

V

(Yttranden)

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 17.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EÉG) nr 1576/89 <sup>(1)</sup>**

(2021/C 147/05)

Genom detta offentliggörande ges rätt att göra invändningar i enlighet med artikel 27 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/787 <sup>(2)</sup>.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV KRAVSPECIFIKATIONEN FÖR EN GEOGRAFISK BETECKNING

**”ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”****EU-nr: PGI-HU-01829-AM01 – 18 april 2017****Ansökan har upprättats på följande språk: Ungerska****Mellanhand**

Medlemsstat: Ungern

Mellanhandens namn: Jordbruksministeriet

Fullständig(a) adress(er) (gatuadress, postnummer och postort, land):

Kossuth Lajos tér 11

1055 Budapest

UNGERN

Tfn +36 17951705

E-post gi@am.gov.hu

**Namnet på den geografiska beteckningen**

”Újfehértói meggypálinka”

**Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen**

- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Samband

<sup>(1)</sup> EUT L 39, 13.2.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> EUT L 130, 17.5.2019, s. 1.

- Kontrollmyndigheternas namn och adress
- Övrigt:
  - Framställningsmetod för spritdrycken
  - Krav enligt unionsbestämmelser och/eller nationella och/eller regionala bestämmelser
  - Sökandens namn och adress
  - Tillägg till den geografiska beteckningen och/eller särskilda märkningsregler
  - Den tredje punkten i avsnittet om kontroller
  - Referenser

### Ändring

Ändring av produktspecifikationen som innefattar en ändring av huvudspecifikationen.

### Förklaring av ändringen

#### Ändring 1:

Underavsnittet "Organoleptiska egenskaper" i avsnitt B i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

#### Tidigare text:

Klar, färglös, angenäm smak och doft av surkörsbär, med inslag av citrus från frukten och av marsipan från surkörsbärens kärnor.

#### Ersättningstext:

- Klar, färglös, angenäm smak och doft av surkörsbär, med inslag av citrus från frukten och av marsipan från surkörsbärens kärnor.
- Lagrad pälinka har en gulaktig bärnstensfärg och en lagrad karaktär med den särskilda bouqueten och doften av surkörsbär. Lagrad pälinka får sin karakteristiska färg och doft när den får mogna på träfat.
- Gammal pälinka som har fått mogna länge på träfat har en fylligare smak och arom, och en mörkare antik guldfärg.
- Pälinka som lagrats på frukt bädd får en fin bouquet när frukten mognar, och den har samma färg som körsbären. Pälinka som lagrats på en bädd av färska eller torkade frukter har högre innehållsvärden, en intensivare arom och en mer utpräglad smak.

#### Förklaring:

Tre nya lagringsmetoder har lagts till i underavsnittet "Vila och lagring" i avsnitt D i kravspecifikationen. Genom dessa processer förändras pälinkans organoleptiska egenskaper och det är därför nödvändigt att ändra de organoleptiska egenskaperna i enlighet med detta.

#### Ändring 2:

Underavsnittet "Kemiska och fysikaliska egenskaper" i avsnitt B i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

#### Tidigare text:

- Alkoholhalt: minst 40 volymprocent
- Metanolhalt: högst 1 000 g/hl alkohol, 100 volymprocent
- Halt av flyktiga ämnen: minst 200 g/hl alkohol, 100 volymprocent
- Cyanvätesyrahalt: högst 7 g/hl alkohol, 100 volymprocent

*Ersättningstext:*

- Alkoholhalt: minst 40 volymprocent (+/- 0,3 volymprocent, för "Újfehértói meggypálinka" lagrad på frukt bädd +/- 1,5 volymprocent)
- Metanolhalt: högst 1 000 g/hl alkohol, 100 volymprocent
- Halt av flyktiga ämnen: minst 200 g/hl alkohol, 100 volymprocent
- Cyanvätesyrahalt: högst 7 g/hl alkohol, 100 volymprocent

*Förklaring:*

"Újfehértói meggypálinka" har en alkoholhalt på 40 volymprocent (+/- 0,3 volymprocent, för "Újfehértói meggypálinka" lagrad på frukt bädd +/- 1,5 volymprocent). Ändringen inbegriper avvikelser för beteckningen i enlighet med bilaga XII till förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna för att beakta naturliga variationer i alkoholhalt och produktions- och lagringsbetingade variationer.

**Ändring 3:**

Avsnitt B (Beskrivning av spritdrycken, inklusive produktens viktigaste fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaper) i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

*Ett nytt stycke ska läggas till:*

*Särskilda egenskaper (jämfört med spritdrycker i samma kategori)*

Angenäm smak och doft av surkörsbär, med inslag av citrus från frukten och av marsipan från surkörsbärens kärnor.

*Förklaring:*

I enlighet med kraven i förordning (EU) nr 716/2013 har produktens särskilda egenskaper lagts till i beskrivningen av spritdrycken.

**Ändring 4:**

I avsnitt B i kravspecifikationen ska de råvaror som används ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

Pálinka med ursprungsbeteckningen "Újfehértói meggypálinka" får endast framställas av surkörsbärssorterna Újfehértói fűrtös och Debreceni bötermő.

