

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89**

(2020/C 417/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

## WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

## „VASI VADKÖRTE PÁLINKA“

**Aktenzeichen: PGI-HU-02408 — 22.12.2017**

**1. Einzutragende geografische Angabe**

„Vasi vadkörte pálinka“

**2. Kategorie der Spirituose**

Obstbrand (Kategorie 9 in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 110/2008)

**3. Beschreibung der Spirituose**

**3.1. Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften**

Chemische und physikalische Eigenschaften

Blausäuregehalt: höchstens 5 g/hl r. A.

Kupfergehalt: höchstens 9 mg/l des Fertigerzeugnisses

Sensorische Eigenschaften

Klar, farblos.

Das Aroma des Erzeugnisses zeichnet sich durch einen dezenten Duft und eine dezente Säure sowie durch ausgeprägte Noten von Birne, Zitrusfrüchten und Gewürzen aus.

Das Erzeugnis hat einen trockenen, dezent frischen und würzigen Geschmack mit leichten Noten von Honig und Rauch und einem scharfen Abgang; zudem kann es zitrusartige Aromen und eine dezente Säure aufweisen und von rustikalem Charakter sein.

Der charakteristische Geschmack und das charakteristische Aroma der verwendeten Frucht bleiben während der Ruhezeit erhalten.

**3.2. Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)**

Das Erzeugnis „Vasi vadkörte pálinka“ ist aufgrund folgender sensorischer Eigenschaften einzigartig: ein frisches, markantes, leicht säuerliches, zitrusartiges Aroma und der entsprechende Geschmack, würzige, honigartige Noten und eine eher rustikale als weiche Textur dank der Wildbirne, die für das Einmischen von „Vasi vadkörte pálinka“ verwendet wird.

<sup>(1)</sup> ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

Das Erzeugnis „Vasi vadkörte pálinka“ wird aus staatlich anerkannten heimischen Birnensorten gewonnen, die im Verwaltungsgebiet der unter Punkt 4 aufgeführten Komitate angebaut werden. Mit einem Anteil von mindestens 75 % bilden Wildbirnen den Hauptbestandteil des Erzeugnisses „Vasi vadkörte pálinka“; der restliche Anteil (höchstens 25 %) besteht aus staatlich anerkannten heimischen Birnensorten (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte). Die spritzige Säure und die Frische des Erzeugnisses „Vasi vadkörte pálinka“ entwickeln sich aufgrund des niedrigen Zuckergehalts und der Säure der schwer zu erntenden Wildbirne, die mindestens 75 % der Maische ausmacht.

#### 4. Geografisches Gebiet

Das Erzeugnis „Vasi vadkörte pálinka“ wird innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Komitate Vas und Zala gewonnen. Es darf nur in gewerblichen Pálinka-Brennereien, die sich in diesem geografischen Gebiet befinden, eingemaischt, vergärt, destilliert und gelagert werden.

#### 5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose

Die wichtigsten Stadien der Herstellung von Pálinka sind folgende:

- a) Auswahl und Annahme der Frucht
- b) Einmaischen und Gärung
- c) Destillation
- d) Ruhezeit und Lagerung von Pálinka
- e) Herstellung, Behandlung und Mischung von Pálinka

##### a. Auswahl und Annahme der Frucht

Was die Sorte betrifft, müssen mindestens 75 % der angenommenen Birnen Wildbirnen sein (*Pyruspyraster* subsp. *pyraster*); der restliche Anteil, höchstens 25 %, muss aus anerkannten heimischen Birnensorten bestehen.

Die staatlich anerkannten heimischen Birnensorten sind Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte und Sózó körte.

Pálinka wird aus Früchten von guter oder ausgezeichneter Qualität, die sich im geeigneten Reifezustand befinden, d. h. einen Trockenmassegehalt von mindestens 14 % aufweisen, gewonnen. Was die Menge betrifft, erfolgt die Annahme der Frucht nach Gewicht. Die Fruchtqualität wird dabei anhand von Stichproben beurteilt. Die sensorische Bewertung (Reifegrad (von reif bis überreif) — gesund, sauber, frei von Fremdstoffen wie Erde, Blättern, Zweigen, Steinen, Metall oder anderen Stoffen sowie von Schimmel oder Fäulnis usw.) und die Prüfung des Trockenmassegehalts sind die Grundelemente der Qualitätskontrolle bei der Annahme (Messung des Zuckergehalts und pH-Werts). Darüber hinaus muss der Ursprung der Früchte durch entsprechende Unterlagen belegt werden. Der Lieferant ist verpflichtet, eine Erklärung über den Ursprung der Früchte und die Einhaltung der Widerrufsfrist abzugeben.

##### b. Einmaischen und Gärung

Einmaischen:

Das einzigartige Merkmal beim Einmaischen des Erzeugnisses „Vasi vadkörte pálinka“ ist der Zuckergehalt, der aufgrund des geringen Zuckergehalts der bei der Herstellung verwendeten Wildbirne bei 3–5 % liegt.

