

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1576/89 του Συμβουλίου

(2020/C 417/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 27 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/787 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ

«VASI VADKÖRTE PÁLINKA»

Αριθμός φακέλου: PGI-HU-02408 – 22.12.2017

1. Γεωγραφική ένδειξη προς καταχώριση

«Vasi vadkörte pálinka»

2. Κατηγορία αλκοολούχου ποτού

Απόσταγμα φρούτων [κατηγορία 9 του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008]

3. Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού

3.1. Φυσικά, χημικά και/ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε υδροκυάνιο: μέγιστο 5 g/hl αλκοόλης 100 % vol.

Περιεκτικότητα σε χαλκό: μέγιστο 9 mg/l τελικού προϊόντος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Διαυγές, άχρωμο.

Το άρωμα του χαρακτηρίζεται από διακριτική ευωδιά και οξύτητα, καθώς και από έντονες νότες αχλαδιού, εσπεριδοειδών και μπαχαρικών.

Έχει ξηρή, διακριτικά δροσερή και πικάντικη γεύση, με ήπιες νότες μελιού και καπνού, καθώς και έντονη επίγευση. Επίσης, ενίοτε έχει αρώματα εσπεριδοειδών, διακριτική οξύτητα και αδρό χαρακτήρα.

Κατά την ανάπαυση, διατηρεί τη χαρακτηριστική γεύση και το χαρακτηριστικό άρωμα των χρησιμοποιούμενων φρούτων.

3.2. Ειδικά χαρακτηριστικά (σε σύγκριση με τα αλκοολούχα ποτά της ίδιας κατηγορίας)

Η μοναδικότητα του «Vasi vadkörte pálinka» πηγάζει από τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του: τη φρεσκάδα, την ιδιαιτερότητα, την ελαφρά οξύτητα και τη γεύση και άρωμα εσπεριδοειδών, τις πικάντικες νότες και τις νότες μελιού, καθώς και την υφή του που είναι περισσότερο αδρή παρά απαλή χάρη στο άγριο αχλάδι που χρησιμοποιείται κατά την πολτοποίηση του «Vasi vadkörte pálinka».

⁽¹⁾ ΕΕ L 130 της 17.5.2019, σ. 1.

Το «Vasi vадkörte pάλinka» παράγεται από καρπούς γηγενών ποικιλιών αχλαδιάς που είναι αναγνωρισμένες από το κράτος και καλλιεργούνται εντός της διοικητικής περιοχής των επαρχιών που αναφέρονται στο σημείο 4. Το βασικό συστατικό του «Vasi vадkörte pάλinka» αποτελείται τουλάχιστον κατά 75 % από άγρια αχλάδια, ενώ κατά το υπόλοιπο ποσοστό (το πολύ 25 %) από καρπούς γηγενών ποικιλιών αχλαδιάς που είναι αναγνωρισμένες από το κράτος (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte). Η έντονη οξύτητα και η φρεσκάδα του «Vasi vадkörte pάλinka» αναπτύσσονται χάρη στη χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και την οξύτητα των άγριων αχλαδιών, τα οποία αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 75 % του πολλού και των οποίων η συγκομιδή είναι δύσκολη.

4. Σχετική γεωγραφική περιοχή

Το «Vasi vадkörte pάλinka» παράγεται εντός των διοικητικών ορίων των επαρχιών Vas και Zala. Η πολτοποίηση, η ζύμωση, η απόσταξη και η ανάπαυση επιτρέπονται μόνο σε εμπορικά αποστακτήρια παραγωγής pάλinka που βρίσκονται εντός της εν λόγω γεωγραφικής περιοχής.

5. Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού

Τα βασικά στάδια παραγωγής του pάλinka είναι τα εξής:

- α) Επιλογή και παραλαβή των φρούτων
- β) Πολτοποίηση και ζύμωση
- γ) Απόσταξη
- δ) Ανάπαυση και αποθήκευση του pάλinka
- ε) Παραγωγή, επεξεργασία και ανάμειξη του pάλinka

α) Επιλογή και παραλαβή των φρούτων

Όσον αφορά την ποικιλία, τουλάχιστον το 75 % των χρησιμοποιούμενων αχλαδιών πρέπει να είναι άγρια αχλάδια (καρποί της κοινής αγριαχλαδιάς *Pyrus pyraster* subsp. *pyraster*)· το υπόλοιπο ποσοστό (το πολύ 25 %) πρέπει να αποτελείται από γηγενείς, αναγνωρισμένες ποικιλίες αχλαδιάς.

Οι γηγενείς ποικιλίες αχλαδιάς που είναι αναγνωρισμένες από το κράτος είναι οι εξής: Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte και Sózó körte.

