

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89

(2021/C 464/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽¹⁾.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„HOMOKHÁTI ÓSZIBARACK PÁLINKA”

Nr UE: PGI-HU-02471 – 25 maja 2018

1. Nazwa

„Homokháti őszibarack pálinka”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Okowita z owoców (kategoria nr 9 w rozporządzeniu (WE) nr 110/2008)

3. Opis napoju spirytusowego**3.1. Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne**

Właściwości fizykochemiczne

Zawartość cyjanowodoru	maksymalnie 5 g/hl alkoholu 100 % obj.
Całkowita zawartość substancji lotnych	minimalnie 250 g/hl alkoholu 100 % obj.
Zawartość miedzi	maksymalnie 7 mg/kg wyrobu gotowego

Właściwości organoleptyczne

Barwa: produkt klarowny, bezbarwny.

Aromat: delikatny, dyskretny aromat przypominający owoc dojrzałej brzoskwini z subtelnie aromatycznymi nutami cytrusowymi, czasem z lekkim aromatem marcepanu.

Smak: świeże nuty cytrusowe o charakterystycznej, średniej, solidnej strukturze, którym towarzyszy smak dojrzałej brzoskwini i dyskretniej cierpkości oraz długi, łagodny, ale charakterystyczny finisz.

3.2. Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)

„Homokháti őszibarack pálinka” ma charakterystyczny aromat i smak dzięki brzoskwiniom uprawianym w regionie Homokhátság; jej aromat jest subtelnie aromatyczny i cytrusowy, przypomina owocowość dojrzałej brzoskwini; nuty cytrusowe są również wyczuwalne w smaku, który jest subtelnie słodki, z łagodnym finiszem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wnioszek

Produkcja „Homokháti őszibarack pálinka” odbywa się w granicach administracyjnych następujących gmin: Mórahalom, Ásotthalom, Domaszék, Zákányszék, Ruzsa, Öttömös, Pusztamérges, Üllés, Bordány, Forráskút, Zsombó, Szatymaz, Kelebia i Balotaszállás.

„Homokháti őszibarack pálinka” może być zacierana, fermentowana, destylowana w aparacie destylacyjnym kotłowym i poddawana odpoczywaniu wyłącznie w komercyjnych destylarniach palinki znajdujących się na wyżej opisanym obszarze geograficznym.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Główne etapy produkcji przedmiotowej palinki są następujące:

- a) selekcja i akceptacja owoców;
- b) zacieranie i fermentacja;
- c) destylacja;
- d) odpoczywanie;
- e) obróbka i produkcja palinki.

a) *Selekcja i akceptacja owoców*

Podstawowym składnikiem palinki są w pełni dojrzałe owoce dobrej lub doskonałej jakości uprawiane na obszarze geograficznym. Ilościowej akceptacji owoców dokonuje się na podstawie masy.

Podczas akceptacji kontrolę jakości przeprowadza się na podstawie oceny organoleptycznej (dojrzałość – owoce od dojrzałych po przejrzałe – zdrowe, czyste, wolne od ciał obcych – gleby, liści, gałązek, kamieni, metali lub innych materiałów – oraz od pleśni lub zgnilizny) poprzez pobranie próbek.

b) *Zacieranie i fermentacja*

Pestkę owocu należy usunąć za pomocą drylownicy.

Podczas fermentacji ważne jest precyzyjne ustawienie temperatury (16–23 °C), osiągnięcie optymalnej wartości pH (2,8–3,2) oraz sprawdzenie zawartości cukru i alkoholu.

Zawartość cukru należy obniżyć do poniżej 5° w skali Brix pod koniec fermentacji.

