

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89

(2020/C 417/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽¹⁾.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„VASI VADKÖRTE PÁLINKA”

Numer akt: PGI-HU-02408 – 22.12.2017

1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację

„Vasi vadkörte pálinka”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Okowita z owoców (kategoria 9 w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008)

3. Opis napoju spirytusowego**3.1. Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne**

Właściwości chemiczne i fizyczne

Zawartość cyjanowodoru: maksymalnie 5 g/hl alkoholu 100 % obj.

Zawartość miedzi: maksymalnie 9 mg/l wyrobu gotowego.

Właściwości organoleptyczne

Produkt klarowny, bezbarwny.

Jego aromat charakteryzuje się dyskretnym zapachem i cierpkością z wyczuwalnymi nutami gruszki, cytrusów i przypraw.

Ma wytrawny, delikatnie świeży i pikantny smak z delikatnymi nutami miodowymi i dymnymi oraz wyraźny posmak; może mieć również aromaty cytrusowe, delikatny cierpki smak i rustykalny charakter.

Podczas odpoczywania produkt zachowuje charakterystyczny smak i aromat owoców wykorzystanych do jego produkcji.

3.2. Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)

Właściwości organoleptyczne produktu „Vasi vadkörte pálinka” stanowią o jego wyjątkowości: ma świeży, wyrazisty, lekko cierpki, cytrusowy aromat i smak, nuty przypraw i miodu oraz charakteryzuje się bardziej rustykalną niż gładką konsystencją dzięki użyciu dzikiej gruszki w procesie zacierania *pálinki* „Vasi vadkörte pálinka”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Produkt „Vasi vadkörte pálinka” produkuje się z owoców rodzimych, oficjalnie uznawanych odmian gruszek uprawianych na obszarze administracyjnym komitatów wymienionych w pkt 4. Podstawowym składnikiem produktu „Vasi vadkörte pálinka” są w co najmniej 75 % dzikie gruszki, natomiast jako pozostałe składniki wykorzystuje się (w maksymalnie 25 %) rodzime, oficjalnie uznawane odmiany gruszek (bosc kobak, conference, clapp kedveltje, hardenpont téli vajkörte, tuskés körte, sózó körte). Kwaskowatą cierpkość i świeżość produktu „Vasi vadkörte pálinka” osiąga się dzięki niskiej zawartości cukru oraz cierpkości dzikich gruszek, które stanowią co najmniej 75 % zacieru i których zbiory nie są łatwe.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

Produkt „Vasi vadkörte pálinka” produkuje się w granicach administracyjnych komitatów Vas i Zala. Może on przechodzić procesy zacierania, fermentacji, destylacji i odpoczywania w komercyjnych destylarniach *pálinki* zlokalizowanych wyłącznie na tym obszarze geograficznym.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Główne etapy produkcji przedmiotowej *pálinki* są następujące:

- a) selekcja i akceptacja owoców;
- b) zacieranie i fermentacja;
- c) destylacja;
- d) leżakowanie i przechowywanie *pálinki*;
- e) produkcja, obróbka i mieszanie *pálinki*.

a) Selekcja i akceptacja owoców

Jeśli chodzi o odmianę, co najmniej 75 % zaakceptowanych owoców muszą stanowić gruszki dzikie (pospolita gruszka dzika *Pyruspyraster* subsp. *pyraster*); pozostałą część, maksymalnie 25 %, muszą stanowić rodzime, oficjalnie uznawane odmiany gruszek.

Do rodzimych, oficjalnie uznawanych odmian gruszek należą bosc kobak, conference, clapp kedveltje, hardenpont téli vajkörte, tuskés körte i sózó körte.

Do produkcji przedmiotowej *pálinki* wykorzystuje się odpowiednio dojrzałe owoce, tj. owoce o zawartości suchej masy wynoszącej co najmniej 14 % obj., dobrej lub znakomitej jakości. Ilościowej akceptacji owoców dokonuje się na podstawie masy. Podczas akceptacji ocenia się jakość owoców na podstawie próbek. Ocena organoleptyczna (dojrzałość – owoce od dojrzałych po przejrzałe – zdrowe, czyste, wolne od ciał obcych – ziemi, liści, gałązek, kamieni, metali lub innych materiałów – oraz od pleśni lub zgnilizny itp.) oraz badanie zawartości suchej masy stanowią podstawę kontroli jakości i akceptacji (pomiar zawartości cukru i pH). Ponadto do owoców muszą być dołączone dokumenty poświadczające ich pochodzenie. Dostawca jest zobowiązany do wskazania pochodzenia owoców i przestrzegania okresu karencji.

b) Zacieranie i fermentacja

Zacieranie:

Wyjątkową cechą charakterystyczną zacierania produktu „Vasi vadkörte pálinka” jest zawartość cukru, która wynosi 3–5 %, wynikająca z niskiej zawartości cukru w dzikich gruszkach wykorzystywanych w produkcji.

