

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

(2019/C 239/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽¹⁾

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

„NORSK AKEVITT”/„NORSK AQUAVIT”/„NORSK AKVAVIT”/„NORWEGIAN AQUAVIT”

Numer akt: PGI-NO-02239 – 25.11.2016

1. Oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioski o rejestrację

„Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Akvavit lub aquavit (kategoria 24 w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008)

3. Opis napoju spirytusowego

Podstawowe właściwości fizyczne

„Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” ma kolor od prawie bezbarwnego do ciemnobursztynowego.

Podstawowe właściwości chemiczne

Zawartość alkoholu etylowego wynosi od 37,5 % do 60 % obj.

Składniki smakowe wywodzą się głównie z destylatów nasion kopru lub kminku zwyczajnego na bazie etanolu, co powoduje, że aquavit zawiera substancje lotne limonenu i (S)-karwonu. Destylaty i/lub maceraty innych ziół i przypraw mogą sprawiać, że aquavit będzie zawierać również inne substancje lotne takie jak anizol, anetol, eugenol, S- i R-linalol. W procesie dojrzewania w beczkach uzyskuje się pochodne ligniny takie jak różne związki gwajakolu; eugenol; wanilina, kwas wanilinowy i podobne substancje; taniny i inne polifenole; lakton dębu (β -metylo- γ -oktalakton).

Podstawowe właściwości organoleptyczne

Aquavit jest łagodny w smaku oraz ma wyraźny zapach i aromat kminku zwyczajnego/kopru z nutami innych ziół i przypraw takich jak, między innymi, anyż, nasiona selera, kwiaty rumianku, nasiona kolendry, nasiona kopru włoskiego, rajske ziarno, suszona skórka z cytryny, suszona skórka z granatu i anyż gwiazdkowaty. W zależności od czasu dojrzewania aromaty pochodzące z beczki będą bardziej dominujące, a aromaty pochodzące z przypraw będą delikatniejsze. Leżakowanie w beczkach nadaje nuty czekolady, kokosu, goździków, kawy, toffi, karmelu oraz nuty dymne i/lub orzechowe.

Cechy szczególne w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii

Użycie ziemniaków jako surowca jest jedną ze szczególnych cech „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit”, która odróżnia ten napój od innych napojów aquavit, które zwykle są produkowane z wykorzystaniem zbóż jako surowca do wyrobu alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Norweski aquavit jest uważany za słodszy, pełniejszy i bardziej złożony w smaku w porównaniu z innymi produktami należącymi do tej samej kategorii, ze względu na związki wytwarzające się podczas leżakowania w beczkach oraz produkty reakcji wynikające z procesu dojrzewania. Aquavit jest tradycyjnie spożywany bez rozcieńczania w temperaturze pokojowej.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

Produkcja „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” odbywa się na terytorium Królestwa Norwegii.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Produkcja „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” składa się z pięciu etapów: produkcja spirytusu ziemniaczanego, destylacja ziół i przypraw, mieszanie przed leżakowaniem, dojrzewanie w beczkach i mieszanie po leżakowaniu oraz butelkowanie.

Produkcja spirytusu ziemniaczanego

Ziemniaki, z których co najmniej 95 % pochodzi z Norwegii, gotuje się i miesza z wodą. Następnie dodaje się naturalne enzymy w postaci słoju jęczmiennego lub egzogenne enzymy rozkładające skrobię, dzięki którym powstaje słodki płyn („płuczka”). Enzymy rozkładają skrobię zawartą w płuczce na cukry; płuczka zostaje schłodzona. Do płuczki dodaje się wyhodowane drożdże, aby rozpocząć fermentację, podczas której cukry zawarte w płynie przekształcają się w etanol, inne alkohole i kongenery. Sfermentowany płyn jest następnie destylowany partiami lub w sposób ciągły przy użyciu destylatora kolumnowego. W destylatorze kolumnowym płuczka przepływa przez szereg płytek. U podstawy kolumny stosuje się parę wodną, ogrzewając w ten sposób płuczkę do temperatury wrzenia, co w rezultacie sprawia, że para przechodzi przez perforowane płytki, usuwając alkohole i kongenery z płynu. Para bogata w alkohol ulega skropleniu w górnej części kolumny. Spirytus, który jest produktem końcowym, ma zawartość alkoholu etylowego min. 96,0 % obj., który nie zawiera więcej niż 10 g metanolu na hektolitr etanolu 100 %.

Produkcja destylatów przypraw

Aquavit musi być aromatyzowany co najmniej jednym destylatem nasion kminku zwyczajnego (*Carum carvi*) i/lub kopru (*Anethum graveolens*). Spirytus ziemniaczany jest poddawany ponownej destylacji w aparacie destylacyjnym kotłowym z suchymi lub zmacerowanymi nasionami kminku zwyczajnego (*Carum carvi*) i/lub kopru (*Anethum graveolens*). Oprócz nasion kminku zwyczajnego i/lub kopru mogą być używane również inne zioła i przyprawy. Zioła lub przyprawy są dodawane do wody i alkoholu etylowego, i przed rozpoczęciem destylacji mogą potrzebować czasu na macerację. Stosunek wody do alkoholu etylowego i czas maceracji zależą od lokalnej receptury. Ilość i wybór ziół i przypraw mogą być różne w zależności od receptury.

Destylaty przypraw są wytwarzane w aparatach destylacyjnych kotłowych, które zawierają, co pozwala zlikwidować gorzki posmak i niewłaściwy kolor. Kontakt składników lotnych z miedzianą powierzchnią aparatów pozwala pozbyć się składników nadających niepożądany smak, na przykład składników zawierających siarkę. Wylewa się kilka pierwszych litrów destylatu („przedgon”) oraz ostatnie litry destylatu („ogon”). Tak zwane „serce” destylatu zachowuje się i wykorzystuje do produkcji aquavitu. Podczas produkcji norweskiego aquavitu końcówkę „serca” zbiera się wcześniej niż w przypadku pozostałych napojów z tej kategorii. Dzięki temu destylaty przypraw w norweskim aquavicie są uważane za świeższe i lżejsze w porównaniu z innymi produktami z tej kategorii.

Mieszanie przed leżakowaniem

Destylaty przypraw mogą być dodawane bezpośrednio do drewnianych beczek do celów dojrzewania albo mogą być mieszane z etanolem, wodą, cukrem lub maceratami przypraw według uznania mieszacza.

Dojrzewanie w beczkach

Aquavit, tj. napój spirytusowy aromatyzowany przyprawami, dojrzewa w Norwegii – przez co najmniej 6 miesięcy – w drewnianych beczkach o pojemności mniejszej niż 1 000 l lub – przez co najmniej 12 miesięcy – w beczkach powyżej 1 000 l. Różnice w czasie dojrzewania w beczkach o różnych rozmiarach wynikają z geometrii beczek, ponieważ powierzchnia beczki wpływa na ekstrahowanie składników smakowych i odparowywanie związków lotnych, co z kolei kształtuje smak aquavitu. Większe beczki mają mniejszą powierzchnię względną w stosunku do pojemności beczki w porównaniu z mniejszymi beczkami, a czas dojrzewania w tych beczkach zostaje wydłużony, aby zapewnić oddziaływanie na smak. Tradycyjnie produkcja aquavitu trwa od sześciu miesięcy do kilkudziesięciu lat.

Do produkcji aquavitu wykorzystuje się, zgodnie z tradycją, beczki dębowe, które wcześniej były wykorzystywane do dojrzewania sfermentowanych napojów alkoholowych takich jak wina sherry, madera i porto. Do dojrzewania aquavitu stosuje się również nowe beczki.

Dojrzewanie w beczkach ma istotne znaczenie dla organoleptycznych właściwości „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit”, które sprawiają, że napój ten jest unikalnym w kategorii aquavitu. Podczas dojrzewania w beczkach związki smakowe i barwnikowe wydobywają się bezpośrednio z drewna i produktów rozkładu makrocząstek drewna. Częsteczki te obejmują, między innymi, pochodne ligniny takie jak różne związki gwajakolu (nadające dymny, aromatyczny i goździkowy smak); eugenol (nadający goździkowy smak); wanilina, kwas wanilinowy i podobne substancje (nadające słodki, waniliowy smak). Taniny i inne polifenole ekstrahuje się z drewna, podobnie jak lakton dębu (β -metylo- γ -oktalakton), który nadaje słodki posmak drewna i kokosu. Właściwości te nie występują w napojach aquavit, które nie dojrzewają w beczkach.

Ponadto dochodzi do reakcji między elementami drewnianymi a składnikami dojrzewającego napoju spirytusowego; między samymi elementami drewnianymi i między samymi składnikami destylatu, co skutkuje wytwarzaniem większej ilości składników smakowych. Częsteczki te obejmują, między innymi, aldehyd octowy i kwas octowy. Utlenianie składników lotnych pochodzących z destylowanych przypraw łagodzi wrażenia smakowe wynikające z przypraw oraz nadaje aquavitowi delikatny, niepalący posmak. Taki proces występuje niezależnie od wieku i poprzedniego użycia beczki.

Po trzecie odparowywanie związków lotnych w trakcie dojrzewania zmienia charakter napoju spirytusowego. Ponieważ woda i alkohol etylowy wyparowują z beczki w trakcie dojrzewania, zmienia się stężenie alkoholu etylowego w produkcie znajdującym się w beczce. Wpływa to na rozpuszczalność związków smakowych takich jak laktony, taniny i pochodne ligniny. Stosunek alkoholu etylowego do wody w wydzielanej parze zależy od temperatury i wilgotności w miejscu leżakowania.

Dojrzewanie w beczkach ma niepowtarzalne znaczenie dla tradycyjnego procesu produkcji norweskiego aquavitu i wyróżnia „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” na tle innych napojów aquavit.

Mieszanie po leżakowaniu i butelkowanie

Po zakończeniu procesu dojrzewania norweski aquavit z różnych beczek z tych samych lub różnych partii produkcyjnych jest mieszany w celu uzyskania napoju o zrównoważonym i złożonym smaku. Smak można dostosować przy użyciu niewielkich ilości destylatów przypraw. Do aquavitu można dodać cukier, lecz w ilości, która nie przekracza zawartości suchej masy 15 g na litr.

Mieszacz może również dodać barwnik w postaci karmelu, aby odpowiednio dostosować barwę gotowego wyrobu. Norweski aquavit uzyskuje swoją barwę głównie w wyniku dojrzewania w drewnianych beczkach, jednak w różnych beczkach może występować różna ilość składników barwnikowych, które rozpuszczają się w aquavicie, nadając różną barwę zawartości poszczególnych beczek. Mieszacz będzie starał się stworzyć produkt końcowy o jednakowej jakości i dlatego konieczne może okazać się użycie niewielkiej ilości barwnika w postaci karmelu w celu dostosowania barwy. Barwnik w postaci karmelu dodaje się wyłącznie jako środek barwiący, a nie jako środek aromatyzujący lub słodzący.

Przed butelkowaniem norweski aquavit jest filtrowany w celu usunięcia wszelkich cząstek drewna, które mogły się zgromadzić w napoju w trakcie dojrzewania w beczkach. Aquavit może zostać ustabilizowany w procesie filtrowania na zimno, aby zapobiec powstaniu zimnych oparów w zabutelkowanym wyrobie.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

„Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” ma zarówno renomę, jak i szczególną jakość, które są powiązane z wyznaczonym obszarem geograficznym.

Renoma

Pierwsza dokumentacja dotycząca produkcji aquavitu w Norwegii pochodzi z 1531 r., kiedy to szlachcic Eske Bille z Bergen wysłał ostatniemu arcybiskupowi Norwegii, Olawowi Engelbrektssonowi, paczkę z norweskim aquavitem. W 1776 r. Christopher Blix Hammer, który mieszkał w wspólnocie Melbostad w Hadeland, opublikował dysertację zatytułowaną „Chymiskoeconomisk Afhandling om norske Akeviter, Bær-Tinkurer og Bær-Safter” (dysertacja chemiczno-ekonomiczna na temat norweskiego napoju aquavit oraz maceratów i soków jagodowych). W dokumencie tym opisano produkcję napoju aquavit z wykorzystaniem spirytusu zbożowego w połączeniu z różnymi ziołami i przyprawami. Christopher Blix Hammer opisał również norweski aquavit w norweskiej książce kucharskiej „Norsk Kogebok”, która została opublikowana w 1793 r.

Mimo że na początku norweski aquavit produkowano z wykorzystaniem spirytusu zbożowego, preferowanym surowcem od lat 30. XIX w. stały się ziemniaki. Pierwszą dokumentację dotyczącą wykorzystywania ziemniaków jako surowca do produkcji napojów spirytusowych w Norwegii można znaleźć w piśmie z 1791 r. skierowanym do króla duńsko-norweskiego w Kopenhadze, który kontrolował ówczesną produkcję napojów spirytusowych w Norwegii. Wprowadzenie ziemniaków do norweskiego rolnictwa uratowało Norwegów przed głodem, ze względu na fakt, że uprawa ziemniaków pozwala uzyskać trzykrotny wzrost plonów skrobi na metr kwadratowy pola w porównaniu ze zbożem. Znaczenie ziemniaków uznano również w momencie odkrycia, że enzymy siodu jęczmiennego można wykorzystywać do rozkładu skrobi na cukry ulegające fermentacji; zaczęto coraz częściej wybierać ziemniaki jako surowiec do produkcji aquavitu.

Fakt, że norweski aquavit jest wytwarzany z norweskich ziemniaków, jest powszechnie znany a norwescy konsumenci aquavitu tego oczekują, przez co ten składnik jest ważnym elementem renomy norweskiego aquavitu.

Tradycja handlu przyprawami sięga czasów średniowiecza. Nasiona kminku zwyczajnego i kopru były stosowane jako środki poprawiające trawienie pełnowartościowych, tradycyjnych posiłków norweskich i dlatego wybierano je do produkcji aromatyzowanego napoju spirytusowego, tj. aquavitu.

Norweska rodzina Lysholm jako pierwsza stosowała dojrzewanie aquavitu w beczkach, zarówno na morzu, jak i na lądzie. Historia ta pokazuje pochodzenie norweskiego aquavitu.

Proces dojrzewania aquavitu ma swoje początki w 1807 r. Dwa lata wcześniej Catharina Lysholm przetransportowała pięć dębowych beczek z norweskim aquavitem do Indii Wschodnich na statku „Thronhjems Prøve”. Ponieważ kapitan nie był w stanie sprzedać tego norweskiego alkoholu, wrócił z nim do Norwegii. Przypuszczano, że aquavit zepsuł się podczas podróży, jednak degustacja pokazała, że jego smak tak naprawdę dojrzał a jakość uległa znaczącej poprawie.

Rodzina Lysholm zachowała ten fakt w ścisłej tajemnicy i po tym, jak w 1821 r. wybudowała w Trondheim swoją gorzelnię, prowadziła dojrzewanie aquavitu w beczkach do wina wzmocnionego. Połączenie dojrzewania aquavitu na morzu z zakrojonym na szeroką skalę eksportem klipfisz do Ameryki Południowej pozwoliło stworzyć najstarszą markę aquavitu na świecie – „Linie Aquavit”. Część nazwy „linie” odnosi się do przekroczenia równika, co zmaksymalizowało efekt dojrzewania.

Rodzina Lysholm, jako właściciel gorzelnii, wybudowała swoje magazyny w pobliżu morza w Trondheim, kiedy odkryła, że procesowi dojrzewania aquavitu sprzyja wyższa wilgotność blisko morza w porównaniu z suchymi magazynami w głębi lądu. Gorzelnia należąca do rodziny Lysholm co prawda zapoczątkowała proces dojrzewania norweskiego aquavitu w beczkach, lecz w żadnym razie nie była jedyną gorzelnią, która wytwarzała aquavit w taki sposób. Wielki sukces rodziny Lysholm związany z dojrzewaniem norweskiego aquavitu w beczkach zachęcił inne gorzelnie, które powstały po 1856. r., do stosowania tego procesu i dojrzewanie w beczkach stało się istotnym elementem produkcji norweskiego aquavitu. Receptury pochodzące z tych gorzelnii sugerują, że czas dojrzewania wyrobów najwyższej jakości może trwać od 20 do 30 lat.

W 1916 r. wprowadzono w Norwegii zakaz produkcji i spożywania napojów spirytusowych. Kiedy w 1927 r. uchylono ten zakaz, norweski rząd zachował kontrolę nad norweskimi producentami napojów spirytusowych za pośrednictwem państwowego monopolu produkcyjnego, który przejął prawa do wszystkich poprzednich receptur i urządzeń wykorzystywanych do produkcji napojów spirytusowych oraz prawa do marki. Na przestrzeni 78 lat monopolu produkcyjnego – do 2005 r. – rozwój produktów i opieka nad kategoriami produktów nie były dostosowane do potrzeb rynku. Oznaczało to, że receptury pochodzące od producentów napojów spirytusowych sprzed wprowadzenia zakazu w znacznej części pozostały niezmienione. Norweskie ustawodawstwo określające stosowanie dojrzewania w beczkach w produkcji „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” zostało wprowadzone w celu ochrony tradycyjnych, norweskich metod produkcji aquavitu oraz w celu zapewnienia, że każdy produkt nazywany „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” spełnia wspomniane wymagania.

Po upadku monopolu produkcyjnego w 2005 r. kilku nowych producentów zaczęło produkować szereg napojów należących do kategorii norweskiego aquavitu zgodnie z tymi samymi, tradycyjnymi metodami produkcji, które zostały opisane powyżej.

W międzynarodowej branży napojów aquavit systematyczne dojrzewanie w beczkach jest tym, co odróżnia norweski aquavit od innych tego rodzaju napojów. Proces ten odpowiada również za międzynarodową renomę związaną z wysoką jakością norweskiego aquavitu – zarówno w przeszłości, jak i w ostatnich latach. Norweski aquavit był wielokrotnie nagradzany w konkursach organizowanych na całym świecie, takich jak San Francisco World Spirits Competition, China Wine & Spirits Award, International Wine & Spirits Competition, International Spirits Challenge, Berlin International Spirits Competition, New York Spirit Competition, Brussel International Exposition (1897), Copenhagen World Fair (1888), World Fair w Bergen (1898), UK World Expo (1907).

Szczególne jakości

Produkt „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” jest szczególnym napojem aquavit, do którego produkcji stosuje się różne formuły destylacji przypraw, metody mieszania, okresy dojrzewania w beczkach i metody mieszania po zakończeniu dojrzewania. Każdy z tych etapów ma kluczowe znaczenie dla stworzenia typowego charakteru norweskiego aquavitu.

Proces produkcji

Używane przyprawy

Wybór przypraw wykorzystywanych do produkcji destylatów przypraw ma zasadnicze znaczenie dla charakteru napoju aquavit.

Destylacja przypraw

Wielkość i kształt aparatów destylacyjnych kotłowych wykorzystywanych do produkcji destylatów przypraw wpływają na charakter gotowego wyrobu. Kształt i wielkość aparatów destylacyjnych kotłowych różnią się w zależności od producenta, dzięki czemu każdy producent aquavitu wytwarza unikalny wyrób. Również wybór „serca” destylatów przypraw różni się między poszczególnymi producentami, co zwiększa unikalność norweskich napojów aquavit.

Dojrzewanie w beczkach

Na etapie dojrzewania w beczkach „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” uzyskuje swój wyjątkowy smak, aromat i zapach. Ze względu na to, że podczas dojrzewania w beczkach napój spirytusowy nabiera właściwego smaku, norweski aquavit pije się w temperaturze pokojowej, czyli inaczej niż napoje aquavit, które nie dojrzewały w beczkach i które zwykle pije się schłodzone.

Czynniki ludzkie

Doświadczenie i wiedza fachowa osób zaangażowanych w produkcję „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” mają kluczowe znaczenie dla uzyskania dobrze znanego, tradycyjnego charakteru tego napoju spirytusowego.

Gorzelnik

Gorzelnik zarządza produkcją używanych destylatów przypraw. Wiedza i doświadczenie gorzelnika są niezbędne do uzyskania właściwej jakości „serca” destylatu przypraw.

Mieszacz

Mieszacz kieruje się zapachem, smakiem i wiedzą podczas mieszania aquavitu przed dojrzewaniem w beczkach. Efekt dojrzewania zależy od prognozowania procesu dojrzewania przez mieszacza oraz jego wyczucia co do tego, w jaki sposób dojrzewanie wpłynie na aquavit. Po zakończeniu procesu dojrzewania kompetencje mieszacza mają kluczowe znaczenie dla mieszania wyrobu w beczkach w celu uzyskania jednolitego produktu wysokiej jakości.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

Podstawowe wymogi zostały określone w rozporządzeniu (WE) nr 110/2008 włączonym do Porozumienia EOG i wdrożonym do § 2 norweskiego rozporządzenia nr 1148 z dnia 11 października 2006 r. w sprawie napojów spirytusowych i napojów aromatyzowanych.

Każdy produkt oznakowany i dystrybuowany jako „Norsk Akevitt”/„Norsk Aquavit”/„Norsk Akvavit”/„Norwegian Aquavit” jest chroniony na mocy szczególnych przepisów rozdziału III, § 6a norweskiego rozporządzenia w sprawie napojów spirytusowych i napojów aromatyzowanych oraz musi być zgodny z tymi przepisami.

§ 6a norweskiego rozporządzenia stanowi, że aquavit musi być produkowany w Norwegii; że 95 % surowca – ziemniaków – musi być uprawiane w Norwegii; oraz że alkohol etylowy i aquavit muszą być produkowane w Norwegii. Ponadto aquavit musi dojrzewać w Norwegii – przez co najmniej 6 miesięcy – w drewnianych beczkach o pojemności mniejszej niż 1 000 l lub – przez co najmniej 12 miesięcy – w beczkach powyżej 1 000 l.

8. Wnioskodawca

Norwegia

Norweskie Ministerstwo Rolnictwa i Żywności/The Norwegian Ministry of Agriculture and Food

P.O. BOX 8007 Dep.

0030 Oslo

NORWEGIA

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

—

10. Przepisy szczególne dotyczące etykietowania

—
