

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului

(2020/C 417/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 27 din Regulamentul (UE) 2019/787 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

SPECIFICAȚIILE DE BAZĂ DIN DOSARUL TEHNIC

„VASI VADKÖRTE PÁLINKA”

Numărul dosarului: PGI-HU-02408 – 22.12.2017

1. Indicația geografică de înregistrat

„Vasi vadkörte pálinka”

2. Categoria băuturii spirtoase

Rachiu de fructe [categoria 9 din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 110/2008]

3. Descrierea băuturii spirtoase

3.1. Caracteristici fizice, chimice și/sau organoleptice

Caracteristici chimice și fizice:

Conținutul de acid cianhidric: maximum 5 g/hl din alcool 100 % vol.

Conținutul de cupru: maximum 9 mg/l de produs finit

Caracteristici organoleptice:

Limpede, incoloră.

Aroma este caracterizată de un parfum și de o aciditate discrete, la care se adaugă note pronunțate de pară, de citrice și de mirodenii.

Are un gust sec, picant, cu ușoare accente proaspete, la care se adaugă cele de miere și de fum, și o notă finală intensă. Poate avea arome de citrice, o aciditate discretă și un caracter rustic.

În etapa de repaus, băutura păstrează gustul caracteristic și aroma fructelor utilizate.

3.2. Caracteristici specifice (în comparație cu băuturile spirtoase din aceeași categorie)

Caracteristicile organoleptice ale „Vasi vadkörte pálinka” conferă unicitatea produsului: gustul său proaspăt, distinctiv, ușor acid, aroma și gustul de citrice, notele de miere și de mirodenii, precum și o textură mai curând rustică decât fină, datorată perelor sălbatice utilizate pentru a produce „Vasi vadkörte pálinka”.

⁽¹⁾ JO L 130, 17.5.2019, p. 1.

Băutura „Vasi vadkörte pálinka” este produsă din fructul soiurilor de pere indigene recunoscute la nivel național și cultivate în perimetrul administrativ al județelor enumerate la punctul 4. Ingredientul de bază al produsului „Vasi vadkörte pálinka” constă în pere sălbatice (în proporție de cel puțin 75 %), restul ingredientelor (în proporție de maximum 25 %) constând în soiuri de pere indigene recunoscute la nivel național (Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte, Sózó körte). Aciditatea picantă și prospețimea băuturii „Vasi vadkörte pálinka” se datorează conținutului scăzut de zahăr și acidității perelor sălbatice, care reprezintă cel puțin 75 % din amestecul de fructe și sunt greu de cules.

4. Aria geografică în cauză

Băutura „Vasi vadkörte pálinka” este produsă pe teritoriul administrativ al județelor Vas și Zala. Brasajul, fermentarea, distilarea și repausul pot avea loc în distileriile comerciale de pálinka situate numai în această zonă geografică.

5. Metoda de obținere a băuturii spirtoase

Principalele etape ale producției de pálinka sunt următoarele:

- (a) selectarea și acceptarea fructelor;
- (b) brasajul și fermentarea;
- (c) distilarea;
- (d) repausul și depozitarea produsului pálinka;
- (e) producția, tratarea și amestecarea produsului pálinka.

(a) Selectarea și acceptarea fructelor

În ceea ce privește soiurile, cel puțin 75 % din perele acceptate trebuie să fie pere sălbatice (specia comună de pere sălbatice *Pyruspyraster* subsp. *pyraster*); restul, în proporție de cel mult 25 %, trebuie să fie soiuri de pere indigene recunoscute.

Soiurile de pere indigene recunoscute la nivel național sunt Bosc kobak, Conference, Clapp kedveltje, Hardenpont téli vajkörte, Tüskés körte și Sózó körte.

Pálinka se obține din fructe suficient de coapte, și anume fructe cu un conținut de substanță uscată de cel puțin 14 %, de o calitate bună sau excelentă. Acceptarea fructelor din punct de vedere cantitativ se bazează pe greutate. În etapa acceptării, calitatea fructelor este evaluată prin eșantionare. Evaluarea organoleptică (gradul de coacere – de la copt la răscopt – sănătos, curat, fără elemente străine – sol, frunze, rămurele, pietre, metal sau alte materiale – și fără mucegaiuri sau putregai etc.) și examinarea conținutului de materie uscată constituie baza controlului și a acceptării din punct de vedere calitativ (conținutul de zahăr și măsurarea pH-ului). De asemenea, fructele trebuie să fie însoțite de documente care să le ateste originea. Furnizorul trebuie să declare originea fructelor și respectarea perioadei de retragere.

