

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului

(2019/C 241/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere, în temeiul articolului 27 din Regulamentul (UE) 2019/787 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

SPECIFICAȚIILE DE BAZĂ DIN DOSARUL TEHNIC

„NORSK VODKA”/„NORWEGIAN VODKA”

Numărul dosarului: PGI-NO-02240 – 25.11.2016

1. Indicația geografică de înregistrat

„Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka”

2. Categoria băuturii spirtoase

Votcă [categoria 15 din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 110/2008]

3. Descrierea băuturii spirtoase

Caracteristici fizice principale

Votca are un caracter neutru, astfel cum este definit în dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 110/2008 încorporate în Acordul privind SEE și puse în aplicare la articolul 2 din Regulamentul norvegian nr. 1148 din 11 octombrie 2006 privind băuturile spirtoase și băuturile aromatizate.

Este o votcă limpede, transparentă și incoloră.

Caracteristici chimice principale

Conținutul de substanță uscată este de maximum 1 g/l în produsul finit, astfel încât produsul își păstrează puritatea și caracterul distinctiv. Conținutul de alcool etilic este de cel puțin 37,5 % vol.

Alcoolul etilic este produs din cartofi sau cereale, iar procesele de brasaj, fermentare și distilare se desfășoară în Norvegia. Distilatul rezultat nu conține mai mult de 3 g de metanol la hectolitrul de alcool etilic 100 %, pentru a se obține cea mai pură votcă. Această cantitate de metanol la hectolitrul de etanol 100 % este cu 7 g mai mică decât cea prevăzută în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 110/2008, care prevede o limită de 10 g la hectolitrul de etanol 100 %.

Caracteristici organoleptice principale

„Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” este o votcă pură, neutră din punct de vedere organoleptic. Acesta este un aspect important, întrucât caracterul distilatului pur este elementul decisiv pentru calitatea produsului. Votca are un gust neutru, cu note discrete date de aroma materiei prime, ceea ce o face ideală pentru diverse cocteiluri. Datorită gustului pur, poate fi consumată și ca atare.

Caracteristici specifice în comparație cu băuturile spirtoase din aceeași categorie

„Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” are o aromă neutră și un gust pur și curat. Puritatea caracteristicilor organoleptice rezultă din procesul de producție, fiind inspirată de filozofia producătorilor norvegieni în ceea ce privește aroma/gustul.

⁽¹⁾ JO L 130, 17.5.2019, p. 1.

4. Aria geografică în cauză

„Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” este produsă pe teritoriul Regatului Norvegiei. Atât distilarea alcoolului etilic, cât și producerea votcii au loc în Norvegia. Diluarea cu apă în etapa de prelucrare post-distilare și îmbutelierea pot avea loc însă și în afara Regatului Norvegiei.

5. Metoda de obținere a băuturii spirtoase

Procesul de producție a băuturii „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” este format din trei etape, și anume obținerea și fermentarea mustului, distilarea și prelucrarea post-distilare. Din rațiuni istorice, materiile prime pot fi importate din străinătate. Cele trei etape ale procesului de producție descrise mai jos trebuie însă să se desfășoare în interiorul ariei delimitate, cu excepția diluării cu apă în etapa de prelucrare post-distilare și în etapa îmbutelierii, care se pot desfășura și în afara acestei arii.

Obținerea și fermentarea mustului

Materiile prime folosite pentru producția de „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” sunt cartofii sau cerealele. În cazul cerealelor, acestea sunt amestecate cu apă fierbinte pentru a se elibera amidonul din materia primă. Cartofii se fierb, pentru ca enzimele să poată acționa asupra amidonului. Se adaugă enzime naturale sub formă de malț din orz sau enzime exogene, care degradează amidonul, rezultând un lichid dulce (must). Amidonul din must este descompus în zaharuri prin acțiunea enzimelor, iar mustul este răcit. În must se adaugă drojdie cultivată pentru a se iniția fermentarea, proces în care zaharurile din lichid se transformă în etanol, în alți alcooli și în congeneri. Prin utilizarea drojdiei cultivate în locul fermentării spontane, se creează un lichid alcoolic cu gust curat, fără congeneri în exces, ceea ce conferă produsului finit un gust mai pur.

Distilarea

Apoi, lichidul fermentat este distilat în loturi sau în continuu, cu ajutorul unei instalații de distilare cu coloane. În instalația de distilare cu coloane, fluxul de must este trecut printr-o serie de talere. La baza coloanei se aplică abur, care încălzește mustul până la temperaturi de fierbere. Astfel se creează vapori care trec prin talerele perforate, eliminându-se alcoolii și congenerii din faza lichidă. Vaporii cu concentrație mare de alcool se condensează în partea superioară a coloanei. Băutura spirtoasă finită are o concentrație minimă de alcool de 96,0 % vol. etanol și un conținut maxim de metanol de 3 g la hectolitrul de etanol 100 %. Distilarea în coloane îndalță congenerii și conferă produsului finit calități organoleptice pure, fine, fără a lăsa o senzație de arsură după consum.

Prelucrarea postdistilare

Distilatul de votcă pur este diluat cu apă, pentru a se ajunge la un conținut de alcool între 37,5 % vol. și 60,0 % vol. La votcă se mai poate adăuga zahăr, până la un conținut maxim de substanță uscată de 1 g la litru, pentru a i se conferi un gust mai fin. Înainte de îmbuteliere, votca mai poate fi supusă unui proces de producție, cum ar fi filtrarea cu cărbune, care nu are altă influență decât păstrarea caracterului neutru al votcii.

