

V

(Avviżi)

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 17(6) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografici, ta' xorb spirituw u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89

(2021/C 14/03)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 27 tar-Regolament (UE) Nru 2019/787 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾

SPEĊIFIKAZZJONIJIET EWLENIN TAL-FAJL TEKNIKU

“NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA”

Numru tal-fajl: PGI-HU-02232 – 14.10.2016

1. **Indikazzjoni ġeografika li se tiġi rreġistrata**

“Nagykunsági szilvapálinka”

2. **Kategorija tax-xorb spirituw**

Spirtu tal-frott (il-kategorija 9 fl-Anness II tar-Regolament (KE) Nru 110/2008)

3. **Deskrizzjoni tax-xorb spirituw**3.1. *Karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u/jew organolettiċi*

Proprietajiet kimiċi u fiżiċi:

In-“Nagykunsági szilvapálinka” għandu qawwa alkoħolika minima ta' 40 % V/V, kontenut massimu permess ta' metanol ta' 1 200 g/hl ta' 100 % volum ta' alkoħol, u kontenut ta' sustanza volatili ta' mill-inqas 200 g/hl ta' 100 % volum ta' alkoħol.

Karatteristiċi organolettiċi:

“Nagykunsági szilvapálinka”: Għandu kulur ċar. Għandu aroma ta' għanbaqra pura u aromatika b'mod diskret, b'karatteristika pikkanti delikata flimkien ma' ħjiliet ta' fjuri. Flimkien man-noti tal-għanbaqar, għandu toġhma pikkanti karatteristika, xi ftit qarsa, u b'noti mrażżna ta' marżipan u ġamm.

“Nagykunsági szilvapálinka”, “*érlelt*” [*immaturat*]: Għandu kulur ċar, li jvarja minn isfar intens lewn it-tiben għal isfar deħbi. Fir-rigward tal-aroma, għandu noti qawwija tal-għanbaqar, tal-frott u pikkanti. Il-vanilla, il-musmar tal-qronfol u l-kannella jistgħu jispjegaw il-karatteristika pikkanti tiegħu. Flimkien man-noti qawwija tal-għanbaqar u tal-frott, huma evidenti wkoll ħwawar helwin fuq il-palat. Il-konsistenza b'bilanċjata u b'sensazzjoni tal-ħarir fil-palat hija kkumplimentata minn ħjil hafif ta' marżipan u ġamm.

(¹) ĠUL 130, 17.5.2019, p. 1.

“Nagykunsági szilvapálinka”, “gyümölcságyon érlelt” jew “ágyas” [immaturat fuq hammiela ta' frott]: Ghandu kulur ċar, li jvarja minn isfar intens lewn it-tiben għal isfar deħbi. Fir-rigward tal-aroma, għandu noti qawwiya ta' għanbaqar, ta' frott u pikkanti. Għandu aroma kemxejn affumikata, b'noti tat-togħma ddominati minn konsistenza lixxa, ibbilanċjata u b'sensazzjoni tal-harir fil-palat ta' għamm u marżipan li hija tipika tal-hammiela tal-frott.

3.2. *Karatteristiċi speċifiċi (imqabbla max-xorb spirituw tal-istess kategorija)*

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jiġi prodott mill-frott tal-għanbaqar li jikber fil-limiti amministrattivi tal-postijiet elenkati fil-punt 4 u li jiġi wkoll mgħaffeg, iddistillat u mmaturat f'dik iż-żona. In-“Nagykunsági szilvapálinka” jikkonsisti minn tal-inqas 40 % ta' distillati ta' għanbaqar ta' Vörös u/jew Besztercei u l-kloni tagħhom, li jagħtu il-hjiliet tiegħu tal-marżipan u l-għamm idderivati mill-kontenut għoli ta' zokkor tal-frott. L-għanbaqar ta' Besztercei u Vörös huma varjetajiet rikonoxxuti mill-Istat inklużi fil-Katalgu Nazzjonali tal-Varjetajiet.

