

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio

(2020/C 417/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 27 del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

PRINCIPALI REQUISITI DELLA SCHEDA TECNICA

«VASI VADKÖRTE PÁLINKA»

Numero di fascicolo: PGI-HU-02408 – 22.12.2017

1. Indicazione geografica da registrare

«Vasi vadkörte pálinka»

2. Categoria della bevanda spiritosa

Acquavite di frutta (categoria 9 dell'allegato II del regolamento (CE) n. 110/2008)

3. Descrizione della bevanda spiritosa**3.1. Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche**

Caratteristiche fisico-chimiche

Tenore di acido cianidrico: massimo 5 g/hl di alcol al 100 % vol.

Tenore di rame: massimo 9 mg/l di prodotto finito.

Caratteristiche organolettiche

Limpida e incolore.

L'aroma è lievemente profumato e acidulo, con note pronunciate di pera, agrumi e spezie.

Il gusto è secco, leggermente fresco e speziato, con lievi note affumicate e mielate, e un intenso finale; può avere anche aromi agrumati, lieve acidità e carattere rustico.

A riposo mantiene il gusto e l'aroma caratteristici della frutta utilizzata.

3.2. Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande spiritose della stessa categoria)

Le caratteristiche organolettiche della «Vasi vadkörte pálinka» giustificano la sua unicità: un gusto fresco, caratteristico, lievemente acidulo e agrumato accompagnato da note speziate e mielate, e una consistenza più rustica che morbida, per via della presenza delle pere selvatiche nel mosto della «Vasi vadkörte pálinka».

⁽¹⁾ GUL 130 del 17.5.2019, pag. 1.

La «Vasi vadkörte pálinka» è prodotta da varietà di pere autoctone riconosciute dallo Stato, coltivate nell'area amministrativa dei distretti di cui al punto 4. La pera selvatica costituisce l'ingrediente di base della «Vasi vadkörte pálinka» (almeno il 75 % da pere selvatiche). Si possono poi impiegare fino al massimo il 25 % di pere di varietà autoctone riconosciute dallo Stato (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte). La fresca acidità pungente della «Vasi vadkörte pálinka» deriva dal basso tenore di zuccheri e dall'acidità della pera selvatica, che costituisce almeno il 75 % del mosto ed è difficile da raccogliere.

4. Zona geografica interessata

La «Vasi vadkörte pálinka» è prodotta entro i confini amministrativi dei distretti di Vas e Zala. L'ammostatura, la fermentazione, la distillazione e la messa a riposo possono avvenire solo nelle distillerie commerciali di pálinka situate in tale zona geografica.

5. Metodo di produzione della bevanda spiritosa

Le principali fasi della produzione della pálinka sono le seguenti:

- a) selezione e accettazione della frutta,
- b) ammostatura e fermentazione,
- c) distillazione,
- d) messa a riposo e stoccaggio della pálinka,
- e) produzione, trattamento e assemblaggio della pálinka.

a.) Selezione e accettazione della frutta

Per quanto riguarda le varietà, almeno il 75 % delle pere accettate deve essere costituito da pere selvatiche (i frutti del pero selvatico comune *Pyrus pyraeaster* sottospecie *pyraeaster*); il resto, pari al massimo al 25 %, deve consistere di varietà di pere autoctone e riconosciute.

Le varietà di pere autoctone riconosciute dallo Stato sono Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte e Sózó körte.

La pálinka è prodotta con frutti adeguatamente maturi, ossia frutti con un tenore in materia secca non inferiore al 14 rif. %, di qualità buona o eccellente. L'accettazione quantitativa della frutta si basa sul peso. Nella fase di accettazione la qualità dei frutti viene valutata tramite campionatura. La valutazione organolettica – maturazione (frutti maturi o stramaturi), sanità, pulizia, assenza di materiali estranei (come terra, foglie, rametti, pietre, metalli o altri materiali), nonché di muffa o marciume, ecc.– e l'esame del tenore di materia secca costituiscono la base del controllo della qualità e dell'accettazione (tenore di zuccheri e misurazione del pH). La frutta dev'essere inoltre accompagnata da documenti che ne attestino l'origine. Il fornitore è tenuto a dichiarare l'origine della frutta e il rispetto del tempo di attesa.

b.) Ammostatura e fermentazione

Ammostatura

La caratteristica specifica dell'ammostatura della «Vasi vadkörte pálinka» è il tenore di zuccheri, che si colloca al 3-5 %, per via del basso tenore di zuccheri delle pere selvatiche usate nella produzione.

