

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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 ⁽¹⁾

(2021/C 147/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽²⁾.

WNIOSEK O ZMIANĘ DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”**Nr UE: PGI-HU-01829-AM01 – 18 kwietnia 2017****Język zmiany: węgierski****Pośrednik**

Państwo członkowskie: Węgry

Nazwa pośrednika: Ministerstwo Rolnictwa

Pełny(-e) adres(-y) (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj):

Kossuth Lajos tér 11

1055 Budapeszt

WĘGRY

Tel. + 36 17951705

Email: gi@am.gov.hu

Nazwa oznaczenia geograficznego

Újfehértói meggypálinka

Pozycje specyfikacji produktu, których dotyczy zmiana

- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Związek

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

⁽²⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

- Nazwa i adres organów kontroli
- Inne:
 - Metoda produkcji napoju spirytusowego
 - Wymogi ustanowione przez Unię lub przepisy krajowe lub regionalne
 - Nazwa i adres kontaktowy wnioskodawcy
 - Wszelkie dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego lub przepisy szczególne dotyczące etykietowania
 - Trzeci punkt sekcji dotyczącej kontroli
 - Odniesienia

Zmiana

Zmiana specyfikacji produktu, która pociąga za sobą zmianę głównych elementów specyfikacji

Wyjaśnienie zmiany

Zmiana 1:

W podsekcji „Właściwości organoleptyczne” w sekcji B dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

Przejrzysta, bezbarwna, o przyjemnym smaku i zapachu wiśni, z cytrusową nutą owoców i lekko marcepanowym aromatem pestek wiśni.

Tekst zastępujący:

- przejrzysta, bezbarwna, o przyjemnym smaku i zapachu wiśni, z cytrusową nutą owoców i lekko marcepanowym aromatem pestek wiśni;
- leżakowana *pálinka* charakteryzuje się żółtawym, bursztynowym kolorem i dojrzałością, zachowując zasadniczy bukiet i aromat wiśni. Leżakowanie w drewnianej beczce nadaje dojrzałej *pálince* charakterystyczny kolor i aromat;
- po długim leżakowaniu w drewnianej beczce smak i aromat starej *pálinki* jest bogatszy i nabiera ona ciemniejszej barwy starego złota;
- w przypadku *pálinki* leżakowanej na owocach bukiet uszlachetnia się dzięki dojrzewaniu owoców, a jej barwa odpowiada barwie wiśni. Leżakowanie na podłożu ze świeżych lub suszonych owoców nadaje *pálince* wyższą zawartość alkoholu, intensywniejszy aromat i bardziej charakterystyczny smak.

Wyjaśnienie:

Ponieważ do podsekcji „Odpożywanie, leżakowanie” w sekcji D dokumentacji technicznej dodano trzy nowe procesy leżakowania, które zmieniają właściwości organoleptyczne *pálinki* produkowanej z zastosowaniem tych procesów, konieczna była odpowiednia zmiana właściwości organoleptycznych.

Zmiana 2:

W podsekcji „Właściwości fizykochemiczne” w sekcji B dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

- stężenie alkoholu: minimum 40 % objętości;
- zawartość alkoholu metylowego: maksymalnie 1 000 g/hl w 100 % obj. alkoholu;
- zawartość substancji lotnych: maksymalnie 200 g/hl w 100 % obj. alkoholu;
- zawartość kwasu cyjanowodorowego: maksymalnie 7 g/hl w 100 % obj. alkoholu.

Tekst zastępujący:

- stężenie alkoholu: co najmniej 40 % v/v; (+/- 0,3 % v/v, w przypadku „Újfehértói meggypálinka” leżakowanej na podłożu owocowym +/- 1,5 % v/v);
- zawartość alkoholu metylowego: maksymalnie 1 000 g/hl w 100 % obj. alkoholu;
- zawartość substancji lotnych: minimum 200 g/hl w 100 % obj. alkoholu;
- zawartość kwasu cyjanowodorowego: maksymalnie 7 g/hl w 100 % obj. alkoholu.

Wyjaśnienie:

Zawartość alkoholu w „Újfehértói meggypálinka” wynosi 40 % v/v (+/- 0,3 % v/v, w przypadku „Újfehértói meggypálinka” leżakowanej na podłożu owocowym +/- 1,5 % v/v). Zmiana obejmuje tolerancję w odniesieniu do oznaczenia określonego w załączniku XII do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w celu uwzględnienia naturalnego wahania zawartości alkoholu oraz zmian wynikających z procedur produkcji i przechowywania.

Zmiana 3:

W sekcji B (Opis napoju spirytusowego, w tym podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne wyrobu) dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

dodaje się akapit w brzmieniu:

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

Przyjemny smak i zapachu wiśni, z cytrusową nutą owoców i lekko marcepanowym aromatem pestek wiśni.

Wyjaśnienie:

Zgodnie z wymogami rozporządzenia (UE) nr 716/2013 do opisu napoju spirytusowego dodano szczególne właściwości napoju spirytusowego.

Zmiana 4:

W sekcji B dokumentacji technicznej w odniesieniu do wykorzystywanego surowca wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

Do produkcji *pálinki* objętej nazwą pochodzenia „Újfehértói meggypálinka” można wykorzystywać wyłącznie odmiany wiśni Újfehértói fűrtös i Debreceni bõtermõ.

Tekst zastępujący:

Do produkcji *pálinki* objętej oznaczeniem geograficznym „Újfehértói meggypálinka” można wykorzystywać wyłącznie odmiany wiśni Újfehértói Fűrtös, Debreceni Bõtermõ, Kántorjánosi 3, Petri i Éva.

