

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89

(2021/C 205/09)

Šī publikācija dod tiesības pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2019/787 ⁽¹⁾ 27. pantam.

TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS GALVENIE PARAMETRI

“Madarasi birspálinka”

ES Nr.: PGI-HU-02489 – 6.3.2019.

1. Reģistrējamā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

“Madarasi birspálinka”

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

9. Augļu spirts

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts**3.1. Fizikālās, ķīmiskās un/vai organoleptiskās īpašības**

Fizikāli ķīmiskās īpašības

Spirta koncentrācija	vismaz 43 tilp.%
Metanola saturs	ne vairāk kā 1 250 g/hl 100 % tilp. spirta
Kopējais gaistošo vielu saturs	vismaz 400 g/hl 100 % tilp. spirta
Etilacetāta saturs	ne vairāk kā 300 g/hl 100 % tilp. spirta

Organoleptiskās īpašības:

“Madarasi birspálinka” ir dzidra kā ūdens; pateicoties tās galvenajai sastāvdaļai, pālīnkai ir raksturīga bagātīga smarža un garša.

Produktam piemīt harmonisks garšu sajaukums, ko veido cidoniju maigās, citrusaugļiem raksturīgās, skābenās, saldās un vaskainās notis. Izteiktās cidoniju notis papildina pikantuma un augļu kompota nianšes, kurām seko maigi skābena, zīdaini krēmīga pēcgarša.

3.2. Sevišķās īpašības (salīdzinājumā ar tās pašas kategorijas stipro alkoholisko dzērienu)

Atšķirībā no citām cidoniju pālīnkām “Madarasi birspálinka” jūtamas bagātīgas kompota nianšes, kuras pastiprina cidoniju citrusaugļu garšu. Šai pālīnkai raksturīgas saldākas kompota notis nekā citām cidoniju pālīnkām; tas nodrošina maigāku un viendabīgāku garšu. Šis kompota notis vēl vairāk pastiprina destilāta citrusaugļu garša.

(1) OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

4. Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals

“Madarasi birspálinka” var ražot pálinkas rūpnieciskajās ražotnēs, kuras atrodas Bāčas-Kiškunas meģē un kurās var veikt misas sagatavošanas, raudzēšanas, destilēšanas un izturēšanas posmus. Cidonijas, kuras tiek izmantotas kā dzēriena galvenā sastāvdaļa, drīkst būt audzētas tikai šajā apgabalā.

5. Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode

Pálinkas ražošanas process:

- a) augļu atlasīšana un pieņemšana;
- b) misas sagatavošana un raudzēšana;
- c) destilēšana;
- d) pálinkas izturēšana un uzglabāšana;
- e) pálinkas apstrāde un ražošana.

a) *Augļu atlasīšana un pieņemšana*

Cidonijas augļiem ir jābūt labā stāvoklī, veseliem un bez jebkādam puuvuma pazīmēm.

Lai kontrolētu cidoniju kvalitāti, pieņemot augļus, tie ir jāizmēra un jāveic organoleptiskais novērtējums (degustācija, un, ja ir pieejami nepieciešamie līdzekļi, sausnas satura pārbaude – cukuru satura un pH mērīšana).

Kā dzēriena galveno sastāvdaļu var izmantot tikai tādas cidonijas, kuras ir pietiekami nogatavojušās un kuru sausnas saturs ir vismaz 12 % (atsauces vērtība).

b) *Misas sagatavošana un raudzēšana*

Misas sagatavošana:

Misas pamatā ir pietiekami nogatavojušies, labas kvalitātes augļi. Īpašs procesa posms “Madarasi birspálinka” ražošanā ir cidoniju nogatavināšana pirms pārstrādes. Ja šāds process ir nepieciešams, tas var ilgt līdz 5 dienām. Šajā laikā, uzglabājot augļus vēsā vietā (tādējādi novēršot pūšanu), tiek nodrošināts nevainojams nogatavināšanas process un iespēja panākt augļiem līdzīgu gatavības pakāpi. Augļos esošās aromātvielas kļūst koncentrētākas, piešķirot pálinkai tās unikālo smaržu.

Pūciņas, kas klāj cidoniju no ārpusē, ir jāatdala, jo, ja tās nonāk misā lielā daudzumā, tās piešķir pálinkai nepatīkamu, sīvu garšu. Neliels pūciņu daudzums nerada nekādas nepatīkamas izmaiņas galaproduktā. Pūciņas atdala, augļus mazgājot, noberzējot un noslaukot.

Nomizotos augļus sasmalcina un samaļ. Lai panāktu nepieciešamo konsistenci, sasmalcinātajiem augļiem var pievienot ūdeni. Gatavā misa tiek pārsūknēta raudzēšanas tvertnēs (tērauda vai plastmasas).

