

V

(Teated)

MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89) <sup>(1)</sup> artikli 17 lõike 6 kohase muutmistaotluse avaldamine**

(2021/C 147/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/787 artiklile 27 <sup>(2)</sup>

GEOGRAAFILISE TÄHISE TEHNILISE TOIMIKU MUUTMISE TAOTLUS

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA“

Eli nr: PGI-HU-01829-AM01 – 18. aprill 2017

Muudatuse keel: ungari

**Vahendaja**

Liikmesriik: Ungari

Vahendaja nimi: põllumajandusministeerium

Täielik(ud) aadress(id) (majanumber, tänav, asula, sihtnumber, riik):

Kossuth Lajos tér 11

1055 Budapest

UNGARI

Tel + 36 17951705

E-post: gi@am.gov.hu

**Geograafilise tähise nimetus**

Újfehértói meggypálinka

**Tootepetsifikaadi osa, mida muudatus puudutab**

- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Seos

<sup>(1)</sup> ELT L 39, 13.2.2008, lk 16.

<sup>(2)</sup> ELT L 130, 17.5.2019, lk 1.

- Kontrolliasutuse nimi ja aadress
- Muu:
  - Piiritusjoogi valmistamise meetod
  - Liidu ja/või riiklike ja/või piirkondlike õigusaktidega kehtestatud nõuded
  - Taotleja nimi ja kontaktaadress
  - Geograafilise tähise ja/või märgistamise erieeskirjade täiend
  - Kontrolli käsitleva osa kolmas punkt
  - Allikad

### **Muudatus**

Tootespetsifikaadi muutmine, mis nõuab peamiste spetsifikaatide muutmist.

### **Selgitused muudatuste kohta**

#### **Muudatus 1**

Tehnilise toimiku B osa alajagu „Organoleptilised omadused“ on muudetud järgmiselt.

#### *Varasem tekst*

Selge, värvitu, meeldiva hapukirsi maitse ja lõhnaga, tunda on puuviljast tulenevat tsitruseliste ja hapukirsi kividest tulenevat martsipanimaitset.

#### *Uus sõnastus*

- Selge, värvitu, meeldiva hapukirsi maitse ja lõhnaga, tunda on puuviljast tulenevat tsitruseliste ja hapukirsi kividest tulenevat martsipanimaitset.
- Laagerdatud paalinka puhul kollakas, merevaigukarva värvus ja küps maitse, milles on säilinud hapukirsile iseloomulik lõhna- ja maitsebuket. Laagerdamine puust vaadis annab laagerdunud paalinkale iseloomuliku värvuse ja lõhna.
- Pärast pikka laagerdumist puuvaadis on vana paalinka maitse ja lõhn rikkalikumad ning sellel on tumedam antiikkulla värvus.
- Paalinka puhul, mida laagerdatakse puuviljakihil, muutub lõhna- ja maitsebuket puuviljade laagerdumisel rafineeritumaks ja värvus meenutab kirsside värvust. Laagerdamine värskete või kuivatatud puuviljade kihil suurendab paalinka alkoholisisaldust ning annab sellele intensiivsema lõhna ja iseloomulikuma maitse.

#### *Selgitus*

Kuna tehnilise toimiku D osa alajaole „Seisma jätmine, laagerdamine“ on lisatud kolm uut laagerdamisprotsessi, mis muudavad nende protsesside abil toodetud paalinka organoleptilisi omadusi, tuli organoleptilisi omadusi vastavalt muuta.

#### **Muudatus 2**

Tehnilise toimiku B osa alajagu „Keemilised ja füüsikalised omadused“ on muudetud järgmiselt.

#### *Varasem tekst*

- Alkoholisisaldus: vähemalt 40 mahuprotsenti;
- metüülalkoholisisaldus: kuni 1 000 g ühes hektoliitris 100 %lises alkoholis;
- lenduvate ainete sisaldus: vähemalt 200 g ühes hektoliitris 100 %lises alkoholis;
- vesiniktsüaniidhappe sisaldus: kuni 7 g ühes hektoliitris 100 %lises alkoholis.

*Uus sõnastus*

- Alkoholisaldus: vähemalt 40 mahuprotsenti ( $\pm 0,3$  mahuprotsenti, puuviljakihil laagerdatud „Újfehértói meggypálinka“ puhul  $\pm 1,5$  mahuprotsenti);
- metüülalkoholisaldus: kuni 1 000 g ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta;
- lenduvate ainete sisaldus: vähemalt 200 g ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta;
- vesiniktsüaniidhappe sisaldus: kuni 7 g ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.

*Selgitus*

„Újfehértói meggypálinka“ alkoholisaldus on 40 mahuprotsenti ( $\pm 0,3$  mahuprotsenti, puuviljakihil laagerdatud „Újfehértói meggypálinka“ puhul  $\pm 1,5$  mahuprotsenti). Muudatus sisaldab määruse (EL) nr 1169/2011 (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele) XII lisas sätestatud märgistuse puhul lubatud hälvet, et võtta arvesse alkoholisalduse loomulikku kõikumist ning tootmis- ja ladustamismenetlustest tulenevaid erinevusi.

**Muudatus 3**

Tehnilise toimiku B osa („Piiritusjoogi kirjeldus, sh peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused“) on muudetud järgmiselt.

*Lisatud on järgmine lõik*

*Eriomadused (võrreldes sama kategooria piiritusjookidega)*

Meeldiva hapukirsi maitse ja lõhnaga, tunda on puuviljast tulenevat tsitruseliste ja hapukirsi kividest tulenevat martsipanimaitsset.

*Selgitus*

Kooskõlas määruse (EL) nr 716/2013 nõuetega on piiritusjoogi kirjeldusele lisatud piiritusjoogi eriomadused.

**Muudatus 4**

Tehnilise toimiku B osas on kasutatud toorainet muudetud järgmiselt.

