

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahteve v skladu s členom 17(6) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač ter razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 1576/89

(2021/C 205/09)

V skladu s členom 27 Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČNE DOKUMENTACIJE

„Madarasi birspálinka“**EU št.: PGI-HU-02489 – 6.3.2019****1. Geografska označba za registracijo**

„Madarasi birspálinka“

2. Kategorija žgane pijače

9. Žganje iz sadja

3. Opis žgane pijače**3.1. Fizikalne, kemijske in/ali organoleptične lastnosti**

Fizikalno-kemijske lastnosti

Delež alkohola	najmanj 43 vol. %
Vsebnost metanola	največ 1 250 g/hl 100 vol. % alkohola
Skupna vsebnost hlapnih snovi	najmanj 400 g/hl 100 vol. % alkohola
Vsebnost etilacetata	največ 300 g/hl 100 vol. % alkohola

Organoleptične lastnosti

„Madarasi birspálinka“ je prozorna, brezbarvna pijača, za katero sta zaradi njene osnovne sestavine značilna razpoznavna in bogata aroma ter okus.

Proizvod ponuja skladno mešanico mehkebe, citrusnih not in kislosti ter sladkih, voskastih not kutine. Izrazite note kutine dopolnjujejo začimbne kompotne note, zaokrožuje pa jih diskretno kisel, svilnato kremast pookus.

3.2. Posebne značilnosti (v primerjavi z žganimi pijačami iz iste kategorije)

Za razliko od drugih žganj pálinka iz kutine se „Madarasi birspálinka“ ponaša z bogatimi kompotnimi notami, ki še poudarjajo citrusno aromo kutine. V primerjavi z drugimi žganji pálinka iz kutine ima slajše kompotne note, kar mu daje mehkejši, nežnejši značaj. Citrusna aroma destilata te kompotne note še poudari.

(¹) ULL 130, 17.5.2019, str. 1.

4. Zadevno geografsko območje

„Madarasi birspálinka“ se lahko proizvaja v industrijskih destilirnih obratih za žganje pálinka v županiji Bács-Kiskun, kjer lahko potekajo drozganje, fermentacija, destilacija in odležavanje. Kutina, ki se uporablja kot osnovna sestavina, lahko izvira le s tega območja.

5. Metode pridobivanja žgane pijače

Proizvodni proces žganja pálinka:

- (a) Izbira in sprejem sadja
- (b) Drozganje in fermentacija
- (c) Destilacija
- (d) Odležavanje in skladiščenje žganja pálinka
- (e) Obdelava in proizvodnja žganja pálinka

(a) *Izbira in sprejem sadja*

Plodovi kutine morajo biti zdravi, celi in brez znakov gnitja.

Plodove je treba ob sprejemu izmeriti, za preverjanje njihove kakovosti pa je treba izvesti organoleptično ocenjevanje (tako da se pokusijo, če so na voljo sredstva za to, pa se tudi preveri vsebnost suhe snovi (merjenje vsebnosti sladkorja in pH)).

Kot osnovna sestavina se lahko uporablja le ustrezno zrela kutina z vsebnostjo suhe snovi najmanj 12 ref. %.

(b) *Drozganje in fermentacija*

Drozganje:

Osnova drozganja so ustrezno zreli, kakovostni plodovi. Poseben korak v proizvodnji žganja „Madarasi birspálinka“ je pozorevanje kutine pred predelavo. Ta postopek lahko po potrebi traja do pet dni. V tem času se s shranjevanjem plodov na hladnem (s čimer se prepreči njihovo gnitje) zagotovi brezhiben postopek zorenja in omogoči podobna stopnja zrelosti. Tako se aromatične snovi v plodovih še bolj skoncentrirajo, kar daje žganju pálinka edinstven okus.

Puh, ki prekriva površino kutine, je treba odstraniti, kajti če večja količina tega zaide v drozgo, dobi žganje pálinka neprijeten, grenak okus. Manjše količine puha ne povzročajo neprijetnih sprememb končnega proizvoda. Puh se odstrani tako, da se plodovi operejo, zdrgnejo in obrišejo.

Olupljeni plodovi se narežejo in zmeljejo. Da se doseže prava konsistenca, se lahko narezanim plodovom doda voda. Pripravljena drozga se prečrpa v posode za fermentacijo (jeklene ali plastične).