Το pάλinka παρασκευάζεται από φρούτα κατάλληλης ωρίμασης, δηλ. φρούτα με περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 14 %, τα οποία είναι καλής ή εξαιρετικής ποιότητας. Η ποσοτική παραλαβή των φρούτων γίνεται βάσει βάρους. Κατά την παραλαβή, αξιολογείται η ποιότητα των φρούτων βάσει δειγματοληψίας. Η οργανοληπτική αξιολόγηση των φρούτων (ωρίμαση —ώριμα έως υπερώριμα—, υγιή, καθαρά, χωρίς ξένες ουσίες —χρώμα, φύλλα, κλαδάκια, πέτρες, μέταλλα ή άλλα υλικά—, όχι μouxλιασμένα ή σάπια κ.λπ.) και η εξέταση της περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία αποτελούν τη βάση του ποιοτικού ελέγχου και της παραλαβής (περιεκτικότητα σε σάκχαρα και μέτρηση του pH). Τα φρούτα πρέπει επίσης να συνοδεύονται από έγγραφα που πιστοποιούν την προέλευσή τους. Ο προμηθευτής οφείλει να δηλώσει την προέλευση των φρούτων και τη συμμόρφωση με την περίοδο απόσυρσης.

β) Πολτοποίηση και ζύμωση

Πολτοποίηση:

Μοναδικό χαρακτηριστικό της πολτοποίησης του «Vasi vадkörte pάλinka» είναι η περιεκτικότητα σε σάκχαρα (3-5 %), η οποία οφείλεται στη χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα των άγριων αχλαδιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του.

Ζύμωση:

Κατά τη ζύμωση, η θερμοκρασία πρέπει να διατηρείται στους 16-23 °C, καθώς και να επιτυγχάνεται βέλτιστη τιμή pH μεταξύ 2,8 και 3,2. Η βέλτιστη διάρκεια ζύμωσης, ανάλογα με τις εσωτερικές ιδιότητες των χρησιμοποιούμενων αχλαδιών, είναι 10 ημέρες.

Ο πολτός που έχει υποστεί ζύμωση πρέπει να αποσταχθεί το συντομότερο δυνατόν, διαφορετικά πρέπει να διασφαλιστούν οι βασικές συνθήκες κατάλληλης αποθήκευσης έως ότου καταστεί δυνατή η έναρξη της απόσταξης [η θερμοκρασία πρέπει να είναι όσο το δυνατόν χαμηλότερη (0-10 °C), να χρησιμοποιούνται υδατοπώματα και τα δοχεία να είναι πλήρως γεμάτα μέχρι το χείλος].

γ) Απόσταξη

Το «Vasi vадkörte pάλinka» μπορεί να παρασκευαστεί με τη χρήση συστήματος στήλης απόσταξης ενός σταδίου ή με τη χρήση παραδοσιακού συστήματος απόσταξης με άμβυκα. Ο αλκοολικός τίτλος του αποσταγμένου προϊόντος είναι 55-85 % κατ' όγκο.

δ) *Ανάπαυση και αποθήκευση του pálinka*

Μετά τον εξευγενισμό, το pálinka πρέπει να αναπαυτεί σε δοχεία από ανοξείδωτο χάλυβα και να αποθηκευτεί μη διαλυμένο.

ε) *Παραγωγή, επεξεργασία και ανάμειξη του pálinka*

Το pálinka πρέπει να ψυχθεί σε θερμοκρασία από -5 έως -3 °C, ενώ στη συνέχεια πρέπει να απομακρυνθούν άλλες ακαθαρσίες μέσω διήθησης με ηθμό από διηθητικό χαρτί. Μετά τη διήθηση, το pálinka αποθηκεύεται έως ότου η θερμοκρασία του ανέλθει στους 18-20 °C. Η ανάμειξη του pálinka επιτρέπεται μόνο για να διασφαλιστεί ότι τουλάχιστον το 75 % του σακχαροπολτού που παρέχεται ως πρώτη ύλη προέρχεται από άγρια αχλάδια και ότι το πολύ το 25 % προέρχεται από τις άλλες προαναφερθείσες ποικιλίες αχλαδιών.

Πριν από την εμφιάλωση, ο αλκοολικός τίτλος του pálinka πρέπει να ρυθμιστεί σε επίπεδο κατάλληλο για κατανάλωση με την προσθήκη πόσιμου νερού, λαμβάνοντας υπόψη την τιμή ανοχής που έχει καθοριστεί για το εμφιαλωμένο προϊόν ($\pm 0,3$ % κατ' όγκο).

6. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή τη γεωγραφική προέλευση

6.1. Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή ή την προέλευση που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό

Η αγριαχλαδιά, κοινώς γνωστή ως γκορτσιά, είναι ένα γηγενές είδος αχλαδιάς των επαρχιών Vas και Zala. Απαντά κυρίως σε φυσικές δασώδεις εκτάσεις.

