



C/2024/1918

1.3.2024

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/2024/1918)

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

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-01855-AM01

Przedłożony dnia 8 grudnia 2023 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**

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 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.

4.2. *Opis i uzasadnienie zmiany*

Opis

Zmiana w specyfikacji Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова ракия / Grozdova rakya from Sliven) obejmuje wymienione poniżej elementy.

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

- 1.2.1. Obszar geograficzny został rozszerzony o wieś Tenewo w obwodzie Jamboł oraz wieś Topolica i Trojanowo w obwodzie Burgas. Powierzchnia winnic produkcyjnych wzrosła z 3 863,011 ha do 4 010 ha. Zmiana ta jest konieczna ze względu na zmianę producenta. Nowy producent uprawia również własne winnice, zarówno na istniejącym obszarze geograficznym, jak i w pobliżu na obszarze przygranicznym, gdzie teren, gleba i warunki klimatyczne zapewniają podobny terroir. Zmiana ta ma wpływ na pkt 2.7: „Zwięźle określenie obszaru geograficznego” w jednolitym dokumencie/specyfikacji produktu.
- 1.2.2. Do wykazu winogron wykorzystywanych do produkcji napoju dodano następujące białe odmiany winorośli: Ugni Blanc, Aligote i Prosecco/Glera. Celem zmiany jest zachowanie i utrzymanie potencjału produkcyjnego plantatorów winorośli poprzez włączenie białych odmian winorośli o podobnych właściwościach, a tym samym wzmocnienie fizycznego, chemicznego i organoleptycznego charakteru napoju. 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). Zmiana dotyczy również 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. Zakład destylacji ciągłej i rektyfikacji typu DK-2, który wytwarzał 9 000 litrów w 24 godziny, został zastąpiony zakładem typu DK-5, który jest tym samym rodzajem zakładu destylacji ciągłej i rektyfikacji wytwarzającym 24 000 litrów w 24 godziny oraz dwoma zakładami destylacji ciągłej i rektyfikacji typu DK-1 wytwarzającymi 90 000 litrów w 24 godziny. Zmieniono urządzenia technologiczne w celu modernizacji i zwiększenia zdolności produkcyjnych. Nie ma to wpływu na autentyczność metody produkcji ani na obowiązujące 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) i pkt 2.9: „Metoda produkcji napoju spirytusowego”.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Pierwsze zarządzenie krajowe zatwierdzające produkt „Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)” wydano w 2003 r. W ciągu ostatnich 20 lat nastąpiły zmiany, w tym zmiana własności gruntów, które wpłynęły na winnice i uprawiane tam odmiany winorośli. Zmienił się również producent napoju. Dodanie nowych odmian winorośli powala na większą elastyczność i zapewnia możliwość produkcji ilości, które wystarczają do zaspokojenia popytu. Jednocześnie pozwoli to w pełni zachować odpowiednią technologię produkcji i podnieść jakość produktu Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven). Na przestrzeni lat producent wprowadzał zmiany dotyczące stosowanych pojemników i ich wielkości oraz w odniesieniu do maszyn i innych urządzeń. Nie oznacza to zmian w metodzie produkcji. Cała zmiana wymaga aktualizacji oznaczenia geograficznego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

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

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

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 гроздова ракия / Grozdova rakya from Sliven) jest okowitą z wina. Charakteryzuje się barwą od żywej jasnozielonej 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 гроздова ракия / Grozdova rakya from Sliven) był jednym 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 Prosecco/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 rówież, 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 гроздова ракия / 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 wsie Gawrańlowo, Gergewec, Gorno Aleksandrowo, Dragodanowo, Kałojanowo, Niłkołaewo, Strupec i Czintułowó;
- gmina Nowa Zagora, obwód Sliwen – pięć miejscowości (mikroregionów): wsie 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 osiągną 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**

Na obszarze geograficznym produkcji produktu Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven) występuje typowy klimat górski. Na północy znajdują się stosunkowo niskie zbocza wschodniej części gór Stara Planina. Występują znaczne opady deszczu, a średnia temperatura w ciągu dnia jest wysoka. Gleby są piaszczyste. 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. Szczegółne 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 producenci zachowują tradycję 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/library/zapoved-za-utvarzhdavane-na-vinena-destilatna-spiritna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-slivenska-slivenska-perla-slivenska-grozdova-rakiya-grozdova-rakiya-ot-sliven-2/>