

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 430/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽¹⁾.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„PREGLER”/„OSTTIROLER PREGLER”

Nr UE: PGI-AT-02512 – 7 czerwca 2019

1. Nazwa

„Pregler”/„Osttiroler Pregler”

2. Kategoria napoju spirytusowego

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

3. Opis napoju spirytusowego

Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne

„Pregler”/„Osttiroler Pregler” jest wytwarzana w drodze fermentacji i destylacji wyłącznie w destylarniach znajdujących się na określonym obszarze geograficznym w „powiecie Lienz” z jabłek i gruszek pochodzących z tego regionu lub – w jednostkowych przypadkach – z dodatkiem śliwek, które również muszą pochodzić z tego obszaru geograficznego. Do uzyskania złożonego aromatu wykorzystuje się różne odmiany jabłek i gruszek.

Zawartość jabłek jest dominująca; zawartość gruszek wynosi nie mniej niż 25 %.

Śliwki, o zawartości alkoholu do 25 %, dodaje się – obok jabłek i gruszek w takich samych proporcjach – tylko wtedy, gdy producent może wykazać, że tradycyjnie dodawał śliwki do swojej receptury przez nieprzerwany okres co najmniej 20 lat, i gdy postępuje zgodnie z odpowiednimi szczegółowymi przepisami dotyczącymi etykietowania.

— Rzeczywista zawartość alkoholu w napoju spirytusowym gotowym do spożycia: co najmniej 40 % obj.

— Substancje słodzące stosowane do dopełnienia smaku: co najwyżej 4 g cukru (wyrażonego jako cukier inwertowany) na litr gotowego wyrobu

— Karbaminian etylu: co najwyżej 1 mg/l produktu – w przypadku „Pregler”/„Osttiroler Pregler” wytworzonej z dodatkiem śliwek

— Składniki lotne: co najmniej 280 g/hl czystego alkoholu

— Octan etylu: co najmniej 350 g/hl czystego alkoholu

— Klarowność: klarowny

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

- Barwa: bezbarwny
- Zapach/smak: charakterystyczny aromatyczny bukiet kwiatowy i pełny owocowy smak dojrzałych jabłek i gruszek z Tyrolu Wschodniego, obydwa łatwo rozpoznawalne; smak gruszek nigdy nie może być dominujący.

W szczególnym przypadku dodania śliwek: typowo zrównoważony aromatyczny zapach i pełny owocowy smak owoców ziarnkowych z charakterystycznymi, dobrze wkomponowanymi nutami śliwek i dyskretną, nigdy nie dominującą nutą pestek.

- Dodatki do żywności: brak.

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

„Pregler”/„Osttiroler Pregler” charakteryzuje się, przy 40 % obj., wyższą minimalną zawartością alkoholu niż zwykła okowita z owoców oraz ściśle ograniczoną, bardzo niską zawartością cukru, wynoszącą maksymalnie 4 gramy na litr, stosowaną w celu dopełnienia smaku.

Jeżeli chodzi o zapach, „Pregler”/„Osttiroler Pregler”, produkowana wyłącznie z jabłek i gruszek charakteryzuje się świeżym, owocowym aromatem skórki jabłka z delikatnymi nutami pestek/gniazda nasiennego. Zapach dopełniają dyskretne owocowe, soczyste aromaty gotowanego jabłka z dobrze wkomponowanymi nutami gruszki przypominającymi banana, wraz z nutami suszonej gruszki, soku gruszkowego i gotowanej gruszki.

W przypadku dodania śliwek w tło idealnie wpasowuje się lekko orzechowy, migdałowy aromat.

Smak „Pregler”/„Osttiroler Pregler” jest zazwyczaj łagodny, dobrze dopełniony i harmonijny oraz długo się utrzymuje. Dzięki wykorzystaniu wielu różnych odmian owoców jest treściwy i złożony. Aromaty jabłek, charakteryzujące się owocową świeżością i delikatnymi nutami skórki, są uzupełnione słodkimi aromatami dojrzałej gruszki oraz bananowymi nutami estrów owocowych.

Ponadto w przypadku dodania śliwek w smaku wyczuwalne są nuty czekolady i cynamonu, które nadają mu delikatną cierpkość.

