

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

(2019/C 241/10)

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

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE ZAWARTE W DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„NORSK VODKA”/„NORWEGIAN VODKA”

Numer ref. dokumentacji: PGI-NO-02240 – 25.11.2016

1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację

„Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Wódka (kategoria 15 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008)

3. Opis napoju spirytusowego

Podstawowe właściwości fizyczne

Wódka ma neutralny charakter, który zdefiniowano w przepisach rozporządzenia (WE) nr 110/2008, zawartych w Porozumieniu EOG i wdrożonych art. 2 norweskiego rozporządzenia nr 1148 z dnia 11 października 2006 r. w sprawie napojów spirytusowych i napojów aromatyzowanych.

Wódka będąca przedmiotem wniosku jest czysta, przejrzysta i bezbarwna.

Podstawowe właściwości chemiczne

Zawartość suchej masy wynosi maksymalnie 1 g/l w produkcie gotowym, dzięki czemu produkt zachowuje swoją czystość i unikalność. Zawartość alkoholu etylowego wynosi co najmniej 37,5 % obj.

Miejszem wytwarzania alkoholu etylowego z ziemniaków lub zbóż – zacierania, fermentacji i destylacji jest Norwegia. Żeby uzyskać wódkę o najwyższej czystości, otrzymany destylat nie może zawierać więcej niż 3 g metanolu na hektolitr 100 % alkoholu etylowego. To oznacza 7 g na hektolitr 100 % etanolu mniej niż przewidziano wymogiem określonym w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 110/2008, w którym przewidziano limit 10 g alkoholu na hektolitr 100 % etanolu.

Podstawowe właściwości organoleptyczne

Norsk Vodka/Norwegian Vodka jest wódką czystą i neutralną pod względem organoleptycznym. Jest to istotne, ponieważ charakter czystego destylatu ma decydujące znaczenie dla jakości produktu. Wódka ma neutralny smak, w którym wyczuwalne są dyskretne nuty surowca. To sprawia, że wódka idealnie nadaje się do sporządzania różnych drinków, a dzięki łagodnemu posmakowi można ją również pić bez rozcieńczania.

Właściwości szczególne w porównaniu z napojami spirytusowymi tej samej kategorii

Norsk Vodka/Norwegian Vodka ma neutralny, czysty i łagodny smak. Czystość właściwości organoleptycznych jest wynikiem procesu produkcji oraz „filozofii smaku” wyznawanej przez norweskich producentów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniossek

Produkcja Norsk Vodka/Norwegian Vodka odbywa się w obrębie granic Królestwa Norwegii. Alkohol etylowy jest destylowany i wódka wytwarzana w Norwegii. Jednakże rozcieńczanie wodą w procesie przetwarzania po destylacji i butelkowania może mieć miejsce poza Królestwem Norwegii.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Produkcja Norsk Vodka/Norwegian Vodka składa się z trzech etapów: zacierania, destylacji i przetwarzania po destylacji. Ze względów historycznych surowce mogą być sprowadzane z zagranicy. Trzy niżej opisane etapy procesu muszą mieć jednak miejsce w obrębie wskazanego obszaru, z wyjątkiem rozcieńczania wodą na etapach przetwarzania po destylacji i butelkowania, które mogą odbywać się poza wytyczonym obszarem.

Zacieranie

Surowcami wykorzystywanymi do produkcji Norsk Vodka/Norwegian Vodka są ziemniaki lub zboża. W przypadku użycia zbóż, surowce mieszane są z gorącą wodą w celu uwolnienia skrobi z surowca. Ziemniaki są gotowane w celu uwolnienia skrobi i poddania jej działaniu enzymów. Dodaje się naturalne enzymy w postaci słoju jęczmieniowego lub enzymy egzogenne powodujące degradację skrobi, których działanie prowadzi do powstania słodkiego płynu („zacieru”). Enzymy powodują rozpad skrobi zawartej w zacierze na cukry, a zacier jest schładzany. Do zacieru dodaje się drożdże hodowlane w celu zainicjowania fermentacji, w wyniku której zawarte w cieczy cukry zamieniają się w alkohol etylowy, inne alkohole i kongenery. W odróżnieniu od spontanicznej fermentacji, fermentacja na bazie drożdży hodowlanych prowadzi do powstania alkoholu o wyjątkowej czystości, bez nadmiernej zawartości kongenerów, co przekłada się na łagodniejszy w smaku finalny produkt.

