

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo ⁽¹⁾

(2021/C 147/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 27 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL EXPEDIENTE TÉCNICO DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

«ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA»

N.º UE: PGI-HU-01829-AM01 – 18 de abril de 2017

Lengua de la solicitud de modificación: húngaro

Intermediario

Estado miembro: Hungría

Nombre del intermediario: Ministerio de Agricultura

Dirección(es) completa(s) (nombre de la calle y número, ciudad y código postal, país):

Kossuth Lajos tér 11

1055 Budapest

HUNGRÍA

Tel. + 36 17951705

Correo electrónico: gi@am.gov.hu

Nombre de la indicación geográfica

Újfehértói meggypálinka

Rúbrica del pliego de condiciones afectada por la modificación

- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Vínculo

⁽¹⁾ DO L 39 de 13.2.2008, p. 16.

⁽²⁾ DO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

- Nombre y dirección de la autoridad de control
- Otros:
 - Método de producción de la bebida espirituosa
 - Requisitos establecidos por la normativa de la Unión o por disposiciones nacionales o regionales
 - Nombre y dirección de contacto del solicitante
 - Complemento a la indicación geográfica o toda norma específica de etiquetado
 - Punto tercero de la sección relativa al control
 - Referencias

Modificación

Modificación del pliego de condiciones que conlleva una modificación de las especificaciones principales.

Explicación de la modificación

Modificación 1:

La subsección «Características organolépticas» de la sección B del expediente técnico se modifica como sigue:

Texto anterior:

Aguardiente claro, incoloro, de agradable sabor y aroma a guindas, con notas de cítricos derivadas de la fruta y notas de mazapán derivadas de los huesos de las guindas.

Nueva redacción:

- Aguardiente claro, incoloro, de agradable sabor y aroma a guindas, con notas de cítricos derivadas de la fruta y notas de mazapán derivadas de los huesos de las guindas.
- En el caso del aguardiente envejecido, color amarillento y ambarino y carácter maduro, que conserva el buqué y aroma esenciales propios de las guindas. El envejecimiento en barrica de madera confiere al aguardiente envejecido su color y aroma característicos.
- Tras un largo proceso de envejecimiento en barrica de madera, el sabor y el aroma del aguardiente añejo son más profundos y adquiere un color más oscuro, como el del oro viejo.
- En el caso del aguardiente envejecido con fruta, el buqué se refina por la maduración de la fruta, y el color es el propio de las cerezas. El envejecimiento en lecho de fruta fresca o seca otorga al aguardiente unos valores de contenido más elevados, un aroma más intenso y un sabor más característico.

Explicación:

La adición de tres nuevos procesos de envejecimiento a la subsección «reposo, envejecimiento» de la sección D del expediente técnico que alteran las características organolépticas del aguardiente elaborado mediante dichos procesos hizo necesario introducir las consiguientes modificaciones en las características organolépticas.

Modificación 2:

La subsección «Propiedades quimicofísicas» de la sección B del expediente técnico se modifica como sigue:

Texto anterior:

- grado alcohólico: 40 % vol. como mínimo;
- contenido de alcohol metílico: 1 000 g/hl de alc. a 100 % vol. como máximo;
- contenido de sustancias volátiles: 200 g/hl de alc. a 100 % vol. como mínimo;
- contenido de ácido cianhídrico: 7 g/hl de alc. a 100 % vol. como máximo.

Nueva redacción:

- grado alcohólico: 40 % vol. como mínimo; ($\pm 0,3$ % V/V, para «Újfehértói meggypálinka» envejecido en lecho de fruta $\pm 1,5$ % V/V)
- contenido de alcohol metílico: 1 000 g/hl de alc. a 100 % vol. como máximo;
- contenido de sustancias volátiles: 200 g/hl de alc. a 100 % vol. como mínimo;
- contenido de ácido cianhídrico: 7 g/hl de alc. a 100 % vol. como máximo.

Explicación:

El grado alcohólico del «Újfehértói meggypálinka» es de 40 % vol. ($\pm 0,3$ % V/V, para el «Újfehértói meggypálinka» envejecido en lecho de fruta $\pm 1,5$ % V/V). La modificación contiene la tolerancia correspondiente a la denominación según se indica en el anexo XII del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, a los efectos de reflejar la fluctuación natural en el grado alcohólico y las variaciones resultantes de los procesos de elaboración y almacenamiento.

Modificación 3:

La sección B («Descripción de la bebida espirituosa y de sus principales características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas») del expediente técnico se modifica como sigue:

Se añade un apartado nuevo:

Características específicas (comparadas con las bebidas espirituosas de la misma categoría)

Agradable sabor y aroma a guindas, con notas de cítricos derivadas de la fruta y notas de mazapán derivadas de los huesos de las guindas.

Explicación:

Con arreglo a los requisitos establecidos por el Reglamento (UE) n.º 716/2013, se han añadido las características específicas de la bebida espirituosa a su descripción.

Modificación 4:

En la sección B del expediente técnico se modifica la materia prima utilizada como sigue:

Texto anterior:

Para la producción de aguardiente con la denominación de origen «Újfehértói meggypálinka» solo pueden emplearse las variedades de guinda *Újfehértói fürtös* y *Debreceni bőtermő*.

Nueva redacción:

Para la producción de aguardiente con la indicación geográfica «Újfehértói meggypálinka» solo pueden emplearse las variedades de guinda *Újfehértói fürtös*, *Debreceni bőtermő*, *Kántorjánosi 3*, *Petri* y *Éva*.

