

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

(2017/C 296/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 17 ust. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 ⁽¹⁾.

GŁÓWNE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

Okowita z wina gronowego z oznaczeniem geograficznym

„КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ”/„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ”/„KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA”/„GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT”

Nr UE: PGI-BG-01865 – 7.1.2014

1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat”

2. Klasyfikacja napoju spirytusowego

Okowita z wina gronowego

3. Opis napoju spirytusowego

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” to okowita z wina gronowego o zawartości alkoholu wynoszącej minimum 40 % obj., która:

— jest uzyskiwana w drodze jednokrotnej lub dwukrotnej destylacji wina otrzymanego z winogron do poniżej 65 % obj., w której ze 100 kg winogron można uzyskać maksymalnie 75 litrów wina, oraz

— spełnia wymogi produkcji okowity z wina gronowego pod względem składu i organoleptycznych cech charakterystycznych.

3.1. Właściwości fizyczne

Klarowna ciecz z połyskiem, wolna od osadów i pływających cząsteczek. Ma jasnożółty kolor uzyskany w wyniku dojrzewania w dębowych beczkach lub dodania karmelu, a jej aromat jest charakterystyczny dla wykorzystanych surowców i zmienia się w procesie dojrzewania.

3.2. Właściwości chemiczne

Okowita z wina gronowego zawiera minimum 40 % obj. alkoholu, a w procesie jej produkcji rygorystycznie przestrzega się wymogu, zgodnie z którym ze 100 kg winogron nie można wyprodukować więcej niż 75 litrów wina; uzyskane wino następnie poddaje się destylacji w celu uzyskania zawartości alkoholu wynoszącej mniej niż 65 % obj.

Zawartość alkoholu – 40 % obj.; zawartość metanolu – 11 g/hl alkoholu 100 % obj.; zawartość substancji lotnych – 140–200 g/hl alkoholu 100 % obj.

Kolejną ważną cechą mającą wpływ na organoleptyczne cechy charakterystyczne napoju są substancje lotne. Składają się one z mieszaniny wyższych alkoholi, kwasów ogółem, estrów i aldehydów. Aromat napoju zależy od ilości estrów (14–30 g/hl alkoholu 100 % obj.) i aldehydów (7–9 g/hl alkoholu 100 % obj.), natomiast smak – od zawartości wyższych alkoholi (120–150 g/hl alkoholu 100 % obj.).

3.3. Organoleptyczne cechy charakterystyczne

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” charakteryzuje się pełnym, mocnym i intensywnym smakiem dojrzałych winogron z nutą zielonego jabłka i figi, wyważonym posmakiem wanilii, a także subtelnym, drzewnym aromatem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

3.4. Cechy charakterystyczne (w porównaniu do innych napojów spirytusowych należących do tej samej kategorii)

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya от Карнобат” uzyskuje się w drodze destylacji wina z winogron odmiany Misket cherven (20 %) oraz win otrzymanych w wyniku dowolnego połączenia następujących odmian winogron białych i czerwonych (80 %):

- winogrona białe: Chardonnay, Muscat Ottonel, Muscat à Petit Grains, Viognier, Ugni blanc, Traminer, Rkatsiteli, Misket cherven, Riesling, Sauvignon blanc, Victoria, Chasselas;
- winogrona czerwone: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mavrud, Primitivo, Pamid, Alicante Bouschet, Gamay de Bouze, Pinot Noir, Cabernet Franc, Muskat Hamburg, Rubin.

Misket cherven jest aromatyczną odmianą, dzięki której w smaku okowity z wina gronowego pojawiają się bogate nuty zielonego jabłka i figi.

Fermentacja winogron w niskiej temperaturze (kontrolowanej temperaturze do 22 °C) zapewnia maksymalne zachowanie aromatu napoju. Potencjał aromatyczny i smakowy napoju „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya от Карнобат” wzbogaca się i koncentruje poprzez zastosowanie metody produkcji, której podstawę stanowi ciągła destylacja wina z winogron do poniżej 65 % obj.

Aby uzyskać równowagę i harmonię, destylaty dojrzewają w dębowych beczkach, w których jeszcze bardziej wykształca się ich potencjał. W ten właśnie sposób uzyskuje się charakterystyczny złoty kolor, pełny, mocny i intensywny smak dojrzałych winogron oraz subtelny, drzewny aromat.

