

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo**

(2019/C 239/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 27 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

## PRINCIPALES ESPECIFICACIONES DEL EXPEDIENTE TÉCNICO

«NORSK AKEVITT»/«NORSK AQUAVIT»/«NORSK AKVAVIT»/«NORWEGIAN AQUAVIT»

Número de expediente: PGI-NO-02239 – 25.11.2016

1. **Indicación geográfica cuyo registro se solicita**

«Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit».

2. **Categoría de la bebida espirituosa**

Akvavit o aquavit [categoría 24 del anexo II del Reglamento (CE) n.º 110/2008].

3. **Descripción de la bebida espirituosa**

**Principales características físicas**

El color del «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» puede variar en la gama comprendida entre casi incoloro y ámbar oscuro.

**Principales características químicas**

El contenido de alcohol etílico está entre 37,5 % vol. y 60 % vol.

Los componentes de sabor proceden, predominantemente, de destilados de semillas de eneldo o alcaravea a base de etanol, que garantizan que el *aquavit* contiene las sustancias volátiles limoneno y (S)-carvona. Los destilados y/o macerados de otras hierbas y especias pueden contribuir añadiendo otras sustancias volátiles como anisol, anetol, eugenol o S- y R-linalool. El proceso de maduración en barrica añade derivados de la lignina, como diversos compuestos de guaiacol; eugenol; vainillina, ácido vanílico y sustancias similares; taninos y otros polifenoles; lactona de roble ( $\beta$ -metil- $\gamma$ -octalactona).

**Principales características organolépticas**

El *aquavit* es suave en paladar, con un sabor y un aroma definidos a alcaravea/eneldo y notas de otras hierbas y especias. Entre ellas están, aunque la lista no es exhaustiva, el anís, las semillas de apio, las flores de camomila, las semillas de cilantro, las semillas de hinojo, la malagueta, la cáscara de limón seca, la cáscara de naranja amarga seca y el anís estrellado. En función del tiempo de maduración, los aromas procedentes de la barrica serán más dominantes y los aromas originados por las especias serán más sutiles. La barrica aportará matices de sabor como chocolate, coco, clavo, café, tofe, caramelo y notas ahumadas y/o de nuez.

**Características específicas (en comparación con las bebidas espirituosas de la misma categoría)**

El uso de patatas como materia prima es una de las particularidades del «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit», que lo distingue de otros *aquavits*, habitualmente producidos utilizando cereales como materia prima para el alcohol etílico agrícola.

<sup>(1)</sup> DO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

El *aquavit* noruego se percibe más dulce, redondo y complejo en sabor que otros productos de la misma categoría, debido a los compuestos procedentes de la barrica y los productos de reacción del proceso de maduración. Tradicionalmente, el *aquavit* se consume solo, a temperatura ambiente.

#### 4. Zona geográfica

La producción del «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» tiene lugar dentro de las fronteras del Reino de Noruega.

#### 5. Método de obtención de la bebida espirituosa

La producción del «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» consta de cinco etapas: producción de aguardiente de patata, destilación de hierbas y especias, mezcla previa a la maduración, maduración en barrica y mezcla posterior a la maduración y embotellado.

##### **Producción del aguardiente de patata**

Las patatas, de las cuales al menos el 95 % son de origen noruego, se hierven y se mezclan con agua. Se añaden enzimas naturales en forma de malta de cebada o enzimas exógenas que degradan el almidón, de forma que se crea un líquido azucarado («orujo»). Las enzimas descomponen el almidón presente en el orujo en azúcares, y el orujo se refrigera. Se le añade levadura cultivada para iniciar la fermentación, en la que los azúcares del líquido se convierten en etanol, otros alcoholes y congéneres. El líquido fermentado, a continuación, se destila en tandas o de forma continuada mediante un alambique en columna. En el alambique en columna, los flujos de orujo van atravesando una serie de bandejas. Se aplica vapor en la base de la columna, para calentar el orujo a temperatura de ebullición, con lo que se crea un vapor que circula a través de las bandejas perforadas y elimina los alcoholes y los congéneres de la fase líquida. El vapor rico en alcohol se condensa en la sección superior de la columna. El aguardiente final tiene un contenido mínimo de alcohol del 96,0 % en volumen de etanol, que no contiene más de 10 gramos de metanol por cada hectólitro de etanol al 100 %.