Explicación:

Justificación para la adición de variedades: debido a las condiciones meteorológicas imprevisibles y, a menudo, cambiantes, ha sido necesario incluir las variedades de guinda *Kántorjánosi 3*, *Petri* y *Éva* en la producción de «Újfehértói meggypálinka», las cuales se cultivan desde hace décadas en la zona geográfica delimitada y son menos sensibles a las heladas. Las variedades de guinda *Kántorjánosi 3*, *Petri* y *Éva* también se han cultivado en Újfehértó a partir de la selección de cultivares locales y las tres son características del material genético de la zona. Las diferencias de calendario de las fases fenológicas de las tres nuevas variedades de guindas incorporadas al expediente técnico implican que disponer de más variedades atenuará el impacto sobre las pérdidas de cosechas provocadas por las heladas primaverales. La recolección y transformación del fruto se produce a lo largo de un periodo más largo, desde finales de junio hasta principios de julio, lo que aporta una mayor estabilidad a la producción de aguardiente. Las cinco variedades de guinda se cultivan desde hace décadas en la zona geográfica delimitada en la sección C.

Modificación 5:

La sección C («Definición de la zona geográfica en cuestión») del expediente técnico se modifica como sigue:

Texto anterior:

El «Újfehértói meggypálinka» solamente puede elaborarse y embotellarse en las destilerías situadas en la zona delimitada.

Nueva redacción:

El «Újfehértói meggypálinka» solamente puede elaborarse en las destilerías situadas en la zona delimitada.

Explicación:

No es posible justificar el envasado (embotellado) en la zona geográfica.

Modificación 6:

La subsección «El control de calidad contempla los siguientes aspectos de la fruta» de la sección D del expediente técnico se modifica como sigue:

Texto anterior:

- pureza de la variedad: las variedades aceptadas son *Újfehértói fürtös* y *Debreceni bőtermő*
- madurez: totalmente maduras (el tallo se desprende del fruto sin dañarlo)
- condiciones fitosanitarias: el fruto debe estar sano
- limpieza: no puede contener tallos secos, hojas u otras impurezas
- contenido de materia seca de las guindas: al menos 15 % de referencia
- pH de las guindas: 4-5

Nueva redacción:

- pureza de la variedad: las variedades aceptadas son *Újfehértói fürtös*, *Debreceni bőtermő*, *Kántorjánosi 3*, *Petri* y *Éva*
- madurez: totalmente maduras (el tallo se desprende del fruto sin dañarlo)
- condiciones fitosanitarias: sin mohos, podredumbre, daños o magulladuras
- limpieza: no puede contener tallos secos, hojas u otras impurezas
- contenido de materia seca de las guindas: al menos 14 % de referencia
- pH de las guindas: 3,5-4,5

Explicación:

La modificación actualiza el primer punto, el contenido de materia seca de las guindas y el pH, al objeto de incorporar las características de las tres nuevas variedades de guinda. El requisito de salud se ha modificado en consonancia con el punto 3 del expediente técnico.

Modificación 7:

La subsección «Envejecimiento y reposo» de la sección D del expediente técnico se modifica como sigue:

Modificación 7 a):

El título de la subsección se modifica como sigue:

Texto anterior:

Envejecimiento y reposo

Nueva redacción:

Reposo, envejecimiento

Explicación:

Modificación de carácter técnico.

Modificación 7 b):

El contenido de la subsección se modifica como sigue:

Texto anterior:

Tras la destilación, el destilado reposa y madura en un contenedor limpio de acero inoxidable durante al menos tres meses.
(Suprimido)

Nueva redacción:

El «Újfehértói meggypálinka» debe descansar hasta que sea equilibrado. El recipiente empleado para el reposo debe ser de un material con el que no reaccionen los componentes del aguardiente y que no libere sustancias perjudiciales para la salud.

El envejecimiento del «Újfehértói meggypálinka» también puede llevarse a cabo por medio de uno de los procesos siguientes:

- «Újfehértói meggypálinka» envejecido: envejecimiento durante un mínimo de tres meses en una barrica de madera de hasta 1 000 litros de volumen y al menos durante seis meses en una barrica de mayor volumen, para que el aguardiente adquiera nuevos elementos de sabor, debido en parte a la oxidación y en parte a la disolución.
- «Újfehértói meggypálinka» añejo: envejecimiento durante al menos un año en una barrica de madera con un volumen inferior a 1 000 litros o durante al menos dos años en una barrica de madera con un volumen de 1 000 o más litros.
- «Újfehértói meggypálinka» envejecido en lecho de fruta: envejecimiento durante al menos tres meses con 10 kg de guindas maduras como mínimo o 5 kg de guindas secas como mínimo, de las variedades especificadas en la sección D procedentes de la zona indicada en la sección C, por cada 100 l de aguardiente.

Explicación:

Para satisfacer la demanda de los consumidores, era necesario poder elaborar «Újfehértói meggypálinka» mediante distintos procesos de envejecimiento, de acuerdo con la legislación húngara en la materia, y la subsección se ha modificado a tales efectos.

Modificación 8:

La información sobre el método de producción (sección D) de las especificaciones principales del expediente técnico se ha completado con la información sobre el método de producción de la bebida espirituosa que ya contenía la versión original de dicho expediente técnico.

Explicación:

La información de carácter tecnológico que ya contenía la versión original del expediente técnico se ha incluido en las especificaciones principales para describir más adecuadamente el proceso tecnológico.

