

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido nos termos do artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(2020/C 417/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 27.º do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

ESPECIFICAÇÕES PRINCIPAIS DA FICHA TÉCNICA

«VASI VADKÖRTE PÁLINKA»

Número do processo: PGI-HU-02408 — 22.12.2017

1. Indicação geográfica a registar

«Vasi vadkörte pálinka»

2. Categoria da bebida espirituosa

Aguardente de frutos [categoria 9 do anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008]

3. Descrição da bebida espirituosa

3.1. Características físicas, químicas e/ou organoléticas

Características químico-físicas:

Teor de ácido cianídrico: máximo 5 g/hl de álcool a 100 % vol.

Teor de cobre: máximo 9 mg/l de produto acabado

Características organoléticas:

Límpida e incolor.

O aroma é levemente perfumado e ácido, com notas pronunciadas de pera, citrinos e especiarias.

No palato é seca, ligeiramente fresca e especiada, com leves notas de mel e fumo e um final intenso; pode ainda ter aromas cítricos, ligeira acidez e caráter rústico.

Em repouso, mantém o sabor e o aroma característicos dos frutos utilizados.

3.2. Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

As características organoléticas da «Vasi vadkörte pálinka» justificam a sua singularidade: aroma e sabor frescos, característicos, ligeiramente cítricos e acidulados, com notas especiadas e de mel. A textura mais rústica do que suave deve-se à utilização de peras silvestres no mosto.

⁽¹⁾ JO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

A «Vasi vadmörte pálnka» é produzida a partir de variedades de peras autóctones, oficialmente reconhecidas, cultivadas na área administrativa dos distritos referidos no ponto 4. A pera silvestre é o ingrediente de base da «Vasi vadmörte pálnka» (no mínimo, 75 %). Podem utilizar-se outras variedades autóctones de peras oficialmente reconhecidas (no máximo 25 %) (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte e Sózó körte). A acidez pungente e a frescura da «Vasi vadmörte pálnka» devem-se ao baixo teor de açúcar e à acidez da pera silvestre, um fruto difícil de colher que constitui, pelo menos, 75 % do mosto.

4. Área geográfica

A «Vasi vadmörte pálnka» é produzida dentro dos limites administrativos dos distritos de Vas e Zala. A maceração e a fermentação do mosto, a destilação e a fase de repouso só podem ter lugar em destilarias industriais de «pálnka» situadas dentro da área geográfica.

5. Método de produção da bebida espirituosa:

As principais etapas da produção da «pálnka» são as seguintes:

- a) Seleção e receção dos frutos
- b) Maceração e fermentação
- c) Destilação
- d) Período de repouso e armazenamento da «pálnka»
- e) Produção, tratamento e mistura da «pálnka»

a) Seleção e receção dos frutos

Em termos de variedades, pelo menos 75 % das peras utilizadas são peras silvestres (pera silvestre comum *Pyrus pyraeaster* subsp. *pyraeaster*). Os restantes 25 % devem ser constituídos por variedades de peras autóctones reconhecidas.

As variedades de pera autóctones oficialmente reconhecidas são as seguintes: Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte e Sózó körte.

A «pálnka» é produzida a partir de frutos de boa ou de excelente qualidade, com o grau certo de maturação, ou seja, pelo menos, um valor de referência de 14 % de matéria seca. A quantidade de fruta a utilizar é determinada pelo peso. Na receção, a qualidade dos frutos é avaliada por amostragem. A avaliação organolética (grau de maturação — fruta madura a sobremadura — são, limpa e isenta de corpos estranhos — terra, folhas, ramos, pedras, metal ou outros materiais, e de bolores ou podridão, etc.) e a verificação do teor de matéria seca constituem a base do controlo da qualidade da fruta a utilizar (teor de açúcar e medição do pH). Os frutos devem, ainda, ser acompanhados de documentos que atestem a sua origem. O fornecedor é obrigado a declarar a origem dos frutos e o cumprimento do intervalo de segurança entre a aplicação de pesticidas e a colheita.

b) Maceração e fermentação

Maceração:

O mosto da «Vasi vadmörte pálnka» distingue-se pelo seu teor de açúcar, de 3 a 5 %, que se deve ao baixo teor de açúcar da pera silvestre utilizada na produção.