(b) Brasajul și fermentarea

Brasajul:

Caracteristica unică a brasajului „Vasi vadkörte pálinka” este conținutul de zahăr, care se ridică la 3-5 %, datorită conținutului scăzut de zahăr al perelor sălbatice utilizate la fabricarea produsului.

Fermentarea:

În timpul fermentării, temperatura trebuie menținută la 16-23 °C și trebuie să se atingă o valoare optimă a pH-ului de 2,8-3,2. Durata optimă a fermentării, în funcție de calitățile interne ale perelor utilizate, este de 10 zile.

Amestecul fermentat trebuie distilat cât mai curând posibil sau trebuie asigurate condițiile de bază pentru o depozitare adecvată până la momentul în care poate începe distilarea [temperatura trebuie să fie cât mai mică posibil (0-10 °C), trebuie să fie utilizate garnituri hidraulice, iar recipientele trebuie umplute până la margine].

(c) Distilarea

Băutura „Vasi vadkörte pálinka” poate fi preparată utilizându-se un sistem cu coloană de distilare într-o singură etapă sau un sistem tradițional de distilare cu alambic. Tăria alcoolică a produsului distilat este de 55-85 % V/V.

(d) *Repausul și depozitarea produsului pálinka*

După rafinare, pálinka trebuie să se odihnească în recipiente din oțel inoxidabil și trebuie depozitată în stare nediluată.

(e) *Producția, tratarea și amestecarea produsului pálinka*

Pálinka trebuie să fie răcită la o temperatură cuprinsă între – 5 și – 3 °C și apoi trebuie înlăturate impuritățile prin filtrare cu ajutorul unui filtru din fibre de celuloză. După filtrare, pálinka se depozitează până când ajunge la o temperatură de până la 18-20 °C. Pálinka poate fi amestecată numai pentru a se garanta că cel puțin 75 % din zahărul din amestecul furnizat ca materie primă provine de la pere sălbatice și că cel mult 25 % provine din celelalte soiuri de pere menționate anterior.

Înainte de îmbuteliere, tăria alcoolică a produsului pálinka trebuie ajustată la un nivel adecvat consumului prin adăugarea de apă potabilă, luându-se în considerare toleranța specificată pentru produsul îmbuteliat ($\pm 0,3$ % V/V).

6. Legătura cu mediul geografic sau originea

6.1. Detalii privind aria geografică sau originea, relevante pentru legătură

Perele sălbatice – cunoscute sub denumirea populară de „pere de câmp” – sunt un soi de pere originare din județele Vas și Zala. Ele se găsesc în special în zonele forestiere naturale.

Partea vestică a județelor Vas și Zala se află la poalele Alpilor, iar peisajul devine mai deluros dinspre vest spre est. Cea mai mare parte a zonei este acoperită de păduri. Solurile de aici sunt în principal soluri brune, de tip cernoziom, cu consistență medie, ușor acide. Datorită amplasării lor, aceste județe formează una dintre regiunile cele mai umede din Ungaria, Alpokalja (Alpii inferiori), deși precipitațiile anuale scad de la vest la est. Clima acestor județe prezintă o oarecare variație: este mai uscată și mai continentală dacă ne deplasăm dinspre zonele vestice către estul regiunii, cu relief mai plan, deși temperatura din jurul vastelor suprafețe împădurite din regiune este mai mică decât cea a suprafețelor neacoperite de pădure. Suprafețele în pantă ușoară ale zonelor submontane și ale zonelor adiacente formează aria de creștere a perelor sălbatice, care primește precipitații medii anuale de 600-800 mm, mai reduse în perioada de coacere din lunile septembrie și octombrie. Zona beneficiază de mult soare, timp de 1 700-1 800 de ore pe an. Datorită apropierii de Alpi, zona este puțin mai răcoroasă decât județele învecinate.

Perele sălbatice preferă zonele însorite, uscate, orientate spre sud, fără umiditate stagnantă în sol și calde în timpul perioadei de coacere, solurile brune, mai compacte, de tip cernoziom din aceste zone, precum și pădurile cu o proiecție mai joasă a coroanelor copacilor. Dacă are condițiile potrivite de sol și de microclimat, așa cum sunt cele din aria geografică în cauză, părul sălbatic poate supraviețui mai multe decenii sau chiar secole. Condițiile meteorologice variabile de la un an la altul pot afecta randamentele producției.

6.2. Caracteristicile specifice ale băuturii spirtoase care se pot datora ariei geografice

Legătura dintre „Vasi vadkörte pálinka” și aria geografică se bazează pe calitatea și pe reputația produsului.

Caracteristicile organoleptice unice ale băuturii „Vasi vadkörte pálinka” se datorează faptului că cel puțin 75 % din perele sălbatice utilizate pentru brasaj provin din județele Vas și Zala.

