

V

(Ogłoszenia)

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 14/03)

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

„NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA”

Numer ref. dokumentacji: PGI-HU-02232 – 14.10.2016**1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację**

„Nagykunsági szilvapálinka”

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:

W przypadku „Nagykunsági szilvapálinka” minimalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 40 %, maksymalna dopuszczalna zawartość metanolu – 1 200

Właściwości organoleptyczne:

„Nagykunsági szilvapálinka”: jest klarowna. Ma czysty, dyskretny aromat śliwek z delikatnymi akcentami korzennymi, którym towarzyszą nuty kwiatowe. Poza nutami śliwkowymi pálinka charakteryzuje się specyficznym korzennym, odrobinę kwaśnym smakiem o subtelnych akcentach marcepanu i dżemu.

„Nagykunsági szilvapálinka”, „érelt” [leżakowana]: jest klarowna, o barwie od głęboko słomkowożółtej do złotożółtej. Jeżeli chodzi o aromat, charakteryzuje się wyraźnie śliwkowymi, owocowymi i korzennymi nutami. Pálinka może zawdzięczać swój korzenny aromat akcentom waniliowym, goździkowym i cynamonowym. Poza wyraźnymi nutami śliwkowymi i kwiatowymi na podniebieniu można również wyczuć zdecydowany smak słodkich przypraw. Jedwabista i gładką konsystencję pálinki dopełniają delikatne akcenty marcepanu i dżemu.

(¹) Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

„Nagykunsági szilvapálinka”, „gyümölcságyon érlett” lub „ágyas” [leżakowana z owocami]: jest klarowna, o barwie od głęboko słomkowożółtej do złotożółtej. Jeżeli chodzi o aromat, charakteryzuje się wyraźnie śliwkowymi, owocowymi i korzennymi nutami. Można wyczuć w nim akcenty dymne, a nuty smakowe są zdominowane przez jedwabistą i gładką konsystencję dżemu oraz marcepanu typową dla owoców.

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

Pálinkę „Nagykunsági szilvapálinka” wytwarza się ze śliwek uprawianych w granicach administracyjnych gmin wymienionych w pkt 4, przy czym proces zacierania, destylacji i leżakowania również odbywa się na obszarze tych gmin. Pálinka „Nagykunsági szilvapálinka” zawiera destylat składający się w co najmniej 40 % ze śliwek odmian Vörös lub Besztercei i ich klonów, co – dzięki wysokiej zawartości cukru w owocach – wzbogaca jej smak o nuty marcepanu i dżemu. Odmiany Besztercei i Vörös to oficjalnie uznane odmiany figurujące w państwowym katalogu odmian.

4 **Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek**

Pálinkę „Nagykunsági szilvapálinka” można wytwarzać ze śliwek pochodzących z obszaru administracyjnego następujących gmin wchodzących w skład komitatu Jász-Nagykun-Szolnok położonego na wschód od rzeki Cisy oraz w destylarniach znajdujących się na tym obszarze:

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, Tiszasas, Csépa, Szelevény.

5. **Metoda otrzymywania napoju spirytusowego**

Pálinkę „Nagykunsági szilvapálinka” 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 pálinki obejmuje następujące etapy:

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

5.1. *Selekcja i akceptacja owoców*

Najważniejszymi właściwościami fizycznymi owoców jest ich niewielki rozmiar, wydłużony kształt, ciemnoniebieska lub czerwona, pokryta meszkiem skórka, żółty/złotożółty miąższ bez pestki oraz soczysty, harmonijny, słodko-cierpki smak. Do produkcji pálinki wykorzystuje się odpowiednio dojrzałe owoce (owoce dojrzałe/przejrzałe o zawartości suchej masy wynoszącej co najmniej 15 % obj. referencyjnej) dobrej lub znakomitej jakości. Owoce powinny charakteryzować się średnią zawartością cukru na poziomie 15–16 %. Ilościowej akceptacji owoców 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 (pomiar zawartości cukru i pH). 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*

Za pomocą drylownicy ze śliwki usuwa się pestkę. Zacier przepompowuje się do kadzi fermentacyjnej przy wykorzystaniu pompy zacierowej. Optymalna wartość pH wynosi od 2,8 do 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 od 10 do 14 dni.

Sfermentowany zacier musi zostać niezwłocznie poddany destylacji lub – w przypadku, gdy nie będzie to możliwe – musi być przechowywany zgodnie z podstawowymi warunkami odpowiedniego przechowywania do chwili rozpoczęcia procesu destylacji.

5.3. Destylacja

Pálinkę „Nagykunsági szilvapálinka” 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. Odpoczywanie, leżakowanie

5.4.1. Odpoczywanie

Pálinka „Nagykunsági szilvapálinka” musi odpoczywać do chwili odpowiedniego zrównoważenia jej właściwości.

5.4.2. Leżakowanie

5.4.2.1. „Nagykunsági szilvapálinka”, „érelt” [leżakowana]:

Leżakowanie musi odbywać się w starannie przygotowanych i wyczyszczonych drewnianych beczkach, aby zapewnić uzyskanie przez pálinkę 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.

Pálinka „Nagykunsági szilvapálinka” 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 szilvapálinka”, „gyümölcságyon érelt” lub „ágyas” [leżakowana z owocami]:

Jeżeli chodzi o pálinkę „Nagykunsági szilvapálinka”, która jest „gyümölcságyon érelt” lub „ágyas” [leżakowana z owocami], w okresie leżakowania do każdych 100 l pálinki dodaje się co najmniej 10 kg dojrzałych owoców lub co najmniej 5 kg suszonych owoców tej samej odmiany co odmiana, z której wytworzono pálinkę, pochodzących z obszaru geograficznego określonego w pkt 4. Leżakowanie z dodatkiem owoców uprawianych na wskazanym powyżej obszarze geograficznym trwa co najmniej trzy miesiące. Proces leżakowania musi zostać udokumentowany w taki sposób, aby można było potwierdzić jego przeprowadzenie w trakcie kontroli na miejscu.

