

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 17.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89

(2021/C 205/09)

Genom detta offentliggörande ges rätt att göra invändningar i enlighet med artikel 27 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

HUVUDSPECIFIKATIONERNA I KRAVSPECIFIKATIONEN FÖR

”Madarasi birspálinka”

EU-nr: PGI-HU-02489 – 6.3.2019

1. Geografisk beteckning som ska registreras

”Madarasi birspálinka”

2. Kategori av spritdryck

9. Fruktsprit

3. Beskrivning av spritdrycken

3.1 Fysikaliska, kemiska, och/eller organoleptiska egenskaper

Fysikalisk-kemiska egenskaper

Alkoholhalt	minst 43 volymprocent
Metanolhalt	högst 1 250 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent)
Total halt av flyktiga ämnen	minst 400 g/hl alkohol, 100 volymprocent
Etylacetathalt	högst 300 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent)

Organoleptiska egenskaper:

”Madarasi birspálinka” har en vattenklar färg och präglas av en distinkt och rik smak tack vare sin huvudingrediens.

Produkten bjuder på en harmonisk blandning mellan det mjuka, citrusartade, syrliga och de söta, vaxartade tonerna av kvitten. De framträdande tonerna av kvitten kompletteras med inslag av kryddighet och kompott som följs av en diskret syrlig, silkeslen eftersmak.

3.2 Särskilda egenskaper (jämfört med spritdrycker i samma kategori)

”Madarasi birspálinka” har till skillnad från andra kvittenpálinkor ett tydligt inslag av kompott som förstärker den citrusartade smaken hos kvitten. Den har ett sötare inslag av kompott än andra kvittenpálinkor vilket ger den en mjukare och lenare karaktär. Destillatets citrusartade smak förstärker dessa toner av kompott.

⁽¹⁾ EUT L 130, 17.5.2019, s. 1.

4. Geografiskt område

”Madarasi birspálinka” kan framställas på kommersiella pálinkabrännerier i distriktet Bács-Kiskun där det mäskas, jäses, destilleras och lagras. De kvittenfrukter som används som huvudingrediens får endast komma från detta område.

5. Framställningsmetod för spritdrycken

Framställning av pálinka:

- a) Urval och godkännande av frukten
- b) Mäskning och jäsnings
- c) Destillering
- d) Vila och lagring
- e) Behandling och produktion av pálinka

a) *Urval och godkännande av frukten*

Kvittenfrukten måste vara frisk, hel och utan tecken på röta.

Frukten måste mätas när den tas emot och det måste utföras en organoleptisk utvärdering (smakprov, och om möjligt undersökning av torrsubstanshalten (sockernehåll och pH-mätning) för att kontrollera dess kvalitet.

Endast kvittenfrukt som har uppnått en lämplig mognadsgrad och som har en torrsubstanshalt på minst 12 ref. % kan användas som huvudingrediens.

b) *Mäskning och jäsnings*

Mäskning:

Vid mäskning används kvalitetsfrukt som har uppnått en lämplig mognadsgrad. Ett steg vid framställningen av ”Madarasi birspálinka” är att kvittenfrukten eftermognas innan behandlingen. Det är en process som kan ta upp till fem dagar om så krävs. Under den tiden säkerställs en felfri mognadsprocess genom att lagra frukten svalt (och därmed förhindra att den ruttar) och uppnå en motsvarande mognadsgrad. Frukten koncentreras ytterligare och ger pálinkan dess unika smak.

De små fjun som täcker kvittenfruktens yta måste avlägsnas. Om stora mängder av dessa fjun hamnar i mäskan kommer de att ge pálinkan en obehaglig, skarp smak. Små mängder fjun orsakar inte slutprodukten några obehagliga förändringar. Fjunen avlägsnas genom tvätt, skrubbing och avtorkning.

Den skalade frukten hackas och males. Vatten kan tillsättas den hackade frukten för att uppnå rätt konsistens. Den färdiga mäskan pumpas in i jästankar (av stål eller plast).

