

V

(Avisos)

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

(2021/C 14/03)

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

«NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA»

Número do processo: PGI-HU-02232 — 14.10.2016

1. **Indicação geográfica a registar**

«Nagykunsági szilvapálinka»

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*

Propriedades químicas e físicas:

A «Nagykunsági szilvapálinka» tem um título alcoométrico mínimo de 40,0 % V/V, um teor máximo autorizado de metanol de 1 200 g/hl de álcool a 100 % vol. e um teor de substâncias voláteis de 200 g/hl de álcool a 100 % vol., pelo menos.

Características organoléticas:

«Nagykunsági szilvapálinka»: de cor límpida, apresenta um aroma de ameixa puro, com um delicado toque picante e notas florais ligeiramente perfumadas. As notas de ameixa vem juntar-se o sabor característico a especiarias, ligeiramente amargo, com notas abafadas de maçapão e compota.

«Nagykunsági szilvapálinka», «érelt» [envelhecida]: apresenta uma cor clara, entre o amarelo-palha intenso e o amarelo-dourado. Aroma com notas muito marcadas de ameixa, frutos e especiarias, como a baunilha, o cravo-da-índia e a canela. Juntamente com as notas muito marcadas de ameixa e frutos, as especiarias doces são também evidentes no palato. A textura macia e untuosa é complementada por ligeiras notas de maçapão e compota.

(1) JOL 130 de 17.5.2019, p. 1.

«Nagykunsági szilvapálinka», «gyümölcságyon érlelt» ou «ágyas» [envelhecida em leito de frutos]: apresenta uma cor clara, entre o amarelo-palha intenso e o amarelo-dourado. Aroma com notas muito marcadas de ameixa, frutos e especiarias, ligeiramente fumado, com notas gustativas dominadas por uma textura macia e untuosa de compota e maçapão, típicas do envelhecimento em leito de frutos.

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

A «Nagykunsági szilvapálinka» é produzida a partir de ameixas de ameixoeiras cultivadas dentro dos limites administrativos dos locais indicados no ponto 4 e a maceração, destilação e envelhecimento também ocorrem nessa zona. A «Nagykunsági szilvapálinka» é constituída por, pelo menos, 40 % de destilados de ameixas das variedades Vörös e/ou Besztercei e respetivos clones, o que lhe confere notas de maçapão e compota, devidas ao elevado teor de açúcar do fruto. As variedades de ameixa Besztercei e Vörös são reconhecidas oficialmente, estando incluídas no Catálogo Nacional de Variedades.

4 Área geográfica em causa

A «Nagykunsági szilvapálinka» pode ser produzida a partir de ameixas provenientes e de destilarias situadas na zona administrativa dos seguintes municípios do distrito de Jász-Nagykun-Szolnok, a leste do rio Tisza:

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, Rákócziújfalva, Rákócziújfalva, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa e Szelevény.

5 Método de obtenção da bebida espirituosa

Na produção de «Nagykunsági szilvapálinka», a maceração, fermentação, destilação, repouso, envelhecimento e colocação em leito de frutos são exclusivamente realizados em destilarias situadas na área delimitada, a partir de frutos aí cultivados.

As principais etapas de obtenção da «pálinka» são as seguintes:

1. Seleção e receção dos frutos
2. Maceração e fermentação
3. Destilação
4. Repouso, envelhecimento
5. Produção e tratamento da «pálinka»

5.1 Seleção e receção dos frutos

As principais características físicas do fruto são a sua forma pequena, alongada, pele azul-escura ou avermelhada e esverdeada, polpa que se desprende facilmente do caroço, de cor amarela/amarelo-dourada, sumarenta, de sabor harmonioso e doce-acidulado. A «pálinka» é produzida a partir de frutos de boa ou de excelente qualidade, suficientemente maduros (maduros/sobreamadurecidos, com um valor de referência de 15 % de matéria seca, pelo menos). O teor médio de açúcar dos frutos deve ser de 15-16 %. A receção quantitativa da fruta baseia-se no peso. Na receção, a qualidade dos frutos é avaliada por amostragem. A avaliação organolética (maturação, limpeza, bolores, podridão, lesões ou contusões, etc.) e o exame do teor de matéria seca constituem a base do controlo da qualidade e da receção (medição do teor de açúcar e do pH). Os frutos devem ser acompanhados de documentos que atestem a sua origem. Um requisito fundamental é que os frutos estejam isentos de defeitos que os danifiquem e de impurezas.