##### **Producción de destilados de especias**

Debe añadirse sabor al *aquavit* con uno o más destilados de semillas de alcaravea (*Carum carvi*) y/o eneldo (*Anethum graveolens*). El aguardiente de patata se destila de nuevo en un alambique de caldera con semillas de alcaravea (*Carum carvi*) y/o eneldo (*Anethum graveolens*) secas o maceradas. Pueden utilizarse otras hierbas y especias como añadido a las semillas de alcaravea y/o eneldo. A las hierbas y especias se les añade agua y alcohol etílico, y puede darse un tiempo para que maceren antes de la destilación. La proporción entre agua y alcohol etílico y el tiempo de maceración varían en función de la receta local. Asimismo, la cantidad y selección de las hierbas y especias puede variar en función de las recetas.

Los destilados de especias se producen en alambiques de caldera con cobre, que eliminan todas las sustancias de sabor amargo y el color. El contacto entre los componentes volátiles y las superficies de cobre del alambique elimina todos los componentes no deseados que no se quiere añadir al sabor, como los compuestos que contengan azufre. Los primeros litros del destilado («cabeza») se descartan, así como los últimos litros («cola»). El llamado «corazón» del destilado se mantiene y es la parte utilizada para el *aquavit*. En la producción del *aquavit* noruego, la destilación del «corazón» se detiene antes de lo habitual en el resto de la categoría. Esto aporta al *aquavit* noruego unos destilados de especias que se perciben como más frescos y ligeros, en comparación con otros productos de la categoría.

##### **Mezcla anterior a la maduración**

Los destilados de especias pueden añadirse directamente a las barricas de madera para la maduración, o pueden mezclarse con etanol, agua, azúcar o macerados de especias a discreción del productor.

##### **Maduración en barrica**

El *aquavit*, es decir, el aguardiente especiado, se madura en Noruega, en barricas de madera, durante al menos seis meses si las barricas tienen una capacidad inferior a 1 000 litros o durante al menos 12 meses si superan esa capacidad. La diferencia de los tiempos de maduración según el tamaño de las barricas se debe a la geometría de estas, dado que la superficie de la barrica afecta a la extracción de los componentes de sabor y a la evaporación de los componentes volátiles, lo cual tiene incidencia sobre la evolución del sabor del *aquavit*. Las barricas más grandes tienen una menor superficie en relación con su volumen que las más pequeñas, y el tiempo de maduración se prolonga para garantizar el efecto sobre el sabor. Tradicionalmente, se vienen produciendo *aquavits* con tiempos de maduración que oscilan entre seis meses y varias décadas.

Las barricas utilizadas son tradicionalmente de roble y han sido previamente usadas para la maduración de bebidas alcohólicas fermentadas, como vinos de Jerez, de Madeira o de Oporto. También se utilizan barricas nuevas en la maduración del *aquavit*.

La maduración en barrica es importante para la percepción organoléptica del «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» y las cualidades organolépticas que lo hacen único en su categoría. Durante la maduración en barrica, los componentes de sabor y color se obtienen directamente de la madera y de los productos de descomposición de las macromoléculas de la madera. Estas moléculas contienen, entre otros componentes, derivados de la lignina tales como varios componentes del guaiacol, que aportan matices ahumados, especiados y de clavo; eugenol, que aporta matices de clavo; y vainillina, ácido vanílico y sustancias similares, que aportan matices dulces y de vainilla. De la madera se extraen taninos y otros polifenoles, como la lactona de roble ( $\beta$ -metil- $\gamma$ -octalactona), que añade sabores dulces de madera y coco. Estas características no se dan en *aquavits* que no han madurado en barrica.

