Uradni list Evropske unije

C 147

Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 64

26. april 2021

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 147/01 Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco) ([1]) 1

2021/C 147/02 Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets)) ([1]) 2

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2021/C 147/03 Menjalni tečaji eura — 23. april 2021 3

Evropski nadzornik za varstvo podatkov

2021/C 147/04 Povzetek mnenja Evropskega nadzornika za varstvo podatkov o predlogu akta o digitalnih trgih *(Celotno besedilo tega mnenja je na voljo v angleščini, francoščini in nemščini na spletišču ENVP www.edps.europa.eu)* 4

SL

([1]) Besedilo velja za EGP.

V *Objave*

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2021/C 147/05 Objava zahtevka za spremembo 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 7

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji

(Zadeva M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco)

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 147/01)

Komisija se je 11. februar 2021 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgom. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ([1]). Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

— v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,

— v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl) pod dokumentarno številko 32021M10060. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji

(Zadeva M.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets))

(Besedilo velja za EGP)

(2021/C 147/02)

Komisija se je 5. februar 2021 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgom. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ([1]). Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

— v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,

— v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl) pod dokumentarno številko 32021M10006. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ([1])

23. april 2021

(2021/C 147/03)

1 euro =

	Valuta	Menjalni tečaj		Valuta	Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,2066	CAD	kanadski dolar	1,5062
JPY	japonski jen	129,98	HKD	hongkonški dolar	9,3653
DKK	danska krona	7,4361	NZD	novozelandski dolar	1,6802
GBP	funt šterling	0,86905	SGD	singapurski dolar	1,6010
SEK	švedska krona	10,1405	KRW	južnokorejski won	1 347,03
CHF	švicarski frank	1,1038	ZAR	južnoafriški rand	17,2068
ISK	islandska krona	151,20	CNY	kitajski juan	7,8320
NOK	norveška krona	10,0430	HRK	hrvaška kuna	7,5705
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 526,35
CZK	češka krona	25,847	MYR	malezijski ringit	4,9585
HUF	madžarski forint	363,47	PHP	filipinski peso	58,333
PLN	poljski zlot	4,5623	RUB	ruski rubelj	90,3287
RON	romunski leu	4,9245	THB	tajski bat	37,850
TRY	turška lira	10,0635	BRL	brazilski real	6,5572
AUD	avstralski dolar	1,5590	MXN	mehiški peso	23,9455
			INR	indijska rupija	90,4715

([1]) *Vir*: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

EVROPSKI NADZORNIK ZA VARSTVO PODATKOV

Povzetek mnenja Evropskega nadzornika za varstvo podatkov o predlogu akta o digitalnih trgih

(Celotno besedilo tega mnenja je na voljo v angleščini, francoščini in nemščini na spletišču ENVP www.edps.europa.eu)

(2021/C 147/04)

Komisija je 15. decembra 2020 objavila predlog uredbe Evropskega parlamenta in Sveta o tekmovalnih in pravičnih trgih v digitalnem sektorju (akt o digitalnih trgih). Predlog sledi sporočilu „*Oblikovanje digitalne prihodnosti Evrope*“, v katerem je bilo navedeno, da bodo morda potrebna dodatna pravila, da se zagotovijo konkurenčnost, pravičnost in inovativnost ter možnost vstopa na trg in tudi javni interesi, ki se ne omejujejo le na upoštevanje konkurenčnosti ali ekonomije. V predlogu so določena predhodna pravila za zagotovitev, da bodo trgi, za katere so značilne velike platforme z znatnimi omrežnimi učinki („vratarji“), še naprej pravični in bodo omogočali konkurenco.

Predlog tako vsebuje določbe o imenovanju vratarjev, pri katerem se upoštevajo prednosti na podlagi podatkov, ki so med drugim povezane z dostopom ponudnika do osebnih podatkov in njihovim zbiranjem; obveznosti in prepovedi, ki veljajo za vratarje; pravila o izvajanju preiskav trga ter določbe o izvajanju in izvrševanju predloga.

ENVP v tem mnenju pozdravlja predlog, saj je njegov namen spodbujati poštene in odprte trge ter pošteno obdelavo osebnih podatkov. ENVP je že leta 2014 poudaril, kako so zakonodaje o konkurenci, varstvu potrošnikov in varstvu podatkov tri neločljivo povezana področja politike v okviru gospodarstva na spletnih platformah. ENVP meni, da bi moralo biti razmerje med temi tremi področji razmerje dopolnjevanja in ne razmerje, v katerem eno področje nadomesti drugo ali se med njima pojavljajo trenja.

ENVP v tem mnenju poudarja tiste določbe predloga, s katerimi se vzajemno krepi tekmovalnost trga in nazadnje tudi nadzor zadevne osebe nad njenimi osebnimi podatki. To na primer velja za člen 5(f), ki prepoveduje obvezno naročnino končnih uporabnikov na druge jedrne platformne storitve, ki jih ponuja vratar; člen 6(1)(b), ki končnim uporabnikom omogoča odstranitev predhodno nameščenih programskih aplikacij iz jedrne platformne storitve; člen 6(1)(e), ki vratarju prepoveduje, da omeji možnost končnih uporabnikov, da prehajajo med različnimi programskimi aplikacijami in storitvami, in člen 13, ki določa obveznost vratarja, da Komisiji predloži neodvisno revidiran opis morebitnih tehnik oblikovanja profilov strank, ki jih uporablja v jedrnih platformnih storitvah.

Hkrati ENVP podaja posebna priporočila, da bi pomagal zagotoviti, da predlog učinkovito dopolnjuje Splošna uredba o varstvu podatkov, s čimer se poveča varstvo temeljnih pravic in svoboščin zadevnih oseb ter preprečijo trenja s sedanjimi pravili o varstvu podatkov. V zvezi s tem ENVP priporoča zlasti, naj se v členu 5(a) predloga podrobno določi, da vratar končnim uporabnikom zagotovi rešitev enostavne in takojšnje dostopnosti za upravljanje privolitve; pojasni obseg prenosljivosti podatkov, predvidene v členu 6(1)(h) predloga; spremeni ubeseditev člena 6(1)(i) predloga, da se zagotovi popolna skladnost s Splošno uredbo o varstvu podatkov, ter opozori na potrebo po učinkoviti anonimizaciji in preizkusih deanonimizacije podatkov, kadar se izmenjujejo podatki o poizvedbah, klikih in ogledih v zvezi z brezplačnim in plačljivim iskanjem, ki jih končni uporabniki ustvarijo v spletnih iskalnikih vratarja.

Poleg tega ENVP poziva sozakonodajalca, naj razmislita o uvedbi minimalnih zahtev glede interoperabilnosti za vratarje in spodbujata razvoj tehničnih standardov na evropski ravni v skladu z veljavno zakonodajo Unije o evropski standardizaciji.

Nazadnje ENVP, med drugim na podlagi izkušenj z digitalnimi klirinškimi hišami, priporoča, naj se v členu 32(1) podrobno določi, da svetovalni odbor za digitalne trge vključuje predstavnike EOVP, ter splošneje poziva k institucionaliziranemu in strukturiranemu sodelovanju med ustreznimi pristojnimi nadzornimi organi, vključno z organi za varstvo podatkov. To sodelovanje bi moralo zlasti zagotoviti, da se lahko vse ustrezne informacije izmenjajo z ustreznimi organi, tako da lahko ti izpolnjujejo svojo dopolnjevalno vlogo, obenem pa delujejo v skladu s svojimi zadevnimi institucionalnimi pooblastili.