5.2 Maceração e fermentação

Os caroços são removidos com um descaroçador. O mosto é bombeado para tanques de fermentação utilizando uma bomba de mosto. O pH ideal é de 2,8-3,5.

Obtém-se um aroma e um teor de álcool ideais, controlando a temperatura e mantendo-a constante (18-22 °C). O período de fermentação, que depende da qualidade das ameixas utilizadas, é, idealmente, de 10 a 14 dias.

O mosto fermentado deve ser destilado o mais rapidamente possível; em alternativa, devem garantir-se condições básicas de armazenamento adequado até ao início da destilação.

5.3. Destilação

A «Nagykunsági szilvapálinka» pode ser produzida com recurso a um equipamento de destilação adequado a um processo de dupla destilação descontínua, com base em métodos que utilizem uma caldeira com uma superfície de cobre (destilação, refinação) ou qualquer outra solução técnica que assegure a qualidade organolética necessária.

5.4. Repouso, envelhecimento

5.4.1. Repouso

A «Nagykunsági szilvapálinka» tem de repousar para se tornar equilibrada.

5.4.2. Envelhecimento

5.4.2.1. «Nagykunsági szilvapálinka», «érlelt» [envelhecida]:

O envelhecimento deve ser efetuado em barricas de madeira cuidadosamente preparadas e limpas, para que a «pálinka» ganhe um sabor e aroma harmoniosos. Se a temperatura exterior exceder 25 °C, o ar da sala de armazenagem deve ser humedecido com aspersão de água pelo menos uma vez por semana.

A «Nagykunsági szilvapálinka» deve envelhecer durante três meses, no mínimo, em barris de madeira de 1 000 litros ou menos, ou durante um ano, no mínimo, em barris de madeira de mais de 1 000 litros.

5.4.2.2. «Nagykunsági szilvapálinka», «gyümölcságyon érlelt» ou «ágyas» [envelhecida em leito de frutos]:

No caso da «Nagykunsági szilvapálinka» «gyümölcságyon érlelt» ou «ágyas» [envelhecida em leito de frutos], são adicionados a cada 100 l de «pálinka», durante o envelhecimento, pelo menos 10 kg de ameixas maduras, ou pelo menos 5 kg de ameixas secas, da mesma variedade que a «pálinka», provenientes da área geográfica identificada no ponto 4. O processo de envelhecimento com adição de frutos cultivados na área geográfica acima identificada dura pelo menos três meses; deve ser documentado de forma verificável no local.

5.5. Produção e tratamento da «pálinka»

Em conformidade com os requisitos muito estritos para os produtos engarrafados ($\pm 0,3\%$ V/V, ou $\pm 1,5\%$ V/V para a «pálinka» envelhecida em leito de frutos), o título alcoométrico do destilado repousado e envelhecido deve ser ajustado, por adição de água potável, de forma a corresponder a um nível adequado ao consumo. A água pode ser destilada, dessalinizada, desmineralizada ou amaciada.

A «pálinka» envelhecida pode ser arrefecida e filtrada. Se necessário, pode ser efetuado um tratamento com materiais técnicos auxiliares adequados para filtrar o produto e remover quaisquer metais pesados. A «pálinka» pode então ser engarrafada.

Uma vez atingido o título alcoométrico adequado, a «pálinka» pode ser vertida em garrafas lavadas e seladas com tampas de rosca de alumínio ou rolhas que satisfaçam os critérios relativos à embalagem de alimentos. As garrafas podem ser de vidro ou cerâmica.

A unidade de embalagem máxima autorizada é de dois litros; qualquer volume superior ao mencionado apenas pode ser embalado se se tratar de uma amostra única para oferta. O produto selado pode também ser colocado numa caixa decorativa.

6. Relação com o ambiente geográfico ou com a origem geográfica

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

A relação entre a «Nagykunsági szilvapálinka» e a área geográfica assenta na qualidade e reputação do produto.

A paisagem quase plana da região de Nagykunság apenas é interrompida por pequenos morros (*kunhalom*), rios e seus afluentes. O solo extremamente árido, *loess*, arenoso, mas rico em húmus, é propício à fruticultura. O número de horas de insolação é superior a 2 350 horas por ano, ao passo que a temperatura média anual é de 12 °C, sendo a temperatura média de verão superior à média nacional.

Um dos tipos de frutos característicos aqui cultivados é a ameixa, que se encontra em pomares em toda a área e conta com uma longa tradição. As ameixas são cultivadas em pomares e zonas vitícolas. Os solos ao longo das margens dos rios e dos seus afluentes são suficientemente húmidos para cultivar ameixas, graças ao alto nível freático.