5.5. Produkcja i obróbka pálinki

Zgodnie z bardzo rygorystycznymi wymogami dotyczącymi produktów butelkowanych ($\pm 0,3$ % obj. lub $\pm 1,5$ % obj. w przypadku pálinki leżakowanej z owocami) zawartość alkoholu destylatu, który odpoczywał 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 pálinka 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 pálinki.

Po uzyskaniu odpowiedniej zawartości alkoholu pálinkę 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 pálinki „Nagykunsági szilvapálinka” z obszarem geograficznym opiera się na jakości i renomie tego produktu.

Niemal całkowicie płaski krajobraz Wielkiej Kumanii urozmaicają wyłącznie kurhany *kunhalom* oraz rzeki i ich dopływy. Występujące na tym obszarze niezwykle suche, piaszczyste gleby lessowe, które są jednak bogate w próchnicę, sprzyjają uprawie owoców. 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.

Jednym z typowych rodzajów owoców uprawianych w tym regionie są śliwki hodowane w sadach występujących na całym obszarze, przy czym uprawa śliwek jest w tym regionie wieloletnią tradycją. Śliwki uprawia się w sadach i na obszarze winnic. Dzięki wysokiemu poziomowi zwierciadła wody gruntowej gleba na obszarach położonych na brzegach rzek i ich dopływów jest dostatecznie wilgotna, aby można było uprawiać na niej śliwki.

Handel śliwkami i uprawa śliwek stanowi historyczną tradycję w regionie Wielkiej Kumanii, a odmiany Besztercei i Vörös cieszą się szczególnie dużą popularnością.

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

Śliwki pochodzące z lokalnych upraw są jednymi z najczęściej wykorzystywanych surowców w procesie destylacji tradycyjnej pálinki w regionie. Pálinka „Nagykunsági szilvapálinka” zawiera destylat składający się w co najmniej 40 % ze śliwek odmian Vörös lub Besztercei i ich klonów. Odmiany Besztercei i Vörös to oficjalnie uznane odmiany figurujące w państwowym katalogu odmian.

Klimat Wielkiej Kumanii i duża liczba godzin nasłonecznienia sprawiają, że śliwki uprawiane w tym regionie charakteryzują się wyjątkowym smakiem i aromatem oraz wysoką zawartością cukru. Wysoka zawartość cukru w destylatach składających się w co najmniej 40 % ze śliwek odmian Vörös lub Besztercei i ich klonów nadaje produktowi posmak marcepanu i dżemu.

Organizowany od 2008 r. doroczny festiwal NagyKunság Pálinka przyciąga dużą liczbę gości, co przyczyniło się do wzrostu popularności pálinki „Nagykunsági szilvapálinka”. Produkt jest również znany na szczeblu międzynarodowym, gdzie cieszy się uznaniem – eksportuje się go do wielu różnych krajów, od Rumunii po Kanadę.

Podczas trzeciego Dnia Degustacji Pálinki zorganizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa 11 listopada 2016 r. pálinkę „Nagykunsági szilvapálinka” 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 pálinki” zorganizowanej w ramach 78. Krajowych Targów Sektora Rolnictwa i Przemysłu Spożywczego (OMÉK) pálinkę „Nagykunsági szilvapálinka” zaprezentowano specjalistom z branży, producentom i konsumentom.

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

O jakości pálinki „Nagykunsági szilvapálinka” świadczą również następujące nagrody, jakie zdobyła ona w różnego rodzaju konkursach:

- 2018 r. – brązowy medal w Konkursie Pálinki Brillante Pálinka i Napojów Spirytusowych zorganizowanym w Gyula,
- 2017 r. – brązowy medal w V Regionalnym Konkursie Pálinki Palóc Pálinka i Napojów Spirytusowych,
- 2017 r. – brązowy medal w Konkursie Pálinki Brillante Pálinka i Napojów Spirytusowych zorganizowanym w Gyula,
- 2013 r. – złoty medal w IV Oficjalnym Konkursie Pálinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas,
- 2012 r. – Grand Prix Produktów Węgierskich,
- 2012 r. – złoty medal w III Oficjalnym Konkursie Pálinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas,
- 2009 r. – srebrny medal w XVII Krajowym Węgierskim Konkursie Pálinki i Międzynarodowym Konkursie Okowity Owocowej,
- 2008 r. – srebrny medal w XVI Krajowym Węgierskim Konkursie Pálinki i Międzynarodowym Konkursie Okowity Owocowej zorganizowanym w Gyula,
- 2008 r. – nagroda czempiona w XVI Krajowym Węgierskim Konkursie Pálinki i Międzynarodowym Konkursie Okowity Owocowej zorganizowanym w Gyula,
- 2000 r. – brązowy medal na Pierwszym Festiwalu Aparatów Destylacyjnych Kotłowych zorganizowanym w Gyula.

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 pálince, pálince z wyłocznym winogronowych i Krajowej Radzie ds. Pálinki

- rozporządzenie rządu nr 158/2009 z dnia 30 lipca 2009 r. ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące ochrony oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych oraz poddawania tych produktów inspekcji
- 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, 5461 Tiszaföldvár, Węgry

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

Zwrot uzupełniający należy zamieścić niezależnie od nazwy.

zwrot uzupełniający: „Érlelt” [leżakowana]

Pálinka „Nagykunsági szilvapálinka” 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]

Pálinka „Nagykunsági szilvapálinka” 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. **Przepisy szczególne dotyczące etykietowania**

Na opakowaniu należy zamieścić następującą informację:

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