

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo

(2021/C 205/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 27 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO

«MADARASI BIRSPÁLINKA»

N.º UE: PGI-HU-02489 de 6.3.2019

1. **Indicación geográfica cuyo registro se solicita**

«Madarasi birspálinka»

2. **Categoría de la bebida espirituosa**

9. Aguardiente de fruta

3. **Descripción de la bebida espirituosa**

3.1. *Características físicas, químicas y/u organolépticas*

Características físico-químicas

Grado alcohólico	43 % V/V como mínimo
Contenido de metanol	1 250 g/hl de alcohol a 100 % vol. como máximo
Contenido total de sustancias volátiles	400 g/hl de alcohol a 100 % vol. como mínimo
Contenido de acetato de etilo	300 g/hl de alcohol a 100 % vol. como máximo

Características organolépticas

El «Madarasi birspálinka» tiene un color de agua clara y se caracteriza por un sabor rico y distintivo gracias a su ingrediente básico.

El producto ofrece una mezcla armoniosa de notas de membrillo suaves, cítricas, astringentes, dulces y cerosas. Las prominentes notas de membrillo se complementan con notas especiadas de compota, seguidas de un regusto cremoso, sedoso y discretamente astringente.

3.2. *Características específicas (comparadas con las bebidas espirituosas de la misma categoría)*

A diferencia de otros «pálinkas» de membrillo, el «Madarasi birspálinka» tiene notas ricas de compota que potencian las notas cítricas del membrillo. Tiene notas de compota más dulces que las de otros «pálinkas» de membrillo, las cuales le confieren un carácter más suave y terso. Las notas cítricas del destilado potencian aún más estas notas de compota.

⁽¹⁾ DO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

4. Zona geográfica

El «Madarasi birspálinka» puede producirse en destilerías comerciales de «pálinka» ubicadas en el condado de Bács-Kiskun, donde pueden efectuarse la elaboración y la fermentación de la masa, la destilación y la fase de reposo. El membrillo utilizado como ingrediente básico solo puede ser originario de esta zona.

5. Métodos de obtención de la bebida espirituosa

Proceso de producción del «pálinka»:

- a) Selección y admisión de la fruta
- b) Elaboración y fermentación de la masa
- c) Destilación
- d) Fase de reposo y almacenamiento del «pálinka»
- e) Tratamiento y producción del «pálinka»

a) Selección y admisión de la fruta

El membrillo debe estar sano y entero y no debe presentar signos de podredumbre.

La fruta debe medirse tras su aceptación y debe realizarse una evaluación organoléptica [degustación y, si se dispone de los medios correspondientes, determinación del contenido de materia seca (contenido de azúcar y medición del pH)] para comprobar su calidad.

Como ingrediente básico, solo puede utilizarse membrillo con un grado de madurez adecuado y un contenido de materia seca de al menos el 12 % ref.

b) Elaboración y fermentación de la masa

Elaboración:

La base para la elaboración de la masa consiste en fruta de buena calidad y con un grado de madurez adecuado. Un paso especial en la producción del «Madarasi birspálinka» es la maduración posterior del membrillo antes del tratamiento. Este proceso puede tardar hasta cinco días, si fuese necesario. Durante ese tiempo, el almacenamiento de la fruta en un lugar fresco (impidiendo así que se pudra) garantiza un proceso de maduración impecable y permite alcanzar un grado de maduración similar. Los materiales aromáticos de la fruta se concentran aún más, lo que le da al «pálinka» su sabor único.

Debe eliminarse la pelusa que cubre la superficie del membrillo, ya que, si entra en la masa en grandes cantidades, le dará al «pálinka» un sabor acre desagradable. Las pequeñas cantidades de pelusa no producirán ningún cambio desagradable en el producto final. La pelusa se elimina lavando, frotando y limpiando el membrillo con un trapo.

La fruta descascarada se pica y se muele. Puede añadirse agua a la fruta picada para lograr la consistencia adecuada. La masa preparada se bombea a tanques de fermentación (de acero o plástico).

Fermentación:

Se trata de un proceso de fermentación controlada. Pueden utilizarse los siguientes materiales auxiliares: agua (potable), levadura (prensada o seca), ácidos para ajustar el pH, enzimas (para la levadura), enzimas pectolíticas y antiespumantes.

