



C/2024/5869

27.9.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym w sektorze napojów spirytusowych, o której to zmianie mowa w art. 8 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2021/1235

(C/2024/5869)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 8 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2021/1235 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова ракия / Grozdova rakya from Sliven)”

Nr UE: PGI-BG-01856-AM02

Przedłożony dnia 22 lipca 2024 r.

1. Nazwa produktu

„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова ракия / Grozdova rakya from Sliven)”

2. Państwo członkowskie

Bułgaria

3. Nadawca

Ministerstwo Gospodarki i Finansów

4. Zmiana

Wyjaśnienie, dlaczego zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 31 rozporządzenia (UE) 2019/787 Opis i uzasadnienie zmiany

Zmiany nie pociągają za sobą zmiany nazwy ani części nazwy oznaczenia geograficznego, nazwy prawnej ani kategorii napoju spirytusowego; nie stwarzają ryzyka dla renomy ani jakiegokolwiek innej cechy napoju spirytusowego, które można zasadniczo przypisać również pochodzeniu geograficznemu; nie wiążą się również z żadnymi dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

Po zgłoszeniu zmian przez producenta napoju krajowa bułgarska procedura zmiany została uchwalona zarządzeniem nr RD-27-4/27.10.2017 zatwierdzającym napój spirytusowy opatrzony oznaczeniem geograficznym Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова ракия / Grozdova rakya from Sliven), wydanym przez Ministra Gospodarki zgodnie z rozdziałem 9 „Napoje spirytusowe” sekcja VII „Oznaczenie geograficzne” ustawy o winach i napojach spirytusowych (Dziennik Urzędowy nr 45, 2012). Zgodnie z krajową procedurą wprowadzania zmian zmiana zostaje opublikowana w dwóch krajowych publikacjach dziennych i umożliwia zainteresowanym stronom zgłaszanie zastrzeżeń. Nie zgłoszono żadnych zastrzeżeń. Minister Gospodarki i Przemysłu wydał nowe zarządzenie nr RD-16-617/02.06.2023, które zostało opublikowane w nieoficjalnej sekcji Dziennika Urzędowego nr 55 z dnia 27 czerwca 2023 r. (s. 34). Po opublikowaniu zarządzenia w Dzienniku Urzędowym zamieszczono je na oficjalnej stronie internetowej Ministerstwa Gospodarki i Przemysłu, razem z kolejną aktualizacją i pełną wersją specyfikacji produktu.

Nowe sformułowanie stanowi w rzeczywistości doprecyzowanie tekstu: słowa „Prosecco/Glera” zastąpiono słowem „Glera”. Poprawiona wersja kolejnej aktualizacji została zamieszczona na oficjalnej stronie internetowej Ministerstwa Gospodarki i Przemysłu, razem z pełną wersją specyfikacji produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 270 z 29.7.2021, s. 1.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)”

2. Państwo wnioskodawcy

Bułgaria

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

4. Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego

4. Okowita z wina gronowego

4.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2208 - Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniejszej niż 80 % obj.; wódki, likiery i pozostałe napoje spirytusowe

2208 20 – Napoje spirytusowe otrzymane przez destylację wina z winogron lub wytlóków z winogron

2208 20 19 – Pozostałe

5. Opis napoju spirytusowego

Minimalna zawartość alkoholu w napoju wynosi 40 % obj. Zgodnie z zasadą produkcji ze 100 kg winogron można wyprodukować nie więcej niż 75 litrów wina, a w procesie destylacji można uzyskać zawartość alkoholu wynoszącą maksymalnie 65 % obj.

— Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne

Produkt Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven) jest okowitą z wina. Charakteryzuje się barwą od żywej jasnożółtej do bursztynowej oraz trwałym aromatem i posmakiem winogron odmiany muskat, łączącym zapachy róży i geranium, którym towarzyszą charakterystyczne oleiste akcenty. Okowita ma bogaty, pełny i delikatny smak. Ograniczona liczba specjalnych partii dojrzewa w dębowych beczkach.

Właściwości organoleptyczne napoju wynikają z zawartych w nim substancji lotnych. Na podstawie szeregu wyprodukowanych wariantów ustalono, że najlepszy profil organoleptyczny uzyskuje się przy minimalnej zawartości alkoholu absolutnego wynoszącej 128 gramów na hektolitr. Aromat wynika z zawartości estrów i aldehydów, które różnią się w zależności od warunków klimatycznych w ciągu roku. Im cieplejszy rok, tym niższa jest zawartość estrów. Właściwości smakowe wynikają z zawartości wyższych alkoholi.

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

Produkt Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven) był jedną z pierwszych specjalnych okowit z wina produkowanych z Bułgarii. Jest on wytwarzany w drodze destylacji wina wyprodukowanego z mieszanek następujących odmian winorośli: Muscat Ottonel, Tamyanka, Perle de csaba, Ugni Blanc, Aligote i Glera. Podczas fermentacji temperatura jest ściśle kontrolowana, podobnie jak stosowana technologia. Destylacja odbywa się w zakładzie destylacji ciągłej i rektyfikacji typu DK-5, wytwarzającym 24 000 litrów w 24 godziny, oraz w dwóch zakładach destylacji ciągłej i rektyfikacji typu DK-1 wytwarzających 90 000 litrów w 24 godziny. Wino wprowadza się do kolumny destylacyjnej w ustalonej temperaturze. Podczas destylacji wytwarza się zroszenie, którego część zostaje ściągnięta z destylatu. Istotne jest również, aby sam destylat zbierać wówczas, gdy zawartość alkoholu wynosi 62–65 % obj. Następnie klasyfikuje się go do przechowywania lub dojrzewania w dębowych beczkach.

6. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji produktu Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven) obejmuje część południowo-wschodniej Bułgarii. Na północy znajdują się stosunkowo niskie zbocza we wschodniej części gór Stara Płanina. Na zachodzie leżą góry Sredna Gora. Na południu znajdują się dolina rzeki Tundży i niziny trackie. Obszar ten obejmuje następujące miejscowości: – gmina Sliwen – 9 miejscowości (mikroregionów): miasto Sliwen i wieś Gawraiłowo, Gergewec, Gorno Aleksandrowo, Dragodanowo, Kałojanowo, Nikołaewo, Strupec i Czintułowo; – gmina Nowa Zagora, obwód Sliwen – pięć miejscowości (mikroregionów): wieś Nauczene, Karanowo, Korten, Konjowo i Sydiewo; – gmina Twyrdica, obwód Sliwen – 2 miejscowości (mikroregiony): miasto Sziwaczewo i wieś Sboriszte; – gmina Tundża, obwód Jamboł – 1 miejscowość (mikroregion): wieś Tenewo; – gmina Ajtos, obwód Burgas – 1 miejscowość (mikroregion): wieś Topolica; – gmina Kameno, obwód Burgas – 1 miejscowość (mikroregion): wieś Trojanowo. Łączna powierzchnia winnic wynosi 4 010 ha.

7. Metoda produkcji napoju spirytusowego

Według producentów winogrona zbiera się ręcznie, gdy osiągają dojrzałość technologiczną i charakteryzują się minimalną zawartością cukru wynoszącą 19 %. Winogrona przetwarzane są ciągu 24 godzin od zbioru. Owoce oddziela się od łodyg, a następnie wyciska. Miąższ winogronowy zostaje schłodzony i pozostawia się go do maceracji przez 72–96 godz. Kontakt z pozostałościami owoców winogron powoduje wydzielanie się substancji aromatycznych występujących w skórkach winogron. Odbywa się kontrolowana fermentacja alkoholowa. Otrzymane wino destyluje się najszybciej, jak to możliwe, w zakładzie destylacji ciągłej i rektyfikacji typu DK-5, wytwarzającym 24 000 litrów w 24 godziny, oraz w dwóch zakładach destylacji ciągłej i rektyfikacji typu DK-1 wytwarzających 90 000 litrów w 24 godziny.

Destylat jest przechowywany w zbiornikach ze stali nierdzewnej, chociaż najlepsze partie dojrzewają w dębowych beczkach. Pewna liczba beczek stała się neutralna wraz z wiekiem. Niektóre beczki są wykonane z dębu charakterystycznego dla Strandży (*Quercus hartwissiana* Stev). W Europie drewno to występuje wyłącznie na obszarze masywu górskiego Strandża.

Kontakt z drewnem intensyfikuje barwę, aromat i smak destylatów.

Destylat następnie miesza się z uzdatnioną zmiękczoną wodą w celu uzyskania pożądanej zawartości alkoholu 40 % obj. Na koniec okowita z wina Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven) jest butelkowana. Nie ma ograniczeń, na podstawie których wymagane byłoby butelkowanie wyłącznie na określonym obszarze geograficznym.

8. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania

—

9. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

—

10. Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym, w tym, w stosownych przypadkach, szczegółowe elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające związek

Obszar geograficzny produkcji produktu Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven) graniczący na północy ze zboczami gór Stara Płanina charakteryzuje się typowym klimatem górskim, znacznymi opadami i wysoką średnią temperaturą dnia oraz piaszczystymi glebami. Warunki te umożliwiają produkcję winogron wysokiej jakości. Zawierają one znaczne ilości substancji aromatycznych. Zbiory odbywają się w momencie, gdy poziom cukru i kwasowości jest optymalny. Proces fermentacji alkoholowej jest ściśle kontrolowany, podobnie jak temperatura. Szczególnie cechy procesu destylacji ustanowiono w 1979 r. i są one ściśle przestrzegane. Należą do nich: projekt destylarni, proporcja

zroszenia, temperatury i poziomów alkoholu, a także zawartość alkoholu, przy której destylat jest ściągany, wynosząca 62–65 % obj. Doświadczeni praktycy zachowują tradycje wytwarzania produktu wysokiej jakości o charakterze i stylu specjalnej okowity z wina. Produkt charakteryzuje się barwą od jasnożółtej do bursztynowej oraz przyjemnym aromatem łączącym noty róży i geranium, któremu towarzyszą charakterystyczne oleiste akcenty, o gładkim i pełnym smaku. W przypadku specjalnych, ograniczonych partii produktu kontakt z drewnem dębowym wzbogaca aromat o utrzymujące się w ustach subtelne nuty dębowe, a jednocześnie nadaje smakowi słodycz i zwiększa gładkość.

Link do specyfikacji produktu

https://www.mi.government.bg/files/useruploads/files/register_industrialni_lizensi/uslugi/Zapoved_%20Slivenska2_TD.pdf