*Varasem tekst*

Paalinkat, mille päritolunimetus on „Újfehértói meggypálinka“, võib valmistada üksnes hapukirsisortidest „Újfehértói fürtös“ ja „Debreceni bõtermõ“.

*Uus sõnastus*

Paalinkat, mille geograafiline tähis on „Újfehértói meggypálinka“, võib valmistada üksnes hapukirsisortidest „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bõtermõ“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“.

*Selgitus*

Sortide lisamise põhjendus: ettearvamatute ja ebatavaliselt muutlike ilmastikutingimuste tõttu on vaja „Újfehértói meggypálinka“ tootmiseks kasutatavate sortidena lisada hapukirsisordid „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“, kuna neid on kasvatatud määratletud geograafilises piirkonnas aastakümneid ja need on külma suhtes vähem tundlikud. Hapukirsisordid „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“ aretati samuti Újfehértós kohalike kultivaride seast valimise teel ning kõik kolm sorti on iseloomulikule kohalikule geneetilisele materjalile. Tehnilisse toimikusse lisatud kolme uue hapukirsisordi fenoloogiliste arengustaadiumide erinev ajastus tähendab, et suurem sortide arv leevendab kevadkülmade põhjustatud ikalduste mõju turustamisele. Viljade korjamine ja töötlemine toimuvad pikema aja jooksul kui varem, juuni lõpust juuli alguseni, mis suurendab paalinka tootmise kindlust. Kõiki viit hapukirsisorti on C osas määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud aastakümneid.

**Muudatus 5**

Tehnilise toimiku C osa („Asjaomase geograafilise piirkonna määratlus“) on muudetud järgmiselt.

*Varasem tekst*

Toodet „Újfehértói meggypálinka“ võib toota ja villida ainult siin määratletud piirkonnas asuvates piiritusetehastes.

*Uus sõnastus*

Toodet „Újfehértói meggypálinka“ võib toota üksnes siin määratletud piirkonnas asuvates piiritusetehastes.

*Selgitus*

Pakendamine (villimine) geograafilises piirkonnas ei ole põhjendatud.

**Muudatus 6**

Tehnilise toimiku D osa alajagu „Kvaliteedikontroll hõlmab puuvilja järgmisi aspekte“ on muudetud järgmiselt.

*Varasem tekst*

- Sordipuhtus: lubatud sordid on „Újfehértói fürtös“ ja „Debreceni bőtermő“;
- küpsus: täielikult küps (vars irdub vilja kahjustamata);
- seisukord: viljad peavad olema terved;
- puhtus: viljade hulgas ei tohi olla kuivanud varsi, lehti ega muid lisandeid;
- hapukirsi kuivainesisaldus: vähemalt 15 võrdlusprotsenti;
- hapukirsi pH: 4–5.

*Uus sõnastus*

- Sordipuhtus: lubatud sordid on „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“;
- küpsus: täielikult küps (vars irdub vilja kahjustamata);
- seisukord: ilma hallituse ja mädaplekkide, kahjustuste või muljutud kohtadeta;
- puhtus: viljade hulgas ei tohi olla kuivanud varsi, lehti ega muid lisandeid;
- hapukirsi kuivainesisaldus: vähemalt 14 võrdlusprotsenti;
- hapukirsi pH: 3,5–4,5.

*Selgitus*

Muudatusega ajakohastatakse esimest taanet, hapukirsi kuivainesisaldust ja pH-d, et võtta arvesse kolme uue hapukirsisordi omadusi. Seisukorranõuet on muudetud vastavalt tehnilise toimiku punktile 3.

**Muudatus 7**

Tehnilise toimiku D osa alajagu „Laagerdamine ja seisma jätmine“ on muudetud järgmiselt.

**Muudatus 7a**

Alajao pealkirja on muudetud järgmiselt.

*Varasem tekst*

Laagerdamine ja seisma jätmine

*Uus sõnastus*

Seisma jätmine, laagerdamine

*Selgitus*

Muudatus on tehniline.

**Muudatus 7b**

Alajao sisu on muudetud järgmiselt.

*Varasem tekst*

Pärast destilleerimist destillaat laagerdub ja valmib puhtas roostevabast terasest mahutis vähemalt kolm kuud. (välja jäetud)

### Uus sõnastus

„Újfehértói meggypálinka“ tuleb jätta seisma, kuni see saavutab hea tasakaalu. Seisma jätmiseks kasutatav anum peab olema valmistatud materjalist, millega paalinka koostisosad ei reageeri ja millest ei eraldu mingit tervistkahjustavat materjali.

Toodet „Újfehértói meggypálinka“ võib laagerdada ka ühel järgmistest viisidest:

- laagerdatud „Újfehértói meggypálinka“: laagerdamine vähemalt kolm kuud kuni 1 000-liitrises puust vaadis ja vähemalt kuus kuud suuremas vaadis, nii et paalinka omandab osaliselt oksüdeerumise ja osaliselt lahustumise teel uued maitselemendid;
- vana „Újfehértói meggypálinka“: laagerdamine vähemalt üks aasta puust vaadis, mille maht on alla 1 000 liitri, või vähemalt kaks aastat puust vaadis, mille maht on 1 000 liitrit või rohkem;
- puuviljakihil laagerdatud „Újfehértói meggypálinka“: laagerdamine D osas nimetatud hapukirsisortidega, mis on pärit C osas nimetatud piirkonnast – vähemalt kolm kuud vähemalt 10 kg küpsete hapukirssidega või vähemalt 5 kg kuivatatud hapukirssidega iga 100 liitri paalinka kohta.

### Selgitus

„Újfehértói meggypálinka“ tootmine, kus kasutatakse erinevaid laagerdamisprotsesse kooskõlas Ungari asjakohaste õigusaktidega, oli vajalik tarbijate nõudluse paremaks rahuldamiseks ning alajagu on vastavalt ajakohastatud.

