

V

(Objave)

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 14/03)

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

„NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA“

Številka dokumentacije: PGI-HU-02232 – 14.10.2016

1. **Geografska označba za registracijo**

„Nagykunsági szilvapálinka“

2. **Kategorija žgane pijače**

Žganje iz sadja (kategorija 9 v Prilogi II k Uredbi (ES) št. 110/2008)

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

Kemijske in fizikalne lastnosti:

Najmanjši volumenski delež alkohola v žganju „Nagykunsági szilvapálinka“ je 40 %, najvišja dovoljena vsebnost metanola je 1 200 g/hl vol. 100-% alkohola, vsebuje pa najmanj 200 g hlapljivih snovi na hl vol. 100-% alkohola.

Organoleptične lastnosti:

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“: Je bistro. Ima čisto, diskretno aromatično aromo slive z nežnimi začimbnimi in cvetličnimi notami. Poleg not slive ima značilno začimben, rahlo kiselkast okus s prikritimi notami marcipana in marmelade.

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“, „érlelt“ [starano]: Je bistro, od temne slamnate do zlatorumene barve. Ima izrazito aromo slive s sadnimi in začimbnimi notami. Začimbene note mu dajejo vanilja, klinčki in cimet. Poleg poudarjenih not slive in sadja so v ustih zaznavne tudi sladke začimbe. Svilnato in zaokroženo teksturo dopolnjujejo rahli toni marcipana in marmelade.

(¹) ULL 130, 17.5.2019, str. 1.

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“, „gyümölcságyon érlelt“ ali „ágyas“ [starano z dodanim sadjem]: Je bistro, od temne slamnate do zlatorumene barve. Ima izrazito aromo slive s sadnimi in začimbnimi notami. Zaznati je rahel vonj po dimu, pri okusu pa prevladuje blaga, zaokrožena in svilnata tekstura marmelade in marcipana, ki je značilna za sadni dodatek.

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

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“ se proizvaja iz sliv, ki se gojijo znotraj upravnih meja lokacij, navedenih v točki 4, na navedenem območju pa poteka tudi njegovo drozganje, destiliranje in staranje. Vsebuje najmanj 40 % destilatov sliv sort vörös in/ali besztercei ter njihovih klonov, ki zaradi visoke vsebnosti sladkorja v sadju žganju dajejo note marcipana in marmelade. Slive sort besztercei in vörös so uradno priznane in vključene v nacionalni katalog sort.

4 **Zadevno geografsko območje**

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“ se lahko proizvaja iz sliv, pridelanih na upravnem območju naslednjih občin županije Jász-Nagykun-Szolnok vzhodno od reke Tise, in v žganjarnah na tem območju:

Tiszafüred, Tizzaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tizzaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabó, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalva, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhek, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszölő, Kunszentmárton, Tizzasas, Csépa in Szelevény.

5 **Metoda pridobivanja žgane pijače**

Drozganje, fermentacija, destilacija, počivanje, staranje in dodajanje sadja za proizvodnjo žganja „Nagykunsági szilvapálinka“ lahko potekajo samo v žganjarnah na opredeljenem območju iz sadja, ki se goji na tem območju.

Glavne faze pridobivanja žganja pálinka so:

1. izbira in sprejem sadja;
2. drozganje in fermentacija;
3. destilacija;
4. počivanje, staranje;
5. proizvodnja in obdelava žganja pálinka.

5.1 *Izbira in sprejem sadja*

Glavne fizične lastnosti sadja so majhni in podolgovati plodovi temno modre ali rdečkaste barve, lupina je prekrita z oprhom, meso je rumeno do zlatorumeno in koščice se dobro ločijo od mesa, okus pa je sladkokisel, sočen in harmoničen. Žganje pálinka se pridobiva iz ustrezno dozorelega sadja (zrelega/prezrelega z vsebnostjo suhe snovi najmanj 15 ref. %), ki je dobre ali odlične kakovosti. Povprečna vsebnost sladkorja v sadežu mora biti 15–16 %. Količinski sprejem sadja temelji na teži. Kakovost sadja se med sprejemom ocenjuje z vzorčenjem. Organoleptično ocenjevanje (zrelost, čistost, plesen, gniloba, poškodbe ali obtolčenine) in preverjanje vsebnosti suhe snovi so podlaga za nadzor kakovosti in sprejem (merjenje vsebnosti sladkorja in pH). Sadju mora biti priložena dokumentacija, ki dokazuje njegov izvor. Temeljna zahteva je, da sadje nima pomanjkljivosti, zaradi katerih bi se poslabšala njegova kakovost, in tujkov.

