

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 17 odst. 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89

(2020/C 417/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 27 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

HLAVNÍ SPECIFIKACE TECHNICKÉ DOKUMENTACE

„VASI VADKÖRTE PÁLINKA“

Číslo spisu: PGI-HU-02408 – 22. 12. 2017

1. Zeměpisné označení, které má být zapsáno

„Vasi vadkörte pálinka“

2. Kategorie lihoviny

Ovocný destilát (kategorie 9 přílohy II nařízení (ES) č. 110/2008)

3. Popis lihoviny**3.1. Fyzikální, chemické nebo organoleptické vlastnosti**

Chemické a fyzické vlastnosti

Obsah kyseliny kyanovodíkové: maximálně 5 g/hl na 100 % objemových

Obsah mědi: maximálně 9 mg/l konečného výrobku

Organoleptické vlastnosti:

Čirá, bezbarvá.

Aroma se vyznačuje jemnou vůní a trpkostí spolu s výraznými tóny hrušek, citrusů a koření.

Má suchou, nenápadně svěží a kořeněnou chuť s jemnými medovými a kouřovými tóny a s pikantním dozníváním; může také vonět po citrusech a může se vyznačovat nenápadnou trpkou příchutí a rustikálním charakterem.

Při zrání si zachovává charakteristickou chuť a aroma použitého ovoce.

3.2. Zvláštní charakteristické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

Organoleptické vlastnosti destilátu „Vasi vadkörte pálinka“ objasňují jeho jedinečnost: jeho svěží, výrazná, lehce trpká, citrusová vůně a chuť, kořeněné, medové tóny a struktura, která je díky plané hrušce použité při rmutování destilátu „Vasi vadkörte pálinka“ spíše rustikální než jemná.

(¹) Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1.

Destilát „Vasi vadkörte pálinka“ se vyrábí z plodů původních, státem uznaných odrůd hrušek pěstovaných ve správní oblasti žup uvedených v bodě 4. Základní přísada destilátu „Vasi vadkörte pálinka“ se skládá nejméně ze 75 % z planých hrušek, zbytek (nejvíce 25 %) tvoří původní, státem uznávané odrůdy hrušek (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte). Štiplavá trpká příchut' a svěžest destilátu „Vasi vadkörte pálinka“ je dána nízkým obsahem cukru a trpkou příchutí plané hrušky, která tvoří nejméně 75 % záparu a jejíž sklizení je obtížné.

4. Příslušná zeměpisná oblast

Destilát „Vasi vadkörte pálinka“ se vyrábí v rámci správních hranic žup Vas a Zala. Rmutování, kvašení, destilace a zrání pálenky může probíhat pouze v komerčních pálenicích v této zeměpisné oblasti.

5. Metoda získání lihoviny

Hlavní fáze výroby pálenky jsou:

- a) výběr a přejímka ovoce;
- b) rmutování a kvašení;
- c) destilace;
- d) zrání a skladování destilátu;
- e) výroba, ošetření a míchání destilátu.

a.) Výběr a přejímka ovoce

Pokud jde o odrůdu, nejméně 75 % přijatých hrušek musí být plané hrušky (hrušeň planá *Pyrus pyraster* subsp. *pyraster*); zbytek, nejvýše 25 %, musí tvořit původní uznané odrůdy hrušek.

Původní, státem uznané odrůdy hrušek jsou Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte a Sózó körte.

Destilát se vyrábí z vhodně vyzrálého ovoce, tj. ovoce s obsahem sušiny nejméně 14 ref. %, dobré nebo vynikající jakosti. Množství přejímaného ovoce závisí na hmotnosti. Během přejímky se jakost ovoce hodnotí na základě odběru vzorků. Organoleptické hodnocení (vyzrálost – od vyzrálého po přezrálé –, zda je ovoce zdravé, čisté, bez cizích příměsí – pudy, listí, větviček, kamenů, kovu nebo jiné hmoty – a bez plísní nebo hniloby atd.) a zkouška obsahu sušiny tvoří základ kontroly kvality a přejímky (obsah cukru a měření pH). K ovoci musí být rovněž přiloženy doklady potvrzující jeho původ. Dodavatel je povinen deklarovat původ ovoce a dodržet ochrannou lhůtu.

b.) Rmutování a kvašení

Rmutování:

Jedinečnou vlastností při rmutování destilátu „Vasi vadkörte pálinka“ je obsah cukru, který činí 3–5 % díky nízkému obsahu cukru plané hrušky, která se při výrobě používá.