### Muudatus 8

Tehnilise toimiku peamistes spetsifikaatides esitatud tootmismeetodit käsitlevat teavet (D osa) on täiendatud teabega piiritusjoogi tootmismeetodi kohta, mis sisaldub juba tehnilise toimiku originaalversioonis.

### Selgitus

Tehnilise toimiku originaalversioonis juba sisalduv tehniline teave on lisatud peamistesse spetsifikaatidesse, et tehnoloogilist protsessi paremini kirjeldada.

### Muudatus 9

Tehnilise toimiku D osa alajagu „Villimine“ on muudetud järgmiselt.

### Varasem tekst

#### Villimine

Kui hapukirsi paalinka on müügivalmis, valatakse see puhastesse klaaspudelitesse ning suletakse puitkattega ja vahatatud plastkorkidega või suletakse puitkattega plastkorkidega või kokkutõmbuvate korkidega. Suletud pudeli võib pakendada pappkarpi või dekoratiivpakendisse. Pakendi maksimaalne sisaldus ei tohi ületada 1 liitrit. Suurema koguse võib pakendada ainult ühekordse näidisenäidise või kingitusena. (välja jäetud)

### Selgitus

Pakendamine (villimine) geograafilises piirkonnas ei ole põhjendatud.

### Muudatus 10

Tehnilise toimiku E osa neljandat lõiku on muudetud järgmiselt.

### Varasem tekst

#### (E osa neljas lõik)

Kirsisordi „Újfehértói fürtös“ tootmisõuete võrdlus asjakohase geograafilise piirkonna omadustega näitab nende suurepärasest kokkulangevusest ning ei ole juhus, et hapukirsikasvatuse algas just siin piirkonnas ja et sort „Újfehértói fürtös“ on siit pärit või et enamik Szabolcs-Szatmár-Bereg komitaadi hapukirsisaagist toodetakse siin.

*Uus sõnastus*

„Újfehértói meggypálinka“ tootmisel toorainena kasutatavate hapukirsisortide „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“ tootmisnõuete võrdlus määratud geograafilise piirkonna omadustega näitab nende suurepärasest kokkulangevusest ning ei ole juhus, et hapukirsikasvatuse algas just siin piirkonnas ja et Újfehértó hapukirsisordid on siit pärit või et enamik Szabolcs-Szatmár-Beregi komitaadi hapukirsisaagist toodetakse siin.

*Selgitus*

Esimene Újfehértó uurimisjaamas valitud sort oli „Újfehértói fürtös“. Nimetus „Újfehértó“ on saanud tuntuks nii Ungaris kui ka välismaal. Újfehértós aretati ka B osas loetletud hapukirsisordid, valides need kohalike kultivaride hulgast, ning kõik need sordid on iseloomulikud kohalikule geneetilisele materjalile.

**Muudatus 11**

Tehnilise toimiku E osa üheksandat lõiku on muudetud järgmiselt.

*Varasem tekst*

(E osa üheksas lõik)

19. sajandi algusest saadik on Újfehértó piirkonnas olnud arvukalt ulatuslikke viinamarjaaedu. Viinapuude kõrval kasvas ka mitmesuguseid viljapuid, näiteks poolmetsikut „mustlase“ hapukirssi ja üha rohkem Szilágyi ja Pándy hapukirssi. 1970. aastate keskpaigast hakati hapukirsipuid kasvatama väiksemate talude puuviljaaedades, peamiselt Pándy hapukirsisorti ja fürtös hapukirssi, mis aretati Újfehértó uurimisjaamas 1965. aastal.

*Uus sõnastus*

19. sajandi algusest saadik on Újfehértó piirkonnas olnud arvukalt ulatuslikke viinamarjaaedu. Viinapuude kõrval kasvas ka mitmesuguseid viljapuid, näiteks poolmetsikut „mustlase“ hapukirssi ja üha rohkem Szilágyi ja Pándy hapukirssi. 1970. aastate keskpaigast hakati hapukirsipuid kasvatama väiksemate talude puuviljaaedades, peamiselt Pándy hapukirsisorti ja Újfehértói hapukirsisorte, mis aretati Újfehértó uurimisjaamas 1965. aastal.

*Selgitus*

Üheksanda lõigu muutmiseks asendatakse üksnes tekst „fürtös“ hapukirssi, mis aretati Újfehértó uurimisjaamas 1965. aastal“ tekstiga „Újfehértói hapukirsisorte, mis aretati Újfehértó uurimisjaamas 1965. aastal“.

**Muudatus 12**

E osasse („Asjaolud, millel põhineb seos geograafilise piirkonna või geograafilise päritoluga“) on lisatud järgmine tekst.

20. sajandi esimeseks pooleks oli Újfehértós ja selle ümbruses laialt levinud suure saagikusega hapukirsisort, mida kohapeal tuntakse kui sorti „Fehértói csüngős Pándy“ või „Fehértói fürtös Pándy“. Kohalik sortide valikaretus Újfehértós ja selle ümbruses algas Újfehértó uurimisjaamas 1960. aastatel Ferenc Pethő juhtimisel ning hõlmas iseviljastuvate, kvaliteetsete ja suure saagikusega, kergesti varre küljest eralduvate puuviljade kloonide kogumist. Välja valiti kõige soodsamate omadustega hapukirsi kloon, mis liigitati 1970. aastal liigiks, mis sai esialgse riikliku tunnustuse sordinime „Újfehértói fürtös“ all. Kohalikku sortide valikaretust laiendati piirkonna ümbritsevasse omavalitsustesse. Siin kogutud variante testiti ka Újfehértós ning parimad sordid, nagu „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“, said samuti riikliku tunnustuse; need sordid on „Újfehértói meggypálinka“ tooraine.

