

V

(Γνωστοποιήσεις)

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

(2021/C 14/03)

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

ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΦΑΚΕΛΟΥ

«NAGYKUNSAĞI SZILVAPÁLINKA»

Αριθμός φακέλου: PGI-HU-02232 – 14.10.2016

1. Γεωγραφική ένδειξη προς καταχώριση

«Nagykunsági szilvapálinka»

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

Φυσικές και χημικές ιδιότητες:

Το «Nagykunsági szilvapálinka» έχει ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 40,0 %, μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε μεθανόλη 1 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol. και περιεκτικότητα σε πτητικές ουσίες τουλάχιστον 200 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο αλκοόλης 100 % vol.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

«Nagykunsági szilvapálinka»: Έχει διαυγές χρώμα. Έχει καθαρό, αμυδρά διαποτισμένο από δαμάσκηνο άρωμα, με ελαφρώς πικάντικη γεύση που επιτείνει τις διακριτικά αρωματισμένες νότες ανθέων. Παράλληλα με τις νότες δαμάσκηνου, έχει χαρακτηριστική πικάντικη γεύση, με ελαφρά οξύτητα και ήπιες νότες αμυγδαλόπαστου και μαρμελάδας.

«Nagykunsági szilvapálinka», «érelt» [ωριμασμένο]: Έχει διαυγές χρώμα, το οποίο ποικίλλει από βαθύ αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Όσον αφορά το άρωμα, έχει έντονες νότες δαμάσκηνου, φρούτων και μπαχαρικών. Τα πικάντικα χαρακτηριστικά του μπορούν να αποδοθούν στην παρουσία βανίλιας, γαρύφαλλου και κανέλας. Εκτός από τις έντονες νότες δαμάσκηνου και φρούτων, αφήνει επίσης στο στόμα έντονη γεύση γλυκών μπαχαρικών. Η μεταξένια, στρογγυλή υφή του συμπληρώνεται από ελαφρούς τόνους αμυγδαλόπαστου και μαρμελάδας.

(¹) EE L 130 της 17.5.2019, σ. 1.

«Nagykunsági szilvarálinka», «gyümölcságyon érelt» ή «ágyas» [ωριμασμένο σε στρώση φρούτων]: Έχει διαυγές χρώμα, το οποίο ποικίλλει από βαθύ αχρκοκίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Όσον αφορά το άρωμα, έχει έντονες νότες δαμάσκηνου, φρούτων και μπαχαρικών. Έχει διακριτικό άρωμα καπνιστού, με γευστικές νότες στις οποίες κυριαρχεί μια απαλή, στρογγυλή και μεταξένια υφή μαρμελάδας και αμυγδαλόπαστου, χαρακτηριστική της τοποθέτησης σε στρώση φρούτων.

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

Το «Nagykunsági szilvarálinka» παρασκευάζεται από δαμάσκηνα τα οποία παράγονται εντός των διοικητικών ορίων των τοποθεσιών οι οποίες αναφέρονται στο σημείο 4, τα οποία πολτοποιούνται, αποστάζονται και ωριμάζουν στην ίδια περιοχή. Το «Nagykunsági szilvarálinka» αποτελείται κατά 40 % από αποστάγματα δαμάσκηνων των ποικιλιών Vörös και/ή Besztercei και των κλώνων τους, γεγονός στο οποίο οφείλονται οι νότες αμυγδαλόπαστου και μαρμελάδας οι οποίες δημιουργούνται λόγω της υψηλής περιεκτικότητας των φρούτων σε σάκχαρα. Οι ποικιλίες δαμάσκηνων Besztercei και Vörös είναι αναγνωρισμένες από το κράτος και περιλαμβάνονται στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών.

4 Σχετική γεωγραφική περιοχή

Το «Nagykunsági szilvarálinka» παράγεται από δαμάσκηνα τα οποία προέρχονται από τη διοικητική περιοχή των ακόλουθων δήμων της επαρχίας Jász-Nagykun-Szolnok στα ανατολικά του ποταμού Tisza, και σε αποστακτήρια που λειτουργούν στην περιοχή αυτή:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaiagar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabód, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfalú, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhek, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrén, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tisasas, Csépa, Szelevény.