1. **UVOD IN OZADJE**

1. Evropska komisija je 15. decembra 2020 sprejela predlog uredbe Evropskega parlamenta in Sveta o tekmovalnih in pravičnih trgih v digitalnem sektorju (akt o digitalnih trgih) (v nadaljnjem besedilu: predlog) ([i]).

2. Predlog sledi sporočilu *„Oblikovanje digitalne prihodnosti Evrope“*, v katerem je bilo navedeno, da bodo morda potrebna dodatna pravila, da se zagotovijo konkurenčnost, pravičnost in inovativnost ter možnost vstopa na trg in tudi javni interesi, ki se ne omejujejo le na upoštevanje konkurenčnosti ali ekonomije. V predlogu je bilo tudi napovedano, da bo Komisija preučila predhodna pravila za zagotovitev, da bodo trgi, za katere so značilne velike platforme in ki delujejo kot vratarji, še naprej pravični in bodo omogočali konkurenco za inovatorje, podjetja in nove udeležence na trgu ([ii]).

3. Glede na obrazložitveni memorandum predloga nekaj velikih platform v digitalnem sektorju vse bolj deluje kot vstopne točke ali „vratarji“ med poslovnimi in končnimi uporabniki. Za take vratarje velja, da imajo utrjen položaj na digitalnih trgih, zaradi česar je veliko poslovnih uporabnikov močno odvisnih od njih, posledica pa so tudi negativni učinki na tekmovalnost zadevnih jedrnih platformnih storitev. V nekaterih primerih odvisnost vodi do nepoštenega ravnanja v zvezi s temi poslovnimi uporabniki ([iii]).

4. Cilj predloga je na ravni EU obravnavati najpomembnejše primere nepoštenih praks in šibke tekmovalnosti v zvezi s tako imenovanimi „jedrnimi platformnimi storitvami“ ([iv]). Predlog zato:

   — določa pogoje, pod katerimi bi bilo treba ponudnike jedrnih platformnih storitev imenovati za „vratarje“ (poglavje II);

   — opredeljuje prakse vratarjev, ki omejujejo tekmovalnost in so nepoštene, določa obveznosti, ki bi jih morali imenovani vratarji izpolnjevati, pri čemer je mogoče nekatere dodatno specificirati (poglavje III);

   — vsebuje pravila o izvajanju preiskav trga (poglavje IV) ter

   — vsebuje določbe o izvajanju in izvrševanju zadevne uredbe (poglavje V).

5. Neuradno posvetovanje z ENVP o osnutku predloga akta o digitalnih trgih je bilo opravljeno 8. decembra 2020. ENVP pozdravlja dejstvo, da je bilo posvetovanje z njim opravljeno na tej zgodnji stopnji postopka.

6. Komisija je poleg zadevnega predloga sprejela tudi predlog uredbe Evropskega parlamenta in Sveta o enotnem trgu digitalnih storitev (akt o digitalnih storitvah) in spremembi Direktive 2000/31/ES. Posvetovanje z ENVP je bilo v skladu s členom 42(1) Uredbe (EU) 2018/1725 opravljeno tudi v zvezi s predlogom akta o digitalnih trgih, kar pa je predmet ločenega mnenja.

2. **SKLEPNE UGOTOVITVE**

Glede na navedeno ENVP podaja naslednja priporočila:

— podrobno naj se določi, da predlog dopolnjuje tako Uredbo 2016/679 kot tudi Direktivo 2002/58/ES ter da predlog ne opisuje podrobno ali nadomešča nobenih obveznosti jedrnih platformnih storitev na podlagi Uredbe 2016/679 in Direktive 2002/58/ES;

— v členu 5(a) predloga naj se podrobno določi, da vratar končnim uporabnikom zagotovi uporabniku prijazno rešitev (enostavne in takojšnje dostopnosti) za upravljanje privolitve v skladu z Uredbo 2016/679, ter zlasti zahteva glede vgrajene in privzete zasebnosti, določene v členu 25 Uredbe 2016/679;

— v členu 5(f) predloga naj se doda sklicevanje na končne uporabnike;

— pojasni naj se obseg prenosljivosti podatkov, predvidene v členu 6(1)(h) predloga;

— spremeni naj se ubeseditev člena 6(1)(i) predloga, da se zagotovi skladnost s Splošno uredbo o varstvu podatkov, pri čemer naj se upošteva zlasti opredelitev „osebnih podatkov“ iz člena 4(1) navedene uredbe;

— okrepi naj se sklicevanje v členu 6(1)(j) predloga, tako da se v uvodni izjavi navede, da je vratar sposoben dokazati, da so bili anonimizirani podatki o poizvedbah, klikih in ogledih ustrezno preizkušeni glede mogočega tveganja deanonimizacije podatkov;

— v členu 10(2)(a) predloga naj se doda sklicevanje na končne uporabnike;

— v besedilu člena 11(2) predloga naj se „ali“ zamenja z „in“;

— podrobno naj se določi, da Komisija popravljeni opis posreduje EOVP ali vsaj pristojnim nadzornim organom iz Splošne uredbe o varstvu podatkov na njihovo zahtevo;

— v členu 32(1) naj se podrobno določi, da svetovalni odbor za digitalne trge sestavljajo predstavniki Evropskega odbora za varstvo podatkov in predstavniki pristojnih organov držav članic za konkurenco, elektronske komunikacije, avdiovizualne storitve, nadzor nad volitvami in varstvo potrošnikov;

— razmisli naj se o uvedbi minimalnih zahtev glede interoperabilnosti za vratarje in spodbuja razvoj tehničnih standardov na evropski ravni v skladu z veljavno zakonodajo Unije o evropski standardizaciji;

— določi naj se institucionalizirano in strukturirano sodelovanje med ustreznimi pristojnimi nadzornimi organi, vključno z organi za varstvo podatkov. To sodelovanje bi moralo zlasti zagotoviti, da se lahko vse ustrezne informacije izmenjajo z ustreznimi organi, tako da lahko ti izpolnjujejo svojo dopolnjevalno vlogo, obenem pa delujejo v skladu s svojim zadevnim institucionalnim pooblastilom.

Bruselj, 10. februarja 2021.

Wojciech WIEWIÓROWSKI

(i) COM(2020) 842 final.
(ii) COM(2020) 67 final.
(iii) COM(2020) 842 final, str. 1.
(iv) COM(2020) 842 final, str. 2.

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo 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 ([1])

(2021/C 147/05)

V skladu s členom 27 Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek ([2]).