Päevase ja öise temperatuuri suure kõikumise ning puuviljade suhkrusisalduse vahel on lineaarne regressioonisuhe. „Újfehértói meggypálinka“ toorainena kasutatavate hapukirsisortide suhkrusisaldus (vähemalt 14 °Bx) tuleneb geograafilise piirkonna päevase ja öise temperatuuri märkimisväärsest erinevusest kasvuperioodil. Sorte iseloomustab ka mõru maitse puudumine. See annab hapukirsile meeldiva magusa ja hapuka või kergelt hapuka maitse.

Tänu geograafilises piirkonnas kasvuperioodil esinevale suuremale sademete hulgale ja keskmise huumusesisaldusega liivmuldade heale veesäilitusvõimele on hapukirsi happesus väike (üldine happesus 0,6–1,5 %), mis ühtlasi aitab anda „Újfehértói meggypálinka“ toorainena kasutatavatele sortidele nende iseloomuliku meeldivalt magusa ja hapuka või kergelt hapuka maitse.

Meski valmistamisel lisatakse käärivale meskile kuivatatud purustatud kive lisaks lubatud väikesele kogusele purustatud kividele (kuni 3 %), kui see on vajalik „Újfehértói meggypálinka“ martsipanimaitse tagamiseks.

Geograafilises piirkonnas kasvatatavate hapukirsisortide eriomadused tulenevad geograafilise piirkonna ilmastiku- ja mullastikutingimustest ning inimeste teadmistest Újfehértó kohta.

#### *Selgitus*

Lisatud on teave seose kohta geograafilise piirkonnaga ning seoste kohta vanade ja uute hapukirsisortide vahel, samuti hapukirsisortide mõju kohta lõpptoote omadustele. Need täienduste eesmärk on toetada väidet, et tehnilisse toimikusse lisatud uutest sortidest valmistatud kangete alkoholsete jookide kvaliteet tuleneb peamiselt geograafilisest piirkonnast.

#### **Muudatus 13**

Tehnilise toimiku F osa on muudetud järgmiselt.

#### *Varasem tekst*

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. jaanuari 2008. aasta määrus (EÜ) nr 110/2008 piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89.
- 2008. aasta õigusakt LXXIII paalinka, viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud paalinka (törkölypálinka) ning paalinka riikliku nõukogu kohta.

#### *Uus sõnastus*

- 1997. aasta õigusakt XI kaubamärkide ja geograafiliste tähiste kaitse kohta.
- 2008. aasta õigusakt LXXIII paalinka, viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud paalinka ning paalinka riikliku nõukogu kohta.
- Valitsuse 30. juuli 2009. aasta määrus nr 158/2009, milles sätestatakse põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste kaitse ja kontrolli üksikasjalikud eeskirjad.
- Valitsuse 29. veebruari 2012. aasta määrus nr 22/2012 riikliku toiduohutusameti kohta.
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. jaanuari 2008. aasta määrus (EÜ) nr 110/2008 piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89.
- Komisjoni 25. juuli 2013. aasta rakendusmäärus (EL) nr 716/2013, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad.

#### *Selgitus*

Muudatusega ajakohastatakse asjaomast õiguslikku tausta.

#### **Muudatus 14**

Tehnilise toimiku G osas on muudetud taotleja nime järgmiselt.

#### *Varasem tekst*

Nimi: Zsindelyes Pálinka Kft.

#### *Uus sõnastus*

Nimi: Zsindelyes Pálinka Zrt.

#### *Selgitus*

Taotleja andmed on muutunud.

**Muudatus 15**

Tehnilise toimiku H osa on muudetud järgmiselt.

*Varasem tekst*

Lisaks asjaomaste õigusaktide nõuetele sisaldab nimetus järgmist:

„Újfehértói meggypálinka“

„kaitstud päritolunimetus“

*Uus sõnastus*

Lisaks asjaomaste õigusaktide nõuetele sisaldab nimetus ka järgmist:

„geograafiline tähis“

*Selgitus*

Õigusaktide muutmisest tulenevad tehnilist laadi muudatused.

**Muudatus 16**

Tehnilise toimiku H osasse on lisatud järgmised erieeskirjad.

*Täiendav tekst:*

Nimetust „Újfehértói meggypálinka“ võib täiendada ka järgmisega:

Täiend: „érlelt“ [laagerdatud]

Kasutamise eritingimused: toode võib kanda seda täiendit, kui seda on laagerdatud vähemalt kolm kuud kuni 1 000-liitrisel puuvaadis ja vähemalt kuus kuud suuremas vaadis.

Täiend: „ópálinka“ [vana paalinka]

Kasutamise eritingimused: toode võib kanda seda täiendit, kui seda on laagerdatud vähemalt üks aasta puust vaadis, mille maht on alla 1 000 liitri, või vähemalt kaks aastat puuvaadis, mille maht on 1 000 liitrit või rohkem.

Täiend: „gyümölcságyon érlelt“ või „ágyas“ [puuviljakihil laagerdatud]

Kasutamise eritingimused: toode võib kanda seda täiendit, kui iga 100 liitri paalinka laagerdamisel on kasutatud vähemalt 10 kg küpseid hapukirsse või vähemalt 5 kg hapukirsse D osas nimetatud sortidest, mis on pärit C osas nimetatud piirkonnast, ning toode on laagerdunud puuviljadega vähemalt kolm kuud. Paalinka netokogus peab olema esitatud pudeli etiketil.

*Selgitus*

Kuna tehnilise toimiku D osasse on lisatud täiendavad laagerdamismeetodid, on vaja muuta nimetust käsitlevaid eeskirju.

**Muudatus 17**

„Rubriigid vastavalt valitsuse 30. juuli 2009. aasta määruse nr 158/2009 § 10 lõikele 1“ punkti 2 (Kontrolliasutused ja toote sertifitseerimiseasutused) on muudetud järgmiselt.