4 **Iż-żona ġeografika kkonċernata**

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jista' jiġi prodott minn għanbaqar li joriġina miż-żona amministrattiva tal-municipalitajiet li ġejjin tal-Kontea ta' Jász-Nagykun-Szolnok fil-Lvant tax-Xmara Tisza u fid-distilleriji li hemm fiha:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, 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, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa, Szelevény.

5. **Metodu kif isir ix-xorb spirituw**

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jista' jiġi mmaxxjat, iffermentat, iddistillat, jithalla joqgħod u jimmatūra, u jitqiegħed fuq hammiela ta' frott f'distilleriji li jinsabu fiż-żona ddefinita biss, minn frott imkabbar hemmhekk.

L-istadji ewlenin fil-produzzjoni tal-pálinka huma dawn li ġejjin:

1. L-għażla u l-aċċettazzjoni tal-frott
2. L-immaxxjar u l-fermentazzjoni
3. Id-distillazzjoni
4. Is-serħan, il-maturazzjoni
5. Il-produzzjoni u t-trattament tal-pálinka

5.1. *L-għażla u l-aċċettazzjoni tal-frott*

Il-karatteristiċi fiżiċi ewlenin tal-frott huma l-għamla zghira, tawwalija, ta' lewn blu skur jew hamrani, il-qoxra aħdar/blu fil-griż u l-polpa ta' lewn isfar/isfar deħbi b'għadma li tinqala' faċilment, u t-togħma mmerrqa, armonjuża u helwa-qarsa. Il-pálinka huwa magħmula minn frott misjur biżżejjed (misjur/misjur iżżejjed, b'kontenut ta' materja niexfa ta' mill-inqas 15 % ref.) ta' kwalità tajba jew eċċellenti. Il-frott jenhtieg li jkollu kontenut medju ta' zokkor ta' 15-16 %. L-aċċettazzjoni kwantitativa tal-frott hija bbażata fuq il-piż. Matul l-aċċettazzjoni, il-kwalità tal-frott tiġi evalwata abbażi tat-tehid tal-kampjuni. L-evalwazzjoni organolettika (il-maturazzjoni, l-indaġġa, il-moffa, it-taħsir, il-ħsara jew id-dbabar, eċċ.) u l-eżaminazzjoni tal-kontenut tal-materja niexfa jiffurmaw il-baži tal-kontroll tal-kwalità u l-aċċettazzjoni (il-kontenut taz-zokkor u l-kejl tal-pH). Il-frott irid ikun akkumpanjat minn dokumenti li jiċċertifikaw l-oriġini tiegħu. Rekwiżit fundamentali huwa li l-frott ikun hieles minn difetti li jiddeterjoraw u minn materjal barrani.

5.2. *L-immaxxjar u l-fermentazzjoni*

L-għadma titneħħa mill-għanbaqra permezz ta' għodda li tneħħi l-għadam. Il-maxx jiġi ppumpjat f'tankijiet tal-fermentazzjoni permezz ta' pompa tal-maxx. Il-valur ottimali tal-pH huwa ta' 2,8-3,5.

Jinkisbu l-aroma u l-kontenut tal-alkohol ottimali, filwaqt li t-temperatura tiġi mmonitorjata u tinzamm flivell kostanti (18-22 °C). It-tul ottimali tal-fermentazzjoni, skont il-kwalitajiet interni tal-frott, huwa ta' 10-14-il jum.

Il-maxx iffermentat irid jiġi ddistillat malajr kemm jista' jkun, jew iridu jiġu żgurati l-kundizzjonijiet bażiċi għall-ħżin xieraq sakemm tkun tista' tibda d-distillazzjoni.

5.3. *Id-distillazzjoni*

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jista' jiġi prodott bl-użu ta' tagħmir ta' distillazzjoni xieraq għal proċess ta' distillazzjoni frazzjonali doppja bbażat fuq metodi li jużaw borma li tinkorpora wiċċ tar-ram (distillazzjoni, raffinar), jew kwalunkwe soluzzjoni teknika oħra li tiżgura l-kwalità organolettika meħtieġa.

5.4. *Is-serħan, il-maturazzjoni*

5.4.1. *Is-serħan*

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jrid jithalla joqgħod sakemm isir ibbilanċjat sew.

