



Издание  
на български език

## Информация и известия

Година 64  
26 април 2021 г.

### Съдържание

#### II Съобщения

##### СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

###### Европейска комисия

2021/C 147/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco) <sup>(1)</sup> .....	1
2021/C 147/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets)) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV Информация

##### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

###### Европейска комисия

2021/C 147/03	Обменен курс на еврото — 23 април 2021 година .....	3
---------------	---	---

###### Европейски надзорен орган по защита на данните

2021/C 147/04	Резюме на становището на Европейския надзорен орган по защита на данните относно предложението за законодателен акт за цифровите пазари (Пълният текст на това становище можете да намерите на английски, френски и немски език на уебсайта на ЕНОЗД <a href="http://www.edps.europa.eu">www.edps.europa.eu</a> ) .....	4
---------------	---	---

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2021/C 147/05

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

## II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА  
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление  
(Дело M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco)**

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 147/01)

На 11 февруари 2021 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32021M10060. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**  
**(Дело M.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets))**

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 147/02)

На 5 февруари 2021 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32021M10006. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ  
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

23 април 2021 година

(2021/C 147/03)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,2066	CAD	канадски долар	1,5062
JPY	японска йена	129,98	HKD	хонконгски долар	9,3653
DKK	датска крона	7,4361	NZD	новозеландски долар	1,6802
GBP	лира стерлинг	0,86905	SGD	сингапурски долар	1,6010
SEK	шведска крона	10,1405	KRW	южнокорейски вон	1 347,03
CHF	швейцарски франк	1,1038	ZAR	южноафрикански ранд	17,2068
ISK	исландска крона	151,20	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,8320
NOK	норвежка крона	10,0430	HRK	хърватска куна	7,5705
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	17 526,35
CZK	чешка крона	25,847	MYR	малайзийски рингит	4,9585
HUF	унгарски форинт	363,47	PHP	филипинско песо	58,333
PLN	полска злота	4,5623	RUB	руска рубла	90,3287
RON	румънска лея	4,9245	THB	тайландски бат	37,850
TRY	турска лира	10,0635	BRL	бразилски реал	6,5572
AUD	австралийски долар	1,5590	MXN	мексиканско песо	23,9455
			INR	индийска рупия	90,4715

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

# ЕВРОПЕЙСКИ НАДЗОРЕН ОРГАН ПО ЗАЩИТА НА ДАННИТЕ

## Резюме на становището на Европейския надзорен орган по защита на данните относно предложението за законодателен акт за цифровите пазари

(Пълният текст на това становище можете да намерите на английски, френски и немски език на уебсайта на ЕНОЗД [www.edps.europa.eu](http://www.edps.europa.eu))

(2021/C 147/04)

На 15 декември 2020 г. Комисията публикува Предложение за Регламент на Европейския парламент и на Съвета относно достъпни и справедливи пазари в цифровия сектор (законодателен акт за цифровите пазари). Предложението следва предвиденото в Съобщението „Изграждане на цифровото бъдеще на Европа“, в което е посочено, че може да са нужни допълнителни правила, за да се гарантира достъпността, справедливостта и иновациите, а също възможността за навлизане на пазара, както и обществените интереси, които надхвърлят пределите на конкуренцията или на икономическите съображения. В предложението се въвеждат *ex ante* правила, за да се гарантира, че пазарите, характеризиращи се с големи платформи със значителен мрежов ефект („пазачи на информационния вход“), продължават да са справедливи и достъпни.

Това показва, че предложението включва разпоредби относно посочването на пазачи на информационния вход, при което се отчита основаното на данни предимство, свързано, наред с друго, с достъпа на доставчика до лични данни и събирането им от него; задължения и забрани, които се прилагат спрямо пазачите на информационния вход; правила за провеждане на проучвания на пазара; правила относно прилагането и изпълнението на предложението.

В настоящото становище ЕНОЗД приветства предложението, тъй като то има за цел да насърчи справедливи и отворени пазари и справедливото обработване на лични данни. Още през 2014 г. ЕНОЗД посочи, че конкурентното право, правото в областта на защитата на потребителите и правото в областта на защитата на данните са три неразривно свързани области на политиката в контекста на икономиката на онлайн платформите. ЕНОЗД счита, че връзката между тези три области следва да бъде връзка, при която е налице взаимно допълване, а не такава, при която едната област заменя или противоречи на другата.

В настоящото становище ЕНОЗД подчертава онези разпоредби на предложението, които водят до взаимно подсилване на достъпността на пазара, и в крайна сметка до контрол от страна на засегнатото лице върху неговите или нейните лични данни. Такъв е случаят, например с член 5, буква е), в който се забранява задължителното абониране от страна на крайните ползватели за другите основни платформени услуги, предлагани от пазача на информационния вход; член 6, параграф 1, буква б), в който се позволява на крайните ползватели да деинсталират предварително инсталирани софтуерни приложения на основната платформена услуга; член 6, параграф 1, буква д), в който се забранява на пазача на информационния вход да ограничава способността на крайните ползватели да сменят различните софтуерни приложения и услуги; и член 13, в който на пазача на информационния вход се налага задължението да представя на Комисията подложеното на независим одит описание на всички техники за профилиране на потребители, които пазачът на информационния вход прилага към или в рамките на основните си платформени услуги.

В същото време ЕНОЗД предоставя конкретни препоръки, за да помогне да се гарантира, че предложението ефективно допълва ОРЗД чрез увеличаване на защитата на основните права и свободи на засегнатите лица и избягване на противоречия с действащите правила за защита на данните. Във връзка с това ЕНОЗД препоръчва по-специално в член 5, буква а) от предложението да се уточни, че пазачът на информационния вход предоставя на крайните ползватели решение за лесен и бърз достъп за целите на управление на съгласието; изсяняване на обхвата на преносимостта на данните, предвидена в член 6, параграф 1, буква з) от предложението и преформулиране на член 6, параграф 1, буква и) от предложението с цел осигуряване на пълна съгласуваност с ОРЗД и насочване на вниманието към необходимостта от ефективни тестове за анонимизиране и повторно идентифициране при споделяне на търсене, избиране и преглед на данни във връзка с безплатно и платено търсене, генерирано от крайните ползватели в онлайн търсачките на пазача на информационния вход.

Освен това ЕНОЗД приканва съзаконодателите да обмислят въвеждането на минимални изисквания за оперативна съвместимост за пазачите на информационния вход и да насърчат разработването на технически стандарти на европейско равнище в съответствие с приложимото законодателство на Съюза относно европейската стандартизация.