*Varasem tekst*

Szabolcs-Szatmár-Beregi maavalitsuse büroo – toiduahela ohutuse ja loomatervishoiu direktoraat  
Keleti Márton út 1, H-4400 Nyíregyháza

Tel +36 42451200

Faks +36 42451221

E-post: [elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu)

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



Uus sõnastus

Szabolcs-Szatmár-Beregi maavalitsuse büroo  
Hősök tere 5, H-4400 Nyíregyháza

Tel +36 42599300

E-post: hivatal@szabolcs.gov.hu

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

Selgitus

Piirkondliku kontrolliasutuse nimi on muutunud.

### Muudatus 18

Tehnilise toimiku kontrolli käsitleva osa kolmandat punkti on muudetud järgmiselt:

Varasem tekst

Metanoolisisaldus	kuni 1 200 g ühes hektoliitris 100 %lises alkoholis, nagu on sätestatud määruse (EÜ) nr 110/2008 II lisa punkti 9 alapunktis b
-------------------	--

Uus sõnastus

Metanoolisisaldus	kuni 1 000 g ühes hektoliitris 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta, nagu on sätestatud määruse (EÜ) nr 110/2008 II lisa punkti 9 alapunktis b
-------------------	--

Selgitus

Muudatusega viiakse see väärtus kooskõlla asjakohaste ELi õigusaktidega.

### Muudatus 19

Jagu „Allikad“ on muudetud järgmiselt.

Varasem tekst

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Paalinka. Paalinka ja muud rafineeritud piiritusjoogid], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Teave traditsioonilise paalinka destilleerimisprotsessi läbiviimise kohta], Ethnographia, 1945

Dr Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Paalinka destilleerimise käsiraamat väikestele destilleerimiskodadele], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* [UNGARI ETNOLOGIA II. Põllumajandus/puuviljakasvatus], Akadémiai Kiadó, Budapest, 2001

Uus sõnastus

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

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Paalinka. Paalinka ja muud rafineeritud piiritusjoogid], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Géza Balázs: *A magyar pálinka* [Ungari paalinka], Aula Kiadó, Budapest, 1998, lk 29

Géza Balázs: *Az égetett szeszesitalok megjelenése* [Piiritusjookide välimus], Néprajzi látóhatár VI, 1997

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Teave traditsioonilise paalinka destilleerimisprotsessi läbiviimise kohta], Ethnographia, 1945

Dr Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Paalinka destilleerimise käsiraamat väikestele destilleerimiskodadele], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* [UNGARI ETNOLOGIA II. Pöllumajandus/puuviljakasvatus], Akadémiai Kiadó, Budapest, 2001

#### Selgitus

Bibliograafiaale on lisatud täiendavaid viiteid „Újfehértói meggypálinka“ hea maine tõendamiseks tehtud uuringute tulemusel.

#### TEHNILISE TOIMIKU PEAMISED SPETSIFIKAADID

### „ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA“

ELi nr: PGI-HU-01829-AM01 – 18. aprill 2017

#### 1. Nimetus

„Újfehértói meggypálinka“

#### 2. Piiritusjoogi kategooria

Puuviljadest valmistatud kange alkoholne jook (määruse (EÜ) nr 110/2008 kategooria nr 9)

#### 3. Piiritusjoogi kirjeldus

##### *Organoleptilised omadused*

- Selge, värvitu, meeldiva hapukirsi maitse ja lõhnaga, tunda on puuviljast tulenevat tsitruseliste ja hapukirsi kividest tulenevat martsipanimitset.
- Laagerdatud paalinka puhul kollakas, merevaigukarva värvus ja küps maitse, milles on säilinud hapukirsile iseloomulik lõhna- ja maitsebuket. Laagerdamine puust vaadis annab laagerdunud paalinkale iseloomuliku värvuse ja lõhna.
- Pärast pikka laagerdumist puuvaadis on vana paalinka maitse ja lõhn rikkalikumad ning sellel on tumedam antiikkulla värvus.
- Paalinka puhul, mida laagerdatakse puuviljakihil, muutub lõhna- ja maitsebuket puuviljade laagerdumisel rafineeritumaks ja värvus meenutab kirsside värvust. Laagerdamine värskete või kuivatatud puuviljade kihil suurendab paalinka alkoholisisaldust ning annab sellele intensiivsema lõhna ja iseloomulikuma maitse.

##### *Keemilised ja füüsikalised omadused*

- Alkoholisisaldus: vähemalt 40 mahuprotsenti ( $\pm 0,3$  mahuprotsenti, puuviljakihil laagerdatud „Újfehértói meggypálinka“ puhul  $\pm 1,5$  mahuprotsenti);
- metüülalkoholisisaldus: kuni 1 000 g ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta;
- lenduvate ainete sisaldus: vähemalt 200 g ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta;
- vesiniktsüaniidhappe sisaldus: kuni 7 g ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta.

##### *Eriomadused (võrreldes sama kategooria piiritusjookidega)*

Meeldiva hapukirsi maitse ja lõhnaga, tunda on puuviljast tulenevat tsitruseliste ja hapukirsi kividest tulenevat martsipanimitset.

Toote valmistamiseks kasutatav tooraine

Paalinkat, mille geograafiline tähis on „Újfehértói meggypálinka“, võib valmistada üksnes sortidest „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“.

#### 4. Asjaomane geograafiline piirkond

„Újfehértói meggypálinka“ võib pärineda üksnes järgmistest Szabolcs-Szatmár-Beregi komitaadi asulatest: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kiszzegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag, Zsindelyes.

Toodet „Újfehértói meggypálinka“ võib toota üksnes siin määratletud piirkonnas asuvates piiritusetehastes.

## 5. Piiritusjoogi valmistamise meetod

Hapukirsi viljade vastuvõtmine: hea kvaliteediga paalinka valmib täiesti küpsetest ja tervetest viljadest. Viljade vastuvõtmisel kontrollitakse nii kvantiteeti kui ka kvaliteeti.