Además, entre los componentes de la madera y los componentes de la bebida espirituosa en maduración tienen lugar reacciones, así como entre los propios extractos de la madera y entre los propios componentes del destilado, lo cual produce nuevos compuestos de sabor. Estas moléculas incluyen, entre otras, acetaldehído y ácido acético. La oxidación de los componentes volátiles de las especias destiladas suaviza la impresión de sabor de las especias y aporta al *aquavit* una sensación en boca suave, que no produce quemazón. Esto sucede con independencia de la edad y del uso previo de la barrica.

En tercer lugar, la evaporación de los compuestos volátiles durante la maduración cambia el carácter de la bebida. Al evaporarse el agua y el alcohol etílico de las barricas durante la maduración, cambia la concentración de alcohol etílico del producto dentro de la barrica. Esto afecta a la solubilidad de compuestos de sabor como las lactonas, los taninos y los derivados de la lignina. La proporción entre etanol y agua del vapor depende de la temperatura y la humedad del lugar de almacenamiento.

La maduración en barrica solamente se da en el proceso de producción tradicional noruego y distingue al «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» de otros *aquavits*.

#### **Mezcla posterior a la maduración y embotellado**

Tras la maduración, se mezcla el *aquavit* noruego de diferentes barricas, correspondan a un solo lote de producción o a varios, con objeto de obtener un *aquavit* equilibrado y de gusto complejo. El sabor puede ajustarse con pequeñas cantidades de destilados de especias. Se puede añadir azúcar al *aquavit*, aunque sin exceder un contenido de materia seca de 15 g por litro.

El mezclador puede añadir colorante de caramelo natural con el fin de ajustar el color del producto final. El color del *aquavit* noruego se debe fundamentalmente a la maduración en barricas de madera, aunque la cantidad de componentes de color que se disuelven en el *aquavit* varía de una barrica a otra, lo que hace que también varíe el color del contenido de cada barrica. El mezclador intentará obtener un producto final de calidad consistente, lo cual puede hacer necesario el uso de una pequeña cantidad de colorante de caramelo natural para ajustar el color. El colorante de caramelo natural se añade únicamente como agente colorante, no como saborizante ni como edulcorante.

Los *aquavits* noruegos se filtran antes del embotellado para eliminar las partículas de madera que puedan haberse acumulado en la bebida durante el proceso de maduración en barrica. El *aquavit* puede estabilizarse a través del filtrado en frío para evitar el enturbiamiento por baja temperatura en el producto embotellado.

## **6. Relación con el entorno u origen geográfico**

El «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» tiene una reputación y una calidad especial, ambas vinculadas a la zona geográfica delimitada.

#### **La reputación**

La primera prueba documental de la producción de *aquavit* en Noruega data de 1531, cuando Eske Bille, un noble de Bergen, envió un paquete que contenía dicho *aquavit* al último arzobispo de Noruega, Olav Engelbrektsson. En 1776, Christopher Blix Hammer, residente en la comunidad Melbostad de Hadeland, publicó su disertación *Chymiskoeconomisk Afhandling om norske Akeviter, Bær-Tinkurer og Bær-Safter* (Disertación químico-económica sobre los *aquavits* noruegos, los macerados de bayas y los zumos de baya). El documento describe la producción de *aquavits* usando aguardiente de cereales combinado con diferentes hierbas y especias. Christopher Blix Hammer también se refirió al *aquavit* noruego en su obra *Norsk Kogebok* (Libro de cocina noruego), publicada en 1793.

Aunque los primeros *aquavits* noruegos se elaboraban utilizando aguardientes de cereales, a partir de la década de 1830 la patata pasó a ser la materia prima preferida. El primer documento que hace referencia al uso de patatas como materia prima para la elaboración de bebidas espirituosas en Noruega data de 1791: se trata de una carta al rey de Dinamarca y Noruega, que residía en Copenhague y en aquel momento controlaba la producción de bebidas espirituosas en Noruega. La introducción de la patata en la agricultura noruega salvó a la población de la hambruna, gracias a que, con el cultivo de patatas, el rendimiento de almidón por metro cuadrado se triplicó con respecto al rendimiento del cultivo de cereales. El aprecio por la patata aumentó tras descubrirse la posibilidad de usar enzimas de malta de cebada para descomponer el almidón en azúcares fermentables, lo que hizo que la patata se convirtiera en la materia prima preferida para la elaboración de *aquavit*.

