V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетирането и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета

(2021/C 14/03)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 27 от Регламент (ЕС) № 2019/787 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ОСНОВНИ СПЕЦИФИКАЦИИ НА ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ

„NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA“

Номер на досието: PGI-HU-02232 — 14.10.2016 г.

1. **Географско указание, за което се подава заявлението**

„Nagykunsági szilvapálinka“

2. **Категория на спиртната напитка**

Плодова дестилатна спиртна напитка (категория 9 от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008)

3. **Описание на спиртната напитка**

3.1. *Физични, химични и/или органолептични характеристики*

Физични и химични свойства

„Nagykunsági szilvapálinka“ има минимално алкохолно съдържание от 40,0 % v/v, максимално разрешено съдържание на метанол 1 200 g/hl от 100 об. % алкохол и съдържание на летливо вещество най-малко 200 g/hl от 100 об. % алкохол.

Органолептични характеристики:

„Nagykunsági szilvapálinka“ е бистра напитка с чист, дискретен аромат на слива и лека пикантност, допълваща флоралните нотки. Освен нотките на слива тя има характерен пикантен вкус с лека киселинност, както и приглушени нотки на марципан и мармалад.

„Nagykunsági szilvapálinka“, „érlelt“ [отлежала] е бистра напитка с тъмен сламеножълт до златистожълт цвят. В аромата присъстват изразени нотки на слива, плодови и пикантни нотки, като за пикантността допринасят нюансите на ванилия, карамфил и канела. Заедно с изразените нотки на слива и плодове се усеща и вкус на сладки подправки. Меката и плътна консистенция на напитката се допълва от леки нотки на марципан и мармалад.

([1]) ОВ L 130, 17.5.2019 г., стр. 1.

„Nagykunsági szilvapálinka“, „gyümölcságyon érlelt“ или „ágyas“ [отлежала върху подложка от плодове] е бистра напитка с тъмен сламеножълт до златистожълт цвят. В аромата присъстват изразени нотки на слива, плодови и пикантни нотки. Напитката има леко опушен аромат, като във вкусовите оттенъци преобладава гладка, плътна и мека консистенция на мармалад и марципан, характерна за подложката от плодове.

3.2. *Специфични характеристики (в сравнение с други спиртни напитки от същата категория)*

„Nagykunsági szilvapálinka“ се произвежда от сливи, отглеждани в административните граници на посочените в точка 4 населени места, и се майшува, дестилира и отлежава в този район. „Nagykunsági szilvapálinka“ се състои от най-малко 40 % дестилати на сортовете сливи Vörös и/или Besztercei и техните клонове, което ѝ придава нотки на марципан и мармалад, дължащи се на високото съдържание на захар в плодовете. Сортовете сливи Besztercei и Vörös са признати и включени в националния каталог на сортовете в Унгария.

4. **Географски район, за който се подава заявлението**

„Nagykunsági szilvapálinka“ може да бъде произведена от сливи с произход от и в дестилерии, разположени в рамките на административната област на следните общини на област Jász-Nagykun-Szolnok на изток от река Тиса:

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, Rákóczifalva, Rákócziújfalu, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa, Szelevény.

5. **Метод на получаване на спиртната напитка**

„Nagykunsági szilvapálinka“ може да се майшува, да ферментира, да се дестилира, да престоява и отлежава и да бъде поставяна върху подложка от плодове само в дестилерии, които се намират в определения район, и от плодове, които се отглеждат в него.

Основните етапи в производството на pálinka са следните:

1. подбор и приемане на плодовете;
2. майшуване и ферментация;
3. дестилация;
4. престояване, отлежаване;
5. производство и третиране на pálinka.

5.1. *Подбор и приемане на плодовете*

Основните физически характеристики на плодовете са малкият им размер, продълговатата форма, тъмносинята или червеникавата и сивозеленикава люспа, жълта/златистожълта месеста част и сочен, хармоничен и кисело-сладък вкус. Pálinka се произвежда от плодове с подходяща степен на зрялост (узрели/презрели, със съдържание на сухо вещество най-малко 15 референтни %) и с добро или отлично качество. Средното съдържание на захар в плодовете следва да е 15—16 %. Количественото приемане на плодовете се основава на теглото. По време на приемането качеството на плодовете се оценява въз основа на вземане на проби. В основата на контрола на качеството и приемането (измерване на съдържанието на захар и pH) са органолептичната оценка (зрялост, чистота, плесени, гниене, повреди или нараняване и др.) и изследването на съдържанието на сухо вещество. Плодовете трябва да бъдат придружени от документи, удостоверяващи произхода им. Основно изискване е плодовете да нямат недостатъци, водещи до влошаване на тяхното качество, и да не съдържат външни замърсители.