*Kvaliteedikontroll hõlmab viljade järgmisi aspekte:*

- Sordipuhetus: lubatud sordid on „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“
- küpsus: täielikult küps (vars irdub vilja kahjustamata)
- seisukord: ilma hallituse ja mädaplekkide, kahjustuste või muljutud kohtadeta
- puhtus: viljade hulgas ei tohi olla kuivanud varsid, lehti ega muid lisandeid
- hapukirsi kuivainesisaldus: vähemalt 14 võrdlusprotsenti
- hapukirsi pH: 3,5–4,5

### *Meskimine*

Pestud viljad suunatakse kivitustamismasinasse, kus kivid eemaldatakse viljadest. Masinate reguleerimisel tuleb arvesse võtta kivi keskmist suurust, vähendades nii meskisse jõudvate purustatud kivide osakaalu miinimumini. Purunenud kivid on meskis ohtlikud, sest meskimisel ja kääritamisel laguneb amügdaliin vesiniktsüaniidiks ja bensaldehüüdiks. Luuviljade puhul on oluline säilitada luuviljade maitse; vajaduse korral lisatakse käärivale meskile seepärast kuivatatud purustatud kive lisaks lubatud purustatud kividele (kuni 3 %). Magus meski pumbatakse meskipumbaga ettevalmistatud meskikääritusmahutitesse. Meskimise käigus lisatakse kivideta hapukirsi meskile sobiv kogus pektinoolüütilist ensüümi (1–3 g 100 kg kohta olenevalt aastast ja partiist), et hõlbustada mahla ekstraheerimist, tagada ühtlane kääritamine ning vabastada maitseid ja lõhnaid.

Kui partii pH on kindlaks tehtud, seatakse pH-ks 3,0, kasutades fosforhapet, mis tagab sobiva pH kaitse kääritamise ja meski säilitamise ajal ning aitab säilitada puuviljade aroomi. Oluline on lisada meskile hapet lahjendatuna. Käärimist kontrollitakse: meskit – lagununud pektiiniga ja happelise all – hoitakse jahutusseadmete abil temperatuuril 18–20 °C, seejärel lisatakse nõuetekohaselt ettevalmistatud rehydratiseeritud pärmitüvi; see võimaldab lühendada kääritamise esimest etappi.

### *Kääritamine*

Meskit segatakse mitu korda päevas, et purustada meski pealispinnal moodustuv viljaliha pealne kiht (nn müts või nahk), mille tulemusena liguneb viljaliha vedelikus ning meski pinnal olev lahtine poorne materjal lahustub, mis aitab vältida aroomi või pärmi suurt kadu. Käärimine kestab tavaliselt 7–10 päeva ja käärimisprotsessi kontrollimiseks vajalikke parameetreid mõõdetakse pidevalt (võrdlusprotsent, suhkru- ja alkoholisaldus, pH jne). Kääritatud meski destilleeritakse võimalikult kiiresti. Kääritatud meski redutseerivate suhkrute sisaldus ei tohi olla suurem kui 4 g/l.

### *Destilleerimine, rafineerimine*

Hapukirsimeskit võib destilleerida kaht tüüpi seadmetes (fraktsioneeriv kistüüpi või pidev destillatsioon). Mõlemal juhul on eesmärk toota parima kvaliteediga destillaati ehk paalinkat. Seepärast määratakse iga partii eraldumissuundumus (esma-, keskmine ja järeldestillaadi kogus), mis võib destilleerimise ajal loomulikult muutuda (ajategur). Esma- ja järeldestillaadi eraldamine toimub tavaliselt organoleptilise hindamise teel. Destillaator puhastatakse pärast iga destilleerimisprotsessi umbes 5 minuti jooksul kohapealse puhastussüsteemi abil.

### *Seisma jätmine, laagerdamine*

„Újfehértói meggypálinka“ tuleb jätta seisma, kuni see saavutab hea tasakaalu. Seisma jätmiseks kasutatav anum peab olema valmistatud materjalist, millega paalinka koostisosad ei reageeri ja millest ei eraldu mingit tervistkahjustavat materjali.

Toodet „Újfehértói meggypálinka“ võib laagerdada ka ühel järgmistest viisidest:

- laagerdatud „Újfehértói meggypálinka“: laagerdamine vähemalt kolm kuud kuni 1 000-liitrises puust vaadis ja vähemalt kuus kuud suuremas vaadis, nii et paalinka omandab osaliselt oksüdeerumise ja osaliselt lahustumise teel uued maitselemendid;
- vana „Újfehértói meggypálinka“: laagerdamine vähemalt üks aasta puust vaadis, mille maht on alla 1 000 liitri, või vähemalt kaks aastat puust vaadis, mille maht on 1 000 liitrit või rohkem;
- puuviljakihil laagerdatud „Újfehértói meggypálinka“: laagerdamine D osas nimetatud hapukirsisortidega, mis on pärit C osas nimetatud piirkonnast – vähemalt kolm kuud vähemalt 10 kg küpsete hapukirssidega või vähemalt 5 kg kuivatatud hapukirssidega iga 100 liitri paalinka kohta.

#### *Alkoholisalduse kohandamine*

Destillaadi alkoholisaldust lahjendatakse kontrollitud kvaliteediga pehmendatud (kuni 1°dH) joogiveega tarbimiseks sobiva tasemeni. Lahjendamisele järgneb enne villimist veel üks valmimise ja laagerdumise periood.

## **6. Seos geograafilise piirkonnaga või päritolu**

Hea paalinka valmib kvaliteetsetest ja silmapaistvate omadustega viljadest. Seda on võimalik saavutada ainult siis, kui puuviljade tootmiseks valitakse parim võimalik koht, võttes nõuetekohaselt arvesse ilmastiku ja mullastikuga seotud tegureid ning koha paiknemist.

