

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 ⁽¹⁾

(2021/C 184/12)

Genom detta offentliggörande ges rätt att göra invändningar i enlighet med artikel 27 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/787 ⁽²⁾.

HUVUDSPECIFIKATIONERNA I KRAVSPECIFIKATIONEN FÖR

”NAGYKUNSÁGI BIRSPÁLINKA”

Ärendenummer: PGI-HU-02233 – 18 oktober 2016

1. Geografisk beteckning som ska registreras

”Nagykunsági birspálinka”

2. Kategori av spritdryck

Fruktsprit (kategori 9 i bilaga II till förordning (EG) nr 110/2008)

3. Beskrivning av spritdrycken

3.1. Fysikaliska, kemiska, och/eller organoleptiska egenskaper

Kemiska och fysikaliska egenskaper:

”Nagykunsági birspálinka” har en lägsta alkoholhalt på 40,0 volymprocent, en högsta metanolhalt på 1 100 gram per hektoliter ren alkohol (100 volymprocent), en halt av flyktiga ämnen på minst 400 gram per hektoliter ren alkohol (100 volymprocent) och en högsta cyanvätesyrahalt på 3 gram per hektoliter.

Organoleptiska egenskaper:

Färg: klar, glänsande och färglös.

Doft: klar, fruktig, främst ackompanjerad av kvittenfruktens typiska livliga och friska citrustoner. Lätt doftande och blommiga inslag kan även kännas av.

⁽¹⁾ EGT L 39, 13.2.2008, s. 16.

⁽²⁾ EGT L 130, 17.5.2019, s. 1.

Smak: en torr, medelfyllig och tydlig alkoholprägel och en intensivt fruktig smak. Smaken av primärfrukten, kvitten, framträder tillsammans med livliga och friska citrusinslag, med behagliga tanniner och diskreta toner av kokt frukt eller sylt. De väldoftande och behagliga inslagen når munnen genom näsan och kompletteras med en måttlig kryddighet. Den har en slät, sammetslen konsistens med en tydlig eftersmak.

"Nagykunsági birspálinka", "érlelt" [lagrad]

Färg: halmgul till gyllengul.

Doft: typiska fruktiga toner av ren kvitten och en diskret kryddighet som härrör från träfatet, som bevarar fruktens väldoftande citrusinslag.

Smak: en fyllig, tydligt alkoholpräglad och fruktig smak, med en kryddighet som härrör från träfatet och rika tannininslag. Den har en syltig, söt kryddighet och ger en rik eftersmak.

"Nagykunsági birspálinka", "gyümölcságyon érlelt" eller "ágyas" [lagrad på fruktbädd]

Färg: klar, blekgul till bärnstensgul, även på fruktbädden.

Doft: klara, distinkta och silkeslena inslag av kvitten och en rik, syltig arom, med en diskret väldoftande citrusarom i bakgrunden.

Smak: torra och mogna inslag, men med en utsökt sötma som härrör från fruktbädden, med toner som påminner om kvitten och kvittensylt, diskreta tanniner och dofter, och en mycket slät, sammetslen och syltig konsistens.

3.2. *Särskilda egenskaper (jämfört med spritdrycker i samma kategori)*

Huvudingrediensen, kvitten, ger pálinkan dess milda, krämiga, huvudsakligen vaxartade, kryddiga doft och smak. Den syrliga, söta smaken kompletteras med inslag av citrus, kryddighet och söt sylt. "Nagykunsági birspálinka" består av minst 50 % destillat av kvittensorterna Mezőtúr, som ger pálinkan väldoftande, behagliga toner av rosor.

4. **Geografiskt område**

"Nagykunsági birspálinka" kan framställas av kvitten från och vid brännerier inom de administrativa gränserna för följande kommuner i distriktet Jász-Nagykun-Szolnok, öster om floden Tisza:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfűrdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfaló, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhek, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa och Szelevény.