Napój kupazuje się poprzez połączenie destylatów o różnych okresach leżakowania i różnych organoleptycznych cechach charakterystycznych, a następnie dodaje się zmiękczoną wodę w ilości potrzebnej do uzyskania zawartości alkoholu wynoszącej 40 % obj. Następnie napój poddaje się rektyfikacji, aby zapobiec mętnieniu, oraz stabilizacji zgodnie z dozwolonymi praktykami enologicznymi. W stosownych przypadkach do uregulowania koloru używa się karmelu.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

Obszar obejmuje następujące rejony:

- gmina Karnobat – sześć miejscowości (mikroregionów): Wenec, Dewetak, Iskra, Ognen, Asparuchowo i Raklica,
- gmina Sungurlare – jedna miejscowość (mikroregion): Terzijsko,
- gmina Ajtos – cztery miejscowości (mikroregiony): Karageorgiewo, Pirne, Topolica i Czernograd,
- gmina Carewo – jedna miejscowość (mikroregion): Łozenec,
- gmina Strałdża – jedna miejscowość (mikroregion): Strałdża.

Dopuszcza się butelkowanie napoju poza granicami określonego obszaru geograficznego.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego:

Napój „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya от Карнобат” produkuje się tradycyjną bułgarską metodą. Każdą odmianę winogron zbiera się osobno po osiągnięciu dojrzałości z punktu widzenia technicznego; winogrona pozbawia się łodyg i – w stosownych przypadkach – uzyskaną pulpę winogronową pozostawia się do schłodzenia. Warunki fermentacji i stosowane drożdże są jednymi z głównych źródeł związków aromatycznych.

Fermentacja winogron w niskiej temperaturze zapewnia maksymalne zachowanie ich aromatu. Po zakończeniu procesu fermentacji wino w stosownych przypadkach klaruje się, a następnie przekazuje do destylacji. Ścisłe kontrolowana destylacja wina otrzymanego z winogron do poniżej 65 % obj., w której ze 100 kg winogron można otrzymać maksymalnie 75 litrów wina, zapewnia stałą wysoką jakość napoju „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya от Карнобат”, a także w znaczącym stopniu wpływa na zawartość składników aromatycznych uzyskanego destylatu. W wyniku obróbki termicznej podczas destylacji powstają nowe związki, takie jak estry, aldehydy, acetale itp. Aby zapewnić optymalną precyzję w zakresie uchwycenia profilu aromatycznego, do produkcji destylatów przeznaczonych do wykorzystania w napoju stosuje się inną metodę: wykorzystuje się właściwości metalu szlachetnego poprzez specjalne filtry wykonane ze srebra montowane w naczyniach używanych do destylacji napoju.

Uzyskane destylaty dzieli się na partie zgodnie z oceną właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych cech charakterystycznych, a następnie pozostawia do dojrzewania w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 500 litrów przez co najmniej sześć miesięcy.

Napój kupazuje się poprzez połączenie destylatów o różnych okresach leżakowania i różnych organoleptycznych cechach charakterystycznych, a następnie dodaje się zmiękczoną wodę w ilości potrzebnej do uzyskania zawartości alkoholu wynoszącej 40 % obj. Następnie napój poddaje się rektyfikacji, aby zapobiec mętnieniu, oraz stabilizacji zgodnie z dozwolonymi praktykami enologicznymi. Napój ma jasnożółty kolor uzyskany w wyniku dojrzewania w dębowych beczkach lub dodania karmelu w celu osiągnięcia pożądanego koloru.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym:

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

W gminie Karnobat panuje klimat kontynentalny przejściowy, a w strefie przybrzeżnej, która rozciąga się na obszarze 20–30 km od linii wybrzeża, można zaobserwować silny wpływ klimatu morskiego. Sezon wegetacyjny winorośli na tym obszarze trwa 205 dni. Średnia suma temperatur efektywnych wynosi 3 911 °C, przy czym przedział ufności wynosi 3 713–4 109 °C. Sumy te odpowiadają warunkom potrzebnym do dojrzewania odpowiednio odmian wczesnych, umiarkowanie wczesnych i późnych.

