

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου

(2021/C 205/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 27 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2019/787 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ

«MADARASI BIRSPÁLINKA»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HU-02489 — 6.3.2019

1. Γεωγραφική ένδειξη προς καταχώριση
«Madarasi birspálinka»
2. Κατηγορία του αλκοολούχου ποτού
9. Απόσταγμα φρούτων
3. Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού
3.1. Φυσικά, χημικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Αλκοολικός τίτλος	ελάχιστο 43 % κατ' όγκο
Περιεκτικότητα σε μεθανόλη	μέγιστο 1 250 g/hl αλκοόλης 100 % vol.
Ολική περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες	ελάχιστο 400 g/hl αλκοόλης 100 % vol.
Περιεκτικότητα σε οξικό αιθυλεστέρα	μέγιστο 300 g/hl αλκοόλης 100 % vol.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το «Madarasi birspálinka» έχει διάφανο χρώμα και χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο, πλούσιο άρωμα και γεύση χάρη στο βασικό συστατικό του.

Το προϊόν προσφέρει ένα αρμονικό μείγμα από απαλές, όξινες νότες εσπεριδοειδούς και γλυκίες, κηρώδεις νότες κυδωνιού. Οι έντονες νότες κυδωνιού συμπληρώνονται από πικάντικες νότες κομπόστας, ακολουθούμενες από μια διακριτικά οξεία, μεταξένια κρεμώδη επίγευση.

- 3.2. Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)

Σε αντίθεση με άλλα rálinka κυδωνιού, το «Madarasi birspálinka» έχει πλούσιες νότες κομπόστας που ενισχύουν τη γεύση εσπεριδοειδούς του κυδωνιού. Παρουσιάζει γλυκύτερες νότες κομπόστας σε σύγκριση με άλλα rálinka κυδωνιού, που του προσδίδουν πιο μαλακό και απαλό χαρακτήρα. Η γεύση εσπεριδοειδούς του αποστάγματος ενισχύει περαιτέρω αυτές τις νότες κομπόστας.

(¹) ΕΕ L 130 της 17.5.2019, σ. 1.

4. Σχετική γεωγραφική περιοχή

Η παραγωγή του «Madarasi birsálinka» επιτρέπεται σε εμπορικά αποστακτήρια rálinka που βρίσκονται στην κομητεία Bács-Kiskun, όπου είναι δυνατή η πολτοποίηση, η ζύμωση, η απόσταξη και η ανάπαυσή του. Τα κυδώνια που χρησιμοποιούνται ως βασικό συστατικό επιτρέπεται να προέρχονται μόνο από την εν λόγω περιοχή.

5. Μέθοδοι παρασκευής του αλκοολούχου ποτού

Διαδικασία παραγωγής του rálinka:

- α) Επιλογή και παραλαβή των φρούτων
- β) Πολτοποίηση και ζύμωση
- γ) Απόσταξη
- δ) Ανάπαυση και αποθήκευση του rálinka
- ε) Επεξεργασία και παραγωγή του rálinka

α) Επιλογή και παραλαβή των φρούτων

Οι καρποί κυδωνιών πρέπει να είναι υγιείς, ολόκληροι και να μη φέρουν κανένα ίχνος σήψης.

Οι καρποί πρέπει να μετρώνται κατά την παραλαβή, ενώ πρέπει επίσης να διενεργείται οργανοληπτική αξιολόγηση [γυσερινωσία και, εφόσον υπάρχουν τα κατάλληλα μέσα, εξέταση της περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία (περιεκτικότητα σε σάκχαρα και μέτρηση του pH)] για τον έλεγχο της ποιότητάς τους.

Ως βασικό συστατικό μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο κυδώνια κατάλληλης ωρίμανσης, με περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 12 %.

β) Πολτοποίηση και ζύμωση

Πολτοποίηση:

Η βάση για την πολτοποίηση είναι οι ποιοτικοί καρποί κατάλληλης ωρίμανσης. Ένα ειδικό στάδιο στην παραγωγή του «Madarasi birsálinka» είναι η μετασυλλεκτική ωρίμανση των κυδωνιών πριν από τη μεταποίηση. Η εν λόγω διαδικασία μπορεί να διαρκέσει έως 5 ημέρες, εφόσον απαιτείται. Κατά την περίοδο αυτή, η αποθήκευση των καρπών σε δροσερό μέρος (ώστε να αποτρέπεται η σήψη τους) εξασφαλίζει άψογη διαδικασία ωρίμανσης και παρέχει τη δυνατότητα επίτευξης παρόμοιου βαθμού ωρίμανσης. Οι αρωματικές ουσίες που περιέχουν οι καρποί συμπυκνώνονται περαιτέρω, προσδίδοντας στο rálinka το μοναδικό του άρωμα.