*Ersättningstext:*

Pálinka med den geografiska beteckningen "Újfehértói meggypálinka" får endast framställas av surkörsbärssorterna Újfehértói fűrtös, Debreceni bötermő, Kántorjánosi 3, Petri och Éva.

*Förklaring:*

På grund av oförutsägbara och ovanligt varierande väderleksförhållanden är det nödvändigt att lägga till surkörsbärssorterna Kántorjánosi 3, Petri och Éva, som får användas vid framställningen av "Újfehértói meggypálinka". Dessa sorter har odlats i det avgränsade geografiska området i flera årtionden och är mindre frostkänsliga. Surkörsbärssorterna Kántorjánosi 3, Petri och Éva har även framförädlats i Újfehértó av lokala sorter, och de innehåller alla tre det genetiska material som är kännetecknade för området. Tidpunkten för de fenologiska faserna skiljer sig åt för de tre nya surkörsbärssorter som lagts till i kravspecifikationen, och fler sorter innebär att följderna kan mildras när skörden slår fel på grund av vårfrost. Frukten skördas och bearbetas över en längre tidsperiod jämfört med tidigare, från slutet av juni till början av juli, för en mer stabil produktion av pálinka. Alla fem surkörsbärssorter har odlats under flera årtionden i det geografiska område som anges i avsnitt C.

**Ändring 5:**

Avsnitt C (Definition av det geografiska området) i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

"Újfehértói meggypálinka" får endast framställas och tappas på flaska i destillerier i det avgränsade området.

*Ersättningstext:*

”Újfehértói meggypálinka” får endast framställas i destillerier i det avgränsade området.

*Förklaring:*

Det är inte motiverat att föreskriva att förpackningen (tappning på flaska) måste äga rum i det geografiska området.

**Ändring 6:**

Underavsnittet ”Kvalitetskontrollen omfattar följande aspekter i fråga om frukten” i avsnitt D i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

- Sortrenhet: godkända sorter är Újfehértói fürtös och Debreceni bőtermő.
- Mognad: fullmogen (stjälken lossnar utan att skada frukten).
- Sundhet: frukten ska vara frisk.
- Renhet: det får inte förekomma några torra stjälkar, blad eller andra orenheter.
- Surkörsbärens torrsbstanshalt: minst 15 ref. %.
- Surkörsbärens pH-värde: 4–5.

*Ersättningstext:*

- Sortrenhet: godkända sorter är Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri och Éva.
- Mognad: fullmogen (stjälken lossnar utan att skada frukten).
- Sundhet: fri från mögel och röta, inga skador eller mekaniska skador.
- Renhet: det får inte förekomma några torra stjälkar, blad eller andra orenheter.
- Surkörsbärens torrsbstanshalt: minst 14 ref. %.
- Surkörsbärens pH-värde: 3,5–4,5.

*Förklaring:*

Genom ändringen uppdateras den första punkten i uppräknningen liksom surkörsbärens torrsbstanshalt och pH-värde för att ta hänsyn till de tre nya surkörsbärssorternas särskilda egenskaper. Sundhetskravet har ändrats i enlighet med punkt 3 i kravspecifikationen.

**Ändring 7:**

Underavsnittet ”Lagring och vila” i avsnitt D i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

**Ändring 7 a:**

Underavsnittets rubrik ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

Lagring och vila

*Ersättningstext:*

Vila och lagring

*Förklaring:*

Teknisk ändring.

**Ändring 7 b:**

Innehållet i underavsnittet ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

Efter destillationen vilar och mognar destillatet i rena behållare av rostfritt stål i minst tre månader. [Struken]

*Ersättningstext:*

"Újfehértói meggypálinka" ska vila tills den får en välbalanserad sammansättning. Det kärl i vilket destillatet får vila ska vara gjort av ett material som inte kommer att reagera med beståndsdelarna i pálinkan och som inte släpper ifrån sig något hälsofarligt ämne.

"Újfehértói meggypálinka" kan även lagras genom en av följande metoder:

- Lagrad "Újfehértói meggypálinka": Lagring i minst tre månader på träfat som rymmer upp till 1 000 liter, och minst sex månader på fat som rymmer ännu större volymer, för att pálinkans smak ytterligare ska förhöjas, delvis genom oxidering och delvis genom upplösning.
- Gammal "Újfehértói meggypálinka": Lagring i minst ett år på träfat som rymmer mindre än 1 000 liter, eller i minst två år på träfat som rymmer minst 1 000 liter.
- "Újfehértói meggypálinka" lagrad på fruktbädd: Lagring i minst tre månader med minst 10 kg mogna surkörsbär eller minst 5 kg torkade surkörsbär av de sorter som anges i avsnitt D och med ursprung i det område som anges i avsnitt C för varje 100 liter pálinka.

*Förklaring:*

För att bättre möta konsumenternas efterfrågan var det nödvändigt att lägga till ytterligare lagringsmetoder som får användas vid framställningen av "Újfehértói meggypálinka" i enlighet med gällande ungersk lagstiftning. Underavsnittet har uppdaterats i enlighet med detta.

**Ändring 8:**

Uppgifterna om framställningsmetoden (avsnitt D) i huvudspecifikationerna i kravspecifikationen har kompletterats med den information om framställningsmetoden för spritdrycken som redan ingår i den ursprungliga versionen av kravspecifikationen.