Fermentação:

Durante a fermentação, a temperatura deve ser mantida a 16-23 °C. Deve atingir-se um pH ideal de 2,8 a 3,2. O período de fermentação, que depende da qualidade das peras utilizadas, é, idealmente, de 10 dias.

O mosto fermentado deve ser destilado o mais rapidamente possível. Se isso não acontecer, devem garantir-se condições básicas de armazenamento até que a destilação possa ter início (a temperatura deve ser o mais baixa possível, 0 a 10 °C, devem utilizar-se juntas de vedação hidráulica e os recipientes devem ser enchidos até ao bordo).

c) Destilação

A «Vasi vadmörte pálnka» pode produzir-se com um sistema de destilação em coluna, ou segundo o sistema tradicional de destilação em alambique. O título alcoométrico do produto destilado é de 55-85 % v/v.

d) *Período de repouso e armazenamento da «pálinka»*

Após a refinação, deixa-se repousar a «pálinka» em recipientes de aço inoxidável. É armazenada sem ser diluída.

e) *Produção, tratamento e mistura da «pálinka»*

A «pálinka» deve ser arrefecida a uma temperatura de -5 a -3 °C e filtrada em seguida por filtro de placas para eliminar outras impurezas. Depois de filtrada, a «pálinka» é armazenada até atingir 18-20 °C. Só pode ser misturada se, pelo menos, 75 % do açúcar de mosto fornecido como matéria-prima provier de peras silvestres e 25 %, no máximo, das outras variedades de peras acima referidas.

Antes do engarrafamento, o título alcoométrico da «pálinka» deve ser ajustado por adição de água potável, tendo em conta a tolerância especificada para o produto engarrafado ($\pm 0,3$ % v/v), ficando assim própria para consumo.

6. Relação com o enquadramento geográfico ou a origem

6.1. Elementos relativos à área ou origem geográfica importantes para a relação

A pera silvestre — conhecida como «pera do campo» — é uma espécie de pera autóctone dos distritos de Vas e de Zala. Encontra-se sobretudo em zonas florestais naturais.

A parte ocidental dos distritos de Vas e Zala situa-se no sopé dos Alpes. A paisagem torna-se mais acidentada de oeste para leste. Grande parte da área está coberta por floresta. Os solos são maioritariamente pardos, de terras negras, ligeiramente ácidos e de consistência média. Dada a sua localização, estes distritos constituem uma das regiões mais húmidas da Hungria, a região de Alpokalja (Alpes inferiores), embora a precipitação anual diminua de oeste para leste. O clima destes distritos apresenta alguma variação: torna-se mais seco e continental à medida que nos afastamos das zonas ocidentais para a região leste, mais plana, embora as temperaturas nas extensas áreas florestais sejam inferiores às das áreas não cobertas por floresta. Os terrenos ligeiramente inclinados dos sopés dos montes e das áreas adjacentes, onde cresce a pera silvestre, registam precipitações médias anuais de 600-800 mm, embora a chuva escasseie durante o período de maturação de setembro e outubro. A região beneficia de mais de 1 700 a 1 800 horas de sol por ano. Graças à proximidade dos Alpes, a área é ligeiramente mais fresca do que os distritos contíguos.

A pera silvestre dá-se preferencialmente em zonas expostas a sul, secas e ensolaradas, sem saturação de água, e quentes durante o período de maturação. Os solos da região são pardos, mais compactos, do tipo terras negras, e o coberto arbóreo mais esparsos. Em solo e microclima adequados, como os da área geográfica, a pereira silvestre pode sobreviver durante décadas, se não séculos. As condições meteorológicas variáveis de um ano para o outro podem afetar os rendimentos.

6.2. Características específicas da bebida espirituosa imputáveis à área geográfica

A relação entre a «Vasi vadvörte pálinka» e a área geográfica assenta na qualidade e reputação do produto.

O facto de pelo menos 75 % das peras silvestres utilizadas no mosto serem originárias dos distritos de Vas e de Zala explica as características organolépticas únicas da «Vasi vadvörte pálinka».

O elevado número de horas de sol e o regime de precipitação garantem boas condições para o amadurecimento das peras silvestres. A colheita das peras requer uma certa perícia: a maturação é determinada pela cor e pelo toque. O objetivo é colher o maior número possível de frutos plenamente maduros.