Fermentacija:

Postopek je nadzorovana fermentacija. Lahko se uporabijo naslednji pomožni materiali: (pitna) voda; (stisnjen ali suhi) kvas; kisline za uravnavanje vrednosti pH; encimi (za kvas); pektolitični encimi in sredstva proti penjenju.

Pri nadzorovani fermentaciji je pomembno, da se temperatura drozge nastavi na točno 16–22 °C. Vsebnost kisline v drozgi je treba uravnati na približno vrednost pH 3–3,2, pri kateri kvas in encimi še naprej učinkovito delujejo, škodljive bakterije pa ne morejo preživeti.

Uporaba kvasa zagotavlja hiter začetek fermentacije in njen nemoten, brezhiben potek ter optimalno aromo in delež alkohola.

Fermentacijo je treba preverjati s spremljanjem temperature prostora, v katerem poteka fermentacija, drozgo pa je treba vsak dan preverjati z vizualnim pregledom in po potrebi s preverjanjem vsebnosti sladkorja.

Fermentacija se šteje za zaključeno, če se vsebnost sladkorja v drozgi zniža pod 5 g na 100 g drozge. Da se prepreči škoda, je treba fermentirano drozgo čim prej destilirati.

(c) *Destilacija*

Žganje „Madarasi birspálinka“ se lahko proizvaja z destilatorjem, primernim za postopek dvojne frakcijske destilacije, z uporabo tradicionalnega destilacijskega kotla z bakreno površino.

Destilacijski kotel je kotel, ki ima lahko prostornino 1 000 litrov ali manj. Kotli, ki se običajno uporabljajo za žganje „Madarasi birspálinka“, imajo prostornino 300–500 litrov. Destilacija poteka v dveh fazah. V prvi fazi se proizvede destilat z majhnim deležem alkohola, ki že vsebuje arome sadja, delež alkohola pa znaša 15–28 vol. %. V drugi fazi, fazi prečiščevanja, je treba pravilno ločiti „prvi tok“, „srednji tok“ in „zadnji tok“ destilacije. Med destilacijo se lahko „prvi tok“ določi le z organoleptičnimi pregledi, „zadnji tok“ pa se lahko loči z uporabo empiričnih vrednosti neprekinjeno merjene deleža alkohola.

(d) *Odležavanje in skladiščenje žganja pálinka*

Po destilaciji mora žganje pálinka pred stekleničenjem ležati na temnem v pletenki ali posodi iz nerjavnega jekla in v nerazredčenem stanju (praviloma 60–70 vol. %), kar pripomore k nastanku njegovih izvrstnih arom.

Pri odležavanju in skladiščenju je tudi pomembno, da je žganje pálinka v prostoru z zmerno stopnjo vlažnosti in enakomerno temperaturo.

(e) *Obdelava in proizvodnja žganja pálinka*

Po odležavanju je treba delež alkohola v destilatu prilagoditi zahtevani stopnji ($\pm 0,3$ vol. %) z dodajanjem pitne vode v skladu s pravnimi specifikacijami.

Voda je lahko destilirana, razsoljena, demineralizirana ali zmehčana.

Žganje pálinka s prilagojenim zahtevanim deležem alkohola se lahko stekleniči le v čiste steklene ali keramične steklenice.

6. **Povezava z geografskim okoljem ali poreklom**

6.1. *Podrobnosti o geografskem območju, ki so pomembne za povezavo*

Županija Bács-Kiskun leži v eni od najbolj sončnih regij Madžarske. Značilna rahla peščena tla se zelo hitro segrejejo in so izvrstno okolje za kutino.

Kutina najbolje uspeva na toplih, bolj rahlih ali srednje gostih, bolj vlažnih, zračnih tleh z dobrimi lastnostmi uravnavanja vode, največ pa se prideluje v županiji Bács-Kiskun, kjer so zanjo ugodne razmere.

V dobi rasti je obilo sonca, tj. 250–300 ur, povprečna letna temperatura znaša 11,2 °C, povprečna količina padavin pa 475 mm.

6.2. *Posebne lastnosti žgane pijače, ki se pripisujejo geografskemu območju*

Povezava žganja „Madarasi birspálinka“ z geografskim območjem temelji na kakovosti in slovesu proizvoda.

