

## V

(Ilmoitukset)

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Hakemuksen julkaiseminen tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä ja merkinnöistä, tislattujen alkoholijuomien nimien käytöstä muiden elintarvikkeiden esittelyssä ja merkinnöissä, tislattujen alkoholijuomien maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta, maatalousperäisen etyylialkoholin ja maatalousperäisten tisleiden käytöstä alkoholijuomissa ja asetuksen (EY) N:o 110/2008 kumoamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2019/787 26 artiklan 2 kohdan mukaisesti**

(2023/C 156/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2019/787 (\*) 27 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Borzag pálinka”

EU-nro: PGI-HU-02845

Toimitettu 23.5.2022

## 1. Rekisteröitävä nimi

”Borzag pálinka”

## 2. Tislatun alkoholijuoman luokka

9. Hedelmäviina

## 3. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

Maantieteellinen merkintä

## 4. Tislatun alkoholijuoman ominaisuuksien kuvaus

*Fysikaaliset, kemialliset tai aistinvaraiset ominaisuudet*

”Borzag pálinka” valmistetaan luonnonvaraisen ruohoseljan (*Sambucus ebulus*) kivellisistä hedelmistä. Ruohoselja tunnetaan Unkarissa puhekielessä nimellä ”borzag”. ”Borzag pálinkalla” on seuraavat ominaisuudet:

- Tuote on kirkasta ja yleensä väritöntä. Hedelmän erityisen voimakkaat värikomponentit voivat kuitenkin siirtyä lopulliseen tisleeseen tislauksen yhteydessä, ja ne voivat tuottaa jopa vaalean kellertävän sävyn tuotteen lepuutuksen aikana.
- Tuotteen metanolipitoisuus on enintään 1 000 g/hl 100-tilavuusprosenttista alkoholia ja vetysyanidipitoisuus enintään 7 g/hl 100-tilavuusprosenttista alkoholia.
- Tuotteella on ainutlaatuinen, erityisen selkeä luonne ja voimakas maku ja aromi.

(\*) EUVL L 130, 17.5.2019, s. 1.

*Erityisominaisuudet (verrattuna saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin)*

- ”Borzag pálinkan” alkoholipitoisuus on yli 40 tilavuusprosenttia, sillä tuotteen aromaattiset ominaispiirteet säilyvät ja kehittyvät parhaiten, jos alkoholipitoisuus on melko korkea. Tuotteen haihtuvien aineiden vähimmäispitoisuus on vähintään 350 g/hl 100-tilavuusprosenttista alkoholia, mikä johtuu raaka-aineen eli ruohoseljan aromaattisesta rikkaudesta Nógrádin läänissä.
- ”Borzag pálinkan” tunnusomaisia aromaattisia vivahteita ovat makeus (suklaan, hedelmien ja hunajan miellyttävä maku), mausteisuus, mahdollisesti yrttimäisyys (minttu, vihreät yrtit, vanilja, anis, katajanmarja). Samoin voi esiintyä kivellisistä marjoista peräisin olevia appelsiinin kuoren ja marsipaenin vivahteita.

## 5. Maantieteellisen alueen rajaus

Nógrádin lääni

## 6. Tislatun alkoholijuoman tuotantomenetelmä

Rajatulta alueelta peräisin olevat hedelmät murskataan, fermentoidaan ja tislataan sekä tislettä lepuutetaan maantieteellisellä alueella sijaitsevassa tislaamossa.

”Borzag pálinkan” tärkeimmät valmistusvaiheet ovat seuraavat:

1. Hedelmien valinta ja hyväksyntä
2. Murskaus
3. Fermentointi
4. Tislaus
5. Lepuuttaminen, varastointi
6. Pálinkan valmistus ja käsittely

### 6.1. Hedelmien valinta ja hyväksyntä

Hedelmien on oltava kypsiä, eikä niissä saa olla laadultaan heikentyneitä siemeniä eikä vieraita aineita.

### 6.2. Murskaus

Hedelmässä on pienikokoiset siemenet. Hedelmät perataan ja siemenet murskataan. Siemenen ydin ei kuitenkaan saa vahingoittua (näin vähennetään vetysyanidin muodostumista). Tämän jälkeen raaka-aine syötetään suoraan (ruostumattomasta teräksestä tai myös muovista valmistettuihin) käymissäiliöihin.

Hedelmien koostumuksesta ja kuivumisasteesta riippuen voi olla tarpeen lisätä vettä, jotta käyminen tapahtuisi oikein.

### 6.3. Fermentointi

Uusimpien tekniikoiden ja apumateriaalien (kontrolloitu käyminen, hiivaviljelmät, pektiinientsyymit) käyttö on sallittua ja suositeltavaa. Murskeen optimaalinen pH on 2,8–3,5. Käynyt murske on tislattava mahdollisimman pian, viimeistään 30 päivän kuluttua käymisestä. Käynyt murske säilytetään tarvittaessa 10–22 °C:ssa.

