

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklavimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinančio Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1576/89 17 straipsnio 6 dalį**

(2021/C 205/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2019/787 <sup>(1)</sup> 27 straipsnį.

## TECHNINĖS BYLOS PAGRINDINĖS SPECIFIKACIJOS

## „Madarasi birspálinka“

ES Nr. PGI-HU-02489 – 2019 3 6

1. **Registruotina geografinė nuoroda**

„Madarasi birspálinka“

2. **Spiritinio gėrimo kategorija**

9. Vaisių spiritas

3. **Spiritinio gėrimo apibūdinimas**3.1. *Fizinės, cheminės ir (arba) juslinės savybės*

Cheminės ir fizinės savybės

Alkoholio koncentracija	Ne mažiau kaip 43 tūrio procentai
Metanolio kiekis	Ne daugiau kaip 1 250 g/hl absoliutaus alkoholio
Bendras lakiųjų medžiagų kiekis	Ne mažiau kaip 400 g/hl absoliutaus alkoholio
Etilo acetato kiekis	Ne daugiau kaip 300 g/hl absoliutaus alkoholio

## Juslinės savybės

Spiritinis gėrimas „Madarasi birspálinka“ yra skaidrus ir dėl pagrindinės sudedamosios dalies pasižymi ryškiu ir sodriu aromatu bei skoniu.

Produktas yra darnus švelnaus, citrusinių vaisių ir rūgštaus bei saldaus vaškinių svarainių skonio mišinys. Ryškų svarainių skonį papildo prieskonių ir kompoto poskoniai, o burnoje jaučiamas subtiliai rūgštus ir švelnus kreminis poskonis.

3.2. *Specifinės savybės (palyginti su tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais)*

Skirtingai negu kitoms svarainių *pálinka*, spiritiniam gėrimui „Madarasi birspálinka“ būdingas ryškus kompoto skonis, kuris sustiprina svarainio citrusinių vaisių poskonį. Jis pasižymi saldesniu kompoto skoniu nei kitos svarainių *pálinka*, tad yra švelnesnis ir malonesnis. Distiliato citrusinių vaisių skonis dar labiau sustiprina šį kompoto poskonį.

<sup>(1)</sup> O L L 130, 2019 5 17, p. 1.

#### 4. Atitinkama geografinė vietovė

Spiritinis gėrimas „Madarasi birspálinka“ gali būti gaminamas Bač Kiškūno medėje esančiose komercinėse *pálinka* varyklose, kur mentalas gali būti maišomas, produktas fermentuojamas, distiliuojamas ir paliekamas pastovėti. Pagrindinė sudedamoji dalis, svarainiai, gali būti užauginti tik šioje vietovėje.

#### 5. Spiritinio gėrimo gamybos metodai

*Pálinka* gamybos procesas:

- a) vaisių atrinkimas ir priėmimas;
- b) mentalo maišymas ir fermentacija;
- c) distiliavimas;
- d) palikimas pastovėti ir *pálinka* laikymas;
- e) apdorojimas ir *pálinka* gamyba.

##### a) *Vaisių atrinkimas ir priėmimas*

Svarainių vaisiai turi būti sveiki, nesmulkinti ir be puvinimo požymių.

Vaisiai turi būti matuojami juos priimant ir, siekiant patikrinti kokybę, turi būti atliekamas juslinis įvertinimas (degustacija ir, jei yra tam skirtų priemonių, sausosios medžiagos kiekio tyrimas (cukraus kiekio ir pH matavimas)).

Tik tinkamai sunokę svarainiai, kurių sausosios medžiagos kiekis ne mažesnis kaip 12 %, gali būti naudojami kaip pagrindinė sudedamoji dalis.

##### b) *Mentalo maišymas ir fermentacija*

Mentalo maišymas

Mentalo maišymo pagrindas yra tinkamai sunokę, kokybiški vaisiai. Ypatingas spiritinio gėrimo „Madarasi birspálinka“ gamybos etapas yra svarainių nokinimas prieš perdirbant. Jei reikia, šis procesas gali užtrukti iki penkių dienų. Per tą laiką vaisius laikant vėsioje vietoje (taip vengiant supuvimo) užtikrinamas nepriekaištingas nokinimo procesas ir sudaromos sąlygos vaisiams pasiekti panašų sunokimo laipsnį. Vaisiuose esančios aromatinės medžiagos toliau koncentruojasi, suteikdamos gėrimui *pálinka* unikalų skonį.

Svarainio paviršių dengiantys pūkai turi būti nuimti, nes jei daug jų pateks į mentalą, tai gėrimui *pálinka* suteiks nemalonų ir aitrų skonį. Nedidelis pūkų kiekis nesukels nemalonių galutinio produkto pokyčių. Pūkai nuimami plaunant, šveičiant ir nuvalant vaisių.

Nulupti vaisiai supjaustomi ir sumalami. Norint išgauti tinkamą konsistenciją, į supjaustytus vaisius galima įpilti vandens. Paruoštas mentalas pumpuojamas į fermentavimo talpyklas (plienines arba plastikines).

