

Objava zahteve na podlagi člena 17(6) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb žganih pijač

(2018/C 110/09)

V skladu s členom 17(7) Uredbe (ES) št. 110/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevo.

GLAVNE SPECIFIKACIJE TEHNIČNE DOKUMENTACIJE

„ABSINTHE DE PONTARLIER“

EU št.: PGI-FR-01870 – 16.4.2014

1. Ime

„ABSINTHE DE PONTARLIER“

2. Kategorija žganih pijač

„Absinthe de Pontarlier“ spada v kategorijo „Druge žgane pijače“ iz Priloge III k Uredbi (ES) št. 110/2008.

3. Opis žgane pijače, vključno z glavnimi fizikalnimi, kemijskimi in/ali senzoričnimi lastnostmi proizvoda

„Absinthe de Pontarlier“ je bistra žgana pijača brez usedline blede rumene do zelene barve. Če ji pri pitju dodamo vodo, dobi barvo opala, ki spominja na slonovino, in postane motna.

Zanjo je značilna aroma pravega pelina (*Artemisia absinthium* L.). Ta prevladuje nad aromami drugih rastlin, ki se uporabljajo pri izdelavi pijače „Absinthe de Pontarlier“.

Če proizvod zori v lesenih sodih več mesecev, dobi nekoliko temnejšo zlato barvo, okus janeža pa ublaži okus pelina in pijača postane slajša.

Ko je žgana pijača dana na trg za potrošnika, vsebuje vsaj 20 miligramov tujona na liter žgane pijače. Njena vsebnost alkohola je 45 vol. % ali več.

4. Opredelitev zadevnega geografskega območja

Gojenje in sušenje pravega pelina ter postopki maceracije rastlin, destilacije macerata, proizvodnje žgane pijače in njenega stekleničenja se izvajajo v naslednjih občinah departmaja Doubs: Arçon, Bannans, Bonnevaux, Boujailles, Bouverans, Bulle, Chaffois, Chapelle d'Huin, La Cluse-et-Mijoux, Courvières, Dommartin, Dompierre-les-Tilleuls, Doubs, Frasné, Granges-Narboz, Houtaud, Pontarlier, La Rivière-Drugeon, Sainte-Colombe in Vuillecin.

5. Opis metode pridobivanja žgane pijače

5.1 Gojenje pravega pelina

Gnojila in herbicidi niso dovoljeni.

5.2 Sušenje pravega pelina

Sušenje se izvaja naravno, brez izpostavljenosti vetru ali mehanskemu prezračevanju. Rastline ne smejo biti izpostavljene sončnim žarkom.

5.3 Maceracija

Različne rastline in zrna, ki sodelujejo pri destilaciji v žgano pijačo, se macerirajo v etilnem alkoholu kmetijskega izvora in vodi.

Različne rastline, ki se uporabljajo za obarvanje žgane pijače, se macerirajo v alkoholnem mediju.

Prepovedana je uporaba rastlinskih izvlečkov (tudi naravnih).

Mešanica, ki se macerira za destilacijo, mora obvezno vsebovati pravi pelin (*Artemisia absinthium* L.) in janež (*Pimpinella anisum*) v zrnu.

⁽¹⁾ UL L 39, 13.2.2008, str. 16.

Poparek za obarvanje obvezno vsebuje pontski pelin (*Artemisia pontica*) in navadni ožep (Hyssopus officinalis).

Melisa (*Melissa officinalis*), koromač (*Foeniculum vulgare*) in meta (*Mentha* spp) so dovoljeni v skupnih količinah do 5 kilogramov na hektoliter čistega alkohola v maceratu.

Druge aromatične rastline – razen zvezdastega janeža, ki je uradno prepovedan –, so dovoljene v skupnih količinah do 1 kilograma na hektoliter čistega alkohola v maceratu.

5.4 Destilacija

Destilacija pravega pelina in janeža je obvezna.

Destilatorji so obvezno bakreni. Njihova prostornina je največ 3 000 litrov.

Destilacija je lahko večkratna.

5.5 Obarvanje

Obarvanje je obvezno. Izvede se izključno z dodajanjem naslednjih snovi destilatu, pridobljenemu v skladu s točko 5.4:

— rastlin za obarvanje ali

— poparka za obarvanje, kot je opredeljen v točki 5.3 in čigar prostornina ne sme presegati 2 % prostornine končnega proizvoda.

5.6 Proizvodnja

Povečanje volumenskega deleža alkohola, zlasti z dodajanjem etilnega alkohola kmetijskega izvora, po destilaciji ni dovoljeno.

Žgana pijača se lahko sladka le do zgornje meje 35 gramov na liter končnega proizvoda, izražene v invertnem sladkorju.