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO TEHNIČNE DOKUMENTACIJE ZA GEOGRAFSKO OZNAČBO

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA“

EU št.: PGI-HU-01829-AM01 – 18. april 2017

Jezik, v katerem se predloži zahtevek: madžarščina

Posrednik

Država članica: Madžarska

Ime posrednika: Ministrstvo za kmetijstvo

Polni naslov(-i) (ulica in hišna številka, kraj in poštna številka, država):

Kossuth Lajos tér 11

1055 Budimpešta

MADŽARSKA

Tel. + 36 17951705

E-naslov: gi@am.gov.hu

Ime geografske označbe

Újfehértói meggypálinka

Postavka specifikacije, na katero vpliva sprememba

— Opis proizvoda

— Geografsko območje

— Povezava

([1]) UL L 39, 13.2.2008, str. 16.
([2]) UL L 130, 17.5.2019, str. 1.

— Ime in naslov nadzornih organov

— Drugo:

  — metoda proizvodnje žgane pijače

  — zahteve, določene s predpisi Unije in/ali nacionalnimi in/ali regionalnimi predpisi

  — ime in kontaktni naslov vložnika

  — dopolnilo h geografski označbi in/ali posebna pravila o označevanju

  — tretja točka oddelka o nadzoru

  — viri

Sprememba

Sprememba specifikacije proizvoda, ki povzroča spremembo glavnih specifikacij.

Obrazložitev spremembe

Sprememba 1:

Pododdelek „Organoleptične lastnosti“ v oddelku B tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

Prozorno, brezbarvno žganje s prijetnim okusom in vonjem po višnjah ter notami citrusov iz sadeža in notami marcipana iz višnjevih koščic.

Nadomestno besedilo:

— Prozorno, brezbarvno žganje s prijetnim okusom in vonjem po višnjah ter notami citrusov iz sadeža in notami marcipana iz višnjevih koščic.

— Starano žganje pálinka je rumenkasto jantarjeve barve in dozorelo, hkrati pa ohrani osnovni okus in vonj po višnjah. Starano žganje pálinka dobi svojo značilno barvo in vonj s staranjem v lesenih sodih.

— Po dolgem staranju v lesenem sodu sta okus in vonj starega žganja pálinka bogatejša, barva pa je temnejša, antično zlata.

— Pri žganju pálinka, staranem z dodanim sadjem, se okus izpopolni z zorenjem sadja, barva pa ustreza barvi češenj. S staranjem z dodanim svežim ali suhim sadjem žganje pálinka pridobi višje vrednosti vsebnosti, intenzivnejši vonj in značilnejši okus.

Obrazložitev:

Ker so bili v pododdelek „Počivanje, staranje“ v oddelku D tehnične dokumentacije dodani trije novi postopki staranja, s katerimi se spremenijo organoleptične lastnosti žganja pálinka, proizvedenega z uporabo teh postopkov, je bilo treba ustrezno spremeniti organoleptične lastnosti.

Sprememba 2:

Pododdelek „Kemijske in fizikalne lastnosti“ v oddelku B tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

— delež alkohola: najmanj 40 vol. %;

— vsebnost metilnega alkohola: največ 1 000 g/hl 100 vol. % alkohola;

— vsebnost hlapnih snovi: najmanj 200 g/hl 100 vol. % alkohola;

— vsebnost cianovodikove kisline: največ 7 g/hl 100 vol. % alkohola.

Nadomestno besedilo:

— delež alkohola: najmanj 40 vol. %; (+/– 0,3 vol. %, za žganje „Újfehértói meggypálinka“, starano z dodanim sadjem, +/– 1,5 vol. %);

— vsebnost metilnega alkohola: največ 1 000 g/hl 100 vol. % alkohola;

— vsebnost hlapnih snovi: najmanj 200 g/hl 100 vol. % alkohola;

— vsebnost cianovodikove kisline: največ 7 g/hl 100 vol. % alkohola.

Obrazložitev:

Delež alkohola v žganju „Újfehértói meggypálinka“ je 40 vol. % (+/– 0,3 vol. %, za žganje „Újfehértói meggypálinka“, starano z dodanim sadjem, +/– 1,5 vol. %). Sprememba vsebuje odstopanje za označbo, kot je določeno v Prilogi XII k Uredbi (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, da bi se upoštevali naravno nihanje deleža alkohola ter razlike, ki izhajajo iz postopkov proizvodnje in shranjevanja.

Sprememba 3:

Oddelek B (Opis žgane pijače, vključno z glavnimi fizikalnimi, kemijskimi in organoleptičnimi lastnostmi) tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Dodan je nov odstavek:

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

Prijeten okus in vonj po višnjah z notami citrusov iz sadeža in notami marcipana iz višnjevih koščic.

Obrazložitev:

V skladu z zahtevami Uredbe (EU) št. 716/2013 so bile v opis žgane pijače dodane njene posebne značilnosti.

Sprememba 4:

V oddelku B tehnične dokumentacije so uporabljene surovine spremenjene tako:

Prejšnje besedilo:

Za proizvodnjo žganja pálinka z označbo porekla „Újfehértói meggypálinka“ se lahko uporabljajo samo višnje sort „újfehértói fürtös“ in „debreceni bőtermő“.

Nadomestno besedilo:

Za proizvodnjo žganja pálinka z geografsko označbo „Újfehértói meggypálinka“ se lahko uporabljajo samo višnje sort „újfehértói fürtös“, „debreceni bőtermő“, „kántorjánosi 3“, „petri“ in „éva“.

Obrazložitev:

Utemeljitev za dodane sorte: zaradi nepredvidljivih in neobičajno spremenljivih vremenskih razmer je bilo treba v proizvodnjo žganja „Újfehértói meggypálinka“ vključiti sorte višenj kántorjánosi 3, petri in éva, saj se na opredeljenem geografskem območju gojijo že desetletja in so manj občutljive za zmrzal. Sorte višenj kántorjánosi 3, petri in éva so se v Újfehértóju žlahtnile tudi s selekcijo izmed lokalnih kultivarjev, vse tri pa so značilne za lokalni genski material. Časovne razlike v fenoloških fazah treh novih sort višenj, dodanih v tehnično dokumentacijo, pomenijo, da bo več sort ublažilo distribucijski vpliv izpada pridelka zaradi spomladanskih zmrzali. Obiranje in predelava sadja potekata v daljšem obdobju kot prej, tj. od poznega junija do zgodnjega julija, zaradi česar je proizvodnja žganja pálinka zanesljivejša. Vseh pet sort višenj se na geografskem območju, opredeljenem v oddelku C, goji že desetletja.

Sprememba 5:

Oddelek C (Opredelitev zadevnega geografskega območja) tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

Žganje „Újfehértói meggypálinka“ se lahko proizvaja in stekleniči samo v žganjarnah na tukaj opredeljenem območju.

Nadomestno besedilo:

Žganje „Újfehértói meggypálinka“ se lahko proizvaja samo v žganjarnah na tukaj opredeljenem območju.

Obrazložitev:

Pakiranja (stekleničenja) na geografskem območju ni mogoče utemeljiti.

Sprememba 6:

Pododdelek „Nadzor kakovosti zajema naslednje vidike sadja“ v oddelku D tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

— čistost sorte: sprejemljivi sorti sta újfehértói fürtös in debreceni bőtermő;

— zrelost: popolna zrelost (pecelj se loči od sadeža brez poškodb);

— zdravje: sadeži morajo biti zdravi;

— čistost: sadje ne sme vsebovati suhih pecljev, listov ali katerih koli drugih nečistoč;

— vsebnost suhe snovi v višnjah: najmanj 15 ref. %;

— vrednost pH višenj: 4–5.

