



C/2024/5869

27.9.2024

**Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v odvětví
lihovin, jak je uvedeno v čl. 8 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/1235**

(C/2024/5869)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 8 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/1235 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY, KTERÝM SE MĚNÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова
rakya / Grozdova rakya from Sliven)“**

EU č.: PGI-BG-01856-AM02

Předloženo dne 22. července 2024

1. Název produktu

„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова
rakya / Grozdova rakya from Sliven)“

2. Členský stát

Bulharsko

3. Odesílatel

Ministerstvo hospodářství a průmyslu

4. Změna

Vysvětlení, že dané změny spadají pod definici „standardní změny“ stanovenou v článku 31 nařízení (EU) 2019/787
Popis a důvody ke změně

Změny se netýkají změny názvu nebo části názvu zeměpisného označení, právního názvu nebo kategorie lihoviny;
není ohrožena pověst ani žádná jiná vlastnost lihoviny, kterou lze v zásadě přičíst také zeměpisnému původu,
a změny neznamenají další omezení, pokud jde o uvádění produktu na trh.

Poté, co producent oznámil změny, byl bulharský vnitrostátní postup změn uzákoněn nařízením č. RD-27-4/
27.10.2017, kterým se schvaluje lihovina se zeměpisným označením Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия /
Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова rakya / Grozdova rakya from Sliven), vydaným
ministrem hospodářství v souladu s oddílem VII „Zeměpisné označení“ kapitoly 9 „Lihoviny“ zákona o víně
a lihovinách (Úřední věstník č. 45, 2012). Vnitrostátní postup změn zahrnuje zveřejnění změny ve dvou
vnitrostátních denících a zúčastněným stranám umožňuje vznášet námitky. Žádné námitky nebyly vzneseny.
Ministr hospodářství a průmyslu vydal nové nařízení č. RD-16-617/02.06.2023, které bylo zveřejněno v neúřední
části Úředního věstníku č. 55 ze dne 27. června 2023 (s. 34). Po zveřejnění v Úředním věstníku bylo nařízení
publikováno na oficiálních internetových stránkách Ministerstva hospodářství a průmyslu spolu s následnou
aktualizací a úplným zněním specifikace produktu.

Nové znění je vlastně vyjasněním textu: slova „Prosecco/Glera“ se nahrazují slovy „Glera“. Opravená verze následně
aktualizace byla zveřejněna na oficiálních internetových stránkách ministerstva hospodářství a průmyslu spolu
s úplnou verzí specifikace produktu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 270, 29.7.2021, s. 1.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“

2. **Země žadatele:**

Bulharsko

3. **Typ zeměpisného označení**

Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

4. **Kategorie lihoviny**

4. Vinný destilát

4.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2208 – Ethylalkohol nedenaturovaný s objemovým obsahem alkoholu nižším než 80 % objemových; destiláty, likéry a jiné lihoviny

2208 20 – Destiláty z vinných matolin nebo hroznů

2208 20 19 – Ostatní

5. **Popis lihoviny**

Minimální obsah alkoholu v nápoji je 40 % objemových. Pravidlo výroby je, že ze 100 kilogramů hroznů se vyrobí maximálně 75 litrů vína a že destilací se dosáhne maximálně 65 % objemových.

— Fyzikální, chemické a/nebo organoleptické vlastnosti

Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven) je vinný destilát. Má zářivě světlou žlutou až jantarovou barvu, přetrvávající muškátovou vůni a dochuť, v níž se snoubí růže a pelargonie, doprovázenou charakteristickými olejovými tóny. Je aromatický, vyznačuje se plným tělem a jemností. Omezený počet speciálních řádků révy zraje v dubových sudech.

Organoleptické vlastnosti nápoje jsou výsledkem působení těkavých látek, které obsahuje. Na základě četných vyrobených variant bylo zjištěno, že nejlepšího organoleptického profilu se docílí při minimálním obsahu 128 gramů čistého alkoholu na hektolitr. Vůně se odvíjí od obsahu esterů a aldehydů, který se mění v závislosti na klimatických podmínkách během roku. Čím teplejší je rok, tím je obsah esterů nižší. Aromatické vlastnosti vycházejí z obsahu vyšších alkoholů.

— Specifické vlastnosti (ve srovnání s lihovinami téže kategorie)

Produkt Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenská perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven) byl jedním z prvních speciálních vinných destilátů vyráběných v Bulharsku. Vyrábí se destilací vína vyrobeného ze směsí těchto moštových odrůd: Muscat Ottonel, Tamyanka, Perle de csaba, Ugni Blanc, Aligote a Glera. Během kvašení je přísně kontrolována teplota i použitá technologie. Destilace probíhá v kontinuálním destilačním a rektifikačním zařízení typu DK-5, které vyrobí 24 000 litrů za 24 hodin, a dále ve dvou kontinuálních destilačních a rektifikačních zařízeních typu DK-1, která za 24 hodin vyrobí 90 000 litrů. Víno vstupuje do destilační kolony při nastavené teplotě. Při destilaci dochází ke zpětnému toku (refluxu), jehož část se odvádí spolu s destilátem. Podstatné je rovněž to, aby se destilát sbíral při obsahu alkoholu 62–65 % objemových. Následně se třídí pro skladování a/nebo zrání v dubových sudech.

6. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produktu Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова rakya / Grozdova rakya from Sliven) pokrývá část jihovýchodního Bulharska. Na severu se nacházejí relativně nízké svahy východní části pohoří Stara Planina. Na západě se rozkládá pohoří Sredna Gora. Na jihu se rozprostírá údolí řeky Tundža a Thrácká nížina. Oblast zahrnuje tyto lokality: – obec Sliven – devět lokalit (mikroregionů): město Sliven a vesnice Gavrilovo, Gergevec, Gorno Aleksandrovo, Dragodanovo, Kalojanovo, Nikolajevo, Strupec a Čintulovo, – obec Nova Zagora, Slivenská oblast – pět lokalit (mikroregionů): vesnice Naučen, Karanovo, Korten, Konjovo a Sadijevo, – obec Tvardica, Slivenská oblast – dvě lokality (mikroregiony): město Šivačevo a vesnice Sborište, – obec Tundža, Jambolská oblast – jedna lokalita (mikroregion): vesnice Tenevo, – obec Ajtos, Burgaská oblast – jedna lokalita (mikroregion): vesnice Topolica, – obec Kameno, Burgaská oblast – jedna lokalita (mikroregion): vesnice Trojanovo. Celková plocha vinic činí 4 010 hektarů.

7. Metoda produkce lihoviny

Dle producentů se hrozny sklízí ručně, jakmile dosáhnou technologické zralosti při obsahu cukru minimálně 19 %. Do 24 hodin po sklizni se hrozny zpracovávají. Odstopkovávají se a lisují. Hroznová dřev se zchladí a nechá 72–96 hodin macerovat. Při kontaktu s hroznovou sušinou dochází k extrakci aromatických látek obsažených ve slupkách. Probíhá řízené alkoholové kvašení. Výsledné víno se co nejdříve destiluje v kontinuálním destilačním a rektifikačním zařízení typu DK-5, které za 24 hodin vyrobí 24 000 litrů, a dále ve dvou kontinuálních destilačních a rektifikačních zařízeních typu DK-1, která za 24 hodin vyrobí 90 000 litrů.

Vyrobený destilát se uchovává v nádobách z nerezové oceli, nejlepší šarže však zrají v dubových sudech. Řada sudů vlivem stáří neutralizovala. Některé sudy jsou vyrobeny ze strandžského dubu (*Quercus hartwissiana* Stev). V Evropě se toto dřevo nachází výhradně v horském masivu Strandža.

Kontakt se dřevem zvýrazňuje barvu, vůni a chuť destilátů.

Destilát se poté smíchá s ošetřenou změkčenou vodou, aby se vytvořil požadovaný obsah alkoholu 40 % objemových. Poslední fází je plnění vinného destilátu Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова rakya / Grozdova rakya from Sliven) do láhví. Neexistuje žádné omezení, které by vyžadovalo, aby plnění do lahví probíhalo výhradně ve vymezené zeměpisné oblasti.

8. Zvláštní pravidla týkající se balení

—

9. Zvláštní pravidla pro označování

—

10. Popis souvislosti mezi lihovinou a jejím zeměpisným původem, případně včetně zvláštních údajů týkajících se popisu produktu nebo metody produkce, které souvislost odůvodňují:

Zeměpisná oblast Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska гроздова rakya / Grozdova rakya from Sliven), která na severu hraničí se svahy pohoří Stara Planina, se vyznačuje typickým horským podnebím, značnými srážkami a vysokou průměrnou denní teplotou a písčitými půdami. V těchto podmínkách se rodí vysoce kvalitní hrozny. Obsahují značné množství aromatických látek. Sklizeň probíhá v době, kdy je obsah cukru a kyselin na optimální úrovni. Proces alkoholového kvašení je přísně kontrolován, stejně jako teplota. Zvláštní charakteristiky destilačního procesu byly stanoveny v roce 1979 a jsou přísně dodržovány. Mezi ně patří: konstrukce destilačních zařízení, refluxní poměr, hodnoty teplot a koncentrace

alkoholu, jakož i obsah alkoholu, při kterém se destilát odebírá, což je 62–65 % obj. Zkušení odborníci zachovávají tradici výroby kvalitního produktu, který má charakter a styl speciálního vinného destilátu. Charakteristickými znaky produktu jsou světle žlutá až jantarová barva a příjemná vůně kombinující růže a pelargonie, doprovázená charakteristickými olejovými tóny, a jemná a plná chuť. U speciálních limitovaných řad produktu kontakt s dubem obohacuje vůni o jemné dubové tóny v závěru a současně dodává aromatickou sladkost a zvyšuje hebkost.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.mi.government.bg/files/useruploads/files/register_industrialni_lizensi/uslugi/Zapoved_%20Slivenska2_TD.pdf