Modificación 9:

La subsección «Embotellado» de la sección D del expediente técnico se modifica como sigue:

*Texto anterior:***Embotellado**

Cuando el aguardiente de guinda está listo para su comercialización, puede embotellarse en frascos lavados y cerrarse con tapones de plástico con una cubierta de madera y encerados, o con tapones de plástico con una cubierta de madera o con tapones pilfer o cápsulas retráctiles. El frasco cerrado puede embalarse en cajas de cartón o en estuches decorativos. El contenido máximo de cada unidad no debe superar 1 litro. Solo pueden envasarse volúmenes superiores al litro a modo de muestra única, como regalo. (Suprimido)

Explicación:

No es posible justificar el envasado (embotellado) en la zona geográfica.

Modificación 10:

El cuarto párrafo de la sección E del expediente técnico se modifica como sigue:

*Texto anterior:**(cuarto párrafo de la sección E)*

La comparación entre los requisitos de producción de la variedad *Újfehértói fürtös* y las características de la zona geográfica pone de manifiesto una feliz coincidencia entre ambos, y no es simple casualidad que la producción de guindas comenzara en esta zona ni que la variedad *Újfehértói fürtös* sea originaria de ella; tampoco lo es que la mayor parte de la cosecha de guindas del condado de Szabolcs-Szatmár-Bereg proceda de allí.

Nueva redacción:

La comparación entre los requisitos de producción de las variedades de guinda *Újfehértói fürtös*, *Debreceni bőtermő*, *Kántorjánosi 3*, *Petri* y *Éva* que se emplean como materia prima para elaborar «Újfehértói meggypálinka» y las características de la zona geográfica designada pone de manifiesto una feliz coincidencia entre ambos, y no es simple casualidad que la producción de guindas comenzara en esta zona ni que las variedades de guinda *Újfehértói fürtös* sean originarias de ella; tampoco lo es que la mayor parte de la cosecha de guindas del condado de Szabolcs-Szatmár-Bereg proceda de allí.

Explicación:

La primera variedad seleccionada por el centro de investigación de Újfehértó fue *Újfehértói fürtös*. La denominación «Újfehértó» ha adquirido renombre tanto en Hungría como más allá de sus fronteras. Las variedades de guinda enumeradas en la sección B también se han cultivado en Újfehértó, a partir de la selección de cultivares locales, y todas son características del material genético de la zona.

Modificación 11:

El noveno párrafo de la sección E del expediente técnico se modifica como sigue:

Texto anterior:

(*noveno párrafo de la sección E*)

Ya a principios del siglo XIX Újfehértó contaba con numerosos y extensos viñedos. Junto a las vides crecían diversos tipos de árboles frutales, como los guindos *cigánymeggy* semisilvestres y, en números cada vez mayores, los guindos de las variedades *Szilágyi* y *Pándy*. A mediados de la década de los setenta del pasado siglo, las explotaciones más pequeñas comenzaron a cultivar huertos de guindos, principalmente de la variedad *Pándy*, y en 1965 se desarrolló la nueva variedad de guinda *fürtös* en el centro de investigación de Újfehértó.

Nueva redacción:

Ya a principios del siglo XIX Újfehértó contaba con numerosos y extensos viñedos. Junto a las vides crecían diversos tipos de árboles frutales, como los guindos *cigánymeggy* semisilvestres y, en números cada vez mayores, los guindos de las variedades *Szilágyi* y *Pándy*. A mediados de la década de los setenta del pasado siglo, las explotaciones más pequeñas comenzaron a cultivar huertos de guindos, principalmente de la variedad *Pándy* y de las nuevas variedades de guinda *Újfehértói* desarrolladas en el centro de investigación de Újfehértó en 1965.

Explicación:

La modificación del noveno párrafo consiste meramente en la sustitución del texto «en 1965 se desarrolló la nueva variedad de guinda *fürtös* en el centro de investigación de Újfehértó» por «de las nuevas variedades de guinda *Újfehértói* desarrolladas en el centro de investigación de Újfehértó en 1965».

Modificación 12:

Se añade lo siguiente a la sección E («Explicación detallada que demuestre la relación con el entorno u origen geográfico»):

Los tipos de guinda de alto rendimiento conocidos localmente como *Fehértói csüngős Pándy* o *Fehértói fürtös Pándy* se habían extendido en Újfehértó y en sus alrededores en la primera mitad del siglo XX. La selección artificial local en Újfehértó y sus inmediaciones comenzó en el centro de investigación de Újfehértó en la década de 1960 bajo la dirección del Dr. Ferenc Pethő y consistió en recolectar clones de frutas autofértiles, de alta calidad y de alto rendimiento que se desprenden fácilmente del tallo. Se escogió el clon de guinda con las propiedades más favorables y se clasificó como una variedad a la que se concedió reconocimiento estatal preliminar bajo el nombre de *Újfehértói fürtös* en 1970. La selección artificial local se extendió a los municipios circundantes de la región. Las variantes reunidas aquí también fueron probadas en Újfehértó, y a las mejores variedades, como *Debreceni bőtermő*, *Kántorjánosi 3*, *Petri* y *Éva*, también se les concedió reconocimiento estatal; estas variedades constituyen la materia prima para la elaboración de «Újfehértói meggypálinka».

