

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89

(2020/C 417/10)

Šī publikācija dod tiesības pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2019/787 ⁽¹⁾ 27. pantam.

TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS GALVENĀS SPECIFIKĀCIJAS

“VASI VADKÖRTE PÁLINKA”

Lietas numurs: PGI-HU-02408 – 22.12.2017.

1. Reģistrējamā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

“Vasi vadkörte pálinka”

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

Augļu spirts (9. kategorija Regulas (EK) Nr. 110/2008 II pielikumā)

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts

3.1. Fizikālās, ķīmiskās un/vai organoleptiskās īpašības

Ķīmiskās un fizikālās īpašības

Ciānūdeņražskābes saturs: ne vairāk kā 5 g/hl 100 % tilp. spirta

Vara saturs: ne vairāk kā 9 mg/l gatavā produkta

Organoleptiskās īpašības

Dzidrs, bezkrāsains.

Aromātam raksturīgs neuzkrītošs smaržainums un skābenums, kā arī izteiktas bumbieru, citrusaugļu un garšvielu notis.

Dzērienam ir sausa, delikāti svaiga un pikanta garša ar maigām medus un dūmu notīm un asu pēcgaršu; tajā var justies arī citrusaugļu aromāti, neuzkrītošs skābenums un raupjums.

Izturēšanas laikā dzēriens saglabā ražošanā izmantotajiem augļiem raksturīgo garšu un aromātu.

3.2. Sevišķās īpašības (salīdzinājumā ar tās pašas kategorijas stipro alkoholisko dzērienu)

Dzēriens “Vasi vadkörte pálinka” izceļas ar unikālām organoleptiskajām īpašībām: tā svaigā, vienreizējā, viegli skābenā citrusaugļu smarža un garša, pikanti medainās notis un drīzāk raupjā nekā glāsmainā konsistence radusies, pateicoties meža bumbieriem, ko izmanto “Vasi vadkörte pálinka” raudzējamās masas gatavošanā.

⁽¹⁾ OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

Dzēriens “Vasi vadkorte pālīnka” tiek ražots no valsts atzītu vietējo šķirņu bumbieriem, kas audzēti 4. punktā minēto mežu administratīvajā teritorijā. “Vasi vadkorte pālīnka” galvenā sastāvdaļa (vismaz 75 %) ir meža bumbieri, bet atlikušo daļu (ne vairāk kā 25 %) veido valsts atzītas vietējās bumbieru šķirnes (‘Bosc kobak’, ‘Conference’, ‘Clapp kedveltje’, ‘Hardenpont tēli vajkorte’, ‘Tüskés körte’, ‘Sózó körte’). “Vasi vadkorte pālīnka” skābums un svaigums veidojas, pateicoties zemajam cukuru saturam un skābumam, kas raksturīgs meža bumbieriem, kuri veido vismaz 75 % raudzējamās masas un kuru raža ir grūti novācama.

4. Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals

Dzēriens “Vasi vadkorte pālīnka” tiek ražots Vašas meģes un Zalas meģes administratīvajās robežās. Raudzējamās masas gatavošanu, kā arī raudzēšanu, destilēšanu un izturēšanu drīkst veikt komerciālās pālīnkas destilācijas rūpnīcās, kas atrodas tikai šajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

5. Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode

Galvenie “Vasi vadkorte pālīnka” ražošanas posmi ir šādi:

- a) augļu atlase un pieņemšana;
- b) raudzējamās masas gatavošana un raudzēšana;
- c) destilēšana;
- d) pālīnkas izturēšana un uzglabāšana;
- e) pālīnkas ražošana, apstrāde un kupazēšana.

a) Augļu atlase un pieņemšana

Attiecībā uz šķirnēm jānorāda, ka vismaz 75 % no pieņemtajiem bumbieriem jābūt meža bumbieriem (meža bumbieres *Pyrus pyrausta* subsp. *pyrausta* augļiem); atlikušajai daļai, proti, ne vairāk kā 25 %, jā sastāv no atzītu vietējo šķirņu bumbieriem.

Valsts atzītas vietējās bumbieru šķirnes ir ‘Bosc kobak’, ‘Conference’, ‘Clapp kedveltje’, ‘Hardenpont tēli vajkorte’, ‘Tüskés körte’ un ‘Sózó körte’.

Pālīnku izgatavo no piemērotiem gataviem augļiem, t. i., labas vai izcilas kvalitātes augļiem, kuru sausnas saturs ir vismaz 14 %. Augļu kvantitatīvā pieņemšana pamatojas uz augļu svēršanu. Pieņemšanas laikā augļu kvalitāti novērtē, ņemot paraugus. Kvalitātes kontroles un pieņemšanas pamatā ir organoleptiskā vērtēšana (gatavības pakāpe, proti, gatavi līdz pārgatavi augļi, kas ir veseli, tīri, bez tādiem svešķermeņiem kā augsne, lapas, zari, akmeņi, metāls vai citi materiāli, bez pelējuma vai puves utt.) un sausnas satura pārbaude (cukura satura un pH mērīšana). Turklāt augļiem jābūt līdzīgi dokumentiem, kas apliecina to izcelsmi. Piegādātājam ir pienākums deklarēt augļu izcelsmi un atbilstību atliekvielu izdalīšanās periodam.

b) Raudzējamās masas gatavošana un raudzēšana

Raudzējamās masas gatavošana

“Vasi vadkorte pālīnka” raudzējamās masas unikālā īpašība ir cukura saturs, kas ražošanā izmantoto meža bumbieru zemā cukuru satura dēļ ir 3–5 %.

