

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym w sektorze napojów spirytusowych, o której to zmianie mowa w art. 8 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2021/1235

(2023/C 249/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 8 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2021/1235 ⁽¹⁾.

„Pacharán navarro”

Nr UE: PGI-ES-01878-AM01

Przekazano dnia 30 stycznia 2023 r.

1. Zmiana

1.1. Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 31 rozporządzenia (UE) 2019/787

Są to zmiany standardowe, ponieważ nie odpowiadają żadnej z okoliczności określonych w art. 31 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych i wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylającego rozporządzenie (WE) nr 110/2008

1.2. Opis i uzasadnienie zmiany

1. ZMIANY LIMITÓW ABSORBANCJI

Opis

Zmieniono lit. c) („Opis napoju spirytusowego”) podsekcja c2) („Parametry jakościowe”). We wskazanej podsekcji zmieniono wartości absorpcji stosowane do oceny barwy napoju spirytusowego.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Proponowane wartości lepiej odzwierciedlają ocenianą cechę, wzmacniając jakość chronionego *pacharán* i odróżniając go od innych tego typu napojów, które nie podlegają żadnemu z tych wymogów:

- Większa intensywność koloru jest równoznaczna z wyższą jakością produktu, więc maksymalne wartości absorpcji, które zostały podane dla długości fal określających kolor chronionego *pacharán* stanowiły ograniczenie co do jakości produktu i dlatego zostały usunięte.
- Jak podano w opisie produktu, Pacharán Navarro ma „bardzo jasny i intensywny kolor granatu lub wiśniowoczerwony z nutami fioletu lub odcieniami fioletu”, w związku z czym minimalna wartość absorpcji przy długości fali 520 nm (kolor czerwony) została zwiększona z 0,40 do 0,50.
- Mając na względzie zapewnienie wysokiej jakości produktu, dodano wartość służącą do sprawdzania utleniania: barwa (T), wyrażona jako wartość graniczna 1,8 dla stosunku absorpcji 420/absorbancji 520.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. AKTUALIZACJA ODNIESIEN DO PRZEPISÓW

Opis

Zmiana specyfikacji produktu w związku z wejściem w życie rozporządzenia (UE) 2019/787

⁽¹⁾ Dz.U. L 270 z 29.7.2021, s. 1.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Specyfikacja produktu została zmieniona w celu zapewnienia zgodności z aktualnie obowiązującymi przepisami: termin „dokumentacja techniczna” zmieniono na „specyfikacja produktu”, a odesłania do uchylonego rozporządzenia (WE) nr 110/2008 zmieniono na odesłania do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r.

W lit. a) („Nazwa i kategoria”) zmieniono kategorię napoju spirytusowego na „32”, która to kategoria jest zgodna z załącznikiem I do obowiązującego obecnie rozporządzenia (UE) 2019/787.

Nie oznacza to żadnej zmiany nazwy prawnej lub definicji tej kategorii ani chronionego produktu. Jedyne zmiany dotyczą numeru kategorii i odesłania do obowiązującego rozporządzenia.

Ta część została również podzielona na dwa odrębne nagłówki – a) Nazwa i b) Kategoria – zgodnie ze strukturą ustanowioną w art. 22 rozporządzenia (UE) 2019/787.

Lit. f) „Prawodawstwo” odnosi się teraz do obowiązującego obecnie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. Jednolity dokument

2.1. Nazwa lub nazwy

Pacharán navarro

2.2. Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego

32. Napój spirytusowy aromatyzowany tarniną lub pacharán

2.3. Państwo lub państwa składające wniosek

Hiszpania

2.4. Język oryginału

hiszpański

2.5. Opis napoju spirytusowego

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne oraz szczególne cechy produktu w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii

„Pacharán navarro” to napój spirytusowy o czerwonej barwie i wyraźnie tarninowym smaku, wytwarzany poprzez macerację owoców tarniny (*Prunus spinosa* L.) w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego wraz z cukrem i czystym olejkiem eterycznym z anyżu, o końcowej zawartości alkoholu między 25 % a 30 % objętości.

Parametry fizykochemiczne:

Zawartość alkoholu: 25–30 % objętościowo.

Cukry ogółem: 80–250 g/l, wyrażone jako sacharoza.

Parametry jakościowe:

Barwa: Pacharán ma bardzo jasny i intensywny kolor granatu lub wiśniowo-czerwony z nutami fioleto lub odcieniami fioleto. Barwę ocenia się na podstawie absorbancji przy trzech długościach fali, stosując następujące wartości minimalne:

Minimalna absorbancja przy 420 nm:	0,50.
Minimalna absorbancja przy 520 nm:	0,50.
Minimalna absorbancja przy 620 nm:	0,05.

Utlanianie: zdefiniowana jako miara barwy (T) wyrażona jako stosunek absorbancji 420/absorbancji 520

Odcień: do 1,80 GBP

Wygląd: błyszczzenie oznacza, że „Pacharán” jest młody i klarowny. Mierzy się to za pomocą mętności.

Mętność: nie przekracza 10 nefelometrycznych jednostek mętności (NTU).

2.6. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszarem geograficznym produkcji *pacharán* objętego OG „Pacharán navarro” jest terytorium wspólnoty autonomicznej Nawarry.