Destylacja

Uzyskany w wyniku fermentacji płyn jest następnie destylowany w partiach lub w procesie ciągłym w kolumnie destylacyjnej. W kolumnie płyn przepływa przez szereg półek. Od dołu ciecz znajdująca się w kolumnie jest poddawana procesowi odparowania poprzez doprowadzenie jej do temperatury wrzenia, w wyniku czego opary ulatują do góry przenikając przez otwory w półkach. To prowadzi do oddzielenia alkoholi i kongenerów od fazy ciekłej. Bogate w alkohol opary skraplają się u szczytu kolumny. Finalnie uzyskany spirytus ma minimalną zawartość alkoholu etylowego na poziomie 96,0 % obj. i zawiera nie więcej niż 3 g alkoholu metylowego na hektolitr 100 % etanolu. Destylacja w kolumnie prowadzi do usunięcia kongenerów i nadaje produktowi typowe dla niego czyste, miękkie właściwości organoleptyczne, bez piekącego posmaku.

Przetwarzanie po destylacji

Czysty destylat rozcieńcza się wodą do zawartości alkoholu między 37,5 % obj. a 60,0 % obj. Do wódki można dodać cukier do maksymalnej zawartości suchej masy 1 g na litr, aby jeszcze bardziej złagodzić smak. Przed butelkowaniem wódkę można poddać jednemu z procesów produkcyjnych, np. filtracji przy użyciu węgla drzewnego, który nie ma żadnego wpływu oprócz zachowania neutralnego charakteru produkowanej wódki.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

Norsk Vodka/Norwegian Vodka cieszy się renomą i słynie z wyjątkowej jakości, które są związane ze wskazanym obszarem geograficznym.

Renoma

Jak wynika z dokumentów przedstawionych na potwierdzenie produkcji napojów spirytusowych w Norwegii, tradycje gorzelnicze w tym kraju sięgają 1531 r. i są związane z Bergen. Miasto Bergen było ośrodkiem handlowym pełniącym funkcję zaplecza dla norweskiego rybołówstwa, dając początki tradycjom handlowym i rozwojowi gastronomii w Norwegii. Chociaż Norwegia była wówczas częścią Królestwa Danii, norweska wieś zachowała swoje regionalne tradycje związane z wytwarzaniem destylatów. W okresach nieurodzaju i słabych zbiorów w Norwegii spowodowanych niekorzystnym klimatem ziemniaki lub zboża sprowadzano z sąsiednich krajów. Jest to obecnie wykorzystywane źródło surowców do produkcji „Norsk Vodka/Norwegian Vodka”.

W połowie XIX w. w Norwegii funkcjonowało blisko 9 000 gorzelnii, głównie mniejszych destylarni przy gospodarstwach rolnych. Norweskie spirytualia były w gospodarstwach domowych cenionym towarem i traktowane jako lekarstwo zapobiegające chorobom w zimnym klimacie. To doprowadziło do znacznego wzrostu spożycia alkoholu w Norwegii, który skłonił norweski rząd do ograniczenia szkodliwych skutków picia mocnych alkoholi. W związku z tym przyjęto rozporządzenie określające minimalne wielkości produkcji obowiązujące w odniesieniu do każdego producenta alkoholu w Norwegii. To skłoniło rolników do łączenia sił i zakładania większych spółdzielni produkcyjnych, inwestowania w urządzenia destylacyjne o lepszej jakości i większej pojemności. Dzięki temu wzrosła jakość destylatów, ugruntowując reputację norweskiego spirytusu jako produktu o wysokiej czystości i szczególnych właściwościach organoleptycznych.

