

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) artikli 17 lõike 6 kohase taotluse avaldamine

(2020/C 417/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) 2019/787 ⁽¹⁾ artiklile 27.

NIMETUSE „VASI VADKÖRTE PÁLINKA“ TEHNILISE TOIMIKU PEAMISED SPETSIFIKAADID

Toimiku registreerimisnumber: PGI-HU-02408 – 22.12.2017

1. Registreeritav geograafiline tähis

„Vasi vadkõrte pálinka“

2. Piiritusjoogi kategooria

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

3. Piiritusjoogi kirjeldus

3.1. Füüsilised, keemilised ja/või organoleptilised omadused

Keemilised ja füüsilised omadused:

vesiniktsüaniidhappe sisaldus: kuni 5 g ühes hektoliitris 100 % alkoholis

vasesisaldus: kuni 9 mg liitris valmistootes

Organoleptilised omadused:

selge, värvitu.

Selle lõhna iseloomustavad aromaatsus ja hapukus ning lisaks särtsakad pirni, tsitruse ja vürtsi varjundid.

Tootel on kuiv, õrnvürske ja vürtsikas maitse mahedate mesiste ja suitsuste nootide ning terava järelmaitsega; sellel võivad olla ka tsitruselised aroomid, kerge hapukus ja maalähedane iseloom.

Seistes säilitab jook kasutatud puuvilja iseloomuliku maitse ja aroomi.

3.2. Eriomadused (võrreldes sama kategooria piiritusjookidega)

„Vasi vadkõrte pálinka“ ainulaadsus tuleneb toote organoleptilistest omadustest: värske omanäoline kergelt hapukas tsitruseline lõhn ja maitse, vürtsikad mesised noodid ja tekstuur, mis on tänu „Vasi vadkõrte pálinka“ meskimisel kasutatud metspirnile pigem maalähedane kui mahe.

⁽¹⁾ ELT L 130, 17.5.2019, lk 1.

„Vasi vadkörte pälinka“ on toodetud kohalikest riiklikult tunnustatud pirnisortidest, mis kasvavad punktis 4 loetletud komitaatide territooriumil. „Vasi vadkörte pälinka“ põhikoostisosa on vähemalt 75 % ulatuses metspirnid, ülejäänud osa (maksimaalselt 25 %) sisaldab kohalikke riiklikult tunnustatud pirnisorte ('Bosc kobak', 'Conference', 'Clapp kedveltje', 'Hardenpont téli vajkörte', 'Tüskés körte', 'Sózó körte'). „Vasi vadkörte pälinka“ pikantne hapukus ja värskus tekivad tänu metspirni – mis moodustab vähemalt 75 % meskest ja mida on keeruline korjata – vähesele suhkrusisaldusele ja hapukusele.

4. Asjaomane geograafiline piirkond

Toodet „Vasi vadkörte pälinka“ valmistatakse Vasi ja Zala komitaatide territooriumil. Seda võib meskida, kääritada, destilleerida ja laagerdada ainult nimetatud geograafilises piirkonnas asuvates tööstuslikes paalinka piiritustehastes.

5. Piiritusjoogi valmistamise meetod

Paalinka tootmise peamised etapid on järgmised:

- a) puuviljade valimine ja vastuvõtmine
- b) meskimine ja kääritamine
- c) destilleerimine
- d) paalinka laagerdamine ja hoidmine
- e) paalinka tootmine, töötlemine ja segamine

a) Puuviljade valimine ja vastuvõtmine

Sordi poolest peab vähemalt 75 % vastuvõetavatest pirnidest olema metspirnid (harilik metspirn *Pyruspyraster pyraster*); ülejäänud osa (maksimaalselt 25 %) peab koosnema kohalikest tunnustatud pirnisortidest.

Kohalikud riiklikult tunnustatud pirnisordid on 'Bosc kobak', 'Conference', 'Clapp kedveltje', 'Hardenpont téli vajkörte', 'Tüskés körte' ja 'Sózó körte'.

