

V.

(Objave)

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89

(2021/C 14/03)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 27. Uredbe (EU) br. 2019/787 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČKE DOKUMENTACIJE

„NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA”

Broj predmeta: PGI-HU-02232 – 14.10.2016.

1. **Oznaka zemljopisnog podrijetla koja se registrira**

„Nagykunsági szilvapálinka”

2. **Kategorija jakog alkoholnog pića**

Rakija od voća (kategorija 9. iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 110/2008)

3. **Opis jakog alkoholnog pića**

3.1. *Fizikalna, kemijska i/ili organoleptička svojstva*

Kemijska i fizikalna svojstva:

Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” ima najmanju alkoholnu jakost od 40,0 % V/V, najveći dopušteni sadržaj metanola od 1 200 g/hl preračunato na 100 % vol. alkohola i sadržaj hlapljivih tvari od najmanje 200 g/hl preračunato na 100 % vol. alkohola.

Organoleptička svojstva:

„Nagykunsági szilvapálinka” bistre je boje i jasnog, diskretno aromatičnog mirisa šljive koji je blago pikantan i sadržava cvjetne note. Uz note šljive, karakteristično je pikantnog i blago kiselog okusa s prigušenim notama marcipana i džema.

„Nagykunsági szilvapálinka”, *érelt* [dozrela] bistre je boje, u rasponu od tamnožute boje slame do zlatnožute. Kad je riječ o aromi, do izražaja dolaze voćne i pikantne note te note šljive. Zbog vanilije, klinčića i cimeta može biti pikantna. Uz izražene note šljive i voća na nepcu se osjete i slatki začini. Svilenkastu, zaokruženu teksturu upotpunjuju blagi tonovi marcipana i džema.

⁽¹⁾ SL L 130, 17.5.2019., str. 1.

„Nagykunsági szilvapálinka”, *gyümölcságyon érlett* ili *ágyas* [dozrela na podlozi od voća] bistre je boje, u rasponu od tamnožute boje slame do zlatnožute. Kad je riječ o aromi, do izražaja dolaze voćne i pikantne note te note šljive. Blage je arome dima, s notama u kojima prevladava glatka, zaokružena i svilenkasta tekstura džema i marcipana tipična za podlogu od voća.

3.2. *Posebna svojstva (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima iz iste kategorije)*

Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” proizvodi se od plodova šljiva koje se uzgajaju unutar administrativnih granica mjesta navedenih u točki 4. U tom se području ujedno gnječe plodovi te destilira i dozrijeva rakija. Sastoji se od najmanje 40 % destilata šljiva sorti *vörös* i/ili *besztercei* i njihovih klonova, zahvaljujući kojima su u njoj prisutne note marcipana i džema nastale zbog visokog sadržaja šećera u voću. Te je sorte država priznala i uključila u nacionalni katalog sorti.

4. **Predmetno zemljopisno područje**

Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” smije se proizvoditi od šljiva koje potječu iz administrativnog područja (i u destilerijama koje su smještene unutar njega) općina okruga Jász-Nagykun-Szolnok istočno od rijeke Tise navedenih u nastavku:

Tiszafüred, Tizzaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tizzaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalu, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tizzasas, Csépa, Szelevény.

5. **Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića**

Šljive za rakiju „Nagykunsági szilvapálinka” smiju se gnječiti te se ona smije fermentirati, destilirati, odležavati, dozrijevati i stavljati na podlogu od voća samo u destilerijama koje se nalaze u navedenom području. Smije se proizvoditi samo od voća koje je ondje uzgojeno.

Glavne su faze u proizvodnji rakije *pálinka* sljedeće:

1. odabir i prihvaćanje voća;
2. gnječenje i fermentacija;
3. destilacija;
4. odležavanje, dozrijevanje;
5. proizvodnja i obrada *pálinke*.

5.1. *Odabir i prihvaćanje voća*

Glavna su fizička svojstva voća mali i izduženi oblik, tamnoplava ili crvenkasta koža prekrivena maškom, meso žute do zlatnožute boje koje se lako odvaja od koštice te sočan, skladan, slatko-kiselu okus. *Pálinka* se proizvodi od voća odgovarajuće zrelosti (zrelo/prezrelo voće sa sadržajem suhe tvari od najmanje 15 ref. %) dobre ili odlične kvalitete. Prosječan sadržaj šećera u voću trebao bi iznositi 15–16 %. Kvantitativna prihvatljivost voća temelji se na težini. Tijekom faze prihvaćanja kvaliteta voća procjenjuje se na temelju uzorkovanja. Organoleptička procjena (zrelost, čistoća, plijesan, trulež, oštećenja ili nagnjećenja itd.) i ispitivanje sadržaja suhe tvari osnova su kontrole kvalitete i prihvatljivosti (mjere se sadržaj šećera i pH-vrijednost). Uz voće se prilažu dokumenti koji potvrđuju njegovo podrijetlo. Osnovni je uvjet da voće nema nedostataka koji uzrokuju propadanje, kao ni stranih tvari.