Jäsning:

Processen är en kontrollerad jäsning. Följande tillbehör får användas: vatten, (dricksvatten), jäst (pressad eller torkad), syror för justering av pH-värdet, enzymer (till jästen), pektolytiska enzymer och skumdämpande medel.

Vid kontrollerad jäsning är det viktigt att ställa in jäsningstemperaturen exakt, på 16–22 °C. Mäskens syrliga innehåll ska justeras till ett pH-värde på ungefär 3–3,2. Vid detta pH-värde fortsätter jästen och enzymerna att arbeta effektivt men skadliga bakterier kan inte överleva.

Användningen av jäst säkerställer att jäsningsen sätter igång snabbt, säkert och felfritt samtidigt som bästa möjliga aromer och alkoholhalt uppnås.

Jäsningen ska kontrolleras genom övervakning av temperaturen i jäsningsutrymmet, medan mäskan ska besiktigas visuellt dagligen och dess sockerhalt ska vid behov kontrolleras.

Jäsningen kan anses vara färdig om mäskens sockerhalt är lägre än 5 gram per 100 gram mäsk. För att förhindra skador bör den jästa mäskan därefter destilleras så snart som möjligt.

c) *Destillering*

"Madarasi birspálinka" kan framställas med en destilleringsanordning avsedd för fraktionerad destillering i två omgångar där man använder traditionell enkelpanna med kopparyta.

En enkelpanna är en kittel som rymmer högst 1 000 liter. De kittlar som används till "Madarasi birspálinka" har vanligtvis en kapacitet på 300–500 liter. Destilleringen genomförs i två etapper. I den första etappen framställs destillat som redan har fruktens aromer, och en låg alkoholhalt på 15–28 volymprocent. I den andra etappen, raffineringen, är det viktigt att separera destillatets "huvud", "hjärta" och "svans". Under destilleringen kan huvudet endast bedömas genom organoleptiska kontroller medan svansen kan separeras med hjälp av empiriska värden i alkoholen som mäts fortlöpande.

d) *Vila och lagring*

Efter destilleringen ska pálinkan vila innan den buteljeras, väl ljusskyddad i en damejeanne eller behållare av rostfritt stål, i outspätt tillstånd (vanligtvis 60–70 volymprocent), för att släppa fram de utsökta aromerna.

Vid vila och lagring är det även viktigt att placera pálinkan i ett rum med en måttlig fukthalt och en jämn temperatur.

e) *Behandling och produktion av pálinka*

Efter vilan måste destillatets alkoholhalt justeras till den nivå som krävs ($\pm 0,3$ volymprocent) genom tillsats av dricksvatten i enlighet med de lagliga specifikationerna.

Vattnet kan vara destillerat, avsaltat, demineraliserat eller avhärdat.

När pálinkan har justerats till rätt alkoholhalt får den endast buteljeras i rena glas- eller keramikflaskor.

6. Samband med den geografiska miljön eller det geografiska ursprunget

6.1 Uppgifter om det geografiska området som är relevanta för sambandet

Distriktet Bács-Kiskun är beläget i ett av Ungerns mest soliga områden. Den för området typiska, lätta sandjorden hettas snabbt upp och är en utmärkt miljö för kvitten.

Kvittenfrukt trivs bäst i varma, lättare eller medelkompakta, mer fuktiga, luftiga jordar med god vattenförsörjning, och är vanligast förekommande i distriktet Bács-Kiskun som har gynnsamma förhållanden.

Under odlingssäsongen lyser solen hela 250–300 timmar, årsmedeltemperaturen är 11,2 °C och den genomsnittliga nederbörden är 475 mm.

6.2 Särskilda egenskaper som kan hänföras till det geografiska området

Sambandet mellan "Madarasi birspálinka" och det geografiska området bygger på produktens kvalitet och anseende.

De särskilda egenskaperna hos den kvittenfrukt som odlas i distriktet Bács-Kiskun beror på den fysiska miljöns särskilda ekologiska egenskaper. Klimatförhållandena i distriktet Bács-Kiskun ger pálinkor som framställs av kvitten som odlas i regionen deras utsökta smak och arom.