Žgana pijača se lahko stara v lesenih sodih. Na etiketi je lahko navedba o staranju le, če se je pijača starala v hrastovih sodih prostornine največ 600 litrov najmanj šest mesecev. Navedeni najkrajši čas pomeni čas brez prekinitev, razen opravil, potrebnih za proizvodnjo.

Zmanjševanje vsebnosti alkohola, po potrebi staranje in stekleničenje se izvajajo na istem kraju kot destilacija, da bi omogočili preverjanje njihove skladnosti s to specifikacijo s poostrenim nadzorom analitičnih in senzoričnih značilnosti pakiranih proizvodov.

6. Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim okoljem ali geografskim poreklom

6.1 Posebnosti geografskega območja

6.1.1 Naravni dejavniki

Ta regija je morfološko, podnebno in talno homogena: sestavlja jo planota z lahkimi in plitvimi tlemi, debeline največ 30–40 centimetrov. Prst je močno alkalna, sestavljena iz blata in ilovice, zaradi številnih apnenčastih kamnov pa zadrži le majhno zalogo vode.

Nadmorska višina od 750 do 900 metrov omogoča poleti razmeroma blage temperature, povprečna letna temperatura pa je od 7 do 8 °C. Povprečna količina padavin se giblje od 1 400 do 1 600 milimetrov na leto in je nekoliko povečana zaradi bližine hribov.

Regija Pontarlier nudi idealne razmere za gojenje rastline „pelin“.

6.1.2 Človeški dejavniki: dvestoletno znanje in izkušnje

Številna besedila 18. stoletja pričajo o prisotnosti absinta v regiji Pontarlier in hvalijo zlasti njegove zdravilne učinke.

Major Dubied je 14. februarja 1805 premestil proizvodnjo iz Val-de-Traver na drugo stran švicarske meje, v Pontarlier. Od tega datuma je v Pontarlieru in okolici število destilarn stalno rastlo, ker se je poraba absinta povečevala. Na začetku 20. stoletja je obstajalo že 25 destilarn. Leta 1907 je bilo v industriji absinta v okrožju skupaj zaposlenih več kot 3 000 oseb. Dnevna proizvodnja je leta 1914 dosegla 66 000 litrov. Pontarlier je bil z malo manj kot tretjino nacionalne proizvodnje prestolnica absinta.

„Absinthe de Pontarlier“ se je že v prvi polovici 19. stoletja izvažal po celem svetu (v Afriko, Ameriko, na Kitajsko ...). Pariški umetniki iz tega obdobja so bili med največjimi navdušenci nad absintom.

Ob njegovem uspehu pa so se na trgu pojavili številni ponaredki. To so nedestilirani absinti povprečne kakovosti, ki se prozvajajo na veliko, in sicer z maceracijo rastlin v neprečiščenem alkoholu ali z uporabo izvlečkov. Taki zvarci so vsebovali številne škodljive sestavine, ki so izvirale tako iz alkohola kot iz težkih olj v izvlečkih. Da bi ohranili ugled, ki so ga ogrozili ti proizvodi, in izkoristili sloves absinta, izdelanega v Pontarlieru, si je 25 proizvajalcev v regiji prizadevalo poudariti njegovo poreklo, tako da je od leta 1905 na vsaki etiketi naveden izraz „Pontarlier“.

Leta 1908 je državni tožilec Edmond Couleur na zahtevo parlamenta pripravil poročilo z naslovom: *Au pays de l'absinthe* (V deželi absinta; založba: Editions Société Anonyme d'imprimerie Montbéliardaise). V njem je prikazal korenine proizvodnje absinta ter edinstveno in neovrgljivo zgodovinsko povezavo te pijače s Pontarlierom.

Neštete etikete znamk, ki povezujejo absint in Pontarlier, so zbrane zlasti v številnih delih Marie-Clauda Delahaya (*L'absinthe* [Absint], *L'absinthe, art et histoire* [Umetnost in zgodovina absinta], *Promenades autour de l'Absinthe* [Sprehodi z absintom] itd.) (muzej absinta *Musée de l'Absinthe*, 95430 Auvers-sur-Oise), ki pričajo o starodavnem ugledu proizvoda „Absinthe de Pontarlier“.

Do konca 19. stoletja so destilerije po vsej Franciji uporabljale pelin z območja Haut-Doubs.

Znanje in izkušnje ter metode so se med prohibicijo absinta ohranile zaradi proizvodnje pijač na osnovi janeža s postopki in opremo, ki so se do leta 1915 uporabljali za proizvodnjo absinta.

