

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89

(2020/C 417/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 27. Uredbe (EU) 2019/787 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČKE DOKUMENTACIJE

„VASI VADKÖRTE PÁLINKA”

Broj predmeta: PGI-HU-02408 – 22.12.2017.**1. Oznaka zemljopisnog podrijetla koja se registrira**

„Vasi vadvörte pálinka”

2. Kategorija jakog alkoholnog pića

Rakija od voća (kategorija 9. iz Priloga II. Uredbi (EZ) br. 110/2008)

3. Opis jakog alkoholnog pića**3.1. Fizička, kemijska i/ili organoleptička svojstva**

Kemijska i fizička svojstva:

Sadržaj cijanovodične kiseline: najviše 5 g/hl preračunato na 100 % vol. alkohola

Sadržaj bakra: najviše 9 mg/l u gotovom proizvodu

Organoleptička svojstva:

Bistro, bezbojno.

Aroma se odlikuje diskretnim mirisom i trpkošću uz izražene note kruške, agruma i začina.

Ima suh, diskretno svjež i pikantan okus s blagim aromama meda i dima te oštrom završnom notom; može imati i citrusne arome, diskretnu trpkost i rustikalni karakter.

Tijekom odležavanja zadržava karakterističan okus i aromu upotrijebljenog voća.

3.2. Posebna svojstva (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima iz iste kategorije)

Za jedinstvenost rakije „Vasi vadvörte pálinka” zaslužna su njezina organoleptička svojstva: svjež, prepoznatljiv, blago trpki citrusni okus i aroma, pikantne note meda i tekstura koja je više rustikalna nego glatka zahvaljujući divljoj kruški koja se upotrebljava za kom rakije „Vasi vadvörte pálinka”.

(¹) SL L 130, 17.5.2019., str. 1.

Rakija „Vasi vадkörte pálinka” proizvodi se od autohtonih sorti krušaka koje su priznate na razini države a uzgajaju se u administrativnom području okruga navedenih u točki 4. Osnovni sastojak rakije „Vasi vадkörte pálinka” čini najmanje 75 % divljih krušaka, a preostali dio (najviše 25 %) čine autohtone sorte krušaka (*Bosc kobak*, *Conference*, *Clapp kedveltje*, *Hardenpont téli vajkörte*, *Tüskés körte*, *Sózó körte*) priznate na razini države. Oštra trpkost i svježina rakije „Vasi vадkörte pálinka” prisutne su zahvaljujući niskom udjelu šećera i trpkosti divlje kruške, koja čini najmanje 75 % koma i teško se bere.

4. Predmetno zemljopisno područje

Rakija „Vasi vадkörte pálinka” proizvodi se unutar administrativnih granica okruga Vas i Zala. Gnječenje, fermentiranje, destilacija i odležavanje mogu se provoditi u komercijalnim destilerijama za rakiju *pálinka* smještenima isključivo unutar tog zemljopisnog područja.

5. Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Glavne su faze u proizvodnji rakije *pálinka* sljedeće:

- a) Odabir i prihvaćanje voća
- b) Gnječenje i fermentacija
- c) Destilacija
- d) Odležavanje i skladištenje rakije *pálinka*
- e) Proizvodnja, obrada i miješanje rakije *pálinka*

a) Odabir i prihvaćanje voća

Kad je riječ o sorti, najmanje 75 % prihvaćenih krušaka moraju biti divlje kruške (obična divlja kruška *Pyruspyraster* podvrsta *pyraster*); preostalih 25 % mora se sastojati od autohtonih priznatih sorti krušaka.

Autohtone sorte krušaka priznate na državnoj razini jesu *Bosc kobak*, *Conference*, *Clapp kedveltje*, *Hardenpont téli vajkörte*, *Tüskés körte* i *Sózó körte*.

Rakija *pálinka* proizvodi se od odgovarajuće dozrelog voća, tj. voća s udjelom suhe tvari od najmanje 14 ref. %, dobre ili izvrsne kvalitete. Kvantitativna prihvatljivost voća temelji se na težini. Tijekom faze prihvaćanja kvaliteta voća procjenjuje se na temelju uzorkovanja. Organoleptička procjena (zrelost – od zrelog do prezrelog – zdravo, čisto, bez stranih tvari – zemlje, lišća, grančica, kamenčića, metala ili drugih materijala – i bez plijesni ili truleži itd.) i ispitivanje udjela suhe tvari osnova su kontrole kvalitete i prihvatljivosti (udio šećera i mjerenje pH-vrijednosti). Uz voće se prilažu dokumenti koji potvrđuju njegovo podrijetlo. Dobavljač mora priložiti izjavu o podrijetlu voća i poštovanju karence.

b) Gnječenje i fermentacija

Gnječenje:

Jedinstveno svojstvo koma za rakiju „Vasi vадkörte pálinka” jest udio šećera, koji iznosi 3–5 % zahvaljujući niskom udjelu šećera u divljoj kruški koja se koristi u proizvodnji.

