

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

(2023/C 254/08)

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 DOTYCZĄCEJ

„Nagykőrűi cseresznyepálinka”**Nr UE: PGI-HU-02477 – 13.7.2018**1. **Nazwa**

„Nagykőrűi cseresznyepálinka”

2. **Kategoria napoju spirytusowego**

Okowita z owoców (kategoria nr 9 w rozporządzeniu (UE) 2019/787)

3. **Opis napoju spirytusowego***Właściwości fizykochemiczne*

Zawartość alkoholu	min. 40 % v/v
Zawartość metanolu	maksymalnie 1 000 g/hl alkoholu 100 % obj.
Zawartość cyjanowodoru	maksymalnie 7 g/hl alkoholu 100 % obj.
Całkowita zawartość substancji lotnych	minimalnie 200 g/hl alkoholu 100 % obj.

Właściwości organoleptyczne

„Nagykőrűi cseresznyepálinka” jest klarowna i bezbarwna. Aromat pálinki charakteryzują nieco kwaskowe, a jednocześnie słodkie nuty skórki i soczystego miąższu użytych owoców, a także przyjemny zapach kwiatów wiśni i czerwonych owoców. W smaku wyczuwa się jednocześnie słodycz i kwaskowość pękającej w ustach skórki wiśni, którym towarzyszą nuty suszonych owoców, cytrusów i ciemnej czekolady. Po spożyciu w ustach pozostaje wrażenie smaku pestek.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Cechy charakterystyczne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)

Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w „Nagykőrűi cseresznyepálinka” wynosi 40 %, zatem jest wyższa niż minimalna objętościowa zawartość alkoholu określona w prawie Unii dla okowit owocowych, wynosząca 37,5 %. „Nagykőrűi cseresznyepálinka” ma intensywny smak i aromat wiśni: na podniebieniu można wyczuć słodko-kwaśny smak wiśni, ciemną czekoladę i nuty marcepanu, które pochodzą z pestek, natomiast zapach jest przyjemny i zdecydowanie kojarzy się z kwiatami wiśni.

Surowiec wykorzystywany do wytwarzania produktu:

Do produkcji „Nagykőrűi cseresznyepálinka” można stosować wyłącznie lokalną odmianę „Petrovay ropogós” oraz następujące uznane odmiany wiśni zarejestrowane w krajowym wykazie odmian: Badacsonyi óriás, Bigarreau Burlat, Carmen, Hedelfingeni óriás, Jaboulay oraz odmianę Germersdorf i jej zarejestrowane warianty.

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

„Nagykőrűi cseresznyepálinka” można produkować wyłącznie przy użyciu wiśni i w gorzelniach położonych w granicach administracyjnych następujących gmin w podregionie Szolnok żupanii Jász-Nagykun-Szolnok: Csataszög, Dobapuszta, Fegyvernek, Hunyadfalva, Kótelek i Nagykőrű.

5. **Metoda otrzymywania napoju spirytusowego**

Etapy produkcji przedmiotowej pálinki są następujące:

a.) *Selekcja i akceptacja owoców*

Podstawą dobrej jakości pálinki są w pełni dojrzałe i zdrowe owoce. Po otrzymaniu owoców sprawdza się zarówno ich ilość, jak i jakość.

Ilościowej akceptacji owoców dokonuje się na podstawie masy.

Kontrolę jakości przeprowadza się przez pobieranie próbek. Owoce uznaje się za odpowiednie, jeżeli:

- pochodzą z zatwierdzonych odmian i z określonego obszaru geograficznego;
- w odniesieniu do dojrzałości: są dojrzałe/przejrzałe;
- w odniesieniu do zdrowia: są zdrowe, czyste, wolne od substancji obcych (gleby, liści, gałązek, kamieni, metali lub innych materiałów), pleśni lub oznak gnicia;
- ich minimalna zawartość cukru wynosi 14 ° w skali Brix.

b.) *Zacieranie*

Łodygi przemytych owoców usuwa się za pomocą urządzenia do usuwania łodyg, natomiast pestki usuwa się za pomocą pestkownicy. Zacier może zawierać ok. 20 % pestek, a usunięte pestki po wysuszeniu trzeba dodać do zacieru po upływie jednego lub dwóch dni, aby uzyskać przyjemny smak pestek. Zacier jest pompowany do pojemników fermentacyjnych ręcznie lub za pomocą pompy zacierowej. Fermentujący zacier należy codziennie sprawdzać wzrokowo, badając zawartość cukru i zawartość alkoholu w usuwanych każdego tygodnia porcjach.