5. **Framställningsmetod för spritdrycken**

Mäskning, jäsning, destillering, vila och lagring av "Nagykunsági birspálinka" får endast ske i brännerier inom det avgränsade geografiska området. När produkten lagras på fruktbädd ska frukten vara odlad i det området.

Huvudstegen i framställningen av pálinka är följande:

1. Urval och godkännande av frukten.
2. Mäskning och jäsning.
3. Destillering.
4. Vila och lagring.
5. Produktion och behandling av pálinka.

5.1. *Urval och godkännande av frukten*

Pálinka framställs av tillräckligt mogen kvitten (mogen/övermogen, med en torrs substanshalt på minst 12 ref. %) av god eller utmärkt kvalitet. Frukten huvudsakliga fysikaliska egenskaper är att den är medelstor eller stor, rund (äppelformad) eller långsmal (påronformad), grön gul eller gul, pektinrik, har fast fruktkött och framträdande doft och arom. Frukten har en genomsnittlig sockerhalt på 7–13 %. Det kvantitativa godkännandet av kvitten bygger på vikt. Under godkännandet utvärderas fruktkvaliteten genom provtagning. Organoleptisk utvärdering (mognad, renhet, mögel, röta, skador eller mekaniska skador osv.) och undersökning av torrs substanshalten utgör grunden för kvalitetskontrollen och godkännandet. Frukten ska åtföljas av handlingar som styrker ursprunget. Ett grundläggande krav är att frukten är fri från främmande material och defekter som försämrar kvaliteten.

5.2. *Mäskning och jäsning*

De rena, sjukdomsfria och mogna kvittenfrukterna krossas till en massa. Det optimala pH-värdet är 2,8–3,5.

Bästa möjliga arom och alkoholhalt erhålls när temperaturen kontrolleras och hålls på en konstant nivå (18–22 °C). Den optimala jäsningstiden, beroende på fruktens inre kvalitet, är 10–30 dagar.

Den jätta mäskan ska destilleras så snart som möjligt, eller också ska de grundläggande villkoren för lämplig lagring säkerställas tills destilleringen inleds. Behållare med lämplig livsmedelsklassificering ska användas för jäsningsprocesser och lagring.

5.3. *Destillering*

"Nagykunsági birspálinka" kan framställas med hjälp av destilleringsutrustning som lämpar sig för fraktionerad destillation i två omgångar utifrån metoder där man använder en enkelpanna med kopparyta (destillering, raffinering), eller en annan teknisk lösning som säkerställer att produkten uppnår nödvändig organoleptisk kvalitet.

5.4. *Vila och lagring*

5.4.1. *Vila*

"Nagykunsági birspálinka" ska vila tills den får en välbalanserad sammansättning.

5.4.2. *Lagring*

5.4.2.1. "Nagykunsági birspálinka", "érlelt" [lagrad]

Om termen "érlelt" [lagrad] används ska produkten lagras på noggrant förberedda och rena träfat, för att säkerställa att den erhåller en välbalanserad doft och smak. Om utomhustemperaturen överstiger 25 °C måste luften i lagringsutrymmet göras fuktigare med hjälp av vattensprej minst en gång i veckan. "Nagykunsági birspálinka" ska lagras i minst tre månader på träfat som rymmer högst 1 000 liter, eller i minst ett år på träfat som är större än 1 000 liter.

5.4.2.2. "Nagykunsági birspálinka", "gyümölcságyon érlelt" eller "ágyas" [lagrad på fruktbädd]

För "Nagykunsági birspálinka" som är "gyümölcságyon érlelt" eller "ágyas" [lagrad på fruktbädd] ska minst 10 kg mogen frukt eller minst 5 kg torkad frukt från det geografiska område som anges i punkt 4 läggas till varje 100 liter pálinka under lagringen (fruktbädden ska bestå av frukt av samma sort som pálinkan). Processen med lagring på fruktbädd tar minst 3 månader och ska dokumenteras på ett sätt som kan kontrolleras på plats.