И накрая, въз основа на опита на цифровия координационен център, ЕНОЗД препоръчва в член 32, параграф 1 да се предвиди, че Консултативният комитет по цифрови пазари включва представители на ЕКЗД, и призовава, в по-широк план, за институционализирано и структурирано сътрудничество между съответните компетентни надзорни органи, включително органите за защита на данните. Това сътрудничество следва да гарантира по-специално, че цялата съответна информация може да бъде обменяна със съответните органи, така че те да могат да изпълняват допълващата си роля, като действат съгласно съответните си институционални мандати.

## 1. ВЪВЕДЕНИЕ И КОНТЕКСТ

1. На 15 декември 2020 г. Европейската комисия публикува Предложението за Регламент на Европейския парламент и на Съвета относно достъпни и справедливи пазари в цифровия сектор („законодателен акт за цифровите пазари“) (наричано по-долу „предложението“) <sup>(i)</sup>.
2. Предложението следва предвиденото в Съобщението „Изграждане на цифровото бъдеще на Европа“, в което е посочено, че може да са нужни допълнителни правила, за да се гарантира достъпността, справедливостта и иновациите, а също възможността за навлизане на пазара, както и обществените интереси, които надхвърлят пределите на конкуренцията или на икономическите съображения. Освен това в съобщението беше обявено, че Комисията ще проучи възможността за въвеждане на *ex ante* правила, за да се гарантира, че пазарите, характеризиращи се с големи платформи със значителен мрежов ефект, действащи като пазачи на информационния вход, продължават да са справедливи и достъпни за новаторите, бизнеса и новонавлизащите на пазара. <sup>(ii)</sup>
3. Съгласно обяснителния меморандум към предложението няколко големи платформи действат във все по-голяма степен като портали или „пазачи на информационния вход“ между бизнес ползвателите и крайните ползватели. Тези пазачи на информационния вход са посочени като трайно установени на цифровите пазари, което води до значителни зависимости на много бизнес ползватели и до отрицателни последици за достъпността на съответните основни платформени услуги. В определени случаи зависимостите водят до несправедливо поведение по отношение на тези бизнес ползватели <sup>(iii)</sup>.
4. Целта на предложението е да се обърне внимание на най-очевидните случаи на нелоялни практики и ограничена достъпност на равнището на ЕС по отношение на т.нар. „основни платформени услуги“. <sup>(iv)</sup> За тази цел в предложението:
  - се съдържат условията, при които доставчиците на основни платформени услуги следва да бъдат посочени за „пазачи на информационния вход“ (глава II);
  - се определят практиките на пазачите на информационния вход, които ограничават достъпността и са нелоялни и се предвиждат задълженията, които посочените пазачи на информационния вход следва да изпълняват, като някои от тези задължения позволяват допълнително уточняване (глава III);
  - се предвиждат правила за провеждане на проучвания на пазара (глава IV); и
  - се съдържат разпоредби относно прилагането и изпълнението на настоящия регламент (глава V).
5. На 8 декември 2020 г. с ЕНОЗД бяха проведени неофициални консултации относно проекта на предложението за законодателен акт за цифровите пазари. ЕНОЗД приветства факта, че с него е била проведена консултация на този ранен етап от процедурата.
6. В допълнение към предложението, Комисията прие и Предложение за Регламент на Европейския парламент и на Съвета относно единния пазар на цифрови услуги („законодателен акт за цифровите услуги“) и за изменение на Директива 2000/31/ЕО. В съответствие с член 42, параграф 1 от Регламент 2018/1725 беше проведена консултация и с ЕНОЗД относно предложението за законодателен акт за цифровите услуги, което е предмет на отделно становище.

## 2. ЗАКЛЮЧЕНИЯ

Предвид посоченото по-горе ЕНОЗД дава следните препоръки:

- да се уточни, че предложението допълва както Регламент 2016/679, така и Директива 2002/58/ЕО и че в него не се конкретизират, нито заменят които и да било от задълженията на доставчиците на основни платформени услуги съгласно Регламент 2016/679 и Директива 2002/58/ЕО;
- да се уточни в член 5, буква а) от предложението, че пазачът на информационния вход предоставя на крайните ползватели лесно за използване решение (за лесен и бърз достъп) за целите на управление на съгласието съгласно Регламент 2016/679, и по-специално, съгласно изискването за защита на данните на етапа на проектирането и по подразбиране, предвидено в член 25 от Регламент 2016/679;

- да се добави позоваване на крайни ползватели в член 5, буква е) от предложението;
- да се изясни обхватът на преносимостта на данните, предвидена в член 6, параграф 1, буква з) от предложението;
- да се преформулира член 6, параграф 1, буква и) от предложението с цел осигуряване на съгласуваност с ОРЗД, като се вземе предвид по-специално определението за „лични данни“ съгласно член 4, параграф 1 от ОРЗД;
- да се засили позоваването в член 6, параграф 1, буква й) от предложението, като се посочи в съображение, че пазачът на информационния вход трябва да е в състояние да докаже, че анонимизираните търсения, избирания и преглед на данни са били адекватно тествани по отношение на възможни рискове от повторна идентификация;
- да се добави позоваване на крайни ползватели в член 10, параграф 2, буква а) от предложението;
- да се преформулира член 11, параграф 2 от предложението, като се замени „или“ с „и“;
- да се уточни, че подложеното на одит описание се споделя от Комисията с ЕКЗД или поне с компетентните надзорни органи съгласно ОРЗД по тяхно искане;
- да се уточни в член 32, параграф 1, че Консултативният комитет по цифрови пазари се състои от представители на Европейския комитет по защита на данните, както и от представители на компетентните органи на държавите членки в областта на конкуренцията, електронните съобщения, аудиовизуалните услуги, надзора върху изборите и защитата на потребителите;
- да се обмисли въвеждането на минимални изисквания за оперативна съвместимост за пазачите на информационния вход и да насърчават разработването на технически стандарти на европейско равнище в съответствие с приложимото законодателство на Съюза относно европейската стандартизация;
- да се установи институционализирано и структурирано сътрудничество между съответните компетентни надзорни органи, включително органите за защита на данните. С това сътрудничество следва да се гарантира по-специално, че цялата съответна информация може да бъде обменяна със съответните органи, така че те да могат да изпълняват допълващата си роля, като същевременно действат в съответствие с техния институционален мандат.

Брюксел, 10 февруари 2021 г.

Wojciech WIEWIÓROWSKI

<sup>(i)</sup> COM(2020) 842 final.

<sup>(ii)</sup> COM(2020) 67 final.

<sup>(iii)</sup> COM(2020) 842 final, стр. 1.

<sup>(iv)</sup> COM(2020) 842 final, стр. 2.