Na região de Nagykunság, existem tradições históricas tanto do comércio como do cultivo e utilização das ameixas, sendo as ameixas Besztercei e Vörös especialmente populares.

6.2. Características específicas da bebida espirituosa imputáveis à área geográfica

As ameixas produzidas localmente são uma das matérias-primas mais utilizadas na destilação tradicional de «pálinka» na região. A «Nagykunsági szilvapálinka» é constituída por, pelo menos, 40 % de destilados de ameixas Vörös e/ou Besztercei e respetivos clones. As variedades de ameixa Besztercei e Vörös são reconhecidas oficialmente, estando incluídas no Catálogo Nacional de Variedades.

O clima da região de Nagykunság e o elevado número de horas de insolação produzem ameixas aromáticas, especialmente saborosas e com elevado teor de açúcar. O elevado teor de açúcar dos destilados constituídos por, pelo menos, 40 % de ameixas Vörös e/ou Besztercei e respetivos clones confere ao produto as suas notas de maçapão e compota.

Organizado todos os anos desde 2008, o Festival Nagykunság Pálinka atrai um grande número de visitantes e contribuiu para aumentar a popularidade da «Nagykunsági szilvapálinka». O produto é também reconhecido internacionalmente, com exportações que abrangem uma vasta gama de países, desde a Roménia ao Canadá.

Em 11 de novembro de 2016, a «Nagykunsági szilvapálinka» foi apresentada a representantes da administração pública e à imprensa na terceira jornada de prova de «pálinka» organizada pelo Ministério da Agricultura (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>)

Em 2017, a «Nagykunsági szilvapálinka» foi apresentada a comerciantes, produtores e consumidores numa conferência intitulada «15 anos de proteção da origem da “pálinka”», realizada no âmbito da 78.ª Exposição Nacional da Agricultura e da Indústria Alimentar (OMÉK).

A «Nagykunsági szilvapálinka» também foi apresentada nas exposições *Berlin Internationale Grüne Woche* e *Bucharest Indagra* em 2017.

A qualidade da «Nagykunsági szilvapálinka» é igualmente atestada pelos seguintes prémios ganhos em concursos:

- Concurso de «Brillante Pálinka» e bebidas espirituosas – Gyula 2018, medalha de bronze,
- Quinto concurso regional de «Palóc Pálinka» e bebidas espirituosas de 2017, medalha de bronze,
- Concurso de «Brillante Pálinka» e bebidas espirituosas – Gyula 2017, medalha de bronze,
- Quarto concurso público de «pálinka» e bebidas espirituosas do distrito de Vas de 2013, medalha de ouro,
- Grande Prémio do Produto Húngaro 2012,
- Terceiro concurso público de «pálinka» e bebidas espirituosas do distrito de Vas de 2012, medalha de ouro,
- Décimo sétimo concurso nacional húngaro de «pálinka» e concurso internacional de bebidas espirituosas à base de frutos de 2009, medalha de prata,
- Décimo sexto concurso nacional húngaro de «pálinka» e concurso internacional de bebidas espirituosas à base de frutos de 2008 – Gyula, medalha de prata,
- Décimo sexto concurso nacional húngaro de «pálinka» e concurso internacional de bebidas espirituosas à base de frutos de 2008 – Gyula, Grande Prémio,
- Primeiro festival do alambique, 2000, Gyula, medalha de bronze.

7. Disposições nacionais/regionais ou da União Europeia

- 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 da «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,
- Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de janeiro de 2008, 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,
- Regulamento de Execução (UE) n.º 716/2013 da Comissão, de 25 de julho de 2013, que estabelece as regras de execução 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.

8. **Requerente**

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

Nome: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Destilaria Szicsek Pálinka Ltd]

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

Endereço: Ókincsem III. keresztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Hungria

9. **Complemento da indicação geográfica**

O complemento deve ser indicado separadamente do nome.

Complemento: «Érlelt» [envelhecida]

A «Nagykunsági szilvapálinka» pode ostentar o complemento «*érlelt*», se for envelhecida como especificado no ponto 5.4.2.1.

Complemento: «Gyümölcságyon érlelt» ou «*Ágyas*» [envelhecida em leito de frutos]

A «Nagykunsági szilvapálinka» pode ostentar o complemento «*Gyümölcságyon érlelt*» ou «*Ágyas*», se for envelhecida como especificado no ponto 5.4.2.2.

10. **Normas específicas relativas à rotulagem**

A garrafa deve ostentar a seguinte menção:

«földrajzi árujelző» [indicação geográfica] (separada do nome)