Fermentacija

Šis procesas – reguliuojama fermentacija. Galima naudoti šias pagalbines medžiagas: vandenį (geriamą), mieles (presuotas arba sausas), rūgštis, skirtas pH vertei reguliuoti, fermentus (mielėms), pektinolitinius fermentus, priešpučius.

Vykdam reguliuojamą fermentaciją, svarbu tiksliai nustatyti mentalo temperatūrą – 16–22 °C. Rūgščių kiekis mentale turi būti sureguliuotas iki maždaug 3–3,2 pH vertės, kai mielės ir fermentai ir toliau veiksmingai veikia, tačiau kenksmingos bakterijos negali išgyventi.

Naudojant mieles užtikrinama greita fermentacijos pradžia ir sklaidi jos eiga be trikdžių, taip pat užtikrinamas tinkamiausias aromatas ir alkoholio kiekis.

Fermentacija turi būti tikrinama stebint vietos, kurioje ji vyksta, temperatūrą, o mentalas – kasdien apžiūrint ir prireikus tikrinant cukraus kiekį.

Fermentacija gali būti laikoma baigta, jei cukraus kiekis 100 g mentalo sumažėja iki mažiau nei 5 g. Norint išvengti nuostolių, fermentuotas mentalas turėtų būti kuo skubiau distiliuojamas.

c) *Distiliavimas*

Spiritinis gėrimas „Madarasi birspálinka“ gali būti gaminamas naudojant dvigubo frakcinio distiliavimo procesui tinkamą distiliavimo įrenginį, kai naudojama variu padengta tradicinė įranga „pot still“.

Įranga „pot still“ yra 1 000 litrų arba mažesnės talpos katilas. Spiritinio gėrimo „Madarasi birspálinka“ katilų talpa paprastai yra 300–500 litrų. Distiliavimas vyksta dviem etapais. Pirmame etape gaminamas mažesnės alkoholio koncentracijos gėrimas, jau pasižymintis vaisių aromatu, o jo alkoholio koncentracija yra 15–28 tūrio procentai. Antrame etape vyksta rafinavimas ir jame būtina tinkamai atskirti distiliato dalis (distiliato „galva“, „širdis“ ir „uodega“). Distiliuojant distiliato „galvos“ dalį galima nustatyti tik atlikus juslinį vertinimą, o „uodegos“ dalį galima atskirti panaudojant nuolat matuojamo alkoholio empirines reikšmes.

d) *Palikimas pastovėti ir pálinka laikymas*

Po distiliavimo, prieš išpilstant į butelius, neskiestą gėrimą *pálinka* (paprastai jo alkoholio koncentracija yra 60–70 tūrio procentų) reikia palikti pastovėti didbutelyje arba nerūdijančio plieno talpykloje tamsioje vietoje, kad susidarytų išskirtiniai aromatai.

Taip pat svarbu, kad *pálinka* būtų palikta pastovėti ir būtų laikoma vidutinės drėgmės ir vienodos temperatūros patalpoje.

e) *Apdorojimas ir pálinka gamyba*

Po palikimo pastovėti distiliato alkoholio koncentracija turi būti sureguliuota iki reikiamo lygio ( $\pm 0,3$  tūrio procentų), įpilant geriamojo vandens pagal teisinės specifikacijas.

Vanduo gali būti distiliuotas, nudruskintas, demineralizuotas arba suminkštintas.

Tinkamos alkoholio koncentracijos *pálinka* išpilstoma tik į švarius stiklo ar keramikos butelius.

## 6. Ryšys su geografine aplinka arba kilme

### 6.1. Išsamūs duomenys apie geografinę vietovę, svarbūs ryšiui su geografine vietove

Bač Kiškūno medė yra viename labiausiai saulės kaitinamų Vengrijos regionų. Paprastai birus smėlingas dirvožemis greitai įkaista, todėl tai puiki aplinka svarainiams augti.

Svarainiai geriausiai auga šiltuose, biresniuose ar vidutinio purumo, drėgnesniuose, orui pralaidžiuose dirvožemiuose, pasižymintuose palankiomis su vandeniu susijusiomis savybėmis. Jie dažniausiai auga Bač Kiškūno medėje, kur yra palankios sąlygos.

Augimo sezonu saulė gausiai šviečia 250–300 valandų, vidutinė metinė temperatūra yra 11,2 °C, o vidutinis kritulių kiekis yra 475 mm.

### 6.2. Geografinės vietovės nulemtos specifinės spiritinio gėrimo savybės

Spiritinio gėrimo „Madarasi birspálinka“ ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas produkto kokybe ir reputacija.

Bač Kiškūno medėje užaugintų svarainių savybės susidaro dėl fizinės aplinkos konkrečių ekologinių ypatybių. Dėl klimato sąlygų Bač Kiškūno medėje iš šiame regione užaugintų svarainių pagamintos *pálinka* turi išskirtinį skonį, kvapą ir aromatą.

Smėlingas medės dirvožemis svarainiui suteikia palankų, daug oro turintį, gerai suformuotą substratą, kuris vaisiui suteikia unikalumo. Dėl biraus smėlingo dirvožemio svarainiai pasižymi citrusinių vaisių ir prieskonių skoniu.