En la fermentación controlada, es importante ajustar con precisión la temperatura de la masa, a 16-22 °C. El contenido ácido de la masa debe ajustarse a un pH de alrededor de 3-3,2, al que la levadura y las enzimas continúan trabajando eficazmente, pero las bacterias nocivas no pueden sobrevivir.

El uso de levaduras garantiza que la fermentación se ponga en marcha rápidamente y siga su curso sin problemas ni errores y que se consigan el aroma y el contenido alcohólico óptimos.

La fermentación debe controlarse realizando un seguimiento de la temperatura del espacio de fermentación, mientras que la masa debe controlarse mediante una inspección visual diaria y verificando el contenido de azúcar, si fuera necesario.

La fermentación puede considerarse completa si el contenido de azúcar de la masa es inferior a 5 g por cada 100 g de masa. Para evitar daños, la masa fermentada debe destilarse lo antes posible.

c) *Destilación*

El «Madarasi birspálinka» puede producirse con un dispositivo de destilación adecuado para duplicar la destilación fraccionada, utilizando un alambique tradicional con superficie de cobre.

Un alambique es un caldero con una capacidad de 1 000 litros o menos. Para el «Madarasi birspálinka», los calderos que se utilizan normalmente tienen una capacidad de 300 a 500 litros. La destilación se produce en dos fases. En la primera se produce el alcohol de baja graduación, el cual ya contiene los aromas de la fruta y cuyo grado alcohólico es de 15-28 % V/V. En la segunda fase, el refinado, es fundamental separar correctamente la cabeza, el corazón y la cola del destilado. Durante la destilación, la cabeza del destilado solo puede determinarse a través de controles organolépticos, mientras que la cola del destilado puede separarse utilizando los valores empíricos del alcohol medido de manera continua.

d) *Fase de reposo y almacenamiento del «pálinka»*

Tras la destilación, el «pálinka» debe dejarse reposar antes del embotellado, protegido de la luz, en una garrafa o un recipiente de acero inoxidable, sin diluir (por lo general, 60-70 % V/V), para ayudar a que se formen los exquisitos aromas.

Para la fase de reposo y el almacenamiento, también es importante colocar el «pálinka» en una sala con un grado moderado de humedad y una temperatura uniforme.

e) *Tratamiento y producción del «pálinka»*

Tras la fase de reposo, el grado alcohólico del destilado debe ajustarse al nivel necesario ($\pm 0,3$ % V/V) añadiendo agua potable según las especificaciones legales.

El agua puede ser destilada, desalinizada, desmineralizada o suavizada.

El «pálinka» ajustado al grado alcohólico necesario solo puede envasarse en botellas limpias de vidrio o de cerámica.

6. **Vínculo con el medio geográfico o con el origen**

6.1. *Información detallada de la zona geográfica que sea importante para el vínculo*

El condado de Bács-Kiskun está ubicado en una de las regiones más soleadas de Hungría. El suelo arenoso normalmente suelto se calienta con rapidez, lo que crea un entorno excelente para el membrillo.

El membrillo crece mejor en tierras aireadas cálidas, más sueltas o de densidad media y más húmedas, con buenas propiedades hídricas, y es más común en el condado de Bács-Kiskun, donde las condiciones son favorables.

Durante la temporada de cultivo, el sol brilla de manera abundante entre 250 y 300 horas, la temperatura media anual es de 11,2 °C y la pluviosidad media es de 475 mm.

6.2. *Características específicas de la bebida espirituosa atribuibles a la zona geográfica*

El vínculo entre el «Madarasi birspálinka» y la zona geográfica se basa en la calidad y la reputación del producto.

Las características específicas del membrillo cultivado en el condado de Bács-Kiskun son producto de las características ecológicas particulares del entorno físico. Las condiciones climáticas del condado de Bács-Kiskun dan a los «pálinkas» producidos a partir del membrillo cultivado en la región su sabor y aroma exquisitos.

