

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähistega kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89) artikli 17 lõike 6 kohase taotluse avaldamine

(2021/C 205/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/787⁽¹⁾ artiklile 27.

TEHNILISE TOIMIKU PEAMISED SPETSIFIKAADID

„Madarasi birspálinka“

ELi nr: PGI-HU-02489 – 6.3.2019

1. **Registreeritav geograafiline tähis**
„Madarasi birspálinka“
2. **Piiritusjookikategooria**
9. Puuviljadest valmistatud piiritusjook
3. **Piiritusjooigi kirjeldus**
3.1. *Füüsikalised, keemilised ja/või organoleptilised omadused*

Füüsikalised-keemilised omadused

Alkoholisaldus	vähemalt 43 mahuprotsenti
Metanoolisaldus	kuni 1 250 g ühe hektoliitri 100mahuprotsendilise alkoholi kohta
Lenduvate ainete üldsisaldus	vähemalt 400 g ühe hektoliitri 100mahuprotsendilise alkoholi kohta
Etüülatsetaadi sisaldus	kuni 300 g ühe hektoliitri 100mahuprotsendilise alkoholi kohta

Organoleptilised omadused

toode „Madarasi birspálinka“ on läbipaistev nagu vesi ning tänu põhikoostisosale on sellel iseloomulik rikkalik lõhn ja maitse.

Toode on harmooniline segu küdoonia mahedatest tsitruselistest ja hapukatest ning magusatest vahajatest nüanssidest. Küdoonia esiletungivaid nüansse täiendavad vürtsikad puuviljakompoti varjundid ning sel on õrnalt hapukas, siidjalt koorene järelmaitse.

- 3.2. *Eriomadused (võrreldes sama kategooria piiritusjookidega)*

Erinevalt muudest küdooniapaalinkatest on tootel „Madarasi birspálinka“ rikkalikud puuviljakompoti varjundid, mis tugevdavad küdoonia tsitruselist maitset. Selle puuviljakompoti varjundid on muude küdooniapaalinkatega võrreldes magusamad, tänu millele on sel pehmem ja mahedam karakter. Destillaadi tsitruseline maitse täiustab kõnealuseid puuviljakompoti varjundeid.

⁽¹⁾ ELT L 130, 17.5.2019, lk 1.

4. Asjaomane geograafiline piirkond

Toodet „Madarasi birspalinka“ võib toota Bács-Kiskuni komitaadis asuvates kaubanduslikes paalinkatehastes, kus seda võib meskida, kääritada, destilleerida ja seisma jätta. Põhikoostisosana kasutatav küdoonia võib olla pärit üksnes sellest piirkonnast.

5. Piiritusjoogi valmistamise meetodid

Paalinka tootmisprotsess:

- a) puuviljade valimine ja vastuvõtmine;
- b) meskimine ja kääritamine;
- c) destilleerimine;
- d) paalinka seismajätmine ja hoidmine;
- e) paalinka töötlemine ja tootmine.

a) *Puuviljade valimine ja vastuvõtmine*

Küdoonia viljad peavad olema terved, vigastusteta ja mädaplekkideta.

Vilju tuleb hinnata vastuvõtmisel ning nende kvaliteedi kontrollimiseks tuleb teha organoleptiline hindamine (maitsmine ja, kui on olemas vahendid, kuivainesisalduse mõõtmine (suhkrusisalduse ja pH mõõtmine)).

Põhikoostisainena võib kasutada üksnes parajalt valminud küdooniaid, mille kuivainesisaldus on vähemalt 12 võrdlusprotsenti.

b) *Meskimine ja kääritamine*

Meskimine:

meskimise alus on parajalt valminud kvaliteetne puuvili. Toote „Madarasi birspalinka“ tootmise erietapp on küdoonia järelvalmimine enne töötlemist. See protsess võib vajaduse korral kesta kuni viis tööpäeva. Viljade hoidmine sel ajal jahedas kohas (vältides niiviisi viljade mädanemist) tagab täiusliku valmimisprotsessi ja võimaldab saavutada sarnase küpsusastme. Viljades sisalduvad aroomimaterjalid kontsentreeruvad veelgi, andes paalinkale ainulaadse maitse.

Küdoonia pinda kattev karvane kiht tuleb eemaldada, sest kui seda satub meski suures koguses, annab see paalinkale ebameeldiva kibeda maitse. Väike karvakogus ei tekita ebameeldivaid muutusi lõpptootes. Karvane kiht eemaldatakse pesemise, hõõrumise ja pühkimise teel.

Karvakihist vabastatud viljad tükeldatakse ja jahvatatakse. Tükeldatud viljale võib õige konsistentsi saavutamiseks lisada vett. Valmis meski pumbatakse (terasest või plastist) kääritusnõudesse.