5. Μέθοδος παρασκευής του αλκοολούχου ποτού

Στην περίπτωση του «Nagykunsági szilvarálinka», η πολτοποίηση, η ζύμωση, η απόσταξη, η ανάπαυση, η ωρίμαση και η τοποθέτηση σε στρώση φρούτων μπορεί να γίνει μόνο σε αποστακτήρια που λειτουργούν στην καθορισμένη ζώνη, με τη χρήση φρούτων που παράγονται σε αυτήν.

Τα βασικά στάδια παραγωγής του rálinka είναι τα εξής:

1. Επιλογή και παραλαβή των φρούτων
2. Πολτοποίηση και ζύμωση
3. Απόσταξη
4. Ανάπαυση, ωρίμανση
5. Παραγωγή και επεξεργασία του rálinka

5.1. Επιλογή και παραλαβή των φρούτων

Τα βασικά φυσικά χαρακτηριστικά των φρούτων αυτών συνίστανται στο μικρό, επίμηκες σχήμα τους, τη βαθιά μπλε ή κοκκινωπή, γλαυκή φλούδα τους, τη χρυσοκίτρινη ή κίτρινη σάρκα τους από την οποία ο πυρήνας αποσπάται εύκολα, και στη ζουμερή, αρμονική, γλυκώδη γεύση τους. Το rálinka παρασκευάζεται από φρούτα που έχουν ωριμάσει επαρκώς (ώριμα/υπερώριμα φρούτα με περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 15 %) τα οποία είναι καλής ή εξαιρετικής ποιότητας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν μέση περιεκτικότητα σε σάκχαρα 15-16 %. Η ποσοτική παραλαβή των φρούτων γίνεται βάσει βάρους. Κατά την παραλαβή, αξιολογείται η ποιότητα των φρούτων βάσει δειγματοληψίας. Ο ποιοτικός έλεγχος και η παραλαβή των φρούτων βασίζονται στην οργανοληπτική αξιολόγηση (ωριμότητα, καθαρότητα, μouxλιασμένα ή σάπια φρούτα, φρούτα με ζημιές ή μώλωπες κ.λπ.) και στην εξακρίβωση της περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία (περιεκτικότητα σε σάκχαρα και μέτρηση του pH). Τα φρούτα πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφα που πιστοποιούν την προέλευσή τους. Μια βασική απαίτηση είναι, τα φρούτα να μην παρουσιάζουν αλλοιωτικά χαρακτηριστικά και ξένες ουσίες.

5.2. Πολτοποίηση και ζύμωση

Ο πυρήνας αφαιρείται από το δαμάσκηνο με τη χρήση ειδικής συσκευής. Ο πολτός μεταφέρεται σε δεξαμενές ζύμωσης με τη χρήση αντλίας πολτού. Η βέλτιστη τιμή του pH είναι 2,8-3,5.

Διασφαλίζεται το βέλτιστο επίπεδο αρώματος και αλκοολικού τίτλου, ενώ παράλληλα παρακολουθείται και διατηρείται σταθερή η θερμοκρασία (18-22 °C). Η βέλτιστη διάρκεια ζύμωσης, ανάλογα με τις εσωτερικές ιδιότητες των φρούτων, είναι 10-14 ημέρες.

Αφού ολοκληρωθεί η ζύμωση του πολτού, η απόσταξη του πρέπει να γίνει το συντομότερο δυνατόν, αλλιώς θα πρέπει να διασφαλιστούν οι βασικές συνθήκες κατάλληλης αποθήκευσης έως ότου ξεκινήσει η απόσταξη.

5.3. Απόσταξη

Το «Nagykunsági szilvapálinka» μπορεί να παραχθεί με τη χρήση εξοπλισμού απόσταξης που είναι κατάλληλος για διπλή κλασματική απόσταξη, η οποία βασίζεται στη χρήση άμβυκα που περιλαμβάνει χάλκινη επιφάνεια (απόσταξη, εξευγενισμός), ή οποιασδήποτε άλλης λύσης που διασφαλίζει την απαιτούμενη οργανοληπτική ποιότητα.