c.) *Fermentacja*

Podczas kontrolowanej fermentacji ważne jest dokładne utrzymywanie temperatury (na poziomie 16–23 °C) i osiągnięcie optymalnej wartości pH (2,8–3,2). Optymalny czas fermentacji, w zależności od wewnętrznych właściwości i stopnia dojrzałości wiśni, wynosi 10–14 dni.

Sfermentowany zacier musi zostać jak najszybciej poddany destylacji lub należy zapewnić podstawowe warunki właściwego przechowywania do czasu, gdy możliwe będzie rozpoczęcie procesu destylacji (temperatura musi być jak najniższa (0–5 °C), należy stosować uszczelnienia wodne, a pojemniki powinny być napełniane po brzegi).

Przed destylacją pestki należy usunąć z zacieru.

d.) *Destylacja*

„Nagykőrűi cseresznyepálinka” jest wytwarzana w procesie podwójnej destylacji frakcyjnej z zastosowaniem tradycyjnych alembików z miedzianą powierzchnią. Pojemność stosowanych alembików nie może przekraczać 500 litrów. Destylacja odbywa się w dwóch etapach. Na pierwszym etapie wytwarza się produkt o niskiej zawartości alkoholu, który choć zawiera jeszcze pewne niepożądane składniki zawiera już aromaty owoców, i którego zawartość alkoholu wynosi zaledwie 15–23 % v/v.

Zasadniczym wymogiem jest właściwe rozdzielenie destylatu początkowego, głównego i końcowego, aby zapobiec przedostawaniu się niepożądanych smaków i substancji zapachowych do pośredniego produktu destylacji, z którego powstaje produkt końcowy. Oddzielanie frakcji destylatu w oparciu o ocenę organoleptyczną, wachanie i degustację wymaga znacznej wiedzy fachowej.

e.) *Odpczywanie, przechowywanie*

Po rafinacji pálinkę należy odstawić i przechowywać w stanie nierozcieńczonym (60–80 % v/v) w szklanym pojemniku lub pojemniku ze stali nierdzewnej.

f.) *Produkcja, obróbka i butelkowanie pálinki*

Zawartość alkoholu w destylacie po odpoczynku musi zostać dostosowana do poziomu odpowiedniego do spożycia (min. 40 % v/v) przez dodanie wody pitnej. Woda może być destylowana, demineralizowana, z dodatkiem permutytu lub zmięczona. Zawartość alkoholu nadającego się do spożycia musi być osiągnięta bardzo ostrożnie, najlepiej w kilku etapach. Po rozcieńczeniu pálinkę można schłodzić i przefiltrować. W razie potrzeby można również przeprowadzić dalszą obróbkę przed butelkowaniem produktu, stosując odpowiednie substancje pomocnicze w przetwórstwie, w celu uszlachetnienia produktu i usunięcia pozostałości metali ciężkich. Pálinka może być wprowadzana do obrotu dla konsumentów końcowych wyłącznie w postaci butelkowanej. Dopuszczalna jednostka opakowania nie przekracza 1 litra. Większą ilość można pakować wyłącznie jako jednorazową próbkę, w formie prezentu. Butelki mogą być wykonane ze szkła lub materiałów ceramicznych.

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

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

Obszar geograficzny znajduje się w środku żupanii Jász-Nagykun-Szolnok, na prawym brzegu rzeki Cisy w basenie Körű. Nagykorű jest znany jako „węgierski wiśniowy sad”.

Korzystne warunki glebowe i klimatyczne dla uprawianych tu wiśni występowały już w basenie Körű już w średniowieczu. Uprawa owoców rozwinęła się na gruntach, których podstawę stanowią obecne tu osady lessowe. Od połowy XVIII wieku na największych połaciach piasków znajdują się sady.