Kääritamine:

protsess on kontrollitud kääritamine. Kasutada võib järgmisi abimaterjale: vesi (joogikõlblik); pärm (pressitud või kuivatatud); happed pH väärtuse reguleerimiseks; ensüümid (pärmijaoks); pektinolüütilised ensüümid ja vahu inhibiitorid.

Kontrollitud kääritamisel on oluline määrata meski temperatuur täpselt vahemikus 16–22 °C. Meski happesisaldust tuleb kohandada pH väärtuseni umbes 3–3,2, mille juures pärm ja ensüümid toimivad endiselt tõhusalt, kuid kahjulikud bakterid ei suuda ellu jääda.

Pärmi kasutamine tagab, et käärimine algab kiiresti ja kulgeb sujuvalt ilma vigadeta ning et saavutatakse optimaalne lõhn ja alkoholisisaldus.

Kääritamist tuleb kontrollida kääritusruumi temperatuuri jälgimise teel ning meskit tuleb kontrollida iga päev visuaalselt ja vajaduse korral suhkrusisaldust kontrollides.

Kääritamise võib lugeda lõppenuks, kui meski suhkrusisaldus langeb alla 5 g 100 g meski kohta. Kahjustuste vältimiseks tuleks kääritatud meski võimalikult kiiresti destilleerida.

c) *Destilleerimine*

Toodet „Madarasi birspálinka“ võib toota destilleerimisseadmega, mis sobib kaheastmeliseks fraktsioneerivaks destilleerimiseks, kasutades traditsioonilist destillatsioonipada („pot still“), millel on vaske sisaldav pind.

Destillatsioonipada on pada, mis mahutab kuni 1 000 liitrit. Toote „Madarasi birspálinka“ puhul kasutatakse tavaliselt 300–500-liitriseid padasid. Destilleerimine toimub kahes etapis. Esimeses etapis toodetakse lahjat alkoholi, mis juba sisaldab puuviljaaroomi, ning selle alkoholisisaldus on 15–28 mahuprotsenti. Teises etapis – rafineerimisel – on oluline õigesti eraldada esma-, põhi- ja järeldestillaat. Destilleerimisel saab esmadestillaadi määrata kindlaks üksnes organoleptiliste kontrollide abil, samal ajal kui järeldestillaadi saab eraldada pidevalt mõõdetud alkoholi empiiriliste väärtuste abil.

d) *Paalinka seismajätmine ja hoidmine*

Pärast destilleerimist tuleb lasta paalinkal enne villimist seista korvpudelis või roostevabast terasest mahutis lahjendamata kujul (tavaliselt 60–70 mahuprotsenti) valguse eest kaitstult, et aidata kaasa peente aroomide tekkele.

Samuti on oluline paigutada paalinka seismiseks ja säilitamiseks mõõduka õhuniiskuse ja ühtlase temperatuuriga ruumi.

e) *Paalinka töötlemine ja tootmine*

Pärast seismist tuleb destillaadi alkoholisisaldus reguleerida nõutavale tasemele ($\pm 0,3$ mahuprotsenti), lisades joogikõlblikku vett kooskõlas õiguslike nõuetega.

Vesi võib olla destilleeritud, magestatud, demineraliseeritud või pehmendatud.

Nõutavale alkoholisisaldusele reguleeritud paalinka võib villida ainult puhastesse klaasist või keraamilistesse pudelitesse.

6. Seos geograafilise keskkonna või päritoluga

6.1. Üksikasjalik kirjeldus geograafilise piirkonna tunnuste kohta, mis on seose suhtes olulised

Bács-Kiskuni komitaat asub ühes Ungari kõige päikesepaistelises piirkonnas. Tavaliselt soojeneb kobe liivmuld kiiresti, pakkudes küdooniale suurepärasest keskkonda.

Küdoonia kasvab kõige paremini soojas, kobedamas või keskmise tihedusega niiskemas ja õhutatud mullas, millel on hea veega varustus, ning on kõige levinum Bács-Kiskuni komitaadis, kus tingimused on soodsad.

Kasvuperioodil paistab päike ohtralt 250–300 tundi, aasta keskmine temperatuur on 11,2 °C ja keskmine sademete hulk 475 mm.

6.2. Piiritusjoogi eriomadused, mis tulenevad geograafilisest piirkonnast

Toote „Madarasi birspálinka“ seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote kvaliteedil ja mainel.

Bács-Kiskuni komitaadis kasvatatava küdoonia eriomadused tulenevad füüsilise keskkonna konkreetsetest ökoloogilistest omadustest. Bács-Kiskuni komitaadi kliimatingimused annavad piirkonnas kasvatatud küdooniast toodetud paalinkadele nende peene maitse ja lõhna.