Nadomestno besedilo:

— čistost sorte: sprejemljive sorte so újfehértói fürtös, debreceni bőtermő, kántorjánosi 3, petri in éva;

— zrelost: popolna zrelost (pecelj se loči od sadeža brez poškodb);

— zdravje: brez plesni in gnilobe, poškodb ali obtolčenin;

— čistost: sadje ne sme vsebovati suhih pecljev, listov ali katerih koli drugih nečistoč;

— vsebnost suhe snovi v višnjah: najmanj 14 ref. %;

— vrednost pH višenj: 3,5–4,5.

Obrazložitev:

S spremembo so posodobljene prva alinea, vsebnost suhe snovi v višnjah in vrednost pH, da bi se upoštevale značilnosti treh novih sort višenj. Zahteva glede zdravja je bila spremenjena v skladu s točko 3 tehnične dokumentacije.

Sprememba 7:

Pododdelek „Staranje in počivanje“ v oddelku D tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Sprememba 7(a):

Naslov pododdelka je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

Staranje in počivanje

Nadomestno besedilo:

Počivanje, staranje

Obrazložitev:

Sprememba tehnične narave.

Sprememba 7(b):

Vsebina pododdelka je spremenjena tako:

Prejšnje besedilo:

Po destilaciji ostane destilat v čisti posodi iz nerjavečega jekla, kjer se stara najmanj tri mesece. (Črtano)

Nadomestno besedilo:

Žganje „Újfehértói meggypálinka“ mora počivati, dokler ni dobro uravnoteženo. Posoda, ki se uporablja za počivanje, mora biti izdelana iz materiala, s katerim sestavine žganja pálinka ne bodo reagirale in ki ne more sproščati nobenih snovi, škodljivih za zdravje.

Staranje žganja „Újfehértói meggypálinka“ lahko poteka tudi po enem od naslednjih postopkov:

— starano žganje „Újfehértói meggypálinka“: staranje poteka najmanj tri mesece v lesenem sodu s prostornino do 1 000 litrov in najmanj šest mesecev v sodu z večjo prostornino, da žganje pálinka pridobi nove elemente vonja, delno z oksidacijo delno z raztopitvijo;

— staro žganje „Újfehértói meggypálinka“: staranje poteka najmanj eno leto v lesenem sodu s prostornino do 1 000 litrov ali najmanj dve leti v lesenem sodu s prostornino 1 000 litrov ali več;

— žganje „Újfehértói meggypálinka“, starano z dodanim sadjem: staranje poteka najmanj tri mesece z najmanj 10 kg zrelih višenj ali najmanj 5 kg suhih višenj sort, opredeljenih v oddelku D, ki izvirajo z območja, opredeljenega v oddelku C, za vsakih 100 l žganja pálinka.

Obrazložitev:

Proizvodnja žganja „Újfehértói meggypálinka“ z različnimi postopki staranja v skladu z ustrezno madžarsko zakonodajo je bila potrebna zaradi boljšega zadovoljevanja povpraševanja potrošnikov, pododdelek pa je bil ustrezno posodobljen.

Sprememba 8:

Informacije o metodi proizvodnje (oddelek D) v glavnih specifikacijah tehnične dokumentacije so bile dopolnjene z informacijami o metodi proizvodnje žgane pijače, ki jih vsebuje že prvotna različica tehnične dokumentacije.

Obrazložitev:

Tehnološke informacije, ki jih vsebuje že prvotna različica tehnične dokumentacije, so bile vključene v glavne specifikacije zaradi boljšega opisa tehnološkega postopka.

Sprememba 9:

Pododdelek „Stekleničenje“ v oddelku D tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

Stekleničenje

Ko je višnjevo žganje pálinka pripravljeno za prodajo, se nalije v čiste steklenice, ki se zaprejo s plastičnimi zamaški z leseno kapico in zatesnijo z voskom ali zaprejo s plastičnimi zamaški z leseno kapico ali srebrnimi zamaški ali skrčljivimi zamaški. Zaprta steklenica se lahko zapakira v kartonske škatle ali okrasno embalažo. Vsebina enote pakiranja ne sme presegati 1 litra. Vsaka večja količina se lahko zapakira le kot enkratni vzorec za darilo. (Črtano)

Obrazložitev:

Pakiranja (stekleničenja) na geografskem območju ni mogoče utemeljiti.

Sprememba 10:

Četrti odstavek oddelka E tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

(Četrti odstavek oddelka E)

Primerjava zahtev v zvezi s pridelavo sorte újfehértói fürtös z značilnostmi opredeljenega geografskega območja kaže na posrečeno ujemanje med njimi, zato ni zgolj naključje, da so višnje začeli pridelovati tukaj in da sorta újfehértói fürtös izvira s tega območja ali da večino višenj v županiji Szabolcs-Szatmár-Bereg pridelajo tukaj.

Nadomestno besedilo:

Primerjava zahtev v zvezi s pridelavo višenj sort „újfehértói fürtös“, „debreceni bőtermő“, „kántorjánosi 3“, „petri“ in „éva“, ki se uporabljajo kot surovina za žganje „Újfehértói meggypálinka“, z značilnostmi opredeljenega geografskega območja kaže na posrečeno ujemanje med njimi, zato ni zgolj nakljućje, da so višnje začeli pridelovati tukaj in da sorte višenj iz regije Újfehértó izvirajo s tega območja ali da večino višenj v županiji Szabolcs-Szatmár-Bereg pridelajo tukaj.

Obrazložitev:

Prva sorta, izbrana v raziskovalnem centru v Újfehértóju, je bila „újfehértói fürtös“. Ime „Újfehértó“ je postalo slavno na Madžarskem in v tujini. Sorte višenj, navedene v oddelku B, so se v Újfehértóju žlahtnile tudi s selekcijo izmed lokalnih kultivarjev, vse pa so značilne za lokalni genski material.

Sprememba 11:

Deveti odstavek oddelka E tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

(Deveti odstavek oddelka E)

Od začetka 19. stoletja so bili v Újfehértóju številni in obsežni vinogradi. Poleg vinske trte so bila prisotna tudi različna sadna drevesa, kot so skoraj samorasle „ciganske“ višnje ter vse večje število višenj sort szilágyi in pándy. Sredi 70. let prejšnjega stoletja so se na manjših kmetijah začeli pojavljati sadovnjaki višenj, v katerih so bile predvsem višnje sorte pándy in „fürtös“, ki je bila leta 1965 razvita v raziskovalnem centru v Újfehértóju.

Nadomestno besedilo:

Od začetka 19. stoletja so bili v Újfehértóju številni in obsežni vinogradi. Poleg vinske trte so bila prisotna tudi različna sadna drevesa, kot so skoraj samorasle „ciganske“ višnje ter vse večje število višenj sort szilágyi in pándy. Sredi 70. let prejšnjega stoletja so se na manjših kmetijah začeli pojavljati sadovnjaki višenj, v katerih so bile predvsem višnje sorte pándy in sorte višenj iz regije Újfehértó, ki so bile leta 1965 razvite v raziskovalnem centru v Újfehértóju.