5.2. *Майшуване и ферлентация*

Костилката се отстранява от сливата чрез специален уред. Мъстта се изпомпва във ферментационни апарати с помощта на помпа за майшуване. Оптималната стойност на pH е 2,8—3,5.

За да се постигнат оптимален аромат и алкохолно съдържание, температурата се контролира и поддържа на постоянно равнище (18—22 °C). В зависимост от вътрешните качества на плодовете оптималната продължителност на ферментацията е 10—14 дни.

Ферментиралата мъст трябва да се дестилира възможно най-скоро или да се осигурят основните условия за правилно съхранение до момента, в който може да започне дестилацията.

5.3. *Дестилация*

„Nagykunsági szilvapálinka“ може да се произвежда с помощта на оборудване за дестилация, подходящо за процес на двойна частична дестилация въз основа на методи, при които се използва вертикален дестилационен съд с медна повърхност (за дестилация или рафиниране), или чрез други технически способи, които гарантират необходимото органолептично качество.

5.4. *Престояване, отлежаване*

5.4.1. Престояване

„Nagykunsági szilvapálinka“ трябва да престои, докато бъде постигнат оптималният баланс на напитката.

5.4.2. Отлежаване

5.4.2.1. „Nagykunsági szilvapálinka“, „érlelt“ [отлежала]:

Отлежаването трябва да протича във внимателно подготвени и почистени дървени бъчви, за да се гарантира, че pálinka ще придобие хармоничен вкус и аромат. Ако външните температури са над 25 °C, въздухът в помещението за съхранение трябва да бъде овлажняван с помощта на воден спрей най-малко веднъж седмично.

„Nagykunsági szilvapálinka“ трябва да отлежава най-малко три месеца в дървени бъчви с вместимост от 1 000 литра или по-малко, или най-малко една година в дървени бъчви с вместимост над 1 000 литра.

5.4.2.2. „Nagykunsági szilvapálinka“, „gyümölcságyon érlelt“ или „ágyas“ [отлежала върху подложка от плодове]:

В случая на „Nagykunsági szilvapálinka“, която е „gyümölcságyon érlelt“ или „ágyas“ [отлежала върху подложка от плодове], по време на отлежаването към всеки 100 l pálinka се добавят най-малко 10 kg узрели плодове или най-малко 5 kg сушени плодове от същия сорт като pálinka, които произхождат от географския район, посочен в точка 4. Процесът на отлежаване, заедно с добавянето на плодове, отглеждани в определения по-горе географски район, продължава най-малко три месеца. Той трябва да бъде документиран по начин, който може да бъде проверен на място.

5.5. *Производство и третиране на pálinka*

При спазването на много строгите изисквания за бутилирани продукти (± 0,3 % v/v или ± 1,5 % v/v за pálinka, отлежала върху подложка от плодове) алкохолното съдържание на престоял и отлежал дестилат трябва да се коригира до подходящо за консумация равнище, като се добави питейна вода. Водата може да бъде дестилирана, обезсолена, деминерализирана или омекотена.

Отлежалата pálinka може да бъде охладена и филтрирана. Ако е необходимо, може да се извърши третиране чрез подходящи технически спомагателни материали, за да се филтрира продуктът и да се отстранят евентуалните тежки метали. След това pálinka може да бъде бутилирана.

След като бъде достигнато подходящото алкохолно съдържание, pálinka може да бъде налята в измити бутилки и затворена, като се използват херметически алуминиеви завинтващи се капачки или коркови тапи, които отговарят на критериите за опаковане на храни. Бутилките може да бъдат произведени от стъкло или керамика.

Максималната разрешена опаковка е 2 литра; всеки по-голям обем може да бъде опакован като еднократна мостра, предназначена за подарък. Запечатаният продукт може също така да бъде поставен в декоративна кутия.

6. **Връзка с географската среда или произход**

6.1. *Данни за географския район или произхода, които са от значение за връзката*

Връзката на „Nagykunsági szilvapálinka“ с географския район се основава на качеството и репутацията на продукта.

Почти изцяло равнинният релеф на региона Nagykunság се нарушава само от хълмовете *kunhalom* и реките и техните притоци. Изключително сухата льосова почва, която е песъчлива, но богата на хумус, е благоприятна за отглеждане на плодове. Слънцегреенето надвишава 2 350 часа годишно, а годишната средна температура е 12 °C. Средната лятна температура в района е по-висока, отколкото средната стойност за Унгария.

Един от характерните видове плодове, традиционно срещани в района, са сливите, които се отглеждат в овощни градини и лозя. Местностите покрай бреговете на реките и техните притоци имат достатъчно влажна почва за отглеждане на сливи поради високия воден хоризонт.

Както търговията със сливи, така и тяхното отглеждане и използване имат исторически традиции в региона Nagykunság, като с най-голяма популярност се ползват сортовете Besztercei и Vörös.