Paalinkat valmistatakse sobilikult valminud puuviljadest, st puuviljadest, mille kuivainesisaldus on vähemalt 14 %, ning mis on hea või suurepärase kvaliteediga. Vastuvõtmisel tehakse puuviljade kogus kindlaks kaalumise teel. Vastuvõtmise ajal hinnatakse puuviljade kvaliteeti valimikontrolli põhjal. Kvaliteedikontrolli ja vastuvõtmise alus (suhkrusisaldus ja pH mõõtmine) on organoleptiline hindamine (küpsus – küpsust üleküpsenuni; terve, puhas, vaba võõrkehade – mullast, lehtedest, okstest, kividest, metallist või muust materjalist ning hallitusest või mädanikust jne) ning kuivaine sisalduse mõõtmine. Samuti peavad puuviljadele olema lisatud selle päritolu tõendavad dokumendid. Tarnija on kohustatud deklareerima puuvilja päritolu ja keeluaja järgimise.

b) Meskimine ja kääritamine

Meskimine:

„Vasi vadkörte pälinka“ meskimise puhul on ainulaadne näitaja üldsuhkur, mis on tootmises kasutatava metspirni vähesel suhkrusisalduse tõttu 3–5 %.

Kääritamine:

kääritamise ajal on vaja hoida temperatuuri vahemikus 16–23 °C ja saavutada tuleb optimaalne pH tase 2,8–3,2. Kääritamise optimaalne kestus on sõltuvalt kasutatud pirnide iseloomulikest omadustest 10 päeva.

Kääritatud meski tuleb võimalikult kiiresti destilleerida või tagada nõuetekohased hoiutingimused kuni destilleerimise alguseni (võimalikult madal temperatuur (0–10 °C), anumad peavad olema veetihedalt suletud ja servani täidetud).

c) Destilleerimine

Toodet „Vasi vadkörte pälinka“ valmistatakse üheaastmelise kolonndestilleerimise või traditsioonilise destilleerimisnõu abil. Destilleeritud toote alkoholisisaldus on 55–85 mahuprotsenti.

d) *Paalinka laagerdamine ja hoidmine*

Pärast rafineerimist tuleb paalinkat laagerdada roostevabast terasest mahutites ja hoida lahjendamata kujul.

e) *Paalinka tootmine, töötlemine ja segamine*

Paalinka tuleb jahutada temperatuurini $-5...-3$ °C ja seejärel eemaldada muud lisandid, filtreerides need läbi lehtfiltrit. Pärast filtreerimist hoitakse paalinkat, kuni see soojeneb temperatuurini $18-20$ °C. Paalinkat võib segada üksnes juhul, kui on tagatud, et vähemalt 75 % toorainena tarnitavast meskisuhkrust pärineb metspirnidest ja mitte üle 25 % muudest eespool nimetatud pirnisortidest.

Enne villimist tuleb paalinka alkoholisisaldus reguleerida tarbimiseks sobivale tasemele, lisades joogikõlblikku vett, võttes arvesse villitud toote lubatud kõrvalekallet ($\pm 0,3$ mahuprotsenti).

6. Seos geograafilise piirkonnaga või päritolu

6.1. Üksikasjalik kirjeldus geograafilise piirkonna või päritolu kohta, mis on seose suhtes olulised

Metspirn – kõnekeeles tuntud kui põldpirn – on Vasi ja Zala komitaatidest pärinev pirniliik. Enamasti leidub seda looduslikes metsapiirkondades.

Vasi ja Zala komitaatide lääneosa paikneb Alpide jalamil ning maastik muutub läänest ida poole liikudes lainjamaks. Suurem osa alast on kaetud metsaga. Siinsed mullad on peamiselt keskmise struktuuriga kergelt happelised mustmulla tüüpi pruunmullad. Asukoha poolest on nende komitaatide puhul tegemist Ungari ühe kõige niiskema piirkonnaga, nimelt Alpokaljaga: (Alam-Alpid). Läänest ida poole liikudes aastane sademete hulk väheneb. Nende komitaatide kliima varieerub mõningal määral: kui liikuda läänepoolsetelt aladelt piirkonna tasasemale idaosale muutub kliima kuivemaks ja kontinentaalsemaks ning piirkonna ulatuslikel metsaaladel on temperatuur madalam kui metsaga katmata aladel. Metspirnid kasvavad mäejalamitel ja külgnevatel kerge kallakuga aladel, kus sademete hulk on aastas keskmiselt 600–800 mm ning viljade valmimisperioodil septembris ja oktoobris on sademeid vähe. Piirkonnas on palju päikesevalgust – 1 700–1 800 tundi aastas. Tänu Alpide lähedusele on piirkond veidi jahedam kui naaberkomitaadid.

Metspirn eelistab lõunasuunalisi, kuivi ja päikeselisi alasid, kus on küpsemisperioodil soe ning ei ole liigset niiskust. Metspirnile sobivad nende alade tihedad pruunmullad, mustmullad ja madala võrastiku liitusega metsad. Õige pinnase ja mikrokliima korral, nagu nimetatud geograafilises piirkonnas, võib metspirnipuu püsida aastakümneid ja isegi sajandeid. Eri aastate erinevad ilmastikutingimused võivad mõjutada saagikust.