5.4.2. *Maturazzjoni*

5.4.2.1. In-“Nagykunsági szilvapálinka”, “érelt” [immaturat]:

Il-maturazzjoni trid issir fi btieti tal-injam li jiġu ppreparati u mnaddfa bir-reqqa, biex ikun żgurat li l-pálinka jikseb toġhma u aroma armonjużi. Jekk it-temperatura ta' barra tkun oghla minn 25 °C, l-arja tal-kamra tal-ħżin trid tiġi umidifikata bl-użu ta' sprej tal-ilma mill-inqas darba fil-gimgha.

In-“Nagykunsági szilvapálinka” irid jiġi mmaturat għal mill-inqas tliet xhur fi btieti tal-injam ta' 1 000 litru jew inqas, jew għal mill-inqas sena fi btieti tal-injam ta' aktar minn 1 000 litru.

5.4.2.2. In-“Nagykunsági szilvapálinka”, “gyümölcságyon érelt” jew “ágyas” [immaturat fuq ħammiela ta' frott]:

Fil-każ tan-“Nagykunsági szilvapálinka” li huwa “gyümölcságyon érelt” jew “ágyas” [immaturat fuq ħammiela ta' frott], jiżdiedu mill-inqas 10 kg ta' frott misjur, jew mill-inqas 5 kg ta' frott imqadded tal-istess varjetà bħall-pálinka, miż-żona ġeografika speċifikata fil-punt 4, ma' kull 100 l ta' pálinka waqt il-maturazzjoni. Il-proċess tal-maturazzjoni biż-żieda ta' frott imkabbar fiż-żona ġeografika ddefinita hawn fuq idum mill-inqas tliet xhur. Il-proċess tal-maturazzjoni jrid jiġi ddokumentat b'tali mod li jkun verifikabbli fuq il-post.

5.5. *Il-produzzjoni u t-trattament tal-pálinka*

F'konformità mar-rekwiziti stretti ħafna għall-prodotti bbottiljati ($\pm 0,3$ % V/V, jew $\pm 1,5$ % V/V għal pálinka mmaturat fuq ħammiela ta' frott), il-qawwa alkoħolika tad-distillat li jkun thalla joqgħod u jimmatūra trid tiġi aġġustata għal livell xieraq għall-konsum billi jiżdied l-ilma tajjeb għax-xorb. L-ilma jista' jkun iddistillat, desalinat, demineralizzat jew imrattab.

Il-pálinka mmaturat jista' jiġi mkessaħ u ffiltrat. Jekk ikun meħtieġ, jista' jitwettaq trattament bl-użu ta' materjali awżiljarji tekniċi xierqa biex jiġi ffiltrat il-prodott u jitneħħa kwalunkwe metall tqil. Il-pálinka mbagħad jista' jiġi bbottiljat.

Ladarba tkun inkisbet il-qawwa alkoħolika xierqa, il-pálinka jista' jiferra' fi fliexken maħsula u jingħalaq permezz ta' tappijiet bil-kamin tal-aluminju jew permezz ta' tappijiet tas-sufra ssiġillati li jissodisfaw il-kriterji tal-imballaġġ tal-ikel. Il-fliexken jistgħu jkunu tal-ħġieġ jew taċ-ċeramika.

L-unità tal-imballaġġ massima permessa hija ta' 2 litri; kwalunkwe volum akbar minn dan jista' jiġi ppakkjat biss bħala kampjun ta' darba intenzjonat għal rigal. Il-prodott issiġillat jista' jitqiegħed ukoll f'kaxxa dekorattiva.

6. **Rabta mal-ambjent ġeografiku jew l-orìġini**

6.1. *Id-dettalji taż-żona ġeografika jew l-orìġini, rilevanti għar-rabta*

Ir-rabta bejn in-“Nagykunsági szilvapálinka” u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq il-kwalità u r-reputazzjoni tal-prodott.

