

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1576/89 van de Raad

(2020/C 417/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 27 van Verordening (EU) 2019/787 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag ⁽¹⁾.

BELANGRIJKSTE SPECIFICATIES VAN HET TECHNISCH DOSSIER

“VASI VADKÖRTE PÁLINKA”

Dossiernummer: PGI-HU-02408 — 22.12.2017**1. Te registreren geografische aanduiding**

“Vasi vadkörte pálinka”

2. Categorie gedistilleerde drank

Vruchten-eau-de-vie (categorie 9 van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 110/2008)

3. Beschrijving van de gedistilleerde drank**3.1. Fysische, chemische en/of organoleptische kenmerken**

Chemische en fysische kenmerken:

Cyaanwaterstofgehalte: maximaal 5 g/hl alcohol van 100 % vol

Kopergehalte: maximaal 9 mg/l eindproduct

Organoleptische kenmerken:

Helder, kleurloos.

Het aroma wordt gekenmerkt door een discrete, zurige geur, met uitgesproken noten van peer, citrus en kruiden.

De smaak is droog, licht fris en kruidig, met milde noten van honing en rook en een scherpe afdrank; ook een aroma van citrus, dat licht zurig en rustiek is, is mogelijk.

Tijdens het rusten krijgt het product de kenmerkende smaak en het aroma van het gebruikte fruit.

3.2. Specifieke kenmerken (in vergelijking met gedistilleerde dranken van dezelfde categorie)

De organoleptische kenmerken van de “Vasi vadkörte pálinka” maken de drank uniek: de frisse, kenmerkende, licht zure citrussmaak, de noten van kruiden en honing en een textuur die eerder rustiek dan soepel is dankzij de wilde peer die wordt gebruikt bij het maischen van “Vasi vadkörte pálinka”.

(¹) PB L 130 van 17.5.2019, blz. 1.

“Vasi vadkörte pálinka” wordt gemaakt van het fruit van inheemse, door de staat erkende perenvariëteiten die worden geteeld op het grondgebied van de in punt 4 vermelde provincies. De peren die worden gebruikt voor de “Vasi vadkörte pálinka”, zijn ten minste 75 % wilde peren; de rest (maximaal 25 %) zijn inheemse, door de staat erkende perenvariëteiten (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte). De uitgesproken zuurigheid en de frisheid van de “Vasi vadkörte pálinka” ontstaan dankzij het lage suikergehalte en het zuur van de moeilijk te oogsten wilde peren, die ten minste 75 % van de maisch uitmaken.

4. Betrokken geografisch gebied

“Vasi vadkörte pálinka” wordt geproduceerd binnen de administratieve grenzen van de provincies Vas en Zala. Het maischen, fermenteren, distilleren en rusten mag alleen plaatsvinden in de commerciële pálinkadistilleerderijen in dit geografische gebied.

5. Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank

De belangrijkste productiefasen van de pálinka zijn als volgt:

- a) Selectie en goedkeuring van het fruit
- b) Maischen en fermenteren
- c) Distilleren
- d) Rusten en opslaan van de pálinka
- e) Productie, behandelen en mengen van de pálinka

a. *Selectie en goedkeuring van het fruit*

Wat de variëteiten betreft, moet ten minste 75 % van de goedgekeurde peren wilde peren zijn (de gewone wilde peer *Pyruspyraster* subsp. *pyraster*); de rest van de peren, maximaal 25 %, moet bestaan uit inheemse, erkende perenvariëteiten.

De inheemse, door de staat erkende perenvariëteiten zijn Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte en Sózó körte.

De pálinka wordt gemaakt van naar behoren gerijpt fruit, d.w.z. fruit met een drogestofgehalte van ten minste 14 ref. % van goede of uitstekende kwaliteit. De kwantitatieve goedkeuring van het fruit vindt plaats op basis van het gewicht. Tijdens de goedkeuring wordt de kwaliteit van het fruit geëvalueerd aan de hand van steekproeven. De organoleptische evaluatie (rijpheid — van rijp tot overrijp — gezond, schoon, vrij van onzuiverheden — zand, bladeren, takken, stenen, metaal of ander materiaal — en van schimmel of rot, enz.) en de controle van het drogestofgehalte vormen de basis van de kwaliteitscontrole en goedkeuring (suikergehalte en pH-meting). Het fruit moet ook vergezeld gaan van documenten waaruit de oorsprong ervan blijkt. De leverancier moet de oorsprong van het fruit, evenals de naleving van de herroepingstermijn, vermelden.

b. *Maischen en fermenteren*

Maischen:

Het unieke kenmerk bij het maischen van de “Vasi vadkörte pálinka” is het suikergehalte, dat dankzij het lage suikergehalte van de voor de productie gebruikte wilde peren 3 tot 5 % bedraagt.