6.2. *Специфични характеристики на спиртната напитка, дължащи се на особеностите на географския район*

Местно отглежданите сливи са една от най-често използваните суровини при дестилацията на традиционна pálinka в района. „Nagykunsági szilvapálinka“ съдържа най-малко 40 % дестилати на сорта сливи Vörös и/или Besztercei и техните клонове. Сортовете сливи Besztercei и Vörös са признати и включени в националния каталог на сортовете в Унгария.

Благодарение на климата и големия брой часове слънцегреене в района на Nagykunság се отглеждат особено вкусни и ароматни сливи с високо съдържание на захар. Високото съдържание на захар в дестилатите, съставени от поне 40 % сливи от сорта Vörös и/или Besztercei и техните клонове, придава на продукта характерните нотки на марципан и мармалад.

Фестивалът Nagykunság Pálinka, който се организира всяка година от 2008 г. насам, привлича голям брой посетители и е спомогнал да се увеличи популярността на „Nagykunsági szilvapálinka“. Продуктът е известен и признат и в международен план, като износът обхваща широк кръг държави — от Румъния до Канада.

На 11 ноември 2016 г. „Nagykunsági szilvapálinka“ беше представена пред официални лица и журналисти на третото издание на Деня за дегустация на pálinka, организиран от Министерството на земеделието (https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka).

През 2017 г. „Nagykunsági szilvapálinka“ беше представена пред специалисти от сектора на търговията, производители и потребители на конференция, озаглавена „15 години защита на произхода на pálinka“, която беше проведена в рамките на 78-ото национално изложение за земеделие и хранителна промишленост (OMÉK).

„Nagykunsági szilvapálinka“ беше представена също на проведената в Берлин Международна зелена седмица, както и на изложбата Indagra, организирана през 2017 г. в Букурещ.

За качеството на „Nagykunsági szilvapálinka“ свидетелстват наградите, с които този продукт е удостоен на множество конкурси:

— конкурс за pálinka и спиртни напитки — Гюла, 2018 г., бронзов медал;

— пети регионален конкурс за Palóc pálinka и спиртни напитки от 2017 г., бронзов медал;

— конкурс за pálinka и спиртни напитки — Гюла, 2017 г., бронзов медал;

— регионален конкурс на област Ваш за pálinka и спиртни напитки от 2013 г., златен медал;

— голямата награда за унгарски продукт от 2012 г.;

— трети конкурс на област Ваш за pálinka и спиртни напитки от 2012 г., златен медал;

— седемнадесети национален конкурс за pálinka и международен конкурс за плодови спиртни напитки от 2009 г., сребърен медал;

— шестнадесети национален конкурс за pálinka и международен конкурс за плодови спиртни напитки от 2008 г. — Гюла, сребърен медал;

— шестнадесети национален конкурс за pálinka и международен конкурс за плодови спиртни напитки от 2008 г. — Гюла, голямата награда;

— фестивал по повод на първия вертикален дестилатор от 2000 г. — Гюла, бронзов медал.

7. **Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби**

— Закон XI от 1997 г. за защита на търговските марки и географските указания

— Закон LXXIII от 2008 г. относно pálinka, pálinka от гроздови джибри и Националния съвет за pálinka

— Правителствено постановление № 158/2009 от 30 юли 2009 г. за определяне на подробни правила за защита на географските указания на земеделските продукти и храните и за проверката на продуктите

— Правителствено постановление № 22/2012 от 29 февруари 2012 г. относно Националната служба по безопасност на хранителните вериги

— Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 15 януари 2008 г. относно определението, описанието, представянето, етикетирането и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета

— Регламент за изпълнение (ЕС) № 716/2013 на Комисията от 25 юли 2013 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетирането и защитата на географските указания на спиртните напитки

8. **Заявител**

8.1. *Държава членка, трета държава или юридическо/физическо лице*

Наименование: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Дестилерия Szicsek Pálinka]

8.2. *Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, държава)*

Адрес: Ókincsem III. keresztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Унгария

9. **Допълнение към географското указание**

Допълнението трябва да бъде посочено отделно от името.

Допълнение: „Érlelt“ [отлежала]

На етикета на „Nagykunsági szilvapálinka“ може да има допълнение „érlelt“ [отлежала], ако продуктът е отлежал по начина, описан в точка 5.4.2.1.

Допълнение: „Gyümölcságyon érlelt“ или „Ágyas“ [отлежала върху подложка от плодове]

На етикета на „Nagykunsági szilvapálinka“ може да има допълнение „Gyümölcságyon érlelt“ или „Ágyas“ [отлежала върху подложка от плодове], ако продуктът е отлежал по начина, описан в точка 5.4.2.2.

10. **Специфични правила за етикетиране**

Върху опаковката трябва да фигурира следната информация:

„földrajzi árujelző“ [географско указание] (отделно от наименованието)