

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylającego rozporządzenie (WE) nr 110/2008**

(2023/C 156/04)

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Borzag pálinka”**

Nr UE: PGI-HU-02845

Złożono 23.5.2022 r.

**1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

„Borzag pálinka”

**2. Kategoria napoju spirytusowego**

9. Okowita z owoców

**3. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

oznaczenie geograficzne

**4. Opis właściwości napoju spirytusowego***Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne*

„Borzag pálinka”, produkowana z owoców pestkowych bzu hebd (*Sambucus ebulus*), w języku węgierskim zwanego potocznie *borzag*,

- jest klarowna i na ogół bezbarwna, chociaż szczególnie intensywne składniki barwne owoców mogą zostać przeniesione do destylatu końcowego w procesie destylacji, a nawet mogą spowodować pojawienie się żółtawego odcienia podczas odpoczywania;
- w przypadku tego napoju maksymalna dopuszczalna zawartość metanolu wynosi 1 000 g/hl alkoholu 100 % obj., a zawartość cyjanowodoru nie przekracza 7 g/hl alkoholu 100 % obj.;
- ma unikalny, szczególnie wyraźny charakter oraz intensywny smak i aromat.

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

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

- Zawartość alkoholu w pálnice „Borzag pálinka” przekracza 40 % obj., ponieważ cechy aromatyczne tego napoju utrzymują się i rozwijają w odpowiedni sposób przy wyższej zawartości alkoholu; zawartość substancji lotnych wynosi nie mniej niż 350 g/hl alkoholu 100 % obj., co wynika z bogactwa aromatycznego surowca, bzu hebd, występującego w komitacie Nógrád.
- Do charakterystycznych nut aromatycznych pálinki „Borzag pálinka” zaliczają się słodycz (przyjemny smak czekolady, owoców i miodu), pikantność, ewentualnie ziołowy charakter (mięta, zielone zioła, wanilia, anyż, jałowiec), mogą pojawić się również nuty skórki pomarańczowej i marcepanu pochodzące z owoców pestkowych.

## 5. Określenie obszaru geograficznego

obszar administracyjny komitatu Nógrád

## 6. Metoda produkcji napoju spirytusowego

owoce pochodzące z określonego obszaru mogą być poddawane procesom zacierania, fermentacji, destylacji i odpoczywania w destylarni znajdującej się na obszarze geograficznym.

Główne etapy produkcji pálinki „Borzag pálinka” są następujące:

1. selekcja i akceptacja owoców
2. zacieranie
3. fermentacja
4. destylacja
5. odpoczywanie, przechowywanie
6. produkcja i obróbka pálinki

### 6.1 Selekcja i akceptacja owoców

Owoce muszą być dojrzałe oraz wolne od rozkładających się nasion i ciał obcych.

### 6.2 Zacieranie

Drobne owoce należy pozbawić szypulek i rozgnieść, ale jedynie w takim stopniu, aby nie uszkodzić pestki (co ogranicza możliwość wytworzenia się cyjanowodoru). Następnie surowiec jest podawany bezpośrednio do kadzi fermentacyjnych (ze stali nierdzewnej, ewentualnie z tworzywa sztucznego).

W zależności od konsystencji owoców konieczne może okazać się dodanie wody, jeżeli jagody są wysuszone, ponieważ jedynie wtedy może zajść odpowiednia fermentacja.

### 6.3 Fermentacja

Dopuszcza się i zaleca stosowanie nowoczesnych technologii i dodatkowych materiałów (kontrolowanej fermentacji, kultur drożdży, enzymów pektynowych). Optymalne pH zacieru wynosi 2,8–3,5. Sfermentowany zacier należy poddać destylacji jak najszybciej, ale nie później niż 30 dni po fermentacji. W razie potrzeby sfermentowany zacier powinien być przechowywany w temperaturze 10–22 °C.

### 6.4 Destylacja

Produkcja pálinki „Borzag pálinka” może odbywać się przy użyciu wszelkich dostępnych w handlu urządzeń do destylacji. W szczególności można wskazać technologię destylacji w aparacie destylacyjnym kotłowym, jeżeli pálinkę wyprodukowano przy użyciu urządzeń do destylacji o maksymalnej pojemności 1 000 litrów z miedzianą powierzchnią w drodze co najmniej podwójnej destylacji frakcyjnej.

### 6.5 Odpoczywanie, przechowywanie

Po procesie rafinacji/destylacji „Borzag pálinka” musi odpoczywać w pomieszczeniu bez dostępu światła, z jednolitą temperaturą poniżej 20 °C i umiarkowaną wilgotnością, aby umożliwić połączenie się złożonych smaków i zapachów. Okres odpoczywania musi trwać co najmniej 60 dni. W tym czasie nie należy poddawać pálinki żadnym procesom fizycznym ani chemicznym.