5.2 *Drozganje in fermentacija*

Koščica se iz slive odstrani z izkoščičevalnikom. Drozga se v posode za fermentacijo črpa s črpalko za drozgo. Optimalna vrednost pH je 2,8–3,5.

Optimalna aroma in vsebnost alkohola sta doseženi pri konstantni temperaturi (18–22 °C), ki se spremlja. Optimalno trajanje fermentacije glede na lastnosti uporabljenega sadja je 10–14 dni.

Fermentirano drozgo je treba čim prej destilirati ali pa je treba poskrbeti za osnovne razmere za ustrezno shranjevanje, dokler se ne začne destilacija.

5.3 Destilacija

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“ se lahko proizvaja z opremo za destilacijo, primerno za postopek dvojne frakcijske destilacije, ki temelji na metodi uporabe destilacijskega kotla z bakreno površino (destilacija, prečiščevanje), ali katero koli drugo tehnično rešitvijo, ki zagotavlja potrebno organoleptično kakovost.

5.4 Počivanje, staranje

5.4.1 Počivanje

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“ mora počivati, dokler ni dobro uravnoreženo.

5.4.2 Staranje

5.4.2.1 Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“, „érelt“ [starano]

Staranje mora potekati v skrbno pripravljenih čistih lesenih sodih, da se zagotovita skladen okus in aroma žganja pálinka. Če je zunanja temperatura višja od 25 °C, je treba prostore za shranjevanje vlažiti z vodnim razpršilom najmanj enkrat tedensko.

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“ se mora v lesenih sodih prostornine 1 000 litrov ali manj starati najmanj tri mesece, v lesenih sodih prostornine več kot 1 000 litrov pa najmanj eno leto.

5.4.2.2 Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“, „gyümölcságyon érelt“ ali „ágyas“ [starano z dodanim sadjem]

V primeru žganja „Nagykunsági szilvapálinka“, ki je „gyümölcságyon érelt“ ali „ágyas“ [starano z dodanim sadjem], se med staranjem na vsakih 100 l žganja pálinka doda najmanj 10 kg zrelega sadja ali najmanj 5 kg suhega sadja iste sorte, kot je pálinka, z geografskega območja, opredeljenega v točki 4. Staranje z dodajanjem sadja, gojenega na zgoraj opredeljenem geografskem območju, traja najmanj tri mesece. Postopek staranja mora biti dokumentiran tako, da ga je mogoče preveriti na kraju samem.

5.5 Proizvodnja in obdelava žganja pálinka

V skladu z zelo strogimi zahtevami za ustekleničene proizvode ($\pm 0,3$ vol. % ali $\pm 1,5$ vol. % za žganje pálinka, starano z dodanim sadjem) je treba delež alkohola po počivanju in staranju destilata prilagoditi na raven, primerno za uživanje, z dodajanjem pitne vode. Voda je lahko destilirana, razsoljena, demineralizirana ali zmehčana.

Starano žganje se lahko ohladi in filtrira. Po potrebi se lahko za filtriranje proizvoda ali odstranjevanje težkih kovin uporabijo ustrezni tehnični pomožni materiali. Žganje pálinka se nato lahko ustekleniči.

Ko je dosežen ustrezni delež alkohola, se žganje pálinka lahko nalije v oprane steklenice in zapre z zatesnjenim aluminijastim zamaškom na navoj ali plutovinastim zamaškom, ki izpolnjujeta merila za embalažo živil. Steklenice so lahko iz stekla ali keramike.

Največja dovoljena enota pakiranja je 2 litra; vsaka večja količina od te se lahko pakira le kot enkratni vzorec, namenjen za darilo. Zatesnjeni proizvod se lahko zapakira tudi v darilno škatlo.

6. Povezava z geografskim okoljem ali poreklom

6.1 Podrobnosti o geografskem območju ali poreklu, ki so pomembne za povezavo

Povezava žganja „Nagykunsági szilvapálinka“ z geografskim območjem temelji na kakovosti in slovesu proizvoda.

Skoraj popolnoma ravno pokrajino Nagykurság prekinjajo le grebeni *kunhalom* ter reke s svojimi pritoki. Območje je zelo sušno, tla iz puhlice in peska, bogata s humusom, pa so ugodna za sadjarstvo. Osončenost je več kot 2 350 ur na leto, medtem ko je povprečna letna temperatura 12 °C. Povprečna poletna temperatura je višja od nacionalnega povprečja.