Wyjaśnienie:

Uzasadnienie dodania odmian: nieprzewidywalne i niezwykle zmienne warunki pogodowe spowodowały konieczność włączenia do produkcji „Újfehértói meggypálinka” wiśni odmian Kántorjánosi 3, Petri i Éva, ponieważ uprawia się je na określonym obszarze geograficznym od dziesięcioleci i są mniej wrażliwe na mróz. Odmiany wiśni Kántorjánosi 3, Petri i Éva również wyhodowano w Újfehértó poprzez selekcję spośród lokalnych kultywarów i wszystkie trzy są charakterystyczne dla lokalnego materiału genetycznego. Różnice w czasie trwania faz fenologicznych trzech nowych odmian wiśni dodanych do dokumentacji technicznej oznaczają, że większa liczba odmian złagodzi wpływ kłęski nieurodzaju spowodowanej wiosennymi przymrozkami na dystrybucję. Zbiory i przetwarzanie owoców odbywają się przez dłuższy okres niż dotychczas, od końca czerwca do początku lipca, dzięki czemu produkcja *pálinki* jest bardziej niezawodna. Wszystkie pięć odmian wiśni uprawia się od dziesięcioleci na obszarze geograficznym określonym w sekcji C.

Zmiana 5:

W sekcji C (Określenie danego obszaru geograficznego) dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

„Újfehértói meggypálinka” może być wytwarzana i butelkowana wyłącznie w gorzelniach-destylarniach danego obszaru geograficznego.

Tekst zastępujący:

„Újfehértói meggypálinka” może być wytwarzana wyłącznie w gorzelniach-destylarniach znajdujących się na obszarze określonym w niniejszym dokumencie.

Wyjaśnienie:

Pakowanie (butelkowanie) na obszarze geograficznym nie może być uzasadnione.

Zmiana 6:

W podsekcji „Kontrola jakości obejmuje następujące aspekty owoców” w sekcji D dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

- czystość odmiany: dopuszczalnymi odmianami są Újfehértói fürtös i Debreceni bőtermő;
- dojrzałość: w pełni dojrzałe (szypułka oddziela się od owocu, nie powodując żadnych uszkodzeń);
- zdrowie: owoce muszą być zdrowe;
- czystość: nie może zawierać żadnych suchych szypulek, liści ani innych zanieczyszczeń;
- zawartość suchej masy wiśni: minimum 15 % obj.
- pH wiśni: 4–5.

Tekst zastępujący:

- czystość odmiany: dopuszczalnymi odmianami są Újfehértói Fürtös, Debreceni Bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri i Éva;
- dojrzałość: w pełni dojrzałe (szypułka oddziela się od owocu, nie powodując żadnych uszkodzeń);
- zdrowie: bez pleśni, zgnilizny, uszkodzeń i obtłuczeń;
- czystość: nie może zawierać żadnych suchych szypulek, liści ani innych zanieczyszczeń;
- zawartość suchej masy wiśni: minimum 14 % obj.;
- pH wiśni: 3,5–4,5.

Wyjaśnienie:

Zmiana obejmuje aktualizację pierwszego podpunktu, zawartość suchej masy wiśni i wartość pH, aby uwzględnić właściwości trzech nowych odmian wiśni. Wymóg dotyczący zdrowia zmieniono zgodnie z pkt 3 dokumentacji technicznej.

Zmiana 7:

W podsekcji „Leżakowanie i odpoczywanie” w sekcji D dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Zmiana 7a):

Tytuł podsekcji otrzymuje brzmienie:

Wcześniejszy tekst:

Leżakowanie i odpoczywanie

Tekst zastępujący:

Odpoczywanie, leżakowanie

Wyjaśnienie:

Zmiana techniczna.

Zmiana 7b):

W treści podsekcji wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

Po dokonaniu destylacji destylat odpoczywa i dojrzewa przez przynajmniej trzy miesiące w czystych kadziach ze stali nierdzewnej. (Skreślono)

Tekst zastępujący:

„Újfehértói meggypálinka” musi odpoczywać do chwili odpowiedniego zrównoważenia jej właściwości. Naczynie przeznaczone do odpoczywania musi być wykonane z materiału, z którym składniki *pálinka* nie wchodzi w reakcję i który nie może uwalniać żadnych substancji szkodliwych dla zdrowia.

Leżakowanie „Újfehértói meggypálinka” może również odbywać się z wykorzystaniem jednego z następujących procesów:

- leżakowana „Újfehértói meggypálinka”: leżakowanie przez co najmniej trzy miesiące w drewnianej beczce o pojemności do 1 000 litrów oraz przez co najmniej sześć miesięcy w beczce o większej pojemności, tak aby *pálinka* nabrała nowych nut smakowych, częściowo poprzez utlenianie, a częściowo poprzez rozpuszczanie;
- stara „Újfehértói meggypálinka”: leżakowanie przez co najmniej rok w drewnianej beczce o pojemności poniżej 1 000 litrów lub przez co najmniej dwa lata w drewnianej beczce o pojemności co najmniej 1 000 litrów;
- „Újfehértói meggypálinka” leżakowana na podłożu owocowym: leżakowanie przez co najmniej trzy miesiące na co najmniej 10 kg dojrzałych wiśni lub co najmniej 5 kg suszonych wiśni odmian wymienionych w sekcji D, pochodzących z obszaru wymienionego w sekcji C, na każde 100 l *pálinka*.

Wyjaśnienie:

Konieczne było wprowadzenie różnych procesów leżakowania zgodnych z odpowiednimi przepisami węgierskimi do produkcji „Újfehértói meggypálinka”, aby lepiej zaspokoić popyt konsumpcyjny, w związku z czym podsekcja ta została odpowiednio zaktualizowana.

Zmiana 8:

Informacje dotyczące metody produkcji (sekcja D) w podstawowych specyfikacjach dokumentacji technicznej uzupełniono o informacje dotyczące metody produkcji napoju spirytusowego, które przedstawiono już w pierwotnej wersji dokumentacji technicznej.

Wyjaśnienie:

Informacje technologiczne zawarte już w pierwotnej wersji dokumentacji technicznej włączono do podstawowych specyfikacji w celu zapewnienia lepszego opisu procesu technologicznego.