Raudzēšana:

Šajā process tiek veikta kontrolētā raudzēšana. Var izmantot šādas papildu izejvielas: ūdens (dzeramais), raugs (presētais vai sausais), skābes pH vērtības regulēšanai, enzīmi (raugam), pektinolītiskie enzīmi, pretputošanas līdzekļi.

Veicot kontrolētu raudzēšanu, ir būtiski nodrošināt precīzu misas temperatūru – 16–22 °C. Misas skābes saturs ir jāneregulē līdz pH vērtībai, kas atbilst aptuveni 3,0–3,2; šādā skābuma līmenī raugs un enzīmi turpina efektīvi darboties, taču kaitīgās baktērijas izdzīvot nespēj.

Rauga izmantošana nodrošina, ka tiek strauji uzsākts raudzēšanas process un tas turpinās vienmērīgi un pareizi, un ka tiek panākts optimālais aromāts un spirta saturs.

Raudzēšanas procesā ir jānodrošina kontrole, uzraugot raudzēšanas telpas temperatūru, savukārt misa ir jāpārbauda, katru dienu veicot vizuālu apskati un, ja nepieciešams, izmērot cukuru saturu.

Raudzēšanu var uzskatīt par pabeigtu, ja misas cukuru saturs ir mazāks par 5 g uz 100 g misas. Lai saraudzētā misa nesabojātos, tā ir jādestilē pēc iespējas ātrāk.

c) *Destilēšana*

“Madarasi birspālinka” var ražot, izmantojot destilācijas iekārtas, kas piemērotas divkārsai frakcionētajai destilācijai ar tradicionālajiem destilācijas katliem, kuru virsma ir pārklāta ar varu.

Destilācijas katls ir liets katls ar tilpumu līdz 1 000 litriem. “Madarasi birspālinka” ražošanā parasti tiek izmantoti katli, kuru tilpums ir 300–500 litri. Destilācija tiek veikta divos posmos. Pirmajā posmā tiek saražots alkohols ar zemu spirta saturu; tas jau ir ieguvis augļu aromātus un tā spirta tilpumkoncentrācija ir 15–28 %. Otrajā posmā – attīrīšanā – ir būtiski pienācīgi atdalīt “galvas”, “sirds” un “astes” destilātu. Destilācijas procesā vienīgais veids, kā noteikt “galvas” destilātu, ir veikt organoleptisko īpašību pārbaudi, savukārt “astes” destilātu var atdalīt, izmantojot empīriskās vērtības, kas noteiktas nepārtraukti mērot spirta saturu.

d) *Pālīnkas izturēšana un uzglabāšana*

Pēc destilācijas un pirms pildīšanas pudelēs pālīnka ir jāiztur stikla balonā vai nerūsējošā tērauda tvertnē, tumsā, neaizsargātā veidā (parasti 60–70 tilp.%), lai palīdzētu veidoties izsmalcinātajiem aromātiem.

Turklāt attiecībā uz izturēšanu un uzglabāšanu ir svarīgi, lai pālīnka tiktu uzglabāta telpā ar mērenu mitruma līmeni un nemainīgu temperatūru.

e) *Pālīnkas pārstrāde un ražošana*

Pēc izturēšanas destilāta spirta koncentrācija ir jāneregulē līdz nepieciešamajam līmenim ($\pm 0,3$ tilp.%), atbilstoši tiesību aktos noteiktajiem parametriem pievienojot dzeramo ūdeni.

Pievienotais ūdens var būt destilēts, atsāļots, demineralizēts vai mikstināts ūdens.

Pālīnku, kurai neregulēta nepieciešamā spirta koncentrācija, var pildīt tikai tīrās stikla vai keramikas pudelēs.

6. Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi

6.1. Dati par ģeogrāfisko apgabalu, kuri ir saiknei būtiski

Bāčas-Kiškunas meģe atrodas vienā no Ungārijas saulainākajiem reģioniem. Apgabalam raksturīgā irdenā smilšu augsne ātri uzsilst, nodrošinot teicamu vidi cidonijām.

Cidoniju audzēšanai visvairāk ir piemērotas siltas, irdenas vai vidēji blīvas, diezgan mitras, ar skābekli piesātinātas augsnes, kurām piemīt labas ūdens vadīšanas īpašības; tās visbiežāk tiek audzētas Bāčas-Kiškunas meģē, kur ir augšanai labvēlīgi apstākļi.

Augšanas sezonā saulesgaismas stundu skaits ir bagātīgs – 250–300 h, gada vidējā gaisa temperatūra – 11,2 °C, vidējais nokrišņu daudzums – 475 mm.

6.2. Stiprā alkoholiskā dzēriena sevišķās īpašības, kas piedēvējamas ģeogrāfiskajam apgabalam

Saikne starp “Madarasi birspālinka” un ģeogrāfisko apgabalu balstās uz produkta kvalitāti un reputāciju.