Sliva je ena od značilnih vrst sadja, ki se goji v sadovnjakih na celotnem območju in ima uveljavljeno tradicijo. Slive se gojijo v sadovnjakih in na vinogradniških območjih. Na območjih vzdolž bregov rek in njihovih pritokov so tla zaradi visoke gladine podzemne vode dovolj vlažna za gojenje sliv.

Trgovina s slivami, njihovo gojenje in uporaba imajo v regiji Nagykurság zgodovinsko tradicijo, posebno priljubljeni pa sta sorti *besztercei* in *vörös*.

6.2 Posebne lastnosti žgane pijače, ki se pripisujejo geografskemu območju

Lokalno gojene slive so ena od najpogosteje uporabljenih surovin za tradicionalno destilacijo žganja pálinka v regiji. Žganje „Nagykursági szilvapálinka“ vsebuje najmanj 40 % destilatov sliv sort *vörös in/ali besztercei* ter njihovih klonov. Slive sort *besztercei* in *vörös* so uradno priznane in vključene v nacionalni katalog sort.

Podnebje regije Nagykurság in veliko število sončnih ur omogočata, da so slive zelo okusne, aromatične in imajo visoko vsebnost sladkorja. Visoka, najmanj 40-odstotna vsebnost sladkorja v destilatih sliv sort *vörös in/ali besztercei* ter njihovih klonov daje žganju note marcipana in marmelade.

Festival Nagykurság Pálinka, ki se organizira vsako leto od leta 2008, privablja številne obiskovalce in je prispeval k povečanju priljubljenosti žganja „Nagykursági szilvapálinka“. Proizvod je tudi mednarodno znan in priznan, saj se izvažata v številne države od Romunije do Kanade.

Ministrstvo za kmetijstvo je 11. novembra 2016 organiziralo že tretji dan degustacije žganja pálinka, na katerem je žganje „Nagykursági szilvapálinka“ predstavilo uradnikom in novinarjem (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykursagi-szilva-es-birspalinka>).

Leta 2017 je bilo žganje „Nagykursági szilvapálinka“ predstavljeno trgovcem, proizvajalcem in potrošnikom na konferenci z naslovom „15 let zaščite porekla žganja“, organizirani na 78. nacionalnem kmetijsko-živilskem sejmu.

Leta 2017 je bilo žganje „Nagykursági szilvapálinka“ predstavljeno tudi na razstavah Grüne Woche v Berlinu in Indagra v Bukarešti.

Kakovost žganja „Nagykursági szilvapálinka“ potrjujejo naslednje nagrade, ki jih je prejelo na tekmovanjih:

- bronasta medalja na tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v Gyuli leta 2018,
- bronasta medalja na petem regionalnem tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v Palócu leta 2017,
- bronasta medalja na tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v Gyuli leta 2017,
- zlata medalja na četrtem tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v županiji Vas leta 2013,
- velika nagrada leta 2012 za madžarski proizvod,
- zlata medalja na tretjem tekmovanju žganja pálinka in žganih pijač v županiji Vas leta 2012,
- srebrna medalja na 17. nacionalnem tekmovanju žganja pálinka in mednarodnem tekmovanju žganih pijač leta 2009,
- srebrna medalja na 16. nacionalnem tekmovanju žganja pálinka in mednarodnem tekmovanju žganih pijač v Gyuli leta 2008,
- glavna nagrada na 16. nacionalnem tekmovanju žganja pálinka in mednarodnem tekmovanju žganih pijač leta 2008,
- bronasta medalja na prvem festivalu destilacijskih kotlov v Gyuli leta 2000.

7. Določbe Evropske unije ali nacionalne/regionalne določbe

- 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

- Vladni odlok št. 158/2009 z dne 30. julija 2009 o določitvi podrobnih pravil za zaščito geografskih označb kmetijskih proizvodov in živil ter za preverjanje proizvodov
- Vladni odlok št. 22/2012 z dne 29. februarja 2012 o nacionalnem uradu za varnost prehranske verige
- 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

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

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

Naslov: Ókincsem III. keresztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Madžarska

9. Dopnilo h geografski označbi

Dopnilo mora biti navedeno ločeno od imena.

dopnilo: „Érlelt“ [starano]

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“ ima lahko dodano navedbo „érlelt“ [starano], če je starano po metodi iz točke 5.4.2.1.

dopnilo: „Gyümölcságyon érlelt“ ali „Ágyas“ [starano z dodanim sadjem]

Žganje „Nagykunsági szilvapálinka“ ima lahko dodano navedbo „Gyümölcságyon érlelt“ ali „Ágyas“ [starano z dodanim sadjem], če je starano po metodi iz točke 5.4.2.2.

10. Posebna pravila označevanja

Na embalaži mora biti navedeno:

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