#### 6.6. Produkcja i obróbka pálinki

Zawartość alkoholu w destylacie, który odpoczywał, musi zostać dostosowana do poziomu odpowiedniego do spożycia przez dodanie zmiękczonej wody o minimalnej zawartości 40 % v/v, ponieważ szczególne cechy aromatyczne pálinki „Borzag pálinka” utrzymują się i rozwijają w odpowiedni sposób przy wyższej zawartości alkoholu. (Zawartość alkoholu po rozcieńczeniu może różnić się o  $\pm 0,3$  % v/v od wartości podanej na etykiecie.)

Poziom alkoholu odpowiedni do spożycia należy ustalać bardzo ostrożnie w kilku etapach, dodając jednorazowo 5–10 % wody na przestrzeni kilku dni, aby zapobiec opalizacji i ochronić składniki aromatyczne.

#### 7. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania

—

#### 8. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oprócz elementów określonych w przepisach etykieta zawiera również następujące elementy:

— „Földrajzi árujelző” [oznaczenie geograficzne] (niezależnie od nazwy)

— Nazwa „Borzag pálinka” musi być umieszczona na wszystkich etykietach butelek (z przodu lub z tyłu, lub z boku).

#### 9. Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym

Związek pálinki „Borzag pálinka” z obszarem geograficznym opiera się na właściwościach i renomie tego produktu.

Surowcem do produkcji pálinki „Borzag pálinka” jest owoc pestkowy bzu hebd – w języku węgierskim zwanego *borzag* – pochodzącego z komitatu Nógrád.

*Borzag* to popularna, oryginalna nazwa, którą Węgrzy z komitatu Nógrád określają bez hebd (*Sambucus ebulus*) (Pallas Nagylexikon: <https://mek.oszk.hu/00000/00060/html/015/pc001524.html#10>), co wyraźnie potwierdza pochodzenie pálinki „Borzag pálinka” z komitatu Nógrád, ponieważ tylko tutaj bez hebd jest znany jako *borzag*. Ponadto Sándor Póczos w swojej książce poświęconej pálince „Borzag pálinka” pisze, że na Węgrzech istnieje komitat, mianowicie Nógrád, w którym bez hebd (*borzag*) jest powszechnie znany, a przetwórstwo pálinki jest akceptowane a nawet naturalne.

Komitat Nógrád jest położony w północnej części Węgier, u zbiegu czterech pasm górskich (Börzsöny, Mátra, Czerhat i Karancs-Medves). Pod względem topografii obszar ten składa się z rozproszonych pasm górskich pochodzenia wulkanicznego o wysokości 400-600 m wraz z połaciami lasów (które pokrywają ok. 40 % terytorium kraju). Obszar ten charakteryzuje się niskim naturalnym zaopatrzeniem w wodę. Występująca na tym obszarze uboga, kwasowa i twarda gleba oraz panujące tu specyficzne warunki klimatyczne – chłodne, wilgotne i zacienione obszary – sprzyjają wzrostowi owoców, co znalazło potwierdzenie w badaniach. Charakterystyczne właściwości bzu czarnego są w dużej mierze uzależnione od pogody. Warunki środowiskowe sprawiają, że rosnący w tym regionie bez hebd jest bardzo bogaty w gorzkie estry glikozydów irydoidowych (ebulozyd, izoswerozyd), saponiny, taniny, glikozydy cyjanogenne, żywicę, olejki eteryczne i kwasy organiczne. Gorzki smak glikozydów irydoidowych w znacznym stopniu nadaje pálince „Borzag pálinka” marcepanowy smak i pikantny charakter. Jagody bzu zawierają również duże ilości olejku eterycznego, cukru, glikozydu cyjanogennego i purpurowego barwnika, które odpowiadają za aromatyczną nutę słodczy i niekiedy bladożółty odcień pálinki, która odpoczywała.

Produkcja pálinki „Borzag pálinka” w komitacie Nógrád sięga wielu wieków wstecz. Ze względu na wielowiekowe tradycje pálinkę z bzu hebd produkuje się w niemal wszystkich komercyjnych destylarniach w komitacie Nógrád. Tylko w tym regionie (komitat Nógrád) roślina ta jest określana jako *borzag*; w innych miejscach jest znana jako *gyalogboda* [standardowa węgierska nazwa bzu hebd].