Zmiana 9:

W podsekcji „Butelkowanie” w sekcji D dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

Butelkowanie

Kiedy wiśniowa *pálinka* jest gotowa do sprzedaży, rozlewa się ją do czystych szklanych butelek i zamyka plastikowymi korkami z drewnianą osłoną i woskowaniem lub plastikowymi korkami z drewnianą osłoną, kapslami typu pilver lub osłonami termokurczliwymi. Zamknięta butelka może być zapakowana w papierowe pudełka lub ozdobne opakowania. Maksymalna zawartość opakowania jednostkowego nie może przekraczać 1 litra. Większą ilość można pakować wyłącznie jako jednorazową próbkę, w formie prezentu. (Skreślono)

Wyjaśnienie:

Pakowanie (butelkowanie) na obszarze geograficznym nie może być uzasadnione.

Zmiana 10:

W sekcji E akapit czwarty dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

(Sekcja E akapit czwarty)

Jak wynika z porównania wymogów produkcyjnych dotyczących odmiany „Újfehértói fürtös” z charakterystyką obszaru geograficznego – okazują się one całkowicie sobie odpowiadać szczęśliwym zbiegiem okoliczności – toteż nie przypadkiem to właśnie tutaj przyjęły się sady wiśniowe i stąd właśnie wywodzi się odmiana „Újfehértói fürtös”; nie jest też przypadkiem, że większość zbiorów wiśni w całym komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg pochodzi z przedmiotowego obszaru.

Tekst zastępujący:

Jak wynika z porównania wymogów produkcyjnych dotyczących odmian wiśni Újfehértói Fürtös, Debreceni Bótermő, Kántorjánosi 3, Petri i Éva, które stanowią surowiec do produkcji „Újfehértói meggypálinka” z charakterystyką wyznaczonego obszaru geograficznego – szczęśliwym zbiegiem okoliczności okazują się one całkowicie sobie odpowiadać – toteż nie przypadkiem to właśnie tutaj rozpoczęto produkcję wiśni Újfehértó; nie jest też przypadkiem, że większość zbiorów wiśni w całym komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg pochodzi z przedmiotowego obszaru.

Wyjaśnienie:

Pierwszą odmianą wyselekcjonowaną w ośrodku sadownictwa Újfehértó była odmiana Újfehértói Fürtös. Nazwa „Újfehértó” stała się sławna zarówno na Węgrzech, jak i za granicą. Odmiany wiśni wymienione w sekcji B również wyhodowano w Újfehértó poprzez selekcję spośród lokalnych kultywarów i wszystkie z nich są charakterystyczne dla lokalnego materiału genetycznego.

Zmiana 11:

W sekcji E akapit dziewiąty dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

(Sekcja E akapit dziewiąty)

Już w początkach XIX w. rejony Újfehértó szczyciły się licznymi, rozległymi winnicami. Niezależnie od winorośli uprawiano tu również różne gatunki drzew owocowych, takich jak półdzika odmiana „cygańskiej” wiśni, a także coraz częściej występujące wiśnie odmian Szilágyi oraz Pándy. Do połowy lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku coraz częściej obsadzano sady wiśniowe w gospodarstwach mniejszych rozmiarów, przeważnie odmiany Pándy oraz wyhodowanej w ośrodku sadownictwa w Újfehértó w 1965 r. wiśni typu *fürtös*.

Tekst zastępujący:

Już w początkach XIX w. rejony Újfehértó szczyciły się licznymi, rozległymi winnicami. Oprócz winorośli uprawiano tu również różne gatunki drzew owocowych, takich jak półdzika odmiana „cygańskiej” wiśni, a także coraz częściej występujące wiśnie odmian Szilágyi oraz Pándy. Do połowy lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku coraz częściej obsadzano sady wiśniowe w gospodarstwach mniejszych rozmiarów, przeważnie odmiany Pándy oraz wyhodowane w ośrodku sadownictwa w Újfehértó w 1965 r. odmiany wiśni *Újfehértói*.

Wyjaśnienie:

Zmiana w akapicie dziewiątym polega na zastąpieniu tekstu „wyhodowanej w ośrodku sadownictwa w Újfehértó w 1965 r. odmiany wiśni typu »Fürtös«” tekstem „wyhodowane w ośrodku sadownictwa w Újfehértó w 1965 r. odmiany wiśni *Újfehértói*”.

Zmiana 12:

W sekcji E (Szczegółowe informacje wskazujące związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym) dodaje się fragment w brzmieniu:

Odmiany wiśni dające duże zbiory – znane lokalnie pod nazwą „Fehértói Csüngős Pándy” lub „Fehértói Fürtös Pándy” – rozpowszechniły się w Újfehértó i okolicach przed pierwszą połową XX w. Proces lokalnej uprawy selektywnej w miejscowości Újfehértó i jej okolicach rozpoczął się w ośrodku sadownictwa w Újfehértó w latach 60. XX w. pod kierownictwem dr. Ferencza Pethő i polegał na zebraniu klonów wiśni samozapylających się, dających liczne, wysokiej jakości owoce, od których z łatwością można oddzielić szypułkę. Klon wiśni wykazujący najlepsze właściwości wyodrębniono i sklasyfikowano w 1970 r. jako wstępnie uznaną przez państwo odmianę Újfehértói Fürtös. Lokalną uprawę selektywną rozszerzono, włączając sąsiednie gminy w regionie. Pochodzące z nich odmiany również poddano badaniom w Újfehértó, a najlepsze odmiany, takie jak Debreceni Bótermő, Kántorjánosi 3, Petri i Éva, również zostały uznane przez państwo; odmiany te zapewniają surowiec do produkcji „Újfehértói meggypálinka”.

