

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 464/07)

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

GALVENIE TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS PARAMETRI

“HOMOKHÁTI ÓSZIBARACK PÁLINKA”

ES Nr.: PGI-HU-02471 – 2018. gada 25. maijā

1. Nosaukums

“Homokhāti ószibarack pálinka”

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

Augļu spirts (9. kategorija Regulā (EK) Nr. 110/2008)

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts

3.1. Fizikālās, ķīmiskās un/vai organoleptiskās īpašības

Fizikālķīmiskās īpašības

Ciānūdeņražskābes saturs:	ne vairāk kā 5 g/hl 100 % (tilp.) spirta
Kopējais gaistošo vielu saturs:	vismaz 250 g/hl 100 % (tilp.) spirta
Vara saturs:	ne vairāk kā 7 mg/kg gatavā produkta

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: dzidrs, bezkrāsains.

Smarža: izsmalcināta, ieturēta nogatavojušos persiku smarža ar neuzkrītošām citrusaugļu notīm, dažkārt ar vieglu marcipāna aromātu.

Garša: svaigas citrusaugļu notis ar izteiktu, vidēji piesātinātu, pirmatnēji spēcīgu struktūru apvienojumā ar nogatavojušos persiku garšu un ieturētu skābumu un ilga, liega, bet izteikta pēcgarša.

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

“Homokhāti ószibarack pálinka” raksturīgo smaržu un garšu dod *Homokhátság* reģionā audzētie persiki: dzērienam ir neuzbāzīga citrusaugļu smarža, kas atgādina nogatavojušos persikus; citrusaugļu notis jūtas arī garšā, kas ir saldā, ar liegu pēcgaršu.

⁽¹⁾ OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

4. Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals

“Homokhāti ūszibarack pālinka” ražo šādu pašvaldību administratīvajās robežās: *Mórahalom, Ásotthalom, Domaszék, Zákányzék, Ruzsa, Öttömös, Puztamérges, Úllés, Bordány, Forráskút, Zsombó, Szatymaz, Kelebia* un *Balotaszállás*.

Misas sagatavošanas, raudzēšanas, destilēšanas un izturēšanas posmus, kuru iznākums ir “Homokhāti ūszibarack pālinka”, drīkst veikt tikai norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā esošajās komerciālajās pālincas ražotnēs.

5. Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode

Galvenie pālincas ražošanas posmi ir šādi:

- a) augļu atlasīšana un pieņemšana;
- b) misas sagatavošana un raudzēšana;
- c) destilēšana;
- d) izturēšana;
- e) pārstrāde un pālincas ražošana.

a.) Augļu atlasīšana un pieņemšana

Pālincas galvenā sastāvdaļa ir pilnībā nogatavojušies labas vai izcilas kvalitātes augļi, kas auguši ģeogrāfiskajā apgabalā. Augļu kvantitatīvā pieņemšana pamatojas uz augļu svēršanu.

Pieņemšanas laikā ņem paraugus un, pamatojoties uz augļu organoleptisko novērtējumu, veic kvalitātes kontroli (gatavības pakāpe – no gataviem līdz pārgataviem; veselīgums, tīrība, svešmateriāla – augsnes, lapu, zariņu, akmeņu, metāla objektu vai cita materiāla – un pelējuma vai puves neesība).

b.) Misas sagatavošana un raudzēšana

Kauliņi no augļiem jāizņem ar atkaulotāju.

Raudzēšanas laikā ir svarīgi precīzi iestatīt temperatūru (16–23 °C), panākt optimālo pH vērtību (2,8–3,2) un pārbaudīt cukuru un spirta saturu.

Raudzēšanas beigās cukuru saturam jābūt mazākam par 5 °Brix.

Ražošanas procesā pālincū nedrīkst saldināt, pat ne tādēļ, lai noapaļotu galaprodukta garšu.

c.) Destilēšana

“Homokhāti ūszibarack pālinka” var ražot divpakāpju destilācijā, izmantojot tradicionālu destilācijas katla sistēmu, kas nodrošina pareizo kvalitāti. Destilēšana katlā ir divkārtas frakcionētas destilēšanas paņēmieni, kurā izmantotā katla maksimālā ietilpība ir 1 000 litru.

d.) Izturēšana

“Homokhāti ūszibarack pālinka” jāiztur, līdz tā kļūst labi sabalansēta.

Ja āra gaisa temperatūra ir augstāka par 25 °C, glabāšanas telpas gaiss ir jāatdzesē, izmantojot gaisa kondicionētāju, vai vismaz reizi nedēļā jāmitrina, izmantojot ūdens smidzinātāju.

e.) Pārstrāde un pālincas ražošana

Ievērojot ļoti stingro regulējumu par pudelēs pildītiem produktiem ($\pm 0,3$ % tilpumkoncentrācija), izturētās pālincas spirta tilpumkoncentrācija līdz patēriņam piemērotam līmenim jākorrigē, pievienojot kvalitatīvu dzeramo ūdeni. Ūdens var būt destilēts, demineralizēts, permutēts vai mīkstināts.

Izturēto pālincū var atdzesēt un filtrēt. Lai vajadzības gadījumā produktu attīrītu un izdalītu smagos metālus, var veikt turpmāku pārstrādi, izmantojot atbilstošus pārstrādes palīg līdzekļus. Pēc tam pālincū drīkst pildīt pudelēs.

Kad vajadzīgā spirta tilpumkoncentrācija sasniegta, pālinku var saliet mazgātās pudelēs, kuras noslēdz ar skrūvējamiem alumīnija vāciņiem, skrūvējamiem korķīšiem vai korķiem, kas atbilst pārtikas iepakojšanas kritērijiem, un aizplombē. Pudeles var būt izgatavotas no stikla vai keramikas.

6. Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi

6.1. Dati par ģeogrāfisko apgabalu vai izcelsmi, kuri ir saiknei būtiski

Saiknei būtiski ir četru veidu dati par ģeogrāfisko apgabalu vai izcelsmi:

- a) *Homokhātsāg* zeme un unikālā augsnes struktūra;
- b) *Homokhātsāg* īpašais mikroklimats;
- c) *Homokhātsāg* audzētās persiku šķirnes;
- d) cilvēkfaktori.

a) *Homokhātsāg* zeme un unikālā augsnes struktūra

Attiecīgo ģeogrāfisko apgabalu veido līdzenumos starp Donavas un Tisas upi izvietotā Dienvidalfeldas smilšu kalnu [*Homokhātsāg*] nemelnzemes daļa uz dienvidrietumiem no Čongrādas [*Csongrád*] meģes administratīvā centra Segedas [*Szeged*].

Homokhātsāg reģiona smilts augsne, kam raksturīga laba notece un kas ātri iesilst, ir īpaši piemērota dārzkopībai un auglīkopībai. Uz smilts nogulumiem veidojušās humusa augsnes sastāv galvenokārt no kvarca kristāliem. Smilts augsnes parasti ir zems koloīdu saturs (ne vairāk kā 5 %), un tāpēc dabīgā notece ir strauja. Smilts augsnes ir bagātas arī ar vizlu, kas nodrošina augus ar barības vielām (kāliju, boru, dzelzi, cinku).

b) *Homokhātsāg* īpašais mikroklimats

Homokhātsāg reģiona klimats ir izteikti kontinentāls, un vasaras tur ir visai karstas, sausas un svelmainas. Augļu nobriešanas laikā diennakts temperatūras svārstības ir ļoti lielas. Šajā reģionā ir valstī vislielākais saules gaismas stundu skaits (vairāk nekā 2 600 stundu).

c) *Homokhātsāg* audzētās persiku šķirnes

“Homokhāti ūszibarack pālinka” jābūt gatavotai no tādu šķirņu persikiem, kuru izcelsme ir 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tās visas var izsekot līdz savvaļas persikam, jo šķirnes potzari tiek uzpotēti uz sējeņiem, kas izaudzēti no savvaļas persika sēklām. Šo šķirņu kombinācija nodrošina, ka no šādiem persikiem gatavotās pālinkas organoleptiskās īpašības – citrusaugļu svaigums, iesaldenums un liegā pēcgārša – atspoguļo *Homokhāt* reģionā audzēto persiku unikālo garšu.

d) Cilvēkfaktori

“Homokhāti ūszibarack pālinka” ģeogrāfiskajā apgabalā tradicionāli tiek gatavota, destilējot katlā. Zināšanas par sentēvu metodi nodod no paaudzes paaudzē. Destilēšana katlā ir tradicionāls process, kurā tiek iegūtas raksturīgas garšas un smaržas nianšes, kas izpaužas gatavajā pālinkā. Tā kā destilēšana ir viens no persiku pālinkas ražošanas stūrakmeņiem, tieši cilvēku zinātība galaproduktam “Homokhāti ūszibarack pālinka” piešķir tā unikālo aromātu, kuru dod ģeogrāfiskajā apgabalā audzētie persiki. Lai šo pālinku pagatavotu, vajadzīgas īpašas zināšanas, it sevišķi tāpēc, ka persiku pālinka ir retums.

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

Saikne starp “Homokhāti ūszibarack pālinka” un ģeogrāfisko apgabalu balstās galvenokārt uz produkta reputāciju.

Lielais saules gaismas stundu skaits ļauj persikiem pilnībā nobriest, un diennakts temperatūras lielās svārstības padara persikus saldus un sulīgus. Ar vizlu bagātā smilts augsne persiku garšu padara vieglu un svaigu kā citrusaugļiem, turklāt vizlā esošo daudzo mikroelementu ietekmē persikiem ir liela sausā masa. Šo faktoru dēļ *Homokhátáság* audzētie persiki ir saturiski augstvērtīgi, tiem piemīt bagātīga garša un aromāts, kā arī liega pēcgarša.

Destilējot katlā, "Homokhátai ószibarack pálinka" iegūst nogatavojušos persiku aromātu: gatavajai pálinkai ir spēkpilna, izteikta, ieskābena garša un maigs, neuzbāzīgs aromāts.

Homokhátáság persiku bagātīgā aromāta un izmantotā destilācijas paņēmiena ietekmē produktā "Homokhátai ószibarack pálinka" ir augsts gaistošo vielu saturs un tam piemīt raksturīga, vidēji piesātināta garša. Bagātīgais aromāts pálinkai piešķir tās ilgo, liego pēcgaršu.

7. Eiropas Savienības vai valsts/reģiona noteikumi

- 1997. gada XI Likums par preču zīmju un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību,
- 2008. gada LXXIII Likums par pálinku, vīnogu čagu pálinku un Valsts pálinkas 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,
- 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 2013. gada 25. jūlija Īstenošanas regula (ES) Nr. 716/2013, 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

Nosaukums: *Kerekes Pálinka*: individuālais komersants *Pál Kerekes*

Adrese: Szegfű János u. 5-7, 6787 Zákányszék, Hungary

El. paštas: kerekespal@vipmail.hu, lkerekes01@gmail.com

Tel. +36 705756684, +36 304091041

9. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājumi

-

10. Īpaši marķēšanas noteikumi

Papildus tiesību aktos noteiktajiem elementiem apzīmējumā jāietver:

- "foldrajzi árujelző" [ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] (atsevišķi no nosaukuma).