„Pregler”/„Osttiroler Pregler” nigdy nie dojrzewa w drewnianych beczkach, a w zbiornikach nie stosuje się wiórów ani wkładów drewnianych.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wnioszek

„Pregler”/„Osttiroler Pregler” jest wytwarzana wyłącznie w destylarniach znajdujących się na określonym obszarze geograficznym w „powiecie Lienz” („Tyrol Wschodni”).

Obszar składa się z następujących gmin: Abfaltersbach, Ainet, Amlach, Anras, Assling, Außervillgraten, Dölsach, Gaimberg, Heinfels, Hopfgarten in Deferegggen, Innervillgraten, Iselsberg-Stronach, Kals am Großglockner, Kartitsch, Lavant, Leisach, Lienz, Matrei in Osttirol, Nikolsdorf, Nußdorf-Debant, Oberlienz, Obertilliach, Prägraten am Großvenediger, Schlaiten, Silian, St. Jakob in Deferegggen, St. Johann im Walde, St. Veit in Deferegggen, Strassen, Thurn, Tristach, Untertilliach oraz Virgen.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Fermentacja i destylacja

Pierwszy etap produkcji „Pregler”/„Osttiroler Pregler” polega na siekaniu lub miażdżeniu jabłek i gruszek – a w stosownych przypadkach również śliwek – świeżo zebranych wyłącznie na określonym obszarze geograficznym.

Do produkcji używa się wyłącznie dojrzałych, zdrowych i czystych owoców. Wszystkie posiekane lub zmiażdżone owoce (zacier) umieszcza się w zbiorniku lub beczce (maceracja). Śliwki są zazwyczaj drylowane.

Drugim etapem jest fermentacja zacieru, do której zazwyczaj dodaje się czyste drożdże. Nie stosuje się drożdży modyfikowanych genetycznie. Podczas fermentacji, która przebiega w kontrolowanej temperaturze i zgodnie z ustaloną procedurą, cukier zawarty w owocach przekształca się w alkohol i dwutlenek węgla. Proces fermentacji trwa zazwyczaj 2–6 tygodni. Po zakończeniu fermentacji sfermentowany zacier o zawartości alkoholu 4–8 % obj. jest przechowywany do czasu, aż nabierze pożądanego, charakterystycznego aromatu owoców. Jeśli w zacierze znajdują się pestki dodanych śliwek, nie przenosi się ich do aparatu destylacyjnego.

Trzecim etapem jest destylacja sfermentowanego zacieru w prostych aparatach destylacyjnych lub w aparatach z deflegmatorem. Destylacja ciągła jest niezgodna z tradycyjnymi metodami produkcji i nie stosuje się jej. W zależności od rodzaju aparatury destylacyjnej (aparat destylacyjny kotłowy z półkami wzbogacającymi lub bez nich) zacier destyluje się raz lub dwa razy do poziomu poniżej 86 % obj. Obecnie coraz częściej stosuje się miedziane aparaty destylacyjne kotłowe z półkami wzbogacającymi, dzięki czemu zacier destyluje się tylko raz, co nie tylko pozwala zaoszczędzić energię, ale również lepiej zachować aromat owoców.

W celu uzyskania zrównoważonego i harmonijnego składu czwartym etapem produkcji, po destylacji, jest przechowywanie przez co najmniej 4 tygodnie w odpowiednich neutralnych pojemnikach (szklanych, ze stali nierdzewnej itp.). Dojrzwania nie przeprowadza się w beczkach drewnianych, np. dębowych lub morwowych, a w zbiornikach nie stosuje się wiórów ani wkładów drewnianych.

Po przechowywaniu piątym i ostatnim etapem produkcji jest proces wykończenia, który obejmuje następujące czynności:

- (fakultatywnie) mieszanie różnych destylatów, które muszą spełniać powyższe wymagania;
- rozcieńczanie destylatów wysokoalkoholowych czystą wodą pitną do mocy napoju;
- butelkowanie lub przelanie do innych pojemników odpowiednich do sprzedaży; oraz
- etykietowanie i pakowanie.

Do „Pregler”/„Osttiroler Pregler” nie dodaje się żadnych dodatków do żywności.

W celu dopełnienia smaku można dodać maksymalnie 4 gramy cukru, wyrażonego jako cukier inwertowany, na litr gotowego wyrobu.