Fermentacija:

Tijekom fermentacije temperatura se mora održavati na razini 16–23 °C i mora se postići optimalna pH-vrijednost od 2,8–3,2. Optimalno trajanje fermentacije (ovisno o unutarnjim svojstvima upotrijebljenih krušaka) jest 10 dana.

Fermentirani kom mora se destilirati što je prije moguće ili se moraju osigurati osnovni uvjeti za odgovarajuće skladištenje do početka destilacije (temperatura mora biti što niža (0–10 °C), potrebno je koristiti vodene brtve i spremnici moraju biti napunjeni do ruba).

c) Destilacija

Rakija „Vasi vадkörte pálinka” može se proizvoditi s pomoću sustava jednokratne destilacije uz upotrebu kolone ili s pomoću tradicionalnog sustava s pomoću kotla za destilaciju. Alkoholna jakost destiliranog proizvoda jest 55–85 % V/V.

d) *Odležavanje i skladištenje rakije pálinka*

Nakon rafinacije rakija *pálinka* mora odležati u spremnicima od nehrđajućeg čelika i ne smije se razrjeđivati.

e) *Proizvodnja, obrada i miješanje rakije pálinka*

Rakija *pálinka* mora se ohladiti na temperaturu od -5 do -3 °C, a preostale nečistoće potrebno je ukloniti filtriranjem kroz pločasti filter. Nakon filtriranja rakija *pálinka* skladišti se dok se ne zagrije na $18-20$ °C. *Pálinka* se može miješati samo kako bi se osiguralo da u komu udio šećera iz divljih krušaka iznosi najmanje 75 %, a udio šećera iz drugih prethodno navedenih sorti krušaka najviše 25 %.

Prije punjenja u boce alkoholna jakost *pálinke* mora se dodavanjem vode za piće spustiti na razinu prikladnu za konzumaciju, uzimajući u obzir navedeno dopušteno odstupanje za proizvod punjen u boce ($\pm 0,3$ % V/V).

6. Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

6.1. Pojediniosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za tu povezanost

Divlja kruška, kolokvijalno poznata kao poljska kruška, autohtona je vrsta kruške iz okruga Vas i Zala. Može se pronaći uglavnom u prirodnim šumskim područjima.

Zapadni dijelovi okruga Vas i Zala smješteni su u podnožju Alpa i krajolik od zapada prema istoku postaje sve brdovitiji. Većina područja prekrivena je šumama. Tla su uglavnom smeđa, vrste černoziem, srednje konzistencije i blage kiselosti. Zahvaljujući lokaciji ti okruzi dio su jedne od najvlažnijih mađarskih regija, Alpskog predgorja, (mađ. „Alpokalja”). Od zapada prema istoku godišnja količina padalina se smanjuje. Klima u tim okruzima raznolika je: što se više udaljavamo od zapadnih područja i približavamo nizinskom istoku regije klima postaje suša i kontinentalnija, a temperatura oko prostranih područja pod šumama niža je od one u područjima koja nisu prekrivena šumama. Divlje kruške rastu na padinama obronaka i u susjednim područjima s prosječnom godišnjom količinom padalina od 600 do 800 mm, iako tijekom razdoblja sazrijevanja u rujnu i listopadu padalina ima malo. Područje ima obilje sunca, od 1 700 do 1 800 sunčanih sati godišnje. Zbog blizine Alpa to je područje malo hladnije od susjednih okruga.

Divlja kruška voli suha i sunčana područja s orijentacijom prema jugu, u kojima ne dolazi do zasićenosti tla vodom i koja su topla tijekom razdoblja dozrijevanja, kompaktnija smeđa tla vrste černoziem i šume s nižim krošnjama. Uz odgovarajuće tlo i mikroklimu, kao ovom području, drvo divlje kruške može preživjeti desetljećima, ako ne i stoljećima. Vremenski uvjeti, koji se od godine do godine mijenjaju, mogu utjecati na prinose.

6.2. Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Povezanost rakije „Vasi vадkörte pálinka” sa zemljopisnim područjem temelji se na kvaliteti i ugledu proizvoda.

Rakija „Vasi vадkörte pálinka” ima jedinstvena organoleptička svojstva zahvaljujući tome što je najmanje 75 % divljih krušaka koje se koriste za kom podrijetlom iz okruga Vas i Zala.