Posebne značilnosti kutine, ki se prideluje v županiji Bács-Kiskun, so rezultat posebnih ekoloških lastnosti fizičnega okolja. Zaradi podnebnih razmer v županiji Bács-Kiskun ima žganje pálinka, ki se proizvaja iz kutine, gojene v regiji, izvrsten okus in aromo.

Peščena tla v županiji dajejo ugodno, zračno in dobro oblikovano podlago za kutino, ki pripomore k edinstvenosti njenih plodov. Citrusne, začimbne note kutine so rezultat rahlih peščenih tal.

Peščena tla so bogata z mikrohranili. Zrna peska odbijajo sončno svetlobo na plodove, kar jim v obdobju zorenja ves čas daje toplo okolje.

Zaradi visoke povprečne temperature in obilo sonca v županiji Bács-Kiskun ima kutina višjo vsebnost sladkorja kot kutina, ki se goji v drugih regijah, saj lahko dobro zori. Destilat, proizveden iz te kutine, je zato slajši in ima kompotne note, kar daje žganju mehkejši, nežnejši značaj, kot ga imajo druga žganja pálinka.

Zaradi uravnotežene kislosti zrele kutine te kompotne note še poudarja citrusna aroma destilata.

Tla, bogata z mikrohranili, dajejo kutini, ki se obira, ko je primerno zrela (z vsebnostjo suhe snovi najmanj 12 ref. %), bogato aromo in okus, ki sta značilna za žganje „Madarasi birspálinka“.

Za nastanek teh aromatičnih not v destilatu je potrebnega precej strokovnega znanja in izkušenj, ki se prenašajo iz roda v rod. Tako strokovno znanje vključuje pozorevanje kutine, odstranjevanje puha z lupine, drozganje ter pravilno ločevanje in prečiščevanje destilata.

Nagrade, ki jih je žganje „Madarasi birspálinka“ osvojilo na tekmovanjih:

- 2008: srebrna medalja na degustaciji žganja pálinka na festivalu Zsindelyes
- 2012: srebrna medalja na tekmovanju HunDeszt Pálinka
- 2012: zlata medalja na tretjem odprtem tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v županiji Vas
- 2013: zlata medalja na četrtem odprtem tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v županiji Vas
- 2014: srebrna medalja na tretjem regionalnem tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v Palócu
- 2014: srebrna medalja na petem odprtem tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v županiji Vas
- 2015: zlata medalja na šestem odprtem tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v županiji Vas
- 2016: medalja odličnosti žganja pálinka na nacionalnem degustacijskem tekmovanju žganja pálinka
- 2016: zlata medalja na sedmem odprtem tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v županiji Vas
- 2017: srebrna medalja na tekmovanju industrijskih destilirnih obratov za žganje pálinka
- 2017: medalja odličnosti žganja pálinka na nacionalnem degustacijskem tekmovanju žganja pálinka
- 2017: srebrna medalja na tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v Panonski nižini

7. **Predpisi Evropske unije ali nacionalni/regionalni predpisi**

- Zakon XI iz leta 1997 o zaščiti blagovnih znamk in geografskih označb
- Zakon LXXIII iz leta 2008 o žganju pálinka, žganju pálinka iz grozdnih tropin in nacionalnem svetu za žganje pálinka
- Vladna uredba št. 158/2009 z dne 30. julija 2009 o določitvi podrobnih pravil za zaščito geografskih označb kmetijskih proizvodov in živil ter za preverjanje proizvodov
- Vladna uredba št. 22/2012 z dne 29. februarja 2012 o nacionalnem uradu za varnost prehranske verige
- Odlok ministra za kmetijstvo št. 28/2017 z dne 30. maja 2017 o zahtevah glede sistema notranjega nadzora za obrate živilske dejavnosti
- Uredba (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. januarja 2008 o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač ter razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 1576/89
- Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 716/2013 z dne 25. julija 2013 o pravilih za uporabo Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač

8. **Vložnik**

8.1. *Država članica, tretja država ali pravna/fizična oseba*

Márton Lakatos (samostojni podjetnik)

8.2. *Polni naslov (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država)*

Szent István utca 105, H-6456 Madaras

9. **Dopolnilo h geografski označbi**

—

10. **Posebna pravila označevanja**

Poleg elementov, opredeljenih v zakonodaji, označba vključuje tudi naslednje:

— „földrajzi árujelző“ [geografska označba] (ločeno od imena)
