

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti podľa článku 17 ods. 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia Rady (EHS) č. 1576/89**

(2021/C 205/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 27 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 <sup>(1)</sup>.

## HLAVNÉ ŠPECIFIKÁCIE TECHNICKEJ DOKUMENTÁCIE

## „Madarasi birspálinka“

EÚ č.: PGI-HU-02489 – 6. 3. 2019

1. **Zemepisné označenie na zápis**

„Madarasi birspálinka“

2. **Kategória liehoviny**

9. Ovocný destilát

3. **Opis liehoviny**

3.1. *Fyzikálne, chemické a/alebo organoleptické vlastnosti*

Fyzikálno-chemické vlastnosti

Obsah alkoholu	najmenej 43 % v/v
Obsah metanolu:	maximálne 1 250 g/hl zo 100 % obj. alkoholu
Celkový obsah prchavých látok	minimálne 400 g/hl zo 100 % obj. alkoholu
Obsah etylacetátu	maximálne 300 g/hl zo 100 % obj. alkoholu

Organoleptické vlastnosti

„Madarasi birspálinka“ je bezfarebná a vďaka svojej základnej prísade sa vyznačuje osobitou a bohatou vôňou a chuťou.

Výrobok ponúka vyváženú zmes jemných citrusových a trpkých, ako aj sladkých voskových tónov dudy. Výrazné tóny dudy sú doplnené ostrými tónmi a tónmi kompótu, po ktorých nasleduje decentne trpká hodvábne krémová dochuť.

3.2. *Špecifické vlastnosti (ktorými sa líši od iných liehovín rovnakej kategórie)*

Na rozdiel od iných páleniek z dudy sa „Madarasi birspálinka“ vyznačuje bohatými tónmi kompótu, ktoré umocňujú citrusovú chuť dudy. Má sladšie tóny kompótu než iné pálenky z dudy, vďaka čomu je mäkkšia a jemnejšia. Citrusová chuť destilátu ďalej umocňuje tieto tóny kompótu.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 130, 17.5.2019, s. 1.

#### 4. Zemepisná oblasť

„Madarasi birspálinka“ sa môže vyrábať v komerčných liehovaroch, ktoré sa nachádzajú v Báčsko-malokumánskej župe. V nich sa môže vykonávať zaparovanie, kvasenie, destilácia a odležanie. Plody dudy, ktoré sa používajú ako základná prísada, môžu pochádzať len z tejto oblasti.

#### 5. Spôsoby výroby liehoviny

Výrobný proces pálenky:

- a) výber a schválenie ovocia;
- b) zaparovanie a kvasenie;
- c) destilácia;
- d) odležanie a uchovávanie pálenky;
- e) Spracovanie a výroba pálenky

##### a) Výber a schválenie ovocia

Plody dudy musia byť zdravé, celé a bez známok hniloby.

Ovocie sa musí pri prijatí odmerať a musí sa vykonať organoleptická analýza [ochutnávanie a ak sú k dispozícii prostriedky, skúška obsahu sušiny (meranie obsahu cukru a pH)] na kontrolu jeho kvality.

Ako základná prísada sa môžu použiť iba tie plody dudy, ktorú sú primerane dozreté a majú obsah sušiny najmenej 12 ref. %.

##### b) Zaparovanie a kvasenie

Zaparovanie:

Základom záparý je primerane dozreté kvalitné ovocie. Osobitným krokom vo výrobe pálenky „Madarasi birspálinka“ je ďalšie dozrievanie dudy pred spracovaním. Tento proces môže v prípade potreby trvať až 5 dní. Počas tohto obdobia sa ovocie skladuje na chladnom mieste (aby nedochádzalo k hnitiu) a takto sa zabezpečuje bezproblémový proces dozrievania a podobný stupeň dozretia plodov. Aromatické látky v ovocí sa ďalej koncentrujú, čím pálenke dodávajú jej jedinečnú chuť.

Je potrebné odstrániť jemné plstnaté chlípky nachádzajúce sa na povrchu plodov, pretože ak sa do záparý dostane ich väčšie množstvo, bude mať pálenka nepríjemnú štiplavú chuť. Malé množstvá chlípok nespôsobia v hotovom výrobku žiadne nepríjemné zmeny. Chlípky sa odstraňujú umývaním, drhnutím a zotieraním.

Takto očistené ovocie sa nakrája a pomelie. K nakrájanému ovociu možno pridať vodu, aby sa dosiahla správna konzistencia. Hotovou záparou sa naplnia kvasné nádoby (oceľové alebo plastové).

