

II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2018/1850

z 21. novembra 2018,

**ktorým sa v prílohe III k nariadeniu (ES) č. 110/2008 zapisuje zemepisné označenie liehoviny
[„Гроздова ракия от Търговище/Grozdova rakya ot Targovishte“ (ZO)]**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 z 15. januára 2008 o definovaní, popise, prezentácii, označovaní a ochrane zemepisných označení liehovín ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 17 ods. 8,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 17 ods. 5 nariadenia (ES) č. 110/2008 Komisia overila žiadosť Bulharska o zápis zemepisného označenia „Гроздова ракия от Търговище/Grozdova rakya ot Targovishte“.
- (2) Keďže Komisia dospela k záveru, že žiadosť je v súlade s nariadením (ES) č. 110/2008, Komisia uverejnila hlavné špecifikácie technickej dokumentácie v zmysle článku 17 ods. 6 uvedeného nariadenia v *Úradnom vestníku Európskej únie* ⁽²⁾.
- (3) Vzhľadom na to, že Komisii nebola oznámená žiadna námietka v zmysle článku 17 ods. 7 nariadenia (ES) č. 110/2008, označenie „Гроздова Grozdova ракия от Търговище/Grozdova rakya ot Targovishte“ musí byť zapísané v prílohe III k uvedenému nariadeniu ako zemepisné označenie.
- (4) V označení, ktoré je uverejnené v úradnom vestníku na námietku, sa vyskytla administratívna chyba. Opravené znenie hlavných špecifikácií technickej dokumentácie sa po oprave tejto chyby uverejní na účely informovania.
- (5) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre liehoviny,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

V prílohe III k nariadeniu (ES) č. 110/2008 sa v kategórii výrobku „vínny destilát“ dopĺňa tento zápis:

„Vínny destilát	„Гроздова ракия от Търговище/Grozdova rakya ot Targovishte“	Bulharsko“
-----------------	---	------------

Článok 2

Opravené znenie hlavných špecifikácií technickej dokumentácie sa uvedie v prílohe k tomuto nariadeniu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 39, 13.2.2008, s. 16.⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 294, 5.9.2017, s. 15.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 21. novembra 2018

Za Komisiu
v mene predsedu
Phil HOGAN
člen Komisie

PRÍLOHA

**HLAVNÉ ŠPECIFIKÁCIE TECHNICKEJ DOKUMENTÁCIE TÝKAJÚCEJ SA
„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ ТЪРГОВИЩЕ/GROZDOVA RAKYA OT TARGOVISHTE“**

EÚ č.: PGI-BG-01864 – 7.1.2014

1. **Zemepisné označenie na zápis:** „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“
2. **Kategória liehoviny:** Vínný destilát
3. **Opis liehoviny:**
- 3.1. **Fyzikálne, chemické a/alebo organoleptické vlastnosti**

Vínný destilát so zemepisným označením „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ je svetložltej farby a vyznačuje sa príjemnou vanilkovou arómou a harmonickou jemnou chuťou. Za svoje osobité fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti vďačí týmto faktorom: surovine, zemepisnej oblasti, spôsobu výroby, ako aj výrobnej praxi, pri ktorej sa dbá na kombináciu tradície s modernou technológiou.

- 3.2. **Špecifické vlastnosti (v porovnaní s liehovinami rovnakej kategórie)**

Vínný destilát so zemepisným označením „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ sa vyrába tradičnou bulharskou metódou a vykazuje tieto fyzikálno-chemické vlastnosti:

- minimálny obsah alkoholu nápoja: 40 obj. %,
- obsah prchavých zlúčenín (vrátane vyšších alkoholov, celkového obsahu kyselín, esterov a aldehydov): 267 – 365 g/hl v 100 % obj. alkoholu,
- maximálny obsah metanolu: 120 g/hl v 100 % obj. alkoholu.

Drvo, z ktorého sa vyrábajú sudy na dozrievanie destilátu, a minerálna voda, ktorá sa po zmäknutí používa na riedenie vínného destilátu, sa takisto podpisujú na jedinečnej chuti nápoja.

4. **Príslušná zemepisná oblasť:**

Vínný destilát so zemepisným označením „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ sa vyrába v oblasti Targovište vo východnej časti Dunajskej nížiny. Vinice sa nachádzajú v obci Targovište, v šiestich lokalitách patriacich k dedinám: Kralevo, Dalgač, Ovčarovo, Pevce, Straša a Ruec.