Obrazložitev:

S spremembo devetega odstavka je besedilo „‚fürtös‘, ki je bila leta 1965 razvita v raziskovalnem centru v Újfehértóju“ zgolj nadomeščeno z besedilom „sorte višenj iz regije Ujfehértó, ki so bile leta 1965 razvite v raziskovalnem centru v Újfehértóju“.

Sprememba 12:

V oddelek E (Podrobnosti o povezavi z geografskim okoljem ali geografskim poreklom) je bilo dodano naslednje:

Najrodovitnejše sorte višenj, lokalno znane kot „fehértói csüngős pándy“ ali „fehértói fürtös pándy“, so se do prve polovice 20. stoletja že zelo razširile po regiji Újfehértó in njeni okolici. Lokalno selektivno žlahtnjenje v regiji Újfehértó in njeni okolici se je začelo v 60. letih prejšnjega stoletja v raziskovalnem centru v Újfehértóju pod vodstvom dr. Ferenca Pethőja ter je vključevalo zbiranje klonov samooplodnih, visokokakovostnih in zelo rodovitnih sadežev, ki se zlahka odtrgajo od peclja. Izbran je bil klon višnje z najugodnejšimi lastnostmi in razvrščen kot sorta, ki je leta 1970 dobila predhodno državno priznanje pod imenom „Újfehértói fürtös“. Lokalno selektivno žlahtnjenje je bilo razširjeno na okoliške občine regije. Tukaj zbrane variante so bile prav tako preskušene v Újfehértóju, za najboljše sorte, kot so „debreceni bőtermő“, „kántorjánosi 3“, „petri“ in „éva“, pa je bilo podeljeno tudi državno priznanje; te sorte se uporabljajo kot surovina za žganje „Újfehértói meggypálinka“.

Obstaja razmerje linearne regresije med velikimi razlikami v dnevnih in nočnih temperaturah ter vsebnostjo sladkorja v sadežu. Zaradi velike razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami na geografskem območju v obdobju rasti imajo sorte višnje, ki se uporabljajo kot surovina za žganje „Újfehértói meggypálinka“, visoko vsebnost sladkorja (najmanj 14 ° Brix). Za sorte je značilna tudi odsotnost grenkega okusa. Zaradi tega imajo višnje prijeten sladkokisel ali nekoliko kisel okus.

Višnje imajo zaradi skupnega učinka večje količine padavin na geografskem območju v obdobju rasti in dobre sposobnosti zadrževanja vode na srednje debelih peščenih tleh s humusno plastjo nizko vsebnost kisline (skupna vsebnost kisline je 0,6–1,5 %), kar daje sortam, ki se uporabljajo kot surovina za žganje „Újfehértói meggypálinka“, značilen prijeten sladkokisel ali nekoliko kisel okus.

Pri pripravi drozge se fermentirani drozgi poleg dovoljene majhne količine zdrobljenih koščic (največ 3 %) po potrebi dodajo posušene zdrobljene koščice, da se zagotovi marcipanov okus žganja „Újfehértói meggypálinka“.

Posebne značilnosti sort višenj, ki se gojijo na geografskem območju, izhajajo iz podnebnih in talnih razmer geografskega območja ter človeškega znanja, povezanega z regijo Újfehértó.

Obrazložitev:

Dodane so bile informacije o povezavi z geografskim območjem, povezavah med starimi in novimi sortami višenj ter vplivu sort višenj na lastnosti končnega proizvoda. S temi dodanimi informacijami naj bi se podprla trditev, da je kakovost žganja, ki se proizvaja iz novih sort, vključenih v tehnično dokumentacijo, mogoče pripisati predvsem geografskemu območju.

Sprememba 13:

Oddelek F tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

— 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

— Zakon LXXIII iz leta 2008 o žganju pálinka, žganju törkölypálinka in nacionalnem svetu za žganje pálinka

Nadomestno besedilo:

— 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

— 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

Obrazložitev:

S spremembo je posodobljeno zadevno zakonodajno ozadje.

Sprememba 14:

V oddelku B tehnične dokumentacije je ime vložnika spremenjeno tako:

Prejšnje besedilo:

Ime: Zsindelyes Pálinka Kft.

Nadomestno besedilo:

Ime: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Obrazložitev:

Vložnikovi podatki so se spremenili.

Sprememba 15:

Oddelek F tehnične dokumentacije je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

Poleg zahtev iz zadevne zakonodaje označba vključuje naslednje:

„Újfehértói meggypálinka“

„zaščitena označba porekla“

Nadomestno besedilo:

Poleg zahtev iz zadevne zakonodaje označba vključuje tudi naslednje:

„geografska označba“

Obrazložitev:

Spremembe tehnične narave zaradi spremembe zakonodaje.

Sprememba 16:

V oddelek H tehnične dokumentacije so bila dodana naslednja posamezna pravila.

Dodatno besedilo:

Ime „Újfehértói meggypálinka“ se lahko dopolni tudi z naslednjim:

Dopolnilo: „érlelt“ [starano]

Posebni pogoji uporabe: proizvod lahko vključuje to dopolnilo, če je bil staran najmanj tri mesece v lesenem sodu s prostornino do 1 000 litrov in najmanj šest mesecev v sodu z večjo prostornino.

Dopolnilo: „ópálinka“ [staro žganje pálinka]

Posebni pogoji uporabe: proizvod lahko vključuje to dopolnilo, če je staran najmanj eno leto v lesenem sodu s prostornino do 1 000 litrov ali najmanj dve leti v lesenem sodu s prostornino 1 000 litrov ali več.

Dopolnilo: „gyümölcságyon érlelt“ ali „ágyas“ [starano z dodanim sadjem]

Posebni pogoji uporabe: proizvod lahko vključuje to dopolnilo, če se med staranjem za vsakih 100 l žganja pálinka uporabi najmanj 10 kg zrelih višenj ali najmanj 5 kg suhih višenj sort, opredeljenih v oddelku D, ki izvirajo z območja, opredeljenega v oddelku C, proizvod pa se z dodanim sadjem stara najmanj tri mesece. Neto količina žganja pálinka mora biti navedena na etiketi steklenice.

Obrazložitev:

Ker so bile v oddelek D tehnične dokumentacije dodane dodatne metode staranja, je treba spremeniti pravila v zvezi z označevanjem.

Sprememba 17:

Točka 2 (Nadzorni organi in organi za certificiranje proizvoda) postavke „Naslovi v skladu z oddelkom 10(1) vladne uredbe št. 158/2009 z dne 30. julija 2009“ je spremenjena tako:

Prejšnje besedilo:

Szabolcs-Szatmár-Bereg County Government Office – Direktorat za varnost prehranske verige in zdravje živali
Keleti Márton út 1, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42451200

Faks +36 42451221

E-naslov: elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu

Spletno mesto: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg

Nadomestno besedilo:

Vladni urad županije Szabolcs-Szatmár-Bereg
Hősök tere 5, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42599300

E-naslov: hivatal@szabolcs.gov.hu

Spletno mesto: http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg

Obrazložitev:

Ime regionalnega nadzornega organa je bilo spremenjeno.