## V

(Становища)

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за изменение съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетирването и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета <sup>(1)</sup>**

(2021/C 147/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 27 от Регламент (ЕС) 2019/787 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(2)</sup>.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ НА ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

**„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYRÁLINKA“****ЕС №: PGI-HU-01829-AM01 – 18 април 2017****Език на изменението: Унгарски****Посредник**

Държава членка: Унгария

Име на посредника: Министерство на земеделието

Пълен адрес или адреси (улица и номер, град/населено място и пощенски код, държава):

Kossuth Lajos tér 11

1055 Budapest

УНГАРИЯ

Тел. + 36 17951705

Електронна поща: gi@am.gov.hu

**Наименование на географското указание**

Újfehértói meggypálinka

**Позиция от спецификацията, засегната от изменението**

— Описание на продукта

— Географски район

— Връзка

<sup>(1)</sup> ОВ L 39, 13.2.2008 г., стр. 16.<sup>(2)</sup> ОВ L 130, 17.5.2019 г., стр. 1.

- Име и адрес на проверяващите органи
- Други:
  - Метод на производство на спиртната напитка
  - Изисквания, определени от Съюза, и/или национални и/или регионални разпоредби
  - Име и адрес за контакт на заявителя
  - Допълнение към географското указание и/или специални правила за етикетирание
  - Третата точка от раздела относно проверките
  - Препратки

### **Изменение**

Изменението в спецификацията на продукта води до изменение в основните спецификации.

### **Обяснение за изменението**

#### **Изменение 1:**

Подраздел „Органолептични характеристики“ в раздел Б на техническото досие се изменя, както следва:

#### *Предишен текст:*

Бистра и безцветна течност с приятен букет и аромат на вишни, с цитрусови нюанси от плода и марципанови нюанси от костилките на вишните.

#### *Нов текст:*

- Бистра и безцветна течност с приятен букет и аромат на вишни, с цитрусови нюанси от плода и марципанови нюанси от костилките на вишните.
- В случая на отлежалата *rálinka* — жълтеникав, кехлибарен цвят и отлежал характер, като в същото време са запазени етеричният букет и аромат на вишните. Характерният цвят и аромат на отлежалата *rálinka* се дължат на отлежаването в дървени бъчви.
- След дълъг период на отлежаване в дървени бъчви вкусът и ароматът на старата *rálinka* е по-богат и напитката има по-тъмен цвят на старо злато.
- В случая на *rálinka*, отлежаваша върху плодове, букетът се усъвършенства от отлежаването на плодовете, а цветът отговаря на този на вишните. При отлежаването върху пласт от свежи или изсушени плодове *rálinka* има по-високи стойности на съдържание, по-силен аромат и по-характерен вкус.

#### *Обяснение:*

Тъй като в подраздел „Престояване, отлежаване“ от раздел Г на техническото досие са добавени три нови процеса на отлежаване, които променят органолептичните характеристики на *rálinka*, произведена чрез тези процеси, беше необходимо да бъдат съответно изменени и органичните характеристики.

#### **Изменение 2:**

Подраздел „Физични и химични свойства“ от раздел Б на техническото досие се изменя, както следва:

#### *Предишен текст:*

- алкохолно съдържание: мин. 40 % об.;
- съдържание на метилов алкохол: макс. 1 000 g/hl от 100 обемни % алкохол;
- съдържание на летливи вещества: мин. 200 g/hl от 100 обемни % алкохол;
- съдържание на циановодородна киселина: макс. 7 g/hl от 100 обемни % алкохол;

**Нов текст:**

- алкохолно съдържание: мин. 40 % об.; (+/-0,3 % об., за „Újfehértói meggypálinka“, отлежала върху пласт от плодове — +/-1,5 % об.)
- съдържание на метилов алкохол: макс. 1 000 g/hl от 100 обемни % алкохол;
- съдържание на летливи вещества: мин. 200 g/hl от 100 обемни % алкохол;
- съдържание на циановодородна киселина: макс. 7 g/hl от 100 обемни % алкохол;

**Обяснение:**

Алкохолното съдържание на „Újfehértói meggypálinka“ е 40 % об. (+/-0,3 % об., за „Újfehértói meggypálinka“, отлежала върху пласт от плодове — +/-1,5 % об.). Изменението включва допустимо отклонение за наименованието, както е определено в приложение XII към Регламент (ЕС) № 1169/2011 за предоставянето на информация за храните на потребителите, за да се вземат предвид естествените разлики в алкохолното съдържание и вариациите, които се дължат на процедурите за производство и съхранение.

**Изменение 3:**

Раздел Б („Описание на спиртната напитка, включващо основните физични, химични и органолептични характеристики“) на техническото досие се изменя, както следва:

*Добавя се нов параграф:*

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

Приятен букет и аромат на вишни, с цитрусови нюанси от плода и марципанови нюанси от костилките на вишните.

**Обяснение:**

В съответствие с изискванията на Регламент (ЕС) № 716/2013 конкретните характеристики на спиртната напитка са добавени към описанието на спиртната напитка.

**Изменение 4:**

В раздел Б на техническото досие използваната суровина се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

За производството на pálinka с наименованието за произход Újfehértói meggypálinka може да се използват единствено сортовете вишни Újfehértói fűrtös и Debreceni bõtermõ.

*Нов текст:*

За производството на pálinka с географското указание „Újfehértói meggypálinka“ може да се използват единствено сортовете вишни Újfehértói fűrtös, Debreceni bõtermõ, Kántorjános 3, Petri и Éva.

**Обяснение:**

Обосновка за добавянето на сортове: поради непредвидимите и необичайно променливите климатични условия е необходимо сортовете вишни Kántorjános 3, Petri и Éva да се включат в производството на „Újfehértói meggypálinka“, тъй като те са били отглеждани в определения географски район в продължение на десетилетия и са по-малко чувствителни към слани. Сортовете вишни Kántorjános 3, Petri и Éva са били отглеждани и в Újfehértó чрез селекция от местни култивари като и трите са характерни за местния генетичен материал. Разликите във времето на фенологичните фази на трите нови сорта вишни, които са добавени към техническото досие, означава, че наличието на повече сортове ще смекчи разпределението на въздействието от загубите на реколта, причинени от пролетните слани. Събирането и преработката на плодовете се осъществява в продължение на по-дълъг период от време в сравнение с преди — от края на юни до началото на юли, което прави производството на pálinka по-надеждно. И петте сорта вишни са отглеждани от десетилетия в географския район, определен в раздел В.

**Изменение 5:**

Раздел В „Определение на съответната географска област“ на техническото досие се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

Újfehértói meggypálinka може да се произвежда и бутилира единствено в дестилерии, които се намират в определения в настоящия документ район.