Fermentazione

Durante la fermentazione occorre mantenere una temperatura compresa tra 16 e 23 °C; si deve inoltre raggiungere un valore ottimale di pH compreso tra 2,8 e 3,2. La durata ottimale della fermentazione, che dipende dalla qualità interna delle pere utilizzate, è di 10 giorni.

Il mosto fermentato dev'essere distillato il prima possibile oppure si devono garantire le condizioni di base per uno stoccaggio idoneo fino al momento in cui sarà possibile iniziare la distillazione (la temperatura dev'essere il più bassa possibile (0-10 °C), si devono usare anelli di tenuta stagna e i contenitori devono essere riempiti fino all'orlo).

c.) Distillazione

La «Vasi vadkörte pálinka» si può preparare usando un sistema di distillazione a colonna a fase unica oppure un tradizionale sistema di distillazione ad alambicco. Il titolo alcolometrico del prodotto distillato è di 55-85 % v/v.

d.) *Messa a riposo e stoccaggio della pálinka*

Dopo la raffinazione la pálinka deve riposare in contenitori di acciaio inossidabile e dev'essere stoccata in stato non diluito.

e.) *Produzione, trattamento e assemblaggio della pálinka*

La pálinka dev'essere raffreddata a una temperatura compresa tra -5 e -3 °C; si devono poi eliminare le altre impurità, filtrandole con un filtro stratiforme. Dopo la filtrazione, la pálinka viene stoccata fino a quando non raggiunge una temperatura di 18-20 °C. La pálinka può essere assemblata solo garantendo che almeno il 75 % dello zucchero di mosto fornito come materia prima provenga da pere selvatiche e un massimo del 25 % dalle altre varietà di pere menzionate.

Prima dell'imbottigliamento il titolo alcolometrico della pálinka dev'essere regolato a un livello idoneo al consumo aggiungendo acqua potabile, tenendo conto della tolleranza specificata per il prodotto imbottigliato ($\pm 0,3$ % v/v).

6. LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO O CON L'ORIGINE

6.1. *Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame*

La pera selvatica - nota comunemente come pera di campo - è una specie di pera autoctona dei distretti di Vas e Zala. Si trova per lo più nelle zone forestali naturali.

La parte occidentale dei distretti di Vas e Zala è situata ai piedi delle Alpi e il paesaggio si fa più ondulato passando da ovest a est. Gran parte della zona è ricoperta da un manto boschivo. In questa zona troviamo soprattutto suoli bruni di tipo chernozem, di media consistenza e leggermente acidi. Data la loro posizione, questi distretti figurano tra le regioni più umide dell'Ungheria, l'Alpokalja (Alpi inferiori), benché la quantità annuale di precipitazioni diminuisca da ovest verso est. Il clima di questi distretti registra alcune variazioni: diventa più secco e più continentale spostandosi dalle zone occidentali alla parte orientale della regione, più pianeggiante. La temperatura nelle vaste zone boschive della regione è però inferiore a quella delle zone non ricoperte da foreste. La pera selvatica cresce sui dolci pendii delle colline pedemontane e nelle zone adiacenti, in cui le precipitazioni medie annue oscillano tra 600 e 800 mm. Tra settembre e ottobre, quando le pere maturano, le precipitazioni sono tuttavia scarse. La zona è molto soleggiata (1 700-1 800 ore all'anno). Grazie alla vicinanza alle Alpi, la zona è più fresca rispetto ai distretti vicini.

La pera selvatica predilige zone esposte a sud, secche e soleggiate, senza ristagni d'acqua e calde durante il periodo di maturazione. Queste zone presentano suoli di tipo chernozem, bruni e più compatti, nonché le foreste con chiome basse. Se il suolo e il microclima sono giusti, come nella zona geografica, il pero selvatico può vivere per decenni, se non addirittura per secoli. Il variare delle condizioni meteorologiche da un anno all'altro può incidere sulle rese.

6.2. *Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica*

Il legame tra la «Vasi vadkörte pálinka» e la zona geografica si fonda sulla qualità e la reputazione del prodotto.

Il fatto che almeno il 75 % delle pere selvatiche usato per l'ammottatura provenga dai distretti di Vas e Zala spiega le particolarissime caratteristiche organolettiche della «Vasi vadkörte pálinka».