Το χνούδι που καλύπτει την επιφάνεια των κυδωνιών πρέπει να αφαιρείται, διότι εάν εισέλθει στον πολτό σε μεγάλες ποσότητες προσδίδει στο rálinka μια δυσάρεστη, αιχιά γεύση. Μικρές ποσότητες χνουδιού δεν προκαλούν καμία δυσάρεστη μεταβολή στο τελικό προϊόν. Το χνούδι αφαιρείται με πλύσιμο, απόξεση και σκούπισμα.

Ο αποφλοιωμένος καρπός κατατεμαχίζεται και αλέθεται. Στον τεμαχισμένο καρπό μπορεί να προστεθεί νερό για να επιτευχθεί η κατάλληλη πυκνότητα. Ο έτοιμος πολτός αντλείται σε δοχεία ζύμωσης (από χάλυβα ή πλαστικό).

Ζύμωση:

Η διαδικασία είναι η ελεγχόμενη ζύμωση. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα ακόλουθα βοηθητικά υλικά: νερό (πόσιμο)· ζυμομύκητες (συμπιεσμένοι ή ξηροί)· οξέα για τη ρύθμιση της τιμής του pH· ένζυμα (για τους ζυμομύκητες)· ηκτηνολυτικά ένζυμα· και αντιαφριστικοί παράγοντες.

Στην ελεγχόμενη ζύμωση, είναι σημαντικό η θερμοκρασία του πολτού να ρυθμίζεται με ακρίβεια, στους 16-22 °C. Η περιεκτικότητα του πολτού σε οξέα πρέπει να ρυθμίζεται σε τιμή pH περίπου 3-3,2, στην οποία οι ζυμομύκητες και τα ένζυμα εξακολουθούν να επιδρούν αποτελεσματικά, αλλά τα επιβλαβή βακτήρια δεν επιβιώνουν.

Η χρήση ζυμομυκήτων διασφαλίζει ότι η ζύμωση πραγματοποιείται γρήγορα και ολοκληρώνεται απρόσκοπτα, χωρίς σφάλματα, και ότι επιτυγχάνεται βέλτιστο επίπεδο αρώματος και αλκοολικού τίτλου.

Η ζύμωση πρέπει να ελέγχεται μέσω της παρακολούθησης της θερμοκρασίας του χώρου ζύμωσης, ενώ ο πολτός πρέπει να ελέγχεται οπτικά σε καθημερινή βάση καθώς και, εάν χρειάζεται, με τον έλεγχο της περιεκτικότητας σε σάκχαρα.

Η ζύμωση μπορεί να θεωρηθεί ότι έχει ολοκληρωθεί εάν η περιεκτικότητα του πολτού σε σάκχαρα μειωθεί κάτω από τα 5 g ανά 100 g πολτού. Για να μην καταστραφεί ο πολτός, η απόσταξη του πολτού που έχει υποστεί ζύμωση θα πρέπει να πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατόν.

γ) Απόσταξη

Το «Madarasi birsálinka» μπορεί να παραχθεί με συσκευή απόσταξης, η οποία είναι κατάλληλη για διπλή κλασματική απόσταξη, με τη χρήση παραδοσιακού άμβυκα με χάλκινη επιφάνεια.

Ο άμβυκας είναι λέβητας μέγιστης χωρητικότητας 1 000 λίτρων. Για το «Madarasi birsálinka», η συνήθης χωρητικότητα των χρησιμοποιούμενων λεβήτων είναι της τάξης των 300-500 λίτρων. Η απόσταξη περιλαμβάνει δύο στάδια. Κατά το πρώτο στάδιο, παράγεται το προϊόν με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, το οποίο περιέχει ήδη τα αρώματα του καρπού και έχει αλκοολικό τίτλο 15-28 % κατ' όγκο. Κατά το δεύτερο στάδιο, τον εξευγενισμό, είναι σημαντικό να διαχωρίζονται με ορθό τρόπο η κεφαλή, η καρδιά και η ουρά. Στη διάρκεια της απόσταξης, το απόσταγμα κεφαλής μπορεί να προσδιοριστεί μόνο με οργανοληπτικούς ελέγχους, ενώ το απόσταγμα ουράς μπορεί να διαχωριστεί με τη χρήση των εμπειρικών τιμών της διαρκώς μετρούμενης αλκοόλης.