### 6.4. Tislaus

”Borzag pálinka” voidaan valmistaa millä tahansa kaupallisesti saatavilla olevalla tislauslaitteella. Erikseen voidaan mainita pannutislaus silloin kun pálinka on valmistettu enintään 1 000 litran kuparipintaisella tislauspannalla vähintään kaksinkertaisella jakotislauksella.

### 6.5. Lepuuttaminen, varastointi

Jalostuksen/tislauksen jälkeen ”Borzag pálinkaa” on lepuutettava valolta suojatussa tilassa, jossa lämpötila on tasaisesti alle 20 °C ja kosteuspitoisuus kohtuullinen, jotta monitahoiset maut ja tuoksut voivat sekoittua. Tuotetta on lepuutettava vähintään 60 päivää. Tänä aikana pálinkaa ei saa käsitellä fyysikaalisesti eikä kemiallisesti.

#### 6.6. Pálinkan valmistus ja käsittely

Lepuutetun tisleen alkoholipitoisuus on säädettävä kulutukseen sopivalle tasolle lisäämällä pehmenettyä vettä. Alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 40 tilavuusprosenttia, sillä "Borzag pálinkan" aromaattiset ominaisuudet säilyvät ja kehittyvät parhaiten, jos alkoholipitoisuus on melko korkea. (Alkoholipitoisuus voi laimennuksen jälkeen poiketa etiketissä ilmoitetusta arvosta  $\pm 0,3$  til-%.)

Nautittavaksi soveltuvan alkoholin määrä olisi määritettävä hyvin huolellisesti ja useissa vaiheissa lisäämällä vettä 5–10 prosenttia kerrallaan useiden päivien aikana, jotta tuote ei sameudu ja suojellaan aromaattisia ainesosia.

#### 7. Pakkaamista koskevat erityissäännöt

–

#### 8. Merkintöjä koskevat erityissäännöt

Lainsäädännössä määritettyjen tekijöiden lisäksi merkinnät sisältävät myös seuraavan:

— "Földrajzi jelzés" (maantieteellinen merkintä) (erillään nimestä).

— Nimi "Borzag pálinka" on merkittävä pullon kaikkiin etiketteihin (etu- ja/tai takapuolelle ja/tai sivulle).

#### 9. Kuvaus tislatus alkoholijuoman ja sen alkuperän välisestä yhteydestä

"Borzag pálinkan" ja alueen välinen yhteys perustuu tuotteen ominaisuuksiin ja maineeseen.

"Borzag pálinkan" raaka-aine on Nógrádin läänistä peräisin olevan luonnonvaraisen ruohoseljan kivihedelmä, joka tunnetaan unkariksi myös nimellä "borzag".

"Borzag" on Nógrádin läänissä ruohoseljasta (*Sambucus ebulus* L.) käytetty nimi (Pallas Nagylexikon: <https://mek.oszk.hu/00000/00060/html/015/pc001524.html#10>). Tämä osoittaa selvästi, että "Borzag pálinka" on lähtöisin Nógrádin läänistä, sillä ainoastaan kyseisessä läänissä ruohoselja tunnetaan nimellä "borzag". Sándor Póczos toteaa "Borzag pálnkaa" käsittelevässä teoksessaan, että Nógrádin läänissä Unkarissa ruohoselja (borzag) on laajalti tunnettua ja sen jalostaminen pálnkaksi on sallittua ja jopa luonnollista.

Nógrádin lääni sijaitsee Unkarin pohjoisosassa neljän vuoriston (Börzsöny, Mátra, Cserhát ja Karancs-Medves) yhtymäkohdassa. Pinnanmuodostukseltaan alue koostuu hajallaan olevista vulkaanisista vuoristoalueista, joiden korkeus on 400–600 metriä ja joilla kasvaa metsiköitä (noin 40 prosenttia läänin pinta-alasta). Alueella on vettä luontaisesti vain vähän. Ruohoselja viihtyy tällä alueella, jonka maaperä on köyhää, hapanta ja kovaa ja ilmasto-olot erityiset – on viileää, kosteaa ja varjoisia paikkoja. Tämä on käynyt tutkimuksissakin ilmi. Sää vaikuttaa paljolti ruohoseljan ominaisuuksiin. Ympäristöolosuhteiden ansiosta alueen ruohoseljassa on paljon karvaita esteritridoidiglykosideja (ebulosidia, isoswerosidia), saponiinia, tanniinia, syanogeenisiä glykosideja, pihkaa, eteeristä öljyä ja orgaanisia happoja. Iridoidiglykosidien karvas maku lisää merkittävästi "Borzag pálnkan" marsipaanista makua ja mausteisuutta. Marjoissa on myös paljon eteeristä öljyä, sokeria, syanogeenisiä glykosideja ja violettiä väriainetta, joista on kiittäminen pálnkan makean aromaattisia vivahteita ja toisinaan vaalean kellertävää väriä.

