

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DLA „RUSSIAN VODKA”

(2013/C 83/08)

WPROWADZENIE

Dnia 26 listopada 2010 r. Stowarzyszenie producentów wódki rosyjskiej (Association of Russian Vodka Producers – ARVP) z siedzibą w Federacji Rosyjskiej złożyło wniosek o rejestrację oznaczenia „Russian Vodka” jako chronionego oznaczenia geograficznego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89.

Zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Komisja sprawdza zgodność wniosku z tym rozporządzeniem w terminie 12 miesięcy od daty złożenia wniosku, o którym mowa w ust. 1.

Wniosek został pod tym kątem sprawdzony i zgodnie z art. 17 ust. 6 służby Komisji poinformowały na 113. posiedzeniu Komitetu ds. Napojów Spirytusowych w dniu 27 lutego 2013 r., że wniosek spełnia wymogi rozporządzenia.

Podstawowe specyfikacje dokumentacji technicznej zostają zatem opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.

Zgodnie z art. 17 ust. 7 osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes może w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji podstawowej specyfikacji dokumentacji technicznej zgłosić sprzeciw wobec umieszczenia oznaczenia geograficznego w załączniku III ze względu na niespełnienie warunków przewidzianych tym rozporządzeniem. Sprzeciw, który musi być należycie uzasadniony, przedkłada się Komisji w jednym z języków urzędowych Unii Europejskiej lub z załączonym tłumaczeniem na jeden z tych języków.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DLA „RUSSIAN VODKA”

1. **Nazwa:** „Russian Vodka” (*Русская водка*)
2. **Kategoria napoju spirytusowego:** Wódka (kategoria 15 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008)
3. **Opis:** Bezbarwny napój spirytusowy wytwarzany w wyniku fermentacji i destylacji pszenicy i żyta
4. **Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:**
Podstawowe właściwości fizyczne i chemiczne „Russian Vodka” są następujące:

- objętościowa moc alkoholu: minimum 37,5 %, maksymalnie 56,0 %,
- zawartość metanolu: nie więcej niż 0,01 %,
- zawartość aldehydu: nie więcej niż 8,0 mg/dm³,
- zawartość oleju fuzlowego: nie więcej niż 8,0 mg/dm³,

- zasadowość, tj. ilość kwasu chlorowodorowego (HCL) w stężeniu 0,1 mol/dm³, wykorzystywana do miareczkowania 100 cm³ wódki: nie większa niż 3,0 cm³,
- zawartość estru złożonego: nie więcej niż 20,0 mg/dm³;

smak i aromat: łagodny i czysty smak z delikatnym aromatem zboża/chleba.

5. **Obszar geograficzny:** Federacja Rosyjska

6. **Metoda produkcji:**

Cały proces produkcji musi odbywać się na terytorium Federacji Rosyjskiej, a wszystkie surowce do produkcji „Russian Vodka” muszą pochodzić z Rosji.

Zboże (pszenica i żyto) jest czyszczone z pyłu i zanieczyszczeń, a następnie kruszone w kruszarce młotkowej i transportowane do urządzenia mieszającego. Tam zostaje zmieszane z wodą o temperaturze 50–55 °C. Mieszanka, zwana zacierem, jest szybko podgrzewana za pomocą wysokociśnieniowej pary, a następnie jest delikatnie gotowana.

Wcześniej w naczyniu doprowadzono do kiełkowania mieszankę prosa, owsa lub żyta, która uwolniła naturalne enzymy. Innych enzymów nie dodano. Tę ostatnią mieszankę dodaje się do zacieru, wywołując proces scukrzania.

Następnie scukrzony zacier jest schładzany do temperatury 26–28 °C, a w celu wywołania fermentacji dodawane są drożdże.

Potem nastaw jest destylowany i rektyfikowany.

Otrzymany w wyniku tego alkohol etylowy i zmiękczone woda zostają przelane do specjalnego zbiornika (*grading collector*). Zmiękczenie i oczyszczenie wody następuje poprzez jonizację i osmozę. Zapewnia to również optymalną zawartość soli.

Roztwór wodno-alkoholowy jest mieszany w celu osiągnięcia przez mieszankę określonej mocy alkoholu.

Mieszanka poddawana jest licznym procesom filtracji. Do wstępnego oczyszczania jako materiał filtracyjny wykorzystywany jest piasek kwarcowy o szczególnej strukturze ziaren oraz chropowatych powierzchniach bocznych.

Następnie roztwór jest odprowadzany do baterii z węgla drzewnego, która powoli napelnia się od dołu do góry. Wykorzystywany węgiel brzozy jest wytwarzany z określonych części szczególnej odmiany brzozy (*Betula pubescens*) uprawianej w Rosji. W wyniku procesu filtracji wódka staje się łagodna i nabiera delikatnego aromatu chleba, co jest typowe dla „Russian Vodka”.

Na trzecim etapie roztwór jest przepuszczany przez filtry z piasku kwarcowego w celu końcowego oczyszczenia.

Następnie roztwór trafia do naczynia wykańczającego, w którym jego moc alkoholu zostaje dostosowana do wymaganego poziomu.

