

V

(Bekendmakingen)

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

(2021/C 14/03)

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

BELANGRIJKSTE SPECIFICATIES VAN HET TECHNISCH DOSSIER

“NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA”

Dossiernummer: PGI-HU-02232 — 14.10.2016**1. Te registreren geografische aanduiding**

“Nagykunsági szilvapálinka”

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:

“Nagykunsági szilvapálinka” heeft een alcoholgehalte van minimaal 40 volumeprocent, een toegestaan maximumgehalte aan methanol van 1 200 g per hectoliter absolute alcohol, en een gehalte aan vluchtige stoffen van minimaal 200 g per hectoliter absolute alcohol.

Organoleptische kenmerken:

“Nagykunsági szilvapálinka”: Helder van kleur. Zuivere geur, discreet aromatische geur van pruimen, met florale toetsen en delicate kruidigheid. Naast de toetsen van pruimen heeft de smaak een kenmerkende kruidigheid met een lichte wrangheid, aangevuld met ingehouden toetsen van marsepein en jam.

“Nagykunsági szilvapálinka”, “érlelt” [gerijpt]: Helder van kleur, variërend van diep strogeel tot goudgeel. Qua smaak zijn naast de uitgesproken pruimensmaak ook fruitige en kruidige toetsen waarneembaar. Bij die kruidigheid kan het gaan om toetsen van vanille, kruidnagel en kaneel. In de mond kunnen naast de uitgesproken toetsen van pruimen en fruit ook toetsen van zachte kruiden tot ontwikkeling komen. De fluwelige, ronde textuur wordt aangevuld met lichte toetsen van marsepein en jam.

⁽¹⁾ PB L 130 van 17.5.2019, blz. 1.

“Nagykunsági szilvapálinka”, “gyümölcságyon érlelt” of “ágyas” [op fruitbed gerijpt]: Helder van kleur, variërend van diep strogeel tot goudgeel. Qua smaak zijn naast de uitgesproken pruimensmaak ook fruitige en kruidige toetsen waarneembaar. Licht rookaroma, het smaakpalet wordt beheerst door een ronde, fluwelige textuur van jam en marsepein die typisch is voor het fruitbed.

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

“Nagykunsági szilvapálinka” wordt bereid uit pruimen die worden geteeld in de gebieden binnen de administratieve grenzen van de in punt 4 genoemde plaatsen, waar eveneens het maischen, de distillatie en de rijping plaatsvinden. “Nagykunsági szilvapálinka” bestaat voor ten minste 40 % uit distillaten van de pruimenrassen vörös en/of besztercei en klonen daarvan, waardoor de marsepein- en jamtoetsen ontstaan als gevolg van het hoge suikergehalte van de vruchten. Besztercei en vörös zijn door de staat erkende rassen die zijn opgenomen in de nationale rassencatalogus.

4. **Betrokken geografisch gebied**

“Nagykunsági szilvapálinka” mag worden geproduceerd met pruimen die afkomstig zijn uit het administratieve gebied van de volgende gemeenten in het comitaat Jász-Nagykun-Szolnok ten oosten van de Tisza, in de in dat gebied gelegen stokerijen:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, RákócziFalva, Rákócziújfalu, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa, Szelevény.

5. **Methode voor het verkrijgen van de gedistilleerde drank**

“Nagykunsági szilvapálinka” mag enkel worden bereid uit vruchten die in dit gebied worden geteeld. Het maischen, het vergisten, het distilleren, het rusten, het rijpen en het trekken van de vruchten mag enkel gebeuren in stokerijen die zich in dit gebied bevinden.

