

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján

(2021/C 14/03)

Ez a közzététel az (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 27. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólásra.

A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ FŐBB ELŐÍRÁSAI

„NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA”**Ügyiratszám: PGI-HU-02232 – 14.10.2016**

1. **A lajstromozandó földrajzi árujelző**
„Nagykunsági szilvapálinka”
2. **A szeszes ital kategóriája**
Gyümölcspárlat (a 110/2008/EK rendelet II. mellékletének 9. kategóriája)
3. **A szeszes ital leírása**
- 3.1. *Fizikai-kémiai jellemzők és/vagy érzékszervi tulajdonságok*

Kémiai és fizikai tulajdonságok:

A „Nagykunsági szilvapálinka” minimális alkoholtartalma 40,0 V/V%, a megengedett maximális metanol-tartalma 1 200g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva, illóanyag-tartalma legalább 200g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

Érzékszervi tulajdonságok:

„Nagykunsági szilvapálinka”: Színében tiszta. Illatában tiszta, szilva, diszkréten illatos, virágos jegyek mellett finom fűszeresség is megjelenik. Ízben a szilva jegyek mellett, karakteresen fűszeres, enyhe fanyarsággal, visszafogott marcipánossággal és lekvárossággal egészül ki.

„Nagykunsági szilvapálinka”, „érlelt”: Színében tiszta és mély szalmasárga színtől aransárgáig terjedhet. Illatában kifejezett szilva, gyümölcsös és fűszeres jegyek egyaránt megtalálhatóak. Fűszerességén belül vanília, szegfűszeg, fahéj jelentkezik. Szájban kifejezett szilva, gyümölcsös jegyek mellett édes fűszerek jelentkeznek. Selymes, kerek textúra egy kevés marcipános és lekváros tónusokkal kiegészítve.

(¹) HLL 130., 2019.5.17., 1. o.

„Nagykunsági szilvapálinka”, gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”: Színében tiszta és mély szalmasárga színtől aranysárgáig terjedhet. Illatában kifejezett szilva, gyümölcsös és fűszeres jegyek egyaránt megtalálhatóak. Enyhén füstös illatát, gazdag gyümölcságyra jellemző selymes lekváros, marcipános kerek textúra uralja az ízképet.

3.2. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A „Nagykunsági szilvapálinkát” a 4. pontban felsorolt helységek és közigazgatási határuk területén termelt szilva gyümölcsből készítik, cefrőzését, párlását, érlelését is ebben a térségben végzik. A „Nagykunsági szilvapálinkát” legalább 40%-ban Vörös szilva és/vagy Besztercei szilva és klónjainak párlatai alkotják, ami a gyümölcs magas cukortartalmából adódó marcipános és lekváros aroma jegyeket eredményezi. A Besztercei szilva és a Vörös szilva a Nemzeti fajtajegyzékben szerepelő államilag elismert fajták.

4 Az érintett földrajzi terület

A „Nagykunsági szilvapálinka” előállítására az alábbi, Jász-Nagykun-Szolnok megyének a Tisza vonalától keletre elhelyezkedő településeinek közigazgatási területéről származó szilva felhasználásával, az ezen a területen elhelyezkedő feldolgozó szeszfőzdekből történhet:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaróff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabó, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalú, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tizsasas, Csépa, Szelevény.

5 A szeszes ital előállításának módja

A „Nagykunsági szilvapálinkát” kizárólag az itt meghatározott területen termesztett gyümölcsből, az ezen a területen elhelyezkedő szeszfőzdeben szabad cefrézni, erjesztetni, lepárolni, pihentetni, érlelni, ágyazni.

A pálinkakészítésnek főbb szakaszai:

1. A gyümölcs kiválasztása, átvétele
2. Cefrekészítés és erjesztés
3. Lepárlás
4. Pihentetés, érlelés
5. A pálinka összeállítása, kezelése

5.1. A gyümölcs kiválasztása, átvétele

A gyümölcs alapvető fizikai jellemzői a kicsi, hosszúkás forma, sötétkék vagy vöröses, hamvas héj, sárga-aranysárga magvaváló gyümölcsbőr, lédús, harmonikus, édesen savanykás íz. A pálinka alapja a megfelelő érettségű (érett-túlérett, szárazanyag-tartalma legalább 15 ref. %) és jó vagy kitűnő minőségű gyümölcs. A gyümölcs általános cukortartalma 15-16 % legyen. A gyümölcs mennyiségi átvétele mérlegelésen alapszik. Az átvétel során a minősítés mintavétel alapján történik. Érzékszervi minősítés (érettségi fok, tisztaság, penész, rothadás, sérült és törött gyümölcs, stb.) és szárazanyag-tartalom vizsgálat alapján történik meg a minőségi ellenőrzés és átvétel (cukortartalom, pH mérés). A gyümölcsnek származási dokumentumokkal kell rendelkeznie. Alapkövetelmény, hogy romló hibától és idegen anyagoktól mentes legyen.