*Förklaring:*

Teknisk information som redan ingår i den ursprungliga versionen av kravspecifikationen har lagts till i huvudspecifikationerna för att bättre beskriva den tekniska processen.

**Ändring 9:**

Underavsnittet "Tappning" i avsnitt D i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:***Tappning**

När surkörsbärspálinkan är färdig att saluföras tappas den upp på rena glasflaskor. Flaskorna försluts med plastkorkar med trälock som täcks med vax, eller med plastkorkar med trälock, skruvkapsyler med förseglingsring eller krympkapsyler. Den förseglade flaskan kan packas i en papperskartong eller dekorativ förpackning. En förpackningsenhet får rymma högst 1 liter, och större volymer får endast förpackas som ett engångsexemplar i gávosityfte. [Struken]

*Förklaring:*

Det är inte motiverat att föreskriva att förpackningen (tappning på flaska) måste äga rum i det geografiska området.

**Ändring 10:**

Det fjärde stycket i avsnitt E i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:**(Fjärde stycket i avsnitt E)*

En jämförelse av produktionsförutsättningarna för sorten Újfehértói fűrtös med det geografiska områdets egenskaper visar på ett lyckligt sammanträffande dem emellan. Det är inte en slump att surkörsbärsproduktionen startade här och att sorten Újfehértói fűrtös har sitt ursprung här, eller att merparten av surkörsbären i Szabolcs-Szatmár-Bereg odlas här.

*Ersättningstext:*

En jämförelse av produktionsförutsättningarna för surkörsbärssorterna Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri och Éva, vilka utgör råvarorna till "Újfehértói meggypálinka", med det geografiska områdets egenskaper visar på ett lyckligt sammanträffande dem emellan. Det är inte en slump att surkörsbärsproduktionen startade här och att Újfehértó-sorterna har sitt ursprung här, eller att merparten av surkörsbären i Szabolcs-Szatmár-Bereg odlas här.

*Förklaring:*

Den första sorten som valdes ut vid forskningsstationen i Újfehértó var Újfehértói fürtös, och namnet Újfehértó är välkänt både i Ungern och utomlands. Surkörsbärssorterna i avsnitt B har även framförädlats i Újfehértó av lokala sorter, och de innehåller alla det genetiska material som är kännetecknade för området.

**Ändring 11:**

Det nionde stycket i avsnitt E i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

*(Nionde stycket i avsnitt E)*

Från början av 1800-talet fanns många stora vinodlingar i Újfehértó. Förutom vindruvor fanns även olika sorters fruktträd, såsom halvvida surkörbärsträd av sorten Cigánymeggy liksom allt fler surkörbärsträd av sorterna Szilágyi och Pándy. Under mitten av 1970-talet började odlingar av surkörsbär att dyka upp på mindre gårdar, främst av sorten Pándy samt av sorten fürtös som utvecklades på forskningsstationen i Újfehértó 1965.

*Ersättningstext:*

Från början av 1800-talet fanns många stora vinodlingar i Újfehértó. Förutom vindruvor fanns även olika sorters fruktträd, såsom halvvida surkörbärsträd av sorten Cigánymeggy liksom allt fler surkörbärsträd av sorterna Szilágyi och Pándy. Under mitten av 1970-talet började odlingar av surkörsbär att dyka upp på mindre gårdar, främst av sorten Pándy samt av sorterna Újfehértói som utvecklades på forskningsstationen i Újfehértó 1965.

*Förklaring:*

Ändringen av det nionde stycket innefattar endast att texten "sorten fürtös som utvecklades på forskningsstationen i Újfehértó 1965" ersätts med "sorterna Újfehértói som utvecklades på forskningsstationen i Újfehértó 1965".

**Ändring 12:**

Följande har lagts till i avsnitt E (Uppgifter som påvisar sambandet med den geografiska miljön eller det geografiska ursprunget):

De surkörbärstyper med hög avkastning som lokalt är kända som Fehértói csüngős Pándy eller Fehértói fürtös Pándy hade blivit vanligt förekommande i och omkring Újfehértó under första hälften av 1900-talet. Lokal selektiv växtförädling i och omkring Újfehértó inleddes vid forskningsstationen i Újfehértó på 1960-talet under ledning av Dr Ferenc Pethő och inbegrep att man samlade in kloner av självpollinerande frukter av hög kvalitet och med hög avkastning som enkelt lossnar från stjälken. Den surkörbärsklon som hade de mest gynnsamma egenskaperna valdes ut och klassificerades som en sort som beviljats preliminärt statligt erkännande under namnet Újfehértói fürtös år 1970. Den lokala selektiva växtförädlingen utvidgades till att omfatta angränsande kommuner i regionen. De sorter som samlades in där testades också i Újfehértó och de bästa sorterna av dessa, däribland Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri och Éva, beviljades också statligt erkännande, och utgör idag råvarorna till "Újfehértói meggypálinka".

Det finns ett linjärt regressionsförhållande mellan de stora variationerna mellan dag- och nattemperaturerna och fruktens sockerhalt. På grund av de stora skillnaderna mellan dag- och nattemperaturerna i det geografiska området under vegetationsperioden har de surkörbärssorter som används som råvara i "Újfehértói meggypálinka" en hög sockerhalt (minst 14 grader Brix). Det som också är kännetecknande för sorterna är att de saknar beska, vilket ger surkörbären en behagligt söt och syrlig eller något syrlig smak.