Existe una relación de regresión lineal entre la amplia fluctuación de las temperaturas diurnas y nocturnas y el contenido de azúcar de la fruta. Debido a la diferencia considerable entre las temperaturas diurnas y nocturnas en la zona geográfica durante el período vegetativo, las variedades de guinda empleadas como materia prima para elaborar «Újfehértói meggypálinka» tienen un alto contenido de azúcar (al menos 14° Bx). Las variedades también se caracterizan por la ausencia de sabores amargos. Ello aporta a las guindas su agradable sabor dulce y ácido o ligeramente ácido.

Gracias al efecto conjunto de unas precipitaciones más intensas en la zona geográfica durante el período vegetativo y la buena capacidad de retención de agua de su suelo arenoso húmico de densidad media, la guinda tiene un bajo contenido de ácido (acidez total de entre el 0,6 y el 1,5 %), lo que también contribuye al sabor característico, agradablemente dulce y ácido o ligeramente ácido de las variedades que proporcionan la materia prima para elaborar «Újfehértói meggypálinka».

Si es necesario para garantizar el sabor a mazapán del «Újfehértói meggypálinka», se añaden trozos de huesos secos a la masa de fermentación, además de los trozos sueltos autorizados (un 3 % como máximo).

Las características específicas de las variedades de guindas cultivadas en la zona geográfica se deben al clima y las condiciones del suelo de la zona geográfica y al conocimiento humano vinculados a Újfehértó.

Explicación:

Se ha añadido información sobre el vínculo con la zona geográfica y los vínculos entre las variedades iniciales de guinda y las nuevas, así como sobre la influencia de las distintas variedades en las características del producto final. Se incorpora esta información a fin de justificar que la calidad de las bebidas espirituosas elaboradas a partir de las nuevas variedades incluidas en el expediente técnico debe atribuirse fundamentalmente a la zona geográfica.

Modificación 13:

La sección F del expediente técnico se modifica como sigue:

Texto anterior:

- Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo
- Ley LXXIII de 2008 sobre el aguardiente, el *törkölypálinka* y el Consejo Nacional del Aguardiente

Nueva redacción:

- Ley XI de 1997 sobre la protección de marcas e indicaciones geográficas
- Ley LXXIII de 2008 sobre el aguardiente, el aguardiente de orujo de uva y el Consejo Nacional del Aguardiente
- Decreto Gubernamental n.º 158/2009, de 30 de julio de 2009, por el que se establecen las disposiciones para la protección de las indicaciones geográficas de los productos agrícolas y alimenticios y para el control de los productos
- Decreto Gubernamental n.º 22/2012, de 29 de febrero de 2012, sobre la Oficina Nacional de Seguridad de la Cadena Alimentaria
- Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo
- Reglamento de Ejecución (UE) n.º 716/2013 de la Comisión, de 25 de julio de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográficas de bebidas espirituosas

Explicación:

La modificación actualiza el marco normativo pertinente.

Modificación 14:

En la sección G del expediente técnico se modifica el nombre del solicitante como sigue:

Texto anterior:

Nombre: Zsindelyes Pálinka Kft.

Nueva redacción:

Nombre: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Explicación:

Se han producido cambios en los datos del solicitante.

Modificación 15:

La sección H del expediente técnico se modifica como sigue:

Texto anterior:

Además de los requisitos establecidos por la legislación aplicable, la denominación incluye lo siguiente:

«Újfehértói meggypálinka»

«denominación de origen protegida»

Nueva redacción:

Además de los requisitos establecidos por la legislación aplicable, la denominación incluye también lo siguiente:

«indicación geográfica»

Explicación:

Modificaciones de carácter técnico motivadas por un cambio en la legislación.

Modificación 16:

Se han añadido las siguientes normas individuales a la sección H del expediente técnico:

Texto adicional:

El nombre «Újfehértói meggypálinka» también puede ir acompañado de los siguientes complementos:

Complemento: «érlelt» [envejecido]

Condiciones específicas de uso: Un producto puede llevar este complemento si su envejecimiento mínimo es de tres meses en una barrica de madera de hasta 1 000 litros de volumen, o de al menos seis meses en una barrica de mayor volumen.

Complemento: «ópálinka» [aguardiente añejo]

Condiciones específicas de uso: Un producto puede llevar este complemento si se ha envejecido durante al menos un año en una barrica de madera con un volumen inferior a 1 000 litros o durante al menos dos años en una barrica de madera con un volumen de 1 000 o más litros.

Complemento: «gyümölcságyon érlelt» o «ágyas» [envejecido sobre lecho de fruta]

Condiciones específicas de uso: Un producto puede llevar este complemento si se añaden al menos 10 kg de guindas maduras, o al menos 5 kg de guindas secas, de las variedades recogidas en la sección D procedentes de la zona geográfica especificada en la sección C, a cada 100 l de aguardiente y el producto se envejece con la fruta durante al menos tres meses. En la etiqueta de la botella debe indicarse la cantidad neta de aguardiente.

Explicación:

Debido a la incorporación de métodos de envejecimiento adicionales a la sección D del expediente técnico, es necesario modificar las normas relativas a la denominación.

Modificación 17:

El punto 2 («Autoridades de control y organismos de certificación de productos») de «Rúbricas de conformidad con el apartado 1 de la sección 10 del Decreto Gubernamental n.º 158/2009, de 30 de julio de 2009», se modifica como sigue:

Texto anterior:

Oficina gubernamental del condado de Szabolcs-Szatmár-Bereg - Dirección de Seguridad de la Cadena Alimentaria y Sanidad Animal
Keleti Márton út 1, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42451200

Fax +36 42451221

Correo electrónico: elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu

Sitio web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Nueva redacción:

Oficina gubernamental del condado de Szabolcs-Szatmár-Bereg
Hősök tere 5, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42599300

Correo electrónico: hivatal@szabolcs.gov.hu

Sitio web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Explicación:

Se han producido cambios en el nombre de la autoridad regional de control.