Os solos pardos do tipo terras negras, com pH ligeiramente ácido, e o clima relativamente fresco da zona explicam o teor mais elevado de acidez das peras silvestres, que se reflete nas componentes aromáticas do destilado: frescura, notas cítricas e uma certa acidez.

Uma vez que o teor de açúcar da pera silvestre é muito inferior ao de outros frutos, para produzir uma unidade de «pálinka», é necessária uma quantidade de peras silvestres maior do que para produzir uma «pálinka» de pera comum. A elevada proporção de frutos silvestres utilizados na produção de «Vasi vadvörte pálinka» revela-se nos seus aromas. As peras silvestres conferem à «Vasi vadvörte pálinka» não só a sua acidez característica, mas também a intensidade, o carácter mais rústico do que suave e as notas especiadas e de mel.

Dado o paladar acidulado da «Vasi vadvörte pálinka», que se deve à elevada proporção de peras silvestres utilizadas, é necessária grande perícia para identificar e separar a cabeça do resto do destilado, de modo a que não entrem no destilado quaisquer elementos que possam alterar o sabor.

A reputação da «Vasi vadkörte pálinka» é atestada pelos seguintes prémios:

- medalha de ouro no Segundo Concurso de Pálinka e Bebidas Espirituosas do Distrito de Vas, em 2011;
- medalha de prata no Quarto Concurso de Pálinka e Bebidas Espirituosas do Distrito de Vas, em 2013;
- medalha de prata no Sexto Concurso de Pálinka e Bebidas Espirituosas do distrito de Vas, em 2015;
- medalha de ouro no Segundo Concurso de Pálinka de Pomóideas e Bebidas Espirituosas do Distrito de Vas, em 2015;
- medalha de prata no Sétimo Concurso de Pálinka e Bebidas Espirituosas do Distrito de Vas, em 2016;
- medalha de bronze no Concurso de Pálinka de Pomóideas e Bebidas Espirituosas do Distrito de Vas, em 2017.

A «Vasi vadkörte pálinka» é apresentada, desde 2006, em eventos nacionais e provas internacionais. Entre estes eventos, contam-se o Festival anual da Pálinka de Gyula, o Festival da Pálinka de Budapeste, o Festival da Cerveja de Békéscsaba e o Festival do Porco de Knuckle, o carnaval de Szombathely Savária, o festival de gastronomia de Sopron (Ízutazás) e, em Budapeste, as feiras internacionais Sirha, FeHoVa e OMÉK, e a Feira Nacional da Agricultura e Alimentação.

7. Disposições da união ou disposições nacionais/regionais

- Lei XI de 1997, sobre a proteção de marcas e indicações geográficas
- Lei LXXIII de 2008, relativa à «pálinka», ao bagaço de uva «pálinka» e ao Conselho Nacional de Pálinka
- Decreto Governamental n.º 158/2009, de 30 de julho de 2009, que estabelece as normas de execução relativas à proteção das indicações geográficas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, bem como ao controlo dos produtos
- Decreto Governamental n.º 22/2012, de 29 de fevereiro de 2012, relativo ao Serviço Nacional de Segurança da Cadeia Alimentar
- Decreto n.º 49/2013 do Ministro do Desenvolvimento Rural, de 29 de abril de 2013, relativo aos valores-limite para certos contaminantes e matérias prejudiciais de origem natural nos alimentos e aos requisitos aplicáveis a determinados materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos

8. Dados do requerente

8.1. Estado-Membro, país terceiro ou pessoa singular/coletiva:

Nome: Birkás Pálinka Kft.

8.2. Endereço completo (rua e número, código postal e localidade, país):

Endereço: Győrvár, 9821 Győrvár, Hrsz, 435, 9821 Hungary

Correio eletrónico: birkas@birkaspalinka.hu

Tel. +36 302563066

9. Complemento da indicação geográfica

—

10. Regras específicas de rotulagem

Para além dos elementos especificados na legislação, a denominação inclui também os seguintes elementos:

- A menção «földrajzi árujelző» [indicação geográfica] (separada do nome)
 - A denominação «Vasi vadkörte pálinka», que deve figurar no rótulo e contrarrótulo.
-