Tack vare den kombinerade effekten av kraftigare nederbörd i det geografiska området under vegetationsperioden och den goda vattenhållningsförmågan hos den medelkompakta humösa sandjorden har surkörsbären en låg syrahalt (en total syrahalt på 0,6–1,5 %), vilket även bidrar till att ge sorterna som utgör råvarorna till "Újfehértói meggypálinka" deras karakteristiska behagligt söta och syrliga eller något syrliga smak.

I samband med beredningen av mäsken kan torkade, krossade kärnor behöva tillsättas till den jäsande massan, utöver den tillåtna mängden krossade kärnor (högst 3 %), för att säkerställa att marsipansmaken bevaras hos "Újfehértói meggypálinka".

De särskilda egenskaperna hos de surkörsbärssorter som odlas i det geografiska området härrör från klimat- och jordmånsförhållandena i området och den mänskliga kunskap som är kopplad till Újfehértó.

*Förklaring:*

Information har lagts till om sambandet med det geografiska området och kopplingarna mellan de gamla och nya surkörsbärssorterna samt om hur surkörsbärssorterna påverkar slutproduktens egenskaper. Avsikten med dessa tillägg är i grund och botten att styrka påståendet att kvaliteten hos de spritdrycker som tillverkas av de nya sorterna i kravspecifikationen hänger samman med det geografiska området.

**Ändring 13:**

Avsnitt F i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89.
- Lag LXXIII från 2008 om pálinka, törkölypálinka och det nationella pálinkarådet.

*Ersättningstext:*

- Lag XI från 1997 om skydd av varumärken och geografiska beteckningar.
- Lag LXXIII från 2008 om pálinka, pálinka av druvrester och det nationella pálinkarådet.
- Regeringsdekret nr 158/2009 av den 30 juli 2009 om detaljerade regler för skydd av jordbruksprodukters och livsmedels geografiska beteckningar och för kontroll av produkterna.
- Regeringsdekret nr 22/2012 av den 29 februari 2012 om den nationella byrån för en säker livsmedelskedja.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89.
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 716/2013 av den 25 juli 2013 om tillämpningsbestämmelser för Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker.

*Förklaring:*

Genom ändringen uppdateras det gällande regelverket.

**Ändring 14:**

I avsnitt G i kravspecifikationen ska den sökandes namn ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

Namn: Zsindelyes Pálinka Kft.

*Ersättningstext:*

Namn: Zsindelyes Pálinka Zrt.

*Förklaring:*

Den sökandes uppgifter har ändrats.

**Ändring 15:**

Avsnitt H i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

Utöver de krav som anges i lagstiftningen omfattar beteckningen följande:

”Újfehértói meggypálinka”

”skyddad ursprungsbeteckning”

*Ersättningstext:*

Utöver de krav som anges i lagstiftningen omfattar beteckningen också följande:

”geografisk beteckning”

*Förklaring:*

Tekniska ändringar till följd av ändrad lagstiftning.

**Ändring 16:**

Följande enskilda bestämmelser har lagts till i avsnitt H i kravspecifikationen:

*Ny text:*

Beteckningen ”Újfehértói meggypálinka” kan även kompletteras med följande:

Tillägg: ”érlelt” [lagrad]

Särskilda användningsvillkor: Detta tillägg får tillfogas om produkten har lagrats i minst tre månader på träfat som rymmer upp till 1 000 liter, och minst sex månader på fat som rymmer ännu större volymer.

Tillägg: ”ópálinka” [gammal pálinka]

Särskilda användningsvillkor: Detta tillägg får tillfogas om produkten har lagrats i minst ett år på träfat som rymmer mindre än 1 000 liter, eller i minst två år på träfat som rymmer minst 1 000 liter.

Tillägg: ”gyümölcságyon érlelt” eller ”ágyas” [lagrad på fruktbädd]

Särskilda användningsvillkor: Detta tillägg får tillfogas om produkten har lagrats i minst tre månader med minst 10 kg mogna surkörsbär eller minst 5 kg torkade surkörsbär av de sorter som anges i avsnitt D och med ursprung i det område som anges i avsnitt C för varje 100 liter pálinka. Pálinkans nettokvantitet måste anges på flaskans etikett.

*Förklaring:*

Eftersom ytterligare lagringsmetoder har lagts till i avsnitt D i kravspecifikationen är det nödvändigt att ändra bestämmelserna vad gäller beteckningen.

**Ändring 17:**

Punkt 2 (Kontrollmyndigheter och produktcertifieringsorgan) i ”Rubriker enligt avsnitt 10.1 i regeringsdecret nr 158/2009 av den 30 juli 2009” ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

*Den lokala myndigheten i Szabolcs-Szatmár-Bereg – direktoratet för säkerhet i livsmedelskedjan och djurhälsa  
Keleti Márton út 1, H-4400 Nyíregyháza*

Tfn +36 42451200

Fax +36 42451221

E-post: [elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu](mailto:elelmiszerlanc@szabolcs.gov.hu)

Webbplats: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>



*Ersättningstext:*

Den lokala myndigheten i Szabolcs-Szatmár-Bereg  
Hősök tere 5, H-4400 Nyíregyháza

Tfn +36 42599300

E-post: hivatal@szabolcs.gov.hu

Webbplats: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

*Förklaring:*

Namnet på den regionala kontrollmyndigheten har ändrats.