Raudzēšana

Raudzēšanas laikā jā uztur 16–23 °C temperatūra un jā sasniedz optimālais pH 2,8–3,2. Raudzēšanas optimālais ilgums ir atkarīgs no izmantoto bumbieru kvalitātes, parasti tas ir 10 dienas.

Norūgušā masa jādestilē pēc iespējas drīzāk, vai arī jānodrošina pienācīgi uzglabāšanas apstākļi līdz brīdim, kad destilācija var sākties (temperatūrai jābūt pēc iespējas zemākai (0–10 °C), tvertnēm jābūt blīvi noslēgtām un piepildītām līdz malām).

c) Destilēšana

Dzērienu “Vasi vadkorte pālīnka” var ražot, destilējot vienu reizi destilācijas kolonnas sistēmā vai izmantojot tradicionālu destilācijas katla sistēmu. Destilāta spirta tilpumkoncentrācija ir 55–85 %.

d) *Pālinkas izturēšana un uzglabāšana*

Pēc rafinēšanas pālinka jāiztur nerūsošā tērauda tvertnēs un jāuzglabā neatšķaidītā veidā.

e) *Pālinkas ražošana, apstrāde un kupažēšana*

Pālinka jāatdzesē līdz -5 līdz -3 °C temperatūrai, un pēc tam jāatdala visi piemaisījumi, filtrējot caur plāksņu filtru. Pēc filtrēšanas pālinkai ļauj sasilt līdz $18-20$ °C. To drīkst kupažēt tikai tālab, lai nodrošinātu, ka no izejvielām iegūtais cukurs vismaz 75 % apmērā nāk no meža bumbieriem un ne vairāk kā 25 % apmērā no pārējām iepriekšminētajām bumbieru šķirnēm.

Lai iegūtu patēriņam piemērotu stiprumu, pirms pālinkas pildīšanas pudelēs tās spirta koncentrācija jākorrigē ar dzeramo ūdeni, ņemot vērā pudelēs iepildītam produktam noteikto pielaidi ($\pm 0,3$ % tilp.).

6. Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi

6.1. *Dati par ģeogrāfisko apgabalu vai izcelsmi, kuri ir saiknei būtiski*

Meža bumbieri, ko ungāru sarunvalodā mēdz saukt arī par lauka bumbieriem, ir vietējā Vašas meģes un Zalas meģes bumbieru suga. Tā sastopama galvenokārt dabiskās meža teritorijās.

Vašas meģes un Zalas meģes rietumu daļa atrodas Alpu pakājē, un virzienā no rietumiem uz austrumiem ainava kļūst pauguraināka. Lielāko apgabala daļu klāj mežs. Apgabalā dominē brūnas, viegli skābas, vidēji blīvas melnzemju tipa augsnes. Atrāšanās vietas iespaidā šīs meģes ir viens no mitrākajiem Ungārijas reģioniem – *Alpokalja* (Lejasalpi), lai gan gada nokrišņu daudzums virzienā no reģiona rietumiem uz austrumiem samazinās. Šo meģu klimats nedaudz variē: virzienā no rietumu apvidiem uz līdzenākajiem austrumu apvidiem tas kļūst sausāks un kontinentālāks, savukārt temperatūra reģiona plašajās mežainajās teritorijās ir zemāka nekā teritorijās, kuras mežs neklāj. Meža bumbieres aug kalnu pakājes lēzenajās nogāzēs un tām piegulošajās teritorijās, kurās gada vidējais nokrišņu daudzums ir 600–800 mm, lai gan jāpiebilst, ka bumbieru nogatavošanās periodā, kas iekrīt septembrī un oktobrī, nokrišņu daudzums ir neliels. Apgabals ir saules lutināts, jo tajā ir 1 700–1 800 saulainu stundu gadā. Tā kā apgabals atrodas tuvu Alpiem, tas ir nedaudz vēsāks nekā kaimiņos esošās meģes.

Meža bumbierēm patīk uz dienvidiem vērstas, sausas un saulainas teritorijas, kurās augļu nogatavošanās periodā neuzkrājas pārlieks mitrums un valda silti laikapstākļi, tajās dominējošās blīvākās brūnās melnzemju tipa augsnes un meži ar zemāku vainagu klāju. Piemērotā augsnē un mikroklimatā, kas raksturīgi arī ģeogrāfiskajam apgabalam, meža bumbieres mūžs var ilgt vairākus desmitus, ja ne simtus gadu. Bumbieru ražu var ietekmēt no gada uz gadu mainīgie laikapstākļi.

