

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio**

(2023/C 182/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 27 del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

PRINCIPALI REQUISITI DELLA SCHEDA TECNICA

«SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA»

N. UE: PGI-HU-02490 – 6.3.2019

**1. Nome**

«Sárréti kökénypálinka»

**2. Categoria della bevanda spiritosa**

Acquavite di frutta (categoria 9 del regolamento (CE) n. 110/2008)

**3. Descrizione della bevanda spiritosa**

*Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche*

Caratteristiche chimico-fisiche

La «Sárréti kökénypálinka» ha un titolo alcolometrico minimo di 38,5 % v/v e un tenore di sostanze volatili non inferiore a 250 g/hl di alcoole a 100 % vol.

Caratteristiche organolettiche

Colore: limpido e incolore.

Odore: fine, con lievi sentori di cera uniti a un aroma di fiori di prugnolo.

Gusto: corposo, con note di mandorle e marzapane e un richiamo di frutti di bosco rossi freschi; ha un finale persistente, è lievemente dolce ma al contempo evoca il gusto leggermente acidulo delle prugne.

Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande spiritose della stessa categoria)

La «Sárréti kökénypálinka» è una pálinka con elevato tenore di sostanze volatili e un aroma che ricorda i fiori di prugnolo. La «Sárréti kökénypálinka» è corposa, con note di mandorle e marzapane, ed è lievemente dolce; ciò conferisce a questa bevanda spiritosa un carattere più leggero e morbido, e al contempo evoca il gusto leggermente acidulo delle prugne.

**4. Zona geografica interessata**

La «Sárréti kökénypálinka» dev'essere prodotta da prugne coltivate entro i confini amministrativi dei comuni situati nei seguenti distretti della zona nota come Sárrét (nelle contee di Hajdú-Bihar e Békés), in distillerie commerciali di pálinka ubicate in quella zona: i distretti di Berettyóújfalu, Békéscsaba, Békés, Gyula, Püspökladány, Sarkad e Szeghalom.

**5. Metodo di produzione della bevanda spiritosa**

L'ingrediente di base della «Sárréti kökénypálinka» è il frutto del prugnolo (*Prunus spinosa*) che cresce allo stato selvatico nella zona geografica delimitata.

L'ammostatura, la fermentazione, la distillazione e la messa a riposo della «Sárréti kökénypálinka» devono avvenire soltanto in distillerie commerciali di pálinka ubicate entro i confini amministrativi dei comuni di cui al punto 4.

<sup>(1)</sup> GUL 130 del 17.5.2019, pag. 1.

Le fasi principali della produzione della pálinka sono le seguenti:

- a) selezione e accettazione della frutta
- b) ammostatura
- c) fermentazione
- d) distillazione
- e) messa a riposo e stoccaggio
- f) trattamento e produzione della pálinka

a) *Selezione e accettazione della frutta*

Le caratteristiche più importanti della frutta cresciuta allo stato selvatico sono l'uniformità e l'omogeneità del grado di maturazione. Le prugne devono essere prive di muffa, marciume, difetti di deterioramento o materiali estranei, danni o ammaccature. Quando raggiunge un grado di maturazione adeguato, la prugna presenta un colore blu cenere; il frutto ha un tenore in materia secca non inferiore a 24 g/100 g e un valore minimo di 12° Brix. Al momento dell'accettazione della frutta, occorre effettuare controlli di qualità su un campione medio.

b) *Ammostatura*

La prima fase dell'ammostatura consiste nella cernita delle prugne, che si presentano sotto forma di piccole bacche, allo scopo di rimuovere eventuali materiali estranei (rametti e foglie). Dopo il lavaggio occorre rimuovere i noccioli (utilizzando un denocciolatore, se è disponibile). Il 10-15 % circa dei noccioli intatti dev'essere reimmesso nel mosto dopo essere stato lasciato essiccare per uno o due giorni.

Il contenuto d'acqua della frutta è modesto (65-70 % circa); pertanto occorre aggiungere acqua per favorire il processo di fermentazione. L'acqua aggiunta deve presentare livelli ridotti di ioni  $\text{Ca}^{++}$  e  $\text{Na}^{+}$ , poiché in caso contrario nuocerebbe al gusto finale della pálinka a causa dell'acidità della frutta.