Palinki nie należy słodzić podczas procesu produkcji, nawet w celu dopełnienia ostatecznego smaku.

c) *Destylacja*

Palinkę „Homokháti őszibarack pálinka” można wytwarzać w drodze dwuetapowej destylacji z zastosowaniem tradycyjnego systemu destylacji alembikowej, który zapewni odpowiednią jakość. Destylacja alembikowa jest techniką podwójnej destylacji frakcyjnej z wykorzystaniem kotła o maksymalnej pojemności 1 000 litrów.

d) *Odpoczywanie*

Palinka „Homokháti őszibarack pálinka” musi odpoczywać do chwili odpowiedniego zrównoważenia jej właściwości.

Jeżeli temperatura zewnętrzna jest wyższa niż 25 °C, powietrze w pomieszczeniu do przechowywania należy schłodzić za pomocą klimatyzacji lub zwilżyć za pomocą spryskiwacza wody co najmniej raz w tygodniu.

e) *Obróbka i produkcja palinki*

Zgodnie z bardzo rygorystycznymi przepisami dotyczącymi produktów butelkowanych ($\pm 0,3$ % V/V) zawartość alkoholu w pozostałej palince należy dostosować do poziomu odpowiedniego do spożycia poprzez dodanie wody pitnej dobrej jakości. Woda może być destylowana, demineralizowana, z dodatkiem permutytu lub zmiękczona.

Po odpoczywaniu palinkę można schłodzić i przefiltrować. W razie potrzeby można również przeprowadzić dalszą obróbkę przy użyciu odpowiednich substancji pomocniczych w przetwórstwie w celu uszlachetnienia produktu i usunięcia wszelkich metali ciężkich. Następnie można przystąpić do butelkowania palinki.

Po uzyskaniu odpowiedniej zawartości alkoholu palinkę można przelewać do umytych butelek, które zamyka się szczelnymi zakrętkami z aluminium, nakrętkami lub korkami spełniającymi kryteria w zakresie pakowania żywności. Butelki mogą być wykonane ze szkła lub materiałów ceramicznych.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

6.1. Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego lub obszaru pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego lub obszaru pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku opierają się na czterech filarach:

- a) grunty i szczególna struktura gleby regionu Homokhátság;
- b) odrębny mikroklimat regionu Homokhátság;
- c) odmiany brzoskwiń uprawiane w regionie Homokhátság;
- d) czynnik ludzki.

a) Grunty i szczególna struktura gleby regionu Homokhátság

Przedmiotowy obszar geograficzny obejmuje grunty niebędące czarnoziemami w południowej części wydm Wielkiej Niziny Węgierskiej (Homokhátság), położone na równinach Międzyrzecza Dunaju i Cisy, rozciągające się na południowy zachód od miasta Segedyn w komitacie Csongrád.

Piaszczyste gleby regionu Homokhátság szczególnie dobrze nadają się do ogrodnictwa i uprawy owoców, ponieważ są dobrze przepuszczalne i szybko się nagrzewają. Piaszczyste gleby próchnicze składają się głównie z kryształów kwarcowych. Gleby piaszczyste mają zazwyczaj niską (maksymalnie 5 %) zawartość koloidów, co umożliwia im szybkie przepuszczanie. Piaszczyste gleby są również bogate w mikę, która dostarcza roślinom składniki pokarmowe (potas, bor, żelazo, cynk).

b) Odrębny mikroklimat regionu Homokhátság

Klimat w regionie Homokhátság jest wyjątkowo kontynentalny, z wyraźnie upalnymi i suchymi latami. W ciągu dnia w okresie dojrzewania temperatury znacznie się różnią. Region ten charakteryzuje się największą liczbą godzin nasłonecznienia w przedmiotowym komitacie (ponad 2 600 godzin).