*Нов текст:*

„Újfehértói meggypálinka“ може да се произвежда единствено в дестилерии, които се намират в определения в настоящия документ район.

*Обяснение:*

Изискването за опаковане (бутилиране) в географския район не може да бъде обосновано.

#### **Изменение 6:**

Подраздел „Контролът на качеството обхваща следните аспекти на плодовете“ в раздел Г на техническото досие се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

- чистота на сорта: допустимите сортове са Újfehértói fürtös и Debreceni bőtermő
- зрялост: напълно зрели (дръжката се откъсва от плода без да го уврежда)
- здраве: плодът трябва да е здрав
- отсъствие на примеси: не може да съдържа сухи стъбла, листа или други примеси
- съдържание на сухо вещество на вишните: мин. 15 референтни %
- стойност на рН на вишните: 4—5

*Нов текст:*

- чистота на сорта: допустимите сортове са Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri и Éva
- зрялост: напълно зрели (дръжката се откъсва от плода без да го уврежда)
- здраве: без мухъл и загиване, увреждане или нараняване
- отсъствие на примеси: не може да съдържа сухи дръжки, листа или други примеси
- съдържание на сухо вещество на вишните: мин. 14 референтни %
- стойност на рН на вишните: 3,5—4,5

*Обяснение:*

С изменението се обновява първата точка в получер шрифт относно съдържанието на сухо вещество и стойността на рН на вишните, за да се вземат предвид характеристиките на трите нови сорта вишни. Изискването относно здравето е изменено в съответствие с точка 3 от техническото досие.

#### **Изменение 7:**

Подраздел „Отлежаване и престояване“ в раздел Г на техническото досие се изменя, както следва:

##### **Изменение 7а:**

Заглавието на подраздела се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

Отлежаване и престояване

*Нов текст:*

Престояване, отлежаване

*Обяснение:*

Изменение от техническо естество.

##### **Изменение 7б:**

Съдържанието на подраздела се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

След дестилацията дестилатът отлежава и зрее в чисти съдове за съхранение от неръждаема стомана най-малко три месеца. (Заличен)

*Нов текст:*

„Újfehértói meggypálinka“ трябва да престои, докато бъде постигнат оптималният баланс на напитката. Съдът, който се използва за престояването, трябва да бъде направен от материал, който няма да доведе до протичането на реакция със съставките на pálinka и не отделя вредни за здравето вещества.

За отлежаването на „Újfehértói meggypálinka“ може да се използва и някой от следните процеси:

- Отлежала „Újfehértói meggypálinka“: отлежаване за поне три месеца в дървена бъчва с вместимост до 1 000 l и поне шест месеца в бъчва с по-голям обем, за да може pálinka да придобие нови вкусови елементи, отчасти поради окисляването и отчасти чрез процеса на разтваряне.
- Стара „Újfehértói meggypálinka“: отлежаване за поне една година в дървена бъчва с вместимост, по-малка от 1 000 l, или поне две години в дървена бъчва с вместимост от 1 000 l или повече.
- „Újfehértói meggypálinka“, отлежала върху пласт от плодове: отлежаване за поне три месеца с поне 10 kg зрели вишни или поне 5 kg сушени вишни от посочените в раздел Г сортове с произход от района, определен в раздел В, за всеки 100 l pálinka.

*Обяснение:*

Производството на „Újfehértói meggypálinka“ чрез различни процеси на отлежаване в съответствие с приложимото унгарско законодателство беше необходимо, за да се отговори по-добре на потребителското търсене, и подразделът беше съответно обновен.

#### **Изменение 8:**

Информацията относно метода на производство (раздел Г) в основните спецификации на техническото досие е допълнена с информацията относно метода на производство на спиртната напитка, която вече е била включена в първоначалната версия на техническото досие.

*Обяснение:*

Технологичната информация, която вече е била включена в първоначалната версия на техническото досие, е добавена в основните спецификации, за да се опише по-добре технологичният процес.

#### **Изменение 9:**

Подраздел „Бутилиране“ в раздел Г на техническото досие се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

Бутилиране

Когато pálinka от вишни е готова за продажба, тя се налива в чисти стъклени бутилки и се затваря с пластмасови тапи с дървено покритие и намазани с восък, или с пластмасови тапи с дървено покритие, винтови капачки или свиваемы капсули. Затворената бутилка може да се опакова в картонени кутии или декоративни опаковки. Максималното съдържание на опаковъчната единица не може да надвишава 1 l. Всеки по-голям от посочения обем, може да бъде опакован само като еднократна мостра, предназначена за подарък. (Заличен)

*Обяснение:*

Изискването за опаковане (бутилиране) в географския район не може да бъде обосновано.

#### **Изменение 10:**

Четвъртият параграф на раздел Д на техническото досие се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

(Четвърти параграф на раздел Д)

Съпоставянето на изискванията към производството на сорта Újfehértói fürtös с характеристиките на посочената географска област разкрива благоприятното им съчетание и не е случайно, че именно тук започва производството на вишни и оттук произхожда сортът Újfehértói fürtös или че в област Szabolcs-Szatmár-Bereg се произвежда по-голямата част от реколтата на вишни.

*Нов текст:*

Съпоставянето на изискванията към производството на сортовете вишни Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri и Éva, които осигуряват суровините за „Újfehértói meggypálinka“, с характеристиките на посочения географски район разкрива благоприятното им съчетание и не е случайно, че именно тук започва производството на вишни и оттук произхождат сортовете вишни Újfehértó или че в област Szabolcs-Szatmár-Bereg се произвежда по-голямата част от реколтата на вишни.

*Обяснение:*

Първият сорт, избран в изследователския център в Újfehértó, е бил Újfehértói fürtös. Наименованието Újfehértó е станало известно както в Унгария, така и в чужбина. Сортовете вишни, посочени в раздел Б, също са били култивирани в Újfehértó от селекция от местни култивари и всички те са характерни за местния генетичен материал.

**Изменение 11:**

Деветият параграф на раздел Д на техническото досие се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

*(Девети параграф на раздел Д)*

От началото на 19-ти век Újfehértó притежава множество и обширни лозови масиви. Освен лозите имало и различни овощни дървета, като полудивите „цигански“ вишневи дървета и все повече вишневи дървета от сортовете Szilágyi и Pándy. В средата на 70-те години на XX век овощни градини с вишневи дървета започнали да се появяват в по-малки стопанства и били съставени главно от вишневия сорт Pándy и от разработения през 1965 г. в изследователския център Újfehértó вишнев сорт Fürtös.