Il mosto è poi versato nelle vasche di fermentazione (di acciaio o di plastica).

c) *Fermentazione*

A causa dell'elevato contenuto di pectina nella frutta i succhi vengono rilasciati lentamente e le prugne rimangono viscosi, e ciò rende più difficile la fermentazione. L'aggiunta di complessi di enzimi favorisce la dissoluzione della pectina.

Il processo di fermentazione dev'essere sottoposto a un controllo visivo giornaliero. Il tenore di zuccheri e il titolo alcolometrico devono essere controllati ogni quattro o cinque giorni.

La durata ottimale del processo di fermentazione oscilla tra 10 e 14 giorni, a seconda dei valori nutrizionali e del grado di maturazione delle prugne. Il tenore di zuccheri non dev'essere inferiore a 2 g/litro al termine della fermentazione.

d) *Distillazione*

La «Sárréti kökénypálinka» può essere preparata utilizzando un sistema di distillazione tradizionale in alambicco (un processo di doppia distillazione frazionata) oppure un sistema di distillazione a colonna a fase unica con condensatore a riflusso (provvisto di deflemmatore). La separazione del distillato di testa si può effettuare principalmente mediante una valutazione organolettica; la separazione del distillato di coda invece avviene mediante misurazioni costanti del titolo alcolometrico. Nel caso della «Sárréti kökénypálinka» la separazione richiede particolare cura. Dal momento che la bevanda spiritosa è caratterizzata da fragranze e aromi forti, è necessario un acuto senso dell'odorato per separare le componenti nocive di aromi e fragranze.

e) *Messa a riposo e stoccaggio*

Dopo la fase di raffinazione/distillazione, la «Sárréti kökénypálinka» dev'essere lasciata a riposo per consentire alle fragranze e agli aromi complessi di fondersi. La pálinka dev'essere messa a riposo per tre-sei mesi al riparo dalla luce, preferibilmente in una damigiana o in un contenitore di acciaio inossidabile.

f) *Trattamento e produzione della pálinka*

Nel rispetto delle prescrizioni di legge, il titolo alcolometrico della pálinka tenuta a riposo dev'essere regolato a un livello idoneo al consumo aggiungendo acqua potabile di buona qualità. La qualità dell'acqua è cruciale, poiché anch'essa può incidere sugli aromi della pálinka di prugne come prodotto finito. L'acqua addolcita è la scelta migliore, ma si può utilizzare anche acqua distillata, demineralizzata o permeata. Il titolo alcolometrico dopo la diluizione può scostarsi rispetto al valore indicato sull'etichetta di  $\pm 0,3$  % v/v.

## 6. Legame con l'ambiente geografico o con l'origine

a. *Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame*

La zona geografica è ubicata nella parte sudorientale della Grande pianura, la più vasta area pianeggiante dell'Ungheria. La zona geografica è attraversata da fiumi (Körös, Sebes-Körös e Berettyó) e sistemi di canali. È ricoperta da suolo prativo, il cui strato superficiale tende a inaridirsi. Nelle foreste il suolo prativo è ricco di calcio, magnesio, solfati e carbonati.

Nella zona geografica si registra un alto numero di ore di soleggiamento, (più di 2 500 ore), e le temperature medie in estate e in autunno (rispettivamente 22°C e 12°C) sono superiori alla media nazionale (21,4°C e 11,4°C). Durante la maturazione delle prugne (in estate e in autunno) le precipitazioni sono inferiori alla media nazionale (di circa 200 mm): in questa zona di scarse precipitazioni la media è pari a circa 150 mm.

Gli arbusti di prugno si sono diffusi al limitare delle foreste nella fascia di steppa boscosa e dopo l'abbattimento delle foreste sono rimasti come tipo di vegetazione indipendente. I frutti dell'arbusto di prugno, all'inizio completamente verdi, cambiano gradualmente colore nel corso dell'estate diventando blu e porpora; di solito raggiungono la piena maturazione nella seconda metà di settembre.