Eespool nimetatud geograafiline piirkond asub Nyírségi piirkonna keskosas Szabolcs-Szatmár-Beregi komitaadis. Aastane sademete hulk selles piirkonnas on 570–590 mm, kuid teatavates piirkondades võib see varieeruda vahemikus 550–600 mm. Kasvuhoajal on sademete hulk ligikaudu 420 mm, millest 65–78 mm sajab juunis, mis on viljade kasvuks soodne. Aasta keskmine temperatuur on 9,3–9,9 °C. Viimased külmakraadidega päevad on aprilli keskpaigas ja esimene sügiskülm saabub oktoobri keskel. Kõige soojem kuu on juuli, millal temperatuur on 20,2–20,7 °C, mis on 1–2 °C madalam kui muudes Alföldi (suure Ungari tasandiku) piirkondades. Suvi on selles geograafilises piirkonnas mõõdukam kui teistes Alföldi piirkondades, kuna ööd jahenevad märkimisväärselt isegi suvel. Kevad algab hiljem kui ümbritsevates piirkondades, nii et hapukirsside õied pääsevad tavaliselt kevadkülmast. Tõeliselt soojaks muutub ilm selles piirkonnas pärast juuli keskpaika, kuid selleks ajaks on hapukirsid juba korjatud. Aastase päikesevalguse hulk on 1950 – 2030 tundi, millest 760–800 tundi on suveperioodil.

Peamine mullatüüp määratud geograafilises piirkonnas on liivmuld, kusjuures liivakivikaljusid katab huumuskiht. Sellist mullatüüpi iseloomustab üle 1 % huumusesisaldust ja 40 cm pealismulda. See on hea veeläbilaskvuse ja -mahutavusega, õhurikas ega kuiva kergesti ning selles sisalduvate toitainete rohkus tagab hea saagi. Lämmastikuvarude suurendamine võib saagikust oluliselt suurendada. Lisaks eespool nimetatud mullatüübile leidub suuremaid või väiksemaid punapruunide metsamuldade laike, mille huumusesisaldus varieerub vahemikus 1–1,5 %. Sellise mulla veega varustatus on samuti hea, kuna mõõdukas läbilaskvus on kombineeritud hea veekogumisvõimega. Selle õhurikkus ja toitainetega varustatus on täiendavad positiivsed tegurid.

„Újfehértói meggypálinka“ tootmisel toorainena kasutatavate hapukirsisortide „Újfehértói fürtös“, „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“ tootmisnõuete võrdlus määratud geograafilise piirkonna omadustega näitab nende suurepärase kokkulangevust ning ei ole juhus, et hapukirsikasvatuse algas just siin piirkonnas ja et Újfehértó hapukirsisordid on siit pärit või et enamik Szabolcs-Szatmár-Beregi komitaadi hapukirsisaagist toodetakse siin.

20. sajandi esimeseks pooleks oli Újfehértós ja selle ümbruses laialt levinud suure saagikusega hapukirsisort, mida kohapeal tuntakse kui sorti „Fehértói csüngős Pándy“ või „Fehértói fürtös Pándy“. Kohalik sortide valikaretus Újfehértós ja selle ümbruses algas Újfehértó uurimisjaamas 1960. aastatel Ferenc Pethő juhtimisel ning hõlmas iseviljastuvate, kvaliteetsete ja suure saagikusega, kergesti varre küljest eralduvate puuviljade kloonide kogumist. Välja

valiti kõige soodsamate omadustega hapukirsi kloon, mis liigitati 1970. aastal liigiks, mis sai esialgse riikliku tunnustuse sordinime „Újfehértói fürtös“ all. Kohalikku sortide valikaretust laiendati piirkonna ümbritsevasse omavalitsustesse. Siin kogutud variante testiti ka Újfehértós ning parimad sordid, nagu „Debreceni bőtermő“, „Kántorjánosi 3“, „Petri“ ja „Éva“, said samuti riikliku tunnustuse; need sordid on „Újfehértói meggypálinka“ tooraine.

Päevase ja öise temperatuuri suure kõikumise ning puuviljade suhkrusisalduse vahel on lineaarne regressioonisuhe. „Újfehértói meggypálinka“ toorainena kasutatavate hapukirsisortide suhkrusisaldus (vähemalt 14 °Bx) tuleneb geograafilise piirkonna päevase ja öise temperatuuri märkimisväärsest erinevusest kasvuperioodil. Sorte iseloomustab ka mõru maitse puudumine. See annab hapukirsile meeldiva magusa ja hapuka või kergelt hapuka maitse.

Tänu geograafilises piirkonnas kasvuperioodil esinevale suuremale sademete hulgale ja keskmise huumusesisaldusega liivmuldade heale veesäilitusvõimele on hapukirsi happesus väike (üldine happesus 0,6–1,5 %), mis ühtlasi aitab anda „Újfehértói meggypálinka“ toorainena kasutatavatele sortidele nende iseloomuliku meeldivalt magusa ja hapuka või kergelt hapuka maitse.

Meski valmistamisel lisatakse käärivale meskile kuivatatud purustatud kive lisaks lubatud väikesele kogusele purustatud kividele (kuni 3 %), kui see on vajalik „Újfehértói meggypálinka“ martsipanimaitse tagamiseks.

Geograafilises piirkonnas kasvatatavate hapukirsisortide eriomadused tulenevad geograafilise piirkonna ilmastiku- ja mullastikutingimustest ning inimeste teadmistest Újfehértó kohta.