**Ändring 18:**

Den tredje punkten i avsnittet om kontroller i kravspecifikationen ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

Metanolhalt	högst 1 200 g/hl alkohol (100 volymprocent) i enlighet med punkt 9 b i bilaga II till förordning (EG) nr 110/2008
-------------	---

*Ersättningstext:*

Metanolhalt	högst 1 000 g/hl alkohol (100 volymprocent) i enlighet med punkt 9 b i bilaga II till förordning (EG) nr 110/2008
-------------	---

*Förklaring:*

Genom ändringen anpassas värdet till gällande EU-lagstiftning.

**Ändring 19:**

Avsnittet "Referenser" ska ändras på följande sätt:

*Tidigare text:*

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka och andra högklassiga spritdrycker], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Information om att genomföra den traditionella destillering-sprocessen för pálinka], Ethnographia 1945

Dr Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Handbok om pálinkadestillering för små destillerier], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* [UNGERSK ETNOLOGI II. Jordbruk/Fruktodling], Akadémiai Kiadó, Budapest 2001

*Ersättningstext:*

Géza Balázs: *Pálinka, a hungarikum* [Pálinka, Hungaricum], Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka och andra högklassiga spritdrycker], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Géza Balázs: *A magyar pálinka* [Ungersk pálinka], Aula Kiadó, Budapest, 1998, s. 29

Géza Balázs: *Az égetett szeszesitalok megjelenése* [Spritdryckers utseende], Néprajzi látóhatár VI. 1997

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Information om att genomföra den traditionella destillering-sprocessen för pálinka], Ethnographia 1945

Dr Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Handbok om pálinkadestillering för små destillerier], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* [UNGERSK ETNOLOGI II. Jordbruk/Fruktodling], Akadémiai Kiadó, Budapest 2001

*Förklaring:*

Ytterligare litteraturreferenser har lagts till i bibliografin till följd av forskning som har genomförts för att styrka produktens goda anseende.

HUVUDSPECIFIKATIONERNA I KRAVSPECIFIKATIONEN FÖR

**”ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”**

**EU-nr: PGI-HU-01829-AM01 – 18 april 2017**

**1. Namn**

”Újfehértói meggypálinka”

**2. Kategori av spritdryck**

Fruktsprit (kategori 9 i förordning (EG) nr 110/2008)

**3. Beskrivning av spritdrycken**

*Organoleptiska egenskaper*

- Klar, färglös, angenäm smak och doft av surkörsbär, med inslag av citrus från frukten och av marsipan från surkörsbärens kärnor.
- Lagrad pálinka har en gulaktig bärnstensfärg och en lagrad karaktär med den särskilda bouqueten och doften av surkörsbär. Lagrad pálinka får sin karakteristiska färg och doft när den får mogna på träfat.
- Gammal pálinka som har fått mogna länge på träfat har en fylligare smak och arom, och en mörkare antik guldfärg.
- Pálinka som lagrats på fruktbädd får en fin bouquet när frukten mognar, och den har samma färg som körsbären. Pálinka som lagrats på en bädd av färska eller torkade frukter har högre innehållsvärden, en intensivare arom och en mer utpräglad smak.

*Kemiska och fysikaliska egenskaper*

- Alkoholhalt: minst 40 volymprocent (+/- 0,3 volymprocent, för ”Újfehértói meggypálinka” lagrad på fruktbädd +/- 1,5 volymprocent)
- Metanolhalt: högst 1 000 g/hl alkohol, 100 volymprocent
- Halt av flyktiga ämnen: minst 200 g/hl alkohol, 100 volymprocent
- Cyanvätesyrahalt: högst 7 g/hl alkohol, 100 volymprocent

*Särskilda egenskaper (jämfört med spritdrycker i samma kategori)*

Angenäm smak och doft av surkörsbär, med inslag av citrus från frukten och av marsipan från surkörsbärens kärnor.

Råvaror som används vid framställning av produkten:

Pálinka med den geografiska beteckningen ”Újfehértói meggypálinka” får endast framställas av sorterna Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri och Éva.

**4. Geografiskt område**

”Újfehértói meggypálinka” får endast komma från följande orter i länet Szabolcs-Szatmár-Bereg: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Erpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kissegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Tánccisstag, Vadastag och Zsindelyes.

”Újfehértói meggypálinka” får endast framställas i destillerier i det avgränsade området.

## 5. Framställningsmetod för spritdrycken

Godtagande av surkörsbären: Fullmogen och frisk frukt är en grundläggande förutsättning för pálinka av hög kvalitet. När frukten tas emot kontrolleras både kvantitet och kvalitet.

*Kvalitetskontrollen omfattar följande aspekter i fråga om frukten:*

- Sortrenhet: godkända sorter är Újfehértói fűrtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri och Éva.
- Mognad: fullmogen (stjälken lossnar utan att skada frukten).
- Sundhet: fri från mögel och röta, inga skador eller mekaniska skador.
- Renhet: det får inte förekomma några torra stjälkar, blad eller andra orenheter.
- Surkörsbärens torrsubstanshalt: minst 14 ref. %.
- Surkörsbärens pH-värde: 3,5–4,5.