Il gran numero di ore di soleggiamento contribuisce all'elevato tenore di zuccheri delle prugne che crescono allo stato selvatico nella zona geografica delimitata. Durante il periodo di maturazione delle prugne lo strato superficiale del suolo prativo si inaridisce a causa delle scarse precipitazioni, dell'abbondante soleggiamento e delle alte temperature. Di conseguenza la pianta sottrae acqua al frutto in via di maturazione per garantire la propria vegetazione; pertanto il tenore di zuccheri è maggiormente concentrato. In tal modo le prugne che crescono in questa zona hanno un tenore di zuccheri superiore alla media, pari a 12° Brix.

Grazie al forte tenore di minerali del suolo e al numero di ore di soleggiamento, le prugne che crescono nella zona geografica sono più ricche di minerali e aromi: hanno un alto contenuto di flavonoidi e presentano un contenuto minimo in acidi organici pari al 2,5 % e un tenore tannico minimo dell'1,7 %.

b. *Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica*

Le caratteristiche organolettiche specifiche e il tenore di sostanze volatili superiore alla media della «Sárréti kökénypálinka» dipendono in primo luogo dalla ricchezza di minerali e aromi delle prugne usate come ingrediente di base.

I noccioli delle prugne intatti reimmessi nel mosto della «Sárréti kökénypálinka» prodotto esclusivamente da frutti selvatici conferiscono alla pálinka un aroma di fiori di prugno e un gusto di mandorle, mentre l'elevato tenore di zuccheri della frutta le conferisce un gusto lievemente dolce che ricorda il marzapane. Il più elevato tenore di sostanze volatili della pálinka dipende dalla ricchezza di minerali e aromi delle prugne con cui essa viene prodotta, mentre la pellicola cerosa che ricopre la prugna conferisce alla pálinka il suo aroma leggermente ceroso.

La distillazione della «Sárréti kökénypálinka» esige una notevole esperienza, e grazie alle conoscenze umane e alle competenze locali la «Sárréti kökénypálinka» si distingue per i peculiari aromi della prugna originaria della zona geografica. Dal momento che questa bevanda spiritosa a base di prugne è ricca di fragranze e aromi, sono necessarie esperienza e competenze notevoli per separare correttamente il distillato «di testa» ed evitare che fragranze nocive (aldeidi, esteri e alcoli superiori) penetrino nel prodotto finito.

La qualità specifica della «Sárréti kökénypálinka» è testimoniata dai premi vinti in occasione dei seguenti concorsi per bevande spiritose:

- 2009: premio «Campione» alla 17ª edizione del concorso nazionale per la pálinka e del concorso internazionale per le acquaviti di frutta
- 2012-2013: medaglia d'argento alla «Destillata»
- 2014: medaglia d'oro al concorso nazionale per la pálinka e la pálinka di vinacce

- 2015: medaglia d'oro al concorso nazionale per la pálinka e la pálinka di vinacce
- 2015: eccellenza 4 stelle al programma nazionale di eccellenza per la pálinka
- 2016: premio «Campione» al festival nazionale di degustazione della pálinka
- 2016: migliore pálinka di prugnone d'Ungheria
- 2017: pálinka d'eccellenza TOP al programma nazionale di eccellenza per la pálinka
- 2018: premio speciale per la pálinka al festival della pálinka di Szeghalom

#### **7. Disposizioni dell'Unione europea o disposizioni nazionali/regionali**

- Legge XI del 1997 sulla protezione dei marchi commerciali e delle indicazioni geografiche
- Legge LXXIII del 2008 sulla pálinka, sulla pálinka di vinacce e sul consiglio nazionale della pálinka
- Decreto governativo n. 158/2009, del 30 luglio 2009, che fissa norme dettagliate per la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e dei generi alimentari e per la verifica dei prodotti

#### **8. Richiedente**

- Stato membro, paese terzo o persona fisica/giuridica: István Elek
- Indirizzo completo (via e numero civico, località e codice postale, Stato):
  - Széchenyi u. 82, 4145 Csökmő, Ungheria
- Status giuridico: ditta individuale

#### **9. Aggiunte all'indicazione geografica e norme specifiche in materia di etichettatura**

Oltre a quelli specificati nella legislazione, la denominazione contiene i seguenti elementi:

- «földrajzi jelzés» [indicazione geografica] (separata dal nome);
  - il nome «Sárréti kökénypálinka» deve comparire sull'etichetta (anteriore e/o posteriore e/o laterale) apposta su tutte le bottiglie a fini di presentazione del prodotto.
-