Το δυτικό τμήμα των επαρχιών Vas και Zala βρίσκεται στους πρόποδες των Άλπεων, με το τοπίο να γίνεται πιο κυματοειδές από τα δυτικά προς τα ανατολικά. Στο μεγαλύτερο μέρος της, η περιοχή αυτή καλύπτεται από δάση. Τα εδάφη της είναι κυρίως καστανά, τύπου τσερνοζέμ (μαυρόχωμα), μέσης πυκνότητας και ελαφρώς όξινα. Λόγω της τοποθεσίας τους, οι επαρχίες αυτές αποτελούν μία από τις υγρότερες περιφέρειες της Ουγγαρίας, την περιφέρεια Alpokalja (Κατώτερες Άλπεις), παρόλο που η ετήσια βροχόπτωση μειώνεται από τα δυτικά προς τα ανατολικά. Στις επαρχίες αυτές το κλίμα παρουσιάζει ορισμένες διακυμάνσεις: γίνεται ξηρότερο και πιο ηπειρωτικό κατά τη μετάβαση από τις δυτικές περιοχές προς το ανατολικό, πιο επίπεδο τμήμα της περιφέρειας, παρόλο που η θερμοκρασία γύρω από τις εκτεταμένες δασικές εκτάσεις της περιφέρειας είναι χαμηλότερη σε σύγκριση με τις μη δασικές. Οι ελαφρώς κεκλιμένες επιφάνειες στους πρόποδες και τις όμορες περιοχές διαμορφώνουν την περιοχή όπου καλλιεργούνται οι αγριαχλαδιές, στην οποία το μέσο ετήσιο ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται σε 600-800 mm, παρόλο που παρατηρούνται λίγες βροχοπτώσεις κατά την περίοδο ωρίμασης τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο. Η περιοχή αυτή χαρακτηρίζεται από μεγάλη ηλιοφάνεια, της τάξης των 1 700-1 800 ωρών ετησίως. Λόγω της γειτνίασης με τις Άλπεις, είναι ελαφρώς ψυχρότερη από τις γειτονικές επαρχίες.

Η αγριαχλαδιά προτιμά τις ξηρές και ηλιόλουστες περιοχές με νότιο προσανατολισμό, δεν φέρουν σημάδια υδρομορφίας και είναι ξεστές κατά την περίοδο ωρίμασης, όπου τα εδάφη είναι πιο συμπαγή, καστανά, τύπου τσερνοζέμ, και τα δάση έχουν χαμηλότερη κάλυψη κόμης. Με το κατάλληλο έδαφος και μικροκλίμα, όπως αυτά που επικρατούν στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, η αγριαχλαδιά επιβιώνει για δεκαετίες, αν όχι για αιώνες. Η μεταβολή των καιρικών συνθηκών από έτος σε έτος μπορεί να επηρεάσει τις αποδόσεις.

6.2. Ειδικά χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ του «Vasi vadvörte pálinka» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στην ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος.

Τα μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Vasi vadvörte pálinka» αποδίδονται στο γεγονός ότι τουλάχιστον το 75 % των άγριων αχλαδιών που χρησιμοποιούνται για την πολτοποίηση προέρχεται από τις επαρχίες Vas και Zala.

Αυτά τα άγρια αχλάδια ωριμάζουν καλά λόγω της αυξημένης ηλιοφάνειας και των βροχοπτώσεων που επικρατούν στην περιοχή. Η συγκομιδή των άγριων αχλαδιών απαιτεί επιδεξιότητα. Ο βαθμός ωρίμασης καθορίζεται από το χρώμα και την αφή. Στόχος είναι να γίνεται η συγκομιδή όταν τα φρούτα είναι όσο το δυνατόν πιο ώριμα.

Τα καστανά εδάφη τύπου τσερνοζέμ με ελαφρώς όξινο pH και το σχετικά ψυχρό κλίμα της περιοχής δικαιολογούν την αυξημένη περιεκτικότητα των αγριαχλαδιών σε οξέα, γεγονός που αντανακλάται στα γευστικά χαρακτηριστικά του αποστάγματος. Προσδίδουν στο απόσταγμα φρεσκάδα, γεύση εσπεριδοειδών και, έως έναν βαθμό, οξύτητα.

Δεδομένου ότι το άγριο αχλάδι έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα από άλλα φρούτα, απαιτείται μεγαλύτερη ποσότητα άγριων αχλαδιών για την παραγωγή μίας μονάδας pálinka σε σύγκριση με το pálinka από κοινά αχλάδια. Το υψηλό ποσοστό άγριων φρούτων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «Vasi vadvörte pálinka» αντανακλάται στα γευστικά χαρακτηριστικά του. Τα άγρια αχλάδια προσδίδουν στο «Vasi vadvörte pálinka» όχι μόνο τη χαρακτηριστική του οξύτητα, αλλά και τη δριμύτητα και την υφή του, η οποία είναι περισσότερο αδρή παρά απαλή, καθώς και τις πικάντικες νότες και τις νότες μελιού που το χαρακτηρίζουν.