Paalinka tootmine ja tarbimine Pannoonia madalikul pärineb sinna elama asunud inimeste kaugest minevikust. Árpádi rahvas juba teadis, kuidas kangeid alkoholiseid jooke valmistada, kuna nad töid selle oskuse kaasa oma kaugemal idas asunud algkodust. Teekond primitiivsetest tööriistadest, lihtsatest savist ja kasepuust destilleerimisanumatest paalinka tänapäevaste destilleerimis- ja rafineerimiseadmeteni kestis mitu tuhat aastat. Piiritusjookide kasutamine ja neile omistatud funktsioon on aja jooksul muutunud. Joovastavat nektarit kasutati ammustel aegadel ainult ravimina, taimetõmmiste valmistamiseks. (Mälestus sellest püsis Újfehértó inimeste kollektiivses teadvuses kuni päris viimase ajani, sest kuni 20. sajandi keskpaigani leotasid eakad inimesed korjatud taimi paalinkas, et need imaksid endasse tervendava toime.) Joovastav jook muutus populaarseks keskajal. Samas ei olnud see isegi veel 1930. ja 1940. aastatel muutunud igapäevaseks joogiks, nagu me seda praegu tunneme, sest Újfehértó eakate elanike sõnul joodi paalinkat ikka veel vaid eriliste pühade, näiteks saagikoristuse puhul.

Paalinka tootmise algusaegadel ei olnud eraldi destillaatoreid ning neid kasutati puuviljade, veini, teraviljade, kartulite jne destilleerimiseks. 18. sajandil oli destillaatorite tootmisvõimsus ikka veel väga väike. Sellest ajast pärinevad esimesed andmed kangete alkoholsete jookide müügi kohta Újfehértós ja müük toimus asula kõrtsides, mida välja renditi, ning andis asulale eeskujulikku tulu. Need kõrtsid, mille rentnikud olid toona üha enam pärit piirkonna juudi kogukonnast, müüsid paalinkat lisaks veinile. Paalinka kogus oli siiski väga väike, mis tõendab ka seda, et selle valmistamiseks tuli kasutada teatavat liiki vähese tootmisvõimsusega isevalmistatud tööriistu. Hiljem aga muutus see piirkonnas üha populaarsemaks, nagu nähtub pensionile jäänud aktsiisileitnant Sándor Bakó aruandest.

Üldiselt on puuviljadel olnud toitumises oluline roll nii Újfehértós kui ka üldiselt Alföldis. Üks selline puuvili oli hapukirss, mille looduslikke sorte leidis ümbritsevas piirkonnades juba 17. sajandi alguses.

Väiketalupidajad, kellel olid suuremad talud ja puuviljaaiad, lasksid oma suvise paalinka teha samal ajal, kui toodeti asula elanike jaoks nn lõikuspaalinkat.

19. sajandi algusest saadik on Újfehértó piirkonnas olnud arvukalt ulatuslikke viinamarjaaedu. Viinapuude kõrval kasvas ka mitmesuguseid viljapuid, näiteks poolmetsikut „mustlase“ hapukirssi ja üha rohkem Szilágyi ja Pándy hapukirssi. 1970. aastate keskpaigast hakati hapukirsipuid kasvatama väiksemate talude puuviljaaedades, peamiselt Pándy hapukirsisorti ja Újfehértói hapukirsisorte, mis aretati Újfehértó uurimisjaamas 1965. aastal.

Újfehértós tegutses kaks suuremat tööstuslikku paalinka destilleerimiskoda, üht rahastas asula, teist kohalikud maaomanikud. Esimesena nimetatud destilleerimiskoda asus asula põhjaosas, teine, mille asutas 1848–1849. aasta revolutsiooni esimene leitnant Lőrinc Csernyus, tegutseb siiani Rákóczi útis.

Kokkuvõttes võib öelda, et sobivate ilmastikutingimuste tõttu on hapukirsi paalinka tootmine ja tarbimine määratud piirkonna pikaajaline traditsioon.

#### 7. Euroopa Liidu või riiklikud/piirkondlikud õigusaktid

- 1997. aasta õigusakt XI kaubamärkide ja geograafiliste tähiste kaitse kohta.
- 2008. aasta õigusakt LXXIII paalinka, viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud paalinka ning paalinka riikliku nõukogu kohta.
- Valitsuse 30. juuli 2009. aasta määrus nr 158/2009, milles sätestatakse põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste kaitse ja kontrolli üksikasjalikud eeskirjad.
- Valitsuse 29. veebruari 2012. aasta määrus nr 22/2012 riikliku toiduohutusameti kohta.
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. jaanuari 2008. aasta määrus (EÜ) nr 110/2008 piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89.
- Komisjoni 25. juuli 2013. aasta rakendusmäärus (EL) nr 716/2013, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad.

#### 8. Taotleja

Nimi: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Postiaadress: Zsindelyes tanya 1. sz, H-4245 Érpatak

#### 9. Geograafilise tähise täiend

Nimetust „Újfehértói meggypálinka“ võib täiendada ka järgmisega:

Täiend: „érlelt“ [laagerdatud]

Kasutamise eritingimused: toode võib kanda seda täiendit, kui seda on laagerdatud vähemalt kolm kuud kuni 1 000-liitrisel puuvaadis ja vähemalt kuus kuud suuremas vaadis.

Täiend: „ópálinka“ [vana paalinka]

Kasutamise eritingimused: toode võib kanda seda täiendit, kui seda on laagerdatud vähemalt üks aasta puust vaadis, mille maht on alla 1 000 liitri, või vähemalt kaks aastat puuvaadis, mille maht on 1 000 liitrit või rohkem.

Täiend: „gyümölcságyon érlelt“ või „ágyas“ [puuviljakihil laagerdatud]

Kasutamise eritingimused: toode võib kanda seda täiendit, kui iga 100 liitri paalinka laagerdamisel on kasutatud vähemalt 10 kg küpseid hapukirsse või vähemalt 5 kg hapukirsse D osas nimetatud sortidest, mis on pärit C osas nimetatud piirkonnast, ning toode on laagerdunud puuviljadega vähemalt kolm kuud. Paalinka netokogus peab olema esitatud pudeli etiketil.

#### 10. Märgistamise erieeskirjad

Lisaks asjaomaste õigusaktide nõuetele sisaldab nimetus ka järgmist:

„geograafiline tähis“.

---