Fermenteren:

Tijdens het fermenteren moet de temperatuur tussen de 16 en 23 °C blijven en moet er een optimale pH-waarde van 2,8 tot 3,2 worden behaald. De optimale duur van de fermentatie, die afhankelijk is van de kwaliteitskenmerken van de gebruikte peren, is tien dagen.

De gefermenteerde maisch moet zo snel mogelijk worden gedistilleerd, of de basisomstandigheden voor de juiste opslag moeten worden gewaarborgd totdat de distillatie kan beginnen (de temperatuur moet zo laag mogelijk zijn (0 tot 10 °C), er moeten waterafdichtingen worden gebruikt en de vaten moeten tot de rand gevuld zijn).

c. *Distilleren*

De “Vasi vadkörte pálinka” kan in één fase worden bereid aan de hand van een distilleerkolommensysteem of een traditioneel discontinu-distillatiesysteem. Het alcoholgehalte van het gedistilleerde product is 55-85 volumepercent.

d. *Rusten en opslaan van de pálinka*

Na het zuiveren moet de pálinka rusten in roestvrijstalen vaten en in onverdunde staat worden opgeslagen.

e. *Productie, behandeling en mengen van de pálinka*

De pálinka moet worden afgekoeld tot een temperatuur tussen -5 en -3 °C. Vervolgens moeten andere onzuiverheden eruit worden gefilterd met een gelaagd filter. Na het filteren wordt de pálinka opgeslagen totdat deze is opgewarmd tot 18-20 °C. De pálinka mag alleen zo worden gemengd dat ten minste 75 % van de gemaischte suiker die als grondstof voor het product wordt gebruikt, afkomstig is van wilde peren en maximaal 25 % hiervan van de andere hierboven genoemde perenvariëteiten.

Voordat de pálinka wordt gebotteld, moet het alcoholgehalte tot een voor consumptie geschikt percentage worden aangepast door er drinkwater aan toe te voegen. Daarbij moet rekening worden gehouden met de geldende tolerantie voor het gebottelde product ($\pm 0,3$ volumepercent).

6. **Verband met het geografische milieu of de geografische oorsprong**

6.1. *Voor het verband relevante bijzonderheden over het geografische gebied of de oorsprong*

De wilde peer — in de volksmond ook wel veldpeer genoemd — is een perensoort die groeit in de provincies Vas en Zala. De soort groeit voornamelijk in natuurlijke bosgebieden.

Het westelijke deel van de provincies Vas en Zala ligt aan de voet van de Alpen en het landschap wordt van west naar oost steeds heuvelachtiger. Het grootste deel van het gebied is door bossen bedekt. De bodems zijn hier voornamelijk bruin, van het soort chernozem, met een gemiddelde consistentie, en zijn licht zuur. Door hun ligging behoren deze provincies tot de natste regio's van Hongarije: de Alpokalja (Neder-Alpen), hoewel de jaarlijkse neerslag van west naar oost minder wordt. Het klimaat van deze provincies is enigszins gevarieerd: het vlakkere oosten van de regio is droger en continenter dan het westen ervan, terwijl de temperatuur rond de grote beboste gebieden van de regio weer lager is dan die in gebieden zonder bossen. De wilde peren groeien in het zacht glooiende landschap van de uitlopers van de Alpen en aangrenzende gebieden, waar jaarlijks 600 tot 800 mm neerslag valt. Tijdens de rijpingsperiode in september en oktober valt er echter weinig regen. Het gebied krijgt erg veel zon: 1 700 tot 1 800 uur per jaar. Dankzij de nabijheid van de Alpen is het gebied iets koeler dan de aangrenzende provincies.

De wilde peer gedijt het best in zuidgerichte, droge en zonnige gebieden waar het water niet wordt vastgehouden en het tijdens de rijpingsperiode warm is. Deze gebieden hebben een compactere bruine chernozembodem en bossen met een lagere kroonbedekking. Met de juiste bodem en het juiste microklimaat, zoals die van het geografische gebied, kunnen wilde-perenbomen decennia- of zelfs eeuwenlang overleven. De van jaar tot jaar uiteenlopende weersomstandigheden kunnen gevolgen hebben voor de oogst.

6.2. *Specifieke aan het geografische gebied toe te schrijven kenmerken van de gedistilleerde drank*

Het verband tussen de “Vasi vadkörte pálinka” en het geografische gebied berust op de kwaliteit en de reputatie van het product.

De “Vasi vadkörte pálinka” dankt zijn unieke organoleptische kenmerken aan het feit dat ten minste 75 % van de wilde peren die worden gebruikt voor het maischen, afkomstig zijn uit de provincies Vas en Zala.