Komitaadi liivmuld tagab küdooniale soodsa, õhulise, hästi vormitud substraadi, mis aitab muuta viljad ainulaadseks. Küdoonia tsitruselised ja vürtsikad nüansid tulenevad kobedast liivmullast.

Liivmuld sisaldab palju mikrotoitaineid. Liivaterad peegeldavad viljadele päikesevalgust, mis tagab küpsemise ajal pidevalt sooja keskkonna.

Bács-Kiskuni komitaadi kõrge keskmine temperatuur ja rohke päikesepaiste annavad küdooniale suurema suhkruisalduse võrreldes teistes piirkondades kasvatatud küdooniatega, sest tänu sellele küpseb küdoonia hästi. Sellest küdooniast saadud destillaat on seega magusam, puuviljakompoti varjunditega, mis annab kangele alkohoolsele joogile pehmema ja mahedama maitse kui muudel küdooniapaalinkadel.

Neid puuviljakompoti varjundeid täiustab destillaadi tsitruseline maitse tänu valminud küdoonia tasakaalustatud happesusele.

Mikrotoitainerikas muld annab küdooniale, mis on korjatud parajalt valminuna (kuivainesisaldus vähemalt 12 võrdlusprotsenti), tootele „Madarasi birspálinka“ iseloomuliku rikkaliku lõhna ja maitse.

Nende aromaatsete nüansside tekitamine destillaadis nõuab märkimisväärseid eriteadmisi ja kogemusi, mis kanduvad edasi põlvest põlve. Sellised teadmised hõlmavad küdoonia järelvalmimist, koorelt karvase kihi eemaldamist, meskimist ning destillaadi nõuetekohast eraldamist ja rafineerimist.

Auhinnad, mille „Madarasi birspálinka“ on võistlustel võitnud:

- 2008: Zsindelyese festival – paalinka degusteerimine – hõbemedal
- 2012: HunDeszti paalinka võistlus – hõbemedal
- 2012: 3. Vasi komitaadi avatud paalinka ja piiritusjookide konkurss – kulmedal
- 2013: 4. Vasi komitaadi avatud paalinka ja piiritusjookide konkurss – kulmedal
- 2014: 3. piirkondlik Palóci paalinka ja piiritusjookide konkurss – hõbemedal
- 2014: 5. Vasi komitaadi avatud paalinka ja piiritusjookide konkurss – hõbemedal
- 2015: 6. Vasi komitaadi avatud paalinka ja piiritusjookide konkurss – kulmedal
- 2016: Riiklik paalinka degusteerimisvõistlus – medal „Pálinka Excellence“
- 2016: 7. Vasi komitaadi avatud paalinka ja piiritusjookide konkurss – kulmedal
- 2017: Brillante – kaubanduslike piiritustehaste paalinkavõistlus – hõbemedal
- 2017: Riiklik paalinka degusteerimisvõistlus – medal „Pálinka Excellence“
- 2017: Karpaatide basseini paalinka ja piiritusjookide konkurss – hõbemedal

7. Euroopa Liidu või riiklikud/piirkondlikud õigusnormid

- 1997. aasta õigusakt XI kaubamärkide ja geograafiliste tähiste kaitse kohta.
- 2008. aasta õigusakt LXXIII paalinka, viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud paalinka ning paalinka riikliku nõukogu kohta.
- Valitsuse 30. juuli 2009. aasta määrus nr 158/2009, milles sätestatakse põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste kaitse ja kontrolli üksikasjalikud eeskirjad.
- Valitsuse 29. veebruari 2012. aasta määrus nr 22/2012 riikliku toiduohutusameti kohta.
- Põllumajandusministri 30. mai 2017. aasta dekreet nr 28/2017 toidukäitlemisettevõtete enesekontrollisüsteemi nõuete kohta.
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. jaanuari 2008. aasta määrus (EÜ) nr 110/2008 piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89.
- Komisjoni 25. juuli 2013. aasta rakendusmäärus (EL) nr 716/2013, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad.

8. Taotleja

8.1. Liikmesriik, kolmas riik või juriidiline/füüsiline isik

Márton Lakatos (füüsilisest isikust ettevõtja)

8.2. Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, sihtnumber, riik)

Szent István utca 105, H-6456 Madaras

9. **Geograafilise tähise täiend**

—

10. **Märgistamise erieeskirjad**

Lisaks õigusaktides täpsustatud elementidele sisaldab nimetus ka järgmist:

— „földrajzi árujelző“ [geograafiline tähis] (nimetusest eraldi).