Kvasenie:

Používa sa proces riadenej fermentácie. Je možné používať tieto pomocné materiály: voda (pitná), kvasinky (lisované alebo sušené), kyseliny na úpravu hodnoty pH, enzýmy (pre kvasinky), pektolytické enzýmy a protipeniace činidlá.

Pri riadenej fermentácii je dôležité presne nastaviť teplotu záparý na 16 – 22 °C. Kyslosť záparý sa musí upraviť na hodnotu pH približne 3 – 3,2, pri ktorej kvasinky a enzýmy ďalej účinne pôsobia, no škodlivé baktérie neprežijú.

Používaním kvasiniek sa zabezpečí, že kvasenie sa začne rýchlo a bude prebiehať hladko a bez chýb a dosiahne sa optimálna vôňa a optimálny obsah alkoholu.

Kvasenie treba kontrolovať monitorovaním teploty priestoru, v ktorom prebieha. Záparu treba každý deň kontrolovať vizuálne a v prípade nutnosti aj meraním obsahu cukru.

Kvasenie možno považovať za ukončené vtedy, keď obsah cukru záparý klesne pod 5 g na 100 g záparý. Aby sa zabránilo škodám, mala by sa vykvasená zápara destilovať čo najskôr.

c) *Destilácia*

Pálenku „Madarasi birspálinka“ možno vyrábať pomocou destilačného zariadenia, ktoré je vhodné na proces dvojitej frakčnej destilácie, s použitím tradičného destilačného kotla s medeným povrchom.

Periodický destilačný prístroj je kotol s objemom 1 000 litrov alebo menej. V prípade pálenky „Madarasi birspálinka“ sa zvyčajne používajú kotly s objemom 300 – 500 litrov. Destilácia prebieha v dvoch fázach. V prvej sa vyrobí slabý alkohol, ktorý už obsahuje arómy ovocia a jeho obsah alkoholu je 15 – 28 % v/v. V druhej fáze, ktorou je rafinácia, je dôležité riadne oddeliť úkvap, jadro a dokvap destilátu. Počas destilácie možno úkvap destilátu určiť len prostredníctvom organoleptických kontrol, zatiaľ čo dokvap destilátu možno oddeliť použitím empirických hodnôt súvisle meraného alkoholu.

d) *Odležanie a uchovávanie pálenky*

Po destilácii by sa mala pálenka pred fľašovaním nechať odležať na tmavom mieste v demizóne alebo nádobe z nehrdzavejúcej ocele v nezriedenom stave (vo všeobecnosti 60 – 70 % v/v), čo pomáha vzniku znamenitých vôní.

Takisto je dôležité, aby sa pálenka nechala odležať a uchovávala v mierne vlhkej miestnosti s konštantnou teplotou.

e) *Spracovanie a výroba pálenky*

Po odležaní sa musí obsah alkoholu destilátu upraviť na požadovanú úroveň ( $\pm 0,3$  % v/v) pridaním pitnej vody podľa právnych špecifikácií.

Voda môže byť destilovaná, odsolená, demineralizovaná alebo zmäkčená.

Pálenka s obsahom alkoholu upraveným na požadovanú úroveň sa môže fľašovať len do čistých sklenených alebo keramických fliaš.

## 6. Súvislosť so zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom

### 6.1. Podrobné údaje o zemepisnej oblasti alebo pôvode, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Báčsko-malokumánska župa sa nachádza v jednej z najslnečnejších oblastí Maďarska. Typicky sypká piesčitá pôda sa rýchlo zohreje, čím zabezpečuje dokonalé prostredie na pestovanie duly.

Dule sa najlepšie darí v teplej sypkejšej alebo stredne hustej vlhkejšej prevzdušnenej pôde, ktorá dokáže dobre hospodáriť s vodou, a najbežnejšie sa vyskytuje v Báčsko-malokumánskej župe, kde má priaznivé podmienky.

Počas vegetačného obdobia svieti slnko až 250 – 300 hodín, ročná priemerná teplota je 11,2 °C a priemerný úhrn zrážok dosahuje 475 mm.

### 6.2. Špecifické vlastnosti liehoviny, ktoré možno pripísať zemepisnej oblasti

Súvislosť medzi pálenkou „Madarasi birspálinka“ a zemepisnou oblasťou je založená na kvalite a dobrej povesti výrobku.

Špecifické vlastnosti duly pestovanej v Báčsko-malokumánskej župe sú výsledkom osobitných ekologických vlastností tamojšieho fyzického prostredia. Klimatické podmienky Báčsko-malokumánskej župy dodávajú pálenkám vyrobeným z duly vypěstovanej v tejto oblasti znamenitú chuť, vôňu a arómu.