δ) Ανάπαυση και αποθήκευση του *rálinka*

Μετά την απόσταξη, το *rálinka* θα πρέπει να αναπαύεται πριν από την εμφιάλωσή του μακριά από το φως, σε νταμιτζάνα ή δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα, σε μη αραιωμένη κατάσταση (συνήθως, 60-70 % κατ' όγκο), ώστε να διευκολυνθεί ο σχηματισμός των εξαιρετικών αρωμάτων.

Για την ανάπαυση και αποθήκευση, είναι επίσης σημαντικό το *rálinka* να τοποθετείται σε χώρο με μέτριο βαθμό υγρασίας και ομοιόμορφη θερμοκρασία.

ε) Επεξεργασία και παραγωγή του *rálinka*

Μετά την ανάπαυση, ο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος πρέπει να ρυθμιστεί στο απαιτούμενο επίπεδο ($\pm 0,3$ % κατ' όγκο) με την προσθήκη πόσιμου νερού σύμφωνα με τις νόμιμες προδιαγραφές.

Το νερό αυτό μπορεί να είναι αποσταγμένο, αφαλατωμένο, απιονισμένο ή αποσκληρωμένο.

Το *rálinka* που έχει ρυθμιστεί στον απαιτούμενο αλκοολικό τίτλο μπορεί να εμφιαλωθεί μόνο σε καθαρές γυάλινες ή κεραμικές φιάλες.

6. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση

6.1. Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό

Η κομητεία Bács-Kiskun βρίσκεται σε μια από τις περιοχές της Ουγγαρίας με τη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια. Το συνήθως χαλαρό αμμώδες έδαφος θερμαίνεται γρήγορα και αποτελεί εξαιρετικό περιβάλλον για τα κυδώνια.

Το κυδώνι αναπτύσσεται καλύτερα σε θερμά, πιο χαλαρά ή μέτριας πυκνότητας, υγρότερα, ευάερα εδάφη με ικανοποιητικές ιδιότητες διαχείρισης των υδάτων, και είναι πλέον σύνθηδες στην κομητεία Bács-Kiskun, όπου οι συνθήκες είναι ευνοϊκές.

Κατά την καλλιεργητική περίοδο, η ηλιοφάνεια διαρκεί 250-300 ολόκληρες ώρες, η ετήσια μέση θερμοκρασία είναι 11,2 °C και η μέση βροχόπτωση 475 mm.

6.2. Ειδικά χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ του «Madarasi birsálinka» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στην ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των κυδωνιών που καλλιεργούνται στην κομητεία Bács-Kiskun είναι αποτέλεσμα των ειδικών οικολογικών χαρακτηριστικών του φυσικού περιβάλλοντος. Οι κλιματικές συνθήκες της κομητείας Bács-Kiskun προσδίδουν στα *rálinka* που παράγονται από τα κυδώνια που καλλιεργούνται στην περιοχή την εξαιρετική γεύση και το άρωμά τους.

Το αμμώδες έδαφος της κομητείας παρέχει στα κυδώνια ένα ευνοϊκό, ευάερο, καλά σχηματισμένο υπόστρωμα, το οποίο συμβάλλει στη διαμόρφωση της μοναδικότητας των καρπών. Οι πικάντικες νότες εσπεριδοειδούς του κυδωνιού είναι αποτέλεσμα του χαλαρού αμμώδους εδάφους.

Το αμμώδες έδαφος είναι πλούσιο σε μικροθρεπτικά συστατικά. Οι κόκκοι άμμου αντανακλούν το ηλιακό φως στους καρπούς, εξασφαλίζοντας ένα σταθερά θερμό περιβάλλον κατά την περίοδο ωρίμανσης.

Η υψηλή μέση θερμοκρασία και η άφθονη ηλιοφάνεια της κομητείας Bács-Kiskun προσδίδουν στα κυδώνια υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα σε σύγκριση με τα κυδώνια που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές, καθώς επιτρέπουν την καλή ωρίμανση των κυδωνιών. Ως εκ τούτου, το απόσταγμα που παράγεται από τα εν λόγω κυδώνια είναι πιο γλυκό, με νότες κομπόστας, οι οποίες προσδίδουν στο αλκοολούχο ποτό απαλότερο χαρακτήρα απ' ό,τι άλλα *rálinka* κυδωνιού.

Αυτές οι νότες κομπόστας ενισχύονται από τη γεύση εσπεριδοειδούς του αποστάγματος, χάρη στην ισορροπημένη οξύτητα των ώριμων κυδωνιών.