Gärung:

Während der Gärung muss die Temperatur auf 16–23 °C gehalten werden; zudem muss ein optimaler pH-Wert von 2,8–3,2 erreicht werden. Die optimale Dauer der Gärung beträgt je nach den Qualitätseigenschaften der verwendeten Birnen 10 Tage.

Die vergorene Maische muss so schnell wie möglich destilliert werden, oder es müssen die Grundvoraussetzungen für eine ordnungsgemäße Lagerung bis zum Beginn der Destillation gewährleistet sein (die Temperatur muss so niedrig wie möglich sein (0–10 °C), es müssen Wasserabdichtungen verwendet werden, und die Behälter müssen randvoll gefüllt sein).

##### c. Destillation

Das Erzeugnis „Vasi vadkörte pálinka“ kann mit einer einstufigen Destillierkolonne oder einer traditionellen Destillationsblase hergestellt werden. Der Alkoholgehalt des destillierten Erzeugnisses beträgt 55–85 Vol.-%.

d. *Ruhezeit und Lagerung von Pálinka*

Nach der Raffination muss Pálinka in Edelstahlbehältern ruhen und in unverdünntem Zustand gelagert werden.

e. *Herstellung, Behandlung und Mischung von Pálinka*

Pálinka muss auf eine Temperatur zwischen  $-5$  und  $-3$  °C abgekühlt werden; im Anschluss müssen andere Verunreinigungen mittels Filterung durch einen Schichtenfilter entfernt werden. Nach der Filterung wird Pálinka so lange gelagert, bis er sich auf  $18-20$  °C erwärmt hat. Die Mischung von Pálinka muss so erfolgen, dass mindestens 75 % des als Rohstoff gelieferten Maischzuckers aus Wildbirnen und höchstens 25 % aus den anderen genannten Birnensorten stammen.

Vor der Abfüllung in Flaschen muss der Alkoholgehalt von Pálinka durch Zugabe von Wasser in Trinkwasserqualität auf einen für den Genuss geeigneten Wert gebracht werden, wobei die für das abgefüllte Erzeugnis geltende Toleranz zu berücksichtigen ist ( $\pm 0,3$  Vol.-%).

## 6. **Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung**

### 6.1. *Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Die Wildbirne — auch Holzbirne genannt — ist eine in den Komitaten Vas und Zala heimische Birnenart. Sie ist vor allem in natürlichen Waldgebieten zu finden.

Der westliche Teil der Komitate Vas und Zala liegt am Fuße der Alpen, und die Landschaft wird von Westen nach Osten hügeliger. Das Gebiet ist größtenteils mit Wald bedeckt und weist vor allem braune, tschernosemartige, leicht saure Böden von mittlerer Konsistenz auf. Aufgrund ihrer Lage bilden diese Komitate eine der feuchtesten Regionen Ungarns — den ungarischen Alpen-Ostrand (Alpokalja), wengleich die jährlichen Niederschläge von West nach Ost abnehmen. In diesen Komitaten herrschen bisweilen unterschiedliche Klimabedingungen: Je weiter man sich von den westlichen Gebieten in den flacheren Osten der Region begibt, desto trockener und kontinentaler ist das Klima; und die Temperatur in den ausgedehnten Waldgebieten der Region ist niedriger als in den nicht bewaldeten Gebieten. Die sanft abfallenden Flächen der Gebirgsausläufer und angrenzenden Gebiete bilden das Anbaugbiet für Wildbirnen; der durchschnittliche Jahresniederschlag beträgt hier  $600-800$  mm, wengleich die Niederschläge in der Reifezeit im September und Oktober gering ausfallen. Mit  $1\ 700-1\ 800$  Sonnenstunden pro Jahr herrscht eine hohe Sonneneinstrahlung. Aufgrund seiner Nähe zu den Alpen ist das Gebiet etwas kühler als die angrenzenden Komitate.

Die Wildbirne bevorzugt nach Süden ausgerichtete, trockene und sonnige Gebiete, die während der Reifezeit frei von Staunässe und warm sind, die eher kompakten braunen, tschernosemartigen Böden dieser Gebiete sowie Wälder mit einer eher geringen Baumkronenbedeckung. Mit dem richtigen Boden und Mikroklima, so wie sie in diesem geografischen Gebiet vorherrschen, kann der Wildbirnenbaum Jahrzehnte, wenn nicht gar Jahrhunderte überleben. Fallen die Witterungsbedingungen von einem Jahr zum anderen unterschiedlich aus, so kann dies Auswirkungen auf die Erträge haben.

### 6.2. *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Vasi vadkörte pálinka“ und dem geografischen Gebiet beruht auf der Qualität und dem Ansehen des Erzeugnisses.

Die einzigartigen sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses „Vasi vadkörte pálinka“ sind darauf zurückzuführen, dass mindestens 75 % der zum Einmaischen verwendeten Wildbirnen aus den Komitaten Vas und Zala stammen.