Smėlingame dirvožemyje gausu mikroelementų. Smėlio smiltelės atspindi saulės šviesą į vaisius ir taip užtikrinama nuolat šilta aplinka nokinimo laikotarpiu.

Dėl aukštos vidutinės temperatūros ir gausiai šviečiančios saulės Bač Kiškūno medėje augantys svarainiai turi didesnę cukraus kiekį nei kituose regionuose augantys svarainiai, nes šie veiksniai leidžia svarainiams gerai sunokti. Todėl iš šių svarainių pagamintas distiliatas yra saldesnis ir jam būdingas kompoto, suteikiančio spiritiniam gėrimui švelnesnių ir malonesnių savybių nei kitos svarainių *pálinka*, poskonis.

Dėl subalansuoto sunokusio svarainio rūgštingumo šiuos kompoto poskonius sustiprina distiliato citrusinių vaisių skonis.

Gausus mikroelementų dirvožemis suteikia svarainiui, kuris nuskinamas tinkamai sunokęs (sausosios medžiagos kiekis ne mažesnis kaip 12 %), sodrų kvapą ir skonį, būdingus spiritiniam gėrimui „Madarasi birspálinka“.

Norint, kad distiliatas pasižymėtų šiais aromatais, reikia daug patirties ir praktikos, kuri perduodama iš kartos į kartą. Tokia patirtis apima svarainio nokinimą, pūkų nuo vaisiaus paviršiaus nuėmimą, mentalo maišymą ir tinkamą distiliato atskyrimą ir rafinavimą.

Spiritinio gėrimo „Madarasi birspálinka“ konkursuose pelnyti apdovanojimai:

- 2008 m. *pálinka* degustacijos festivalyje „Zsindelyes“ pelnytas sidabro medalis,
- 2012 m. konkurse „HunDeszt Pálinka“ pelnytas sidabro medalis,
- 2012 m. Trečiame Vašo medės atvirajame *pálinka* ir spiritinių gėrimų konkurse pelnytas aukso medalis,
- 2013 m. Ketvirtame Vašo medės atvirajame *pálinka* ir spiritinių gėrimų konkurse pelnytas aukso medalis,
- 2014 m. Trečiajame regioniniame „Palóc Pálinka“ ir spiritinių gėrimų konkurse pelnytas sidabro medalis,
- 2014 m. Penktajame Vašo medės atvirajame *pálinka* ir spiritinių gėrimų konkurse pelnytas sidabro medalis,
- 2015 m. Šeštajame Vašo medės atvirajame *pálinka* ir spiritinių gėrimų konkurse pelnytas aukso medalis,
- 2016 m. Nacionaliniame *pálinka* degustacijos konkurse pelnytas *pálinka* meistriskumo medalis,
- 2016 m. Septintajame Vašo medės atvirajame *pálinka* ir spiritinių gėrimų konkurse pelnytas aukso medalis,
- 2017 m. komercinių *pálinka* varyklų konkurse „Brillante“ pelnytas sidabro medalis,
- 2017 m. Nacionaliniame *pálinka* degustacijų konkurse pelnytas *pálinka* meistriskumo medalis,
- 2017 m. Panonijos lygumos *pálinka* ir spiritinių gėrimų konkurse pelnytas sidabro medalis.

## 7. Europos Sąjungos, nacionalinės ir (arba) regioninės nuostatos

- 1997 m. įstatymas XI dėl prekių ženklų ir geografinių nuorodų apsaugos;
- 2008 m. įstatymas LXXIII dėl *pálinka*, vynuogių išspaudų *pálinka* ir Nacionalinės *pálinka* tarybos;
- 2009 m. liepos 30 d. Vyriausybės dekretas Nr. 158/2009, kuriuo nustatomos išsamios taisyklės dėl žemės ūkio produktų ir maisto geografinių nuorodų apsaugos ir dėl produktų patvirtinimo;
- 2012 m. vasario 29 d. Vyriausybės dekretas Nr. 22/2012 dėl Nacionalinio maisto grandinės saugos biuro;
- 2017 m. gegužės 30 d. žemės ūkio ministro dekretas Nr. 28/2017 dėl savikontrolės sistemos, kurią valdys maisto įmonės, reikalavimų;
- 2008 m. sausio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinantis Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1576/89;
- 2013 m. liepos 25 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 716/2013, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos taikymo taisyklės.

## 8. Pareiškėjas

### 8.1. Valstybė narė, trečioji šalis arba juridinis ar fizinis asmuo

Márton'as Lakatos'as (individualus prekybininkas)

### 8.2. Visas adresas (gatvė, namo numeris, vietovė, pašto kodas, šalis)

Szent István utca 105, H-6456 Madaras

9. **Geografinės nuorodos papildymas**

—

10. **Specialios ženklinimo taisyklės**

Be teisės aktuose numatytos informacijos taip pat nurodoma:

— „földrajzi árujelző“ (geografinė nuoroda) (atskirai nuo pavadinimo)

---