Stosunek między dużymi wahaniami temperatur w dzień i w nocy a zawartością cukru w owocach można zobrazować przy pomocy regresji liniowej. Znaczne różnice temperatur między dniem a nocą występujące w okresie wegetacyjnym na obszarze geograficznym sprawiają, że odmiany wiśni wykorzystywane jako surowiec do produkcji „Újfehértói meggypálinka” mają wysoką zawartość cukru (co najmniej 14° w skali Brix). Odmiany te charakteryzuje również brak gorzkich smaków. Dzięki temu wiśnia ma przyjemnie słodki i kwaśny lub lekko kwaśny smak.

Dzięki połączeniu bardziej obfitych opadów występujących na wskazanym obszarze geograficznym w okresie wegetacyjnym oraz dużej pojemności wodnej średnio zbitych próchnicznych gleb piaszczystych wiśnia charakteryzuje się niską zawartością kwasu (kwasowość ogólna wynosi 0,6–1,5 %), co również nadaje odmianom stanowiącym surowiec do produkcji „Újfehértói meggypálinka” ich charakterystyczny, przyjemnie słodko-kwaśny lub lekko kwaśny smak.

Podczas przygotowywania zacieru do fermentującego zacieru, poza dozwoloną niewielką ilością zawartością zmiażdżonych pestek (do 3 %), jeśli jest to konieczne do zapewnienia marcepanowego smaku „Újfehértói meggypálinka”, dodaje się suszone, kruszone pestki.

Odmiany wiśni uprawiane na tym obszarze geograficznym zawdzięczają swoje szczególne właściwości związanym z Újfehértó warunkom glebowo-klimatycznym obszaru geograficznego oraz wiedzy ludzkiej.

Wyjaśnienie:

Dodano informacje dotyczące związku z obszarem geograficznym oraz związków między starymi i nowymi odmianami wiśni, a także wpływu odmian wiśni na właściwości produktu końcowego. Informacje te mają na celu poparcie stwierdzenia, że jakość okowit produkowanych z nowych odmian wpisanych do dokumentacji technicznej jest zasadniczo związana z obszarem geograficznym.

Zmiana 13:

W sekcji F dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89;
- ustawa LXXIII z 2008 r. w sprawie *pálinki*, *pálinki* z wyłoków z winogron oraz krajowej radzie ds. *pálinki*.

Tekst zastępujący:

- ustawa nr XI z 1997 r. o ochronie znaków towarowych i oznaczeń geograficznych;
- ustawa nr LXXIII z 2008 r. w sprawie *pálinki*, *pálinki* z wyłoków z winogron oraz 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;
- rozporządzenie rządu nr 22/2012 z dnia 29 lutego 2012 r. w sprawie Krajowego Urzędu Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego;
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89;
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 716/2013 z dnia 25 lipca 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych.

Wyjaśnienie:

Zmiana obejmuje aktualizacje odpowiedniego kontekstu prawnego.

Zmiana 14:

W sekcji G dokumentacji technicznej w nazwie wnioskodawcy wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

Nazwa: Zsindelyes Pálinka Kft.

Tekst zastępujący:

Nazwa: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Wyjaśnienie:

Dane wnioskodawcy uległy zmianie.

Zmiana 15:

W sekcji H dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

Oznaczenia zawierają – prócz elementów wymaganych obowiązującymi przepisami – następujące wzmianki:

„Újfehértói meggypálinka”

„chroniona nazwa pochodzenia”

Tekst zastępujący:

Oprócz wymogów określonych w odpowiednich przepisach nazwa zawiera również następujące elementy:

„oznaczenie geograficzne”

Wyjaśnienie:

Zmiany techniczne wynikające ze zmiany przepisów.

Zmiana 16:

Do sekcji H dokumentacji technicznej dodano następujące zasady o charakterze indywidualnym:

Dodatkowy tekst:

Nazwę „Újfehértói meggypálinka” można również uzupełnić następującymi zwrotami:

Zwrot uzupełniający: „érelt” [leżakowana]

Szczególne warunki stosowania: produkt może być opatrzony tym zwrotem uzupełniającym, jeśli leżakował przez co najmniej trzy miesiące w drewnianej beczce o pojemności do 1 000 litrów i co najmniej sześć miesięcy w beczce o większej pojemności.

Zwrot uzupełniający: „ópálinka” [stara pálinka]

Szczególne warunki stosowania: produkt może być opatrzony tym zwrotem uzupełniającym, jeśli leżakuje przez co najmniej rok w drewnianej beczce o pojemności poniżej 1 000 litrów lub przez co najmniej dwa lata w drewnianej beczce o pojemności co najmniej 1 000 litrów.

Zwrot uzupełniający: „gyümölcságyon érelt” lub „ágyas” [leżakowana na podłożu owocowym]

Szczególne warunki stosowania: produkt może być opatrzony tym zwrotem uzupełniającym, jeśli do leżakowania wykorzystuje się co najmniej 10 kg dojrzałych wiśni lub co najmniej 5 kg suszonych wiśni odmian wymienionych w sekcji D, pochodzących z obszaru wymienionego w sekcji C, na każde 100 l *pálinki*, a produkt leżakuje z owocami przez co najmniej trzy miesiące. Na etykiecie butelki musi być podana objętość netto *pálinki*.

Wyjaśnienie:

Ponieważ w sekcji D dokumentacji technicznej uwzględniono dodatkowe metody leżakowania, konieczna jest zmiana zasad dotyczących nazewnictwa.

Zmiana 17:

W pkt 2 (Organy kontroli i jednostki certyfikujące produkty) „Nagłówków zgodnie z sekcją 10 ust. 1 rozporządzenia rządu nr 158/2009 z dnia 30 lipca 2009 r.” wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

Urząd komitatu Szabolcs-Szatmár-Bereg – Dyrekcja ds. Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt
Keleti Márton út 1, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42451200

Faks +36 42451221

Email: elelmszerlanc@szabolcs.gov.hu

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

Tekst zastępujący:

Urząd komitatu Szabolcs-Szatmár-Bereg
Hősök tere 5, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42599300

Email: hivatal@szabolcs.gov.hu

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

Wyjaśnienie:

Zmianie uległa nazwa regionalnego organu kontroli.

