy jak najszybciej poddać destylacji.

c) *Destylacja*

Palinkę „Madarasi birspálinka” można wytwarzać za pomocą urządzenia destylacyjnego odpowiedniego do przeprowadzenia procesu podwójnej destylacji frakcyjnej przy zastosowaniu tradycyjnego aparatu destylacyjnego kotłowego o powierzchni miedzianej.

Aparat destylacyjny kotłowy to kocioł o maksymalnej pojemności 1 000 litrów. W przypadku „Madarasi birspálinka” stosowane kotły mają zwykle pojemność wynoszącą 300–500 litrów. Destylacja odbywa się w dwóch etapach. W pierwszym etapie wytwarza się produkt o niskiej zawartości alkoholu, który zawiera już aromaty owoców, a jego zawartość alkoholu wynosi 15–28 % v/v. W drugim etapie (rafinacja) kluczowe znaczenie ma właściwe oddzielenie destylatu początkowego, głównego i końcowego. Podczas destylacji główny destylat można określić jedynie w drodze kontroli organoleptycznej, natomiast destylat końcowy można oddzielić przy użyciu wartości empirycznych alkoholu mierzonego w sposób ciągły.

d) *Leżakowanie i przechowywanie palinki*

Po destylacji palinka powinna przed butelkowaniem leżakować z dala od światła, w butli lub pojemniku ze stali nierdzewnej, w stanie nierozcieńczonym (zazwyczaj 60–70 % v/v), aby ułatwić wytworzenie wyśmienitych aromatów.

Do celów leżakowania i przechowywania ważne jest również umieszczenie palinki w pomieszczeniu o umiarkowanym poziomie wilgotności i jednolitej temperaturze.

e) *Obróbka i produkcja palinki*

Po leżakowaniu zawartość alkoholu w destylacie musi zostać dostosowana do wymaganego poziomu ($\pm 0,3$ % v/v) poprzez dodanie wody pitnej zgodnie z wymogami prawnymi.

Woda może być wodą destylowaną, odsalaną, demineralizowaną lub zmiękczoną.

Dostosowaną do wymaganej zawartości alkoholu palinkę można rozlewać wyłącznie do czystych butelek, szklanych lub ceramicznych.

6. **Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym**

6.1. *Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia związku*

Komitat Bács-Kiskun położony jest w jednym z najbardziej słonecznych regionów Węgier. Typowa luźna, piaszczysta gleba szybko się nagrzewa, zapewniając doskonałe środowisko dla pigwy.

Pigwy najlepiej rosną w glebach ciepłych, luźnych lub o średniej gęstości, bardziej wilgotnych, napowietrzanych i o dobrych właściwościach pod względem gospodarki wodnej. Najczęściej występują w komitacie Bács-Kiskun, gdzie warunki są korzystne.

W sezonie wegetacyjnym słońce świeci przez 250–300 godzin, średnia roczna temperatura wynosi 11,2 °C, a średnie opady wynoszą 475 mm.

6.2. *Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym*

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

Szczególne właściwości pigwy uprawianej w komitacie Bács-Kiskun są wynikiem szczególnych cech ekologicznych środowiska fizycznego. Warunki klimatyczne w komitacie Bács-Kiskun sprawiają, że palinka wytwarzana z pigwy uprawianej w regionie wykazuje doskonały smak, aromat i zapach.

Piaszczysta gleba komitatu zapewnia pigwie korzystne, napowietrzone, dobrze uformowane podłoże, któremu owoce zawdzięczają wyjątkowy charakter. Cytrusowe, pikantne nuty pigwa zawdzięcza luźnej, piaszczystej glebie.

Piaszczysta gleba jest bogata w mikroskładniki pokarmowe. Ziarna piasku odbijają światło słoneczne na owoc, zapewniając stale ciepłe środowisko w okresie dojrzewania.

Wysoka średnia temperatura i obfite nasłonecznienie w komitacie Bács-Kiskun sprawiają, że pigwa ma wyższą zawartość cukru niż pigwy uprawiane w innych regionach, ponieważ powyższe warunki gwarantują dobre dojrzewanie pigwy. Destylat otrzymywany z tej pigwy jest zatem słodszy i wykazuje nuty gotowanych owoców, co nadaje napojowi spirytusowemu bardziej delikatniejszy i łagodniejszy charakter w porównaniu z innymi palinkami z pigwy.

Nuty gotowanych owoców są wzmacniane cytrusowym aromatem destylatu dzięki zrównoważonej kwasowości dojrzałej pigwy.

Bogata w mikroskładniki pokarmowe gleba nadaje pigwie, którą zbiera się przy odpowiednim stopniu dojrzałości (o zawartości suchej masy co najmniej 12 %), bogaty aromat i smak charakterystyczny dla „Madarasi birspálinka”.

Wytworzenie tych nut aromatycznych w destylacji wymaga znacznej wiedzy fachowej i doświadczenia, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Taka wiedza fachowa obejmuje dojrzwianie zerwanej pigwy, usunięcie puchu ze skóry, zacieranie oraz właściwe oddzielenie i rafinację destylatu.

Nagrody zdobyte przez „Madarasi birspálinka” w konkursach:

- 2008 – srebrny medal na Festiwalu Zsindelyes – Degustacja palinki,
- 2012 – srebrny medal w Konkursie Palinki HunDeszt,
- 2012 – złoty medal w III Otwartym Konkursie Palinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas,
- 2013 – złoty medal w IV Otwartym Konkursie Palinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas,
- 2014 – srebrny medal w III Regionalnym Konkursie Palinki i Napojów Spirytusowych Palóc,
- 2014 – srebrny medal w V Otwartym Konkursie Palinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas,;
- 2015 – złoty medal w VI Otwartym Konkursie Palinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas,
- 2016 – medal doskonałości palinki w Krajowym Konkursie Degustacyjnym Palinki,
- 2016 – złoty medal w VII Otwartym Konkursie Palinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas,
- 2017 – srebrny medal w Konkursie Komercyjnych Destylarni Palinki Brillante,
- 2017 – medal doskonałości palinki w Krajowym Konkursie Degustacyjnym Palinki,
- 2017 – srebrny medal w Konkursie Palinki i Napojów Spirytusowych Kotliny Panońskiej.

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 wyłoków z winogron 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 Ministra Rolnictwa nr 28/2017 z dnia 30 maja 2017 r. w sprawie wymogów dotyczących systemu inspekcji wewnętrznych prowadzonych przez przedsiębiorstwa spożywcze
- 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

Márton Lakatos (przedsiębiorca indywidualny)

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

Szent István utca 105, 6456 Madaras, Węgry

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

—

10. **Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania**

Oprócz elementów określonych w przepisach nazwa zawiera również następujące elementy:

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