

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido nos termos do artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho

(2019/C 241/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 27.º do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

ESPECIFICAÇÕES PRINCIPAIS DA FICHA TÉCNICA

«NORSK VODKA»/«VODCA NORUEGUESA»

Número do processo: PGI-NO-02240 — 25.11.2016

1. Indicação geográfica a registar

«Norsk Vodka»/«Vodca norueguesa»

2. Categoria da bebida espirituosa

Vodca [categoria 15 do anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008].

3. Descrição da bebida espirituosa*Principais características físicas*

A vodca apresenta caráter neutro, tal como definido nas disposições do Regulamento (CE) n.º 110/2008, incorporado no Acordo EEE e aplicado no artigo 2.º do Regulamento norueguês n.º 1148, de 11 de outubro de 2006, relativo às bebidas espirituosas e às bebidas aromatizadas.

A vodca é límpida, transparente e incolor.

Principais características químicas

O teor de matéria seca do produto acabado é igual ou inferior a 1 g/l, para que o produto conserve a sua pureza e o seu caráter distintivo. O teor de álcool etílico é superior ou igual a 37,5 % em volume.

O álcool etílico é produzido a partir de batata ou de grãos de cereais triturados, fermentados e destilados na Noruega. O destilado resultante não pode ter mais de 3 g de metanol por hectolitro de álcool etílico a 100 %, para que a vodca seja o mais pura possível. Este teor de metanol é 7 gramas por hectolitro de álcool a 100 % inferior ao requisito do anexo I do Regulamento (CE) n.º 110/2008, que fixa um limite de 10 gramas por hectolitro de álcool a 100 %.

Características organoléticas principais

A Norsk Vodka/Vodca norueguesa é uma vodca pura e neutra em termos organoléticos. Esta característica é importante, uma vez que a pureza do destilado é o fator mais determinante na qualidade do produto. A vodca tem um sabor neutro. As notas aromáticas discretas da matéria-prima de que é feita tornam-na ideal para inúmeros coquetéis. Pode também, graças ao seu paladar neutro, ser apreciada pura.

Características específicas (por comparação com as bebidas espirituosas da mesma categoria)

A Norsk Vodka/Vodca norueguesa tem aroma neutro e um sabor puro e limpo. A pureza das características organoléticas resulta do processo de produção e das preferências dos produtores noruegueses em termos de aromas e sabores.

⁽¹⁾ JO L 130 de 17.5.2019, p. 1.

4. Zona geográfica em causa

A Norsk Vodka/Vodca norueguesa é produzida no Reino da Noruega. O álcool etílico é destilado na Noruega e a vodca é produzida neste país. No entanto, a diluição em água durante o processo de pós-destilação e o engarrafamento podem ocorrer fora da Noruega.

5. Método de obtenção da bebida espirituosa

A produção da Norsk Vodka/Vodca norueguesa compreende três fases, a saber, fermentação, destilação e tratamento pós-destilação. Por razões históricas, as matérias-primas podem ser importadas. No entanto, as três fases do processo a seguir descritas devem ter lugar dentro da área delimitada, exceto a diluição em água durante o tratamento pós-destilação e o engarrafamento, que podem ocorrer fora desta zona.

Fermentação

As matérias-primas utilizadas na produção da Norsk Vodka/Vodca norueguesa são a batata e os grãos de cereais. Os grãos de cereais são misturados com água quente para libertar o amido. As batatas são cozidas em água para que o amido seja libertado e depois decomposto por ação das enzimas. Adicionam-se enzimas naturais, sob a forma de malte de cevada, ou exógenas. As enzimas decompõem o amido transformando-o numa solução açucarada («mosto»). O amido do mosto é convertido em açúcar pelas enzimas e o mosto é arrefecido. Adicionam-se ao mosto leveduras cultivadas para dar início à fermentação que transformará os açúcares da solução em etanol, outros álcoois e compostos afins. Comparativamente à fermentação espontânea, a utilização de leveduras cultivadas produz uma solução alcoólica de sabor neutro, sem demasiados compostos afins, conferindo ao produto acabado um paladar mais limpo.

Destilação

A solução fermentada é depois destilada em alambique de coluna, de forma contínua ou fracionada. No alambique de coluna, o mosto passa por uma série de pratos. Aplica-se vapor à base do alambique, aquecendo o mosto até ao ponto de ebulição. O vapor atravessa os pratos perfurados separando os álcoois e compostos afins da solução aquosa. O vapor rico em álcool é condensado na parte superior da coluna. A bebida espirituosa final tem um título alcoométrico mínimo de 96,0 % de etanol e um teor máximo de 3 g de metanol por hectolitro de etanol a 100 %. A destilação em coluna elimina os compostos afins e confere ao produto acabado as suas qualidades organoléticas: pureza e suavidade e ausência de final ardente.

Tratamento pós-destilação

O destilado de vodca pura é diluído em água até atingir um teor alcoólico de 37,5 % a 60,0 % vol. Pode adicionar-se açúcar à vodca, até 1 grama de matéria seca por litro, para amaciar o destilado. Antes do engarrafamento, a vodca pode ser submetida a processo de depuração, por exemplo, filtração por carvão vegetal, para que se preserve o seu caráter neutro.