Το πλούσιο σε μικροθρεπτικά συστατικά έδαφος προσδίδει στα κυδώνια, τα οποία συγκομίζονται κατόπιν κατάλληλης ωρίμανσης (με περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 12 %), το πλούσιο άρωμα και τη γεύση που χαρακτηρίζουν το «Madarasi birsáplinka».

Για την παραγωγή αυτών των αρωματικών νοτών στα αποστακτήρια απαιτούνται σημαντική εμπειρογνώσια και πείρα, οι οποίες μεταδίδονται από γενιά σε γενιά. Η εν λόγω εμπειρογνώσια αφορά τη μετασυλλεκτική ωρίμανση των κυδωνιών, την αφαίρεση του χνουδιού από τη φλούδα, την πολτοποιήση, καθώς και τον ορθό διαχωρισμό και εξευγενισμό του αποστάγματος.

Βραβεία που έχουν απονεμηθεί στο «Madarasi birsáplinka» σε διαγωνισμούς:

- 2008: Φεστιβάλ Zsindelyes — Γευσιγνώσια Pálinka — Αργυρό μετάλλιο
- 2012: Διαγωνισμός HunDeszt Pálinka — Αργυρό μετάλλιο
- 2012: Τρίτος ανοικτός διαγωνισμός Pálinka και αλκοολούχων ποτών της κομητείας Vas — Χρυσό μετάλλιο
- 2013: Τέταρτος ανοικτός διαγωνισμός Pálinka και αλκοολούχων ποτών της κομητείας Vas — Χρυσό μετάλλιο
- 2014: Τρίτος περιφερειακός διαγωνισμός Palóc Pálinka και αλκοολούχων ποτών — Αργυρό μετάλλιο
- 2014: Πέμπτος ανοικτός διαγωνισμός Pálinka και αλκοολούχων ποτών της κομητείας Vas — Αργυρό μετάλλιο
- 2015: Έκτος ανοικτός διαγωνισμός Pálinka και αλκοολούχων ποτών της κομητείας Vas — Χρυσό μετάλλιο
- 2016: Εθνικός διαγωνισμός γευσιγνώσιας Pálinka — Μέταλλιο αριστείας Pálinka
- 2016: Έβδομος ανοικτός διαγωνισμός Pálinka και αλκοολούχων ποτών της κομητείας Vas — Χρυσό μετάλλιο
- 2017: Brillante — Διαγωνισμός εμπορικών αποστακτηρίων Pálinka — Αργυρό μετάλλιο
- 2017: Εθνικός διαγωνισμός γευσιγνώσιας Pálinka — Μέταλλιο αριστείας Pálinka
- 2017: Διαγωνισμός Pálinka και αλκοολούχων ποτών της Λεκάνης των Καρπαθίων — Αργυρό μετάλλιο

7. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις

- Νόμος XI του 1997 για την προστασία εμπορικών σημάτων και γεωγραφικών ενδείξεων
- Νόμος LXXIII του 2008 για το rálinka, το rálinka από στέμφυλα σταφυλής και το Εθνικό Συμβούλιο Pálinka
- Κυβερνητικό διάταγμα αριθ. 158/2009, της 30ής Ιουλίου 2009, όσον αφορά τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων γεωργικών προϊόντων και τροφίμων και τον έλεγχο των προϊόντων
- Κυβερνητικό διάταγμα αριθ. 22/2012, της 29ης Φεβρουαρίου 2012, για την εθνική υπηρεσία ασφάλειας της τροφικής αλυσίδας
- Διάταγμα αριθ. 28/2017 του υπουργού Γεωργίας, της 30ής Μαΐου 2017, σχετικά με τις απαιτήσεις για το σύστημα αυτοελέγχου που πρέπει να εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Ιανουαρίου 2008, σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου
- Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 716/2013 της Επιτροπής, της 25ης Ιουλίου 2013, για τη θέσπιση των κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών

8. Αιτών

8.1. Κράτος μέλος, τρίτη χώρα ή νομικό/φυσικό πρόσωπο

Márton Lakatos (ατομική επιχείρηση)

8.2. Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, πόλη/κοινότητα και ταχυδρομικός κώδικας, χώρα)

Szent István utca 105, H-6456 Madaras

9. Συμπληρωματικά στοιχεία προς τη γεωγραφική ένδειξη

—

10. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Επιπλέον των στοιχείων που ορίζει η νομοθεσία, η ονομασία περιλαμβάνει επίσης τα εξής:

— «földrajzi árujelző» [γεωγραφική ένδειξη] (χωριστά από την ονομασία)