7. **Związek z obszarem geograficznym:**

7.1. *Historia/pochodzenie:*

Wódka jest głęboko zakorzeniona w rosyjskiej historii i stała się integralną częścią ludowych i kulturowych tradycji Rosjan.

Pierwsza w historii drukowana wzmianka o wódce w Rosji pochodzi z 1474 r., a dokonano jej w związku z wprowadzeniem odpowiedniego monopolu państwowego, co wskazuje, że wódka już wtedy była w Rosji masowym produktem handlowym.

Sama nazwa „wódka” pochodzi od słowa „voda” (woda) i oznacza „małą wodę”.

W XVIII wieku Rosyjska Akademia Nauk opracowała metodę rektyfikacji roztworów wodno-alkoholowych, co doprowadziło do znaczących zmian w produkcji wódki. W późniejszym okresie dalsze badania i rozwój koncentrowały się na wykorzystaniu węgla drzewnego. W latach 1863–1895 technologia produkcji wódki rosyjskiej była dalej udoskonalana.

W XX wieku do produkcji wódki w Rosji wykorzystywano bardziej zaawansowane metody filtracji aktywnym węglem drzewnym.

W przeszłości w Rosji wódka była podstawowym produktem wśród napojów alkoholowych i nadal nim pozostaje.

7.2. Surowce:

Do produkcji „Russian Vodka” można używać jedynie pszenicy i żyta pochodzących z wiosennych i zimowych upraw w Rosji. Wykorzystywane pszenica i żyto charakteryzują się specjalnymi proporcjami węglowodanów, protein (wysoka zawartość węglowodanów, np. stosunek proteiny-skrobia w rosyjskim życie i pszenicy wynosi odpowiednio 1:5,6 i 1:4) i aminokwasów, wynikających z rodzajów stosowanych zbóż oraz szczególnych warunków glebowych i klimatycznych panujących w Rosji. Wykorzystywane rosyjskie pszenica i żyto posiadają również specyficzne „niezidentyfikowane” mieszanki (związki lotne), które nadają alkoholowi etylowemu specyficzny smak, typowy dla „Russian Vodka”.

Z Rosji pochodzą także materiały pomocnicze, tj. proso, owies lub żyto, z pomocą których uzyskuje się enzymy wykorzystywane w procesie scukrzania.

Do produkcji „Russian Vodka” wykorzystuje się poddaną specjalnej obróbce wodę pitną otrzymaną ze źródeł naturalnych w Rosji, głównie ze studni artezyjskich o głębokości 100–200 m. W Federacji Rosyjskiej taka woda charakteryzuje się wysoką zawartością jonów żelaza i należy do grupy wód wodorowęglanowo-wapniowo-magnezowych.

Nie zezwala się na wykorzystanie wody destylowanej ani przegotowanej.

7.3. Tradycje związane z produkcją krajową:

Wyjątkowe cechy organoleptyczne „Russian Vodka” wynikają z następujących krajowych tradycji związanych z produkcją:

- metoda produkcji alkoholu etylowego,
- wykorzystanie wody poddanej specjalnej obróbce, o optymalnej zawartości soli/minerałów,
- specjalna metoda filtracji roztworu wodno-alkoholowego z wykorzystaniem węgla brzozonego i piasku.

8. Wymogi ustanowione przez prawodawstwo krajowe:

Od dnia 5 czerwca 2003 r. nazwa pochodzenia „Russian Vodka” podlega ochronie prawnej w Federacji Rosyjskiej. Została ona uwzględniona w państwowym rejestrze Federacji Rosyjskiej dotyczącym produktów z nazwą pochodzenia pod numerem 0065.

Produkty opatrzone nazwą pochodzenia „Russian Vodka” i przeznaczone do wywozu do państw trzecich muszą spełniać wszystkie wymogi prawne kraju przeznaczenia. Oznacza to również, że „Russian Vodka” wwożona do Unii Europejskiej musi spełniać wymogi prawne, o których mowa w pkt 15 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008.

9. Wnioskodawca:

Nazwa: Ассоциация производителей «Русской водки»

Tłumaczenie na język angielski: Association of Russian Vodka Producers (Stowarzyszenie producentów wódki rosyjskiej – ARVP)

Adres: Россия, 121170, г. Москва, Кутузовский проспект, дом 34, строение 21

Rosja, 121170 Moskwa, Kutuzovskiy prospect, budynek 34, blok 21

10. Organ nadzoru:

Federacyjny Urząd ds. Regulowania Rynku Alkoholu jest główną instytucją państwową w obszarze polityki alkoholowej Federacji Rosyjskiej. Obejmuje ona weryfikację zgodności wszystkich napojów alkoholowych z wymogami prawnymi Federacji Rosyjskiej.

ARVP będzie jednak wspierać Federacyjny Urząd ds. Regulowania Rynku Alkoholu w zagwarantowaniu, że „Russian Vodka” wywożona do państw trzecich, w których została zarejestrowana jako oznaczenie geograficzne, spełnia wyżej wymienione specyfikacje.