Modificación 18:

El tercer punto de la sección del expediente técnico relativa al control se modifica como sigue:

Texto anterior:

Contenido de metanol	1 200 g/hl de alcohol a 100 % vol. como máximo, con arreglo a la letra b) del punto 9) del anexo II del Reglamento (CE) n.º 110/2008
----------------------	--

Nueva redacción:

Contenido de metanol	1 000 g/hl de alcohol a 100 % vol. como máximo, con arreglo a la letra b) del punto 9) del anexo II del Reglamento (CE) n.º 110/2008
----------------------	--

Explicación:

La modificación tiene por objeto ajustar el valor a la legislación de la Unión aplicable.

Modificación 19:

La sección «Referencias» se modifica como sigue:

Texto anterior:

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Aguardiente y otras bebidas espirituosas], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* (Información sobre el proceso de destilado tradicional del aguardiente), Ethnographia 1945.

Dr. Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Manual de destilado de aguardiente para pequeñas destilerías], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* (ETNOLOGÍA HÚNGARA II. Agricultura/fruticultura), Akadémiai Kiadó, Budapest 2001

Nueva redacción:

Géza Balázs: *Pálinka, a hungarikum* (Pálinka, Hungaricum), Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Aguardiente y otras bebidas espirituosas], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Géza Balázs: *A magyar pálinka* (Aguardiente húngaro), Aula Kiadó, Budapest, 1998, p. 29

Géza Balázs: *Az égetett szeszesitalok megjelenése* (El aspecto de las bebidas espirituosas), Néprajzi látóhatár VI. 1997

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* (Información sobre el proceso de destilado tradicional del aguardiente), Ethnographia 1945.

Dr. Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* (Manual de destilado de aguardiente para pequeñas destilerías), Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* (ETNOLOGÍA HÚNGARA II. Agricultura/fruticultura), Akadémiai Kiadó, Budapest 2001

Explicación:

Se han añadido nuevas referencias a la bibliografía como resultado de la investigación llevada a cabo para aportar pruebas del prestigio del «Újfehértói meggypálinka».

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO

«ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA»

N.º UE: PGI-HU-01829-AM01 – 18 de abril de 2017

1. **Nombre**

«Újfehértói meggypálinka»

2. **Categoría de bebida espirituosa**

Aguardiente de fruta (categoría n.º 9 del Reglamento (CE) n.º 110/2008)

3. **Descripción de la bebida espirituosa**

Características organolépticas

- Aguardiente claro, incoloro, de agradable sabor y aroma a guindas, con notas de cítricos derivadas de la fruta y notas de mazapán derivadas de los huesos de las guindas.
- En el caso del aguardiente envejecido, color amarillento y ambarino y carácter maduro, que conserva el buqué y aroma esenciales propios de las guindas. El envejecimiento en barrica de madera confiere al aguardiente envejecido su color y aroma característicos.
- Tras un largo proceso de envejecimiento en barrica de madera, el sabor y el aroma del aguardiente añejo son más profundos y adquiere un color más oscuro, como el del oro viejo.
- En el caso del aguardiente envejecido con fruta, el buqué se refina por la maduración de la fruta, y el color es el propio de las cerezas. El envejecimiento en lecho de fruta fresca o seca otorga al aguardiente unos valores de contenido más elevados, un aroma más intenso y un sabor más característico.

Propiedades físicas y químicas

- grado alcohólico: 40 % vol. como mínimo; (+/- 0,3 % V/V, para el «Újfehértói meggypálinka» envejecido en lecho de fruta +/- 1,5 % V/V);
- contenido de alcohol metílico: 1 000 g/hl de alc. a 100 % vol. como máximo;
- contenido de sustancias volátiles: 200 g/hl de alc. a 100 % vol. como mínimo;
- contenido de ácido cianhídrico: 7 g/hl de alc. a 100 % vol. como máximo.

Características específicas (comparadas con las bebidas espirituosas de la misma categoría)

Agradable sabor y aroma a guindas, con notas de cítricos derivadas de la fruta y notas de mazapán derivadas de los huesos de las guindas.

Materia prima utilizada para elaborar el producto:

Para la producción de aguardiente con la indicación geográfica «Újfehértói meggypálinka» solo pueden emplearse las variedades *Újfehértói fürtös*, *Debrecei bőtermő*, *Kántorjánosi 3*, *Petri* y *Éva*.

4. **Zona geográfica**

El «Újfehértói meggypálinka» solamente puede ser originario de las siguientes poblaciones del condado de Szabolcs-Szatmár-Bereg: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag y Zsindelyes.

El «Újfehértói meggypálinka» solamente puede elaborarse en las destilerías situadas en la zona delimitada.

5. Método de obtención de la bebida espirituosa

Aceptación de la fruta de guinda: La base de un aguardiente de buena calidad es la utilización de fruta totalmente madura y sana. Cuando se recibe la fruta se comprueban tanto la cantidad como la calidad.