El suelo arenoso del condado proporciona un sustrato bien formado, aireado y favorable para el membrillo, el cual ayuda a dar a la fruta su carácter único. Las notas cítricas y especiadas del membrillo son producto del suelo arenoso suelto.

El suelo arenoso es rico en micronutrientes. Los granos de arena reflejan la luz solar sobre la fruta, proporcionando así un entorno cálido continuo durante el período de maduración.

La temperatura media elevada y la abundante insolación del condado de Bács-Kiskun aportan al membrillo un mayor contenido de azúcar en comparación con el cultivado en otras regiones, ya que permiten la buena maduración del membrillo. Por consiguiente, el destilado producido a partir de este membrillo es más dulce, con notas de compota, lo cual le da a la bebida espirituosa un carácter más suave y terso en comparación con otros «pálinkas» de membrillo.

Las notas cítricas del destilado potencian estas notas de compota, gracias a la acidez equilibrada del membrillo maduro.

El suelo, rico en micronutrientes, confiere al membrillo, que se recoge cuando está convenientemente maduro (con un contenido de materia seca de al menos el 12 % ref.), el rico aroma y sabor que caracterizan al «Madarasi birspálinka».

La producción de estas notas aromáticas en el destilado requiere una experiencia y unos conocimientos considerables, que se transmiten de generación en generación. Tales conocimientos incluyen la maduración posterior del membrillo, la eliminación de la pelusa de la piel, la elaboración de la masa y la separación y el refinado adecuados del destilado.

Premios obtenidos por el «Madarasi birspálinka» en certámenes:

- 2008: Festival de Zsindelyes – Degustación de pálinka – Medalla de plata
- 2012: Certamen de pálinka HunDeszt – Medalla de plata
- 2012: tercer Certamen abierto de pálinka y bebidas espirituosas del condado de Vas – Medalla de oro
- 2013: cuarto Certamen abierto de pálinka y bebidas espirituosas del condado de Vas – Medalla de oro
- 2014: tercer Certamen regional de pálinka y bebidas espirituosas de Palóc – Medalla de plata
- 2014: quinto Certamen abierto de pálinka y bebidas espirituosas del condado de Vas – Medalla de plata
- 2015: sexto Certamen abierto de pálinka y bebidas espirituosas del condado de Vas – Medalla de oro
- 2016: Certamen nacional de degustación de pálinka – Medalla de excelencia de pálinka
- 2016: séptimo Certamen abierto de pálinka y bebidas espirituosas del condado de Vas – Medalla de oro
- 2017: Brillante – Certamen de pálinka de destilerías comerciales – Medalla de plata
- 2017: Certamen nacional de degustación de pálinka – Medalla de excelencia de pálinka
- 2017: Certamen de pálinka y bebidas espirituosas de la cuenca de los Cárpatos – Medalla de plata

7. Disposiciones de la Unión Europea o nacionales/regionales

- Ley XI de 1997 sobre la protección de marcas comerciales e indicaciones geográficas
- Ley LXXIII de 2008 sobre el «pálinka», el «pálinka» de orujo de uva y el Consejo Nacional del Pálinka
- Decreto Gubernamental n.º 158/2009, de 30 de julio de 2009, por el que se establecen las disposiciones para la protección de las indicaciones geográficas de los productos agrícolas y alimenticios y para el control de los productos
- Decreto Gubernamental n.º 22/2012, de 29 de febrero de 2012, sobre la Oficina Nacional de Seguridad de la Cadena Alimentaria
- Decreto n.º 28/2017, del Ministro de Agricultura, de 30 de mayo de 2017, sobre los requisitos del sistema de autoinspección que deben utilizar las empresas alimentarias
- Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo
- Reglamento de Ejecución (UE) n.º 716/2013 de la Comisión de 25 de julio de 2013 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas

8. Solicitante

8.1. Estado miembro, tercer país o persona física/jurídica

Márton Lakatos (empresario individual)

8.2. Dirección completa (nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país)

Szent István utca 105, H-6456 Madaras

9. **Complemento de la indicación geográfica**

—

10. **Normas específicas de etiquetado**

Además de los elementos especificados en la legislación, la denominación incluye también lo siguiente:

— «földrajzi árujelző» [indicación geográfica] (separado del nombre)