### *Mäskning*

Den tvättade frukten flyttas till en urkärningsmaskin där kärnan avlägsnas. Vid justering av maskinerna ska den genomsnittliga kärnstorleken tas i beaktande, för att i så hög grad som möjligt reducera andelen krossade kärnor i mäskan. Krossade kärnor är farliga i mäskan eftersom amygdalinet genom mäskning och jäsning bryts ner i vätecyanid och bensaldehyd. För stenfrukter är det viktigt att bevara kärnsmaken. Om det behövs kan därför torkade, krossade kärnor tillsättas till den jäsande massan utöver den tillåtna mängden krossade kärnor (högst 3 %). En mäskpump förflyttar den söta mäskan till iordningställda jästankar. Vid mäskningen tillsätts en lämplig mängd pektinolytiska enzymer (1–3 g/100 kg, beroende på årgång och sats) till massan av urkärnade surkörsbär för att göra det enklare att extrahera saften, säkerställa en jämn jäsning och frigöra smaker och aromer.

Först fastställs satsens pH-värde, och därefter justeras pH-värdet till 3,0 med hjälp av fosforsyra, som tillhandahåller ett lämpligt pH-skydd under jäsning och lagring av mäskan, och bidrar till att bevara fruktens aromer. Det är viktigt att syran tillsätts till mäskan i utspädd form. Jäsningen sker under kontrollerade former och kylutrustning används för att mäskan, med nedbrutet pektin och en reglerad syranivå, ska hålla en temperatur på 18–20 °C. Massan ympas därefter med en lämpligt preparerad och återfuktad jäststam, och på det här viset kan den första jäsningsperioden kortas ned.

### *Jäsning*

Mäskan ska omröras flera gånger om dagen för att sönderdela det övre lager av fruktkött (beläggning) som bildas ovanpå mäskan. Vätskan blöter således upp fruktköttet och det lösa, porösa materialet på ytan av mäskan löses upp, vilket bidrar till att förhindra förlust av aromer eller att avkastningen påverkas negativt. Jäsningen tar vanligtvis mellan sju till tio dagar och de nödvändiga parametrarna för att kontrollera jäsningsprocessen mäts fortlöpande (ref. %, socker- och alkoholhalt, pH osv.). Den jästa mäskan ska därefter destilleras så snart som möjligt. Halten av reducerande socker hos den jästa mäskan får inte överstiga 4 g/l.

### *Destillering och raffinering*

Surkörsbärsmassan kan destilleras med två sorters utrustning (destillationsapparater för fraktionerad destillation eller kontinuerlig destillation). Syftet i båda fallen är att framställa destillat eller pálinka av bästa möjliga kvalitet. Mängden ”huvud”, ”hjärta” och ”svans” som ska avskiljas fastställs därför för varje sats, vilken kan förändras naturligt under destilleringen (tidsfaktor). ”Huvud” och ”svans” avskiljs vanligtvis genom organoleptisk utvärdering. Destillatorm rengörs med hjälp av ett CIP-system i runt 5 minuter efter varje destilleringsprocess.

### *Vila och lagring*

”Újfehértói meggypálinka” ska vila tills den får en välbalanserad sammansättning. Det kärl i vilket destillatet får vila ska vara gjort av ett material som inte kommer att reagera med beståndsdelarna i pálinkan och som inte släpper ifrån sig något hälsofarligt ämne.

”Újfehértói meggypálinka” kan även lagras genom en av följande metoder:

- Lagrad ”Újfehértói meggypálinka”: Lagring i minst tre månader på träfat som rymmer upp till 1 000 liter, och minst sex månader på fat som rymmer ännu större volymer, för att pálinkans smak ytterligare ska förhöjas, delvis genom oxidering och delvis genom upplösning.
- Gammal ”Újfehértói meggypálinka”: Lagring i minst ett år på träfat som rymmer mindre än 1 000 liter, eller i minst två år på träfat som rymmer minst 1 000 liter.
- ”Újfehértói meggypálinka” lagrad på fruktbädd: Lagring i minst tre månader med minst 10 kg mogna surkörsbär eller minst 5 kg torkade surkörsbär av de sorter som anges i avsnitt D och med ursprung i det område som anges i avsnitt C för varje 100 liter pálinka.

#### *Justering av alkoholhalten*

Alkoholhalten i destillatet späds ut med hjälp av kvalitetskontrollerat och avhärdat (högst 1 °dH) dricksvatten till en nivå som lämpar sig för konsumtion. Efter utspädning får produkten vila och mogna under ytterligare en tidsperiod innan den tappas på flaska.

## **6. Samband med den geografiska miljön eller ursprung**

Frukt av bästa kvalitet och med utmärkta egenskaper är en grundläggande förutsättning för att kunna framställa högkvalitativ pálinka. Bästa möjliga plats för fruktproduktion måste därför väljas, med beaktande av klimat- och jordmånsförhållandena samt platsens läge.