El hecho de que el *aquavit* noruego se elabora a partir de patatas noruegas es de conocimiento generalizado, y algo que espera el consumidor de ese producto en Noruega, de forma que ese hecho es una parte importante de la reputación del *aquavit* noruego.

La tradición de comercio de especias se remonta a la época medieval. Las semillas de alcaravea y eneldo se venían usando como remedio para mejorar la digestión de las sustanciosas comidas tradicionales noruegas, y por ello fueron las especias elegidas para producir una bebida espirituosa especiada, es decir, el *aquavit*.

La familia noruega Lysholm fue pionera en la maduración en barrica del *aquavit*, tanto en el mar como en tierra. Su historia pone de relieve el origen del *aquavit* noruego.

La maduración del *aquavit* data de 1807. Dos años antes, Catharina Lysholm había enviado cinco barriles de roble con *aquavit* noruego a las Indias Orientales a bordo del velero «Trondhojems Prøve». El capitán, al no poder vender la bebida espirituosa noruega, volvió con ella al país. Se pensaba que el *aquavit* se habría estropeado durante el viaje, pero una cata puso de manifiesto que la bebida, en realidad, se había suavizado y había experimentado una mejora muy apreciable en su calidad.

La familia Lysholm guardó celosamente ese secreto, y cuando creó su destilería en Trondheim en 1821, el *aquavit* se maduraba en barricas de vino encabezado. La combinación de la maduración en el mar del *aquavit* con una gran exportación de bacalao en salazón a Sudamérica dio lugar a la creación de la primera marca de *aquavit* del mundo: «Linie Aquavit». El término «linie» del nombre hace referencia al cruce del ecuador, que agudizaba los efectos de la maduración.

La destilería Lysholm construyó sus almacenes cerca del mar en Trondheim, tras constatar que el mayor grado de humedad del mar favorecía la maduración del *aquavit* en comparación con los almacenes secos del interior. La destilería Lysholm fue pionera en el uso del proceso de maduración en barrica del *aquavit* noruego, pero de ningún modo fue la única en producir *aquavit* de esa manera. El gran éxito de Lysholm con sus *aquavits* madurados en barrica animó a otras destilerías creadas a partir de 1856 a seguir su ejemplo, y la maduración en barrica se convirtió en un elemento fundamental de la producción de *aquavit* noruego. Las recetas de esas destilerías indican que la maduración de los *aquavits* podría prolongarse durante veinte a treinta años para obtener los productos de mayor calidad.

En 1916, la prohibición en Noruega proscribió la producción y el consumo de bebidas espirituosas. Cuando esa prohibición fue derogada en 1927, el Gobierno noruego siguió controlando a los productores de bebidas espirituosas del país mediante un monopolio estatal sobre la producción que se extendía a los derechos sobre todas las recetas, equipo y marcas anteriores de bebidas espirituosas. Durante los setenta y ocho años de duración del monopolio sobre la producción, hasta 2005, el desarrollo de producto y la atención a la categoría no se adaptaron al mercado, lo que supone que las recetas de los productores de bebidas espirituosas previas a la prohibición se mantuvieron prácticamente intactas durante todo ese período. La legislación noruega que establece el uso de la maduración en barrica para la producción del «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» se adoptó con el fin de proteger los métodos tradicionales noruegos de producción del *aquavit* y garantizar que cualquier producto denominado «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» cumple los requisitos mencionados.

Desde el final del monopolio sobre la producción en 2005, han aparecido varios productores nuevos, que elaboran una gama de *aquavits* noruegos según los mismos métodos tradicionales de producción descritos anteriormente.

