

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

(2021/C 205/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

„Madarasi birspálinka“

EU-Nr.: PGI-HU-02489 — 6.3.2019

1. **Einzutragende geografische Angabe**

„Madarasi birspálinka“

2. **Kategorie der Spirituose**

9. Obstbrand

3. **Beschreibung der Spirituose**3.1. *Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften*

Physikalisch-chemische Eigenschaften

Alkoholgehalt	mindestens 43 % vol
Methanolgehalt	höchstens 1 250 g/hl r. A.
Gesamtgehalt an flüchtigen Bestandteilen	mindestens 400 g/hl r. A.
Ethylacetatgehalt	höchstens 300 g/hl r. A.

Sensorische Eigenschaften

„Madarasi birspálinka“ hat eine wasserklare Farbe und zeichnet sich dank seines Grundbestandteils, der Quitte, durch ein ausgeprägtes, reiches Aroma und einen vollen Geschmack aus.

Das Erzeugnis besticht durch eine harmonische Mischung aus den weichen, zitrusartigen und herben sowie den süßen, wächsernen Noten der Quitte. Die vorherrschenden Quittennoten werden durch würzige, kompottartige Noten ergänzt, gefolgt von einem dezent herben, seidig-cremigen Abgang.

3.2. *Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)*

Im Gegensatz zu anderen Quitten-Pálinkas zeichnet sich „Madarasi birspálinka“ durch reiche Noten von Kompott aus, die das zitrusartige Aroma der Quitte hervorheben. Die Spirituose weist süßere Kompottnoten als andere Quitten-Pálinkas auf, was ihr einen weicheren, geschmeidigeren Charakter verleiht. Der zitrusartige Geschmack des Destillats verstärkt diese Kompottnoten zusätzlich.

(1) ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

4. Geografisches Gebiet

„Madarasi birspálinka“ darf in gewerblichen Pálinka-Brennereien im Komitat Bács-Kiskun hergestellt werden, in denen das Einmaischen, die Gärung, die Destillation und die Lagerung erfolgen. Die als Grundbestandteil verwendete Quitte darf nur aus diesem Gebiet stammen.

5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Pálinka-Herstellungsverfahren:

- a) Auswahl und Annahme der Früchte
- b) Einmaischen und Gärung
- c) Destillation
- d) Ruhezeit und Lagerung des Pálinka
- e) Herstellung und Behandlung des Pálinka

a) *Auswahl und Annahme der Früchte*

Die Quitten müssen gesund und ganz sein und dürfen keine Anzeichen von Fäulnis aufweisen.

Bei der Annahme müssen die Früchte gewogen werden, und es muss zur Überprüfung ihrer Qualität eine organoleptische Bewertung vorgenommen werden (Verkostung und, sofern entsprechende Geräte vorhanden sind, Bestimmung des Trockensubstanzgehalts (Messung des Zuckergehalts und des pH-Werts).

Nur ausreichend gereifte Quitten mit einem Trockensubstanzgehalt von mindestens 12 % (Refraktometerwert) kommen als Grundbestandteil infrage.

b) *Einmaischen und Gärung*

Einmaischen:

Die Basis für das Einmaischen sind ausreichend gereifte, hochwertige Früchte. Ein besonderer Schritt bei der Herstellung von „Madarasi birspálinka“ ist die Nachreifung der Quitten vor der Verarbeitung. Dieser Vorgang kann bei Bedarf bis zu fünf Tagen dauern. Während dieser Zeit wird durch die Lagerung der Früchte an einem kühlen Ort (wodurch Fäulnis verhindert wird) für einen einwandfreien Reifeprozess und einen ähnlichen Reifegrad gesorgt. Dabei kommt es im Fruchtkonzentrat zu einer Anreicherung mit Aromastoffen, die dem Pálinka sein einzigartiges Aroma verleihen.

Der Flaum an der Oberfläche der Quitte muss entfernt werden, denn wenn er in großen Mengen in die Maische gelangt, verleiht er dem Pálinka einen unangenehmen, bitteren Geschmack. Kleine Flaummengen bewirken keine unliebsamen Veränderungen beim Enderzeugnis. Der Flaum wird durch Waschen, Abreiben und Abwischen entfernt.

Die entstielteten Früchte werden zerkleinert und gemahlen. Den zerkleinerten Früchten kann Wasser zugesetzt werden, um die richtige Konsistenz zu erreichen. Die fertige Maische wird in Gärbehälter (Stahl oder Kunststoff) gepumpt.

