

**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 294/09)

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

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

**„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ ТЪРГОВИЩЕ”/„GROZDOVA RAKYA FROM TARGOVISHTЕ”**

**Nr UE PGI-BG-01864 – 7.1.2014**

**1. Oznaczenie geograficzne podlegające rejestracji**

„Гроздова ракия от Търговище”/„Grozdova rakya from Targovishte”

**2. Kategoria napoju spirytusowego**

Винена дестилатна спиртна напитка/Okowita z wina gronowego

**3. Opis napoju spirytusowego**

**3.1. Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne**

Okowita z wina gronowego z oznaczeniem geograficznym „Гроздова ракия от Търговище”/„Grozdova rakya from Targovishte” ma jasnożółty kolor, przyjemny aromat wanilii oraz harmonijny, delikatny smak. Wpływ na jej specyficzne właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne mają następujące czynniki: surowiec, obszar geograficzny, metoda produkcji oraz czynnik ludzki – poprzez stosowanie dobrych praktyk produkcyjnych oraz łączenie tradycji z nowoczesną technologią.

**3.2. Cechy szczególne (w porównaniu do napojów alkoholowych tej samej kategorii)**

Okowita z wina gronowego z oznaczeniem geograficznym „Гроздова ракия от Търговище”/„Grozdova rakya from Targovishte”, którą produkuje się tradycyjną bułgarską metodą, ma następujące właściwości fizykochemiczne:

- minimalna objętościowa zawartość alkoholu w napoju: 40 % obj.,
- zawartość substancji lotnych (w tym alkohole wyższe, ogólna zawartość kwasów, estrów i aldehydów): 267–365 g/hl alkoholu 100 % obj.,
- maksymalna zawartość metanolu: 120 g/hl alkoholu 100 % obj.

Na wyjątkowy smak napoju wpływ ma również drewno stosowane do wytwarzania beczek, w których dojrzewa destylat winny, oraz woda mineralna, którą – po zmiękczeniu – stosuje się do rozcieńczania wina.

**4. Obszar geograficzny**

Okowita z wina gronowego z oznaczeniem geograficznym „Гроздова ракия от Търговище”/„Grozdova rakya from Targovishte” jest produkowana w obwodzie Tyrgowishte, który znajduje się we wschodniej części Niziny Naddunajskiej. Winnice znajdują się w gminie Tyrgowishte, w sześciu lokalizacjach należących do wsi Kralewo, Dalgach, Owcharowo, Pewets, Straža i Ruets.

**5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego**

Okowitę z wina gronowego z oznaczeniem geograficznym „Гроздова ракия от Търговище”/„Grozdova rakya from Targovishte” produkuje się z następujących odmian winorośli:

- odmiany białe – Chardonnay, Rkatsiteli, Muscat Ottonel, Dimjat, Tamjanka, Traminer, Sauvignon Blanc, Aligoté, Riesling italice,
- odmiany czerwone – Cabernet Sauvignon i Pamid.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

Pierwszym etapem produkcji jest zbiór winogron. W momencie odbioru winogrona są klasyfikowane według odmian, wyglądu zewnętrznego i zawartości cukru, a następnie wytłaczane. Powstały miąższ jest macerowany w filtrach obrotowych przez 4–12 godzin. Otrzymany moszcz winogronowy jest klarowany, a frakcja przezroczysta jest przekazywana do fermentacji. Fermentacja alkoholowa trwa ok. 20 dni i odbywa się w temperaturze 14–18 °C. Gotowe wino przekazywane jest do pojedynczej lub podwójnej destylacji w kolumnie destylacyjnej K-5 do zawartości alkoholu nieprzekraczającej 65 % obj. System destylacyjny K-5 został zaprojektowany w Bułgarii. Uzyskany w ten sposób destylat winny jest przechowywany w oddzielnych zbiornikach, w zależności od tego, czy ma być przelany do beczek dębowych, w których dojrzewa, czy poddany mieszanii (kupażowaniu).

## 6. Związek ze środowiskiem geograficznym pochodzenia

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

Obszar geograficzny jest przeważnie pagórkowaty lub falisty. Średnia wysokość n.p.m. wynosi 200–520 m. Klimat jest łagodny, umiarkowany kontynentalny z wpływami morskimi. Jesień jest długa, ciepła i sucha, co sprzyja gromadzeniu się cukru w winogronach. Średnia roczna temperatura na tym obszarze wynosi 10,7 °C. Jeśli chodzi o średnie roczne opady, najwyższe poziomy odnotowywane są późną wiosną i na początku lata. Gleby to głównie piaszczysto-gliniaste czarnoziemy oraz szare gleby leśne.

### 6.2. Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym

Okowita z wina gronowego z oznaczeniem geograficznym „Гроздова ракия от Търговище”/„Grozdova rakya from Targovishte” jest produkowana w obwodzie Tyrgowiszte, w którym występuje korzystna kombinacja cech topograficznych, klimatycznych oraz rodzaju gleb, umożliwiająca osiągnięcie optymalnej dojrzałości technicznej owoców oraz uprawę winorośli wysokiej jakości. Napój zawdzięcza wiele swoich charakterystycznych cech gatunkowi dębu stosowanemu do wytwarzania beczek, w których dojrzewa destylat: jest to dąb węgierski (*Quercus frainetto*). Do rozcieńczania destylatu stosuje się zmiękczaną wodę ze źródła Boaza, które jest położone 8 km od miasta Tyrgowiszte w kierunku południowo-zachodnim. W wyniku mieszania uzyskuje się produkt wysokiej jakości o stabilnych właściwościach organoleptycznych, do których należy bladożółta barwa, przyjemny aromat wanilii oraz harmonijny, delikatny smak. Substancje aromatyczne zawarte w winogronach, które tworzą bukiet i aromat napoju, są utrwalane dzięki zastosowaniu zarówno tradycyjnych, jak i nowoczesnych metod produkcji.

## 7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

W Bułgarii procedura zatwierdzania napojów spirytusowych z oznaczeniem geograficznym została określona w sekcji VII „Produkcja napojów spirytusowych z oznaczeniem geograficznym” i w rozdziale dziewiątym „Napoje spirytusowe” aktu w sprawie win i napojów spirytusowych (ZVSN), opublikowanego w Dzienniku Urzędowym nr 45 z dnia 15 czerwca 2012 r.

„Гроздова ракия от Търговище”/„Grozdova rakya from Targovishte” została zatwierdzona jako okowita z wina gronowego z oznaczeniem geograficznym rozporządzeniem Ministra Gospodarki nr T-RD-27-13 z dnia 27 listopada 2013 r., opublikowanym na stronie internetowej Ministra Gospodarki: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-t-68-c28-m361-1.html>.

## 8. Wnioskodawca

Państwo członkowskie, państwo trzecie, osoba prawna lub fizyczna:

Република България, Министерство на икономиката/Republika Bułgarii, Ministerstwo Gospodarki

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

гр. София 1052, ул. Славянска № 8, Република България/8 Slavyanska Street, 1052 Sofia, Bułgaria

## 9. Przepisy szczególne dotyczące etykietowania

Przepisy dotyczące etykietowania napojów spirytusowych z oznaczeniem geograficznym produkowanych w Bułgarii i przeznaczonych na rynek bułgarski są określone w art. 170 ust. 1 i art. 172 ust. 1 aktu w sprawie win i napojów spirytusowych (ZVSN).