Zmiana 18:

W punkcie trzecim sekcji dotyczącej kontroli w dokumentacji technicznej wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

Zawartość metanolu	maksymalnie 1 200 g/hl w 100 % obj. alkoholu, jak określono w pkt 9 lit. b) załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008
--------------------	--

Tekst zastępujący:

Zawartość metanolu	maksymalnie 1 000 g/hl w 100 % obj. alkoholu, jak określono w pkt 9 lit. b) załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008
--------------------	--

Wyjaśnienie:

Zmiana służy dostosowaniu wartości do odpowiednich przepisów UE.

Zmiana 19:

W sekcji „Odniesienia” wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniejszy tekst:

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka i inne szlachetne alkohole], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Informacje na temat przeprowadzania tradycyjnego procesu destylacji pálinki], Ethnographia 1945.

Dr Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Podręcznik destylacji pálinki dla małych gorzelni-destylarni], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* [ETNOLOGIA WĘGIERSKA II. Rolnictwo/uprawa owoców], Akadémiai Kiadó, Budapest, 2001

Tekst zastępujący:

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

Jenő Tamás: *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* [Pálinka. Pálinka i inne szlachetne alkohole], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

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

Géza Balázs: *Az égetett szeszitalok megjelenése* [Pojawienie się okowit], Néprajzi látóhatár VI. 1997

Endre Némethy: *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* [Informacje na temat przeprowadzania tradycyjnego procesu destylacji pálinki], Ethnographia 1945.

Dr Lajos Sólyom: *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* [Podręcznik destylacji *pálinki* dla małych gorzelni-destylarni], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcskultúra* [ETNOLOGIA WĘGIERSKA II. Rolnictwo/uprawa owoców], Akadémiai Kiadó, Budapest, 2001

Wyjaśnienie:

W wyniku badań przeprowadzonych w celu dowiedzenia renomy „Újfehértói meggypálinka” do bibliografii dodano dalsze odniesienia do literatury.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DOTYCZĄCEJ

„ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”

Nr UE: PGI-HU-01829-AM01 – 18 kwietnia 2017

1. Nazwa:

„Újfehértói meggypálinka”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Okowita z owoców (kategoria nr 9 w rozporządzeniu (WE) nr 110/2008)

3. Opis napoju spirytusowego

Właściwości organoleptyczne

- przejrzysta, bezbarwna, o przyjemnym smaku i zapachu wiśni, z cytrusową nutą owoców i lekko marcepanowym aromatem pestek wiśni;
- leżakowana *pálinka* charakteryzuje się żółtawym, bursztynowym kolorem i dojrzałością, zachowując zasadniczy bukiet i aromat wiśni. Leżakowanie w drewnianej beczce nadaje dojrzałej *pálinkie* charakterystyczny kolor i aromat;
- po długim leżakowaniu w drewnianej beczce smak i aromat starej *pálinki* jest bogatszy i nabiera ona ciemniejszej barwy starego złota;
- w przypadku *pálinki* leżakowanej na owocach bukiet uszlachetnia się dzięki dojrzewaniu owoców, a jej barwa odpowiada barwie wiśni. Leżakowanie na podłożu ze świeżych lub suszonych owoców nadaje *pálinkie* wyższą zawartość alkoholu, intensywniejszy aromat i bardziej charakterystyczny smak.

Właściwości chemiczne i fizyczne

- stężenie alkoholu: co najmniej 40 % v/v; (+/- 0,3 % v/v, w przypadku „Újfehértói meggypálinka” leżakowanej na podłożu owocowym +/- 1,5 % v/v);
- zawartość alkoholu metylowego: maksymalnie 1 000 g/hl w 100 % obj. alkoholu;
- zawartość substancji lotnych: minimum 200 g/hl w 100 % obj. alkoholu;
- zawartość kwasu cyjanowodorowego: maksymalnie 7 g/hl w 100 % obj. alkoholu.

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

Przyjemny smak i zapachu wiśni, z cytrusową nutą owoców i lekko marcepanowym aromatem pestek wiśni.

Surowiec wykorzystywany do wytwarzania produktu:

Do produkcji *pálinki* objętej oznaczeniem geograficznym „Újfehértói meggypálinka” można wykorzystywać wyłącznie odmiany Újfehértói Fürtös, Debreceni Bótermő, Kántorjánosi 3, Petri i Éva.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

„Újfehértói meggypálinka” może pochodzić wyłącznie z następujących miejscowości w komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kisszegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag i Zsindelyes.

„Újfehértói meggypálinka” może być wytwarzana wyłącznie w gorzelniach-destylarniach znajdujących się na obszarze określonym w niniejszym dokumencie.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Akceptacja owoców wiśni: Podstawą dobrej jakości *pálinki* są w pełni dojrzałe i zdrowe owoce. Po otrzymaniu owoców sprawdza się zarówno ich ilość, jak i jakość.

Kontrola jakości obejmuje następujące aspekty owoców:

- czystość odmiany: dopuszczalnymi odmianami są Újfehértói Fürtös, Debreceni Bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri i Éva;
- dojrzałość: w pełni dojrzałe (szypułka oddziela się od owocu, nie powodując żadnych uszkodzeń);
- zdrowie: bez pleśni, zgnilizny, uszkodzeń i obtłuczeń;
- czystość: nie może zawierać żadnych suchych szypulek, liści ani innych zanieczyszczeń;
- zawartość suchej masy wiśni: minimum 14 % obj.;
- pH wiśni: 3,5–4,5.