5.2. Cefrekészítés és erjesztés

A szilva magját magozó géppel eltávolítják. A cefrét cefreszivattyúval az erjesztő tartályokba szivattyúzzák. Az optimális pH érték 2,8-3,5.

Az optimális aroma- és alkohol-kihozatal, a hőmérséklet ellenőrzése és állandó értéken (18-22°C) tartása mellett. Az erjedés időtartama a gyümölcs beltartalmi értékeitől függően optimálisan 10-14 nap.

A kierjedt cefrét minél hamarabb le kell párolni, vagy a lepárlás megkezdéséig a szakszerű tárolás alapfeltételeit biztosítani.

5.3. *Lepárlás*

A „Nagykunsági szilvapálinka” rézfelületet is tartalmazó üstös rendszerű szakaszos, kétszeri lepárlásra alkalmas (főzés, finomítás), vagy egyéb műszaki megoldású lepárló berendezéssel állítható elő, amely biztosítja a megfelelő érzékszervi minőséget.

5.4. *Pihentetés, érlelés*

5.4.1. *Pihentetés*

A „Nagykunsági szilvapálinka” pihentetését a pálinka harmonikussá válásáig kell folytatni.

5.4.2. *Érlelés*

5.4.2.1. „Nagykunsági szilvapálinka”, „érlelt”

Az érlelés gondosan előkészített és tisztított fahordókban történik, hogy a pálinka harmonikus ízűvé és illatúvá váljon. 25° C feletti külső hőmérséklet esetén a tárolóhelyiség levegőjét vízpermetezéssel legalább hetente nedvesíteni kell.

A „Nagykunsági szilvapálinka” érlelési ideje a fahordóban legalább 3 hónap 1 000 l vagy annál kisebb hordóban, az 1 000 literesnél nagyobb fahordóban történő érlelés pedig legalább 1 év.

5.4.2.2. „Nagykunsági szilvapálinka”, „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas”

„Nagykunsági szilvapálinka” „gyümölcságyon érlelt” vagy „ágyas” esetében 100 liter pálinkához a 4. pontban meghatározott földrajzi területről származó legalább 10 kg érett, vagy legalább 5 kg, a pálinka fajtájával azonos aszalt gyümölcsöt használnak fel az érlelés folyamán. A fent meghatározott földrajzi területen termelt gyümölcsrel együtt való érlelés, az ágyazás minimum 3 hónapig tart. Az érlelést az érlelés helyszínén ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

5.5. *A pálinka összeállítása, kezelése*

A pihentetésen / érlelésen pihentetésen átesett párlat alkoholtartalmát a palackozott árura vonatkozó igen szigorú előírás ($\pm 0,3$ V/V %, gyümölcságyon érlelt pálinkánál $\pm 1,5$ V/V%) következtében, ivóvíz minőségű vízzel, a fogyasztási szeszfokra kell beállítani. A víz lehet desztillált, só-mentesített, ioncserélt vagy lágyított.

Az érlelt pálinka hűthető, szűrhető. Szükség esetén megfelelő technológiai segédanyagokkal történő kezelés is alkalmazható a termék szűrése, és a nehézfémek eltávolítása céljából. A pálinkát ezt követően lehet palackozni.

A megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinka tisztára mosott palackba tölthető, tömítő betétes alumínium csavarzással vagy élelmiszer csomagolóanyag kritériumoknak megfelelő dugóval zárható. A palack anyaga üveg vagy kerámia lehet.

A megengedett csomagolási egység maximum 2 liter, ezen felül csak egyedi, reprezentatív ajándékként csomagolható. A lezárt termék díszdobozba is helyezhető.

6. **Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy földrajzi származással**

6.1. *A földrajzi területnek vagy az eredetnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai*

A „Nagykunsági szilvapálinka” kapcsolata földrajzi területtel a termék minőségén és a hírnevén alapul.

A Nagykunság szinte teljesen sík vidék, felszínét csupán kunhalmok és folyók, illetve ezek holtágai tagolják. A terület rendkívül csapadékszegény, löszös, homokos, de humuszban gazdag talaja kedvez a gyümölcsstermesztésnek. A napsütéses órák száma meghaladja az évi 2 350 órát, az évi középhőmérséklet pedig a 12 Celsius-fokot. Nyári átlaghőmérséklet az átlagosnál magasabb.