c) Odmiany brzoskwiń uprawiane w regionie Homokhátság

Palinkę „Homokháti őszibarack pálinka” należy przygotowywać z wykorzystaniem odmian brzoskwiń pochodzących z obszaru geograficznego określonego w pkt 4. Wszystkie te odmiany wywodzą się od dzikich brzoskwiń, a nasiona dzikich brzoskwiń wykorzystywane są jako materiał siewny; po nasadzeniu stają się one siewkami, na których szczepione są gałęzie szlachetne. Połączenie tych odmian gwarantuje, że unikalne aromaty brzoskwiń uprawianych w regionie Homokhát znajdują odzwierciedlenie we właściwościach organoleptycznych palinki wytwarzanej z tych brzoskwiń, takich jak świeżość cytrusowa, subtelna słodycz i łagodny finisz.

d) Czynnik ludzki

„Homokháti őszibarack pálinka” jest tradycyjnie wytwarzana na obszarze geograficznym w drodze destylacji alembikowej. Wiedza na temat tradycyjnej techniki produkcji przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Destylacja alembikowa jest tradycyjnym procesem, w którym smak i aromat uwidaczniają się w charakterystycznym stylu wyrażanym w palince. Jako że destylacja jest jednym z fundamentów produkcji palinki wytwarzanej z brzoskwiń, to umiejętności ludzkie nadają wyrobowi gotowemu – „Homokháti őszibarack pálinka” – wyjątkowe właściwości aromatyzujące brzoskwiń uprawianych na tym obszarze geograficznym. Przygotowanie palinki wymaga szczególnej wiedzy fachowej, zwłaszcza że palinkę rzadko wytwarza się z brzoskwiń.

6.2. Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym

Związek palinki „Homokháti őszibarack pálinka” z obszarem geograficznym opiera się na jakości produktu.

Duża liczba godzin nasłonecznienia umożliwia pełne dojrzewanie brzoskwiń, a znaczne zróżnicowanie temperatur w ciągu dnia sprawia, że brzoskwinie są słodkie i soczyste. Dzięki piaszczystej, mikowej glebie brzoskwinie są lekkie i cytrusowo świeże, natomiast mika – bogata w pierwiastki śladowe – odpowiada za wysoką zawartość suchej masy brzoskwiń. Czynniki te powodują, że brzoskwinie uprawiane w regionie Homokhátság charakteryzują się wysoką zawartością składników odżywczych, bogatym smakiem i aromatem oraz łagodnym finiszem.

Technika destylacji alembikowej zwykle podkreśla aromat dojrzałej brzoskwini w „Homokháti őszibarack pálinka”: palinka charakteryzuje się silnym, charakterystycznym, lekko cierpkim smakiem, lecz subtelnie aromatycznym i dyskretnym aromatem.

Dzięki bogatym nutom aromatycznym brzoskwiń pochodzących z Homokhátság oraz stosowanej technice destylacji „Homokháti őszibarack pálinka” wykazuje wysoką zawartość substancji lotnych i charakterystyczny smak o średniej strukturze. Bogaty aromat nadaje palince długi, ale łagodny finisz.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

- ustawa nr XI z 1997 r. o ochronie znaków towarowych i oznaczeń geograficznych
- ustawa nr LXXIII z 2008 r. o palince, palince z wyłoków z winogron i Krajowej Radzie ds. Palinki
- dekret rządowy nr 158/2009 z dnia 30 lipca 2009 r. ustanawiający szczegółowe przepisy dotyczące ochrony oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych oraz w sprawie weryfikacji produktów
- rozporządzenie rządu nr 22/2012 z dnia 29 lutego 2012 r. w sprawie Krajowego Urzędu Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 716/2013 z dnia 25 lipca 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych

8. Wnioskodawca

Nazwa: Kerekes Pálinka - sole trader Pál Kerekes

Adres: Szegfű János u. 5-7, 6787 Zákányszék, Hungary

Adres E-mail: kerekespal@vipmail.hu, lkerekes01@gmail.com

Numer Tel. +36 705756684, +36 304091041

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

-

10. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

Oprócz elementów określonych w przepisach nazwa zawiera również następujące elementy:

- „földrajzi árujelző” [oznaczenie geograficzne] (niezależnie od nazwy).
-