Kvašení:

Během kvašení se musí teplota udržovat na 16–23 °C a musí být dosaženo optimální hodnoty pH 2,8–3,2. Optimální doba kvašení činí v závislosti na vnitřních vlastnostech použitých hrušek deset dní.

Zkvašená zápara musí být co nejdříve destilována nebo musí být zajištěny základní podmínky pro správné skladování před zahájením destilace (teplota musí být co nejnižší (0–10 °C), musí být použity vodní uzávěrky a nádoby musí být naplněny až po okraj).

c.) Destilace

Destilát „Vasi vadkörte pálinka“ lze připravit za použití jednostupňové destilační soustavy s rektifikační kolonou nebo v tradiční tzv. kotlíkové destilační soustavě. Obsah alkoholu v destilovaném výrobku je 55–85 obj. %.

d.) *Zrání a skladování destilátu*

Po rafinaci musí destilát zrát v nerezových ocelových nádobách a je uchováván v neřaděném stavu.

e.) *Výroba, ošetření a míchání destilátu*

Destilát musí být ochlazen na teplotu -5 až -3 °C a následně musí být odstraněny další nečistoty filtrací přes listový filtr. Po provedení filtrace se destilát skladuje, dokud se nezahřeje na teplotu $18-20$ °C. Pálenka může být smíchána pouze tak, aby bylo zajištěno, že nejméně 75 % cukru ve rmutu dodávaného jako surovina pochází z planých hrušek a nejvýše 25 % z ostatních výše uvedených odrůd hrušek.

Před plněním do lahví musí být obsah alkoholu v produktu upraven na hladinu vhodnou ke konzumaci přidáním pitné vody, s přihlédnutím ke stanovené toleranci pro balený výrobek ($\pm 0,3$ obj. %).

6. Souvislost se zeměpisným prostředím nebo zeměpisným původem

6.1. Údaje o zeměpisné oblasti nebo zeměpisném původu, které potvrzují souvislost

Planá hruška – hovorově známá jako hrušeň polnička – je druh hrušky pocházející z žup Vas a Zala. Vyskytuje se většinou na přirozených lesních plochách.

Západní část žup Vas a Zala se nachází na úpatí Alp a krajina se od západu na východ pozvolně zvedá. Většina oblasti je pokryta lesy. Půdy, které se zde nacházejí, jsou převážně hnědé, podobné černozemí, střední konzistence a jsou mírně kyselé. Díky své poloze se tyto dvě župy nacházejí v jedné z nejnižších oblastí Maďarska: Alpokalja (Dolní Alpy), i když roční úhrn srážek od západu k východu klesá. Klima těchto žup vykazuje určité odlišnosti: směrem od západu na východ, který je rovinný, se klima stává sušší a spíše kontinentální, ačkoli teplota kolem rozsáhlých zalesněných ploch v regionu je nižší než v oblastech nezalesněných. Mírně se svažující terén podhůří a přilehlých oblastí vymezuje území pěstování planých hrušek s průměrným ročním úhrnem srážek $600-800$ mm, třebaže v období zrání, tj. během září a října, nebývá srážek mnoho. V této oblasti je dostatek slunečního světla, $1\,700-1\,800$ hodin ročně. Díky blízkosti Alp je tato oblast o něco chladnější než sousední župy.

Planá hrušeň upřednostňuje suché a slunné oblasti orientované na jih, které nejsou podmaččené a během období zrání jsou teplé a jejichž půda je hutnější a podobá se černozemí, a lesy s nižším korunovým zápojem. Se správnou půdou a mikroklimatem, jaké tato zeměpisná oblast poskytuje, může planá hrušeň růst celá desetiletí, ne-li staletí. Výnosy mohou ovlivnit odlišné povětrnostní podmínky v jednotlivých letech.

6.2. Zvláštní charakteristické vlastnosti lihoviny, které lze přičítat zeměpisné oblasti

Souvislost mezi destilátem „Vasi vadkörte pálinka“ a zeměpisnou oblastí je založena na kvalitě a pověsti výrobku.

Jedinečné organoleptické vlastnosti destilátu „Vasi vadkörte pálinka“ jsou dány skutečností, že nejméně 75 % planých hrušek používaných ke rmutování pochází z žup Vas a Zala.

