

**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**

(2023/C 182/06)

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

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

**„SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA”**

**Nr UE: PGI-HU-02490 – 6.3.2019**

**1. Nazwa**

„Sárréti kökénypálinka”

**2. Kategoria napoju spirytusowego**

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

**3. Opis napoju spirytusowego**

*Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne*

Właściwości fizykochemiczne

W przypadku „Sárréti kökénypálinka” minimalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 38,5 %, a zawartość substancji lotnych – co najmniej 250 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.

Właściwości organoleptyczne

Barwa: produkt klarowny, bezbarwny.

Zapach: delikatny, z nieznacznym aromatem wosku towarzyszącym zapachowi kwiatu tarniny.

Smak: pełny, z wyczuwalnymi nutami migdałów i marcepanu, przywodzący na myśl świeże czerwone jagody; długi finisz, nieznacznie słodki smak, a jednocześnie kojarzący się z cierpkim smakiem owoców śliwy tarniny.

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

„Sárréti kökénypálinka” to pálinka o dużej zawartości substancji lotnych i zapachu kojarzącym się z kwiatem śliwy tarniny. Napój spirytusowy „Sárréti kökénypálinka” ma pełny smak z wyczuwalnymi nutami migdałów i marcepanu, a także jest lekko słodki, dzięki czemu ma lżejszy, łagodniejszy charakter, a jednocześnie przywodzi na myśl nieco cierpki smak owoców śliwy tarniny.

**4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek**

Napój spirytusowy „Sárréti kökénypálinka” musi być produkowany z owoców śliwy tarniny pochodzącej z terenów położonych w administracyjnych granicach gmin wchodzących w skład następujących powiatów w komitatatach Hajdú-Bihar i Hajdú-Bihar zwanych „Sárrét” w komercyjnych destylarniach pálinki znajdujących się na tym obszarze: powiaty Berettyóújfalu, Békéscsaba, Békés, Gyula, Püspökladány, Sarkad i Szeghalom.

**5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego**

Podstawowym składnikiem „Sárréti kökénypálinka” jest owoc śliwy tarniny (*Prunus spinosa*) rosnącej dziko na określonym obszarze geograficznym.

„Sárréti kökénypálinka” musi być zacierana, fermentowana, destylowana i poddawana odpoczywaniu wyłącznie w komercyjnych destylarniach pálinki znajdujących się na terenie położonym w granicach administracyjnych gmin określonych w pkt 4.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Główne etapy produkcji przedmiotowej pálinki są następujące:

- a) selekcja i akceptacja owoców
- b) zacieranie
- c) fermentacja
- d) destylacja
- e) odpoczywanie, przechowywanie
- f) obróbka i produkcja palinki

a.) *Selekcja i akceptacja owoców*

W przypadku dziko rosnących owoców najważniejszą kwestią jest wybór owoców o jednolitych właściwościach i tym samym stopniu dojrzałości. Wymogiem, jaki muszą spełnić owoce śliwy tarniny, jest brak pleśni, zgnilizny, niedoskonałości skutkujących pogorszeniem ich jakości lub ciał obcych, a także brak uszkodzeń i obicia. W momencie osiągnięcia odpowiedniego stopnia dojrzałości owoce śliwy tarniny mają barwę popielato-niebieską, a zawartość suchej masy w owocach wynosi co najmniej 24 g/100 g i minimum 12 ° w skali Brix. Akceptacja owoców powinna przebiegać na podstawie wyników kontroli jakości prowadzonych na średniej próbie.

b.) *Zacieranie*

Pierwszy etap zacierania polega na przesortowaniu drobnych owoców śliwy tarniny w celu usunięcia wszelkich ciał obcych (gałązek, liści). Po umyciu owoców należy usunąć pestki (w miarę możliwości za pomocą drylownicy). Po pozostawieniu pestek do wysuszenia przez 1–2 dni około 10–15 % nieuszkodzonych pestek należy dodać do zacieru.

Ze względu na niewielką zawartość wody w owocach (około 65–70 %) należy dodać wodę, aby wspomóc proces fermentacji. Dodawana woda musi jednak mieć niski poziom jonów  $\text{Ca}^{++}$  i  $\text{Na}^{+}$ , aby nie zepsuć ostatecznego smaku pálinki ze względu na kwasność owoców.

