



C/2024/5869

27.9.2024

**Objava odobrene standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v sektorju
žganih pijač iz člena 8(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2021/1235**

(C/2024/5869)

To sporočilo je objavljeno v skladu s členom 8(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2021/1235 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“

EU št.: PGI-BG-01856-AM02

Predloženo 22. julija 2024

1. Ime proizvoda

„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“

2. Država članica

Bolgarija

3. Pošiljatelj

Ministrstvo za gospodarstvo in industrijo

4. Sprememba

Pojasnilo, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe iz člena 31 Uredbe (EU) 2019/787 Opis spremembe in razlogi zanjo

Spremembe ne vključujejo spremembe imena ali dela imena geografske označbe, pravnega imena ali kategorije žgane pijače; ne obstaja tveganje zmanjšanja slovesa ali druge značilnosti žgane pijače, ki jo je mogoče pripisati predvsem njenemu geografskemu poreklu; s spremembami se ne omejuje trženje proizvoda.

Potem ko je proizvajalec žgane pijače uradno priglasil spremembe, je bil bolgarski nacionalni postopek za spremembo potrjen z odlokom št. RD-27-4 z dne 27. oktobra 2017 o odobritvi žgane pijače z geografsko označbo „Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“, ki ga je ministrstvo za gospodarstvo izdalo v skladu z oddelkom VII Geografska označba poglavja 9 Žgane pijače iz zakona o vinu in žganih pijačah (uradni list št. 45/2012). Sprememba se v skladu z nacionalnim postopkom za spremembo objavi v dveh nacionalnih dnevnikih publikacijah, zainteresiranim stranem pa je dana možnost, da vložijo ugovor. Ugovori niso bili vloženi. Minister za gospodarstvo in industrijo je izdal nov odlok št. RD-16-617 z dne 2. junija 2023, ki je bil objavljen v neuradnem delu uradnega lista št. 55 z dne 27. junija 2023 (str. 34). Odlok je bil po objavi v uradnem listu objavljen na uradnem spletnem mestu ministrstva za gospodarstvo in industrijo, skupaj s poznejšo posodobitvijo in celotno različico specifikacije proizvoda.

Novo besedilo je dejansko pojasnilo besedila: besedi „prosecco/glera“ sta nadomeščeni z besedo „glera“. Popravljen različica poznejše posodobitve je bila objavljena na uradnem spletnem mestu ministrstva za gospodarstvo in industrijo skupaj s celotno različico specifikacije proizvoda.

⁽¹⁾ UL L 270, 29.7.2021, str. 1.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“

2. Država vložnika

Bolgarija

3. Vrsta geografske označbe

Zaščitena geografska označba (ZGO)

4. Kategorija ali kategorije žgane pijače

4. Žganje iz vina

4.1 Oznaka kombinirane nomenklature

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2208 – Nedenaturiran etilni alkohol z vsebnostjo alkohola manj kot 80 vol. %; žganja, likerji in druge alkoholne pijače

2208 20 – Žganja, dobljena z destilacijo vina iz grozdja ali grozdnih tropin

2208 20 19 – Drugo

5. Opis žgane pijače

Najmanjši volumenski delež alkohola v pijači znaša 40 vol. %. Glede proizvodnje velja, da se iz 100 kilogramov grozdja proizvede največ 75 litrov vina in da je to pridobljeno z destilacijo do največ 65 vol. %.

— Fizikalne, kemijske in/ali organoleptične lastnosti

„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“ je žganje iz vina. Je živo svetlo rumene do jantarjeve barve z obstojno aromo muškata ter pookusom, ki združuje vrtnice in pelargonije, to pa spremljajo značilne oljnate note. Je mineralno, polnega telesa in mehko. Omejeno število posebnih serij zori v hrastovih sodih.

Organoleptične lastnosti pijače izhajajo iz hlapnih snovi, ki jih vsebuje. Glede na številne proizvedene različice je bilo ugotovljeno, da se najboljši organoleptični profil pridobi z najmanj 128 grami na hektoliter absolutnega alkohola. Vonj izhaja iz vsebnosti estrov in aldehydov, ki se spreminjajo s podnebnimi razmerami med letom. Toplejše ko je leto, manjša je vsebnost estrov. Značilni okus izhaja iz vsebnosti višjih alkoholov.

— Posebne značilnosti (v primerjavi z žganimi pijačami iz iste kategorije)

Žganje „Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“ je bilo eno od prvih posebnih žganj iz vina, proizvedenih v Bolgariji. Proizvaja se z destilacijo vina, pridobljenega z zvrščanjem naslednjih sort vinske trte: muscat ottonel, tamyanka, perle de csaba, ugni blanc, aligote in glera. Temperatura med vrenjem in uporabljena tehnologija se strogo nadzorujeta. Destilacija poteka v destilatorju za kontinuirano destilacijo in rektifikacijo vrste DK-5, ki proizvede 24 000 litrov vsakih 24 ur, in dveh destilatorjih za kontinuirano destilacijo in rektifikacijo vrste DK-1, ki proizvedeta 90 000 litrov vsakih 24 ur. Vino vstopi v destilacijsko kolono pri določeni temperaturi. Med destilacijo se hlapi delno utekočinijo in nato znova uparijo (nastane povratni tok), katerega del izteče z destilatом. Bistveno je, da se destilat sam zbere pri volumenskem deležu alkohola najmanj 62–65 vol. %. Nato se razvrsti po stopnji alkohola za shranjevanje in/ali zorenje v hrastovih sodih.

6. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje žganja „Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“ zajema del jugovzhodne Bolgarije. Na severu so razmeroma nizka pobočja vzhodnega dela gorovja Stara Planina. Proti vzhodu leži gorovje Sredna Gora. Proti jugu se razprostirata dolina reke Tundže in Trakijska nižina. Območje sestavljajo naslednji kraji: občina Sliven – devet krajev (mikroregije): mesto Sliven in vasi Gavrailovo, Gergevec, Gorno Aleksandrovo, Dragodanovo, Kalojanovo, Nikolaevo, Strupец in Čintulovo, občina Nova Zagora v regiji Sliven – pet krajev (mikroregije): vasi Naučene, Karanovo, Korten, Konjovo in Sadievo, občina Tvardica v regiji Sliven – dva kraja (mikroregiji): mesto Šivačevo in vas Sborište, občina Tundža v regiji Jambol – en kraj (mikroregija): vas Tenevo, občina Ajtos v regiji Burgas – en kraj (mikroregija): vas Topolica ter občina Kameno v regiji Burgas – en kraj (mikroregija): vas Trojanovo. Skupno vinogradniško območje obsega 4 010 hektarov.

7. Metoda proizvodnje žgane pijače

Proizvajalci navajajo, da se grozdje potrga ročno, ko je tehnološko zrelo, pri čemer mora biti najnižja vsebnost sladkorja 19 %. Grozdje se predela v 24 urah po trgatvi. Peclja se in stiska. Grozdna pulpa se ohladi in 72 do 96 ur macerira. Zaradi stika s trdnimi deli grozda se izločijo aromatične snovi, prisotne v grozdnih kožicah. Poteka nadzorovano alkoholno vrenje. Proizvedeno vino se čim prej destilira v destilatorju za kontinuirano destilacijo in rektifikacijo vrste DK-5, ki proizvede 24 000 litrov vsakih 24 ur, in dveh destilatorjih za kontinuirano destilacijo in rektifikacijo vrste DK-1, ki proizvedeta 90 000 litrov vsakih 24 ur.

Proizvedeni destilat se hrani v posodah iz nerjavnega jekla, najboljše serije pa zorijo v hrastovih sodih. Številni sodi s starostjo postajajo nevtralni. Nekateri sodi so izdelani iz vrste hrasta, znanega kot hrast iz Strandže (*Quercus hartwissiana* Stev.). V Evropi je ta les mogoče najti izključno na gorskem masivu Strandža.

Zaradi stika z lesom se poudarijo barva, vonj in okus destilatov.

Destilat se zmeša z obdelano zmehčano vodo, da se proizvede želeni delež alkohola v višini 40 vol. %. Nazadnje se žganje iz vina „Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“ stekleniči. Ni omejitve, da bi morale stekleničenje potekati izključno na opredeljenem geografskem območju.

8. Posebna pravila za pakiranje

—

9. Posebna pravila za označevanje

—

10. Opis povezave žgane pijače z geografskim poreklom, po potrebi vključno s posebnimi elementi opisa proizvoda ali metode proizvodnje, ki dokazujejo to povezavo

Za geografsko območje žganja „Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven)“, ki na severu meji na pobočja gorovja Stara Planina, so značilni gorsko podnebje, precejšnja količina padavin, visoka povprečna dnevna temperatura in peščena tla. Te razmere omogočajo pridelavo grozdja velike kakovosti, ki vsebuje precej aromatičnih snovi. Trgatev se izvaja, ko sta vsebnosti sladkorja in kislin na optimalni ravni. Postopek alkoholnega vrenja in temperatura se strogo nadzorujeta. Posebne značilnosti postopka destilacije, vzpostavljene leta 1979, se dosledno upoštevajo. Med temi so: zasnova destilarn, delež utekočinjenih in znova uparjenih hlapov (povratnega toka), temperature in stopnje alkohola ter

delež alkohola med 62 vol. % in 65 vol. %, pri katerem izteče destilat. Izkušeni žganjarji ohranjajo tradicijo proizvodnje kakovostnega proizvoda z značajem in stilom posebnega žganja iz vina. Lastnosti proizvoda so svetlo rumena do jantarjeva barva in prijeten vonj, ki združuje vrtnice in pelargonije, spremljajo pa ga značilne oljnate note z mehkim in polnim okusom. V posebnih omejenih serijah proizvoda se zaradi stika s hrastom okrepi aroma z nežnimi hrastovimi notami v zatonu ter pri tem doda mineralna sladkost in poudari mehkost.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://www.mi.government.bg/files/useruploads/files/register_industrialni_lizensi/uslugi/Zapoved_%20Slivenska2_TD.pdf