Tyto plané hrušky dobře dozrávají díky vysokému počtu hodin slunečního svitu a režimu srážek. Česání plodů plané hrušně vyžaduje dovednost: vyzrállost lze stanovit na základě barvy a dotykem. Cílem je sklízet co nejvzrálější plody.

Hnědá půda podobná černozemí s mírně kyselým pH a poměrně chladné podnebí této oblasti jsou příčinou vyššího obsahu kyselin v plodech plané hrušně, jež se odráží v aromatických složkách destilátu: ty dodávají destilátu jeho svěžest a citrusovou příchuť a do určité míry i jeho trpkost.

Jelikož má planá hruška mnohem nižší obsah cukru než jiné ovoce, je k výrobě určitého množství této pálenky zapotřebí větší množství plané hrušky než u běžných hruškových destilátů. Vysoký podíl planého ovoce použitého k výrobě destilátu „Vasi vadkörte pálinka“ se projevuje na jeho chuťových složkách. Planá hruška dodává destilátu „Vasi vadkörte pálinka“ nejen jeho charakteristickou trpkou chuť, ale i pikantnost, spíše rustikální než jemnou strukturu a kořeněné, medové tóny.

Jelikož destilát „Vasi vadkörte pálinka“ má díky vysokému podílu použitých planých hrušek mírně trpkou chuť, je zapotřebí značné dovednosti k určení toho, kdy se má destilát oddělit od dokapové frakce, aby se do něj nedostaly žádné příchuti, které by mohly jeho chuť pokazit.

Pověst destilátu „Vasi vadkörte pálinka“ dokládají ocenění, která získal:

- zlatá medaile na Druhé otevřené soutěži pálenek a lihovin župy Vas v roce 2011,
- stříbrná medaile na Čtvrté otevřené soutěži pálenek a lihovin župy Vas v roce 2013,
- stříbrná medaile na Šesté otevřené soutěži pálenek a lihovin župy Vas v roce 2015,
- zlatá medaile na Soutěži pálenek a lihovin vypálených z jádrového ovoce župy Vas v roce 2015,
- stříbrná medaile na Sedmé otevřené soutěži pálenek a lihovin župy Vas v roce 2016,
- bronzová medaile na Soutěži pálenek a lihovin vypálených z jádrového ovoce župy Vas v roce 2017.

Destilát „Vasi vadkörte pálinka“ se od roku 2006 objevuje na řadě velkých vnitrostátních prezentačních akcí a degustací po celém Maďarsku. Mezi tyto akce patří každoroční festival pálenky v Gyule, festival pálenky v Budapešti, festival piva a vepřových kolen města Békéscsaby, karneval Szombathely Savária, festival gastronomie města Sopron (Ízutazás) a mezinárodní veletrhy Sirha, FeHoVa a OMÉK v Budapešti či Národní zemědělská a potravinářská výstava.

7. Předpisy evropské unie nebo vnitrostátní/regionální předpisy

- Zákon XI z roku 1997 o ochraně ochranných známek a zeměpisných označení
- Zákon LXXIII z roku 2008 o pálenice, matolinové pálenice a národní radě pro pálenku
- Nařízení vlády č. 158/2009 ze dne 30. července 2009, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro ochranu zeměpisných označení zemědělských produktů a potravin, a o ověřování produktů
- Nařízení vlády č. 22/2012 ze dne 29. února 2012 o Národním úřadu pro bezpečnost potravinového řetězce
- Výnos ministra pro rozvoj venkova č. 49/2013 ze dne 29. dubna 2013 o mezních hodnotách pro určité kontaminující a škodlivé materiály přírodního původu v potravinách a o požadavcích na některé materiály a předměty určené pro styk s potravinami

8. Údaje o žadateli

8.1. Členský stát, třetí země nebo právnická/fyzická osoba:

Název: **Birkás Pálinka Kft.**

8.2. Úplná adresa (název a číslo ulice, obec a PSČ, země):

Adresa: Győrvár, 9821 Győrvár, Hrsz. 435, 9821, Maďarsko

E-mail: birkas@birkaspalinka.hu

Tel. +36 302563066

9. Doplněk zeměpisného označení

—

10. Zvláštní pravidla pro označování

Kromě prvků stanovených v právních předpisech obsahuje označení také tyto údaje:

- „földrajzi árujelző“ [zeměpisné označení] (odděleně od názvu),
- název „Vasi vadkörte pálinka“ musí být uveden na přední i zadní etiketě.