*Нов текст:*

От началото на 19-ти век Újfehértó притежава множество и обширни лозови масиви. Освен лозите имало и различни овощни дървета, като полудивите „цигански“ вишневи дървета и все повече вишневи дървета от сортовете Szilágyi и Pándy. В средата на 70-те години на XX век овощни градини с вишневи дървета започнали да се появяват в по-малките стопанства и били съставени главно от вишневия сорт Pándy и от разработените през 1965 г. в изследователския център в Újfehértó вишневи сортове Újfehértói.

*Обяснение:*

С изменението на деветия параграф се заменя единствено текстът „от разработения през 1965 г. в изследователския център Újfehértó вишнев сорт Fürtös“ с „разработените през 1965 г. в изследователския център в Újfehértó вишневи сортове Újfehértói“.

**Изменение 12:**

Към раздел Д (Подробности, посочващи връзката с географската среда или географския произход) се добавя следното:

Високодобивните видове вишни, познати на местно равнище като Fehértói csüngős Pándy и Fehértói fürtös Pándy, са станали широко разпространени във и около Újfehértó през първата половина на XX век. Изкуствената селекция на местно ниво в Újfehértó и околностите е започнала през 60-те години на миналия век в изследователския център в града под ръководството на д-р Ferenc Pethő и е включвала събирането на клонове на самоплодни, висококачествени и високодобивни плодове, които се отделят лесно от дръжката. Клонът на вишната с най-благоприятни качества бил отделен и класифициран като сорт, получил предварително държавно признание под наименованието „Újfehértói fürtös“ през 1970 г. Изкуствената селекция на местно ниво е била разширена до околните общини в района. Събраните тук сортове също били изпитани в Újfehértó, като най-добрите сортове, например Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri и Éva, също са получили държавно признание; тези сортове осигуряват суровините за „Újfehértói meggypálinka“.

Съществува линейна регресионна зависимост между широките колебания на дневните и нощните температури и съдържанието на захар в плодовете. Значителната разлика между дневните и нощните температури в географския район по време на вегетационния период придава на сортовете вишни, използвани като суровини за „Újfehértói meggypálinka“, високо съдържание на захар (поне 14 ° по Брикс). Сортовете също така се характеризират с липса на горчиви аромати. Това придава на вишните приятния сладък и кисел или леко кисел вкус.

В резултат от съчетанието на по-силни валежи в географския район по време на вегетационния период и добрата способност за задържане на вода на хумусната, песъчлива почва със средна плътност, вишните имат ниско киселинно съдържание (обща киселинност от 0,6—1,5 %), което също придава на сортовете, осигуряващи суровините за „Újfehértói meggypálinka“, техния характерен, приятен сладък и кисел или леко кисел вкус.

Когато се приготвя мъстта, освен позволеното малко количество натрошени костилки (макс. 3 %) към ферментиращата мъст се прибавят изсушени, натрошени костилки, ако е необходимо, за да се гарантира марципановия аромат на „Újfehértói meggypálinka“.

Специфичните характеристики на сортовете вишни, които се отглеждат в географския район, са следствие от климатичните и почвените условия, както и от човешките познания, свързани с Újfehértó.

*Обяснение:*

Добавена е информацията относно връзката с географския район и връзките между старите и новите вишневи сортове, както и относно влиянието на сортовете вишни върху характеристиките на крайния продукт. Тези допълнения имат за цел да се подкрепи твърдението, че качеството на спиртните напитки, произведени от новите сортове, включени в техническото досие, като цяло се дължи на географския район.

### **Изменение 13:**

Раздел Е на техническото досие се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

- Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 15 януари 2008 г. относно определението, описанието, представянето, етикетирването и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета
- Закон LXXIII от 2008 г. относно pálinka, törkölypálinka и Националния съвет Pálinka

*Нов текст:*

- 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 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 проверка 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, етикетирването 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, етикетирването и защитата на географските указания на спиртните напитки.

*Обяснение:*

С изменението се обновява съответната правна уредба.

### **Изменение 14:**

В раздел Ж на техническото досие наименованието на заявителя се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

Наименование: Zsindelyes Pálinka Kft.

*Нов текст:*

Наименование: Zsindelyes Pálinka Zrt.

*Обяснение:*

Данните за заявителя са променени.

**Изменение 15:**

Раздел 3 от техническото досие се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

Освен изискванията на съответното законодателство наименованието съдържа и следното:

„Újfehértói meggypálinka“

„защитено наименование за произход“

*Нов текст:*

Освен изискванията на съответното законодателство наименованието съдържа и следното:

„географско указание“

*Обяснение:*

Изменения от техническо естество поради промяна в законодателството.

**Изменение 16:**

В раздел 3 на техническото досие са добавени следните отделни правила:

*Допълнителен текст:*

Наименованието „Újfehértói meggypálinka“ може да бъде допълнено и със следното:

Допълнение: „érelt“ [отлежала]

Специални условия за употреба: продуктът може да носи това допълнение към наименованието си, ако е отлежавал за поне три месеца в дървена бъчва с вместимост до 1 000 l и поне шест месеца в бъчва с по-голям обем.

Допълнение: „brálinka“ [стара pálinka]

Специални условия за употреба: продуктът може да носи това допълнение към наименованието си, ако е отлежавал за поне една година в дървена бъчва с вместимост, по-малка от 1 000 l, или поне две години в дървена бъчва с вместимост от 1 000 l или повече.

Допълнение: „gyümölcságyon érlet“ или „ágyas“ [отлежала върху пласт от плодове]

Специални условия за употреба: продуктът може да носи това допълнение към наименованието си, ако поне 10 kg зрели вишни или поне 5 kg сушени вишни от посочените в раздел Г сортове с произход от района, определен в раздел В, се използват по време на отлежаването за всеки 100 l pálinka и продуктът отлежава с плодовете поне три месеца. Нетното количество pálinka трябва да бъде посочено на етикета на бутилката.

*Обяснение:*

Тъй като в раздел Г на техническото досие са добавени допълнителни методи на отлежаване, е необходимо правилата относно наименованието да бъдат изменени.

**Изменение 17:**

Точка 2 (Проверяващи органи и органи по сертификация на продукти) от „Заглавия съгласно раздел 10, параграф 1 от Правителствен указ № 158/2009 от 30 юли 2009 г.“ се изменя, както следва:

*Предишен текст:*

Областна управа на Szabolcs—Szatmár—Bereg — Дирекция по безопасност на хранителната верига и здравеопазване на животните

Keleti Márton út 1, H-4400 Nyíregyháza

Тел. +36 42451200

Факс +36 42451221

Електронна поща: [elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu)

Уеб: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>



Нов текст:

Областна управа на Szabolcs—Szatmár—Bereg  
Hősök tere 5, H-4400 Nyíregyháza

Тел. +36 42599300

Електронна поща:hivatal@szabolcs.gov.hu

Интернет адрес:http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg

Обяснение:

Името на регионалния проверяващ орган е променено.

