

## V

(Avvisi)

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

## PRINCIPALI SPECIFICHE DELLA SCHEDA TECNICA DELLA «RUSSIAN VODKA»

(2013/C 83/08)

## INTRODUZIONE

Il 26 novembre 2010 l'Associazione dei produttori di vodka russa (ARVP) con sede nella Federazione russa ha presentato domanda di registrazione della «Russian Vodka» come indicazione geografica ai sensi del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio.

Ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 110/2008, la Commissione verifica, entro dodici mesi dalla data di presentazione della domanda di cui al paragrafo 1 dello stesso articolo, la conformità della domanda stessa.

Detta verifica è stata effettuata e, ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, i servizi della Commissione hanno annunciato, nel corso della 113<sup>a</sup> riunione del comitato per le bevande spiritose del 27 febbraio 2013, che la domanda è conforme alle disposizioni del regolamento.

Pertanto le principali specifiche della scheda tecnica sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, serie C.

Ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 7, entro sei mesi dalla data di pubblicazione delle principali specifiche della scheda tecnica, qualsiasi persona fisica o giuridica titolare di un interesse legittimo può opporsi alla registrazione dell'indicazione geografica nell'allegato III se ritiene che non siano soddisfatte le condizioni prescritte dal regolamento. L'opposizione, che deve essere debitamente motivata, è presentata alla Commissione in una delle lingue ufficiali dell'Unione europea o corredata di una traduzione in una di tali lingue.

## PRINCIPALI SPECIFICHE DELLA SCHEDA TECNICA DELLA «RUSSIAN VODKA»

1. **Nome:** «Russian Vodka» (Русская водка)
2. **Categoria di bevande spiritose:** vodka [categoria 15 dell'allegato II del regolamento (CE) n. 110/2008]
3. **Descrizione:** Bevanda spiritosa incolore ottenuta mediante fermentazione e distillazione di frumento e segala.
4. **Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche:**  
Le principali proprietà fisiche e chimiche della «Russian Vodka» sono:
  - titolo alcolometrico volumico: minimo 37,5 % massimo 56,0 %,
  - tenore di metanolo: non più dello 0,01 %,
  - tenore di aldeidi: non più di 8,0 mg/dm<sup>3</sup>,
  - tenore di olio di flemma: non più di 8,0 mg/dm<sup>3</sup>,

- alcalinità, ossia il volume di acido cloridrico (HCl) nella concentrazione di 0,1 mol/dm<sup>3</sup>, utilizzato per la titolazione di 100 cm<sup>3</sup> di vodka: non più di 3,0 cm<sup>3</sup>,
- tenore di composti di estere: non più di 20,0 mg/dm<sup>3</sup>.

Sapore e aroma: gusto morbido e puro con aroma delicato di cereali/pane.

5. **Zona geografica:** Federazione russa

6. **Metodo di ottenimento:**

L'intero processo di produzione deve effettuarsi sul territorio della Federazione russa e tutte le materie prime utilizzate per la produzione della «Russian Vodka» devono essere di origine russa.

I cereali (frumento e segala) vengono puliti dalla polvere e dalle impurità, successivamente tritati in frantoi a martello e trasportati per la successiva miscelazione. Vengono miscelati con acqua a temperatura di 50-55 °C. La miscela, denominata mosto di cereali, è scaldata rapidamente mediante vapore ad alta pressione e successivamente lasciata sobbollire.

Per attivare il processo di saccarificazione si aggiunge al mosto una miscela di miglio, avena e/o segala precedentemente germinata in un recipiente con relativo sviluppo di enzimi naturali. Non sono aggiunti altri enzimi.

Successivamente, il mosto saccarificato è raffreddato fino a 26-28 °C e si attiva la fermentazione mediante lievito.

Infine, la miscela è distillata e rettificata.

L'alcole etilico e l'acqua addolcita prodotti dal processo sono versati in un contenitore speciale chiamato collettore di classificazione. L'addolcimento e la depurazione dell'acqua sono ottenuti tramite ionizzazione e osmosi. Questo garantisce altresì un ottimo tenore di sale.

La soluzione idroalcolica viene miscelata per raggiungere un determinato titolo alcolometrico della miscela.

La miscela è oggetto di numerosi procedimenti di filtrazione. In una depurazione preliminare sono usati come materiale filtrante quarzo e sabbia con una particolare struttura granulometrica e superfici dei grani grezze.

Quindi la soluzione è fatta passare attraverso le celle di carbone vegetale, che sono riempite lentamente dal basso verso l'alto. Il carbone di betulla utilizzato è ottenuto da parti specifiche di una particolare varietà di betulla (*Betula pubescens*), coltivata in Russia. Il risultato di questo processo di filtraggio è una vodka con un gusto mite e un leggero aroma di pane, tipico della «Russian Vodka».