6. Legătura cu mediul geografic sau originea

„Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” se bucură atât de bună reputație, cât și de o calitate specială, acestea fiind legate de aria geografică delimitată.

Reputația

Conform dovezilor documentare referitoare la producția de alcool din Norvegia, tradiția distilării în această țară datează din 1531, fiind menționată prima dată în Bergen. Bergen era un centru comercial pentru pescăriile norvegiene și leagănul tradițiilor comerciale și al gastronomiei norvegiene. Deși în acea vreme Norvegia făcea parte din Regatul Danemarcei, în zonele rurale se păstrau tradițiile regionale de producere a băuturilor spirtoase. Atunci când recoltele norvegienilor erau insuficiente și culturile restrânse din cauza condițiilor climatice neprielnice, se importau cartofi sau cereale din țările vecine. Aceasta este originea materiilor prime care se folosesc în prezent pentru producerea „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka”.

La jumătatea secolului al XIX-lea, în Norvegia existau până la 9 000 de distilerii, în principal distilerii mici în cadrul exploatațiilor agricole. Alcoolul norvegian era considerat un produs important în gospodărie și un remediu medicinal care prevenea îmbolnăvirea în condiții de climă rece. Acest lucru a dus la un consum ridicat de alcool în Norvegia, iar guvernul norvegian a dorit să reducă efectele dăunătoare ale alcoolului. Rezultatul a fost o reglementare care a stabilit un nivel minim al producției pentru orice producător de băuturi spirtoase din Norvegia. Prin urmare, fermierii și-au unit forțele și au înființat cooperative de producție mai mari, investind în echipamente de distilare mai bune, cu o capacitate de producție mai mare decât înainte. Efectul a fost creșterea calității alcoolului norvegian, care a ajuns să fie cunoscut ca o băutură pură și curată din punct de vedere organoleptic.

În 1916, prohibiția din Norvegia a scos în afara legii producția și consumul de băuturi spirtoase. După abrogarea prohibiției în 1927, guvernul norvegian a ținut sub control producătorii de băuturi spirtoase din țară printr-un monopol de stat asupra producției, preluând drepturile asupra tuturor rețetelor, echipamentelor și mărcilor existente anterior. Monopolul norvegian de stat asupra producției și vânzărilor de băuturi alcoolice a fost instituit sub numele de „Vinmonopolet”. „Vinmonopolet” a stabilit standardul pentru purificarea alcoolului utilizat pentru „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” și a construit propria fabrică de rectificare/purificare a băuturilor spirtoase produse în Norvegia. Cei 78 de ani de producție sub monopol de stat, până în 2005, au influențat semnificativ tradiția băuturilor spirtoase norvegiene și au consacrat reputația actualei „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” drept băutură spirtoasă de calitate superioară, cu conținut scăzut de metanol și de congeneri.

O dovadă a importanței pe care o are originea acestei votci este faptul că unele interese străine au încercat recent să comercializeze sub denumirea de „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” o băutură care nu era produsă în Norvegia. Indicația geografică „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” a fost produsă și comercializată de două ori în afara ariei ei delimitate. Acest lucru arată clar că indicația geografică „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” se bucură de o stimă și o prețuire deosebite, iar producători din afara Norvegiei vor să o exploateze și să obțină profit pe seama calității și a reputației „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka”.

Mărcile de votcă norvegiene au primit mai multe premii la competiții din întreaga lume, precum *International Wine & Spirits Competition*, *San Francisco World Spirits Competition* și *International Spirits Challenge*.

Calitatea specială

Procesul de producție

Fermentarea materiilor prime cu ajutorul drojdiei cultivate este elementul esențial în producerea unei băuturi spirtoase curate, cu conținut redus de metanol.

Instalațiile de distilare, utilizate fie pentru producție în loturi, fie pentru producție continuă, au coloane cu talere care purifică alcoolul. Numărul și forma fizică a talerelor variază de la un producător la altul, dar toate au aceeași capacitate de a produce un alcool pur, cu conținut redus de metanol.

Factorii umani

Competența distilatorului este vitală pentru funcționarea coloanelor de distilare. Distilatorul își folosește cunoștințele de specialitate în orice moment al procesului, reglând viteza distilării, ceea ce influențează încă o dată puritatea produsului finit.

În plus, pentru obținerea formulelor unice ale votcilor norvegiene este vitală competența specialistului care face amestecul, nu doar prin prisma cerinței de a limita cantitatea de metanol la doar 3 g la hectolitrul de alcool etilic 100 % și cantitatea de substanță uscată la maximum 1 g/l, ci și prin prisma calității produsului.

7. Dispozițiile Uniunii Europene sau dispozițiile naționale/regionale

Cerințele de bază sunt prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 110/2008 încorporate în Acordul privind SEE și puse în aplicare la articolul 2 din Regulamentul norvegian nr. 1148 din 11 octombrie 2006 privind băuturile spirtoase și băuturile aromatizate.

Indicația geografică „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka” este protejată în SEE (UE și statele din SEE/AELS) din 1994, sub forma unui text de adaptare stabilit în capitolul XXVII din anexa II la Acordul privind SEE și în dispozițiile Regulamentelor (CEE) nr. 1576/89 și (CE) nr. 110/2008.

Fiind scrisă în limbile norvegiană și engleză, indicația geografică permite două grafii diferite, dar echivalente: „Norsk Vodka”/„Norwegian Vodka”.

8. Solicitantul

Norvegia
Ministerul Agriculturii și Alimentației din Norvegia
P.O. BOX 8007 Dep.
N-0030 Oslo
NORVEGIA

9. Completare a indicației geografice

—

10. Norme specifice privind etichetarea

—