5.5. *Produktion och behandling av pálinka*

I enlighet med de mycket strikta kraven för produkter på flaska ($\pm 0,3$ volymprocent eller $\pm 1,5$ volymprocent för pálinka som lagrats på fruktbädd) ska alkoholhalten hos det destillat som vilat och lagrats justeras till en nivå som lämpar sig för konsumtion genom tillsättning av dricksvatten. Vattnet kan vara destillerat, avsaltat, demineraliserat eller avhärdat.

Lagrad pálinka får kylas ner och filtreras. För filtrering av produkten och avlägsnande av eventuella tungmetaller kan den vid behov behandlas med lämpliga tekniska tillsatsmedel. Pálinkan kan därefter tappas på flaska.

När en lämplig alkoholhalt har erhållits kan pálinkan tappas upp på rengjorda flaskor som därefter försluts med täta skruvlock i aluminium eller korkar som uppfyller kriterierna för livsmedelsförpackningar. Flaskorna får vara tillverkade av glas eller keramik.

En förpackningsenhet får rymma högst 2 liter, och större volymer får endast förpackas som ett engångsexemplar i gávósyfte. Den förseglade produkten får även läggas i en dekorativ låda.

6. Samband med den geografiska miljön eller ursprung

6.1. Uppgifter om det geografiska området eller ursprunget som är relevanta för sambandet

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

Nagykunságs nästan helt platta landskap delas enbart av kullar, floder och deras biflöden. Den sandiga lössjorden, som är rik på humus, lämpar sig väl för odling av kvitten. Området har över 2 350 soltimmar per år, med en årlig medeltemperatur på 12 °C, och på sommaren ligger medeltemperaturen över det nationella genomsnittet.

Regionen har en egen kvittensort, Mezőtúr. Dess moderträd samlades in av Sándor Brózik i Mezőtúr 1955. Den nuvarande sorten togs fram med hjälp av val av jordmån (sort) och ingår i den nationella sortförteckningen sedan 1995.

6.2. Särskilda egenskaper som kan hänföras till det geografiska området

Regionen Nagykovács har ett högre antal soltimmar och en högre medeltemperatur på sommaren än det nationella genomsnittet. Den humusrika jordmånen ger fruktträden rikligt med näringsämnen, vilket gör att de kvittensorter som odlas här har en mycket intensivare doft och smak och en högre sockerhalt (genomsnittlig sockerhalt (genomsnittlig sockerhalt på 7–13 %). Frukttegenskaperna är därför mer framträdande i pálinka som framställs av denna frukt. Dessa egenskaper omfattar livliga och friska citrusinslag, med behagliga tanniner och diskreta toner av kokt frukt eller sylt.

Kvittensorten Mezőtúr utgör minst 50 % av råvarorna i "Nagykovács birspálinka". Det är denna sort som avgör de huvudsakliga aromerna i den pálinka som framställs av den, som kännetecknas av väldoftande, behagliga toner av rosor.

På grund av särdragen hos kvitten (som godtar ståndare av både äpple och päron) kan "Nagykovács birspálinka" produceras inte bara med Mezótúrkvitten, utan också med andra kvittensorter som härrör från området. Det är dock främst kvittensorten Mezőtúr som ger upphov till de unika egenskaperna hos "Nagykovács birspálinka".

Den enastående kvaliteten på "Nagykovács birspálinka" styrks också av de många priser som denna produkt har vunnit i nationella och internationella pálinkatävlingar. Pálinkafestivalen i Nagykovács har anordnats varje år sedan 2008 och lockar ett stort antal besökare, vilket bidrar till att öka populariteten för "Nagykovács birspálinka". Den internationellt renommerade produkten exporteras till flera olika länder, däribland Rumänien och Kanada.