W 1916 roku Norwegia wprowadziła prohibicję polegającą na zakazie produkcji i spożywania alkoholi wysokoprocentowych. Po zakończeniu prohibicji w 1927 r. norweski rząd zachował kontrolę nad norweskimi producentami napojów spirytusowych poprzez wprowadzenie państwowego monopolu produkcyjnego. Polegał on na przejściu praw do wszystkich uprzednio stosowanych receptur wyrobów spirytusowych, sprzętu i praw do marki. Państwowym monopolistą w zakresie produkcji i sprzedaży napojów spirytusowych w Norwegii został państwowy podmiot „Vinmonopolet”. „Vinmonopolet” przyjął normę dotyczącą oczyszczania spirytusu stosowanego w Norsk Vodka/Norwegian Vodka i zbudował własną instalację do rektyfikacji/oczyszczania spirytusu produkowanego w Norwegii. Trwająca przez 78 lat do 2005 r. produkcja w ramach państwowego monopolu miała istotny wpływ na norweską tradycję produkcji wysokoprocentowych alkoholi, zapewniając Norsk Vodka/Norwegian Vodka reputację trunku o wysokiej jakości oraz niskiej zawartości metanolu i kongenerów.

O znaczeniu pochodzenia wódki będącej przedmiotem wniosku świadczą podjęte niedawno przez zagraniczne podmioty próby wprowadzenia do obrotu pod marką Norsk vodka/Norwegian Vodka wódki produkowanej poza Norwegią. Do produkcji i wprowadzania do obrotu objętej oznaczeniem geograficznym wódki Norsk Vodka/Norwegian Vodka poza obszarem wskazanym dla OG dochodziło dwukrotnie, co dobitnie świadczy o tym, że objęta oznaczeniem geograficznym wódka Norsk Vodka/Norwegian Vodka jest wysoko ceniona i cieszy się uznaniem, a producenci spoza Norwegii chcą wykorzystać jej jakość i renomę oraz czerpać z niej zyski.

Norweskie wódki były kilkakrotnie nagradzane w międzynarodowych konkursach, m.in. International Wine & Spirits Competition, San Francisco World Spirits Competition oraz International Spirits Challenge.

Specjalna jakość

Proces produkcji

Kluczem do produkcji czystego spirytusu o niskiej zawartości alkoholu metylowego jest fermentacja surowców z wykorzystaniem drożdży hodowlanych.

Aparatura destylacyjna używana w procesie produkcji w partiach albo w procesie produkcji ciągłej składa się z kolumn z półkami, w których odbywa się rektyfikacja. Liczba i fizyczny kształt używanych półek są różne w zależności od producenta, ale wszystkie rodzaje umożliwiają produkcję czystego alkoholu o niskiej zawartości metanolu.

Czynniki ludzkie

Posługiwanie się kolumnami destylacyjnymi wymaga wysokich umiejętności gorzelniczych. Gorzelnik korzysta ze swojej wiedzy fachowej na każdym etapie destylacji, regulując prędkość jej przebiegu, która ma z kolei wpływ na czystość finalnego produktu.

Oprócz spełnienia wymogu dotyczącego maksymalnej zawartości 3 g metanolu na hektolitr 100 % alkoholu etylowego i maksymalnej zawartości masy suchej 1 g/L istotne znaczenie dla jakości produktu, jeżeli chodzi o niepowtarzalność receptur produkowanych wódek, mają umiejętności blendera.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

Podstawowe wymogi określa rozporządzenie (WE) nr 110/2008, które stanowi część Porozumienia EOG i zostało wdrożone art. 2 norweskiego rozporządzenia nr 1148 z dnia 11 października 2006 r. w sprawie napojów spirytusowych i napojów aromatyzowanych.

Oznaczenie geograficzne Norsk Vodka/Norwegian Vodka jest objęte ochroną w EOG (UE oraz państwa EOG/EFTA) od 1994 r. na podstawie zawartego w rozdziale XXVII załącznika II do Porozumienia EOG tekstu dostosowania do przepisów rozporządzenia (EWG) nr 1576/89 i przepisów rozporządzenia (WE) nr 110/2008.

Oznaczenie geograficzne obejmuje dwa równoważne znaki słowne w języku norweskim i angielskim: Norsk Vodka/Norwegian Vodka.

8. Wnioskodawca

Norwegia
Norweskie Ministerstwo Rolnictwa i Żywności
P.O. BOX 8007 Dep.
N-0030 Oslo
Norwegia

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

—

10. Przepisy szczególne dotyczące etykietowania

—