Te divlje kruške dobro dozrijevaju zahvaljujući velikom broju sunčanih sati i oborinskom režimu. Za berbu plodova divlje kruške potrebno je umijeće: zrelost je moguće odrediti na temelju boje i opipa. Cilj je ubrati što više potpuno zrelih plodova.

Zbog smeđeg tla vrste černoziem blago kisele pH-vrijednosti te razmjerno hladne klime tog područja, plodovi divlje kruške imaju veći udio kiseline, koji se odražava u komponentama arome destilata: on destilatu daje njegovu svježinu i citrusnu aromu, a u određenoj mjeri i trpkost.

Budući da divlja kruška ima puno niži udio šećera od ostalog voća, za proizvodnju jedne jedinice *pálinke* potrebno je više divljih krušaka nego za *pálinke* od običnih krušaka. Visok udio divljeg voća u proizvodnji rakije „Vasi vадkörte pálinka” primjećuje se u njezinoj aromi. Divlja kruška rakiji „Vasi vадkörte pálinka” daje ne samo njezinu karakterističnu trpkost, nego i oštrinu, više rustikalnu nego glatku teksturu i pikantne note meda.

Budući da rakija „Vasi vадkörte pálinka” zahvaljujući velikom udjelu divljih krušaka ima blago trpak okus, za određivanje kada razdvojiti destilat od glavnog destilata da u njega ne bi ušle arome koje bi mogle uništiti okus potrebno je veliko umijeće.

O ugledu rakije „Vasi vadkörte pálinka” svjedoče sljedeće osvojene nagrade:

- zlatna medalja na Drugom otvorenom natjecanju *pálinke* i jakih alkoholnih pića okruga Vas 2011.;
- srebrna medalja na Četvrtom otvorenom natjecanju *pálinke* i jakih alkoholnih pića okruga Vas 2013.;
- srebrna medalja na Šestom otvorenom natjecanju *pálinke* i jakih alkoholnih pića okruga Vas 2015.;
- zlatna medalja na Natjecanju *pálinke* i jakih alkoholnih pića od jezgričavog voća okruga Vas 2015.;
- srebrna medalja na Sedmom otvorenom natjecanju *pálinke* i jakih alkoholnih pića okruga Vas 2016.;
- brončana medalja na Natjecanju *pálinke* i jakih alkoholnih pića od jezgričavog voća okruga Vas 2017.

Rakija „Vasi vadkörte pálinka” sudjelovala je od 2006. na nekoliko velikih nacionalnih prezentacija i degustacija. Među njima su godišnji festival *Gyula Pálinka*, festival *Pálinka* u Budimpešti, Festival piva i svinjske koljenice *Békéscsaba*, karneval *Szombathely Savária*, gastronomski festival *Sopron (Ízutazás)*, kao i međunarodni sajmovi *Sírha*, *FeHoVa* i *OMÉK* (nacionalna izložba poljoprivrede i prehrambenih proizvoda) u Budimpešti.

7. **Odredbe europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe**

- Zakon XI. iz 1997. o zaštiti žigova i zemljopisnih oznaka
- Zakon LXXIII. iz 2008. o *pálinki*, rakiji od groždane komine i Nacionalnom vijeću za *pálinku*
- Uredba Vlade br. 158/2009 od 30. srpnja 2009. o utvrđivanju detaljnih pravila za zaštitu oznaka zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda te za kontrolu proizvoda
- Uredba Vlade br. 22/2012 od 29. veljače 2012. o Nacionalnom uredu za sigurnost prehrambenog lanca
- Uredba br. 49/2013 od 29. travnja 2013. ministra ruralnog razvoja o graničnim vrijednostima za određene zagađivače i štetne materijale prirodnog podrijetla u hrani i o zahtjevima za određene materijale i predmete koji dolaze u dodir s hranom

8. **Podaci o podnositelju zahtjeva**

8.1. *Država članica, treća zemlja ili pravna/fizička osoba:*

Ime: Birkás Pálinka Kft.

8.2. *Puna adresa (naziv ulice i broj, mjesto/grad i poštanski broj, država):*

Adresa: Győrvár, 9821 Győrvár, Hrsz. 435, 9821 Mađarska

E-adresa: birkas@birkaspalinka.hu

Telefon: +36 302563066

9. **Dopune oznake zemljopisnog podrijetla**

—

10. **Posebna pravila za označivanje**

Uz elemente navedene u zakonodavstvu na oznaci se nalazi i sljedeće:

- „földrajzi árujelző” [oznaka zemljopisnog podrijetla] (odvojena od naziva)
 - naziv „Vasi vadkörte pálinka” mora se navesti na prednjoj i stražnjoj strani oznaka.
-