Po zamuleniu się Morza Pannońskiego obszar, który znalazł się pod wodą szybciej niż jego otoczenie, napełnił się osadami aluwialnymi z rzek, których źródła znajdowały się w górach Mátra. Na głębokościach kilkudziesięciu metrów powierzchnia składa się z piasku, mułu i gliny o różnych rozmiarach. Również w wyniku nasączenia się dawnej równiny zalewowej (skumulowane) lessy deponowały się na wysokich brzegach dzięki bliskości rzeki Cisy, tworząc gleby aluwialne. Gleba aluwialna, o charakterystycznych dla tego rodzaju gleb dobrej jakości i lekkiej strukturze, pozwala drzewom owocowym wytworzyć system korzeni o tej samej rozpiętości, co ich korony i pobierać wodę z głębszych warstw gleby.

Dzięki bliskości Cisy i strukturze gleby aluwialnej obszar produkcji jest stale zaopatrzonej w wodę, co powoduje, że uprawiane tu owoce są większe niż przeciętne (średnica 26–38 mm), a ich mięsz jest jędrny i chrupiący. Duża liczba godzin nasłonecznienia (2 100 rocznie) i piaszczyste podłoże, które oddaje ciepło słońca, zwiększają zawartość cukru w owocach do co najmniej 14 ° w skali Brix. Łączny wpływ tych czynników powoduje, że owoce charakteryzują się zrównoważoną kwasowością (0,6–0,8 g/100 g), co nadaje im przyjemny słodko-kwaśny smak.

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

Związek palinki „Nagykőrűi cseresznyepálinka” z obszarem geograficznym opiera się na jakości produktu.

Dzięki glebom aluwialnym wyznaczonego obszaru geograficznego i dużej liczbie godzin nasłonecznienia zawartość cukru w wiśniach wykorzystywanych do produkcji „Nagykőrűi cseresznyepálinka” jest wyższa niż średnia, co równoważy kwasowość owoców. Powstały destylat jest zatem słodki, o posmaku suszonych owoców, a jednocześnie z elementami marcepanu/ciemnej czekolady.

Od lat 50. do upadku reżimu komunistycznego w wyniku monopolu państwowego pálinki regionalne, takie jak „Nagykőrűi cseresznyepálinka”, zanikały. Lokalne destylarnie kontraktowe wytwarzały dla rolników wiśniową pálinkę, ale mimo że nazywali ją oni „Nagykőrűi cseresznyepálinka”, jej renoma rozprzestrzeniała się wyłącznie z ust do ust, ponieważ nie była ona rozprowadzana komercyjnie.

Od 1996 r. dojrzewanie wiśni celebrowane jest podczas organizowanego w Nagykőrű co roku w czerwcu festiwalu wiśni Nagykőrű. Na przestrzeni lat stał się on tradycyjnym wydarzeniem na dużą skalę, które przyciąga około 4 000–5 000 odwiedzających. Podczas festiwalu promuje się też „Nagykőrűi cseresznyepálinka”. Ponadto od 2017 r. dla celebrowania „Nagykőrűi cseresznyepálinka” organizowany jest Dzień Wiśniowej Pálinki Nagykőrű, aby zwiększyć jej popularność i sukces.

Nagrody zdobyte przez „Nagykőrűi cseresznyepálinka” w konkursach:

- 2009 r.: złoty medal w 17. Węgierskim Krajowym Konkursie Pálinki i Międzynarodowym Konkursie Okowity z Owoców;
- 2012 r.: srebrny medal w pierwszym Regionalnym Konkursie Palinki i Napojów Spirytusowych Palóc;
- 2018 r.: brązowy medal w dziewiątym konkursie Pálinka Quintessence

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 poddawania tych produktów kontroli
- rozporządzenie rządu nr 22/2012 z dnia 29 lutego 2012 r. w sprawie Krajowego Urzędu Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego

8. Dane dotyczące wnioskodawcy

Państwo członkowskie, państwo trzecie, osoba prawna lub fizyczna:

Bulyáki Pálinkafőzde [dystylarnia Bulyáki Pálinka], przedsiębiorca indywidualny József Bulyáki

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

Dr Antal Károly u. 2/a, 5056 Nagykőrű, Węgry

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

—

10. Przepisy szczególne dotyczące etykietowania

Oprócz elementów określonych w przepisach wymagane jest też następujące określenie:

- „**földrajzi jelzés**” [oznaczenie geograficzne] (oddzielone od nazwy)