Rozcieńczanie destylatów do mocy napoju, butelkowanie, etykietowanie i pakowanie mogą odbywać się również poza obszarem geograficznym.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

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

Surowcem do produkcji „Pregler”/„Osttiroler Pregler” z destylarni znajdujących się w gospodarstwach były zawsze jabłka i gruszki ręcznie zbierane z sadów przemysłowych lub z sadów łąkowych i samotnych drzew w gospodarstwach rolnych na przedmiotowym obszarze geograficznym. Fakt, że „Pregler” tradycyjnie produkowana w gospodarstwach rolnych była zawsze okowitą z owoców wytwarzaną wyłącznie z owoców ziarnkowych, ma swoje historyczne uzasadnienie w prawie podatkowym, w ramach którego zawsze w mniejszym stopniu opodatkowywano okowitę wytwarzaną wyłącznie z owoców ziarnkowych niż okowitę wytwarzaną w całości lub częściowo z owoców pestkowych.

W jednostkowych przypadkach niektórzy gorzelnicy komercyjni, aby wyróżnić swoje produkty, tradycyjnie dodawali również pewną ilość śliwek, a także jabłek i gruszek, nie odbiegając jednak zbytnio od typowego charakteru specjalności regionalnej.

Uprawa owoców w powiecie Lienz ma długą historię. Już w 1558 r. na *szczególne właściwości owoców z Lienz* zwrócono uwagę w wierszu „Der fürstlichen Grafschaft Tyrol Landtreim” („Wiersz o książęcym hrabstwie Tyrolu”) autorstwa Röscha von Geroldshausen, który urodził się w tym mieście. Do dziś typowe nazwiska (wschodnio)tyrolskie wywodzą się od staro-wysoko-niemieckich lub romańskich słów oznaczających jabłka.

Uprawa owoców w powiecie Lienz odbywa się w „strefie chłodnej wilgotnej” do wysokości 900 m nad poziomem morza oraz w „strefie surowej wilgotnej” powyżej tej wysokości. Na klimat tego regionu szczególny wpływ wywiera fen alpejski. Fen alpejski w Kotlinie Lienz wypycha ciepłe powietrze głęboko w otaczające doliny dopływów i wytwarza wyjątkowy mikroklimat na północnym skraju Dolomitów. Wysokie temperatury i niska wilgotność powietrza, które są wynikiem działania fenu, w połączeniu z czystym powietrzem i suchym wiatrem zapewniają owocom, na przemian z okresami bez fenu, wyjątkowe warunki, w których ich charakterystyczny aromat i smak rozwijają się ze szczególną intensywnością. W połączeniu ze składem gleby, która obejmuje gleby aluwialne o wysokiej zawartości wapna, gliny zwałowe i gleby brunatne, te warunki klimatyczne zawsze sprawiały, że uprawa owoców w powiecie Lienz była czymś wyjątkowym, a w szczególności owoce ziarnkowe zyskały bardzo „charakterystyczną jakość”.

Specyfika nazwy „Pregler” wynika z dialektalnego słowa „pregeln”, które jest w powszechnym użyciu tylko lokalnie na obszarze geograficznym Tyrolu Wschodniego.

Słowa „pregeln”, „prägeln” lub „brägeln” oznaczają pieczenie, gotowanie lub duszenie; było to powszechne określenie rafinacji sznapsa. Do dziś słowo „pregeln” jest powszechnie używane w Tyrolu Wschodnim jako bardzo ogólne określenie destylacji sznapsa. W dawnych czasach okowitę produkowano z jabłek i gruszek pochodzących z produkcji rolnej w Tyrolu Wschodnim powszechnie znano pod nazwą „Pregler”.

W 1991 r. 20 gorzelników sznapsa z całego powiatu Lienz zrzeszyło się w Stowarzyszeniu Wschodniotyrolskich Producentów Pregler z siedzibą w Dölsach, aby utrzymać i podnieść jakość okowity „Pregler” oraz podtrzymać jej tradycję w przyszłości.