Następnie zacier zostaje umieszczony w kadziach fermentacyjnych (ze stali lub tworzywa sztucznego).

c.) *Fermentacja*

We względu na dużą zawartość pektyn w owocach soki uwalniają się powoli, a owoce pozostają lepkie, co utrudnia fermentację. Dodanie kompleksu enzymów wspomaga rozkład pektyn.

Proces fermentacji należy codziennie monitorować w drodze kontroli wzrokowej. Co 4–5 dni należy sprawdzać zawartość cukru i alkoholu.

Optymalny czas trwania procesu fermentacji wynosi 10–14 dni w zależności od wartości odżywczych i stopnia dojrzałości owoców śliwy tarniny. Zawartość cukru musi wynosić mniej niż 2 g/litr pod koniec fermentacji.

d.) *Destylacja*

Do przygotowania „Sárréti kökénypálinka” można zastosować tradycyjny system destylacji alembikowej (proces podwójnej destylacji frakcyjnej) lub system jednoetapowej destylacji kolumnowej z chłodnicą zwrotną (deflegmator). Oddzielenie przedgonu można przeprowadzić głównie w drodze oceny organoleptycznej, natomiast oddzielenie pogonu wymaga stałego monitorowania zawartości alkoholu. W przypadku „Sárréti kökénypálinka” przy oddzielaniu należy zachować szczególną ostrożność. Ze względu na silne zapachy i smaki tego napoju spirytusowego oddzielenie szkodliwych składników smakowych i zapachowych wymaga niezwykle wyostrożonego zmysłu węchu.

e.) *Odpoczywanie, przechowywanie*

Po rafinacji/destylacji „Sárréti kökénypálinka” musi odpoczywać, aby doszło do połączenia się złożonych smaków i zapachów. Pálinkę tę należy przechowywać w miejscu bez dostępu światła przez okres 3–6 miesięcy, najlepiej w gąsiorze lub pojemniku ze stali nierdzewnej.

f.) *Obróbka i produkcja pálinki*

Zgodnie z wymogami prawnymi zawartość alkoholu w pálince po odpoczynku należy dostosować do poziomu odpowiedniego do spożycia poprzez dodanie wody pitnej dobrej jakości. Istotna jest jakość wody, która również może mieć wpływ na zapach gotowej pálinki z owoców śliwy tarniny. Najlepsza jest woda zmiękczona, chociaż można również stosować wodę destylowaną, demineralizowaną lub wodę z dodatkiem permutytu. Zawartość alkoholu po rozcieńczeniu może różnić się o  $\pm 0,3\%$  v/v od wartości podanej na etykiecie.

6. **Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym**

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

Przedmiotowy obszar geograficzny jest położony w południowo-wschodniej części Wielkiej Niziny Węgierskiej, czyli największej niziny na Węgrzech. Obszar geograficzny jest poprzecinany rzekami (Keresz, Szybki Keresz i Berettyó) i systemami kanałów. Występuje na nim gleba łąkowa, której górna warstwa jest podatna na wysychanie. Gleba leśno-łąkowa charakteryzuje się dużą zawartością wapnia, magnezu, siarczanów i węglanów.

Na obszarze geograficznym liczba godzin nasłonecznienia jest znaczna i przekracza 2 500 godzin, a średnie temperatury latem i jesienią (odpowiednio 22 °C i 12 °C) przewyższają średnie krajowe (21,4 °C i 11,4 °C). W okresie dojrzewania owoców śliwy tarniny (latem i jesienią) poziom opadów utrzymuje się poniżej średniej krajowej (około 200 mm), a średnie opady wynoszą 150 mm na tym obszarze o niskich opadach.

Krzewy śliwy tarniny rozwinęły się na granicy terenów zalesionych w pasie lasostepu i przetrwały jako niezależny rodzaj roślinności po wycięciu lasów. Owoce krzewów śliwy tarniny, które początkowo są zupełnie zielone, latem stopniowo nabierają barwy niebieskiej i fioletowej i osiągają pełen stopień dojrzałości w drugiej połowie września.

Duża liczba godzin nasłonecznienia przyczynia się do wysokiej zawartości cukru w owocach śliwy tarniny rosnącej dziko na określonym obszarze geograficznym. W okresie dojrzewania owoców śliwy tarniny górna warstwa gleby łąkowej wysycha, z powodu niewielkich opadów, dużego nasłonecznienia i wysokich temperatur. W rezultacie roślina odprowadza wodę z dojrzewających owoców dla zapewnienia vegetacji, a zawartość cukru w owocach jest bardziej skoncentrowana. Z tego względu w przypadku rosnącej na tym terenie śliwy tarniny zawartość cukru w owocach jest ponadprzeciętna i wynosi 12° w skali Brix.