Sprememba 18:

Tretja točka oddelka o nadzoru v tehnični dokumentaciji je spremenjena tako:

Prejšnje besedilo:

Vsebnost metanola	največ 1 200 g/hl 100 vol. % alkohola, kot je določeno v točki 9(b) Priloge II k Uredbi (ES) št. 110/2008

Nadomestno besedilo:

Vsebnost metanola	največ 1 000 g/hl 100 vol. % alkohola, kot je določeno v točki 9(b) Priloge II k Uredbi (ES) št. 110/2008

Obrazložitev:

S spremembo je vrednost usklajena z ustrezno zakonodajo EU.

Sprememba 19:

Oddelek „Viri“ je spremenjen tako:

Prejšnje besedilo:

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka in druga žlahtna žganja], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Informacije o tradicionalnem varjenju žganja pálinka], Ethnographia 1945.

Dr. Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Priročnik o varjenju žganja pálinka za majhne žganjarne], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. Gazdálkodás/Gyümölcskultúra [MADŽARSKA ETNOLOGIJA II. Kmetijstvo/sadjarstvo], Akadémiai Kiadó, Budimpešta 2001

Nadomestno besedilo:

Géza Balázs: *Pálinka, a hungarikum* [Pálinka, hungaricum], Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka in druga žlahtna žganja], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Géza Balázs: *A magyar pálinka* [Madžarsko žganje pálinka], Aula Kiadó, Budimpešta, 1998, stran 29

Géza Balázs: *Az égetett szeszesitalok megjelenése* [Pojav žganih pijač], Néprajzi látóhatár VI. 1997

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Informacije o tradicionalnem varjenju žganja pálinka], Ethnographia 1945.

Dr Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Priročnik o varjenju žganja pálinka za majhne žganjarne], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. Gazdálkodás/Gyümölcskultúra [MADŽARSKA ETNOLOGIJA II. Kmetijstvo/sadjarstvo], Akadémiai Kiadó, Budimpešta 2001

Obrazložitev:

Na podlagi raziskave, opravljene za zagotovitev dokazov o slovesu žganja Újfehértói meggypálink, so bila med vire dodana dodatna sklicevanja na literaturo.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČNE DOKUMENTACIJE

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA“

EU št.: PGI-HU-01829-AM01 – 18. april 2017

1. **Ime**

„Újfehértói meggypálinka“

2. **Kategorija žganih pijač**

Žganje iz sadja (kategorija 9 iz Uredbe (ES) št. 110/2008)

3. **Opis žgane pijače**

Organoleptične lastnosti

— Prozorno, brezbarvno žganje s prijetnim okusom in vonjem po višnjah ter notami citrusov iz sadeža in notami marcipana iz višnjevih koščic.

— Starano žganje pálinka je rumenkasto jantarjeve barve in dozorelo, hkrati pa ohrani osnovni okus in vonj po višnjah. Starano žganje pálinka dobi svojo značilno barvo in vonj s staranjem v lesenih sodih.

— Po dolgem staranju v lesenem sodu sta okus in vonj starega žganja pálinka bogatejša, barva pa je temnejša, antično zlata.

— Pri žganju pálinka, staranem z dodanim sadjem, se okus izpopolni z zorenjem sadja, barva pa ustreza barvi češenj. S staranjem z dodanim svežim ali suhim sadjem žganje pálinka pridobi višje vrednosti vsebnosti, intenzivnejši vonj in značilnejši okus.

Kemijske in fizikalne lastnosti

— delež alkohola: najmanj 40 vol. %; (+/– 0,3 vol. %, za žganje „Újfehértói meggypálinka“, starano z dodanim sadjem, +/– 1,5 vol. %);

— vsebnost metilnega alkohola: največ 1 000 g/hl 100 vol. % alkohola;

— vsebnost hlapnih snovi: najmanj 200 g/hl 100 vol. % alkohola;

— vsebnost cianovodikove kisline: največ 7 g/hl 100 vol. % alkohola.

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

Prijeten okus in vonj po višnjah z notami citrusov iz sadeža in notami marcipana iz višnjevih koščic.

Surovina, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda:

Za proizvodnjo žganja pálinka z geografsko označbo „Újfehértói meggypálinka“ se lahko uporabljajo samo sorte „újfehértói fürtös“, „debreceni bőtermő“, „kántorjánosi 3“, „petri“ in „éva“.

4. **Zadevno geografsko območje**

Žganje „Újfehértói meggypálinka“ lahko izvira iz naslednjih naselij županije Szabolcs-Szatmár-Bereg: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag in Zsindelyes.

Žganje „Újfehértói meggypálinka“ se lahko proizvaja samo v žganjarnah na tukaj opredeljenem območju.

5. **Metoda pridobivanja žgane pijače**

Sprejem višenj: osnova za dobro kakovost žganja pálinka je popolnoma zrelo in zdravo sadje. Ob sprejemu sadja se preverjata tako količina kot tudi kakovost.

Preverjanje kakovosti zajema naslednje vidike sadeža:

— čistost sorte: sprejemljive sorte so újfehértói fürtös, debreceni bőtermő, kántorjánosi 3, petri in éva;

— zrelost: popolna zrelost (pecelj se loči od sadeža brez poškodb);

— zdravje: brez plesni in gnilobe, poškodb ali obtolčenin;

— čistost: sadje ne sme vsebovati suhih pecljev, listov ali katerih koli drugih nečistoč;

— vsebnost suhe snovi v višnjah: najmanj 14 ref. %;

— vrednost pH višenj: 3,5–4,5.

Drozganje:

Oprano sadje se prenese v stroj za izkoščičenje, v katerem se sadeži izkoščičijo. Pri nastavitvi strojev je treba upoštevati povprečno velikost koščic, s čimer se kar najbolj zmanjša delež zdrobljenih koščic, ki pridejo v drozgo. Zdrobljene koščice v drozgi so nevarne, saj pri drozganju in fermentaciji amigdalin razpade v vodikov cianid in benzaldehid. Pri koščičastem sadju je pomembno ohraniti okus koščice sadeža; zato se fermentirani drozgi poleg dovoljene količine zdrobljenih koščic (največ 3 %) po potrebi dodajo posušene zdrobljene koščice. Sladka drozga se s črpalko za drozgo prečrpa v pripravljene posode za fermentacijo drozge. Med drozganjem se drozgi razkoščičenih višenj doda ustrezna količina pektolitičnega encima (1–3 g/100 kg, odvisno od leta in serije), da se olajša izločanje soka, zagotovi enakomerna fermentacija ter pomagajo sprostiti okusi in vonji.

Ko je določena vrednost pH serije, se vrednost pH z uporabo fosforne kisline nastavi na 3,0, kar zagotavlja ustrezno pH zaščito med fermentacijo in shranjevanjem drozge ter pomaga ohranjati arome sadja. Pomembno je, da se kislina drozgi doda v razredčeni obliki. Fermentacija poteka nadzorovano: temperatura drozge – z razgrajenim pektinom in zaščitena s kislino – se s hladilno opremo ohranja pri 18–20 °C, nato se cepi z ustrezno pripravljenim rehidriranim sevom kvasovk; to omogoča skrajšanje prve faze fermentacije.