El control de calidad abarca los siguientes aspectos de la fruta:

- pureza de la variedad: las variedades aceptadas son *Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri y Éva*
- madurez: totalmente maduras (el tallo se desprende del fruto sin dañarlo)
- condiciones fitosanitarias: sin mohos, podredumbre, daños o magulladuras
- limpieza: no puede contener tallos secos, hojas u otras impurezas
- contenido de materia seca de las guindas: al menos 14 % de referencia
- pH de las guindas: 3,5-4,5

Maceración

Las frutas lavadas se transfieren a la deshuesadora para extraerles el hueso. El tamaño medio de los huesos debe tenerse en cuenta al ajustar la máquina a fin de reducir al mínimo el porcentaje de trozos de huesos que entran en la masa. La presencia de trozos de hueso en la masa conlleva un peligro, ya que durante la maceración y la fermentación la amigdalina se descompone, formando cianuro de hidrógeno y benzaldehído. En el caso de las frutas de hueso, es importante conservar el sabor a hueso, por lo que, de ser necesario, se añaden trozos de huesos secos a la masa de fermentación, además de los trozos sueltos autorizados (un 3 % como máximo). La masa dulce se bombea en tanques de fermentación debidamente preparados mediante una bomba apta para masa. Durante la maceración, se añade una cantidad adecuada de enzima pectinolítica (1-3 g/100 kg, en función del año y el lote) a la masa de guindas con hueso para facilitar la extracción del jugo, obtener una fermentación uniforme y ayudar a liberar los sabores y aromas.

Una vez establecido el pH del lote, el valor del pH se ajusta a 3,0 empleando ácido fosfórico, el cual aporta una protección adecuada del pH durante la fermentación y el almacenamiento de la masa, además de ayudar a conservar los aromas de la fruta. Es importante añadir el ácido diluido a la masa. Se trata de una fermentación controlada: la masa, con pectina degradada y con la protección del ácido, se mantiene a 18-20 °C mediante un equipo de refrigeración y, posteriormente, se le inocula una cepa de levadura debidamente preparada y rehidratada, lo que permite acortar la primera fase de fermentación.

Fermentación

Para romper la capa superior de pulpa (tapa o sombrero) que se forma sobre la masa, esta se remueve varias veces al día, de manera que la pulpa absorbe el líquido y el material poroso y poco denso de la superficie de la masa se disuelve, evitando así una pérdida importante de sabor o productividad. La fermentación suele prolongarse entre siete y diez días y los parámetros necesarios para controlar el proceso se miden de manera continua (% de referencia, contenido de azúcar y de alcohol, pH, etc.). La masa fermentada se destila lo antes posible. El contenido de azúcares reductores de la masa fermentada no debe superar los 4 g/l.

Destilación, refinado

La masa de guindas puede destilarse con dos tipos de equipos (alambiques de destilación fraccionada o equipos de destilación continua). El objetivo en ambos casos es elaborar un destilado o aguardiente de la mejor calidad. Por consiguiente, se establece la dinámica de separación (la cantidad de «cabeza», «corazón» y «cola» del destilado) para cada lote, que puede cambiar naturalmente durante el proceso de destilado (factor tiempo). La separación de la «cabeza» y la «cola» se suele llevar a cabo por medio de una evaluación organoléptica. Tras cada proceso de destilación, el destilador se limpia mediante un sistema de limpieza *in situ* (CIP) durante unos cinco minutos.

Reposo, envejecimiento

El «Újfehértói meggypálinka» debe reposar hasta alcanzar su equilibrio. El recipiente empleado para el reposo debe ser de un material con el que no reaccionen los componentes del aguardiente y que no libere sustancias perjudiciales para la salud.

El envejecimiento del «Újfehértói meggypálinka» también puede llevarse a cabo por medio de uno de los procesos siguientes:

- «Újfehértói meggypálinka» envejecido: envejecimiento durante un mínimo de tres meses en una barrica de madera de hasta 1 000 litros de volumen y al menos durante seis meses en una barrica de mayor volumen, para que el aguardiente adquiriera nuevos elementos de sabor, debido en parte a la oxidación y en parte a la disolución.
- «Újfehértói meggypálinka» añejo: envejecimiento durante al menos un año en una barrica de madera con un volumen inferior a 1 000 litros o durante al menos dos años en una barrica de madera con un volumen de 1 000 o más litros.
- «Újfehértói meggypálinka» envejecido en lecho de fruta: envejecimiento durante al menos tres meses con 10 kg de guindas maduras como mínimo o 5 kg de guindas secas como mínimo, de las variedades especificadas en la sección D procedentes de la zona indicada en la sección C, por cada 100 l de aguardiente.

Ajuste del contenido de alcohol

El contenido de alcohol de los destilados se diluye añadiendo agua de calidad controlada y suavizada (1 °dH máx.) hasta alcanzar un nivel adecuado para el consumo. Tras la dilución se inicia otro periodo de reposo y envejecimiento previo al embotellado del producto.

6. Vínculo con el medio geográfico o con el origen

La base de un aguardiente de buena calidad es la utilización de fruta de alta calidad con excelentes propiedades. Para ello es necesario elegir el mejor emplazamiento para la producción de la fruta, teniendo en cuenta los factores climatológicos y edáficos y la posición.