Queste pere selvatiche maturano bene grazie all'alto numero di ore di sole e all'andamento delle precipitazioni. La raccolta delle pere selvatiche è un'operazione che richiede abilità: la maturazione può essere determinata in base al colore e alla consistenza al tatto. Si cerca di raccogliere il maggior numero possibile di pere perfettamente mature.

I suoli bruni di tipo chernozem, dal pH leggermente acido, insieme al clima relativamente fresco della zona, sono il motivo del più elevato tenore di acidità delle pere selvatiche, il che si ritrova nelle componenti del sapore del distillato: il distillato acquisisce infatti un fresco gusto agrumato e, in parte, una nota acidula.

Dal momento che la pera selvatica ha un tenore di zuccheri molto inferiore rispetto ad altri frutti, per produrre un'unità di pálinka occorre una quantità di pere maggiore di quanta ne serva per le comuni pálinka di pera. L'elevata percentuale di frutti selvatici usata per produrre la «Vasi vadkörte pálinka» è chiaramente percepibile nelle componenti del sapore. La pera selvatica fornisce alla «Vasi vadkörte pálinka» non solo la caratteristica acidità, ma anche l'intensità, la consistenza più rustica che morbida, insieme alle note speziate e mielate.

Poiché la «Vasi vadkörte pálinka» ha un gusto lievemente acidulo, per via dell'elevata percentuale di pere selvatiche utilizzata, occorre grande abilità per determinare quando separare il cuore dalla testa del distillato, in modo che nel primo non finiscano sapori che potrebbero rovinare il gusto.

La reputazione della «Vasi vadkörte pálinka» è attestata dai numerosi premi che ha conquistato:

- medaglia d'oro al secondo concorso del distretto di Vas per pálinka e altre bevande spiritose nel 2011;
- medaglia d'argento al quarto concorso del distretto di Vas per pálinka e altre bevande spiritose nel 2013;
- medaglia d'argento al sesto concorso aperto del distretto di Vas per pálinka e altre bevande spiritose nel 2015;
- medaglia d'oro al concorso del distretto di Vas per pálinka da frutta a granella e altre bevande spiritose nel 2015;
- medaglia d'argento al settimo concorso del distretto di Vas per pálinka e altre bevande spiritose nel 2016;
- medaglia di bronzo al concorso del distretto di Vas per pálinka da frutta a granella e altre bevande spiritose nel 2017.

Dal 2006 in poi la «Vasi vadkörte pálinka» ha partecipato a numerosi importanti eventi di presentazione e degustazione a livello nazionale. Ricordiamo tra questi il festival annuale della Pálinka di Gyula, il festival della Pálinka di Budapest, il festival della birra e dello stinco di maiale di Békéscsaba, il carnevale Savária di Szombathely, il festival gastronomico di Sopron (Ízutazás) e, a Budapest, le fiere internazionali Sirha, FeHoVa e OMÉK, la mostra nazionale del settore agroalimentare.

7. Disposizioni dell'unione europea o disposizioni nazionali/regionali

- Legge XI del 1997 sulla protezione dei marchi commerciali e delle indicazioni geografiche
- Legge LXXIII del 2008 sulla pálinka, sulla pálinka di vinacce e sul consiglio nazionale della pálinka
- Decreto governativo n. 158/2009, del 30 luglio 2009, che fissa norme dettagliate in materia di protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e degli alimenti e di verifica dei prodotti
- Decreto governativo n. 22/2012, del 29 febbraio 2012, sull'ufficio nazionale per la sicurezza della catena alimentare
- Decreto n. 49/2013, del 29 aprile 2013, del ministro per lo Sviluppo rurale sui valori limite di taluni contaminanti e materiali nocivi di origine naturale negli alimenti e sui requisiti per taluni materiali e articoli destinati a venire in contatto con gli alimenti

8. Informazioni sul richiedente

8.1. Stato membro, paese terzo o persona fisica/giuridica

Nome: Birkás Pálinka Kft.

8.2. Indirizzo completo (via e numero civico, località e codice postale, Stato)

Indirizzo: Győrvár, 9821 Győrvár, Hrsz. 435, 9821 Ungheria.

E-mail: birkas@birkaspalinka.hu

Telefono: +36 30 2563066

9. Aggiunte all'indicazione geografica

-

10. Norme specifiche in materia di etichettatura

Oltre a quelli specificati nella legislazione, la denominazione contiene i seguenti elementi:

- «földrajzi árujelző» [indicazione geografica] (separata dal nome)
 - Il nome «Vasi vadkörte pálinka» deve comparire sull'etichetta e sulla retroetichetta.
-