5.2. *Gnječenje i fermentacija*

Koštica se iz šljive uklanja odstranjivačem koštica. Kom se u spremnike za fermentaciju upumpava pumpom za kom. Optimalna pH-vrijednost iznosi 2,8–3,5.

Postižu se optimalna aroma i sadržaj alkohola, a temperatura se prati i održava na stalnoj razini (18–22 °C). Fermentacija optimalno traje 10–14 dana, ovisno o unutarnjim svojstvima upotrijebljenog voća.

Fermentirani kom mora se što prije destilirati ili se moraju osigurati osnovni uvjeti za odgovarajuće skladištenje do početka destilacije.

5.3. Destilacija

Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” može se proizvoditi s pomoću opreme za destilaciju koja je prikladna za postupak dvostruke frakcijske destilacije, koji se temelji na metodama u kojima se upotrebljava kotao za destilaciju s bakrenom površinom (destilacija, rafinacija), ili nekim drugim tehničkim postupkom kojim se osigurava potrebna organoleptička kvaliteta.

5.4. Odležavanje, dozrijevanje

5.4.1. Odležavanje

Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” mora odležati dok se ne postigne uravnotežen okus.

5.4.2. Dozrijevanje

5.4.2.1. „Nagykunsági szilvapálinka”, érlelt [dozrela]:

Pálinka mora dozrijevati u pažljivo pripremljenim i očišćenim drvenim bačvama da bi dobila uravnotežen okus i aromu. Ako je vanjska temperatura viša od 25 °C, zrak u prostoriji za skladištenje mora se ovlaživati raspršivanjem vode najmanje jednom tjedno.

Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” mora dozrijevati najmanje tri mjeseca u drvenim bačvama zapremnine 1 000 litara ili manje, ili najmanje godinu dana u drvenim bačvama zapremnine veće od 1 000 litara.

5.4.2.2. „Nagykunsági szilvapálinka”, gyümölcságyon érlelt ili ágyas [dozrela na podlozi od voća]

Kad je riječ o rakiji „Nagykunsági szilvapálinka” koja je *gyümölcságyon érlelt* ili *ágyas* [dozrela na podlozi od voća], tijekom dozrijevanja na svakih se 100 l *pálinka* dodaje najmanje 10 kg zrelog ili najmanje 5 kg sušenog voća iste sorte od koje je proizvedena *pálinka*, a koje potječe iz zemljopisnog područja navedenog u točki 4. Postupak dozrijevanja uz dodatak voća uzgojenog u navedenom zemljopisnom području traje najmanje tri mjeseca. Mora se dokumentirati tako da ga je moguće provjeriti na licu mjesta.

5.5. Proizvodnja i obrada *pálinka*

U skladu s vrlo strogim zahtjevima za proizvode punjene u boce ($\pm 0,3$ % V/V odnosno $\pm 1,5$ % V/V za *pálinku* koja je dozrela na podlozi od voća), alkoholna jakost odležanog i dozrelog destilata mora se dodavanjem vode za piće spustiti na razinu prikladnu za konzumaciju. Voda može biti destilirana, desalinizirana, demineralizirana ili omekšana.

Dozrela *pálinka* može se ohladiti i filtrirati. Ako je potrebno, radi filtracije proizvoda i uklanjanja teških metala može se provesti obrada odgovarajućim tehničkim pomoćnim materijalima. *Pálinka* se zatim može puniti u boce.

Nakon postizanja odgovarajuće alkoholne jakosti *pálinka* se može uliti u oprane boce i zatvoriti hermetičkim aluminijskim čepovima s navojem ili plutenim čepovima koji ispunjavaju kriterije za pakiranje hrane. Boce mogu biti staklene ili keramičke.

Najveća je dopuštena jedinica pakiranja 2 litre. Sve količine veće od toga mogu se pakirati samo kao jednokratani uzorak za dar. Zapečaćeni proizvod može se staviti i u dekorativnu kutiju.

6. Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

6.1. Pojedinstvo o zemljopisnom području ili podrijetlu važne za tu povezanost

Povezanost rakije „Nagykunsági szilvapálinka” sa zemljopisnim područjem temelji se na njezinoj kvaliteti i ugledu.

Gotovo u potpunosti nizinski krajolik regije Nagykunság prošaran je samo humcima *kunhalom* i rijekama s njihovim pritokama. Tlo je vrlo suho, lesno, pjeskovito, ali bogato humusom te pogoduje uzgoju voća. Godišnje ima više od 2 350 sunčanih sati, a srednja je godišnja temperatura 12 °C. Prosječna ljetna temperatura viša je od nacionalnog prosjeka.

Šljiva je jedna od karakterističnih vrsta voća s dugogodišnjom tradicijom uzgoja u voćnjacima diljem tog područja. Šljive se uzgajaju u voćnjacima i na vinogradarskim površinama. Zbog visoke razine podzemnih voda tlo je u područjima uz obale rijeka i njihovih pritoka dovoljno vlažno za njihov uzgoj.

Trgovina šljivama te njihov uzgoj i upotreba povijesno su povezani s regijom Nagykunság, a posebnu popularnost uživaju šljive sorti *besztercei* i *vörös*.