Gärung:

Es erfolgt eine kontrollierte Gärung. Die folgenden Hilfsstoffe dürfen verwendet werden: Wasser (Trinkwasserqualität), Hefe (gepresst oder getrocknet), Säuren zur Einstellung des pH-Werts, Enzyme (für die Hefe), pectinolytische Enzyme und Schaumverhüter.

Bei der kontrollierten Gärung ist es wichtig, die Maischetemperatur genau auf 16-22 °C zu halten. Der Säuregehalt der Maische muss auf einen pH-Wert von etwa 3-3,2 eingestellt werden, bei dem die Hefe und die Enzyme weiterhin gut arbeiten, schädliche Bakterien jedoch nicht überleben können.

Durch den Einsatz von Hefe wird sichergestellt, dass die Gärung schnell einsetzt und reibungslos und fehlerfrei abläuft und ein optimales Aroma sowie ein idealer Alkoholgehalt erreicht werden.

Die Gärung muss durch Überwachung der Gärraumtemperatur kontrolliert werden, während die Maische einer täglichen Sichtkontrolle und erforderlichenfalls einer Überprüfung des Zuckergehalts unterzogen werden muss.

Die Gärung kann als abgeschlossen betrachtet werden, wenn der Zuckergehalt der Maische unter 5 g pro 100 g Maische fällt. Um Schäden zu vermeiden, sollte die vergorene Maische möglichst bald destilliert werden.

c) *Destillation*

„Madarasi birspálinka“ kann mit einer Destillationsanlage hergestellt werden, die für die doppelte fraktionierte Destillation mit einer traditionellen Brennblase mit Kupferoberfläche geeignet ist.

Bei der Brennblase handelt es sich um einen Kessel mit einem Fassungsvermögen von höchstens 1 000 Litern. Die für „Madarasi birspálinka“ verwendeten Kessel haben meist ein Fassungsvermögen von 300-500 Litern. Die Destillation erfolgt in zwei Phasen. Im ersten Durchgang wird der Rauhbrand hergestellt, der einen Alkoholgehalt von 15-28 % vol besitzt und bereits die Aromen der Früchte aufweist. Im zweiten Durchgang, dem Feinbrand, kommt es auf die richtige Trennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf an. Während des Brennvorgangs lässt sich der Vorlauf nur durch organoleptische Prüfungen bestimmen; der Nachlauf kann hingegen auf Basis von Erfahrungswerten anhand des kontinuierlich gemessenen Alkoholgehalts abgetrennt werden.

d) *Ruhezeit und Lagerung des Pálinka*

Bevor der Pálinka nach der Destillation in unverdünntem Zustand (in der Regel 60-70 % vol) in einer lichtgeschützten Umgebung in Ballons oder Edelstahlbehälter abgefüllt wird, muss er ruhen, damit sich die feinen Aromen entfalten können.

Für die Ruhezeit und Lagerung des Pálinka ist außerdem ein Raum mit mäßiger Luftfeuchtigkeit und gleichmäßiger Temperatur wichtig.

e) *Herstellung und Behandlung des Pálinka*

Nach der Ruhezeit muss der Alkoholgehalt des Destillats durch Zugabe von Trinkwasser entsprechend den gesetzlichen Vorgaben auf den erforderlichen Wert ($\pm 0,3$ % vol) gebracht werden.

Dafür kann destilliertes, entsalztes, entionisiertes oder enthärtetes Wasser verwendet werden.

Der auf den erforderlichen Alkoholgehalt herabgesetzte Pálinka darf nur in saubere Glas- oder Keramikflaschen abgefüllt werden.

6. **Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung**

6.1. *Angaben zu dem geografischen Gebiet, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Das Komitat Bács-Kiskun liegt in einer der sonnigsten Regionen Ungarns. Der meist lockere Sandboden erwärmt sich schnell und bietet hervorragende Bedingungen für den Quittenanbau.

Die Quitte gedeiht am besten auf warmen, lockeren oder mitteldichten, feuchteren, durchlüfteten Böden mit guten Wasserhaushaltseigenschaften und ist am häufigsten im Komitat Bács-Kiskun anzutreffen, wo die Bedingungen günstig sind.

Während der Vegetationsperiode scheint die Sonne ganze 250-300 Stunden; die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt 11,2 °C und die durchschnittliche Niederschlagsmenge 475 mm.

6.2. *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Der Zusammenhang zwischen „Madarasi birspálinka“ und dem geografischen Gebiet beruht auf der Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses.