Fermentacija

Za razbijanje zgornje plasti kaše (klobuk ali plašč), ki nastane na vrhu drozge, se drozga večkrat na dan premeša, s čimer se kaša potopi v tekočino, prosti porozni material na površini drozge pa se raztopi, s čimer se prepreči večja izguba arome ali donosa. Fermentacija običajno traja 7–10 dni, parametri, potrebni za nadzor postopka fermentacije, pa se stalno merijo (ref. %, vsebnost sladkorja in alkohola, pH itd.). Fermentirana drozga se destilira čim prej. Vsebnost reducirajočega sladkorja v fermentirani drozgi ne sme presegati 4 g/l.

Destilacija, prečiščevanje

Višnjeva drozga se lahko destilira z dvema vrstama opreme (za frakcionirano destilacijo ali kontinuirano destilacijo). V obeh primerih je cilj proizvesti najkakovostnejši destilat ali žganje. V ta namen se torej za vsako serijo določi trend ločevanja (količina „prvega toka“, „srednjega toka“ in „zadnjega toka“ destilacije), ki se lahko med destilacijo seveda spremeni (časovni faktor). „Prvi tok“ in „zadnji tok“ se običajno ločita z organoleptično oceno. Po vsaki destilaciji se destilator čisti s sistemom CIP približno pet minut.

Počivanje, staranje

Žganje „Újfehértói meggypálinka“ mora počivati, dokler ni dobro uravnoteženo. Posoda, ki se uporablja za počivanje, mora biti izdelana iz materiala, s katerim sestavine žganja pálinka ne bodo reagirale in ki ne more sproščati nobenih snovi, škodljivih za zdravje.

Staranje žganja „Újfehértói meggypálinka“ lahko poteka tudi po enem od naslednjih postopkov:

— starano žganje „Újfehértói meggypálinka“: staranje poteka najmanj tri mesece v lesenem sodu s prostornino do 1 000 litrov in najmanj šest mesecev v sodu z večjo prostornino, da žganje pálinka pridobi nove elemente vonja, delno z oksidacijo delno z raztopitvijo;

— staro žganje „Újfehértói meggypálinka“: staranje poteka najmanj eno leto v lesenem sodu s prostornino do 1 000 litrov ali najmanj dve leti v lesenem sodu s prostornino 1 000 litrov ali več;

— žganje „Újfehértói meggypálinka“, starano z dodanim sadjem: staranje poteka najmanj tri mesece z najmanj 10 kg zrelih višenj ali najmanj 5 kg suhih višenj sort, opredeljenih v oddelku D, ki izvirajo z območja, opredeljenega v oddelku C, za vsakih 100 l žganja pálinka.

Prilagajanje vsebnosti alkohola

Vsebnost alkohola v destilatu se z uporabo nadzorovane kakovostne zmehčane (največ 1 °dH) pitne vode razredči na raven, primerno za uživanje. Razredčenju sledi še eno obdobje počivanja in staranja, preden se proizvod ustekleniči.

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

Osnova za dobro žganje pálinka je visokokakovostno sadje z odličnimi lastnostmi. To je mogoče doseči le z izbiro najprimernejšega kraja za gojenje sadja ob ustreznem upoštevanju podnebnih in talnih dejavnikov ter lokacije območja.

Zgoraj opredeljeno geografsko območje leži v županiji Szabolcs-Szatmár-Bereg v osrednjem delu regije Nyírség. Letna količina padavin na tem območju je 570–590 mm, na nekaterih območjih pa se lahko giblje od 550 mm do 600 mm. Količina padavin v obdobju rasti znaša približno 420 mm, od katerih junija pade 65–78 mm, kar je ugodno za gojenje sadja. Povprečna letna temperatura je od 9,3 do 9,9 °C. Zadnja zmrzal nastopi približno sredi aprila, prva jesenska pa sredi oktobra. Najtoplejši mesec je julij s temperaturami 20,2–20,7 °C, kar je za 1–2 °C manj kot na drugih območjih Alföld (Velika madžarska nižina). Poletje na tem geografskem območju je zmernejše kot na drugih območjih Velike madžarske nižine, saj se tukaj tudi poleti ponoči precej shladi. Pomlad nastopi pozneje kot v okoliških regijah, tako da se cvetenje višenj običajno izogne spomladanski zmrzali. Zelo toplo vreme se na tem območju začne od sredine julija, vendar so do takrat višnje že obrane. Letna osončenost traja od 1950 do 2030 ur, od tega 760–800 ur poleti.

Glavni tip tal na opredeljenem geografskem območju so peščena tla s humusno prstjo na peščenih kamninah. Za ta tip tal je značilno, da vsebujejo več kot 1 % humusa in da je živica debela 40 cm. Imajo dobro sposobnost zadrževanja vode in prepustnost, so zračna in se ne sušijo prehitro, njihova sposobnost zagotavljanja hranil pa je zadostna za doseganje dobre letine. Letina se lahko bistveno izboljša s povečanjem zalog dušika. Poleg zgoraj navedenega tipa tal so prisotne tudi večje ali manjše zaplate rdečerjavih gozdnih tal, ki vsebujejo od 1 % do 1,5 % humusa. Lastnosti tal v zvezi z uravnavanjem vode so prav tako ugodne, saj se zmerna prepustnost za vodo dopolnjuje z dobro sposobnostjo zadrževanja vode. Zračnost tal in sposobnost uravnavanja hranil v tleh sta dodatna pozitivna dejavnika.

Primerjava zahtev v zvezi s pridelavo višenj sort „újfehértói fürtös“, „debreceni bőtermő“, „kántorjánosi 3“, „petri“ in „éva“, ki se uporabljajo kot surovina za žganje „Újfehértói meggypálinka“, z značilnostmi opredeljenega geografskega območja kaže na posrečeno ujemanje med njimi, zato ni zgolj naključje, da so višnje začeli pridelovati tukaj in da sorte višenj iz regije Újfehértó izvirajo s tega območja ali da večino višenj v županiji Szabolcs-Szatmár-Bereg pridelajo tukaj.

Najrodovitnejše sorte višenj, lokalno znane kot „fehértói csüngős pándy“ ali „fehértói fürtös pándy“, so se do prve polovice 20. stoletja že zelo razširile po regiji Újfehértó in njeni okolici. Lokalno selektivno žlahtnjenje v regiji Újfehértó in njeni okolici se je začelo v 60. letih prejšnjega stoletja v raziskovalnem centru v Újfehértóju pod vodstvom dr. Ferenca Pethőja ter je vključevalo zbiranje klonov samooplodnih, visokokakovostnih in zelo rodovitnih sadežev, ki se zlahka odtrgajo od peclja. Izbran je bil klon višnje z najugodnejšimi lastnostmi in razvrščen kot sorta, ki

je leta 1970 dobila predhodno državno priznanje pod imenom „Újfehértói fürtös“. Lokalno selektivno žlahtnjenje je bilo razširjeno na okoliške občine regije. Tukaj zbrane variante so bile prav tako preskušene v Újfehértóju, za najboljše sorte, kot so „debreceni bőtermő“, „kántorjánosi 3“, „petri“ in „éva“, pa je bilo podeljeno tudi državno priznanje; te sorte se uporabljajo kot surovina za žganje „Újfehértói meggypálinka“.