Obszar obsadzony winoroślami owocowymi ma powierzchnię 2 766,56 ha. Winnice, z których pozyskuje się surowce do produkcji napoju „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska гроздова rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat”, zlokalizowane są w podbałkańskim regionie winiarskim (Dolina Róż/Rozova dolina, gminy Karnobat i Sungurlare), w zachodniej części wschodniego regionu winiarskiego (region Morza Czarnego/Czernomorski rajon, gminy Ajtos i Carewo) oraz w południowym regionie winiarskim (Nizina Tracka/Trakij-ska nizina, gmina Strałdża). Przedmiotowy obszar geograficzny obejmuje podregion Tundża–Strałdża, południowe zbocza wschodniej części pasma górskiego Stara Płanina wokół gmin Karnobat i Ajtos, a także część Niziny Burgaskiej.

Wysokie wzniesienia i nisko położone kotliny o płaskich dnach, które są również cechą charakterystyczną ukształtowania terenu gminy Karnobat, są korzystne dla uprawy winorośli, w tym dla uprawy odmiany Misket cherven. Jest to stara, rodzima odmiana winorośli bułgarskiej, charakteryzująca się średnim wzrostem i dobrą plennością oraz dająca średnie plony. Odmiana Misket cherven charakteryzuje się największą odpornością na mróz spośród odmian lokalnych, a także przewyższa pod tym względem liczne odmiany winogron pochodzące spoza Bułgarii. Misket jest odmianą aromatyczną, która nadaje smakowi napoju „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska гроздова rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” bogate nuty zielonego jabłka i figi.

6.2. Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym

Korzystne warunki naturalne i klimatyczne, które są niezbędne do uzyskania dobrej jakości i odpowiednio dojrzałych winogron, w połączeniu ze zbieraniem winogron nocą w celu zachowania ich aromatu, fermentowaniem w niskiej temperaturze i stosowaniem technik ciągłej destylacji pomagają skoncentrować delikatny aromat winogron, a dojrzewanie destylatu w dębowych beczkach pomaga w dalszym wykształcaniu potencjału walorów smakowych. W ten właśnie sposób uzyskuje się charakterystyczny złoty kolor, pełny, mocny i intensywny smak dojrzałych winogron oraz subtelny, drzewny aromat.

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska гроздова rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” charakteryzuje się pełnym, mocnym i intensywnym smakiem dojrzałych winogron z nutą zielonego jabłka i figi, wyważonym posmakiem wanilii, a także subtelnym, drzewnym aromatem; cechy te sprawiają, że napój ten jest rozpoznawany i lubiany przez konsumentów oraz cieszy się wśród nich dużym uznaniem. Napój zajmuje stabilną pozycję na rynku i łączy w sobie tradycję i innowację.

Dokumentację związaną z napojem prowadzi Dyrekcja ds. Rejestracji, Licencjonowania i Kontroli bułgarskiego Ministerstwa Gospodarki.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

Krajową procedurę zatwierdzenia napoju spirytusowego z oznaczeniem geograficznym określono w sekcji VII („Produkcja napojów spirytusowych z oznaczeniem geograficznym”) część dziewiąta („Napoje spirytusowe”) ustawy o winie i napojach spirytusowych (SG nr 45 z dnia 15 czerwca 2012 r., która weszła w życie dnia 16 września 2012 r.).

Oznaczenie geograficzne napoju „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska гроздова rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” zatwierdzono na mocy zarządzenia Ministra Gospodarki i Energii T-RD-27-21 z dnia 27 listopada 2013 r. Zarządzenie to opublikowano na stronie internetowej Ministerstwa Gospodarki: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spiritna-napitka-grozдова-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>.

8. Wnioskodawca

— Państwo członkowskie

Bułgaria

— Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj):

ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bułgaria

— Nazwa osoby prawnej lub imię i nazwisko osoby fizycznej

Министерство на икономиката/Ministerstwo Gospodarki

9. **Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego**

Brak.

10. **Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania**

Do parou „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” nie mają zastosowania żadne szczegółowe obowiązkowe przepisy dotyczące etykietowania (oprócz przepisów horyzontalnych).