### Изменение 18:

Третата точка от раздела относно проверките в техническото досие се изменя, както следва:

Предишен текст:

Съдържание на метанол	максимум 1 200 g/hl от 100 обемни % алкохол, както е посочено в точка 9, буква б) от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008
-----------------------	--

Нов текст:

Съдържание на метанол	максимум 1 000 g/hl от 100 обемни % алкохол, както е посочено в точка 9, буква б) от приложение II към Регламент (ЕО) № 110/2008
-----------------------	--

Обяснение:

С изменението стойността се привежда в съответствие с приложимото законодателство на ЕС.

### Изменение 19:

Раздел „Препратки“ се изменя, както следва:

Предишен текст:

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka и други изискани спиртни напитки], Alexandra Kiadó, 2003 г. (ISBN 9633686105)

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Информация относно извършването на традиционния процес за дестилация на pálinka], Ethnographia 1945 г.

Dr Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Ръководство за дестилация на pálinka за малки дестилерии], Mezőgazdasági Kiadó, 1986 г.

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* [УНГАРСКА ЕТНОЛОГИЯ II. Земеделие/култивиране на плодове], Akadémiai Kiadó, Budapest, 2001 г.

Нов текст:

Géza Balázs: *Pálinka, a hungaricum* [Pálinka, Hungaricum], Állami Nyomda Részvénytársaság, Budapest, 2004 г. (ISBN 9789638567437)

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka и други изискани спиртни напитки], Alexandra Kiadó, 2003 г. (ISBN 9633686105)

Géza Balázs: *A magyar pálinka* [Унгарска pálinka], Aula Kiadó, Budapest, 1998 г., стр. 29

Géza Balázs: *Az égetett szeszesitalok megjelenése* [Външният вид на спиртните напитки], Néprajzi látóhatár VI., 1997 г.

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Информация относно извършването на традиционния процес за дестилация на pálinka], Ethnographia, 1945 г.

Dr Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Ръководство за дестилация на pálinka за малки дестилерии], Mezőgazdasági Kiadó, 1986 г.

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* [УНГАРСКА ЕТНОЛОГИЯ II. Земеделие/култивиране на плодове], Akadémiai Kiadó, Budapest, 2001 г.

**Обяснение:**

Към библиографията са добавени допълнителни литературни препратки в резултат от проучване, проведено с цел да се осигури информацията относно добрата репутация на „Újfehértói meggypálinka“.

ОСНОВНИ СПЕЦИФИКАЦИИ НА ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ

**„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA“**

EC №: PGI-HU-01829-AM01 – 18 април 2017

**1. Наименование**

„Újfehértói meggypálinka“

**2. Категория спиртни напитки**

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

**3. Описание на спиртната напитка**

*Органолептични характеристики*

- Бистра и безцветна течност с приятен букет и аромат на вишни, с цитрусови нюанси от плода и марципанови нюанси от костилките на вишните.
- В случая на отлежалата pálinka — жълтеникав, кехлибарен цвят и отлежал характер, като в същото време са запазени етеричният букет и аромат на вишните. Характерният цвят и аромат на отлежалата pálinka се дължат на отлежаването в дървени бъчви.
- След дълъг период на отлежаване в дървени бъчви вкусът и ароматът на старата pálinka е по-богат и напитката има по-тъмен цвят на старо злато.
- В случая на pálinka, отлежаваша върху плодове, букетът се усъвършенства от отлежаването на плодовете, а цветът отговаря на този на вишните. При отлежаването върху пласт от свежи или изсушени плодове pálinka има по-високи стойности на съдържание, по-силен аромат и по-характерен вкус.

*Химични и физични свойства*

- алкохолно съдържание: мин. 40 % об.; (+/–0,3 % об. за „Újfehértói meggypálinka“, отлежала върху пласт от плодове +/-1,5 % об.)
- съдържание на метилов алкохол: макс. 1 000 g/hl от 100 обемни % алкохол;
- съдържание на летливи вещества: мин. 200 g/hl от 100 обемни % алкохол;
- съдържание на циановодородна киселина: макс. 7 g/hl от 100 обемни % алкохол;

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

Приятен букет и аромат на вишни, с цитрусови нюанси от плода и марципанови нюанси от костилките на вишните.

Суровини, използвани за производството на продукта:

За производството на pálinka с географското указание „Újfehértói meggypálinka“ може да се използват единствено сортовете Újfehértói fűrtős, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri и Éva.

**4. Съответен географски район**

„Újfehértói meggypálinka“ може да произхожда само от следните населени места в област Szabolcs—Szatmár—Bereg: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kissegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag, Zsindelyes.

„Újfehértói meggypálinka“ може да се произвежда единствено в дестилерии, които се намират в определения в настоящия документ район.

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

Приемане на вишните: Основата за получаване на висококачествена pálinka е употребата на напълно узрели и здрави плодове. При приемането на плодовете се проверява както количеството, така и качеството.

*Контролът на качеството обхваща следните аспекти на плодовете:*

- чистота на сорта: допустимите сортове са Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri и Éva
- зрялост: напълно зрели (дръжката се откъсва от плода без да го уврежда)
- здраве: без мухъл и загиване, увреждане или нараняване
- отсъствие на примеси: не може да съдържа сухи дръжки, листа или други примеси
- съдържание на сухо вещество на вишните: мин. 14 референтни %
- стойност на рН на вишните: 3,5—4,5

#### *Смачкване*

Измитите плодове се прехвърлят в машината за отстраняване на костилки, където костилките се отстраняват. При регулирането на машините трябва да се вземе предвид средният размер на костилките, с което да се сведе до минимум процентът на счупените костилки, които попадат в мъстта. Счупените костилки в мъстта са опасни, тъй като при процесите на смачкване и ферментацията амигдалинът се разгражда на циановодород и бензалдехид. За плодовете с костилка е важно да се запази ароматът на костилката; по тази причина, ако е необходимо, към ферментиращата мъст освен позволеното количество костилки (макс. 3 %) се добавят изсушени, натрошени костилки. Сладката мъст се изпомпва с помпа за транспортиране на смачканите плодове до подготвените контейнери за ферментацията на мъстта. По време на смачкването към мъстта от вишни без костилки се добавя подходящо количество пектинолитични ензими (1—3 g/100 kg, в зависимост от годината и партидата), за да се улесни екстракцията на сока, да се гарантира равномерна ферментация и да се спомогне за отделянето на вкусовете и ароматите.

Когато стойността на рН на партидата бъде установена, посредством фосфорна киселина се задава стойност на рН 3,0, която осигурява подходяща рН защита по време на ферментацията и при съхранението на мъстта и спомага за запазване на аромата на плодовете. Важно е киселината да се добави в мъстта в разрежена форма. Ферментацията се контролира: мъстта — с разграден пектин и с киселинна защита — се съхранява при 18—20 °С с помощта на охлаждащо оборудване, след което се инокулира с подходящо подготвени за целта рехидратирани дрожди; това позволява да се съкрати първият етап на ферментацията.

#### *Ферментация*

За да се разгради горният слой пулп (шапка или покритие), който се образува над мъстта, мъстта се разбърква няколко пъти на ден, при което пулпът попива течността и рохкият порест материал на повърхността на мъстта се разгражда, което спомага да се избегне значителната загуба на аромат или добив. Ферментацията обикновено отнема 7—10 дни и параметрите, необходими за контролирането на процеса на ферментация, се измерват постоянно (референтни %, захар и алкохолно съдържание, рН и т.н.). Ферментиралата мъст се дестилира възможно най-бързо. Съдържанието на редуцираща захар във ферментиралата мъст не може да бъде повече от 4 g/l.

#### *Дестилация, рафиниране*

Мъстта от вишни може да се дестилира с два вида оборудване (машини за фракционна дестилация или оборудване за продължителна дестилация). Целта и в двата случая е да се произведе дестилат или pálinka с най-добро качество. По тази причина за всяка партида се определя насоката на разделяне (количеството на „първотока“, „сърце“ и „патоки“ на дестилата), която може да се промени по естествен път по време на дестилацията (фактор време). Разделянето на „първотока“ и „патоците“ обикновено се извършва чрез органолептична оценка. Дестилерията се почиства със системата за почистване на място (СІР) след всеки процес на дестилация за около 5 минути.

#### *Престояване, отлежаване*

„Újfehértói meggypálinka“ трябва да престои, докато бъде постигнат оптималният баланс на напитката. Съдът, който се използва за престояването, трябва да бъде направен от материал, който няма да доведе до протичането на реакция със съставките на pálinka и не отделя вредни за здравето вещества.

За отлежаването на „Újfehértói meggypálinka“ може да се използва и някой от следните процеси:

- Отлежала „Újfehértói meggypálinka“: отлежаване за поне три месеца в дървена бъчва с вместимост до 1 000 l и поне шест месеца в бъчва с по-голям обем, за да може pálinka да придобие нови вкусови елементи, отчасти поради окисляването и отчасти чрез процеса на разтваряне.
- Стара „Újfehértói meggypálinka“: отлежаване за поне една година в дървена бъчва с вместимост, по-малка от 1 000 l, или поне две години в дървена бъчва с вместимост от 1 000 l или повече.
- „Újfehértói meggypálinka“, отлежала върху пласт от плодове: отлежаване за поне три месеца с поне 10 kg зрели вишни или поне 5 kg сушени вишни от посочените в раздел Г сортове с произход от района, определен в раздел В, за всеки 100 l pálinka.

*Регулиране на алкохолното съдържание:*

Алкохолното съдържание на дестилатите се разрежда с омекотена (макс. 1 °dH) питейна вода с контролирано качество до подходящо за консумация равнище. Разреждането е последвано от още един период на престояване и отлежаване, преди продуктът да се бутилира.

## 6. Връзка с географската среда или произход

Основа за добрата pálinka е употребата на висококачествени плодове с отлични характеристики. Това може да се постигне само ако за производството на плодовете се избере възможно най-доброто място и се вземат предвид в достатъчна степен климатичните и почвените фактори и разположението на мястото.

Посоченият по-горе географски район се намира в област Szabolcs—Szatmár—Bereg в средната част на регион Nyírség. Годишното количество валежи в района е 570—590 mm, като на определени места може да варира между 550 и 600 mm. Количеството валежи през вегетационния сезон е около 420 mm, 65—78 mm от които падат през юни, което е благоприятно за отглеждането на плодове. Средната годишна температура варира между 9,3 °C и 9,9 °C. Последните дни със слани са около средата на април, а първите есенни слани падат в средата на октомври. Най-топлият месец е юли с 20,2—20,7 °C, което е с 1—2 °C по-малко от други райони на Alföld [Голямата унгарска равнина]. В този географски район лятото е по-умерено отколкото в други части на Alföld, тъй като нощите се охлажда значително дори през лятото. Пролетта започва по-късно отколкото в околните региони, поради което цветовете на вишните обикновено са пощадени от пролетната слана. Истински топлото време в района започва след средата на юли, но по това време вишните вече са събрани. Годишното слънцегреене е между 1950 и 2030 часа, 760—800 от които са през летния период.

Основният вид почва в определения географски район е пясъчлива почва с хумус върху ронливи скали. Този вид почва се характеризира със съдържание на хумус над 1 % и горен почвен пласт от 40 cm. Има добра пропускливост и капацитет на водозадържане, пореста е и не изсъхва бързо, хранителните ѝ качества са достатъчни за добри добиви. Увеличаването на запасите от азот може значително да увеличи добивите. Освен гореспоменатият вид почва се срещат по-големи или по-малки участъци с червено-кафяви горски почви със съдържание на хумус, вариращо между 1 и 1,5 %. Хидрологичните свойства на почвата са също благоприятни, тъй като умерената водопрпускливост се съчетава с добър капацитет за водозадържане. Други положителни страни са нейната пореста структура и подхранващи свойства.

Съпоставянето на изискванията към производството на сортовете вишни Újfehértói fűrtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri и Éva, които осигуряват суровините за „Újfehértói meggypálinka“, с характеристиките на посочения географски район разкрива благоприятното им съчетание и не е случайно, че именно тук започва производството на вишни и оттук произхождат сортовете вишни Újfehértó или че в област Szabolcs-Szatmár-Bereg се произвежда по-голямата част от реколтата на вишни.

Високодобивните видове вишни, познати на местно равнище като Fehértói csüngős Pándy и Fehértói fűrtös Pándy, са станали широко разпространени във и около Újfehértó през първата половина на XX век. Изкуствената селекция на местно ниво в Újfehértó и околностите е започнала през 60-те години на миналия век в изследователския център в града под ръководството на д-р Ferenc Pethő и е включвала събирането на клонове на самоплодни, висококачествени и високодобивни плодове, които се отделят лесно от дръжката. Клонът на вишната с най-благоприятни качества бил

отделен и класифициран като сорт, получил предварително държавно признание под наименованието „Újfehértói fürtös“ през 1970 г. Изкуствената селекция на местно ниво е била разширена до околните общини в района. Събраните тук сортове също били изпитани в Újfehértó, като най-добрите сортове, например Debreceni bõtermõ, Kántorjánosi 3, Petri и Éva, също са получили държавно признание; тези сортове осигуряват суровините за „Újfehértói meggypálinka“.

Съществува линейна регресионна зависимост между широките колебания на дневните и нощните температури и съдържанието на захар в плодовете. Значителната разлика между дневните и нощните температури в географския район по време на вегетационния период придава на сортовете вишни, използвани като суровини за „Újfehértói meggypálinka“, високо съдържание на захар (поне 14 ° по Брикс). Сортовете също така се характеризират с липса на горчиви аромати. Това придава на вишните приятния сладък и кисел или леко кисел вкус.

В резултат от съчетанието на по-силни валежи в географския район по време на вегетационния период и добрата способност за задържане на вода на хумусната, пясъчлива почва със средна плътност, вишните имат ниско киселинно съдържание (обща киселинност от 0,6—1,5 %), което също придава на сортовете, осигуряващи суровините за „Újfehértói meggypálinka“, техния характерен, приятен сладък и кисел или леко кисел вкус.

Когато се приготвя мъстта, освен позволеното малко количество натрошени костилки (макс. 3 %) към ферментиращата мъст се прибавят изсушени, натрошени костилки, ако е необходимо, за да се гарантира марципановия аромат на „Újfehértói meggypálinka“.

Специфичните характеристики на сортовете вишни, които се отглеждат в географския район, са следствие от климатичните и почвените условия, както и от човешките познания, свързани с Újfehértó.

Производството и консумирането на pálinka в Карпатския басейн датира още от далечната история на хората, които са заселили по тези места. Хората на Agrád вече са знаели как да произвеждат спиртни напитки и са донесли този занаят със себе си от своя дом, по-далече на изток. Изминали са няколко хиляди години, за да се премине от примитивните инструменти и простичките дестилерии, направени от глина и бреза, до днешните дестилерии и рафинерии за pálinka. Употребата на спиртните напитки и функцията, която им се приписва, са се променили в зависимост от обстоятелствата на времето. В далечното минало опияняващият нектар се е използвал само като лекарство за приготвянето на растителни есенции. (В Újfehértó споменът за това е живял в колективното съзнание до близкото минало, тъй като до средата на XX век по-възрастните хора са съхранявали различните билки, които са събирали, накиснати в pálinka, за да поемат лечебните свойства). Опияняващата напитка е станала популярна през Средновековието. Въпреки това дори през 30-те и 40-те години на XX век тя все още не е била ежедневната напитка, която познаваме днес, тъй като според по-възрастните жители на Újfehértó все още се е пиела само по време на специални празници, като например при прибирането на реколтата.

В зората на производството на pálinka машините за дестилация не са били разделени и са се използвали за дестилирането на плодове, вино, зърнени култури, картофи и т.н. През 18-ти век капацитетът на дестилериите все още е бил много малък. Първите данни за продажби на спиртни напитки в Újfehértó датират от това време и идват от странноприемниците в населеното място, които са се отдавали под наем и са осигурявали отлични доходи на селището. В тези странноприемници, чиито наематели по това време са били по-често представители на заселващата се в района еврейска общност, pálinka е продавана в допълнение към виното. Количеството pálinka обаче е било много малко, което също свидетелства за това, че като дестилерия за производството на pálinka сигурно е служил домашно изработен уред с малък капацитет. По-късно обаче напитката е станала все по-популярна в региона, както проличава от изказването на отговарящия за акцизите лейтенант от запаса Sándor Bakó.

В Újfehértó, както и в Alföld като цяло, плодовете са били основна част от хранителния режим. Един от тях е вишната, дивите сортове на която вече са се сражали в околността още от началото на 17-ти век.

Лятната pálinka е била приготвяна за земеделските производители с по-големи стопанства и овощни градини по същото време, когато е била произвеждана и „pálinka по време на реколтата“ за жителите на селището.

От началото на 19-ти век Újfehértó притежава множество и обширни лозови масиви. Освен лозите имало и различни овощни дървета, като полудивите „цигански“ вишневи дървета и все повече вишневи дървета от сортовете Szilágyi и Pándy. В средата на 70-те години на XX век овощни градини с вишневи дървета започнали да се появяват в по-малките стопанства и били съставени главно от вишневия сорт Pándy и от разработените през 1965 г. в изследователския център в Újfehértó вишневи сортове Újfehértói.

Имало две по-големи промишлени дестилационни фабрики за pálinka в Újfehértó, едната финансирана от селището, а другата — от местните поземлени собственици. Първата била в северната част на селището, а втората — основана от Lőrinc Csernyus, първи поручик от революцията от 1848/1849 г. — работи и до днес в южната част, на улица Rákóczi út.

Като обобщение би могло да се каже, че предвид подходящите климатични условия производството и консумацията на pálinka от вишни имат вековна традиция в посочения район.

#### 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 Pálinka;
- Правителствен указ № 158/2009 от 30 юли 2009 г. за определяне на подробни правила за защита на географските указания на земеделските продукти и храните и за проверка на продуктите;
- Правителствен указ № 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**

Наименование: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Пощенски адрес: Zsindelyes tanya 1. sz, H-4245 Érpatak

#### 9. **Допълнение към географското указание**

Наименованието „Újfehértói meggypálinka“ може да бъде допълнено и със следното:

Допълнение: „érlelt“ [отлежала]

Специални условия за употреба: продуктът може да носи това допълнение към наименованието си, ако е отлежавал за поне три месеца в дървена бъчва с вместимост до 1 000 l и поне шест месеца в бъчва с по-голям обем.

Допълнение: „őrpálinka“ [стара pálinka]

Специални условия за употреба: продуктът може да носи това допълнение към наименованието си, ако е отлежавал за поне една година в дървена бъчва с вместимост, по-малка от 1 000 l, или поне две години в дървена бъчва с вместимост от 1 000 l или повече.

Допълнение: „gyümölcságyon érlelt“ или „ágyas“ [отлежала върху пласт от плодове]

Специални условия за употреба: продуктът може да носи това допълнение към наименованието си, ако поне 10 kg зрели вишни или поне 5 kg сушени вишни от посочените в раздел Г сортове с произход от района, определен в раздел В, се използват по време на отлежаването за всеки 100 l pálinka и продуктът отлежава с плодовете поне три месеца. Нетното количество pálinka трябва да бъде посочено на етикета на бутилката.

#### 10. **Специални правила за етикетирание**

Освен изискванията на съответното законодателство наименованието съдържа и следното:

„географско указание“.

---



ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации  
на Европейския съюз  
L-2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**