Obstaja razmerje linearne regresije med velikimi razlikami v dnevnih in nočnih temperaturah ter vsebnostjo sladkorja v sadežu. Zaradi velike razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami na geografskem območju v obdobju rasti imajo sorte višnje, ki se uporabljajo kot surovina za žganje „Újfehértói meggypálinka“, visoko vsebnost sladkorja (najmanj 14 ° Brix). Za sorte je značilna tudi odsotnost grenkega okusa. Zaradi tega imajo višnje prijeten sladkokisel ali nekoliko kisel okus.

Višnje imajo zaradi skupnega učinka večje količine padavin na geografskem območju v obdobju rasti in dobre sposobnosti zadrževanja vode na srednje debelih peščenih tleh s humusno plastjo nizko vsebnost kisline (skupna vsebnost kisline je 0,6–1,5 %), kar daje sortam, ki se uporabljajo kot surovina za žganje „Újfehértói meggypálinka“, značilen prijeten sladkokisel ali nekoliko kisel okus.

Pri pripravi drozge se fermentirani drozgi poleg dovoljene majhne količine zdrobljenih koščic (največ 3 %) po potrebi dodajo posušene zdrobljene koščice, da se zagotovi marcipanov okus žganja „Újfehértói meggypálinka“.

Posebne značilnosti sort višenj, ki se gojijo na geografskem območju, izhajajo iz podnebnih in talnih razmer geografskega območja ter človeškega znanja, povezanega z regijo Újfehértó.

Proizvodnja in poraba žganja pálinka v Panonski nižini sega v daljno zgodovino ljudstev, ki so se tu naselila. Ljudstvo v dobi Arpadovcev je že znalo izdelovati žgane pijače, saj je to spretnost prineslo iz svoje domovine na vzhodu. Več tisoč let je bilo potrebnih za prehod s primitivnih orodij, preprostih destilatorjev, izdelanih iz gline in breze, na današnje destilatorje in kotle za prečiščevanje za žganje pálinka. Uporaba žganih pijač in funkcija, ki jim je pripisana, sta se skozi čas spremenili. Opojni nektar se je v daljni preteklosti uporabljal izključno kot zdravilo, za pripravo rastlinskih izvlečkov. (Spomin na to je v Újfehértóju do pred kratkim živel v lokalni zavesti, saj so do sredine 20. stoletja starejši prebivalci različna zelišča, ki so jih nabrali, hranili namočena v žganje pálinka, da bi vsrkala zdravilno moč.) Opojna pijača je postala priljubljena v srednjem veku. Vendar niti v 30. in 40. letih prejšnjega stoletja še ni postala vsakodnevna pijača, kot jo poznamo danes, saj so po navedbah starejših prebivalcev Újfehértója žganje pálinka še vedno pili le ob posebnih praznikih, kot je žetev.

Na začetku proizvodnje žganja pálinka destilatorji še niso bili ločeni in so se uporabljali za destilacijo sadja, vina, žita, krompirja itd. V 18. stoletju je bila zmogljivost destilatorjev še vedno zelo majhna. Prvi podatki o prodaji žganih pijač v Újfehértóju segajo nazaj v ta čas in izvirajo iz gostišč v naselju, ki so se oddajala v zakup in so naselju prinašala odličen zaslužek. Ta gostišča, katerih zakupnikov je bilo takrat vse več iz judovske skupnosti, ki se je naselila na območju, so poleg vina prodajala tudi žganje pálinka. Vendar je bila količina žganja pálinka zelo majhna, kar dokazuje tudi dejstvo, da se je za njegovo proizvodnjo kot destilator uporabljal neke vrste doma narejeni pripomoček z majhno zmogljivostjo. Pozneje je žganje v regiji postalo vse bolj priljubljeno, kot je razvidno iz izjave upokojenega poročnika za trošarine Sándorja Bakója.

V Újfehértóju in Veliki madžarski nižini na splošno je imelo sadje pomembno vlogo v prehrani. Ena taka vrsta sadja so bile višnje, katerih divje sorte je mogoče na okoliških območjih najti že v začetku 17. stoletja.

Mali kmetje z večjimi zemljišči in sadovnjaki so svoje poletno žganje pálinka izdelali istočasno, kot je bilo proizvedeno „žetveno žganje pálinka“ za prebivalce naselja.

Od začetka 19. stoletja so bili v Újfehértóju številni in obsežni vinogradi. Poleg vinske trte so bila prisotna tudi različna sadna drevesa, kot so skoraj samorasle „ciganske“ višnje ter vse večje število višenj sort szilágyi in pándy. Sredi 70. let prejšnjega stoletja so se na manjših kmetijah začeli pojavljati sadovnjaki višenj, v katerih so bile predvsem višnje sorte pándy in sorte višenj iz regije Újfehértó, ki so bile leta 1965 razvite v raziskovalnem centru v Újfehértóju.

Nekoč sta v Újfehértóju delovali dve večji industrijski žganjarni za žganje pálinka, pri čemer je eno financiralo naselje, drugo pa so financirali lokalni lastniki zemljišč. Prva je bila v severnem delu naselja, druga – ki jo je ustanovil Lőrinc Csernyus, nadporočnik iz revolucije v letih 1848–1849, pa je na jugu in še vedno obratuje v Rákóczi út.

Na splošno lahko rečemo, da imata proizvodnja in uživanje žganja pálinka glede na ustrezne podnebne razmere na opredeljenem območju dolgoletno tradicijo.

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

— 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**

Ime: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Poštni naslov: Zsindelyes tanya 1. sz, H-4245 Érpatak

9. **Dopolnilo h geografski označbi**

Ime „Újfehértói meggypálinka“ se lahko dopolni tudi z naslednjim:

Dopolnilo: „érlelt“ [starano]

Posebni pogoji uporabe: proizvod lahko vključuje to dopolnilo, če je bil staran najmanj tri mesece v lesenem sodu s prostornino do 1 000 litrov in najmanj šest mesecev v sodu z večjo prostornino.

Dopolnilo: „ópálinka“ [staro žganje pálinka]

Posebni pogoji uporabe: proizvod lahko vključuje to dopolnilo, če je staran najmanj eno leto v lesenem sodu s prostornino do 1 000 litrov ali najmanj dve leti v lesenem sodu s prostornino 1 000 litrov ali več.

Dopolnilo: „gyümölcságyon érlelt“ ali „ágyas“ [starano z dodanim sadjem]

Posebni pogoji uporabe: proizvod lahko vključuje to dopolnilo, če se med staranjem za vsakih 100 l žganja pálinka uporabi najmanj 10 kg zrelih višenj ali najmanj 5 kg suhih višenj sort, opredeljenih v oddelku D, ki izvirajo z območja, opredeljenega v oddelku C, proizvod pa se z dodanim sadjem stara najmanj tri mesece. Neto količina žganja pálinka mora biti navedena na etiketi steklenice.

10. **Posebna pravila o označevanju**

Poleg zahtev iz zadevne zakonodaje označba vključuje tudi naslednje:

„geografska označba“

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)

Urad za publikacije
Evropske unije
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL