

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89

(2022/C 78/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„Hohenloher Birnenbrand” / „Hohenloher Birnenwasser”

Nr UE: PGI-DE-02495 – 17 kwietnia 2019

1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację

„Hohenloher Birnenbrand” / „Hohenloher Birnenwasser”

2. Kategoria napoju spirytusowego

9. Okowita z owoców

3. Opis napoju spirytusowego

Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne	Okowitę z owoców „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” produkuje się wyłącznie na obszarze „Hohenlohe” w procesie fermentacji i destylacji z gruszek pochodzących z tego regionu, z wyjątkiem odmian gruszek deserowych (takich jak Williams Christ). Rzeczywista zawartość alkoholu w napoju spirytusowym gotowym do spożycia: co najmniej 38 % obj. Maksymalna zawartość metanolu: 1 200 g/hl czystego alkoholu Klarowność: klarowny Barwa: bezbarwny lub – w przypadku gdy produkt dojrzewa w drewnianych beczkach – żółtawy lub brązowawy Zapach: typowy zapach gruszkowego napoju alkoholowego z wyczuwalnymi nutami tanin Smak: aromatyczny bukiet gruszek częściowo zależny od użytej odmiany gruszek Dozwolone dodatki do żywności lub inne użyte substancje: brak, z wyjątkiem wody zastosowanej do obniżenia zawartości alkoholu
---	--

<p>Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)</p>	<p>Okowitę z owoców „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” wytwarza się wyłącznie z gruszek uprawianych na obszarze geograficznym „Hohenlohe”. Produkt wytwarza się z typowych dla regionu tradycyjnych odmian gruszek uprawianych na obszarze geograficznym. Co do zasady są to odmiany rodzime dla regionu, na którym występują one już od setek lat, dzięki czemu są szczególnie przystosowane do lokalnych warunków i zastosowań. Tradycyjnie są to wysokie/zwyczajne grusze lub grusze uprawiane na silnie rosnących podkładkach, z wyjątkiem odmian gruszek deserowych (takich jak William Christ).</p> <p>Ze względu na właściwości konserwujące propaguje się wykorzystanie odmian gruszek o dużej zawartości cukru oraz taniny, które to odmiany w szczególności uprawia się w celu udoskonalenia konserwacji cydru (wino owocowe).</p> <p>Destylaty uzyskane z odmian gruszek typowych dla obszaru „Hohenlohe” zawierają średnio o 20 % więcej mleczanu etylu i o 30 % więcej heksanolu niż destylaty uzyskane z innych odmian gruszek. Obie substancje stanowią środki aromatyzujące i służą jako wyznaczniki smaku „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser”. W odniesieniu do tych dwóch wyznaczników nie należy ustalać wartości granicznych/bezwzględnych, gdyż substancje te pochodzą z surowców <i>Pyrus communis</i> i podlegają naturalnie występującym warunkom biologicznym i środowiskowym, które z roku na rok mogą się zmieniać, w szczególności pod wpływem warunków pogodowych.</p> <p>Napój „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” charakteryzuje się zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 38 % obj., która jest zatem wyższa niż minimalna zawartość alkoholu wynosząca 37,5 % obj. wymagana w przypadku okowit z owoców w prawie Unii.</p> <p>W przypadku produktów leżakujących w drewnianych beczkach do celu zrównoważenia barwy nie używa się żadnych barwników, nawet „karmelu” (E 150 a–d).</p> <p>Ani do destylatów, ani do produktu końcowego nie dodaje się żadnych substancji słodzących w celu dopełnienia smaku.</p>
---	--

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

Napój „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” można produkować wyłącznie na określonym i wyznaczonym obszarze geograficznym o nazwie „Hohenlohe”, z odmian gruszek uprawianych na tym obszarze i typowych dla regionu, z wyjątkiem odmian gruszek deserowych (takich jak William Christ).

Oprócz powiatu Hohenlohe obszar „Hohenlohe”, położony w Badenii-Wirtembergii, obejmuje sąsiednie powiaty Main-Tauber, Schwäbisch Hall i Heilbronn, a także powiat Neckar-Odenwald w rejencji Karlsruhe.

Obniżanie zawartości alkoholu w destylatach z gruszek do mocy napoju poprzez dodanie wody, butelkowanie lub przełanie do innych pojemników odpowiednich do sprzedaży oraz etykietowanie i pakowanie mogą odbywać się również poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

5. Metoda uzyskiwania napoju spirytusowego

Tytuł – Rodzaj metody	Fermentacja i destylacja
Procedura	<p>Pierwszy etap produkcji „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” polega na siekaniu lub miazdzeniu gruszek (<i>Pyrus communis</i> L.) świeżo zebranych wyłącznie na określonym obszarze geograficznym. Należy zapewnić, aby wykorzystywano wyłącznie dojrzałe, zdrowe i czyste gruszki. Wykorzystuje się tradycyjne odmiany gruszek uprawiane wyłącznie na obszarze geograficznym, głównie na zwyczajnych gruszkach lub na silnie rosnących podkładkach, a także na rozproszonych drzewach. Ten etap produkcji przeprowadza się dla każdej odmiany oddzielnie, a także w przypadku mieszanek odmian. Wszystkie posiekane lub zmiażdżone owoce umieszcza się w zbiorniku lub beczce (maceracja).</p> <p>Drugim etapem jest fermentacja macerowanych owoców, do których na tym etapie zazwyczaj dodaje się czyste drożdże. Nie stosuje się drożdży modyfikowanych genetycznie. Podczas fermentacji, która przebiega w kontrolowanej temperaturze i zgodnie z ustaloną procedurą, cukier zawarty w gruszkach przekształca się w alkohol i dwutlenek węgla. Proces fermentacji trwa zazwyczaj od dwóch do sześciu tygodni. Po zakończeniu fermentacji sfermentowany zacier przechowywany jest tylko przez krótki czas w celu uzyskania typowego gruszkowego aromatu. Zawartość alkoholu w sfermentowanym, przechowywanym zacierze wynosi 4–8 % obj.</p> <p>Trzecim etapem produkcji jest destylacja sfermentowanego zacieru z gruszek. W praktyce do tego celu używa się różnych rodzajów aparatury destylacyjnej (zwanymi aparatami destylacyjnymi). W zależności od rodzaju aparatury destylacyjnej (aparat destylacyjny z półkami wzbogacającymi lub bez nich) zacier destyluje się raz lub dwa razy do poziomu poniżej 86 % obj. Obecnie przeważnie stosuje się miedziane aparaty destylacyjne kotłowe z półkami wzbogacającymi, dzięki czemu zacier z owoców destyluje się tylko raz. Pozwala to nie tylko zaoszczędzić energię, ale również lepiej zachować aromat gruszek. Na określonym obszarze geograficznym „Hohenlohe” tradycyjnie znajdują się setki małych destylarni zwanych <i>Abfindungsbrennereien</i>. Te małe destylarnie płać podatki na podstawie stawki ryczałtowej, a ich roczna produkcja czystego alkoholu jest ograniczona do 300 litrów na podstawie obowiązujących obecnie przepisów dotyczących akcyzy.</p> <p>Czwartym etapem po destylacji jest przechowywanie (np. w ceramicznym naczyniu, pojemniku ze stali nierdzewnej itp.) lub leżakowanie w odpowiednich pojemnikach. Często używa się beczek z drewna jesionowego lub kasztanowego, co ma zapewnić, aby destylat pozostał bezbarwny. Niektórzy producenci „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” używają jednak również beczek wykonanych głównie z drewna dębowego.</p> <p>Po przechowywaniu lub leżakowaniu piątym etapem produkcji jest proces wykończenia, który obejmuje następujące czynności:</p> <ul style="list-style-type: none"> — (fakultatywnie) kupażowanie różnych destylatów z gruszek, które muszą spełniać powyższe wymaganie; — rozcieńczanie wysokoalkoholowych destylatów z gruszek czystą wodą pitną do mocy napoju; — butelkowanie lub przelanie do innych pojemników odpowiednich do sprzedaży; oraz — etykietowanie i pakowanie.

	<p>W „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” nie używa się żadnych dodatków do żywności, innych substancji równoważących barwę ani produktów słodzących.</p> <p>W zbiornikach używanych w procesie leżakowania destylatów z gruszek nie stosuje się zrębków ani wkładów drewnianych.</p>
--	---

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

<p>Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego lub obszaru pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku</p>	<p>Od niepamiętnych czasów charakterystycznym elementem krajobrazu obszaru geograficznego „Hohenlohe” i występujących na nim poszczególnych terenów naturalnych (w szczególności w dolinach rzecznych) są sady łąkowe oraz, w szczególności w przypadku gruszek, wysokie/zwyczajne grusze lub uprawy gruszek na silnie rosnących podkładkach, w tym drzewa rozmieszczone nieregularnie lub w liniach na obszarze (np. drzewa wzdłuż dróg lub alei) lub pojedyncze drzewa na obrzeżach gruntów ornych. Różnorodność naturalnych terenów i warunków lokalnych znajduje odzwierciedlenie w różnorodności odmian gruszek typowych dla miejsca produkcji.</p> <p>Do produkcji alkoholu (wydajność produkcji alkoholu) w szczególności nadają się odmiany gruszek o dużej zawartości cukru.</p> <p>Do produkcji destylatów wykorzystuje się głównie odmiany gruszek typowe dla regionu „Hohenlohe”, takie jak Karcherbirne, Nägelesbirne, Fässlesbirne/Schnäwelesbirne, Palmischbirne i Wahlsche Schnapsbirne. Odmiany te mają też nazwy regionalne.</p> <p>Opisy tych specjalnych odmian gruszek perry i „Schnaps” („Schnaps” to używane na południu Niemiec kolokwialne określenie oznaczające wysokiej jakości napoje spirytusowe) można również znaleźć w literaturze.</p> <p>Oba instytuty badawcze w Wirtembergii specjalizujące się w tematyce okowit i okowit z owoców (Państwowy Instytut Naukowo-Badawczy Upraw Winorośli i Pomologii oraz Instytut Technologii Fermentacji na Uniwersytecie Hohenheim) przeprowadziły badania nad okowitami z gruszek pochodzących z Hohenlohe. W wyniku tych badań ustalono, że gruszki te mają szczególną właściwość, tj. zawierają średnio o 20 % więcej mleczanu etylu i o 30 % więcej heksanolu niż destylaty uzyskane z innych odmian gruszek.</p> <p>W ramach projektu badawczego pt. „Wysokiej jakości destylaty z owoców z sadów owocowych” przeprowadzonego przez Uniwersytet Hohenheim (Instytut Technologii Żywności, Wydział Technologii Fermentacji) w latach 1999–2001 zbadano poszczególne odmiany gruszek pod kątem możliwości ich wykorzystania do produkcji wartościowych, aromatycznych i typowych destylatów. W wyniku tego badania potwierdzono, że z odmian gruszek typowych dla wyżej wskazanego obszaru geograficznego potencjalnie można uzyskać wysokiej jakości destylaty z gruszek typowe dla regionu (zob. informacje zawarte w części „Opis napoju spirytusowego”).</p>
---	---

	<p>W ramach kolejnego projektu przeprowadzonego przez Uniwersytet Hohenheim (Instytut Technologii Żywności, Wydział Technologii Fermentacji) we współpracy z Landesverband der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e.V. w latach 2013–2014 ponownie potwierdzono, że napój „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser”, niezależnie czy wytwarzany z jednej odmiany czy w wyniku kupażu, wykazuje znacznie większy potencjał pod względem właściwości organoleptycznych niż okowity z innych powszechnych odmian gruszek, w tym okowity z gruszek Williams.</p>
<p>Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym</p>	<p>Oprócz tego, że tradycyjną destylację okowit z owoców prowadzi się od setek lat, najistotniejszą i tradycyjną cechą stanowi powszechne wykorzystanie silnie rosnących podkładek, a także szeroki wachlarz odmian gruszek, które ze względu na wysoką zawartość cukru i w pewnym stopniu tanin nadają się do produkcji różnych przetworów.</p> <p>Silnie rosnące podkładowki charakteryzują się głębszymi korzeniami, dzięki czemu owoce uzyskują charakterystyczny mineralny smak. Zasadniczo odmiany owoców ziarnkowych przystosowane do silnie rosnących podkładek charakteryzują się wysoką zawartością tanin w porównaniu z odmianami uprawianymi na podkładkach karłowatych, dzięki czemu zyskują kwaśny, cierpki posmak.</p> <p>Szczególne na obszarach w mniejszym stopniu nadających się do prowadzenia intensywnych upraw owoców na podkładkach karłowatych do celów bezpośredniej konsumpcji szczególne i zróżnicowane warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze geograficznym umożliwiają dobry rozwój tradycyjnie uprawianych tam gruszek/odmian gruszek i odmian przystosowanych do różnych warunków lokalnych. Stanowi to element ekstensywnych upraw w sadach łąkowych. Te odmiany gruszek przyczyniają się do uzyskania równowagi między kwasowością a zawartością cukru i nadają odpowiednie aromaty typowe dla danej odmiany i tanin w sposób charakterystyczny dla każdej odmiany i tym samym dla każdej lokalizacji. Aromaty te znajdują swoje odzwierciedlenie we właściwościach organoleptycznych destylatu. W szczególności uprawa gruszek na zwyczajnych drzewach lub na silnie rosnących podkładkach przyczynia się do zapewnienia, aby profil aromatu typowy dla odmiany użytego surowca znalazł swoje odzwierciedlenie w charakterystycznych właściwościach organoleptycznych (w szczególności w zapachu i smaku) odpowiednich destylatów (np. aromat tanin). Można również wyczuć typowy zapach gruszkowego napoju alkoholowego, a także aromatyczny bukiet gruszek częściowo typowy dla użytej odmiany gruszek.</p> <p>Na obszarze geograficznym występuje mnóstwo tradycyjnych odmian gruszek, w tym wiele odmian, które na przestrzeni wieków nabrały walorów (wysoka zawartość cukru, aromaty, taniny) sprawiających, że szczególnie nadają się one do przetwarzania w aparatach destylacyjnych kotłowych i w rezultacie stały się bardzo rozpowszechnione oraz są cenione w regionie i poza nim (zob. również „Die 100 besten Obstsorten für die Brennerei” [„100 najlepszych odmian owoców do destylacji”] (Hartmann/Schwarz, s. 100 i nast.).</p> <p>W książce z 1854 r. „Die Kernobstsorten Württembergs” [„Odmiany owoców ziarnkowych występujące w Wirtembergii”] Eduard Lucas opisał odmiany gruszek o szczególnych właściwościach destylacyjnych (zapewniających wyjątkową jakość, np. Karcherbirne, Masselbacher</p>

	Mostbirne, Geddelbacher Mostbirne, Steinbacher Mostbirne, Palmischbirne, Nägelesbirne, Fässlesbirne/Schnäwelesbirne, Mästlesbirne, Wilde Eierbirne). Wahlsche Schnapsbirne to specjalna rodzima odmiana będąca samosiejką, którą w poprzednim stuleciu odkrył gorzelnik produkujący okowity z owoców, pochodzący z Hohenlohe.
--	---

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

Podstawa prawna	Prawodawstwo UE dotyczące napojów spirytusowych; horyzontalne prawodawstwo UE dotyczące etykietowania żywności; krajowe ustawodawstwo dotyczące napojów spirytusowych (ustawodawstwo federalne);
Opis wymogu(-ów)	Ogólne kryteria jakości dotyczące okowit z owoców

