

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DOTYCZĄCEJ „ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”**

(2011/C 85/07)

**WPROWADZENIE**

Dnia 8 czerwca 2010 r. Węgry złożyły wniosek o rejestrację „Újfehértói meggypálinka” jako oznaczenia geograficznego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89.

Zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Komisja sprawdza zgodność wniosku z tym rozporządzeniem w terminie 12 miesięcy od daty złożenia wniosku, o którym mowa w ust. 1.

Wniosek został pod tym kątem sprawdzony i zgodnie z art. 17 ust. 6 służby Komisji poinformowały na 101. posiedzeniu Komitetu ds. Napojów Spirytusowych w dniu 17 listopada 2010 r., że wniosek spełnia wymogi rozporządzenia.

Podstawowe specyfikacje dokumentacji technicznej zostają zatem opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.

Zgodnie z art. 17 ust. 7 osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes może w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji podstawowej specyfikacji dokumentacji technicznej zgłosić zastrzeżenia do umieszczenia oznaczenia geograficznego w załączniku III ze względu na niespełnienie warunków przewidzianych tym rozporządzeniem. Zastrzeżenie, które musi być należycie uzasadnione, przedkłada się Komisji w jednym z języków urzędowych Unii Europejskiej lub z załączonym tłumaczeniem na jeden z tych języków.

**PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DOTYCZĄCEJ „ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”****A. Nazwa i kategoria napoju spirytusowego, w tym oznaczenie geograficzne:**

Nazwa: „Újfehértói meggypálinka”

Kategoria napoju spirytusowego: Okowita z owoców (kategoria 9 w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008).

**B. Opis napoju spirytusowego, w tym podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne wyrobu:**

*Właściwości organoleptyczne:*

Przejrzysta, bezbarwna, o przyjemnym smaku i zapachu wiśni, z cytrusową nutą owoców i lekko marcepanowym aromatem pestek wiśni.

*Właściwości fizykochemiczne:*

stężenie alkoholu:	minimum 40 % objętości;
zawartość alkoholu metylowego:	maksymalnie 1 000 g/hl w 100 % obj. alkoholu;
zawartość substancji lotnych:	maksymalnie 200 g/hl w 100 % obj. alkoholu;
zawartość kwasu cyjanowodorowego:	maksymalnie 7 g/hl w 100 % obj. alkoholu.

**C. Określenie danego obszaru geograficznego:**

„Újfehértói meggypálinka” może pochodzić wyłącznie z następujących miejscowości w komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag i Zsindelyes.

**D. Opis metody otrzymywania napoju spirytusowego „Újfehértói meggypálinka”:**

„Újfehértói meggypálinka” powstaje wyłącznie z wiśni odmian „Újfehértói fürtös” oraz „Debreceni bőtermő”.

Do miąższu owoców nie dodaje się cukru ani żadnych innych dodatków.

W trakcie procesu zacierania do masy wydrylowanych wiśni dodaje się jedynie właściwie przygotowane, uwodnione drożdże.

Owoce pestkowe wymagają zadbania o tak zwany aromat pestek. Dlatego w razie potrzeby do fermentującego zacieru, poza dozwoloną zawartością zmiażdżonych pestek (do 3 %), należy dodać suszonych, kruszonych pestek.

Zacier wiśniowy może być następnie destylowany za pomocą dwóch odmian urządzeń (w drodze destylacji frakcyjnej „kisüsti” lub destylacji ciągłej). Po dokonaniu destylacji destylat odpoczywa i dojrzewa przez przynajmniej trzy miesiące w czystych kadziach ze stali nierdzewnej.

**E. Szczegółowe informacje wskazujące związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym:**

Dominującym typem gleby w danym obszarze geograficznym są piaski z warstwą humusu na skalnym podłożu typu piaskowca. Gleby tego typu charakteryzuje zawartość humusu powyżej 1 % i warstwa wierzchnia grubości 40 cm. Gleby te mają dobre własności retencji wody i przenikalność, są dobrze napowietrzane i nie wysychają zbyt szybko, a ich żyzność wystarcza dla zapewnienia obfitych zbiorów. Własności gleby pod kątem gospodarki wodnej również są korzystne, z uwagi na nienadmierną przenikalność w połączeniu ze zdolnością zatrzymywania wody. Napowietrzenie i żyzność gleby stanowią kolejne sprzyjające czynniki.

Jak wynika z porównania wymogów produkcyjnych dotyczących odmiany „Újfehértói fürtös” z charakterystyką obszaru geograficznego – okazują się one całkowicie sobie odpowiadać szczęśliwym zbiegiem okoliczności – toteż nie przypadkiem to właśnie tutaj przyjęły się sady wiśniowe i stąd właśnie wywodzi się odmiana „Újfehértói fürtös”; nie jest też przypadkiem, że większość zbiorów wiśni w całym komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg pochodzi z przedmiotowego obszaru.

Owoce odgrywały zawsze ważną rolę w tradycji żywienia w Újfehértó, jak i w całym Alföld. Do owoców tych zalicza się wiśnie, których dziko rosnące odmiany występowały w okolicznych regionach na pewno już w początkach XVII w.

Drobni posiadacze ziemscy i sadownicy z większymi gospodarstwami wytwarzali letnią *pálinkę* w tej samej porze roku, co *pálinkę zniwną* dla mieszkańców wsi.

Już w początkach XIX w. rejony Újfehértó szczyciły się licznymi, rozległymi winnicami. Niezależnie od winorośli uprawiano tu również różne gatunki drzew owocowych, takich jak półdzika odmiana „cygańskiej” wiśni, a także coraz częściej występujące wiśnie odmian *Szilágyi* oraz *Pándy*. Do połowy lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku coraz częściej obsadzano sady wiśniowe w gospodarstwach mniejszych rozmiarów, przeważnie odmiany *Pándy* oraz wyhodowanej w ośrodku sadownictwa w Újfehértó w 1965 r. wiśni typu *fürtös*.

W Újfehértó działały dwie duże gorzelnie-destylarnie *pálinki*, z czego jedną utrzymywała osada, a drugą – miejscowi sadownicy. Pierwszy z zakładów mieścił się w północnej części osady, a drugi, na południu, założony przez pierwszego lejtanta rewolucji 1848/1849 r. nazwiskiem Lőrinc Csernyus, działa przy Rákóczi út do dzisiaj.

W każdym razie można stwierdzić, że wobec odpowiednich warunków klimatycznych produkcja *pálinki* z wiśni i jej konsumpcja mają w przedmiotowym regionie długie tradycje.

„Újfehértói meggypálinka” może być wytwarzana i butelkowana wyłącznie w gorzelniach-destylarniach danego obszaru geograficznego.

**F. Wymogi ustanowione przez Unię lub przepisy krajowe lub regionalne:**

- artykuł 17 rozporządzenia 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 uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89,
- ustawa LXXIII z 2008 r. w sprawie *pálinki*, *pálinki* z wytlóków z winogron oraz krajowej radzie ds. *pálinki*.

**G. Nazwa i adres wnioskodawcy:**

Nazwa: Zsindelyes Pálinkafőzde Kft.

Adres pocztowy: Érpatak  
Zsindelyes tanya 1.  
4245  
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

**H. Wszelkie dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego lub przepisy szczególne dotyczące etykietowania:**

Oznaczenia zawierają – prócz elementów wymaganych obowiązującymi przepisami – następujące wzmianki:

„Újfehértói meggypálinka”

„Geographical Indication”

---