De voornaamste fasen van de productie van de palinka zijn:

1. De selectie en aanvaarding van de vruchten
2. Het maischen en het vergisten
3. Het distilleren
4. Het rusten en het rijpen
5. Het samenstellen van de palinka en de behandeling

5.1. *De selectie en aanvaarding van de vruchten*

De belangrijkste fysieke kenmerken van de vruchten zijn de kleine, langwerpige vorm, de waslaag op de donkerblauwe tot roodachtige schil, het gele tot goudgele vruchtvlees met niet-hechtende steen, de sappigheid en de harmonische zoetzure smaak. De grondstof voor de palinka wordt gevormd door voldoende gerijpte vruchten (rijp tot overrijp, met een drogestofgehalte van ten minste 15 %) van goede of uitstekende kwaliteit. De vruchten moeten een gemiddeld suikergehalte van 15-16 % hebben. De kwalitatieve aanvaarding van de vruchten gebeurt op basis van het gewicht. Bij de aanvaarding wordt de kwaliteit van het fruit beoordeeld op basis van een monster. De organoleptische beoordeling (rijpheid, zuiverheid, schimmel, rot, beschadiging of kneuzingen enz.) en het onderzoek van het drogestofgehalte vormen de basis voor kwaliteitscontrole en de aanvaarding (suikergehalte en pH-meting). De vruchten moeten vergezeld gaan van documenten waaruit hun oorsprong blijkt. Het is een basisvereiste dat de vruchten vrij zijn van bederf en vreemde stoffen.

5.2. *Het maischen en het vergisten*

De stenen worden machinaal uit de pruimen verwijderd. De maische wordt met een pomp naar de vergistingstanks gepompt. De optimale pH-waarde is 2,8-3,5.

Het optimale aroma- en alcoholgehalte wordt bereikt bij een gecontroleerde temperatuur die constant wordt gehouden (op 18-22 °C). De duur van de gisting bedraagt, afhankelijk van de intrinsieke kwaliteiten van de vruchten, 10-14 dagen.

De gegiste maische moet zo spoedig mogelijk worden gedistilleerd, tenzij de voorwaarden voor een behoorlijke bewaring worden gewaarborgd tot met de distillatie kan worden begonnen.

5.3. *Het distilleren*

“Nagykunsági szilvapálinka” mag worden geproduceerd door middel van een distilleerinrichting die geschikt is voor dubbele gefractioneerde distillatie (stoken, raffineren) met gebruikmaking van ketels met een koperoppervlak of andere technische oplossingen en die de vereiste organoleptische kwaliteit waarborgt.

5.4. *Het rusten en het rijpen*

5.4.1. *Het rusten*

“Nagykunsági szilvapálinka” moet rusten tot de palinka harmonisch wordt.

5.4.2. *De rijping*

5.4.2.1. “Nagykunsági szilvapálinka”, “érlelt”

De rijping vindt plaats in zorgvuldig voorbereide en gereinigde houten vaten om ervoor te zorgen dat de palinka harmonisch wordt qua smaak en aroma. Bij een buitentemperatuur boven 25 °C moet de lucht van de opslagruimte ten minste eenmaal per week met een waternevel worden bevochtigd.

De rijpingstijd van “Nagykunsági szilvapálinka” in vaten van 1 000 liter of minder bedraagt ten minste drie maanden, in vaten van meer dan 1 000 liter ten minste één jaar.

5.4.2.2. “Nagykunsági szilvapálinka”, “gyümölcságyon érlelt” of “ágyas” [op fruitbed gerijpt]

In geval van “Nagykunsági szilvapálinka” “gyümölcságyon érlelt” of “ágyas” wordt tijdens de rijping per 100 liter palinka ten minste 10 kg rijpe vruchten of ten minste 5 kg gedroogde vruchten van dezelfde soort als de palinka toegevoegd die afkomstig zijn uit het in punt 4 omschreven geografische gebied. De rijpingstijd met vruchten uit het hierboven omschreven geografische gebied, het macereren, bedraagt minstens drie maanden. Die rijping moet worden gedocumenteerd zodat die ter plaatse controleerbaar is.