E tájegység egyik jellegzetes gyümölcse a szilva, mely minden kertben megtalálható és széles körű felhasználási hagyományai vannak. A szilva termesztésére a kert- és szőlőterületeket használják. A folyók és holtágak part menti területein a szilva termesztéséhez a talaj eléggé nedves, mivel magas a talajvízszint.

A Nagykunságban mind a szilva kereskedelmének, mind pedig termelésének és felhasználásának is történelmi tradíciói vannak, ezen belül is a Besztercei és a Vörös szilva népszerűek.

6.2. A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A tájegységre jellemző tradicionális pálinkafőzés egyik legelterjedtebb alapanyaga a helyben termelt szilva. A „Nagykunsági szilvapálinkát” legalább 40%-ban Vörös szilva és/vagy Besztercei szilva és klónjainak párlatai alkotják. A Besztercei szilva és a Vörös szilva a Nemzeti fajtajegyzékben szereplő államilag elismert fajták.

A Nagykunságra jellemző klimatikus adottságok, a napsütéses órák magas száma különösen ízgazdag, aromás, magas cukortartalmú szilvatermést eredményez. A legalább 40%-ban a Vörös szilva és/vagy Besztercei szilva és klónjaiból készült párlatoknak ez a magas cukortartalma okozza a marcipános és lekváros ízjegyeket.

2008 óta minden évben megrendezett Nagykunsági Pálinkafesztivál magas látogatottságnak örvend és részt vesz a „Nagykunsági szilvapálinka” népszerűségének növelésében. Nemzetközi viszonylatban is ismert és elismert termék, az exportértékesítés területe széles, Romániától Kanadáig terjed.

2016. november 11-én a Földművelésügyi Minisztérium által szervezett III. Pálinkakóstoló Napon került bemutatásra a „Nagykunsági szilvapálinka” hivatalos személyek és a sajtó előtt (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

2017-ben a 78. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás (OMÉK) keretein belül megrendezésre került „15 éves a pálinka eredetvédelme” című konferencián is bemutatták a „Nagykunsági szilvapálinkát” a szakma, a termelők és a fogyasztók számára.

2017-ben a berlini Internationale Grüne Woche, illetve a bukaresti Indagra kiállításokon is bemutatásra került a „Nagykunsági szilvapálinka”.

A „Nagykunsági szilvapálinka” minőségét az alábbi versenyeken elért eredményei (díjai) is bizonyítják:

- Brillante Pálinka és párlatverseny – Gyula 2018, bronz érem
- 2017. V. Regionális Palóc Pálinka és Párlatverseny, bronz érem
- Brillante Pálinka és párlatverseny – Gyula 2017, bronz érem
- 2013. IV. Vas Megyei Nyílt Pálinka és Párlatverseny, arany érem
- Magyar Termék Nagydíj 2012.
- 2012. III. Vas Megyei Nyílt Pálinka és Párlatverseny, arany érem
- 2009. XVII. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny, ezüst érem
- 2008. XVI. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny – Gyula, ezüst érem
- 2008. XVI. Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny – Gyula, Champion díj
- 2000. Első Kisüsti fesztivál Gyula, bronz érem

7. Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások

- 1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról

- 158/2009. (VII. 30) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmára és a termékek ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról
- 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról
- A szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- A Bizottság 716/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. július 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról

8. **Kérelmező**

8.1. *Tagállam, harmadik ország vagy jogi/természetes személy:*

Név: Szicsék Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság

8.2. *Teljes cím (ország, település, irányítószáma, közterület neve és házszám):*

Cím: Magyarország, 5461 Tiszaföldvár, Ókincsem III. keresztút 10-14.

9. **A földrajzi árujelző kiegészítése**

A kiegészítést a megnevezéstől elkülönítve kell feltüntetni.

kiegészítés: „Érlelt”

Az a „Nagykunsági szilvapálinka” viselheti az „érlelt” kiegészítést, amelyik érlelése az 5.4.2.1. pontban részletezett módon történik.

kiegészítés: „Gyümölcságyon érlelt” vagy „Ágyas”

Az a „Nagykunsági szilvapálinka” viselheti az „Gyümölcságyon érlelt” vagy „Ágyas” kiegészítést, amelyik érlelése az 5.4.2.2. pontban részletezett módon történik.

10. **A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok**

A csomagoláson fel kell tüntetni:

„földrajzi árujelző” (elkülönítve a megnevezéstől)