Diese Wildbirnen können aufgrund der vielen Sonnenstunden und des Niederschlagsmusters gut reifen. Die Ernte der Wildbirne erfordert Können: Der Reifegrad kann anhand der Farbe und durch Berührung bestimmt werden. Ziel ist es, eine möglichst große Menge vollreifer Früchte zu ernten.

Die braunen, tschernosemartigen Böden mit leicht saurem pH-Wert und das relativ kühle Klima des Gebiets sind ausschlaggebend für den erhöhten Säuregehalt der Wildbirne, der sich in den Geschmackskomponenten des Destillats niederschlägt: Er verleiht dem Destillat seine Frische und sein Zitrusaroma und bis zu einem gewissen Grad auch seine Säure.

Da die Wildbirne einen deutlich geringeren Zuckergehalt hat als andere Früchte, wird für die Gewinnung von Pálinka eine größere Menge an Birnen benötigt als für gewöhnliche Pálinka-Erzeugnisse aus Birne. Der hohe Anteil an Wildfrüchten, die zur Gewinnung des Erzeugnisses „Vasi vadkörte pálinka“ verwendet werden, spiegelt sich in seinen Geschmackskomponenten wider. Die Wildbirne verleiht dem Erzeugnis „Vasi vadkörte pálinka“ nicht nur seine charakteristische Säure, sondern auch seine Schärfe, seine eher rustikale als weiche Textur und seine würzigen, honigartigen Noten.

Da das Erzeugnis „Vasi vadkörte pálinka“ aufgrund des hohen Anteils an Wildbirnen einen leicht säuerlichen Geschmack hat, erfordert es großes Können, zu bestimmen, wann das Destillat vom Kopfdestillat getrennt werden muss, damit keine Aromen, die den Geschmack verderben könnten, in das Destillat gelangen können.

Das hohe Ansehen des Erzeugnisses „Vasi vadkörte pálinka“ wird dadurch belegt, dass es bereits folgende Auszeichnungen gewonnen hat:

- Goldmedaille beim zweiten offenen Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen des Komitats Vas im Jahr 2011;
- Silbermedaille beim vierten offenen Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen des Komitats Vas im Jahr 2013;
- Silbermedaille beim sechsten offenen Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen des Komitats Vas im Jahr 2015;
- Goldmedaille beim Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen aus Kernfrüchten des Komitats Vas im Jahr 2015;
- Silbermedaille beim siebten offenen Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen des Komitats Vas im Jahr 2016;
- Bronzemedaille beim Wettbewerb für Pálinka und Spirituosen aus Kernfrüchten des Komitats Vas im Jahr 2017.

Das Erzeugnis „Vasi vadkörte pálinka“ ist seit 2006 bei verschiedenen großen Präsentations- und Verkostungsveranstaltungen auf nationaler Ebene vertreten. Dazu gehören das jährliche Pálinka-Festival in Gyula, das Pálinka-Festival in Budapest, das Bier- und Schweinshaxenfestival in Békéscsaba, der Savária-Karneval in Szombathely, das Gastronomiefestival in Sopron (Ízutazás) und in Budapest die internationalen Messen Sirha, FeHoVa und OMÉK sowie die Nationale Landwirtschafts- und Lebensmittelausstellung.

#### 7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

- Gesetz XI von 1997 über den Schutz von Marken und geografischen Angaben
- Gesetz LXXIII von 2008 über Pálinka, Trester-Pálinka und den Pálinka-Nationalrat
- Regierungsdekret Nr. 158/2009 vom 30. Juli 2009 mit detaillierten Bestimmungen zum Schutz der geografischen Angaben von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln sowie zur Kontrolle dieser Erzeugnisse
- Regierungsdekret Nr. 22/2012 vom 29. Februar 2012 über das Nationale Amt für die Sicherheit der Lebensmittelkette
- Dekret Nr. 49/2013 des Ministers für ländliche Entwicklung vom 29. April 2013 über die Grenzwerte für bestimmte Kontaminanten und schädliche Materialien natürlichen Ursprungs in Lebensmitteln und über die Anforderungen an bestimmte Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

#### 8. Angaben zum Antragsteller

##### 8.1. Mitgliedstaat, Drittland oder juristische/natürliche Person

Name: Birkás Pálinka Kft.

##### 8.2. Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Postleitzahl und Ort, Land)

Anschrift: Győrvár, 9821 Győrvár Hrsz. 435, 9821 Ungarn

E-Mail: birkas@birkaspalinka.hu

Tel. +36 302563066

#### 9. Ergänzung zur geografischen Angabe

—

#### 10. Besondere Etikettierungsregeln

Zusätzlich zu den in den Rechtsvorschriften festgelegten Elementen gilt Folgendes:

- Der Schriftzug „földrajzi árujelző“ [geografische Angabe] muss (neben dem Namen) angegeben werden;
  - der Name „Vasi vadkörte pálinka“ muss auf dem Etikett und dem Kontrolletikett angegeben werden.
-