Det geografiska området som anges ovan är beläget i den centrala delen av regionen Nyírség i länet Szabolcs-Szatmár-Bereg. Den årliga nederbörden i det här området uppgår till 570–590 mm, men i vissa områden kan den variera mellan 550 och 600 mm. Nederbördsmängden under odlingssäsongen uppgår till omkring 420 mm, varav 65–78 mm faller i juni, vilket är gynnsamt för fruktodling. Den genomsnittliga årstemperaturen är 9,3–9,9 °C. De sista frostiga dagarna infaller ungefär i mitten av april och den första höstfrostn kommer i mitten av oktober. Den varmaste månaden är juli med 20,2–20,7 °C, vilket är 1–2 °C lägre än i andra områden på det stora ungerska slättlandet Alföld. Sommaren är inte lika varm i det geografiska området som i andra delar av Alföld, eftersom nätterna är betydligt svalare, även under sommaren. Våren kommer senare än i de angränsande regionerna, vilket innebär att körsbärsblomningen vanligen undkommer vårfrosten. Det mycket varma vädret börjar i mitten av juli i detta område, men vid den tidpunkten har surkörsbären redan skördats. Antalet soltimmar per år uppgår till omkring 1950–2030 timmar, varav 760–800 timmar infaller under sommarperioden.

Den huvudsakliga jordmånen i det avgränsade geografiska området är sandjord med humus på sandsten. Den karakteriseras av ett humus innehåll över 1 % och ett matjordslager på 40 cm. Jorden har god vattenhållningsförmåga och vattengenomsläpplighet, är luftig och torkar sällan ut samt är tillräckligt näringsrik för att ge god avkastning. Avkastningen kan förbättras betydligt om jordmånens kväveinnehåll ökas. Förutom den nämnda jordmånstypen förekommer även större eller mindre områden med rödbrun skogsjord, vars humus innehåll varierar mellan 1 och 1,5 %. Jordmånens egenskaper är också gynnsamma för vattenhushållningen, genom kombinationen av måttlig genomsläpplighet och god vattenhållningsförmåga. Ytterligare positiva faktorer är dess luftighet och näringshållande förmåga.

En jämförelse av produktionsförutsättningarna för surkörsbärssorterna Újfehértói fürtös, Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri och Éva, vilka utgör råvarorna till ”Újfehértói meggypálinka”, med det geografiska områdets egenskaper visar på ett lyckligt sammanträffande dem emellan. Det är inte en slump att surkörsbärsproduktionen startade här och att Újfehértó-sorterna har sitt ursprung här, eller att merparten av surkörsbären i Szabolcs-Szatmár-Bereg odlas här.

De surkörsbärstyper med hög avkastning som lokalt är kända som Fehértói csüngős Pándy eller Fehértói fürtös Pándy hade blivit vanligt förekommande i och omkring Újfehértó under första hälften av 1900-talet. Lokal selektiv växtförädling i och omkring Újfehértó inleddes vid forskningsstationen i Újfehértó på 1960-talet under ledning av Dr Ferenc Pethő och inbegrep att man samlade in kloner av självpollinerande frukter av hög kvalitet och med hög avkastning som enkelt lossnar från stjälken. Den surkörsbärsklon som hade de mest gynnsamma egenskaperna valdes ut och klassificerades som en sort som beviljats preliminärt statligt erkännande under namnet Újfehértói fürtös år 1970. Den lokala selektiva växtförädlingen utvidgades till att omfatta angränsande kommuner i regionen. De sorter

som samlades in där testades också i Újfehértó och de bästa sorterna av dessa, däribland Debreceni bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri och Éva, beviljades också statligt erkännande, och utgör idag råvarorna till "Újfehértói meggypálinka".

Det finns ett linjärt regressionsförhållande mellan de stora variationerna mellan dag- och nattemperaturerna och fruktens sockerhalt. På grund av de stora skillnaderna mellan dag- och nattemperaturerna i det geografiska området under vegetationsperioden har de surkörsbärssorter som används som råvara i "Újfehértói meggypálinka" en hög sockerhalt (minst 14 grader Brix). Det som också är kännetecknande för sorterna är att de saknar beska, vilket ger surkörsbären en behagligt söt och syrlig eller något syrlig smak.

Tack vare den kombinerade effekten av kraftigare nederbörd i det geografiska området under vegetationsperioden och den goda vattenhållningsförmågan hos den medelkompakta humösa sandjorden har surkörsbären en låg syrahalt (en total syrahalt på 0,6–1,5 %), vilket även bidrar till att ge sorterna som utgör råvarorna till "Újfehértói meggypálinka" deras karakteristiska behagligt söta och syrliga eller något syrliga smak.

I samband med beredningen av mäskan kan torkade, krossade kärnor behöva tillsättas till den jäsande massan, utöver den tillåtna mängden krossade kärnor (högst 3 %), för att säkerställa att marsipansmaken bevaras hos "Újfehértói meggypálinka".

De särskilda egenskaperna hos de surkörsbärssorter som odlas i det geografiska området härrör från klimat- och jordmånsförhållandena i området och den mänskliga kunskap som är kopplad till Újfehértó.