La zona geográfica indicada más arriba se encuentra en el condado de Szabolcs-Szatmár-Bereg, en la parte central de la región de Nyírség. Las precipitaciones anuales en esa área son de entre 570 y 590 mm, pero en algunas zonas pueden oscilar entre 550 y 600 mm. La cantidad de precipitaciones durante el período de crecimiento es de alrededor de 420 mm, de los cuales, entre 65 y 78 mm caen en junio, lo cual resulta favorable para el cultivo de la fruta. La temperatura media anual oscila entre 9,3 y 9,9 °C. Los últimos días de heladas tienen lugar alrededor de mediados de abril, y las primeras heladas del otoño a mediados de octubre. El mes más cálido es julio, con entre 20,2 y 20,7 °C, es decir, las temperaturas son entre 1 y 2 °C más bajas que en otras áreas de la *Alföld* (la gran Llanura Húngara). El calor estival es menos intenso en esta zona geográfica que en otras partes de la *Alföld*, ya que las noches son bastante frescas, incluso en verano. La primavera comienza más tarde que en las regiones circundantes, por lo que la floración de las guindas suele librarse de las heladas de primavera. En esta zona el clima muy cálido comienza después de mediados de julio, pero para esta época ya se han cosechado las guindas. La insolación anual es de entre 1950 y 2030 horas, de las cuales, entre 760 y 800 se registran durante el verano.

El tipo de suelo predominante en la zona geográfica en cuestión es arenoso, con humus sobre la arenisca. Este tipo de suelo se caracteriza por un contenido de humus superior a un 1 % y un mantillo de 40 cm. Posee buena capacidad de retención del agua y permeabilidad, está aireado, no se seca fácilmente y su capacidad de nutrientes es suficiente para lograr un buen rendimiento. El aumento de las reservas de nitrógeno del suelo puede incrementar considerablemente los rendimientos. Además del tipo de suelo antes mencionado, también se encuentran parches más grandes o más pequeños de suelos de bosque de color marrón rojizo, con un contenido de humus que oscila entre el 1 y el 1,5 %. Las propiedades hídricas del suelo son también favorables, pues combinan permeabilidad al agua moderada y buena capacidad de retención del agua. Otros factores positivos que cabe reseñar son la ventilación del suelo y sus propiedades para la gestión de nutrientes.

La comparación entre los requisitos de producción de las variedades de guinda *Újfehértói fűrtös*, *Debreceni bőtermő*, *Kántorjánosi 3*, *Petri* y *Éva* que se emplean como materia prima para elaborar «Újfehértói meggypálinka» y las características de la zona geográfica designada pone de manifiesto una feliz coincidencia entre ambos, y no es simple casualidad que la producción de guindas comenzara en esta zona ni que las variedades de guinda *Újfehértói fűrtös* sean originarias de ella; tampoco lo es que la mayor parte de la cosecha de guindas del condado de Szabolcs-Szatmár-Bereg proceda de allí.

Los tipos de guinda de alto rendimiento conocidos localmente como *Fehértói csüngős Pándy* o *Fehértói fűrtös Pándy* se habían extendido en Újfehértó y en sus alrededores en la primera mitad del siglo XX. La selección artificial local en Újfehértó y sus inmediaciones comenzó en el centro de investigación de Újfehértó en la década de 1960 bajo la dirección del Dr. Ferenc Pethő y consistió en recolectar clones de frutas autofértiles, de alta calidad y de alto rendimiento que se desprenden fácilmente del tallo. Se escogió el clon de guinda con las propiedades más favorables y se clasificó como una variedad a la que se concedió reconocimiento estatal preliminar bajo el nombre de *Újfehértói*

fürtös en 1970. La selección artificial local se extendió a los municipios circundantes de la región. Las variantes reunidas aquí también fueron probadas en Újfehértó, y a las mejores variedades, como *Debreceeni bőtermő*, *Kántorjánosi 3*, *Petri* y *Éva*, también se les concedió reconocimiento estatal; estas variedades constituyen la materia prima para la elaboración de «Újfehértói meggypálinka».

Existe una relación de regresión lineal entre la amplia fluctuación de las temperaturas diurnas y nocturnas y el contenido de azúcar de la fruta. Debido a la diferencia considerable entre las temperaturas diurnas y nocturnas en la zona geográfica durante el período vegetativo, las variedades de guinda empleadas como materia prima para elaborar «Újfehértói meggypálinka» tienen un alto contenido de azúcar (al menos 14° Bx). Las variedades también se caracterizan por la ausencia de sabores amargos. Ello aporta a las guindas su agradable sabor dulce y ácido o ligeramente ácido.

Gracias al efecto conjunto de unas precipitaciones más intensas en la zona geográfica durante el período vegetativo y la buena capacidad de retención de agua de su suelo arenoso húmico de densidad media, la guinda tiene un bajo contenido de ácido (acidez total de entre el 0,6 y el 1,5 %), lo que también contribuye al sabor característico, agradablemente dulce y ácido o ligeramente ácido de las variedades que proporcionan la materia prima para elaborar «Újfehértói meggypálinka».

Si es necesario para garantizar el sabor a mazapán del «Újfehértói meggypálinka», se añaden trozos de huesos secos a la masa de fermentación, además de los trozos sueltos autorizados (un 3 % como máximo).

Las características específicas de las variedades de guindas cultivadas en la zona geográfica se deben al clima y las condiciones del suelo de la zona geográfica y al conocimiento humano vinculados a Újfehértó.