Fermentacja:

W procesie fermentacji temperatura musi być utrzymywana na poziomie 16–23 °C oraz należy osiągnąć optymalną wartość pH w przedziale 2,8–3,2. Optymalny czas fermentacji – zależy od wewnętrznych cech wykorzystywanych gruszek – wynosi 10 dni.

Sfermentowany zacier musi zostać jak najszybciej poddany destylacji lub należy zapewnić podstawowe warunki właściwego przechowywania do czasu, gdy możliwe będzie rozpoczęcie procesu destylacji (temperatura musi być jak najniższa (0–10 °C), należy stosować uszczelnienia wodne, a pojemniki powinny być napełniane po brzegi).

c) Destylacja

Do przygotowania produktu „Vasi vadkörte pálinka” można zastosować system jednoetapowej destylacji kolumnowej lub tradycyjny system destylacji alembikowej. Zawartość alkoholu w destylowanym produkcie wynosi 55–85 % V/V.

d) *Leżakowanie i przechowywanie pálinki*

Po procesie rafinacji pálinka musi leżakować w pojemnikach ze stali nierdzewnej i być przechowywana w stanie nie-rozcieńczonym.

e) *Produkcja, obróbka i mieszanie pálinki*

Pálinkę chłodzi się do temperatury od -5 do -3 °C, a następnie usuwa się pozostałe zanieczyszczenia poprzez przefiltrowanie ich, wykorzystując do tego celu prasę filtracyjną. Po filtracji pálinkę przechowuje się do momentu, w którym zostanie ogrzana do temperatury 18–20 °C. Pálinkę można mieszać wyłącznie w celu zapewnienia, aby co najmniej 75 % cukru w zacierze dostarczonego jako surowiec pochodziło z dzikich gruszek i co najwyżej 25 % z innych odmian gruszek, wskazanych powyżej.

Przed butelkowaniem zawartość alkoholu w pálinkę musi zostać dostosowana do poziomu odpowiedniego do spożycia poprzez dodanie wody pitnej, z uwzględnieniem określonej tolerancji dla produktu butelkowanego ($\pm 0,3\%$ V/V).

6. **Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym**

6.1. *Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego lub pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku*

Dzika grusza – zwana potocznie gruszą polną – to gatunek gruszy rodzimy dla komitatów Vas i Zala. Występuje głównie w naturalnych obszarach leśnych.

Zachodnia część komitatów Vas i Zala znajduje się u podnóża Alp, a krajobraz staje się bardziej pofałdowany z zachodu na wschód. Większość tego obszaru pokrywają lasy. Występujące tam gleby to głównie gleby brunatne, czarnoziemne – średnio zwarte, lekko kwaśne. Ze względu na lokalizację komitatu te tworzą jeden z najwilgotniejszych regionów geograficznych Węgier: Alpokajla (Alpy Niższe), chociaż poziom rocznych opadów zmniejsza się z zachodu na wschód. Klimat tych komitatów wykazuje pewne zróżnicowanie: staje się suchszy i bardziej kontynentalny w miarę przemieszczania się z obszarów zachodnich na bardziej płaski wschód regionu, chociaż temperatura na rozległych obszarach leśnych regionu jest niższa niż na obszarach niezalesionych. Łagodnie pochyłe podnóża gór i przyległe obszary stanowią obszar, na którym rosną dzikie grusze; średnie roczne opady w tym regionie wynoszą 600–800 mm, choć w okresie dojrzewania owoców we wrześniu i październiku są one niewielkie. Obszar ten charakteryzuje się dużym nasłonecznieniem (1 700–1 800 godzin rocznie). Dzięki bliskości Alp region ten jest nieco chłodniejszy niż sąsiednie komitaty.

Dzika grusza preferuje tereny z ekspozycją na stronę południową, suche i nasłonecznione, nienarażone na podtapianie oraz ciepłe w okresie dojrzewania owoców, bardziej zwarte gleby brunatne, czarnoziemowe występujące na tym obszarze oraz lasy o niższej pokrywie korony. Przy odpowiedniej glebie i mikroklimacie, takich jak te, które występują na omawianym obszarze geograficznym, drzewa dzikiej gruszy mogą przetrwać przez dziesięciolecia, a nawet stulecia. Zróżnicowane warunki pogodowe z roku na rok mogą wpływać na wielkość zbiorów.

6.2. *Szczegółne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym*

Związek pálinki „Vasi vadkörte pálinka” z obszarem geograficznym opiera się na jakości i renomie tego produktu.

Fakt, że co najmniej 75 % dzikich gruszek wykorzystywanych w procesie zacierania pochodzi z komitatów Vas i Zala, stanowi o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych pálinki „Vasi vadkörte pálinka”.