6.2. Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Šljive koje se uzgajaju lokalno neke su od najčešće korištenih sirovina za tradicionalnu destilaciju *pálinka* u toj regiji. Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” sastoji se od najmanje 40 % destilata šljiva sorti *vörös* i/ili *besztercei* te njihovih klonova. Te su sorte priznate na državnoj razini i uvrštene u nacionalni katalog sorti.

Zahvaljujući klimi regije Nagykunság i velikom broj sunčanih sati, uzgojene šljive imaju visok sadržaj šećera te su vrlo ukusne i aromatične. Zbog visokog sadržaja šećera u destilatima, koji se sastoje od najmanje 40 % šljiva sorti *vörös* i/ili *besztercei* i njihovih klonova, proizvod ima note marcipana i džema.

Festival *Nagykunság Pálinka*, koji se održava svake godine od 2008., privlači velik broj posjetitelja i pridonio je većoj popularnosti rakije „Nagykunsági szilvapálinka”. Proizvod je poznat i priznat i na međunarodnoj razini, a izvozi se u brojne druge zemlje, od Rumunjske do Kanade.

Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” 11. studenoga 2016. predstavljena je službenicima i medijima na Trećem danu kušanja *pálinka* u organizaciji Ministarstva poljoprivrede (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

Na konferenciji pod nazivom „15 godina zaštite podrijetla *pálinka*”, koja je 2017. održana u sklopu 78. Nacionalne izložbe poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (OMEK), rakija „Nagykunsági szilvapálinka” predstavljena je stručnjacima iz tog područja, proizvođačima i potrošačima.

Na izložbama *Internationale Grüne Woche* u Berlinu i *Indagra* u Bukureštu predstavljena je 2017.

O njezinoj kvaliteti svjedoče i nagrade s natjecanja navedenih u nastavku:

- brončana medalja na natjecanju *pálinka* i jakih alkoholnih pića *Brillante*, Gyula, 2018.,
- brončana medalja na Petom regionalnom natjecanju *palóc pálinka* i jakih alkoholnih pića, 2017.,
- brončana medalja na natjecanju *pálinka* i jakih alkoholnih pića *Brillante*, Gyula, 2017.,
- zlatna medalja na Četvrtom otvorenom natjecanju *pálinka* i jakih alkoholnih pića okruga Vas, 2013.,
- Grand Prix mađarskih proizvoda, 2012.,
- zlatna medalja na Trećem otvorenom natjecanju *pálinka* i jakih alkoholnih pića okruga Vas, 2012.,
- srebrna medalja na Sedamnaestom mađarskom nacionalnom natjecanju *pálinka* i međunarodnom natjecanju rakija od voća, 2009.,
- srebrna medalja na Šesnaestom mađarskom nacionalnom natjecanju *pálinka* i međunarodnom natjecanju rakija od voća, Gyula, 2008.,
- nagrada prvaka na Šesnaestom mađarskom nacionalnom natjecanju *pálinka* i međunarodnom natjecanju rakija od voća, Gyula, 2008.,
- brončana medalja na Prvom festivalu kotlova za destilaciju, Gyula, 2000.

7. Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe

- Zakon XI. iz 1997. o zaštiti žigova i oznaka zemljopisnog podrijetla
- Zakon LXXIII. iz 2008. o *pálinki*, rakiji od groždane komine i Nacionalnom vijeću za *pálinku*

- Uredba Vlade br. 158/2009 od 30. srpnja 2009. o utvrđivanju detaljnih pravila za zaštitu oznaka zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda te za kontrolu proizvoda
- Uredba Vlade br. 22/2012 od 29. veljače 2012. o Nacionalnom uredu za sigurnost prehrambenog lanca
- Uredba (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 15. siječnja 2008. o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89
- Provedbena uredba Komisije (EU) br. 716/2013 od 25. srpnja 2013. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića

8. **Podnositelj zahtjeva**

8.1. *Država članica, treća zemlja ili pravna/fizička osoba:*

Ime: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Destilerija Szicsek Pálinka Kft.]

8.2. *Puna adresa (naziv ulice i broj, mjesto/grad i poštanski broj, država):*

Adresa: Ókincsem III. keresztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Mađarska

9. **Dopune oznake zemljopisnog podrijetla**

Dopuna se mora navesti odvojeno od imena.

dopuna: „Érlelt” [dozrela]

Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” može imati dopunu „*érlelt*” [dozrela] ako je dozrijevala na način opisan u točki 5.4.2.1.

dopuna: „Gyümölcságyon érlelt” ili „Ágyas” [dozrela na podlozi od voća]

Rakija „Nagykunsági szilvapálinka” može imati dopunu „*Gyümölcságyon érlelt*” ili „*Ágyas*” [dozrela na podlozi od voća] ako je dozrijevala na način opisan u točki 5.4.2.2.

10. **Posebna pravila za označivanje**

Na ambalaži mora biti navedeno sljedeće:

„földrajzi árujelző” [oznaka zemljopisnog podrijetla] (odvojena od naziva)