5.4. Ανάπαυση, ωρίμαση

5.4.1. Ανάπαυση

Το «Nagykunsági szilvapálinka» αφήνεται να αναπαυθεί έως ότου αποκτήσει την επιθυμητή ισορροπία.

5.4.2. Ωρίμαση

5.4.2.1. «Nagykunsági szilvapálinka», «érlelt» [ωριμασμένο]:

Η ωρίμαση πραγματοποιείται σε ξύλινα βαρέλια που έχουν προετοιμαστεί και καθαριστεί προσεκτικά, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι το pálinka θα αποκτήσει αρμονική γεύση και άρωμα. Αν η εξωτερική θερμοκρασία υπερβαίνει τους 25 °C, ο αέρας στον θάλαμο αποθήκευσης υγραίνεται με τη χρήση συστήματος ψεκασμού νερού τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα.

Το «Nagykunsági szilvapálinka» αφήνεται να ωριμάσει επί τρεις, τουλάχιστον, μήνες σε ξύλινα βαρέλια χωρητικότητας έως 1 000 λίτρων ή επί ένα έτος, τουλάχιστον, σε ξύλινα βαρέλια χωρητικότητας άνω των 1 000 λίτρων.

5.4.2.2. «Nagykunsági szilvapálinka», «gyümölcságyon érlelt» ή «ágyas» [ωριμασμένο σε στρώση φρούτων]:

Στην περίπτωση του «Nagykunsági szilvapálinka» που είναι «gyümölcságyon érlelt» ή «ágyas» [ωριμασμένο σε στρώση φρούτων], προστίθενται τουλάχιστον 10 kg ώριμων φρούτων, ή τουλάχιστον 5 kg αποξηραμένων φρούτων από την ίδια ποικιλία από εκείνη που χρησιμοποιήθηκε για το pálinka, από τη γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο σημείο 4, για κάθε 100 l pálinka κατά τη διάρκεια της ωρίμασης. Η διαδικασία ωρίμασης με την προσθήκη φρούτων από την προαναφερθείσα γεωγραφική περιοχή διαρκεί τουλάχιστον τρεις μήνες. Η διαδικασία ωρίμασης τεκμηριώνεται με τρόπο που να μπορεί να επαληθευτεί επιτόπου.

5.5. Παραγωγή και επεξεργασία του pálinka

Σύμφωνα με τις αυστηρότατες απαιτήσεις που ισχύουν για τα εμφιαλωμένα προϊόντα ($\pm 0,3$ % κατ' όγκο, ή $\pm 1,5$ % κατ' όγκο για pálinka ωριμασμένο σε στρώση φρούτων), ο αλκοολικός τίτλος του αποστάγματος μετά την ανάπαυση και την ωρίμαση ρυθμίζεται σε επίπεδο κατάλληλο για κατανάλωση μέσω προσθήκης πόσιμου νερού. Το νερό αυτό μπορεί να είναι αποσταγμένο, αφαλατωμένο, απιονισμένο ή αποσκληρυσμένο.

Το ωριμασμένο pálinka μπορεί να ψυχθεί και να υποβληθεί σε διήθηση. Εάν αυτό κριθεί απαραίτητο, μπορεί να υποβληθεί σε επεξεργασία με τη χρήση κατάλληλων τεχνικών βοηθητικών υλικών με σκοπό τη διήθηση του προϊόντος και την αφαίρεση τυχόν βαρέων μετάλλων. Τότε μπορεί να γίνει η εμφιάλωση του pálinka.

Αφού επιτευχθεί ο κατάλληλος αλκοολικός τίτλος, το pálinka μπορεί να μεταγγιστεί σε πλυμένες φιάλες οι οποίες σφραγίζονται με αλουμινένιο κοχλιωτό πώμα ή φελλό που πληροί τα κριτήρια συσκευασίας. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν φιάλες από γυαλί ή κεραμικό υλικό.

Ο μέγιστος όγκος ανά μονάδα συσκευασίας είναι 2 λίτρα· συσκευασίες με μεγαλύτερο όγκο επιτρέπονται μόνο ως μοναδικά δείγματα που προορίζονται για δώρα. Το σφραγισμένο προϊόν μπορεί επίσης να τοποθετηθεί σε διακοσμητικό κουτί.

6. Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον ή προέλευση

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

Ο δεσμός μεταξύ του «Nagykunsági szilvapálinka» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στην ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος.

Το τοπίο του Nagykunság, που είναι σχεδόν εντελώς επίπεδο, διακόπτεται από τους χαρακτηριστικούς γήλοφους (μαγούλες), γνωστούς ως *kunhalom* και από ποταμούς με τους παραποτάμους τους. Τα εδάφη της περιοχής είναι εξαιρετικά άνυδρα, αβεστοπηλώδη και αμμώδη, αλλά πλούσια σε χούμο, ευνοούν την καλλιέργεια καρποφόρων δέντρων. Η ηλιοφάνεια υπερβαίνει τις 2 350 ώρες ανά έτος, ενώ η ετήσια μέση θερμοκρασία είναι 12 °C. Η μέση καλοκαιρινή θερμοκρασία της περιοχής υπερβαίνει τον εθνικό μέσο όρο.

Ένα από τα χαρακτηριστικά καρποφόρα δέντρα που καλλιεργούνται στην περιοχή αυτή είναι η δαμασκηνιά. Οπωρώνες με δαμασκηνιές συναντά κανείς σε ολόκληρη την περιοχή, όπου η καλλιέργειά τους αποτελεί μακρά παράδοση. Η δαμασκηνιά καλλιεργείται σε οπωρώνες και αμπελότοπους. Το έδαφος στις παρόχθιες περιοχές των ποταμών και των παραποτάμων τους διαθέτει αρκετή υγρασία για την καλλιέργεια της δαμασκηνιάς λόγω της υψηλής στάθμης του υδροφόρου ορίζοντα.

Τόσο το εμπόριο δαμάσκηνων όσο και η καλλιέργεια και η χρήση τους αποτελούν μακρά παράδοση στην ιστορία της περιοχής Nagykunság, ενώ οι πιο διαδεδομένες ποικιλίες είναι οι Besztercei και Vörös.

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

Τα ντόπια δαμάσκηνα αποτελούν την πιο ευρέως χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη για την απόσταξη παραδοσιακού *pálinka* στην περιοχή αυτή. Το «Nagykunsági szilvapálinka» αποτελείται τουλάχιστον κατά 40 % από αποσταγμένα δαμάσκηνα των ποικιλιών Vörös και/ή Besztercei και των κλώνων τους. Οι ποικιλίες δαμάσκημων Besztercei και Vörös είναι αναγνωρισμένες από το κράτος και περιλαμβάνονται στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών.

Χάρis στο κλίμα και την αυξημένη ηλιοφάνειά της, η περιοχή Nagykunság, παράγει δαμάσκηνα που είναι πολύ γευστικά και αρωματικά και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Η υψηλή περιεκτικότητα των αποσταγμάτων σε σάκχαρα, που είναι τουλάχιστον 40 % για τα δαμάσκηνα των ποικιλιών Vörös και/ή Besztercei και τους κλώνους τους, προσδίδει στο προϊόν τις νότες αμυγδαλόπαστου και μαρμελάδας.

Το φεστιβάλ *Pálinka* του Nagykunság, που διοργανώνεται από το 2008, προσελκύει πολυάριθμους επισκέπτες και έχει συμβάλει στην αύξηση της δημοτικότητας του «Nagykunsági szilvapálinka». Το προϊόν αυτό είναι επίσης γνωστό και αναγνωρισμένο διεθνώς και εξάγεται σε πολλές χώρες, από τη Ρουμανία ως τον Καναδά.

Στις 11 Νοεμβρίου 2016, το «Nagykunsági szilvapálinka» παρουσιάστηκε σε επίσημους και στον Τύπο στο πλαίσιο της 3ης Ημερίδας γευσιγνωσίας *pálinka* που οργάνωσε το Υπουργείο Γεωργίας (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

Το 2017, το «Nagykunsági szilvapálinka» παρουσιάστηκε σε επαγγελματίες από τον τομέα του εμπορίου, παραγωγούς και καταναλωτές σε συνέδριο με τίτλο «15 έτη προστασίας της προέλευσης του *pálinka*», που διοργανώθηκε στο πλαίσιο της 78ης Εθνικής Έκθεσης Γεωργίας και Τροφίμων (ΟΜΕΚ).