Framställningen och konsumtionen av pálinka i Karpaterbäckenet har långa anor. De människor som slog sig ner i området, under ledarskap av Árpád, visste redan hur man tillverkade spritdrycker, eftersom de hade tagit med sig detta hantverk från sina hemtrakter längre österut. Övergången från enkla brännvinsbrännare av lera och björk till dagens pálinkadestillatorer tog flera tusen år. Användningen av spritdrycker och den funktion som tillskrivs dem har förändrats i förhållande till rådande omständigheter. Fordom användes denna rusande nektar endast som medicin, för att framställa växtessenser. (Fram till helt nyligen fanns detta kvar i det kollektiva medvetandet i Újfehértó, och ända fram till mitten av 1900-talet förvarade äldre människor sina insamlade örter i pálinka för att erhålla en läkande effekt.) Rusdrycken blev populär under medeltiden. Trots detta hade den under 1930- och 1940-talet ännu inte blivit den vardagsdryck som vi idag förknippar pálinkan med, och enligt äldre personer bosatta i Újfehértó drack man bara pálinka i samband med särskilda festligheter, t.ex. vid skördefestivaler.

När pálinka först började framställas fanns det inga särskilda destillatorer för detta utan samma destilleringsapparater användes till frukt, vin, spannmål, potatis osv. Under 1700-talet hade destillatorerna fortsatt en mycket låg kapacitet. De första uppgifterna som finns om försäljningen av spritdrycker i Újfehértó går tillbaka till den här tiden och kommer från värdshuset i området, som arrenderades ut och gav orten en god inkomstkälla. Vid dessa värdshus, vars arrendatorer vid den här tidpunkten ofta var judar som hade slagit sig ner i området, såldes pálinka vid sidan om vin. Mängden pálinka som såldes var emellertid mycket liten, vilket också styrker att någon typ av hemmagjord apparat med låg kapacitet måste ha använts som destillator för att framställa pálinkan. Drycken blev dock senare alltmer populär i regionen, vilket tydligt framgår av ett uttalande från den pensionerade finanspolisinspektören (skatte- och tullärenden) Sándor Bakó.

I Újfehértó, liksom i Alföld i allmänhet, har frukt spelat en viktig roll i mathållningen. Surkörsbär är en sådan frukt, och vildväxande sorter har funnits i omgivande områden sedan början av 1600-talet.

Småbrukare med större ägor och fruktodlingar lät göra sin "sommarpálinka" samtidigt som "skördepálinkan" framställdes för ortens invånare.

Från början av 1800-talet fanns många stora vinodlingar i Újfehértó. Förutom vindruvor fanns även olika sorters fruktträd, såsom halvvida surkörsbärsträd av sorten Cigánymeggy liksom allt fler surkörsbärsträd av sorterna Szilágyi och Pándy. Under mitten av 1970-talet började odlingar av surkörsbär att dyka upp på mindre gårdar, främst av sorten Pándy samt av sorterna Újfehértói som utvecklades på forskningsstationen i Újfehértó 1965.

Det fanns tidigare två större industridestillerier för pálinka i Újfehértó. Ett av dem finansierades av kommunen och det andra av lokala markägare. Det förra låg i kommunens norra del och det senare – som grundades av Lőrinc Csernyus, förste löjtnant i revolutionen 1848–1849 – i södra delen är fortfarande i drift i Rákóczi út.

Allt som allt kan vi säga att på grund av de lämpliga klimatförhållandena har framställningen och konsumtionen av surkörsbärspálinka en lång tradition i det avgränsade området.

#### 7. Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser

- Lag XI från 1997 om skydd av varumärken och geografiska beteckningar.
- Lag LXXIII från 2008 om pálinka, pálinka av druvrester och det nationella pálinkarådet.
- Regeringsdekret nr 158/2009 av den 30 juli 2009 om detaljerade regler för skydd av jordbruksprodukters och livsmedels geografiska beteckningar och för kontroll av produkterna.
- Regeringsdekret nr 22/2012 av den 29 februari 2012 om den nationella byrån för en säker livsmedelskedja.
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89.
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 716/2013 av den 25 juli 2013 om tillämpningsbestämmelser för Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker.

#### 8. Sökande

Namn: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Postadress: Zsindelyes tanya 1. sz, H-4245 Érpatak

#### 9. Tillägg till den geografiska beteckningen

Beteckningen "Újfehértói meggypálinka" kan även kompletteras med följande:

Tillägg: "érlelt" [lagrad]

Särskilda användningsvillkor: Detta tillägg får tillfogas om produkten har lagrats i minst tre månader på träfat som rymmer upp till 1 000 liter, och minst sex månader på fat som rymmer ännu större volymer.

Tillägg: "ópálinka" [gammal pálinka]

Särskilda användningsvillkor: Detta tillägg får tillfogas om produkten har lagrats i minst ett år på träfat som rymmer mindre än 1 000 liter, eller i minst två år på träfat som rymmer minst 1 000 liter.

Tillägg: "gyümölcságyon érlelt" eller "ágyas" [lagrad på frukt bädd]

Särskilda användningsvillkor: Detta tillägg får tillfogas om produkten har lagrats i minst tre månader med minst 10 kg mogna surkörsbär eller minst 5 kg torkade surkörsbär av de sorter som anges i avsnitt D och med ursprung i det område som anges i avsnitt C för varje 100 liter pálinka. Pálinkans nettokvantitet måste anges på flaskans etikett.

#### 10. Särskilda märkningsregler

Utöver de krav som anges i lagstiftningen omfattar beteckningen också följande:

"geografisk beteckning"

---