5.5. *Het samenstellen van de palinka en de behandeling*

Wegens de zeer strenge eisen die voor het gebottelde product gelden ($\pm 0,3$ V/V%, voor op fruitbed gerijpte palinka $\pm 1,5$ V/V%), moet het alcoholgehalte van het destillaat na het rusten en het rijpen met water van drinkwaterkwaliteit op het juiste alcoholgehalte worden gebracht. Dat mag gebeuren met gedistilleerd, gedemineraliseerd, gepermuteerd of verzacht water.

De gerijpte palinka kan worden gekoeld en gefilterd. Indien nodig kan de behandeling met behulp van geschikte technologische hulpmiddelen worden uitgevoerd om het product te filteren en zware metalen te verwijderen. Vervolgens kan de palinka worden gebotteld.

Nadat de palinka op het juiste alcoholgehalte is gebracht, kan hij in gereinigde flessen worden gegoten die worden afgesloten met een van een dichting voorziene aluminium schroefdop of een volgens de criteria voor levensmiddelenverpakkingen geschikte kurk. De flessen mogen van glas of keramiek zijn gemaakt.

De toegestane verpakkingseenheid bedraagt niet meer dan 2 liter; voor grotere volumes mag enkel een representatief monster als uniek geschenk worden verpakt. Het verzegelde product mag ook in een decoratieve doos worden geplaatst.

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

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

Het verband van “Nagykunsági szilvapálinka” met het geografische gebied berust op de kwaliteit en de reputatie van het product.

Het nagenoeg volledig vlakke landschap van de Nagykunság wordt enkel onderbroken door kunhalom-heuvels, rivieren en dode armen daarvan. Het gebied kent bijzonder weinig neerslag, maar de humusrijke löss- en zandbodems zijn gunstig voor de fruitteelt. Het aantal uren zonneschijn bedraagt meer dan 2 350 per jaar, de gemiddelde jaartemperatuur bedraagt 12° C. De gemiddelde zomertemperatuur is hoger dan het nationale gemiddelde.

Een van de typische fruitsoorten van dit gebied is de pruim, die in elke tuin voorkomt en traditioneel vele toepassingen kent. Voor de pruimenteelt worden tuinbouw- en wijnbouwwarealen gebruikt. De bodem langs de oevers van rivieren en hun dode zijarmen is wegens het hoge grondwaterpeil voldoende vochtig voor de pruimenteelt.

In de Nagykunság kennen zowel de handel in pruimen als de teelt en het gebruik van pruimen historische tradities; vooral de pruimenrassen besztercei en vörös zijn populair.

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

De lokaal geteelde pruimen zijn een van de meest gebruikte grondstoffen voor het traditionele stoken van palinka in de regio. “Nagykunsági szilvapalinka” bestaat voor ten minste 40 % uit distillaten van de pruimenrassen vörös en/of besztercei en klonen daarvan. Besztercei en Vörös zijn door de staat erkende rassen die zijn opgenomen in de nationale rassencatalogus.

Het voor de Nagykunság kenmerkende klimaat en het hoge aantal uren zonneschijn leveren een aromatische pruimenoogst met een bijzonder rijke smaak en een hoog suikergehalte. Het destillaat, dat voor ten minste 40 % uit de pruimenrassen vörös en/of besztercei en klonen daarvan wordt bereid, krijgt door dit hoge suikergehalte smaaktoetsen van marsepein en jam.

Het Nagykunsági Palinkafestival, dat sinds 2008 jaarlijks wordt georganiseerd, trekt veel bezoekers en draagt bij aan de populariteit van “Nagykunsági szilvapalinka”. Ook internationaal is het product bekend en erkend, de exportmarkt strekt zich uit van Roemenië tot Canada.