Il-pajsaġġ kwazi kompletament ċatt tan-Nagykunság huwa interrott biss minn gholjiet *kunhalom* u xmajjar u t-tributarji tagħhom. Il-hamrija xotta hafna, safra fis-saff tal-wiċċ u ramlja taz-żona iżda rikka fil-humus tippromwovi t-*tkabbir* tal-frott. L-ammont ta' sığhat ta' dawł tax-xemx jaqbeż 1-2 350 siegħa fis-sena, filwaqt li t-temperatura medja annwali hija ta' 12-il°C. Fis-sajf iż-żona għandha temperatura medja oghla mill-medja nazzjonali.

Wiehed mit-tipi ta' frott karatteristiċi mkabbar f'din iż-żona huwa l-għanbaqra, li tista' tinstab fi msaġar fiż-żona kollha u għandha tradizzjoni twila. L-għanbaqar jitkabbbru f'żoni mimlijin b'sığar tal-frott u f'żoni tal-vinji. Iż-żoni matul ix-xtajta tax-xmajjar u t-tributarji tagħhom għandhom hamrija umda biżżejjed għat-*tkabbir* tal-għanbaqar minhabba l-livell għoli ta' ilma ta' taht l-art.

Kemm il-kummerċ tal-għanbaqar kif ukoll it-*tkabbir* u l-użu tal-għanbaqar għandhom tradizzjonijiet storiċi fir-reġjun ta' Nagykunság, fejn l-għanbaqar ta' Besztercei u Vörös huma partikolarment popolari.

6.2. Karatteristiċi speċifiċi tax-xorb spirituwż li għandhom rabta maż-żona ġeografika

L-għanbaqar imkabbar lokalment huwa wiehed mill-materji primi użati l-aktar għad-distillazzjoni tal-pálinka tradizzjonali fir-reġjun. In-“Nagykunsági szilvapálinka” jikkonsisti minn tal-inqas 40 % ta' distillati ta' għanbaqar ta' Vörös u/jew Besztercei u l-kloni tagħhom. L-għanbaqar ta' Besztercei u Vörös huma varjetajiet rikonoxxuti mill-Istat inklużi fil-Katalgu Nazzjonali tal-Varjetajiet.

Il-klima tar-reġjun ta' Nagykunság u l-ammont kbir ta' sığhat ta' dawł tax-xemx jipproduċu għanbaqar b'toġhma partikolarment bnina u aromatiċi b'kontenut għoli ta' zokkor. Il-kontenut għoli ta' zokkor tad-distillati li jikkonsistu f'tal-inqas 40 % ta' għanbaqar ta' Vörös u/jew Besztercei u l-kloni tagħhom jagħti lill-prodott il-ħjiliet tiegħu ta' marżipan u ġamm.

Organizzat kull sena mill-2008 'l hawn, il-Festival ta' Nagykunság Pálinka jġibed għadd kbir ta' viżitaturi u għen biex iżid il-popolarità tan-“Nagykunsági szilvapálinka”. Il-prodott huwa wkoll magħruf u rikonoxxut fil-livell internazzjonali, bl-esportazzjonijiet ikopru firxa wiesgħa ta' pajjiżi, mir-Rumanija sal-Kanada.

Fil-11 ta' Novembru 2016, in-“Nagykunsági szilvapálinka” ġie ppreżentat lill-uffiċjali u lill-istampa fit-Tielet Jum ta' Dewqan tal-Pálinka organizzat mill-Ministeru tal-Agricoltura (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

Fil-2017, in-“Nagykunsági szilvapálinka” ġie ppreżentat lil professjonisti mill-qasam, lill-produtturi u lill-konsumaturi f'konferenza bl-isem “15-il sena ta' protezzjoni tal-orijġini tal-pálinka”, li ġiet organizzata bhala parti mit-78 Wirja Nazzjonali tal-Agricoltura u l-Industrija tal-Ikel (OMÉK).

In-“Nagykunsági szilvapálinka” ġie ppreżentat ukoll fil-wirjiet tal-Berlin Internationale Grüne Woche u tal-Bucharest Indagra fl-2017.