6.2. Piiritusjoogi eriomadused, mis tulenevad geograafilisest piirkonnast

„Vasi vadkõrte pälinka“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote kvaliteedil ja mainel.

„Vasi vadkõrte pälinka“ ainulaadsed organoleptilised omadused tulenevad asjaolust, et vähemalt 75 % meskimiseks kasutatud metspirnidest pärineb Vasi ja Zala komitaatidest.

Need metspirnid küpsevad hästi tänu päikesepaisteliste tundide ja sademete suurele hulgale Metspirni viljade koristamiseks on vaja oskusi: küpsust saab määrata värvuse ja katsumise järgi. Eesmärk on koristada võimalikult palju täielikult valminud vilju.

Pruunmuld, mustmuld, nõrgalt happelise pH-ga muld ja piirkonna suhteliselt jahe kliima selgitavad metspirni viljade kõrgemat happesisaldust, mis kajastub destillaadi maitstes: see annab destillaadile värskuse ja tsitruselise maitse ning teatud määral ka hapukuse.

Kuna metspirni suhkrusisaldus on palju väiksem kui muudel puuviljadel, on paalinka ühiku tootmiseks vaja suuremat kogust metspirne kui tavalistest pirnidest saadud paalinka puhul. „Vasi vadkõrte pälinka“ tootmiseks kasutatud metsikute puuviljade suur osakaal on tuntav selle maitstes. Metspirn annab „Vasi vadkõrte pälinkale“ lisaks iseloomulikule hapukusele ka teravuse, pigem maalähedase kui maheda tekstuuri ning vürtsikad mesised noodid.

Kuna „Vasi vadkõrte pälinka“ on kasutatud metspirnide suure osakaalu tõttu kergelt hapuka maitsega, on vaja osata eraldada destilleerimisel esimene fraktsioon ülejäänud destillaadist, nii et tootesse ei sattuks midagi, mis võiks selle maitset rikkuda.

„Vasi vadvörte pälinka“ mainet tõendavad järgmised võidetud auhinnad:

- kuldmedal teisel Vasi komitaadi avalikul paalinka ja piiritusjookide konkursil 2011. aastal;
- hõbemedal neljandal Vasi komitaadi avalikul paalinka ja piiritusjookide konkursil 2013. aastal;
- hõbemedal kuuendal Vasi komitaadi avalikul paalinka ja piiritusjookide konkursil 2015. aastal;
- kuldmedal Vasi maakonna õunviljapaalinka ja piiritusjookide konkursil 2015. aastal.
- hõbemedal seitsmendal Vasi komitaadi avalikul paalinka ja piiritusjookide konkursil 2016. aastal;
- pronksmedal Vasi maakonna õunviljapaalinka ja piiritusjookide konkursil 2017. aastal.

Toodet „Vasi vadvörte pälinka“ on alates 2006. aastast pakutud mitmetel laiaulatuslikel riiklikel esitlus- ja degusteerimisüritustel. Nende hulgas on iga-aastane Gyula paalinkafestival, Budapesti paalinkafestival, Békéscsaba õlle- ja seakoodi festival, Szombathely Savária karneval, Soproni gastronoomiafestival (ízutazás) ning rahvusvahelised messid Sirha, FeHoVa ja OMÉK, riiklik põllumajanduse ja toidu näitus Budapestis.

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 toodete kontrollimise üksikasjalikud eeskirjad
- Valitsuse 29. veebruari 2012. aasta määrus nr 22/2012 riikliku toiduohutusameti kohta
- Maaelu arengu ministri 29. aprilli 2013. aasta määrus nr 49/2013 teatavate toidus sisalduvate saasteainete ja looduslikku päritolu kahjulike ainete piirnormide ning nõuete kohta teatavatele toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud ainetele ja toodetele

8. Taotleja andmed

8.1. Liikmesriik, kolmas riik või füüsiline või juriidiline isik

Nimi: Birkás Pálinka Kft.

8.2. Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, sihtnumber, riik)

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

E-post: birkas@birkaspalinka.hu

Tel +36 302563066

9. Geograafilise tähise täiend

—

10. Märgistamise erieeskirjad

Lisaks õigusaktides täpsustatud elementidele sisaldab nimetus ka järgmist:

- „földrajzi árujelző“ [geograafiline tähis] (nimetusest eraldi)
- Pudeli eesmisel ja tagumisel märgisel peab olema nimetus „Vasi vadvörte pälinka“.