Za razliko od pastisa, ki je mešanica alkohola in izvlečkov janeža ter sladkega korena, je pijača na osnovi janeža, ki se v Pontarlieru proizvaja od leta 1921, destilat janeža (*anis distillé*) (proizveden s ponovno destilacijo nevtralnega alkohola ob prisotnosti janeža) na osnovi janeža. V tem obdobju so vsaj tri znamke destilata janeža v Pontarlieru na etiketah navajale kot kraj porekla Pontarlier. Ta pijača na osnovi janeža, t. i. *pont*, se v Pontarlieru proizvaja v istih prostorih, z isto opremo in po istih metodah kot do leta 1915 absint. Spremeniti se je moral le „recept“ z odstranitvijo pelina in rastlin, ki pijačo obarvajo zeleno, ker je zakonodaja iz leta 1921 zahtevala, da pijače na osnovi janeža ne vsebujejo pelina in niso zelene. Ta destilat janeža se še vedno proizvaja v Pontarlieru.

Od leta 1988, ko so bile žgane pijače na osnovi pelina ponovno dovoljene, prihaja v pontarlierski regiji do preporoda gojenja rastline in proizvodnje te žgane pijače po neprekinjeni tradiciji.

Od leta 2002 v Pontarlieru vsako leto na festivalu *Absinthiades*, ki je velik kulturni dogodek, posvečen absintu, poteka tekmovanje vseh svetovnih absintov, ki se tržijo v Franciji (angleških, švicarskih, čeških, nemških ...). Med letoma 2002 in 2014 so proizvodi „Absinthe de Pontarlier“ osvojili 13 zlatih, 6 srebrnih in 6 bronastih medalj.

Od leta 2012 je na splošnem kmetijskem tekmovanju v Parizu (*Concours Général Agricole de Paris*) posebna kategorija namenjena absintu. Med letoma 2012 in 2015 so proizvodi „Absinthe de Pontarlier“ na njem osvojili 5 zlatih medalj, 1 srebrno in 1 bronasto.

Leta 2009 je bila odprta cesta absinta (*Route de l'absinthe*), ki povezuje Pontarlier v Franciji z Val-de-Travers v Švici in predstavlja zgodovinsko zibko absinta.

6.2 Posebnosti proizvoda

„Absinthe de Pontarlier“ je bistra žgana pijača brez usedline blede rumene do zelene barve. Če ji pri pitju dodamo vodo, dobi barvo opala, ki spominja na slonovino, in postane motna.

Za „Absinthe de Pontarlier“ so značilne arome, ki spominjajo na vonjave, ki jih pravi pelin oddaja med žetvijo. Da bi ohranili te arome, „Absinthe de Pontarlier“ vsebuje vsaj 20 miligramov tujona na liter.

Če se proizvod več mesecev stara v lesenih sodih, dobi nekoliko temnejšo zlato barvo, okus janeža pa ublaži okus pelina in pijača postane slajša.

Tradicionalno se „Absinthe de Pontarlier“ postreže s sladkorjem, ki se topi, s čimer se prežene rahla trpkost zaradi destilacije janeža.

6.3 Vzročna povezava med opredeljenim območjem in proizvodom

Senzorična značilnost proizvoda „Absinthe de Pontarlier“ temelji na:

- pravem pelinu, gojenem na opredeljenem območju, in
- procesu proizvodnje, ki ga destilarji iz Pontarliera uporabljajo že več kot dvesto let.

6.3.1 Pravi pelin

Vonj pravega pelina je nežnejši in bolj koncentriran, kadar raste tam, kjer sta podnebje in tla manj ugodna za njegovo rast.

Gorovje Haut-Doubs je od nekdaj slovelo po gojenju aromatičnih rastlin. Neprimerljivo ravnoesje je rezultat vpliva celinske lege in topografije, ki je ravno prav razgibana, da se razvije aroma, vendar ravno prav umirjena, da se omogoči idelna rast rastline. V Haut-Doubs so čudežno združeni trije osnovni dejavniki, ki zlasti pelinu omogočajo tako rast kot razvoj okusa: nadmorska višina, celinska lega in plitkost tal. Starodavna uporaba rastline v regiji nakazuje na to, da je tu avtohtona.

Polge tega je za prakse gojenja pomembna tudi podrobnost, povezana s podnebjem: manjša količina padavin v juliju v celoti sovpadе z obdobjem žetve pelina, ki zahteva suho vreme.

Rastline pelina, ki se gojijo in sušijo na opredeljenem območju po zgoraj opisanih metodah, imajo koncentracijo eteričnih olj, ki dajejo žgani pijači izredno močan in svež vonj.

6.3.2 Proizvodni proces

Za izražanje te zelo koncentrirane surovine je potrebna uporaba različnih postopkov:

- destilacija, ki prežene trpkost pelina, je obvezna, in
- prisotnost janeža v mešanici med destilacijo, ki omili ostri okus pelina v ustih.