Te dzikie gruszki dobrze dojrzewają dzięki wysokiej liczbie godzin nasłonecznienia i rozkładowi opadów. Zbieranie dzikich gruszek wymaga umiejętności: dojrzałość można określić na podstawie koloru oraz dotykiem. Celem jest zebranie jak największej liczby w pełni dojrzałych owoców.

Brunatne, czarnoziemowe gleby o lekko kwaśnym pH oraz stosunkowo chłodny klimat tego obszaru wyjaśniają wyższą zawartość kwasów w owocach dzikiej gruszy, co znajduje odzwierciedlenie w składnikach smakowych destylatu: nadaje to destylatowi jego świeżość i cytrusowy aromat oraz w pewnym stopniu jego cierpkość.

Ponieważ dzikie gruszki charakteryzują się znacznie niższą zawartością cukru niż inne owoce, do wyprodukowania jednostki przedmiotowej pálinki potrzebna jest większa ilość dzikich gruszek niż w przypadku zwykłych gruszkowych pálinek. Wysoka zawartość dzikich owoców wykorzystywanych w produkcji pálinki „Vasi vadkörte pálinka” przejawia się w jej składnikach smakowych. Dzikie gruszki nadają pálinkę „Vasi vadkörte pálinka” nie tylko charakterystyczną cierpkość, ale również ostrość, bardziej rustykalną niż gładką konsystencję oraz nuty przypraw i miodu.

Ponieważ „Vasi vadkörte pálinka” ma delikatnie cierpki smak dzięki znacznym ilościom dzikich gruszek wykorzystywanych w produkcji, określenie momentu, w którym należy oddzielić destylat od cieczy wyczerpanej, tak aby do destylatu nie dostały się żadne aromaty, które mogłyby zrujnować smak produktu, wymaga dużych umiejętności.

O renomie „Vasi vadkörte pálinka” świadczą liczne nagrody:

- złoty medal na Drugim Otwartym Konkursie Pálinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas w 2011 r.,
- srebrny medal na Czwartym Otwartym Konkursie Pálinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas w 2013 r.,
- srebrny medal na Szóstym Otwartym Konkursie Pálinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas w 2015 r.,
- złoty medal na Konkursie Pálinki i Napojów Spirytusowych z Owoców Jabłkowatych Komitatu Vas w 2015 r.,
- srebrny medal na Siódmym Otwartym Konkursie Pálinki i Napojów Spirytusowych Komitatu Vas w 2016 r.,
- brązowy medal na Konkursie Pálinki i Napojów Spirytusowych z Owoców Jabłkowatych Komitatu Vas w 2017 r.

Od 2006 r. „Vasi vadkörte pálinka” gościła na kilku dużych krajowych wydarzeniach prezentacyjnych i degustacyjnych. Wśród tych wydarzeń można wymienić coroczny Festiwal Pálinki w Gyuli, Festiwal Pálinki w Budapeszcie, Festiwal Piwa i Golonki w Békéscsabie, karnawał Savária w Szombathely, Festiwal Gastronomii w Sopronie (Ízutazás) oraz międzynarodowe targi Sirha, FeHoVa i OMÉK w Budapeszcie, Krajowa Wystawa Rolnictwa i Żywności.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

- Ustawa nr XI z 1997 r. o ochronie znaków towarowych i oznaczeń geograficznych,
- Ustawa nr LXXIII z 2008 r. w sprawie *pálinki*, *pálinki* z wyłoczyn winogronowych i Krajowej Rady ds. Pálinki,
- Dekret rządowy nr 158/2009 z dnia 30 lipca 2009 r. ustanawiający szczegółowe przepisy dotyczące ochrony oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych oraz w sprawie weryfikacji produktów,
- Dekret rządowy nr 22/2012 z dnia 29 lutego 2012 r. w sprawie Krajowego Urzędu Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego,
- Dekret Ministra Rozwoju Obszarów Wiejskich nr 49/2013 z dnia 29 kwietnia 2013 r. w sprawie wartości dopuszczalnych dla niektórych zanieczyszczeń i szkodliwych materiałów pochodzenia naturalnego w żywności oraz w sprawie wymagań dotyczących niektórych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

8. Dane dotyczące wnioskodawcy

8.1. Państwo członkowskie, państwo trzecie, osoba prawna lub fizyczna

Nazwa: Birkás Pálinka Kft.

8.2. Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj)

Adres: Győrvár, 9821 Győrvár, Hrsz.435, 9821 Węgry

E-mail: birkas@birkaspalinka.hu

Tel.: +36 302563066

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

—

10. Przepisy szczególne dotyczące etykietowania

Oprócz elementów określonych w przepisach nazwa zawiera również następujące elementy:

- „földrajzi árujelző” [oznaczenie geograficzne] (oddzielnie od nazwy),
- nazwa „Vasi vadkörte pálinka” musi być umieszczona na przedniej i tylnej etykiecie.