5. **Spôsob získavania liehoviny:**

Vínný destilát so zemepisným označením „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ sa vyrába z týchto odrôd viniča:

- biele: Chardonnay, Rkatsiteli, Muscat Ottonel, Dimyat, Tamyanka, Traminer, Sauvignon Blanc, Aligoté, Riesling Italico;
- červené: Cabernet Sauvignon a Pamid.

Prvým krokom výroby je zber hrozna a následne okamžité triedenie podľa odrody, všeobecného vzhľadu a obsahu cukru. Vytriedené hrozno sa lisuje, pričom získané mláto nakvasuje v rotujúcich nádobách 4 až 12 hodín. Mušt sa prečistí a odvedie na kvasenie. Alkoholové kvasenie prebieha počas približne 20 dní pri teplote 14 až 18 °C. Hotové víno sa odvádza na jednoduchú alebo dvojité destiláciu v destilačnej kolóne K5 na menej než 65 % objemu alkoholu. Destilačný systém K5 bol vyvinutý v Bulharsku. Získaný vínný destilát sa skladuje v osobitných miestnostiach na dozrievanie v dubových sudoch a na kupáž.

6. **Súvislosť so zemepisným prostredím alebo zemepisným pôvodom:**

- 6.1. **Podrobnosti týkajúce sa zemepisnej oblasti alebo zemepisného pôvodu dôležité na odôvodnenie súvislosti**

Zemepisná oblasť je prevažne pahorkatá alebo zvlnená. Priemerná nadmorská výška je 200 až 520 m. Prevláda mierne kontinentálne podnebie s morskými vplyvmi. Jeseň býva teplá, suchá a dlhá, čo má mimoriadne priaznivý vplyv na obohatenie hrozna cukrom. Ročná priemerná teplota v oblasti je 10,7 °C. Z hľadiska ročného priemerného úhrnu zrážok sa najvyššie hodnoty zaznamenávajú v neskorej jari a začiatkom leta. Pôdy v danej oblasti sú pieskovito-ílovitá černoziem, ako aj šedé lesné pôdy.

6.2. Špecifické vlastnosti liehoviny, ktoré možno pripísať zemepisnej oblasti

Vínny destilát so zemepisným označením „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakiya ot Targovishte“ sa vyrába v oblasti Targovište, ktorá sa vyznačuje kombináciou topografických podmienok, pôd a podnebia priaznivou pre rozvinutie optimálnej technickej zrelosti hrozna, ako aj pre pestovanie kvalitného hrozna. Za mnohé osobitné vlastnosti vďaka nápoj mimoriadnemu drevu druhu duba Quercus Frainetto (dub balkánsky), z ktorého sa vyrábajú sudy používané na dozrievanie destilátu. Na riedenie destilátu sa používa zmäkčená minerálna voda z prameňa Boaza, ktorý sa nachádza vo vzdialenosti 8 km juhozápadne od mesta Targovište. Výsledkom následnej kupáže je kvalitný výrobok so stabilnými organoleptickými vlastnosťami: svetložltou farbou, príjemnou vanilkovou arómou a harmonickou jemnou chuťou. Aromatické látky v hrozne, ktoré tvoria buket a arómu nápoja, sa zachovávajú vďaka tradičným i moderným výrobným metódam.

7. Ustanovenia Európskej únie alebo vnútroštátne/regionálne ustanovenia:

V Bulharsku je postup schvaľovania liehovín so zemepisným označením stanovený v oddiele VII „Výroba liehovín so zemepisným označením“ a kapitole 9 „Liehoviny“ Zákona o víne a liehovinách uverejneného v štátnom vestníku č. 45 z 15. júna 2012.

Výnosom č. T-RD-27-13 ministerstva hospodárstva z 27. novembra 2013 sa nápoj „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakiya ot Targovishte“ schválil ako vínny destilát so zemepisným označením. Daný výnos bol uverejnený na webovej stránke ministerstva hospodárstva na adrese: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-t-68-c28-m361-1.html>.

8. Žiadateľ:

Členský štát, tretia krajina alebo právnická/fyzická osoba – **Republika Bulgaria, Ministerstvo na ikonomikata/Bulharská republika, Ministerstvo hospodárstva.**

— Úplná adresa (názov ulice a číslo domu, mesto a PSČ, krajina)

Gr. Sofia 1052, ul. „Slavyanska“ n° 8, Republika Bulgaria/ul. „Slavyanska“ č. 8, Sofia 1052, Bulharská republika.

9. Osobitné pravidlá označovania:

Pravidlá označovania liehovín so zemepisným označením vyrobených v Bulharsku a určených na bulharský trh sú stanovené v článku 170 ods. 1 a článku 172 ods. 1 zákona o víne a liehovinách.