Aceste pere sălbatice se coc bine datorită numărului mare de ore de soare și a regimului de precipitații. Recoltarea perelor sălbatice necesită pricepere: gradul de coacere poate fi determinat prin analizarea culorii și prin atingere. Scopul este recoltarea cât mai multor fructe bine coapte.

Solurile brune, cernoziomice, cu pH ușor acid, precum și clima relativ răcoroasă a zonei determină conținutul mai ridicat de aciditate al perelor sălbatice, care se reflectă în componentele aromatice ale distilatului, conferindu-i prospețimea și aroma de citrice și, într-o oarecare măsură, nota de aciditate.

Întrucât perele sălbatice au un conținut de zahăr mult mai mic decât alte fructe, este necesară o cantitate mai mare de pere sălbatice pentru a produce o unitate de pálinka decât în cazul băuturilor de tip pálinka fabricate din pere normale. Proporția ridicată de fructe sălbatice utilizate pentru a produce „Vasi vadkörte pálinka” este evidențiată de componentele sale aromatice. Perele sălbatice conferă băuturii „Vasi vadkörte pálinka” nu numai aciditatea caracteristică, ci și gustul intens, mai degrabă rustic decât fin, precum și notele de mirodenii și de miere.

Deoarece „Vasi vadkörte pálinka” are un gust ușor acid, datorită proporției mari de pere sălbatice utilizate, este nevoie de o mare pricepere pentru a determina momentul separării distilatului de „fruntea” distilatului, astfel încât distilatul să nu rețină arome care să distrugă gustul.

Reputația băuturii „Vasi vadvörte pálinka” este atestată de următoarele premii câștigate:

- medalia de aur la a doua ediție a Concursului deschis de pálinka și băuturi spirtoase din județul Vas, în 2011;
- medalia de argint la a patra ediție a Concursului deschis de pálinka și băuturi spirtoase din județul Vas, în 2013;
- medalia de argint la a șasea ediție a Concursului deschis de pálinka și băuturi spirtoase din județul Vas, în 2015;
- medalia de aur la Concursul de pálinka și băuturi spirtoase din fructe semințoase din județul Vas, în 2015;
- medalia de argint la a șaptea ediție a Concursului deschis de pálinka și băuturi spirtoase din județul Vas, în 2016;
- medalia de bronz la Concursul de pálinka și băuturi spirtoase din fructe semințoase din județul Vas, în 2017.

Începând cu anul 2006, „Vasi vadvörte pálinka” a participat la mai multe evenimente naționale de prezentare și degustare de mare amploare. Printre aceste evenimente se numără festivalul anual dedicat pálinka de la Gyula, festivalul dedicat pálinka de la Budapesta, festivalul berii și ciolanului de porc de la Békéscsaba, carnavalul Savária de la Szombathely, festivalul gastronomiei de la Sopron (Ízutazás) și, în Budapesta, târgurile internaționale Sirha, FeHoVa și OMÉK, Expoziția Agroalimentară Națională.

7. Dispozițiile uniunii europene sau dispozițiile naționale/regionale

- Legea XI din 1997 privind protecția mărcilor și a indicațiilor geografice
- Legea LXXIII din 2008 privind pálinka, pálinka din tescovină și Consiliul Național pentru Pálinka
- Decretul guvernamental nr. 158/2009 din 30 iulie 2009 de stabilire a normelor de protecție a indicațiilor geografice ale produselor agricole și alimentare și de verificare a produselor
- Decretul nr. 22/2012 al Guvernului din 29 februarie 2012 privind Oficiul național pentru siguranța lanțului alimentar
- Decretul nr. 49/2013 din 29 aprilie 2013 al ministrului dezvoltării rurale privind valorile-limită pentru anumiți contaminanți și substanțe dăunătoare de origine naturală din produsele alimentare și privind cerințele pentru anumite materiale și articole destinate să vină în contact cu produsele alimentare

8. Coordonatele solicitantului

8.1. Stat membru, țară terță sau persoană fizică/juridică

Denumire: Birkás Pálinka Kft.

8.2. Adresa completă (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara)

Adresă: Győrvár, 9821 Győrvár, Hrsz 435, 9821 Hungary

E-mail: birkas@birkaspalinka.hu

Tel. +36 302563066

9. Supliment la indicația geografică

—

10. Norme specifice privind etichetarea

În plus față de elementele specificate în legislație, denumirea conține, de asemenea, următoarele:

- „földrajzi árujelző” [indicație geografică] (separat de denumire);
 - Pe etichetele anterioare și posterioare trebuie inclusă denumirea „Vasi vadvörte pálinka”.
-