In una terza fase, la soluzione viene fatta passare attraverso il filtro a sabbia di quarzo per la depurazione finale.

Essa è poi versata nel recipiente di finitura, dove si procede all'aggiustamento del titolo alcolometrico al livello richiesto.

7. **Legame geografico:**

7.1. *Storia/origine:*

La vodka ha radici profonde nella storia russa ed è diventata parte integrante delle tradizioni folcloristiche e culturali del popolo russo.

La prima indicazione stampata della vodka in Russia risale al 1474 e fa riferimento all'instaurazione del relativo monopolio di Stato, il che suggerisce che in Russia la vodka era già un prodotto commerciale di massa.

Il nome «vodka» stesso deriva dalla parola «voda» (acqua) e significa «acquetta».

Nel XVIII secolo l'Accademia russa delle scienze ha sviluppato un metodo di rettifica di soluzioni idroalcoliche che ha comportato notevoli variazioni nella produzione della vodka. Successivamente, ulteriori attività di ricerca e sviluppo si sono incentrate sull'uso di carbone vegetale. Nel periodo 1863-1895 la tecnologia di produzione della vodka russa è stata ulteriormente migliorata.

Nel XX secolo si sono utilizzati metodi più avanzati di filtraggio mediante carbone vegetale attivo per la produzione della vodka in Russia.

In Russia la vodka è stata in passato ed è tuttora il principale prodotto tra le bevande alcoliche distillate.

### 7.2. Materie prime:

Per la produzione della «Russian Vodka» si possono utilizzare solo frumento e segala ottenuti dalle colture primaverili e invernali di origine russa. Il frumento e la segala utilizzati hanno un particolare tenore di carboidrati, proteine (elevato contenuto di carboidrati, ad esempio il tasso di proteine/amido della segala e del frumento russi sono rispettivamente 1:5,6 e 1:4) e aminoacidi, in virtù dei tipi di cereali utilizzati e delle particolari condizioni pedoclimatiche della Russia. Il frumento e la segala utilizzati possiedono anche specifiche miscele non identificate (composti volatili) che conferiscono un gusto particolare all'alcole etilico, tipico della «Russian Vodka».

Anche tutti materiali ausiliari, ossia miglio, avena e/o segala per la formazione degli enzimi utilizzati nel procedimento di saccarificazione, sono di origine russa.

Per la produzione della «Russian Vodka» è impiegata acqua potabile appositamente trattata proveniente da sorgenti naturali russe, principalmente pozzi artesiani scavati a 100-200 metri di profondità. Nella Federazione russa tali acque sono caratterizzate da un elevato contenuto di ioni ferrosi e appartengono al gruppo delle acque bicarbonate di calcio e magnesio.

Non è consentito l'impiego di acqua distillata o di acqua bollita.

### 7.3. Tradizioni nazionali di produzione:

Le caratteristiche organolettiche uniche della «Russian Vodka» derivano dalle seguenti tradizioni nazionali di produzione:

- metodo di produzione dell'alcole etilico,
- impiego di acqua trattata in modo speciale con un tenore ottimale di sale/minerali,
- particolare metodo di filtraggio delle soluzioni idroalcoliche con uso di carbone vegetale di betulla e sabbia.

### 8. Prescrizioni della normativa nazionale:

Dal 5 giugno 2003, la denominazione di origine «Russian vodka» è legalmente tutelata nella Federazione russa. È stata iscritta nel Registro di Stato dei prodotti a denominazione di origine della Federazione russa con il n. 0065.

I prodotti recanti la denominazione di origine «Russian Vodka» destinati all'esportazione nei paesi terzi devono ottemperare a tutte le prescrizioni legali del paese di destinazione. Ciò significa che la «Russian Vodka» esportata nell'Unione europea deve soddisfare i requisiti dell'allegato II, punto 15, del regolamento (CE) n. 110/2008.

### 9. Richiedente:

Nome: Ассоциация производителей «Русской водки»

Traduzione italiana: Associazione dei produttori di vodka russa (ARVP)

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

Russia, 121170 Mosca, Kutuzovskij prospect, n. 34, palazzina 21

### 10. Autorità di vigilanza:

Il Servizio federale per la regolamentazione del mercato dell'alcole è la principale istituzione statale nel territorio della Federazione russa in materia di alcolici. Tra le sue attribuzioni rientra la verifica della conformità di tutte le bevande alcoliche con gli obblighi di legge della Federazione russa.

L'ARVP assisterà il Servizio federale per la regolamentazione del mercato dell'alcole onde garantire che la «Russian Vodka» esportata nei paesi terzi in cui è stata registrata come indicazione geografica sia conforme alle specifiche di cui sopra.