Bāčas-Kiškunas meģē audzēto cidoniju sevišķās īpašības nodrošina šīs fiziskās vides īpašie ekoloģiskie apstākļi. Bāčas-Kiškunas meģes klimatiskie apstākļi piešķir pālīnkai, kas ražota no reģionā audzētām cidonijām, to izsmalcināto garšu, smaržu un aromātu.

Meģes smilšainā augsne nodrošina cidonijām piemērotu, aerētu, labas struktūras substrātu, kas palīdz piešķirt augļiem to unikālo raksturu. Cidoniju pikantās citrusaugļu notis ir irdenās smilšu augsnes rezultāts.

Smilšainā augsne ir bagāta ar mikroelementiem. Smilšu graudiņi atstaro saulesgaismu uz augļiem, nogatavošanās periodā nodrošinot pastāvīgi siltu vidi.

Augsta vidējā gaisa temperatūra un bagātīgs saulesgaismas daudzums, kas raksturīgs Bāčas-Kiškunas meģei, nodrošina cidonijām augstāku cukuru saturu nekā citos reģionos audzētām cidonijām, jo šie apstākļi ļauj cidonijām labi nogatavoties. Tādējādi no šādām cidonijām pagatavots destilāts ir saldāks, ar kompota garša niansēm, kas spirtam piešķir maigāku un viendabīgāku garšu nekā citām pālīnkām.

Pateicoties nobriedušo cidoniju sabalansētajam skābumam, destilātam piemītošā citrusaugļu garša vēl vairāk pastiprina šīs kompota notis.

Mikroelementiem bagātā augsnes piešķir cidonijām, kuras tiek ievāktas, kad ir pietiekami nogatavojušas (ar sausas saturu vismaz 12 % (atsauces vērtība)), "Madarasi birspālinka" raksturīgo bagātīgo smaržu un garšu.

Lai šīs aromātu nianse būtu sajūtama destilātā, ir nepieciešamas apjomīgas zināšanas un pieredze, kas tiek nodotas no paaudzes paaudzē. Šādas zināšanas aptver cidoniju nogatavināšanu, pūciņu atdalīšanu no mizas, misas sagatavošanu, kā arī destilāta atdalīšanu un attīrīšanu.

"Madarasi birspālinka" konkursos izcīnītas balvas:

- 2008. gads: sudraba medaļa *Zsindelyes* festivāla pāliskas degustācijā,
- 2012. gads: sudraba medaļa *HunDeszt* pāliskas konkursā,
- 2012. gads: zelta medaļa trešajā Vašas meģes atvērtajā pāliskas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā,
- 2013. gads: zelta medaļa ceturtajā Vašas meģes atvērtajā pāliskas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā,
- 2014. gads: sudraba medaļa trešajā Reģionālajā *Palóc* pāliskas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā,
- 2014. gads: sudraba medaļa piektajā Vašas meģes atvērtajā pāliskas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā,
- 2015. gads: zelta medaļa sestajā Vašas meģes atvērtajā pāliskas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā,
- 2016. gads: pāliskas izcilības medaļa Nacionālajā pāliskas degustācijas konkursā,
- 2016. gads: zelta medaļa septītajā Vašas meģes atvērtajā pāliskas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā,
- 2017. gads: sudraba medaļa pāliskas rūpniecisko ražotņu konkursā "Brillante",
- 2017. gads: pāliskas izcilības medaļa Nacionālajā pāliskas degustācijas konkursā,
- 2017. gads: sudraba medaļa Karpatu baseina pāliskas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā.

7. Eiropas Savienības vai valsts/reģiona noteikumi

- 1997. gada XI Likums par preču zīmju un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību,
- 2008. gada LXXIII Likums par pālīnu, vīnogu čagu pālīnu un Valsts pālīnas padomi,
- Valdības 2009. gada 30. jūlija Dekrēts Nr. 158/2009, ar ko nosaka detalizētus noteikumus par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un produktu verifikāciju,
- Valdības 2012. gada 29. februāra Dekrēts Nr. 22/2012 par Valsts pārtikas aprites drošuma biroju,
- Lauksaimniecības ministra 2017. gada 30. maija Dekrēts Nr. 28/2017 par prasībām attiecībā uz pašpārbaudes sistēmu, kas izmantojama pārtikas ražošanas uzņēmumiem,
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 110/2008 (2008. gada 15. janvāris) par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89,
- Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 716/2013 (2013. gada 25. jūlijs), ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību.

8. Pieteikuma iesniedzējs

8.1. Dalībvalsts, trešā valsts vai juridiska/fiziska persona

Márton Lakatos (individuālais komersants)

8.2. Pilna adrese (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Szent István utca 105, H-6456 Madaras

9. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājumi**

—

10. **Īpaši marķēšanas noteikumi**

Papildus tiesību aktos noteiktajiem elementiem apzīmējumā jāietver:

— “földrajzi árujelző” [ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] (atsevišķi no nosaukuma).