La producción y el consumo de aguardiente en la cuenca de los Cárpatos se remonta a la historia lejana de la población que se asentó en esta zona. El pueblo de Árpád ya conocía la técnica para elaborar bebidas espirituosas que trajo de su tierra natal, más al este. Fueron necesarios varios miles de años para pasar de las herramientas primitivas, los rudimentarios destiladores hechos de arcilla y madera de abedul, al destilador de aguardiente y los alambiques de refinado que se emplean hoy en día. El uso de las bebidas espirituosas y su función han ido cambiando con las circunstancias de los distintos tiempos. Este embriagador néctar se empleaba en tiempos antiguos únicamente con fines medicinales para elaborar esencias de plantas. (Esta práctica pervivió en la memoria colectiva hasta un pasado muy reciente en Újfehértó, ya que hasta mediados del siglo XX las personas mayores conservaban las distintas hierbas que recogían en aguardiente para que absorbiese sus propiedades curativas). Su uso como bebida alcohólica se popularizó en la Edad Media. No obstante, en las décadas de 1930 y 1940 aún no se había convertido en la bebida de consumo diario que es hoy en día, ya que según relatan los habitantes más ancianos de Újfehértó, entonces el aguardiente solo se consumía en festividades especiales, como la cosecha.

En los primeros tiempos de la producción de aguardiente los alambiques no eran de uso exclusivo y se empleaban también para destilar fruta, vino, cereales, patata, etc. Durante el siglo XVIII la capacidad de los alambiques era aún muy reducida. Los primeros datos conocidos sobre venta de bebidas espirituosas en Újfehértó son de esa época y proceden de las posadas del asentamiento, que se arrendaban y reportaban pingües beneficios. Estas posadas, cuyos arrendatarios por aquel entonces procedían cada vez más de la comunidad judía asentada en la zona, vendían aguardiente además de vino. Sin embargo, la cantidad de aguardiente era muy pequeña, lo que también demuestra que debía de emplearse algún utensilio casero de poca capacidad a modo de alambique para producirlo. Más adelante, como evidencia la declaración de impuestos especiales del lugarteniente retirado Sándor Bakó, fue ganando popularidad.

En Újfehértó, como en la Alföld en general, las frutas ocupaban un papel importante en la nutrición. Una de ellas era la guinda, de la que ya se encontraban variedades silvestres en las zonas colindantes a principios del siglo XVII.

Los pequeños agricultores que contaban con las explotaciones y huertos frutales más extensos elaboraban su aguardiente de verano al mismo tiempo que se producía el «aguardiente de la cosecha» para los habitantes de la población.

Ya a principios del siglo XIX Újfehértó contaba con numerosos y extensos viñedos. Junto a las vides crecían diversos tipos de árboles frutales, como los guindos *cigánymeggy* semisilvestres y, en números cada vez mayores, los guindos de las variedades *Szilágyi* y *Pándy*. A mediados de la década de los setenta del pasado siglo, las explotaciones más pequeñas comenzaron a cultivar huertos de guindos, principalmente de la variedad *Pándy* y de las nuevas variedades de guinda *Újfehértói* desarrolladas en el centro de investigación de Újfehértó en 1965.

Újfehértó llegó a tener dos grandes destilerías industriales de aguardiente, una financiada por el municipio y otra, por los propietarios locales. La primera estaba situada al norte de la ciudad y la segunda, fundada por Lőrinc Cserynus, primer lugarteniente de la Revolución de 1848-1849, que se encontraba al sur, todavía sigue funcionando en Rákóczi út.

En general, puede decirse que, habida cuenta de las idóneas condiciones climáticas, la producción y el consumo de aguardiente de guinda tienen una larga tradición en la zona definida.

7. Disposiciones de la Unión Europea, nacionales o regionales

- Ley XI de 1997 sobre la protección de marcas comerciales e indicaciones geográficas
- Ley LXXIII de 2008 sobre el aguardiente, el aguardiente de orujo de uva y el Consejo Nacional del Aguardiente
- Decreto Gubernamental n.º 158/2009, de 30 de julio de 2009, por el que se establecen las disposiciones para la protección de las indicaciones geográficas de los productos agrícolas y alimenticios y para el control de los productos
- Decreto Gubernamental n.º 22/2012, de 29 de febrero de 2012, sobre la Oficina Nacional de Seguridad de la Cadena Alimentaria
- Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo
- Reglamento de Ejecución (UE) n.º 716/2013 de la Comisión, de 25 de julio de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas

8. Solicitante

Nombre: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Dirección postal: Zsindelyes tanya 1. sz, H-4245 Érpatak

9. Complemento a la indicación geográfica

El nombre «Újfehértói meggypálinka» también puede ir acompañado de los siguientes complementos:

Complemento: «érelt» [envejecido]

Condiciones específicas de uso: Un producto puede llevar este complemento si su envejecimiento mínimo es de tres meses en una barrica de madera de hasta 1 000 litros de volumen, o de al menos seis meses en una barrica de mayor volumen.

Complemento: «ópálinka» [aguardiente añejo]

Condiciones específicas de uso: Un producto puede llevar este complemento si se ha envejecido durante al menos un año en una barrica de madera con un volumen inferior a 1 000 litros o durante al menos dos años en una barrica de madera con un volumen de 1 000 o más litros.

Complemento: «gyümölcságyon érelt» o «ágyas» [envejecido sobre lecho de fruta]

Condiciones específicas de uso: Un producto puede llevar este complemento si se añaden al menos 10 kg de guindas maduras, o al menos 5 kg de guindas secas, de las variedades recogidas en la sección D procedentes de la zona geográfica especificada en la sección C, a cada 100 l de aguardiente y el producto se envejece con la fruta durante al menos tres meses. En la etiqueta de la botella debe indicarse la cantidad neta de aguardiente.

10. Normas específicas de etiquetado

Además de los requisitos establecidos por la legislación aplicable, la denominación incluye también lo siguiente:

«indicación geográfica»