Följande tävlingspriser visar också att "Nagykovács birspálinka" har gott anseende och hög kvalitet:

- Silvermedaljen vid den nationella tävlingen för pálinka och pálinka av druvrester 2018.
- Silvermedaljen vid den nationella tävlingen för pálinka och pálinka av druvrester 2017.
- Bronsmedaljen vid den nationella tävlingen för pálinka och pálinka av druvrester 2016.
- Bronsmedaljen vid den första upplagan av världscupen för pálinka, fruktsprit och vinbrandy – Gyula 2012.
- Silvermedaljen vid den första regionala Palóc-tävlingen för pálinka och sprit 2012.
- Guldmedaljen vid den nittonde upplagan av den internationella festivalen, utställningen och mässan för småskaligt producerad pálinka – Gyula 2011.

- Silvermedaljen vid den artonde upplagan av den internationella festivalen, utställningen och mässan för småskaligt producerad pálinka – Gyula 2010.
- Silvermedaljen vid den sjuttonde upplagan av den ungerska nationella tävlingen för pálinka och internationell fruktsprit 2009.
- Bronsmedaljen vid den sextonde upplagan av den ungerska nationella tävlingen för pálinka och internationell fruktsprit – Gyula 2008.
- Silvermedaljen vid HunDeszt-tävlingen för pálinka 2008.
- Guldmedaljen vid HunDeszt-tävlingen för pálinka 2007.
- Guldmedaljen vid den femtonde upplagan av den nationella tävlingen för pálinka och internationell fruktsprit – Gyula 2007.
- Bronsmedaljen vid HunDeszt-tävlingen för pálinka 2006.
- Silvermedaljen vid HunDeszt-tävlingen för pálinka 2005.
- Guldmedaljen vid den trettonde upplagan av den ungerska nationella tävlingen för pálinka 2005.
- Silvermedaljen vid VinAgora-tävlingen för internationellt vin och pálinka 2004.

Den 11 november 2016 presenterades "Nagykunsági birspálinka" för tjänstemän och pressen vid det tredje provsmakningsevenemanget för pálinka som anordnades av jordbruksministeriet (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

År 2017 presenterades "Nagykunsági birspálinka" för branschfolk, producenter och konsumenter vid en konferens där temat var 15 år av ursprungsskydd för pálinka, som anordnades som en del av den 78:e upplagan av den nationella jordbruks- och livsmedelsindustrimässan (OMÉK).

"Nagykunsági birspálinka" presenterades även vid Internationale Grüne Woche Berlin och Bukarests Indagramässa 2017.

7. Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser

- Lag XI från 1997 om skydd av varumärken och geografiska beteckningar
- Lag LXXIII från 2008 om pálinka, pálinka av druvrester och nationella pálinkarådet
- Regeringsdekret nr 158/2009 av den 30 juli 2009 om detaljerade regler för skydd av jordbruksprodukters och livsmedels geografiska beteckningar och om kontroll av produkterna
- Regeringsdekret nr 22/2012 av den 29 februari 2012 om den nationella byrån för en säker livsmedelskedja
- 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:

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

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

Adress: Ókincsem III. keresztút 10–14, H-5461 Tiszaföldvár

9. **Tillägg till den geografiska beteckningen**

Tillägget ska anges skilt från namnet.

Tillägg: "Érlelt" [lagrad]

"Nagykunsági birspálinka" kan kompletteras med ordet "érlelt" [lagrad] om den har lagrats såsom anges i punkt 5.4.2.1.

Tillägg: "Gyümölcságyon érlelt" eller "Ágyas" [lagrad på fruktbädd]

"Nagykunsági birspálinka" kan kompletteras med orden "Gyümölcságyon érlelt" eller "Ágyas" [lagrad på fruktbädd] om den har lagrats såsom anges i punkt 5.4.2.2.

10. **Särskilda märkningsregler**

Följande uppgifter måste anges på förpackningen:

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