Na podstawie tych tradycji i wpisania po raz pierwszy do austriackiego rejestru żywności w 1998 r. nazwa „Pregler” została w dniu 24 lipca 2012 r. wpisana dekretem BMG-75210/0006-II/B/13/2012 do rozdziału B 23 czwartego wydania rejestru jako chronione oznaczenie geograficzne o znaczeniu ogólnokrajowym. Od tego czasu „Pregler”/„Osttiroler Pregler” jest objęta szczególną ochroną na szczeblu krajowym.

Dzięki położeniu powiatu Lienz, jego szczególnej atrakcyjności turystycznej i związanym z tym stosunkom handlowym „Pregler”/„Osttiroler Pregler” jest obecnie produktem znanym i cenionym daleko poza granicami Austrii i ściśle związanym, nie tylko językowo, z regionem i jego gorzelnikami.

Popularność, a tym samym dobrą reputację, jaką cieszy się obecnie „Pregler”/„Osttiroler Pregler”, wielokrotnie potwierdziły nagrody, jakie otrzymuje ona podczas różnych wydarzeń, np. „złoty medal” podczas 2016 International Wine & Spirit Competition (Cranleigh, Zjednoczone Królestwo), liczne nagrody dla „Pregler”/„Osttiroler Pregler” przyznawane przez różnych wiejskich gorzelników podczas regionalnego tyrolskiego konkursu sznapsa w 2018 r. oraz „złoty medal” podczas szóstego konkursu Annual Berlin International Spirits Competition i „srebrny medal” podczas Destillata w 2019 r. Jak bardzo renomą tej szczególnej okowity z owoców jest związana z nazwą „Pregler”/„Osttiroler Pregler”, można się przekonać, czytając liczne relacje i wzmianki na jej temat w prasie lokalnej i międzynarodowej (*Tiroler Tageszeitung*, *Kleine Zeitung*, *Osttiroler Bote*, *Bezirksblätter Osttirol*, tygodnik *Die Zeit*, *Zeitmagazin* nr 49 z dnia 1 grudnia 1995 r.), a także w artykułach specjalistycznych (*Besseres Obst* [Lepszy owoc]). W ramach inicjatywy kulturalnej zorganizowano nawet wydarzenie „Pregler G'schichten”, którego tematem było „Pregler”: *element tożsamości regionalnej i część kultury Tyrolu Wschodniego*.

Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym

Lokalny klimat w wyznaczonej geograficznie kotlinie powiatu Lienz, charakteryzujący się szczególnie wyraźnymi różnicami między temperaturami w ciągu dnia i w nocy w okresie dojrzewania jabłek i gruszek, wpływ gleby oraz ponad stuletniej tradycji uprawy, charakterystyczna jakość owoców ziarnkowych (jabłek i gruszek) zbieranych wyłącznie w regionie w znacznym stopniu przyczyniają się do nabrania przez „Pregler”/„Osttiroler Pregler” szczególnych cech i nadają produktom niezwykle bogaty, charakterystyczny aromat, który przypomina użyte owoce i posiada wyraźną gęstość i złożoność dzięki wykorzystywaniu różnorodnych odmian owoców.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

Podstawa prawna Prawodawstwo UE dotyczące napojów spirytusowych; horyzontalne prawodawstwo UE dotyczące etykietowania żywności

Opis wymogu(-ów) Ogólne kryteria jakości dotyczące okowit z owoców

8. Wnioskodawca

Nazwa: Ministerstwo Federalne ds. Spraw Społecznych, Opieki Zdrowotnej i Ochrony konsumentów Stan Prawny: Ministerstwo federalne stanowiące część rządu federalnego

Adres: Radetzkystraße 2, 1030 Wiedeń, Austria

Adres E-mail: post@sozialministerium.at, ixbl3@sozialministerium.at

Numer Tel. +43 171100-0

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

-

10. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

Wskazanie dodania śliwek

Aby konsumenci otrzymali pełne informacje, należy wyraźnie wskazać, że do okowity dodano śliwki, za pomocą obrazów lub słów, w najbardziej widocznym miejscu (na etykiecie przedniej).

Określenie producenta

Określenie destylarni lub producenta, który wytworzył produkt, jest obowiązkowe.

Unijny symbol

Unijny symbol w odniesieniu do zarejestrowanych oznaczeń geograficznych ustanowiony w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 można stosować zgodnie z art. 22 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 716/2013.