Dzięki dużej zawartości minerałów w glebie i dużej liczbie godzin nasłonecznienia owoce śliwy tarniny rosnącej na tym obszarze geograficznym charakteryzują się wyższą zawartością minerałów i bogatym aromatem: mają one dużą zawartość flawonoidów, minimalną zawartość kwasów organicznych wynoszącą 2,5 % oraz minimalną zawartość tanin wynoszącą 1,7 %.

b. *Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym*

Swoje szczególne właściwości organoleptyczne i ponadprzeciętną zawartość substancji lotnych „Sárréti kökénypálinka” zawdzięcza głównie większej zawartości minerałów i bogatszemu aromatu owoców śliwy tarniny wykorzystywanych jako podstawowy składnik.

Pestki owoców śliwy tarniny dodawane do zacieru „Sárréti kökénypálinka” wytwarzanego wyłącznie z dzikich owoców nadają pálince zapach kwiatów śliwy tarniny i posmak migdałów, natomiast wysoka zawartość cukru w owocach sprawia, że napój ma słodkawy smak przypominający smak marcepanu. Dzięki dużej zawartości minerałów w owocach śliwy tarniny i ich bogatemu aromatu wytwarzana z nich pálinka charakteryzuje się znaczną zawartością substancji lotnych, a woskowa skórka owoców nadaje temu napojowi nieco woskowego zapachu.

Destylacja „Sárréti kökénypálinka” wymaga znacznej wiedzy specjalistycznej, a dzięki wiedzy ludzkiej i lokalnej wiedzy fachowej napojowi „Sárréti kökénypálinka” nadaje się charakterystycznego smaku owoców śliwy tarniny pochodzącej z obszaru geograficznego. Ze względu na bogaty zapach i smak tego napoju spirytusowego wytwarzanego z owoców śliwy tarniny prawidłowe oddzielenie przedgonu tak, aby żadne szkodliwe składniki zapachowe (aldehydy, estry i wyższe alkohole) nie przedostały się do produktu końcowego, wymaga znacznej wiedzy specjalistycznej i umiejętności.

O szczególnej jakości pálinki „Sárréti kökénypálinka” świadczą również nagrody, jakie zdobyła ona w następujących konkursach:

- 2009 r.: nagroda czempiona w 17. Krajowym Konkursie Pálinki i Międzynarodowym Konkursie Okowity z Owców;
- lata 2012–2013: srebrny medal w konkursie Destillata;
- 2014 r.: złoty medal w Krajowym Konkursie Pálinki i Pálinki z Wytłoków z Winogron;

- 2015 r.: złoty medal w Krajowym Konkursie Pálinki i Pálinki z Wytłoków z Winogron;
- 2015 r.: cztery gwiazdki w Krajowym Programie Doskonałości Pálinki;
- 2016 r.: nagroda czempiona na Krajowym Festiwalu Degustacji Pálinki;
- 2016 r.: tytuł najlepszej pálinki z owoców śliwy tarniny na Węgrzech;
- 2017 r.: pálinka najwyższej klasy doskonałości w Krajowym Programie Doskonałości Pálinki;
- 2018 r.: nagroda specjalna na Festiwalu Pálinki w Szeghalom.

#### 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 pálnice, pálnice z wyłoczyn winogronowych i Krajowej Radzie ds. Pálinki;
- rozporządzenie rządu nr 158/2009 z dnia 30 lipca 2009 r. ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące ochrony oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych oraz w sprawie weryfikacji produktów

#### 8. Wnioskodawca

- Państwo członkowskie, państwo trzecie, osoba prawna lub fizyczna: István Elek
- Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj):
- Széchenyi u. 82, 4145 Csökmő, Hungary
- Status prawny: Przedsiębiorca indywidualny

#### 9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego oraz przepisy szczególnie dotyczące etykietowania

Oprócz elementów określonych w przepisach nazwa zawiera również następujące elementy:

- „földrajzi jelzés” [oznaczenie geograficzne] (niezależnie od nazwy)
  - Nazwa „Sárréti kökénypálinka” musi być umieszczona (z przodu, lub z tyłu, lub z boku) etykiety umieszczonej na wszystkich butelkach zawierających produkt.
-