En el panorama internacional del *aquavit*, la maduración sistemática en barrica es la nota que distingue al *aquavit* noruego del resto. Asimismo, ha dado origen a la reputación internacional de la calidad del *aquavit* noruego, tanto a lo largo de la historia como en los últimos tiempos. Los *aquavits* noruegos han obtenido diversos premios en competiciones y muestras a escala mundial, como *San Francisco World Spirits Competition*, *China Wine & Spirits Award*, *International Wine & Spirits Competition*, *International Spirits Challenge*, *Berlin International Spirits Competition*, *New York Spirit competition*, la Exposición Universal de Bruselas (1897), la Feria Mundial de Copenhague (1888), la Feria Mundial de Bergen (1898) o la Exposición Mundial del Reino Unido (1907).

### **Calidad especial**

El «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» es un *aquavit* diferenciado para el que se utilizan varias fórmulas diferentes de destilados de especias, recetas de mezcla, tiempos de maduración en barrica y recetas de mezcla posterior a la maduración. Cada uno de estos pasos es esencial en la creación del carácter típico del *aquavit* noruego.

### Proceso de producción

#### Espicias utilizadas

La selección de especias utilizadas en la elaboración de los destilados de especias es de vital importancia para el carácter de la bebida.

#### Destilación de especias

El tamaño y la forma de los alambiques de caldera utilizados para elaborar los destilados de especias afectan al destilado resultante y, por tanto, influyen en el carácter del producto final. Ese tamaño y esa forma varían en función del productor, de tal modo que cada productor elabora un producto exclusivo. La selección del destilado de especias del «corazón» también varía entre los productores, lo que aporta un añadido al carácter exclusivo particular de cada *aquavit* noruego.

#### Maduración en barrica

La fase de maduración en barrica aporta sabor, aroma y componentes sensoriales exclusivos al «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit». Debido a que la maduración en barrica añade componentes de sabor, el *aquavit* noruego se disfruta a temperatura ambiente, al contrario de lo que sucede con los *aquavits* no madurados en barrica, que normalmente se degustan fríos.

#### Factores humanos

La experiencia y el conocimiento técnico de las personas que participan en la producción del «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» es esencial para que la bebida adquiera su carácter renombrado y tradicional.

#### Destilador

El destilador gestiona la producción de los destilados de especias utilizados. Su conocimiento y experiencia son vitales para obtener la calidad correcta en el destilado de especias del «corazón».

#### Mezclador

El mezclador utiliza el olfato, el gusto y sus conocimientos para crear la mezcla del *aquavit* antes de la maduración en barrica. El resultado de la maduración depende de la previsión del mezclador sobre el proceso de maduración y de su instinto en relación con el modo en que la maduración afectará al *aquavit*. Después de la maduración, la competencia del mezclador es vital para mezclar las barricas de tal manera que se obtenga un producto consistente y de alta calidad.

## 7. Disposiciones de la Unión Europea o nacionales/regionales

Los requisitos básicos están establecidos en el Reglamento (CE) n.º 110/2008, incorporado en el Acuerdo EEE y transpuesto en el artículo 2 del Reglamento noruego n.º 1148, de 11 de octubre de 2006, sobre bebidas espirituosas y bebidas aromatizadas.

Cualquier producto etiquetado y distribuido con el término «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» está protegido por (y por lo tanto debe cumplir) las disposiciones especiales del capítulo III, artículo 6 bis, del Reglamento noruego sobre bebidas espirituosas y bebidas aromatizadas.

El artículo 6 bis del Reglamento noruego establece que el *aquavit* debe estar producido en Noruega, que el 95 % de las patatas utilizadas como materia prima deben haberse cultivado en Noruega y que el alcohol etílico y el *aquavit* deben haberse producido en Noruega. Además, el *aquavit* debe haberse madurado en Noruega, en barricas de madera, durante al menos seis meses si las barricas tienen una capacidad inferior a 1 000 litros o durante al menos 12 meses si las barricas superan esa capacidad.

## 8. Solicitante

Noruega  
Ministerio Noruego de Agricultura y Alimentación  
Apdo. de correos 8007 Dep.  
0030 Oslo  
Noruega

9. **Complemento a la indicación geográfica**

—

10. **Normas específicas de etiquetado**

—

---