Ta odporna i niewymagająca roślina rozprzestrzeniła się na terenie komitatu Nógrád już w połowie XIX w., jak przypomina urodzony w 1861 r. w Nógrádmegyér Zoltán Szerémy: „... Ale ziemia była bardziej pracowita i gorliwa niż rolnicy. Z własnej woli urodziła karłowaty krzew podobny do bzu...” (Zoltán Szerémy: *Emlékeim a régi jó időkől* [Moje wspomnienia starych dobrych dni] s. 27–28, Színészek Szövetsége, Budapest, 1929).

Bez hebd jest obecny w medycynie ludowej; wykorzystywano go do produkcji dżemów, a – poza sporadycznymi przypadkami w regionie zamieszkałym przez lud Połowców – przede wszystkim w komitacie Nógrád był i nadal jest wykorzystywany do produkcji pálinki. Potwierdzenie tego można znaleźć również w artykule opublikowanym na łamach „Nógrád Megyei Hírlap” [Gazeta komitatu Nógrád], pt. „Forró az üst, forr a cefre” [Kociołek jest gorący, zacier wrze] (21 września 2004 r., s. 2), w którym wymienia się trzy główne składniki wykorzystywane w lokalnej produkcji pálinki: jabłka, gruszki i na trzecim miejscu bez hebd (*borzag*).

Nagrody potwierdzające renomę pálinki „Borzag pálinka”:

- 2012 r. – Pierwszy Ogólnokrajowy Konkurs Pálinki z Owoców Leśnych i Dzikich Owoców – złoty medal
- 2013 r. – Drugi Ogólnokrajowy Konkurs Pálinki z Owoców Leśnych i Dzikich Owoców – złoty medal
- 2014 r. – Trzeci Ogólnokrajowy Konkurs Pálinki z Owoców Leśnych i Dzikich Owoców – srebrny medal
- 2015 r. – 11. Konkurs Win i Napojów Spirytusowych Komitatu Mátra – złoty medal
- 2016 r. – Czwarty Ogólnokrajowy Konkurs Pálinki z Owoców Leśnych i Dzikich Owoców – złoty medal
- 2018 r. – Kolegium Pálinki – nagroda Fortissimus Spiritus
- 2020 r. – Ogólnokrajowy Konkurs Pálinki i Pálinki Grape Marc – srebrny medal

Pálinkę „Borzag pálinka” proponuje się również jako ciekawostkę z komitatu Nógrád gościom najlepszego cztero-gwiazdkowego hotelu w regionie.

Coraz większa liczba producentów zgłasza pálinkę „Borzag pálinka” do corocznego Ogólnokrajowego Konkursu Pálinki z Owoców Leśnych i Dzikich Owoców.

Chociaż „Borzag pálinka” cieszy się uznaniem i jest dobrze znana w komitacie Nógrád, niestety dostępnych jest niewiele dokumentów potwierdzających renomę tego produktu. Aby wypełnić tę lukę, w 2018 r. pojawiła się publikacja autorstwa Sándora Póczosa pt. „Palócok pálinkája, a borzag” [Borzag (bez hebd) – pálinka Połowców], która dostarcza dowodów historycznych potwierdzających lokalną renomę produktu. W publikacji tej znajdują się również wspomnienia i opisy pálinki „Borzag pálinka” zebrane od osób mieszkających w komitecie Nógrád lub pochodzących z tego obszaru (znanych również jako Połowcy).

W swojej książce „Palócok pálinkája, a borzag” Sándor Póczos twierdzi, że renoma pálinki „Borzag pálinka” jest związana z obszarem geograficznym w następujący sposób: „Jest jeszcze jeden ważny aspekt, który wyjaśnia rozprzestrzenianie się bzu hebd w komitacie Nógrád. To podstawowy fakt, że jeśli jakaś rzecz nie sprawdza się w danym miejscu, to nie można jej tam wprowadzać na siłę, bo nie będzie to dobre lub po prostu nie przyniesie oczekiwanego rezultatu. Być może, ponieważ surowiec ten był dostępny w stosunkowo dużych ilościach i nie wymagał żadnych szczególnych inwestycji ani zabiegów, prawdopodobnie próbę produkcji pálinki »Borzag pálinka« podjęto również w innych częściach kraju, ale bez powodzenia. Ponieważ w tamtym czasie nie było rzeczywistych wyraźnych różnic, jeżeli chodzi o technologię produkcji destylowanych napojów spirytusowych, specyfika pálinki »Borzag pálinka« z komitatu Nógrád może wynikać tylko z czynników środowiskowych. Możemy słusznie przyjąć, że to właśnie ponadprzeciętna więź ziemi, klimatu i, co nie mniej ważne, ludu Połowców sprawia, że ta specyfika pálinki zyskała wartość daleko poza granicami komitatu”.

### Specyfikacja produktu – odesłanie do publikacji

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

---