6.3.3. Zmanjševanje vsebnosti alkohola in stekleničenje

Aromatično ravnoesje pijače „Absinthe de Pontarlier“ je hkrati kompleksno in nestabilno. Odvisno je od začetne sestave rastlin in razmerja med različnimi eteričnimi olji ter zlasti tujonom, katerega najmanjša vsebnost je določena, da ustreza značilnostim proizvoda. Koncentracija različnih hlapnih sestavin, ki sodelujejo pri aromatičnem ravnoesju pijače „Absinthe de Pontarlier“, je zelo spremenljiva in je zlasti odvisna od uporabljenih rastlin ter načinov tradicionalne destilacije. Ta koncentracija je namreč odvisna od gena rastline, njene razvojne faze, hranilne vrednosti, podnebja in narave tal. Glede na uporabljeni način destilacije se lahko spreminja tudi izkoristek ekstrakcije teh sestavin.

Da bi proizvajalci dali v promet proizvod, dovolj bogat s sestavinami, ki so odločilne za značilnosti geografske označbe pijače „Absinthe de Pontarlier“, pri trženju kot spremenljivko za uravnavanje uporabljajo volumenski delež alkohola in uravnavajo dodajanje vode pri zmanjševanju vsebnosti alkohola. Zato mora zmanjševanje vsebnosti alkohola, ki se opravi neposredno pred stekleničenjem, vedno opraviti proizvajalec.

Na splošno so hlapne sestavine v eteričnih oljih zelo občutljive na obremenitve zunanjega okolja, hitro kemično reagirajo in so torej zelo nestabilne.

Ker se topnost kisika v eteričnem olju povečuje z zniževanjem temperature, lahko eterična olja oksidirajo tudi pri nizki temperaturi pri praznjenju sodov, črpanju in stekleničenju, pri čemer se tvorijo predvsem radikali peroksida in hidroperoksida, ki lahko poslabšajo kakovost eteričnih olj.

Pri nizkih temperaturah se lahko tvorijo zrnca, ki priplavajo na površino. Če se torej absint stekleniči, ne da bi ga prej segrevali in homogenizirali, se zrnca filtrirajo pred stekleničenjem, kar močno vpliva na senzorične značilnosti pijače. Po drugi strani, če je pijača zaradi nizke temperature kristalizirala v steklenici, to ne vpliva na njene začetne značilnosti, ki se znova vzpostavijo pri zviševanju temperature.

Eterična olja lahko reagirajo tudi z nekaterimi plastičnimi masami ali kovinami, ki so pri skladiščenju, ravnanju s proizvodom ali pakiranju prepovedane.

Eterična olja v pijači „Absinthe de Pontarlier“ so torej izjemno nestabilna in različne reakcije lahko bistveno spremenijo njihove značilnosti ter s tem senzorične značilnosti te geografske označbe. Da se te značilnosti ohranijo, so do stekleničenja in med tem postopkom potrebni posebni previdnosti ukrepi, da se čim bolj zmanjša prisotnost zraka, svetlobe in kisika ter prepreči stik z nekaterimi nezdružljivimi plastičnimi masami.

Morebitna slabša kakovost eteričnih olj, ki vpliva na senzorične ali fizikalno-kemijske značilnosti, se ugotavlja s poostrenim nadzorom z analitičnim in senzoričnim pregledom pakiranih proizvodov. Po potrebi se lahko na podlagi tega pregleda prepove dajanje na trg proizvoda z napako z zaščiteno geografsko označbo „Absinthe de Pontarlier“.

7. Morebitne zahteve določb Skupnosti in/ali nacionalnih določb

Odlok z dne 12. julija 2013 o geografski označbi „Absinthe de Pontarlier“, objavljen v Uradnem listu Francoske republike z dne 19. julija 2013.

8. Ime in naslov vlagatelja:

Association de Défense de l'Absinthe de Pontarlier
49, rue des Lavaux
25300 Pontarlier
FRANCIJA

Tel. +33 381390470

Faks +33 381395967

E-naslov: contact@pontarlier-anis.com

9. Dodatni elementi (označevanje)

Žgane pijače, za katere se v skladu s temi specifikacijami zahteva geografska označba „Absinthe de Pontarlier“, se lahko dajo na trg ali prodajajo le, če je na etiketi navedena zgornja geografska označba.

Neobvezne navedbe so lahko na etiketi, če so napisane s črkami, ki po širini in višini niso dvakrat večje od črk, s katerimi je zapisana geografska označba „Absinthe de Pontarlier“.

Navedba „vieille sous bois“ (zorjeno v lesenih sodih), ki ji sledi trajanje zorjenja ali ne, je mogoča le, če žgana pijača izpolnjuje pogoje iz točke 3 (predzadnji odstavek).