Die spezifischen Eigenschaften der im Komitat Bács-Kiskun angebauten Quitten sind auf die ökologischen Besonderheiten der natürlichen Umwelt zurückzuführen. Die klimatischen Bedingungen des Komitats Bács-Kiskun verleihen den aus den dort angebauten Quitten hergestellten Pálinkas ihren exquisiten Geschmack und Duft sowie ihr Aroma.

Der Sandboden des Komitats bietet der Quitte einen günstigen, luftigen, gut strukturierten Untergrund, der der Frucht ihre Einzigartigkeit verleiht. Die zitrusartigen, würzigen Noten der Quitte sind dem lockeren Sandboden zu verdanken.

Der Sandboden ist reich an Spurenelementen. Die Sandkörner reflektieren das Sonnenlicht auf die Frucht und sorgen so während der Reifezeit für eine kontinuierlich warme Umgebung.

Aufgrund der hohen Durchschnittstemperatur und des reichlichen Sonnenscheins im Komitat Bács-Kiskun, die eine gute Reifung ermöglichen, weisen die Quitten einen höheren Zuckergehalt als Quitten in anderen Regionen auf. Das aus diesen Quitten gewonnene Destillat ist daher süßer, mit Noten von Kompott, was der Spirituose einen weicheren, geschmeidigeren Charakter verleiht als anderen Quitten-Pálinkas.

Diese Kompottnoten werden durch das zitrusartige Aroma des Destillats verstärkt, das der ausgewogenen Säure der gereiften Quitte zu verdanken ist.

Der spurenelementreiche Boden verleiht der bei entsprechender Reife geernteten Quitte — mit einem Trockensubstanzgehalt von mindestens 12 % (Refraktrometerwert) — das reiche Aroma und den vollen Geschmack, die für „Madarasi birspálinka“ charakteristisch sind.

Um diese aromatischen Noten im Destillat hervorzubringen, braucht es viel Fachwissen und Erfahrung, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Dazu gehören das Wissen über die Nachreifung der Quitte, das Entfernen des Flaums von der Schale, das Einmaischen und das fachgerechte Abtrennen sowie der Feinbrand des Destillats.

Auszeichnungen, die „Madarasi birspálinka“ bei Wettbewerben gewonnen hat:

- 2008: Zsindelyes Fesztivál — Pálinka-Verkostung — Silbermedaille
- 2012: HunDeszt Pálinka-Wettbewerb — Silbermedaille
- 2012: Dritter offener Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen des Komitats Vas — Goldmedaille
- 2013: Vierter offener Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen des Komitats Vas — Goldmedaille
- 2014: Dritter regionaler Palóc-Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen — Silbermedaille
- 2014: Fünfter offener Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen des Komitats Vas — Silbermedaille
- 2015: Sechster offener Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen des Komitats Vas — Goldmedaille
- 2016: Nationaler Pálinka-Verkostungswettbewerb — Pálinka-Exzellenzmedaille
- 2016: Siebenter offener Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen des Komitats Vas — Goldmedaille
- 2017: Brillante — Pálinka-Wettbewerb für gewerbliche Brennereien — Silbermedaille
- 2017: Nationaler Pálinka-Verkostungswettbewerb — Pálinka-Exzellenzmedaille
- 2017: Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen aus dem Karpatenbecken — Silbermedaille

7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

- Gesetz XI von 1997 über den Schutz von Marken und geografischen Angaben
- Gesetz LXXIII von 2008 über Pálinka, Weintrester-Pálinka und den Nationalen Pálinka-Rat
- Regierungsverordnung Nr. 158/2009 vom 30. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zum Schutz der geografischen Angaben von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln sowie zur Kontrolle der Erzeugnisse
- Regierungsverordnung Nr. 22/2012 vom 29. Februar 2012 über das Nationale Amt für die Sicherheit der Lebensmittelkette
- Verordnung Nr. 28/2017 des Landwirtschaftsministers vom 30. Mai 2017 über die Anforderungen an das Eigenkontrollsystem für Lebensmittelunternehmen
- Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89
- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 716/2013 der Kommission vom 25. Juli 2013 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen

8. Antragsteller

8.1. Mitgliedstaat, Drittland oder juristische/natürliche Person

Márton Lakatos (Einzelunternehmer)

8.2. Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Postleitzahl und Ort, Land)

Szent István utca 105, 6456 Madaras, Ungarn

9. **Ergänzungen der geografischen Angabe**

—

10. **Besondere Etikettierungsvorschriften**

Zusätzlich zu den in den Rechtsvorschriften festgelegten Elementen gilt Folgendes:

— „földrajzi árujelző“ [geografische Angabe] (separat vom Namen)