2.7. Obszar NUTS

1. ES2 — Północny Wschód
2. ES220 — Nawarra
3. ES22 — Nawarra

2.8. Metoda produkcji napoju spirytusowego

Pacharán objęty tym oznaczeniem geograficznym musi być wytwarzany przez macerację owoców tarniny w alkoholu pochodzenia rolniczego, z dodatkiem czystego olejku eterycznego z anyżu i cukru przed maceracją albo po niej.

Czas maceracji wynosi od jednego miesiąca (minimum) do ośmiu miesięcy (maksimum).

Do produkcji „Pacharán Navarro” potrzeba od 125 g do 300 g jagód tarniny (*Prunus spinosa* L.) na litr produktu końcowego.

Jedynymi stosowanymi czystymi olejkami eterycznymi są olejki z *Pimpinella anisum*, L. (anyż lub anyżowiec, znany na obszarze produkcji pod nazwami zwyczajowymi *anís verde*, *matalahúga*, *matalahúva*, *simiente* lub *hierba dulce*) lub *Illicium verum* L. (anyż gwiazdkowaty, znany na obszarze produkcji pod nazwami zwyczajowymi *anís estrellado*, *badián* lub *badiana*).

Objętościowa zawartość alkoholu w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego użytym do wytworzenia tego produktu musi wynosić co najmniej 96 %, przy czym musi on spełniać pozostałe wymogi określone w obowiązujących przepisach. Po dodaniu wody pitnej i procesie maceracji zawartość alkoholu wynosi od 26 % do 60 % objętości.

Po zakończeniu procesu maceracji płyn jest dekantowany, a następnie filtrowany przed kontynuowaniem produkcji.

W trakcie procesu produkcji zawartość alkoholu jest obniżana do pożądanego poziomu w produkcie końcowym, który musi wynosić od 25 % do 30 % objętości.

Praktyki niedozwolone:

Stosowanie dodatków lub jakichkolwiek składników innych niż wymienione powyżej jest niedozwolone.

Niedozwolone jest również ponowne użycie partii owoców tarniny do drugiej maceracji.

2.9. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

2.9.1. Pakowanie

Aby zachować jakość produktu:

- Jego butelkowanie musi odbywać się w tym samym miejscu, w którym został wyprodukowany.
- Do pakowania należy stosować butelki szklane lub ceramiczne, z wyjątkiem pojemników o pojemności mniejszej niż 100 ml, w przypadku których można stosować inne materiały zatwierdzone przez UE do użytku spożywczego.

Maksymalna pojemność pojedynczej butelki może wynosić 3 litry.

Butelki, w których „Pacharán Navarro” jest dostępny na rynku, nie mogą zawierać owoców tarniny ani żadnych innych owoców.

2.9.2. Etykietowanie

Butelki muszą być opatrzone etykietą zawierającą:

- oznaczenie geograficzne „Pacharán navarro”;
- nazwę handlową lub numer rejestracyjny producenta.

Oznaczenie zgodności OG „Pacharán Navarro” – składające się z logo OG zawierającego słowa *Indicación Geográfica Pacharán Navarro* i numeru seryjnego wydanego przez organ kontrolny, które należy umieścić podczas procesu etykietowania – musi być umieszczone na każdej jednostce sprzedaży konsumentowi końcowemu (tj. na każdej butelce).

2.10. Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym, w tym, w stosownych przypadkach, szczególne elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające związek

O związku produktu z obszarem geograficznym świadczą następujące kwestie:

Nazwa *pacharán* – która ma dwa możliwe etymologiczne źródła w języku baskijskim, rodzimym języku określonego obszaru geograficznego – jest dobrze znana i dzięki reputacji, jaką cieszy się lokalny produkt, stała się nazwą rodzajową dla tego rodzaju okowity, najpierw w Hiszpanii, a teraz w Europie;

Tradycja wytwarzania i picia tego trunku w Nawarze istnieje od dawna, a wzmianki o niej można znaleźć w literaturze od średniowiecza po dzień dzisiejszy.

Podtrzymywanie tej tradycji doprowadziło ostatecznie do wprowadzenia przemysłowej produkcji *pacharán* w pierwszej połowie XIX w. Z tamtego okresu pochodzą trzy spółki działające do dziś, a kolejne dwie powstały w drugiej połowie tego samego wieku.

Tradycja ta i renoma produktu sprawiły, że otrzymał on „Oznaczenie Jakości Nawarry” od Departamentu Rolnictwa i Środowiska Naturalnego Rządu Nawarry na mocy decyzji regionalnej z dnia 22 czerwca 1987 r. Od tego czasu jest on nadal uznawany w ramach różnych krajowych i unijnych systemów jakości (rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89); rozporządzenie (WE) nr 110/2008).

W wielu publikacjach, w tym w książkach, przewodnikach po restauracjach, przewodnikach turystycznych itp., można znaleźć potwierdzenie tej renomy i lokalnej tradycji *pacharán* w Nawarze.

Owoce tarniny, które nadają *pacharán* jego właściwości organoleptyczne, rosną na tarninie (nazwa naukowa *Prunus spinosa* L.), roślinie dziko rosnącej spokrewnionej z wiśnią i śliwą. Tarnina występuje w całej Europie, ale jest szczególnie rozpowszechniona w górach Nawarry.

Ze względu na silnie zakorzenioną lokalną tradycję wytwarzania *pacharán* w 1987 r. rozpoczęto prace nad uprawą tarniny, a Nawarra jest jedynym miejscem w Europie, gdzie nie tylko rośnie ona dziko, ale jest również uprawiana.

Link do specyfikacji produktu

<https://cutt.ly/Ssm5peS>