Το «Nagykunsági szilvapálinka» παρουσιάστηκε επίσης στις εκθέσεις Internationale Grüne Woche του Βερολίνου και Indagra του Βουκουρεστίου το 2017.

Η ποιότητα του «Nagykunsági szilvapálinka» επιβεβαιώνεται επίσης από τα παρακάτω βραβεία που απέσπασε στους αντίστοιχους διαγωνισμούς:

- 2018: χάλκινο μετάλλιο στον διαγωνισμό *pálinka* και οινοπνευματωδών ποτών «brillante» που διοργανώθηκε στη Gyula ,
- 2017: χάλκινο μετάλλιο στον πέμπτο περιφερειακό διαγωνισμό *pálinka* και οινοπνευματωδών ποτών στην περιοχή *palóc* ,
- 2017: χάλκινο μετάλλιο στον διαγωνισμό *pálinka* και οινοπνευματωδών ποτών «brillante» που διοργανώθηκε στη Gyula ,
- 2013: χρυσό μετάλλιο στον τέταρτο ανοιχτό διαγωνισμό *pálinka* και οινοπνευματωδών ποτών της επαρχίας Vas
- 2012: μεγάλο βραβείο («Grand Prix») ουγγρικών προϊόντων
- 2012: χρυσό μετάλλιο στον τρίτο ανοιχτό διαγωνισμό *pálinka* και οινοπνευματωδών ποτών της επαρχίας Vas
- 2009: αργυρό μετάλλιο στον δέκατο έβδομο εθνικό ουγγρικό διαγωνισμό *pálinka* και διεθνή διαγωνισμό αποσταγμάτων φρούτων
- 2008: αργυρό μετάλλιο στον δέκατο έκτο εθνικό ουγγρικό διαγωνισμό *pálinka* και διεθνή διαγωνισμό αποσταγμάτων φρούτων – που διοργανώθηκε στην Gyula,
- 2008: πρώτο βραβείο στον δέκατο έκτο εθνικό ουγγρικό διαγωνισμό *pálinka* και διεθνή διαγωνισμό αποσταγμάτων φρούτων που διοργανώθηκε στην Gyula,
- 2000: χάλκινο μετάλλιο στο πρώτο φεστιβάλ άμβυκα που διοργανώθηκε στην – Gyula,

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
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 110/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Ιανουαρίου 2008, 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
- Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 716/2013 της Επιτροπής, της 25ης Ιουλίου 2013, για τη θέσπιση των κανόνων εφαρμογής 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

8. Αιτών

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

Επωνυμία: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Szicsek Pálinka Distillery Ltd]

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

Διεύθυνση: Ókincsem III. keresztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Hungary

9. Συμπληρωματικά στοιχεία προς τη γεωγραφική ένδειξη

Το συμπλήρωμα πρέπει να αναφέρεται χωριστά από την ονομασία.

συμπλήρωμα: «Érlelt» [ωριμασμένο]

Η ονομασία «Nagykunsági szilvapálinka» μπορεί να συνοδεύεται από το συμπλήρωμα «érlelt» [ωριμασμένο] αν το προϊόν έχει ωριμάσει με τον τρόπο που ορίζεται στο σημείο 5.4.2.1.

συμπλήρωμα: «Gyümölcságyon érlelt» ή «Ágyas» [ωριμασμένο σε στρώση φρούτων]

Η ονομασία «Nagykunsági szilvapálinka» μπορεί να συνοδεύεται από το συμπλήρωμα «Gyümölcságyon érlelt» ή «Ágyas» [ωριμασμένο σε στρώση φρούτων] αν το προϊόν έχει ωριμάσει με τον τρόπο που ορίζεται στο σημείο 5.4.2.2.

10. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Στη συσκευασία πρέπει να εμφανίζονται τα εξής στοιχεία:

«földrajzi árujelző» [γεωγραφική ένδειξη] (χωριστά από την ονομασία)