Δεδομένου ότι η γεύση του «Vasi vadvörte pálinka» χαρακτηρίζεται από ελαφριά οξύτητα λόγω του υψηλού ποσοστού άγριων αχλαδιών που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του, απαιτείται μεγάλη επιδεξιότητα προκειμένου να προσδιοριστεί πότε πρέπει να διαχωριστεί το απόσταγμα από την κεφαλή, προκειμένου να μην παρεισφρήσουν στο απόσταγμα στοιχεία που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν τη γεύση.

Η φήμη του «Vasi vadkörte pálinka» επιβεβαιώνεται από τα ακόλουθα βραβεία που του έχουν απονεμηθεί:

- χρυσό μετάλλιο στον δεύτερο ανοικτό διαγωνισμό pálinka και αλκοολούχων ποτών της επαρχίας Vas το 2011·
- αργυρό μετάλλιο στον τέταρτο ανοικτό διαγωνισμό pálinka και αλκοολούχων ποτών της επαρχίας Vas το 2013·
- αργυρό μετάλλιο στον έκτο ανοικτό διαγωνισμό pálinka και αλκοολούχων ποτών της επαρχίας Vas το 2015·
- χρυσό μετάλλιο στον διαγωνισμό pálinka από μηλοειδή και αλκοολούχων ποτών της επαρχίας Vas το 2015·
- αργυρό μετάλλιο στον έβδομο ανοικτό διαγωνισμό pálinka και αλκοολούχων ποτών της επαρχίας Vas το 2016·
- χάλκινο μετάλλιο στον διαγωνισμό pálinka από μηλοειδή και αλκοολούχων ποτών της επαρχίας Vas το 2017.

Το «Vasi vadkörte pálinka» έχει συμμετάσχει σε πολλές μεγάλες εθνικές παρουσιάσεις και εκδηλώσεις γευστιγνωσίας από το 2006. Σε αυτές περιλαμβάνονται το ετήσιο φεστιβάλ pálinka της πόλης Gyula, το φεστιβάλ pálinka της Βουδαπέστης, το φεστιβάλ μπίρας και χοιρινού κοτιού της Békéscsaba, το καρναβάλι Szombathely Savária, το φεστιβάλ γαστρονομίας της Sopron (Izutazás) και, στη Βουδαπέστη, οι διεθνείς εκθέσεις Sirha, FeHoVa και OMÉK, καθώς και η εθνική έκθεση γεωργίας και τροφίμων.

7. Διατάξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή εθνικές/περιφερειακές διατάξεις

- Νόμος XI του 1997 για την προστασία εμπορικών σημάτων και γεωγραφικών ενδείξεων
- Νόμος LXXIII του 2008 για το pálinka, το pálinka από στέμφυλα σταφυλής και το Εθνικό Συμβούλιο Pálinka
- Κυβερνητικό διάταγμα αριθ. 158/2009, της 30ής Ιουλίου 2009, όσον αφορά τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων γεωργικών προϊόντων και τροφίμων και τον έλεγχο των προϊόντων
- Κυβερνητικό διάταγμα αριθ. 22/2012, της 29ης Φεβρουαρίου 2012, για την εθνική υπηρεσία ασφάλειας της τροφικής αλυσίδας
- Διάταγμα αριθ. 49/2013, της 29ης Απριλίου 2013, του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης σχετικά με τις οριακές τιμές ορισμένων προσμειξεων και επιβλαβών υλικών φυσικής προέλευσης στα τρόφιμα και σχετικά με τις απαιτήσεις για ορισμένα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα

8. Στοιχεία αιτούντος

8.1. Κράτος μέλος, τρίτη χώρα ή νομικό/φυσικό πρόσωπο

Όνομα: Birkás Pálinka Kft.

8.2. Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, πόλη/κοινότητα και ταχυδρομικός κώδικας, χώρα)

Διεύθυνση: Győrvár, 9821 Győrvár, Hrsz. 435, 9821 Hungary

Email: birkas@birkaspalinka.hu

Τηλ.: +36 302563066

9. Συμπληρωματικά στοιχεία προς τη γεωγραφική ένδειξη

—

10. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Επιπλέον των στοιχείων που ορίζει η νομοθεσία, η ονομασία περιλαμβάνει επίσης τα εξής:

- «földrajzi árujelző» [γεωγραφική ένδειξη] (χωριστά από την ονομασία)
- Η ονομασία «Vasi vadkörte pálinka» πρέπει να περιλαμβάνεται στην πρόσθια και οπίσθια ετικέτα.