Il-kwalità tan-“Nagykunsági szilvapálinka” hija wkoll attestata mill-premjijiet li ġejjin li rebah f'kompetizzjonijiet:

- Il-Kompetizzjoni tal-Ispirti u tal-Pálinka “Brillante” organizzata fi Gyula fl-2018, medalja tal-bronż
- Il-Hames Kompetizzjoni Reġionali tal-Ispirti u tal-Pálinka “Palóc” organizzata fl-2017, medalja tal-bronż
- Il-Kompetizzjoni tal-Ispirti u tal-Pálinka “Brillante” organizzata fi Gyula fl-2017, medalja tal-bronż
- Ir-Raba' Kompetizzjoni Pubblika tal-Pálinka u tal-Ispirti tal-Kontea ta' Vas fl-2013, medalja tad-deheb
- Il-Grand Prix tal-Prodott Ungeriza tal-2012
- It-Tielet Kompetizzjoni Pubblika tal-Pálinka u tal-Ispirti tal-Kontea ta' Vas fl-2012, medalja tad-deheb
- Is-Sbatax-il Kompetizzjoni Nazzjonali Ungeriza tal-Pálinka u l-Kompetizzjoni Internazzjonali tal-Ispirti tal-frott fl-2009, medalja tal-fidda
- Is-Sittax-il Kompetizzjoni Nazzjonali Ungeriza tal-Pálinka u l-Kompetizzjoni Internazzjonali tal-Ispirti tal-frott organizzata fi Gyula fl-2008, medalja tal-fidda
- Is-Sittax-il Kompetizzjoni Nazzjonali Ungeriza tal-Pálinka u l-Kompetizzjoni Internazzjonali tal-Ispirti tal-frott organizzata fi Gyula fl-2008, il-Premju Champion
- L-Ewwel Festival tal-Ispirtu “Kisüsti” organizzata fi Gyula fl-2000, medalja tal-bronż

7. Dispożizzjonijiet nazzjonali/reġionali jew tal-Unjoni Ewropea

- L-Att XI tal-1997 dwar il-protezzjoni tat-trademarks u l-indikazzjonijiet ġeografiċi
- L-Att LXXIII tal-2008 dwar il-pálinka, il-pálinka marc u l-Kunsill Nazzjonali tal-Pálinka

- Id-Digriet tal-Gvern Nru 158/2009 tat-30 ta' Lulju 2009 li jistabbilixxi regoli dettaljati għall-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi tal-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel u dwar l-ispezzjoni tal-prodotti
- Id-Digriet tal-Gvern Nru 22/2012 tad-29 ta' Frar 2012 dwar l-Uffiċċju Nazzjonali tas-Sikurezza tal-Katina Alimentari
- Ir-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-15 ta' Jannar 2008 dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, ta' xorb spirituw u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89
- Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 716/2013 tal-25 ta' Lulju 2013 li jistabbilixxi r-regoli għall-applikazzjoni tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi ta' xorb spirituw

8. **Applikant**

8.1. *Stat Membru, Pajjiż Terz jew persuna ġuridika/fiżika*

Isem: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Szicsek Pálinka Distillery Ltd]

8.2. *Indirizz sħih (in-numru u l-isem tat-triq, il-belt/ir-raħal u l-kodiċi postali, il-pajjiż)*

Indirizz: Ókincsem III. kerestút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, L-Ungerija

9. **Suppliment mal-isem tal-indikazzjoni ġeografika**

Is-suppliment irid jiġi indikat separatament mill-isem.

suppliment: "Érlelt" [immaturat]

In-"Nagykunsági szilvapálinka" jista' jkollu s-suppliment "érlelt" [immaturat] jekk jiġi mmaturat bil-mod speċifikat fil-punt 5.4.2.1.

suppliment: "Gyümölcságyon érlelt" jew "Ágyas" [immaturat fuq ħammiela ta' frott]

In-"Nagykunsági szilvapálinka" jista' jkollu s-suppliment "Gyümölcságyon érlelt" jew "Ágyas" [immaturat fuq ħammiela ta' frott] jekk jiġi mmaturat bil-mod speċifikat fil-punt 5.4.2.2.

10. **Regoli speċifiċi għat-tikkettar**

L-informazzjoni li ġejja trid tintwera fuq l-imballaġġ:

"földrajzi árujelző" [indikazzjoni ġeografika] (separata mill-isem)