Piesčité pôdy tejto župy poskytujú dule vhodný prevzdušnený a dobre sformovaný substrát, ktorý pomáha dodať plodom ich jedinečnosť. Citrusové ostré tóny duly sú výsledkom sypkej piesčitej pôdy.

Piesčitá pôda je bohatá na mikronutrienty. Zrnká piesku odrážajú na plody slnečné svetlo, čím im počas obdobia zrenia poskytujú neustále teplé prostredie.

Vďaka vysokej priemernej teplote a množstvu slnečného svitu Báčsko-malokumánskej župy môžu plody duly pestované v tejto oblasti dobre dozrieť, a preto majú vyšší obsah cukru než duly pestované v iných oblastiach. Destilát vyrobený z týchto plodov duly je preto sladší a má tóny kompótu, vďaka čomu je táto liehovina mäkkšia a jemnejšia než iné pálenky vyrobené z duly.

Tieto tóny kompótu sú umocnené citrusovou chuťou destilátu, ktorá je výsledkom vyváženej kyslosti dozretej dudy.

Pôda bohatá na mikronutrienty dodáva plodom dudy, ktoré sa zbierajú, až keď sú primerane dozreté (keď majú obsah sušiny najmenej 12 ref. %), bohatú vôňu a chuť, ktoré charakterizujú pálenku „Madarasi birspálinka“.

Dosiahnutie týchto aromatických tónov v destiláte si vyžaduje značné odborné znalosti a skúsenosti, ktoré sa odovzdávajú z generácie na generáciu. Takéto odborné znalosti sa týkajú ďalšieho zrenia dudy, odstraňovania chlpkov, prípravy zápary a správneho oddeľovania a rafinácie destilátu.

Ocenenia pálenky „Madarasi birspálinka“ zo súťaží:

- 2008: festival Zsindelyes – degustácia destilátov – strieborná medaila,
- 2012: súťaž HunDeszt Pálinka – strieborná medaila,
- 2012: tretí ročník verejnej súťaže destilátov a liehovín Vašskej župy – zlatá medaila,
- 2013: štvrtý ročník verejnej súťaže destilátov a liehovín Vašskej župy – zlatá medaila,
- 2014: tretí ročník regionálnej súťaže destilátov a liehovín Palóc – strieborná medaila,
- 2014: piaty ročník verejnej súťaže destilátov a liehovín Vašskej župy – strieborná medaila,
- 2015: šiesty ročník verejnej súťaže destilátov a liehovín Vašskej župy – zlatá medaila,
- 2016: národná degustačná súťaž destilátov – medaila za znamenitú pálenku
- 2016: siedmy ročník verejnej súťaže destilátov a liehovín Vašskej župy – zlatá medaila,
- 2017: Brillante – súťaž destilátov komerčných liehovarov – strieborná medaila,
- 2017: národná degustačná súťaž destilátov – medaila za znamenitú pálenku
- 2017: súťaž destilátov a liehovín Karpatskej kotliny – strieborná medaila.

## 7. Právne predpisy Európskej únie alebo vnútroštátne/regionálne právne predpisy

- zákon XI z roku 1997 o ochrane ochranných známkov a zemepisných označení,
- zákon LXXIII z roku 2008 o pálenke, pálenke z hroznových výliskov a Národnej rade pre pálenku,
- nariadenie vlády č. 158/2009 z 30. júla 2009, ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá ochrany zemepisných označení poľnohospodárskych výrobkov a potravín a overovania výrobkov,
- nariadenie vlády č. 22/2012 z 29. februára 2012 o Národnom úrade pre bezpečnosť potravinového reťazca,
- nariadenie ministra poľnohospodárstva č. 28/2017 z 30. mája 2017 o požiadavkách na systém samokontroly, ktorý majú prevádzkovať potravinárske podniky,
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 z 15. januára 2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín a o zrušení nariadenia (EHS) č. 1576/89,
- vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 716/2013 z 25. júla 2013, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín.

## 8. Žiadateľ

### 8.1. Členský štát, tretia krajina alebo právnická/fyzická osoba

Márton Lakatos (individuálny podnikateľ)

### 8.2. Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina)

Szent István utca 105, H-6456 Madaras

9. **Doplnenie zemepisného označenia**

—

10. **Osobitné pravidlá týkajúce sa označovania**

Okrem prvkov stanovených v právnych predpisoch označenie obsahuje aj tieto slová:

— „földrajzi árujelző“ [zemepisné označenie] (oddelene od názvu).

---