Op 11 november 2016 werd “Nagykunsági szilvapalinka” voorgesteld aan de ambtenaren en de pers op de door het Ministerie van Landbouw georganiseerde Palinkadegustatiedag (Pálinkakóstoló Nap) (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

In 2017 werd “Nagykunsági szilvapalinka” ook voorgesteld aan de sector, de producenten en de consumenten op een conferentie met als titel “15 jaar bescherming van de oorsprong van palinka” in het kader van de 78e Nationale Beurs voor de landbouw- en de voedingsindustrie (OMÉK).

“Nagykunsági szilvapalinka” werd in 2017 ook voorgesteld tijdens de Internationale Grüne Woche in Berlijn en op de Indagra-beurs in Boekarest.

De kwaliteit van “Nagykunsági szilvapalinka” blijkt tevens uit de resultaten en prijzen die op de volgende wedstrijden werden behaald:

- wedstrijd voor palinka en distillaten “Brillante Pálinka és párlatverseny” — Gyula 2018, bronzen medaille;
- vijfde regionale wedstrijd voor palinka en destillaten “Regionális Palóc Pálinka és Párlatverseny”, 2017, bronzen medaille;
- wedstrijd voor palinka en distillaten “Brillante Pálinka és párlatverseny” — Gyula 2017, bronzen medaille;
- vierde open wedstrijd voor palinka en destillaten van het comitaat Vas “Vas Megyei Nyílt Pálinka és Párlatverseny”, 2013, gouden medaille;
- Grote Prijs voor het Hongaarse Product “Magyar Termék Nagydíj”, 2012;
- derde open wedstrijd voor palinka en destillaten van het comitaat Vas “Vas Megyei Nyílt Pálinka és Párlatverseny”, 2012, gouden medaille;
- 17e Hongaarse nationale wedstrijd voor palinka en internationale wedstrijd voor eau-de-vie “Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny”, 2009, zilveren medaille;
- 16e Hongaarse nationale wedstrijd voor palinka en internationale wedstrijd voor eau-de-vie “Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny”, 2008, Gyula, zilveren medaille;
- 16e Hongaarse nationale wedstrijd voor palinka en internationale wedstrijd voor eau-de-vie “Magyar Országos Pálinka és Nemzetközi Gyümölcspárlat Verseny”, 2008, Gyula, kampioen;
- eerste festival voor kleine destilleerders “Kisüsti fesztivál”, 2000, Gyula, bronzen medaille.

7. **EU- of nationale/regionale bepalingen**

- Wet XI van 1997 inzake de bescherming van handelsmerken en geografische aanduidingen
- Wet LXXIII van 2008 inzake palinka, druivendrafpalinka en de nationale palinkaraad

- Regeringsbesluit 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
- Regeringsbesluit 22/2012 van 29 februari 2012 betreffende het nationaal bureau voor de veiligheid van de voedselketen
- Verordening (EG) nr. 110/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 15 januari 2008 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken en tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 1576/89 van de Raad
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 716/2013 van de Commissie van 25 juli 2013 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor 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

8. **Aanvrager**

8.1. *Lidstaat, derde land of rechtspersoon/natuurlijke persoon*

Naam: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság

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

Adres: Ókincsem III. kersztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Hongarije

9. **Aanvullingen op de geografische aanduiding**

Aanvullingen moeten gescheiden van de benaming worden vermeld.

aanvulling: “Érlelt” [gerijpt]

“Nagykunsági szilvapálinka” mag worden voorzien van de aanvulling “érlelt” wanneer deze is gerijpt zoals in punt 5.4.2.1 is aangegeven.

aanvulling: “Gyümölcságyon érlelt” of “ágyas” [op fruitbed gerijpt]

“Nagykunsági szilvapálinka” mag worden voorzien van de aanvulling “Gyümölcságyon érlelt” of “Ágyas” wanneer deze is gerijpt zoals in punt 5.4.2.2 is aangegeven.

10. **Bijzondere etiketteringsvoorschriften**

Op de verpakking moet de volgende informatie worden vermeld:

“földrajzi árujelző” [geografische aanduiding] (gescheiden van de benaming)