Zacieranie

Umyte owoce przenosi się do drylownicy, gdzie są drylowane. Podczas regulacji maszyn należy uwzględnić średnią wielkość pestek, ograniczając w ten sposób do minimum ilość zmiażdżonych pestek, które dostają się do zacieru. Obecność zmiażdżonych pestek w zacierze jest niebezpieczna, ponieważ podczas zacierania i fermentacji amygdalina rozkłada się na cyjanowodor i benzaldehyd. W przypadku owoców pestkowych ważne jest, aby zachować aromat pestek, dlatego w razie potrzeby do fermentującego zacieru, poza dozwoloną ilością (do 3 %), należy dodać suszonych, kruszonych pestek. Słodki zacier przepompowuje się za pomocą pompy zacierowej do przygotowanych pojemników służących do fermentacji zacieru. Podczas zacierania do zacieru z drylowanej wiśni dodaje się odpowiednią ilość enzymu pektynolitycznego (1–3 g/100 kg w zależności od roku i partii), aby ułatwić wyciskanie soku, zapewnić równomierną fermentację i ułatwić uwolnienie smaków i aromatów.

Po ustaleniu wartości pH dla danej partii ustala się pH na poziomie 3,0 przy użyciu kwasu fosforowego, co zapewnia odpowiednią ochronę pH podczas fermentacji i przechowywania zacieru oraz pomaga zachować aromaty owoców. Ważne jest, aby do zacieru dodawać kwas w postaci rozcieńczonej. Fermentacja przebiega w warunkach kontrolowanych: zacier – z rozłożonymi pektynami i chroniony kwasami – przechowuje się w temperaturze 18–20 °C przy użyciu urządzeń chłodzących, a następnie zaszczepia odpowiednio przygotowanym uwodnionym szczepem drożdży; pozwala to skrócić pierwszy etap fermentacji.

Fermentacja

W celu rozbicia wierzchniej warstwy miąższu (kapelusza lub kożucha), która tworzy się na powierzchni zacieru, zacier miesza się kilka razy dziennie, dzięki czemu miąższ nasiąka płynem, a luźna, porowata masa na powierzchni zacieru rozpuszcza się, co pozwala uniknąć większych strat aromatu lub wydajności. Fermentacja trwa zazwyczaj 7–10 dni, a parametry niezbędne do kontroli procesu fermentacji są stale mierzone (% obj., zawartość cukru i alkoholu, pH itp.). Sfermentowany zacier poddaje się jak najszybciej destylacji. Zawartość cukru redukującego w sfermentowanym zacierze nie może przekraczać 4 g/l.

Destylacja, rafinacja

Zacier wiśniowy może być destylowany przy użyciu dwóch rodzajów aparatury (aparatów do destylacji frakcyjnej lub aparatów do destylacji ciągłej). W obu przypadkach celem jest wyprodukowanie destylatu lub *pálinki* o jak najlepszej jakości. W związku z tym tendencję w zakresie oddzielania (ilość destylatu początkowego, głównego i końcowego) ustala się dla każdej partii i może ona naturalnie zmieniać się podczas destylacji (czynnik czasu). Oddzielenie destylatu początkowego od końcowego odbywa się zazwyczaj na podstawie oceny organoleptycznej. Destylator czyści się za pomocą systemu CIP po każdym procesie destylacji przez około 5 minut.

Odpozywanie, leżakowanie

„Újfehértói meggypálinka” musi odpozywać do chwili odpowiedniego zrównoważenia jej właściwości. Naczynie przeznaczone do odpozywania musi być wykonane z materiału, z którym składniki *pálinki* nie wchodzi w reakcję i który nie może uwalniać żadnych substancji szkodliwych dla zdrowia.

Leżakowanie „Újfehértói meggypálinka” może również odbywać się z wykorzystaniem jednego z następujących procesów:

- leżakowana „Újfehértói meggypálinka”: leżakowanie przez co najmniej trzy miesiące w drewnianej beczce o pojemności do 1 000 litrów oraz przez co najmniej sześć miesięcy w beczce o większej pojemności, tak aby *pálinka* nabrała nowych nut smakowych, częściowo poprzez utlenianie, a częściowo poprzez rozpuszczanie;
- stara „Újfehértói meggypálinka”: leżakowanie przez co najmniej rok w drewnianej beczce o pojemności poniżej 1 000 litrów lub przez co najmniej dwa lata w drewnianej beczce o pojemności co najmniej 1 000 litrów;
- „Újfehértói meggypálinka” leżakowana na podłożu owocowym: leżakowanie przez co najmniej trzy miesiące na co najmniej 10 kg dojrzałych wiśni lub co najmniej 5 kg suszonych wiśni odmian wymienionych w sekcji D, pochodzących z obszaru wymienionego w sekcji C, na każde 100 l *pálinki*.

Dostosowanie zawartości alkoholu

Zawartość alkoholu w destylatach rozcieńcza się przy użyciu zmiękczonej wody pitnej o kontrolowanej jakości (maks. 1 °dH) do poziomu odpowiedniego do spożycia. Po rozcieńczeniu następuje kolejny okres odpoczywania i leżakowania, a następnie produkt jest butelkowany.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym pochodzenia

Podstawą dobrej *pálinki* są wysokiej jakości owoce o wyjątkowych właściwościach. Można to osiągnąć tylko wówczas, gdy wybierze się najlepsze możliwe miejsce do produkcji owoców, z należyтым uwzględnieniem czynników klimatycznych i glebowych oraz położenia terenu.

Określony powyżej obszar geograficzny znajduje się w komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg w środkowej części regionu Nyírség. Roczne opady na tym obszarze wynoszą 570–590 mm, lecz na niektórych obszarach mogą wynosić od 550 do 600 mm. Ilość opadów w sezonie wegetacyjnym wynosi ok. 420 mm, z czego 65–78 mm przypada na czerwiec, co sprzyja uprawie owoców. Średnia roczna temperatura wynosi od 9,3–9,9 °C. Ostatnie dni, w których temperatura spada poniżej 0 °C, przypadają na połowę kwietnia, a pierwsze jesienne przymrozki pojawiają się w połowie października. Najcieplejszym miesiącem jest lipiec, kiedy temperatury wynoszą 20,2–20,7 °C – temperatura ta jest o 1–2 °C niższa niż na innych obszarach Alföld [Wielkiej Niziny Węgierskiej]. Na tym obszarze geograficznym lato jest bardziej umiarkowane niż na innych obszarach Alföld, ponieważ nawet latem można zaobserwować znaczne spadki temperatury nocą. Początek wiosny przypada później niż w otaczających regionach, dzięki czemu kwiaty wiśni zwykle nie są narażone na wiosenne przymrozki. Bardzo ciepła pogoda występuje na tym obszarze dopiero w drugiej połowie lipca, lecz zbiór wiśni ma miejsce wcześniej. Roczne nasłonecznienie wynosi 1950–2030 godzin, z czego 760–800 przypada w okresie letnim.

Dominującym typem gleby w danym obszarze geograficznym są piaski z warstwą humusu na skalnym podłożu typu piaskowca. Gleby tego typu charakteryzuje zawartość humusu powyżej 1 % i warstwa wierzchnia grubości 40 cm. Gleby te mają dobre własności retencji wody i przenikalność, są dobrze napowietrzone i nie wysychają zbyt szybko, a ich żyzność wystarcza dla zapewnienia obfitych zbiorów. Wzrost zawartości azotu pozwala znacznie zwiększyć zbiory. Oprócz wspomnianej już gleby na obszarze występują większe lub mniejsze połacie gleb brunatnoziemnych i rdzawoziemnych, w których zawartość próchnicy wynosi 1–1,5 %. Własności gleby pod kątem gospodarki wodnej również są korzystne, z uwagi na nienadmierną przenikalność w połączeniu ze zdolnością zatrzymywania wody. Napowietrzenie i żyzność gleby stanowią kolejne sprzyjające czynniki.

Jak wynika z porównania wymogów produkcyjnych dotyczących odmian wiśni Újfehértói Fürtös, Debreceni Bótermő, Kántorjánosi 3, Petri i Éva, które stanowią surowiec do produkcji „Újfehértói meggypálinka” z charakterystyką wyznaczonego obszaru geograficznego – szczęśliwym zbiegiem okoliczności okazują się one całkowicie sobie odpowiadać – toteż nie przypadkiem to właśnie tutaj rozpoczęto produkcję wiśni i stąd właśnie wywodzą się odmiany wiśni Újfehértó; nie jest też przypadkiem, że większość zbiorów wiśni w całym komitacie Szabolcs-Szatmár-Bereg pochodzi z przedmiotowego obszaru.

Odmiany wiśni dające duże zbiory – znane lokalnie pod nazwą „Fehértói Csüngős Pándy” lub „Fehértói Fürtös Pándy” – rozpowszechniły się w Újfehértó i okolicach przed pierwszą połową XX w. Proces lokalnej uprawy selektywnej w miejscowości Újfehértó i jej okolicach rozpoczął się w ośrodku sadownictwa w Újfehértó w latach 60. XX w. pod kierownictwem dr. Ferenc Pethő i polegał na zebraniu klonów wiśni samozapylających się, dających liczne, wysokiej jakości owoce, od których z łatwością można oddzielić szypułkę. Klon wiśni wykazujący najlepsze właściwości wyod-

rębniono i sklasyfikowano w 1970 r. jako wstępnie uznaną przez państwo odmianę Újfehértói Fürtös. Lokalną uprawę selektywną rozszerzono, włączając sąsiednie gminy w regionie. Pochodzące z nich odmiany również poddano badaniom w Újfehértó, a najlepsze odmiany, takie jak Debreceni Bőtermő, Kántorjánosi 3, Petri i Éva, również zostały uznane przez państwo; odmiany te zapewniają surowiec do produkcji „Újfehértói meggypálinka”.

Stosunek między dużymi wahaniami temperatur w dzień i w nocy a zawartością cukru w owocach można zobrazować przy pomocy regresji liniowej. Znaczne różnice temperatur między dniem a nocą występujące w okresie wegetacyjnym na obszarze geograficznym sprawiają, że odmiany wiśni wykorzystywane jako surowiec do produkcji „Újfehértói meggypálinka” mają wysoką zawartość cukru (co najmniej 14° w skali Brix). Odmiany te charakteryzuje również brak gorzkich smaków. Dzięki temu wiśnia ma przyjemnie słodki i kwaśny lub lekko kwaśny smak.

Dzięki połączeniu bardziej obfitych opadów występujących na wskazanym obszarze geograficznym w okresie wegetacyjnym oraz dużej pojemności wodnej średnio zbitych próchnicznych gleb piaszczystych wiśnia charakteryzuje się niską zawartością kwasu (kwasowość ogólna wynosi 0,6–1,5 %), co również nadaje odmianom stanowiącym surowiec do produkcji „Újfehértói meggypálinka” ich charakterystyczny, przyjemnie słodko-kwaśny lub lekko kwaśny smak.

Podczas przygotowywania zacieru do fermentującego zacieru, poza dozwoloną niewielką ilością zawartością zmiażdżonych pestek (do 3 %), jeśli jest to konieczne do zapewnienia marcepanowego smaku „Újfehértói meggypálinka”, dodaje się suszone, kruszone pestki.

Odmiany wiśni uprawiane na tym obszarze geograficznym zawdzięczają swoje szczególne właściwości związanym z Újfehértó warunkom glebowo-klimatycznym obszaru geograficznego oraz wiedzy ludzkiej.