Deze wilde peren rijpen goed dankzij het grote aantal zonuren en het neerslagpatroon. Het oogsten van de wilde peren vereist vaardigheden: de rijpheid kan worden bepaald aan de hand van de kleur en het betasten van de peren. Het doel is zo veel mogelijk volledig rijpe peren te oogsten.

De bruine, licht zure chernozembodems en het relatief koele klimaat van het gebied zorgen voor het hogere zuurgehalte van de wilde peren, dat tot uiting komt in de smaak van het distillaat: het distillaat krijgt hierdoor een frisse en citrusachtige smaak en een zekere zurigheid.

Omdat de wilde peer een veel lager suikergehalte heeft dan ander fruit, zijn er meer wilde peren nodig om een pálinka te produceren dan bij gewone perenpálinka's. Het grote aandeel wild fruit dat wordt gebruikt om de “Vasi vadkörte pálinka” te produceren, komt tot uiting in de smaak van de drank. De wilde peer zorgt niet alleen voor de kenmerkende zurigheid van de “Vasi vadkörte pálinka”, maar ook voor zijn scherpe, eerder rustieke dan soepele textuur en de noten van kruiden en honing.

Omdat de “Vasi vadkörte pálinka” dankzij het grote aandeel wilde peren een licht zure smaak heeft, is er veel vaardigheid nodig om te bepalen wanneer het distillaat moet worden gescheiden van het hoofdistillaat, zodat er in het distillaat geen smaken terecht komen die de smaak ervan kunnen bederven.

De reputatie van de “Vasi vadkörte pálinka” wordt bevestigd door de volgende prijzen die het product heeft gewonnen:

- gouden medaille bij het tweede Vas County Open Pálinka and Spirit Contest in 2011;
- zilveren medaille bij het vierde Vas County Open Pálinka and Spirit Contest in 2013;
- zilveren medaille bij het zesde Vas County Open Pálinka and Spirit Contest in 2015;
- gouden medaille bij het Vas County Pome-Fruit Pálinka and Spirit Contest in 2015;
- zilveren medaille bij het zevende Vas County Open Pálinka and Spirit Contest in 2016;
- bronzen medaille bij het Vas County Pome-Fruit Pálinka and Spirit Contest in 2017.

De “Vasi vadkörte pálinka” neemt sinds 2006 deel aan verschillende grootschalige nationale presentaties en proeverijen. Deze evenementen waren onder andere het jaarlijkse Gyula Pálinka Festival, het Budapest Pálinka Festival, het Békéscsaba Beer and Pork Knuckle Festival, het Szombathely Savária Carnival, het Sopron Gastronomy Festival (Ízutazás) en, in Boedapest, de internationale beurzen Sirha, FeHoVa en OMÉK, de nationale landbouw- en levensmiddelenbeurs.

7. EU- of nationale/regionale bepalingen

- Wet IX van 1997 inzake de bescherming van handelsmerken en geografische aanduidingen
- Wet LXXIII van 2008 inzake pálinka, druivendrafpálinka en de nationale pálinkaraad
- Overheidsdecreet nr. 158/2009 van 30 juli 2009 tot vaststelling van de gedetailleerde regels voor de bescherming van de geografische aanduidingen van landbouwproducten en levensmiddelen en inzake de controle van de producten
- Overheidsdecreet nr. 22/2012 van 29 februari 2012 inzake het nationale bureau voor de veiligheid van de voedselketen
- Decreet nr. 49/2013 van 29 april 2013 van de minister van Plattelandsontwikkeling inzake de grenswaarden voor bepaalde verontreinigende stoffen en schadelijke materialen van natuurlijke oorsprong in levensmiddelen en de vereisten voor bepaalde materialen en voorwerpen die in contact komen met levensmiddelen

8. Gegevens van de aanvrager

8.1. Lidstaat, derde land of rechtspersoon/natuurlijk persoon

Naam: Birkás Pálinka Kft.

8.2. Volledig adres (straatnaam, huisnummer, gemeente/stad en postcode, land)

Adres: Győrvar, 9821 Győrvar, Hrsz. 435, 9821 HONGARIJE

E-mail: birkas@birkaspalinka.hu

Tel.: +36 302563066

9. Aanvullingen op de geografische aanduiding

—

10. Bijzondere etiketteringsvoorschriften

Naast de in de wetgeving gespecificeerde elementen bevat de benaming ook het volgende:

- “földrajzi árujelző” [geografische aanduiding] (gescheiden van de benaming)
 - De naam “Vasi vadkörte pálinka” moet worden vermeld op de etiketten op de voor- en achterkant.
-