Distriktets sandjordar ger kvittenfrukten ett gynnsamt, luftigt och välformat substrat som hjälper till att göra frukten unik. Kvittenfruktens citrusartade, kryddiga toner kommer från den lätta sandjorden.

Sandjorden är rik på mikronäringsämnen. Sandkornen reflekterar solljuset på frukten och ger en kontinuerligt varm miljö under mognadsperioden.

Den höga medeltemperaturen och de många soltimmarna i distriktet Bács-Kiskun ger kvittenfrukten en högre sockerhalt än kvitten som odlas i andra områden eftersom de gör det möjligt för kvittenfrukten att mogna väl. Destillatet som framställs av denna kvittenfrukt är därför sötare, med inslag av kompot, vilket ger spritdrycken en mjukare och lenare karaktär än andra pálinka på kvitten.

Tonerna av kompott stärks av destillatets citrusartade smak, tack vare den mogna kvittenfruktens balanserade syra.

Den mikronäringsrika jorden ger kvittenfrukten, som plockas när den är tillräckligt mogen (med en torrsubstanshalt på minst 12 ref. %) den rika smak som är karaktäristisk för "Madarasi birspálinka".

Det krävs åtskillig expertis och erfarenhet för att framställa dessa aromatiska toner i destillatet, något som förs vidare från generation till generation. En sådan expertis inbegriper att kunna efter mogna kvittenfrukten, att avlägsna fjunen från skalet, att mäska och att separera och raffinera destillatet korrekt.

Priser som tilldelats "Madarasi birspálinka" vid tävlingar:

- 2008: Zsindelyes-festivalen – pálinkaprovning – silvermedalj
- 2012: HunDeszt pálinka-tävling – silvermedalj
- 2012: Distriktet Vas tredje öppna pálinka- och sprittävling – guldmedalj
- 2013: Distriktet Vas fjärde öppna pálinka- och sprittävling – guldmedalj
- 2014: Tredje regionala Palóc-tävlingen för pálinka och sprit – silvermedalj
- 2014: Distriktet Vas femte öppna pálinka- och sprittävling – silvermedalj
- 2015: Distriktet Vas sjätte öppna pálinka- och sprittävling – guldmedalj
- 2016: Nationell pálinka-provsmakningstävling – Pálinka utmärkelsemedalj
- 2016: Distriktet Vas sjunde öppna pálinka- och sprittävling – guldmedalj
- 2017: Brillante – Kommersiella destilleriers pálinka-tävling – silvermedalj
- 2017: Nationell pálinka-provsmakningstävling – Pálinka utmärkelsemedalj
- 2017: Karpatiska bäckenets pálinka- och sprittävling – silvermedalj

7. Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser

- Lag XI från 1997 om skydd av varumärken och geografiska beteckningar
- Lag LXXXIII från 2008 om pálinka, pálinka av druvrester och det nationella pálinkarådet
- Regeringsdekret nr 158/2009 av den 30 juli 2009 om detaljerade regler för skydd av jordbruksprodukters och livsmedels geografiska beteckningar och för kontroll av produkterna
- Regeringsdekret nr 22/2012 av den 29 februari 2012 om den nationella byrån för en säker livsmedelskedja
- Jordbruksministrernas dekret nr 28/2017 av den 30 maj 2017 om kraven på system för egeninspektion som ska drivas av livsmedelsföretag
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 716/2013 av den 25 juli 2013 om tillämpningsbestämmelser för Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker

8. Sökande

8.1 Medlemsstat, tredjeland eller juridisk/fysisk person

Márton Lakatos (egenföretagare)

8.2 Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land)

Szent István utca 105, H-6456 Madaras, Ungern

9. **Tillägg till den geografiska beteckningen**

—

10. **Särskilda märkningsregler**

Utöver de delar som anges i lagstiftningen omfattar beteckningen också följande:

— "Földrajzi árujelző" [geografisk beteckning] (skilt från namnet).