Tradycja produkcji i spożywania *pálinki* przez ludy zamieszkujące region Kotliny Panońskiej sięga odległych czasów. Mieszkańcy Árpád wiedzieli już, w jaki sposób produkuje się okowity, ponieważ sprowadzili to rzemiosło ze wschodnich obszarów, które wcześniej zamieszkiwali. Od czasów, kiedy używano prymitywnych narzędzi – prostych destylatorów z gliny i brzozy – do współczesnego wykorzystania destylatora *pálinki* i aparatów destylacyjnych rafinujących minęło kilka tysięcy lat. Wykorzystanie okowit i przypisywana im funkcja zmieniały się w zależności od okoliczności czasu. Tego mocnego nektaru używano w zamierzonych czasach wyłącznie jako lekarstwa, do przygotowywania esencji roślinnych. (Pamięć o tym utrzymała się w Újfehértó do niedawna w zbiorowej świadomości, ponieważ aż do połowy XX w. osoby starsze przechowywały poszczególne zebrane przez siebie zioła namoczone w *pálince*, aby nabrała leczniczego działania). Ten upajający trunek stał się popularny w średniowieczu. Niemniej jednak nawet w latach 30. i 40. XX w. *pálinka* nie była jeszcze spożywanym na co dzień trunkiem, który znamy dzisiaj, ponieważ, jak twierdzą starsi mieszkańcy Újfehértó, w dalszym ciągu pito ją jedynie podczas specjalnych uroczystości takich jak żniwa.

W początkach produkcji *pálinki* nie używano oddzielnych aparatów destylacyjnych i służyły one do destylacji owoców, wina, zboża, ziemniaków itp. W XVIII w. wydajność aparatów destylacyjnych była jeszcze bardzo mała. Pierwsze dane dotyczące sprzedaży okowit w Újfehértó pochodzą właśnie z tego okresu, a ich źródłem są zajazdy w osadach, które były dzierzawione i przynosiły osadzie znaczne dochody. W zajazdach tych, których dzierzawcy coraz częściej wywozili się wówczas z osiedlającej się na tym obszarze społeczności żydowskiej, oprócz sprzedaży wina zajmowano się także sprzedażą *pálinki*. Ilość *pálinki* była jednak bardzo mała, co również świadczy o tym, że do jej produkcji musiało służyć jakieś naczynie domowej roboty o małej pojemności. Później jednak *pálinka* stawała się coraz bardziej popularna w regionie, jak wynika z wypowiedzi emerytowanego namiestnika ds. akcyzy Sándora Bakó.

Owoce odgrywały zawsze ważną rolę w tradycji żywienia w Újfehértó, jak i w całym Alföld. Do owoców tych zalicza się wiśnie, których dziko rosnące odmiany występowały w okolicznych regionach na pewno już w początkach XVII w.

Drobni posiadacze ziemscy i sadownicy z większymi gospodarstwami wytwarzali letnią *pálinkę* w tej samej porze roku, co *pálinkę* żniwną dla mieszkańców wsi.

Już w początkach XIX w. rejony Újfehértó szczyciły się licznymi, rozległymi winnicami. Niezależnie od winorośli uprawiano tu również różne gatunki drzew owocowych, takich jak półdzika odmiana „cygańskiej” wiśni, a także coraz częściej występujące wiśnie odmian *Szilágyi* oraz *Pándy*. Do połowy lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku coraz częściej obsadzano sady wiśniowe w gospodarstwach mniejszych rozmiarów, przeważnie odmiany *Pándy* oraz wyhodowane w ośrodku sadownictwa w Újfehértó w 1965 r. odmiany wiśni *Újfehértói*.

W Újfehértó działały dwie duże gorzelnie-destylarnie *pálinki*, z czego jedną utrzymywała osada, a drugą – miejscowi sadownicy. Pierwszy z zakładów mieścił się w północnej części osady, a drugi, w południowej części, założony przez pierwszego lejtnanta rewolucji 1848/49 r. nazwiskiem Lőrinc Csernyus, działa przy Rákóczi út do dzisiaj.

W każdym razie można stwierdzić, że wobec odpowiednich warunków klimatycznych produkcja *pálinki* z wiśni i jej konsumpcja mają w przedmiotowym regionie długie tradycje.

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 wyłoków z winogron oraz 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;
- rozporządzenie rządu nr 22/2012 z dnia 29 lutego 2012 r. w sprawie Krajowego Urzędu Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego;
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89;
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 716/2013 z dnia 25 lipca 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych.

8. Wnioskodawca

Nazwa: Zsindelyes Pálinka Zrt.

Adres pocztowy: Zsindelyes tanya 1. sz, H-4245 Érpatak

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

Nazwę „Újfehértói meggypálinka” można również uzupełnić następującymi zwrotami:

Zwrot uzupełniający: „érlelt” [leżakowana]

Szczególne warunki stosowania: Produkt może być opatrzony tym zwrotem uzupełniającym, jeśli leżakował przez co najmniej trzy miesiące w drewnianej beczce o pojemności do 1 000 litrów i co najmniej sześć miesięcy w beczce o większej pojemności.

Zwrot uzupełniający: „ópálinka” [stara *pálinka*]

Szczególne warunki stosowania: Produkt może być opatrzony tym zwrotem uzupełniającym, jeśli leżakuje przez co najmniej rok w drewnianej beczce o pojemności poniżej 1 000 litrów lub przez co najmniej dwa lata w drewnianej beczce o pojemności co najmniej 1 000 litrów.

Zwrot uzupełniający: „gyümölcságyon érlelt” lub „ágyas” [leżakowana na podłożu owocowym]

Szczególne warunki stosowania: Produkt może być opatrzony tym zwrotem uzupełniającym, jeśli do leżakowania wykorzystuje się co najmniej 10 kg dojrzałych wiśni lub co najmniej 5 kg suszonych wiśni odmian wymienionych w sekcji D, pochodzących z obszaru wymienionego w sekcji C, na każde 100 l *pálinki*, a produkt leżakuje z owocami przez co najmniej trzy miesiące. Na etykiecie butelki musi być podana objętość netto *pálinki*.

10. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

Oprócz wymogów określonych w odpowiednich przepisach nazwa zawiera również następujące elementy:
„oznaczenie geograficzne”