"Borzag pálnkaa" on valmistettu Nógrádin läänissä jo vuosisatojen ajan. Vuosisataisten perinteiden mukaisesti lähes kaikki Nógrádin läänin kaupalliset tislaukset valmistavat pálnkaa ruohoseljasta. Kyseinen kasvi tunnetaan nimellä "borzag" ainoastaan Nógrádin läänissä, muualla Unkarissa se tunnetaan nimellä "gyalogbodza".

Jo 1800-luvun puolivälissä tätä karujen olojen vaatimatonta kasvia kasvoi laajoilla alueilla Nógrádin läänissä. Nógrádmegyessä vuonna 1861 syntynyt Zoltán Szerémy kertoo, että "... Maaperä vei kuitenkin viljelijöistä voiton ja ryhtyi kasvattamaan omapäisesti ruohoseljaa..." (Zoltán Szerémy: *Emlékeim a régi jó időkből* (Oi niitä aikoja), s. 27–28. Színészek Szövetsége. Budapest, 1929).

Koska ruohoseljaa kasvaa paikka paikoin palócalaisten asuinalueella, ennen kaikkea Nógrádin läänissä, sitä on käytetty kansanparannuksessa: siitä tehtiin hilloa ja lisäksi siitä valmistettiin ja valmistetaan yhä pálinkaa. Tästä kerrotaan myös Nógrádin läänin uutiskirjeessä (Nógrád Megyei Hírlap) julkaistussa artikkelissa ”*Forró az üst, forr a cefre*” (Pannu kuumana, murske kiehumassa) (21. syyskuuta 2004, s. 2). Artikkelin mukaan paikallista pálinkaa valmistetaan kolmesta keskeisestä raaka-aineesta, jotka ovat omena, päärynä ja ruohoselja (*borzag*).

”Borzag pálinkan” maineesta kertovat seuraavat palkinnot:

- 2012 – Metsissä ja luonnossa kasvaneista hedelmistä valmistettu pálinka – Ensimmäinen kansallinen kilpailu – Kultamitali
- 2013 – Metsissä ja luonnossa kasvaneista hedelmistä valmistettu pálinka – Toinen kansallinen kilpailu – Kultamitali
- 2014 – Metsissä ja luonnossa kasvaneista hedelmistä valmistettu pálinka – Kolmas kansallinen kilpailu – Hopeamitali
- 2015 – 11. Mátran viinien ja tislattujen alkoholijuomien kilpailu – Kultamitali
- 2016 – Metsissä ja luonnossa kasvaneista hedelmistä valmistettu pálinka – Neljäs kansallinen kilpailu – Kultamitali
- 2018 – Pálinka Kollégium – Fortissimus Spiritus -palkinto
- 2020 – Kansallinen pálinka- ja viinirypälepálinkakilpailu – Hopeamitali

”Borzag pálinkaa” tarjotaan myös alueen neljän tähden hotellissa Nógrádin läänin erikoisuutena.

Yhä useammat valmistajat osallistuvat ”Borzag pálinkalla” metsissä ja luonnossa kasvaneista hedelmistä valmistetun pálinkan vuotuiseseen kansalliseen kilpailuun.

Vaikka ”Borzag pálinka” on vakiintunut ja tunnettu tuote Nógrádin läänissä, tuotteen maineesta on valitettavasti saatavilla vain vähän kirjallista näyttöä. Tämän aukon täyttämiseksi Sándor Póczos julkaisi vuonna 2018 teoksen ”*Palócok pálinkája, a borzag*” (*Borzag – palócalaisten pálinka*), jossa esitetään näyttöä tuotteen pitkäaikaisesta paikallisesta maineesta. Teos sisältää myös useiden Nógrádin läänissä asuvien tai sieltä kotoisin olevien ihmisten (eli palócalaisten) muistoja ja kuvauksia ”Borzag pálinkasta”.

Sándor Póczos toteaa teoksessaan ”*Palócok pálinkája, a borzag*” ”Borzag pálinkan” maineen kytkeytyvän asianomaiseen maantieteelliseen alueeseen seuraavalla tavalla: ”Myös muuan toinen seikka selittää ruohoseljan leviämistä Nógrádissa. Jos jokin ei kerran toimi jossakin, on turha väkisin jatkaa, koska tulokset eivät olisi hyviä tai odotettuja. ”Borzag pálinkaa” yritettiin todennäköisesti valmistaa myös muualla Unkarissa sillä oletuksella, että raaka-ainetta olisi saatavilla suhteellisen suuria määriä, eikä erityisiä investointeja tai kasvin hoitoa tarvittaisi. Tuloksia ei kuitenkaan saatu. Koska tislattujen alkoholijuomien valmistusteknologiassa ei tuolloin ollut todellisia merkittäviä eroja, Nógrádin läänin ”Borzag pálinkan” erityisluonne saattaakin johtua pelkästään ympäristökijöistä. Voimme perustellusti olettaa, että maaperä ja ilmasto sekä palócalaisten keskimääräistä suurempi yhteenkuuluvuuden tunne nostavat tämän erityisen pálinkan arvostukseen myös paljon Nógrádin lääniä pidemmällä.”

### **Tuote-eritelmä – julkaisutiedot**

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>