



C/2024/1625

29.2.2024

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/2024/1625)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZMIANY STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare”

Nr UE: PGI-BG-01855-AM01

Przedłożono 30 listopada 2023 r.

1. Nazwa produktu

„Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare”

2. Państwo członkowskie

Bułgaria

3. Nadawca:

Ministerstwo Gospodarki i Przemysłu

4. Zmiana

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

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 procedura bułgarska została uchwalona zarządzeniem nr T-RD-27-17/27.11.2013 zatwierdzającym napój spirytusowy opatrzony oznaczeniem geograficznym „Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare”, wydanym przez Ministra Gospodarki i Energii zgodnie z rozdziałem 9 „Napoje spirytusowe” sekcja VII „Oznaczenia geograficzne” ustawy o winach i napojach spirytusowych (opublikowanej w Dzienniku Urzędowym nr 45/2012). Krajowa procedura zmian obejmuje publikację zmiany w dwóch krajowych publikacjach dziennych i umożliwia zainteresowanym stronom zgłaszanie zastrzeżeń. Nie zgłoszono żadnych zastrzeżeń. Minister Gospodarki i Przemysłu wydał nowe zarządzenie nr RD-16-146/14.02.2023, które zostało opublikowane w nieoficjalnej sekcji Dziennika Urzędowego nr 52 z dnia 16 czerwca 2023 r. (s. 70). Po ogłoszeniu zarządzenia opublikowano je na oficjalnej stronie internetowej Ministerstwa Gospodarki i Przemysłu.

4.2. Opis i uzasadnienie zmiany

Zmiana standardowa specyfikacji produktu „Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare”

(*) Dz.U. L 270 z 29.7.2021, s. 1.

Opis

Zmiany jednolitego dokumentu i specyfikacji produktu „Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare” są następujące:

- 1.2.1. Wsie Valchin, Lozitsa i Ognen zostały usunięte z zakresu obszaru geograficznego, a całkowita powierzchnia owocujących winnic została zmniejszona z 3 146 hektarów do 1 733,6 hektara. Zmiana jest konieczna, ponieważ waz na przestrzeni lat zmieniała się własność obszarów uprawy winorośli, co oznacza, że producenci napojów opatrzonych oznaczeniem geograficznym nie wykorzystują już owoców z niektórych miejscowości. Zmiana dotyczy pkt 2.7: „Zwiąże określenie obszaru geograficznego” w jednolitym dokumencie/specyfikacji produktu.
- 1.2.2. Do wykazu odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji napoju dodano następujące odmiany: białe – Chardonnay, Traminer, Sauvignon Blanc, Rheinriesling, Rkatsiteli, Pinot Gris, Gruner Veltliner i Vionier; czerwone – Cabernet Sauvignon, Merlot i Pinot Noir. Zmiana ta została wprowadzona w celu zachowania i utrzymania potencjału producentów w zakresie uprawy winorośli poprzez sadzenie i ponowne sadzenie nowych odmian winorośli oraz karczowanie starych plantacji, które zostały wycofane z eksploatacji. Zmiana wprowadzona w jednolitym dokumencie/specyfikacji produktu dotyczy: pkt 2.6 „Opis napoju spirytusowego” – część odnosząca się do szczególnych cech (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii); pkt 2.9 „Metoda produkcji napoju spirytusowego” oraz pkt 2.10 „Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym, w tym, w stosownych przypadkach, szczegółowe elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające związek”.
- 1.2.3. Urządzenie do destylacji ciągłej NM 3000 zastąpiono następującymi urządzeniami do destylacji ciągłej: DK2-640 o przepustowości 25 000 l/24 godziny i DK2-780 o przepustowości 50 000 l/24 godziny. Zmienia niono urządzenia technologiczne w celu modernizacji i zwiększenia zdolności produkcyjnych, bez wpływu na autentyczność technologii lub wymagane dobre praktyki produkcyjne. Zmiana pomaga zachować tradycyjny charakter i renomę napoju oraz spełnić oczekiwania konsumentów dotyczące jakości produktu. Zmiana wprowadzona w jednolitym dokumencie/specyfikacji produktu dotyczy: pkt 2.6 „Opis napoju spirytusowego” – część odnosząca się do szczególnych cech (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii) oraz pkt 2.9 „Metoda produkcji napoju spirytusowego”.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Pierwsze zarządzenie krajowe zatwierdzające produkt „Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare” wydano w 2003 r. W ciągu ostatnich 20 lat zmieniła się własność gruntów rolnych, wpływając na obszary uprawy winorośli i ich skład odmianowy. Producenci napoju zakładają własne winnice z zamiarem rozpoczęcia produkcji win i napojów spirytusowych głównie z własnych winnic. Dodanie nowych odmian powala na większą elastyczność i zapewnia możliwość produkcji ilości, które wystarczają do zaspokojenia popytu, a jednocześnie pozwolą w pełni utrzymać i podnosić jakość napoju „Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare”. Na przestrzeni lat producenci wprowadzali zmiany w stosowanych pojemnikach i ich wielkościach oraz w maszynach i innych urządzeniach, ściśle przestrzegając autentycznej technologii produkcji. Zmiany obejmują aktualizację oznaczenia geograficznego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare”

2. **Państwo wnioskodawcy**

Bułgaria

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

Oznaczenie geograficzne

4. Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego

4. Okowita z wina gronowego

5. Opis napoju spirytusowego

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne oraz szczególne cechy produktu w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii

„Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare” to okowita z wina o minimalnej zawartości alkoholu 40 % obj., otrzymywana w drodze pojedynczej lub podwójnej destylacji wina z winogron do 65 % obj.; ilość wina otrzymanego ze 100 kg winogron nie może przekraczać 75 litrów.

– Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne

Barwa: od bezbarwnej do bladożółtej lub bursztynowej, uzyskanej po dojrzewaniu w dębowych beczkach;

Zapach: delikatny z czystymi nutami winogron;

Smak: bogaty o ciepłej słodyczy i bez cierpkiego posmaku, pikantny finisz z posmakiem;

Zawartość alkoholu: min. 40 % obj.; zawartość metanolu maksymalnie 200 g/hl w 100 % obj. alkoholu; substancje lotne: maksymalnie 300 g/hl w 100 % obj. alkoholu.

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

„Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare” produkuje się z win specjalnie przygotowanych do destylacji, otrzymywanych z następujących odmian winorośli: Cherven Misket, Muscat Ottonel, Chardonnay, Traminer, Sauvignon Blanc, Rheinriesling, Rkatsiteli, Pinot Gris, Gruner Veltliner, Vionier, Cabernet Sauvignon, Merlot i Pinot Noir. Nie ma ustalonej zawartości procentowej poszczególnych odmian w mieszance; połączenie zależy od składników aromatycznych odmian występujących w danym zbiorze.

Napój destyluje się do zawartości alkoholu 65 % obj. w następujących urządzeniach do destylacji ciągłej: DK2-640 o przepustowości 25 000 l/24 godziny i DK2-780 o przepustowości 50 000 l/24 godziny.

Napój występuje w następujących postaciach:

— „Сунгурларска гроздова ракия”: biała, słomkowa barwa z powodu dojrzewania w beczkach; charakterystyczny aromat i smak rakii z pikantnym finiszem i posmakiem.

— „Сунгурларска гроздова ракия” – special: bezbarwna; delikatny aromat z czystymi nutami winogron; łagodny smak ze słodkim posmakiem alkoholu, elegancka struktura, utrzymujący się smak i owocowy smak.

— „Сунгурларска гроздова ракия” – matured: barwa bursztynowa; owocowy aromat z nutami wynikającymi z dojrzewania w beczkach i bogaty smak.

6. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji napoju „Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare” znajduje się w południowo-wschodniej Bułgarii, u podnóża południowych stoków wschodniej części gór Stara Planina. Obejmuje dolinę Sungurlare o tej samej nazwie, w tym następujące miejscowości: gmina Sungurlare – miasto Sungurlare i wieś Sławjanci, Łozarewo, Esen, Grozden, Kosten, Czernica, Czubra, Klimazh, Podwis i Prilep; gmina Karnobat – wieś Newestino; gmina Koteł – wieś Mokren i Pydarewo. Obszar uprawy winorośli owocowej wynosi 1 733,6 ha.

7. Metoda produkcji napoju spirytusowego

Winogrona zbierane są ręcznie lub mechanicznie, a następnie przekazywane do przetworzenia i oddzielane od łodyg. Białe odmiany są tłoczone, a odmiany czerwone – miażdżone. Następnie następuje kontrolowana fermentacja alkoholowa.

Metoda destylacji: produkt jest destylowany do 65 % obj. alkoholu w urządzeniach do destylacji ciągłej typu DK2-640 o przepustowości 25 000 l/24 godziny i DK2-780 o przepustowości 50 000 l/24 godziny.

Sposób przechowywania: w pojemnikach ze stali nierdzewnej lub leżakujące przez co najmniej 6 miesięcy w beczkach.

Metoda przetwarzania: partie destylatu winnego są mieszane przed przetworzeniem. Zawartość alkoholu koryguje się wodą demineralizowaną, a barwę – karmelem.

Filtrowanie i butelkowanie napoju: nie ma ograniczeń dotyczących butelkowania poza geograficznym obszarem produkcji.

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

Ukształtowanie terenu (lekko górzyste, pagórkowate, 180–220 m n.p.m.); gleby (około 70 % gleby płowe o odcieniu barwy czerwonej, gleby brunatne o odcieniu barwy czerwonej, wertisole i wysoce próchnicze leśne gleby brunatne na dnie doliny); oraz warunki klimatyczne (łagodne zimy, długie, ciepłe jesienie, chłodne wiosny i lata bez upałów) w obszarze geograficznym produkcji okowity z wina gronowego „Сунгурларска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сунгурларе/Sungurlarska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sungurlare” stwarzają dogodne warunki uprawy winorośli. Wysokiej jakości białe i czerwone odmiany winorośli o dominującym owocowym aromacie są przetwarzane przez doświadczonych pracowników, łącząc tradycję z nowoczesną technologią. Napój jest produkowany od 40 lat i otrzymał liczne nagrody i wyróżnienia.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.mi.government.bg/library/zapoved-za-utvarzhdavane-na-vinena-destilatna-spiritna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-sungurlarska-sungurlarska-grozdova-rakiya-grozdova-rakiya-ot-sungurlare-%e2%84%96-rd-16-146-14/>