6. Relação com o ambiente geográfico ou a origem

A reputação e qualidade da Norsk Vodka/Vodca norueguesa estão diretamente ligadas à área geográfica delimitada.

Reputação

De acordo com os registos, a produção de bebidas espirituosas na Noruega remonta a 1531, sendo atestada pela primeira vez em Bergen, um importante centro de pesca e berço de tradições comerciais e gastronómicas na Noruega. Embora a Noruega fizesse, à época, parte do Reino da Dinamarca, a Noruega rural preservou a sua tradição de produção de bebidas espirituosas. Em anos de má colheita, devido às condições climatéricas desfavoráveis, a batata e os cereais eram importados de países vizinhos. Assim se explica a utilização destas matérias-primas na produção da Norsk Vodka/Vodca norueguesa.

Em meados do século XIX, existiam na Noruega cerca de 9 000 destilarias, a maior parte das quais pequenas destilarias de explorações agrícolas. A bebida espirituosa norueguesa era considerada um bem doméstico essencial, sendo utilizada para fins medicinais na prevenção das doenças próprias do clima frio. Esta situação conduziu a um elevado consumo de álcool na Noruega. O Governo norueguês foi obrigado a intervir para limitar os efeitos nocivos da bebida espirituosa, adotando, para o efeito, uma lei que estabelecia um limite de produção para todos os produtores de bebidas espirituosas na Noruega. Os agricultores associaram-se então para criar grandes cooperativas de produção, investindo em equipamentos de destilação de melhor qualidade e maior capacidade. A qualidade da bebida espirituosa melhorou, estabelecendo a pureza e as características organoléticas da bebida norueguesa.

Em 1916, a produção e o consumo de bebidas espirituosas foram proibidos na Noruega. Quando a proibição foi revogada em 1927, o Governo norueguês passou a controlar os produtores de bebidas espirituosas, detendo o monopólio da produção e ficando com os direitos das anteriores receitas de bebidas espirituosas, dos equipamentos e das marcas. Fundou então a «Vinmonopolet», a primeira empresa estatal de produção e venda exclusiva de bebidas alcoólicas na Noruega. A «Vinmonopolet» estabeleceu as normas de purificação aplicáveis à Norsk Vodka/Vodca norueguesa e construiu a seu próprio aparelho de retificação para retificar/purificar as bebidas espirituosas produzidas na Noruega. Os 78 anos do monopólio estatal, até 2005, influenciaram significativamente o estilo de produção das bebidas espirituosas na Noruega, fazendo da Norsk Vodka/Vodca norueguesa a bebida de qualidade, baixo teor de metanol e de compostos que conhecemos hoje.

A recente tentativa de comercialização, por interesses estrangeiros, de uma vodca não produzida na Noruega sob a designação Norsk vodka/Vodca norueguesa, é prova da importância da origem da vodca. A IG Norsk Vodka/Vodca norueguesa foi produzida e comercializada por duas vezes fora da área delimitada. Isto mostra claramente que a Norsk vodka/Vodca norueguesa é reconhecida e valorizada fora da Noruega e que os produtores pretendem explorar a qualidade e reputação desta vodca.

As vodcas norueguesas receberam inúmeros prémios em concursos mundiais, entre os quais se contam o «International Wine & Spirits Competition», o «San Francisco World Spirits Competition» e o «International Spirits Challenge».

Qualidade específica

Processo de produção

A fermentação das matérias-primas por meio de leveduras cultivadas é essencial para a produção de bebidas espirituosas de aroma limpo e baixo teor de metanol.

Os alambiques utilizados para destilação fracionada ou contínua têm colunas de pratos onde a bebida espirituosa é purificada. O número e a configuração dos pratos variam de um produtor para outro, mas todos têm a capacidade de produzir uma bebida espirituosa pura e com baixo teor de metanol.

Fatores humanos

A perícia do destilador é essencial para o funcionamento das colunas de destilação. Em qualquer altura do processo, o destilador pode regular a velocidade da destilação, influenciando, deste modo, a pureza do produto acabado.

A perícia do misturador, o seu conhecimento das fórmulas únicas da vodca da Noruega e o requisito de 3 g de metanol por hectolitro de 100 % de álcool etílico e de um máximo de 1 g/l de matéria seca são essenciais para a qualidade do produto.

7. Disposições da União Europeia ou disposições nacionais/regionais

Os requisitos mínimos estão definidos no Regulamento (CE) n.º 110/2008, incorporado no Acordo EEE e aplicado no artigo 2.º do Regulamento norueguês n.º 1148, de 11 de outubro de 2006, relativo às bebidas espirituosas e às bebidas aromatizadas.

A indicação geográfica Norsk Vodka/Vodca norueguesa é protegida no EEE (a UE e os Estados EFTA/EFTA) desde 1994, tendo-se adaptado o texto do anexo II, capítulo XXVII, do Acordo EEE às disposições do Regulamento (CEE) n.º 1576/89 e do Regulamento (CE) n.º 110/2008.

Em norueguês e português, a indicação geográfica permite duas grafias diferentes, embora equivalentes: Norsk Vodka/Vodca norueguesa.

8. Requerente

Noruega
Ministério da Agricultura e da Alimentação da Noruega
P.O. BOX 8007 Dep.
N-0030 Oslo
NORUEGA

9. **Suplemento à indicação geográfica**

—

10. **Regras específicas de rotulagem**

—