6.2. *Stiprā alkoholiskā dzēriena sevišķās īpašības, kas piedēvējamas ģeogrāfiskajam apgabalam*

Saikne starp “Vasi vadmēģe pālinka” un ģeogrāfisko apgabalu balstās uz produkta kvalitāti un reputāciju.

“Vasi vadmēģe pālinka” unikālās organoleptiskās īpašības izveidojušās, pateicoties tam, ka vismaz 75 % meža bumbieru, ko izmanto raudzējamās masas gatavošanā, nāk no Vašas meģes un Zalas meģes.

Lielā saules spīdēšanas stundu skaita un piemērotā nokrišņu sadalījuma dēļ šie meža bumbieri nogatavojas labi. Meža bumbieru ražas novākšanai vajadzīgas prasmes: gatavību var noteikt pēc krāsas un taustes. Mērķis ir novākt pēc iespējas vairāk pilnībā nogatavojušos augļus.

Brūnās, viegli skābās melnzemju tipa augsnes un apgabala relatīvi vēsais klimats nodrošina, ka meža bumbieros ir augstāks skābju saturs, kas atspoguļojas destilāta garšā: tas piešķir destilātam svaigumu, citrusaugļu aromātu un zināmā mērā arī skābenumu.

Tā kā meža bumbieros ir daudz zemāks cukuru saturs nekā citos augļos, tāda paša pālinkas daudzuma saražošanai ir vajadzīgs lielāks daudzums meža bumbieru, nekā vajadzīgs parasto bumbieru pālinkas gadījumā. “Vasi vadmēģe pālinka” ražošanā izmantoto meža augļu lielais īpatsvars izpaužas tās garšas īpašībās. Meža bumbieri piešķir “Vasi vadmēģe pālinka” ne tikai raksturīgo skābenumu, bet arī asumu, drīzāk raupjo nekā glāsmaino konsistenci un pikanti medainas notis.

Tā kā lielā izmantoto meža bumbieru īpatsvara dēļ dzērienam “Vasi vadmēģe pālinka” ir nedaudz skābena garša, ir jābūt izcili prasmīgam, lai varētu noteikt, kad jāatdala vieglā frakcija, lai destilātā nenonāktu aromāti, kas varētu sabojāt tā garšu.

“Vasi vadkorte pālinka” reputāciju apliecina šādi apbalvojumi:

- zelta medaļa II Vašas meģes atklātajā pālincas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā 2011. gadā,
- sudraba medaļa IV Vašas meģes atklātajā pālincas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā 2013. gadā,
- sudraba medaļa VI Vašas meģes atklātajā pālincas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā 2015. gadā,
- zelta medaļa Vašas meģes sēkleņaugļu pālincas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā 2015. gadā,
- sudraba medaļa VII Vašas meģes atklātajā pālincas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā 2016. gadā,
- bronzas medaļa Vašas meģes sēkleņaugļu pālincas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā 2017. gadā.

Kopš 2006. gada “Vasi vadkorte pālinka” ir izstādīta vairākās valsts mēroga prezentācijās un degustācijās. Šo pasākumu vidū jāmin ikgadējie Ģulas pālincas svētki, Budapeštas pālincas svētki, Bēkēščabas alus un cūkas stilbiņu svētki, Sombathejas Savārijas karnevāls, Šopronas gastronomijas festivāls (*Soproni Ízutás*) un Budapeštā notiekošie starptautiskie gadatirgi *Sírha*, *Fehova* un *OMÉK* – nacionālā lauksaimniecības un pārtikas izstāde.

7. Eiropas savienības vai valsts/reģiona noteikumi

- 1997. gada XI Likums par preču zīmju un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību
- 2008. gada LXXIII Likums par pālunku, vīnogu izspaidu pālunku un Pālincas nacionālo padomi
- Valdības 2009. gada 30. jūlija Dekrēts Nr. 158/2009, ar ko nosaka detalizētus noteikumus par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un produktu verifikāciju
- Valdības 2012. gada 29. februāra Dekrēts Nr. 22/2012 par Valsts pārtikas aprites drošuma biroju
- Lauku attīstības ministra 2013. gada 29. aprīļa Dekrēts Nr. 49/2013 par dažu dabiskas izcelsmes kontaminantu un kaitīgu materiālu robežvērtībām pārtikā un par prasībām attiecībā uz dažiem materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku

8. Pieteikuma iesniedzējs

8.1. Dalībvalsts, trešā valsts vai juridiska/fiziska persona

Nosaukums / vārds, uzvārds: *Birkás Pālinka Kft.*

8.2. Pilna adrese (ielas nosaukums un mājas numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts)

Adrese: *Győrvár, 9821 Győrvár, Hrsz. 435, 9821 Ungārija*

E-pasts: *birkas@birkaspalinka.hu*

Tālr. +36 302563066

9. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājumi

—

10. Īpaši marķēšanas noteikumi

Papildus tiesību aktos noteiktajiem elementiem apzīmējumā jāietver:

- “földrajzi árujelző” [ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] (atsevišķi no nosaukuma),
- nosaukums “Vasi vadkorte pālinka”, kam jābūt uz etiķetes un kontretiķetes.