8. Wnioskodawca

Wnioskodawca (nazwisko lub nazwa, tytuł)	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft [Federalne Ministerstwo Żywności i Rolnictwa], wydział 414
Status prawny, wielkość i skład (w przypadku osób prawnych)	Ministerstwo federalne stanowiące część rządu federalnego
Obywatelstwo	Niemcy
Adres	Rochusstrasse 1 5 31 23 Bonn
Państwo	Niemcy
Telefon	+49 0228995290
Adres(-y) e-mail	poststelle@bmel.bund.de, 414@bmel.bund.de

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego	Inne oznaczenia i odniesienia geograficzne
Definicja, opis lub zakres dodatkowych informacji	Jeżeli napój „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” jest również wprowadzany do obrotu pod nazwą regionu lub miejsca znajdującego się na określonym obszarze geograficznym „Hohenlohe” (np. Schwäbisch Haller Birnenbrand, Heilbronner Birnenbrand), wówczas gruszki muszą pochodzić z danego mniejszego regionu geograficznego, na którym musi również znajdować się destylarnia. Można również dodać informacje dotyczące regionalnych koncepcji marketingowych, np. logo „Hohenloher Streuobstparadies” [„Raj sadowniczy Hohenlohe”].

Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego	Informacje dotyczące leżakowania i dojrzewania oraz inne informacje (odmiany gruszek):
Definicja, opis lub zakres dodatkowych informacji	<p>Ogólne zasady dotyczące informacji na temat leżakowania i dojrzewania mają zastosowanie do okowit z owoców opatrzonych nazwą rodzajową (nazwa handlowa lub nazwa prawna). Jeżeli chodzi o informacje dotyczące dojrzewania, stosuje się również następujące zasady:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jeżeli produkt leżakował lub był przechowywany przez co najmniej 12 miesięcy, na etykiecie można wskazać dokładny okres leżakowania lub przechowywania wyrażony w latach lub miesiącach, np. „produkt leżakowany przez 14 miesięcy” lub „produkt przechowywany przez 14 miesięcy”. 2. Produkty, które leżakowały przez trzy lata, można opatrzyć oznaczeniem „alt” [„długo leżakowana”]. 3. W przypadku „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” nie używa się oznaczeń wieku powszechnie stosowanych w odniesieniu do okowit z wina i Weinbrand/brandy, takich jak „VSOP”, „VS” itp. 4. Oprócz oznaczenia geograficznego „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” można wskazać wykorzystane odmiany gruszek. 5. Dopuszcza się stosowanie oznaczeń geograficznych w postaci znaków wspólnych w połączeniu z regionalnymi koncepcjami marketingowymi (np. Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald, WiesenObst). W przypadku oznaczeń uzupełniających wskazujących stosowaną jednostkę geograficzną mniejszą niż obszar geograficzny, gruszki muszą pochodzić z takiej mniejszej jednostki geograficznej, na terenie której musi również znajdować się dana destylarnia. Bez uszczerbku dla powyższej zasady można stosować certyfikowane znaki jakości przyznane na podstawie analizy i oceny właściwości organoleptycznych. 6. Oznaczeniu geograficznemu „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser” może towarzyszyć oznaczenie odmiany lub odmian użytych jako surowiec, w kolejności malejącej według zastosowanych proporcji, pod warunkiem że są to typowe odmiany regionalne, które występują i są wykorzystywane na obszarze geograficznym od ponad 50 lat. Odpowiednie i potrzebne informacje zapewnia Landesverband der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e. V. lub można je znaleźć na stronie internetowej http://www.logl-bw.de/index.php/extensions/streuobst. 7. Produkty, w przypadku których cały proces produkcji – tj. destylacja, obniżenie zawartości alkoholu i butelkowanie – odbywa się w jednym zakładzie, można również opatrzyć dodatkowym sformułowaniem „destilliert und abgefüllt in der Brennerei” [„produkt destylowany i butelkowany w destylarni”].