

Transmission of an established geographical indication of spirit drinks

Projekt - Ostatni zapis 09/02/2015 13:13 by nglodmag

I. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

1. Nazwa i rodzaj

a. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji

Polish Cherry (pl)

b. Kategoria

32. Liqueur

c. Państwo(-a) Wnioskodawcy

Polska

d. Język oryginału:

polski

e. Oznaczenie geograficzne - rodzaj

CHOG - chronione oznaczenie geograficzne

2. Dane kontaktowe

a. Wnioskodawca (nazwisko lub nazwa, tytuł)

Wnioskodawca (nazwisko lub nazwa, tytuł)	Związek Pracodawców – Polski Przemysł Spirytusowy
Status prawny, wielkość i skład (w przypadku osób prawnych):	Organizacja branżowa reprezentująca producentów napojów spirytusowych
Obywatelstwo:	Polska
Adres	ul. Trębacka 4, lok. 338 00-074 Warszawa

Państwo	Polska
Telefon	+48226309891
Adres(-y) poczty elektronicznej	biuro@pps.waw.pl

Wnioskodawca (nazwisko lub nazwa, tytuł)	Stowarzyszenie Polska Wódka – Polish Vodka Association
Status prawny, wielkość i skład (w przypadku osób prawnych):	Organizacja branżowa reprezentująca producentów napojów spirytusowych
Obywatelstwo:	Polska
Adres	ul. Emilii Plater 53 00-113 Warszawa
Państwo	Polska
Telefon	+48225971022
Adres(-y) poczty elektronicznej	biuro@pva.org.pl

b.Dane dotyczące pośrednika

Nazwisko, nazwa pośrednika	Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adres	ul. Wspólna 30 00-930 Warszawa
Państwo	Polska
Telefon	+48226232208
Adres(-y) poczty elektronicznej	oznaczenia@minrol.gov.pl

c.Dane kontaktowe zainteresowanych stron

--

d.Dane kontaktowe właściwych organów kontrolnych

Nazwa właściwego organu kontrolnego	Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adres	ul. Wspólna 30 00-930 Warszawa
Państwo	Polska
Telefon	+48226232900
Adres(-y) poczty elektronicznej	sekretariat@ijhars.gov.pl

e.Dane kontaktowe organu kontrolnego

Nazwa organu kontrolnego	Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Adres	ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
Państwo	Polska
Telefon	+48226232900
Adres(-y) poczty elektronicznej	sekretariat@ijhars.gov.pl

3. Opis napoju spirytusowego

Tytuł – Nazwa produktu	Polish Cherry
Fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne właściwości	Polish Cherry to likier: 1) Wyprodukowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej z morsu oraz maceratu z wiśni uprawianych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, z możliwością niewielkiego dodatku morsów lub maceratów z innych owoców jagodowych uprawianych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz naturalnego olejku migdałowego, 2) o zawartości a) alkoholu nie mniejszej niż 24 % obj., b) ekstraktu nie mniej niż 180 g/l, 3) o charakterystycznych cechach organoleptycznych, w szczególności barwie i smaku pochodzących od owoców wiśni sokowych uprawianych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Właściwości fizyczne i chemiczne napoju spirytusowego: - objętościowa zawartość alkoholu: minimum 24%, maksymalnie 45%, - zawartość metanolu – nie więcej niż 20 g/hl alkoholu 100%, - zawartość cukru wyrażonego jako cukier inwertowany – nie mniej niż 120 g/l, - zawartość ekstraktu całkowitego – nie mniej niż 180 g/l, - zawartość cyjanowodoru – nie więcej niż 3,5 g/hl.
Szczegółne właściwości (w porównaniu do napojów spirytusowych tej samej kategorii)	Charakterystyka sensoryczna produktu: Polish Cherry charakteryzuje się bogatym wiśniowo–kwaskowym smakiem z nutą migdałową. Płyn jest klarowny o intensywnym ciemno–rubinowym kolorze pochodzącym wyłącznie z użytych owoców. Produkt jest wytwarzany w wyniku aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego morsem (alkoholizowanym sokiem) wiśniowym lub maceratem z wiśni oraz naturalnym olejkiem wiśniowym, słodzony. Dopuszcza się niewielkie ilości soków lub maceratów z innych owoców jagodowych. Ilość owoców użyta do wytworzenia 1 litra Polish Cherry wynosi nie mniej niż: 0,2 kg. Udział wiśni w stosunku do użytych owoców nie może być mniejszy niż 90%.

4. Proszę określić obszar geograficzny

a. Opis określonego obszaru geograficznego

Rzeczpospolita Polska

b.Obszar NUTS

PL	POLSKA
----	--------

5. Metoda uzyskiwania napoju spirytusowego

Tytuł – Rodzaj metody	Polish Cherry
Metoda	1) Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego produkowany jest wyłącznie z następujących surowców: żyto, pszenica, jęczmień, owies lub pszenżyto albo ziemniak. 2) Przygotowanie morsu wiśniowego jest przeprowadzane w celu utrwalenia surowego soku z wiśni (ewentualnie innych owoców) poprzez alkoholizowanie go do objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 16 % i nie większej niż 20%. Przygotowany w ten sposób półprodukt pozwala zachować świeżość, bukiet i kolor surowca. Otrzymywany w ten sposób półprodukt przechowywany jest w naczyniach ze stali kwasoodpornej nie dłużej niż 1 miesiąc. Mors można otrzymać również z koncentratu wiśniowego odtwarzając przed alkoholizacją pierwotną objętość soku owocowego. Proces alkoholizacji przeprowadza się wykorzystując wyłącznie alkohol etylowy rolniczy zdefiniowany jak wyżej. 3) Macerat z wiśni uzyskuje się w drodze dwustopniowej maceracji nierozdrobnionych owoców wiśni roztworami wodno-alkoholowymi o zawartości alkoholu odpowiednio: 80-85% obj. i 40-45% obj. Zawartość ekstraktu całkowitego w maceracie jest nie mniejsza niż 45 g/l. 4) Do słodzenia stosuje się syrop z cukru buraczanego lub inne syropy glukozy-fruktozowe. 5) Nie stosuje się barwników. Barwa pochodzi wyłącznie z użytych owoców. 6) Woda stosowana do produkcji poddana jest procesowi demineralizacji. 7) Wyżej określone składniki miesza się ze sobą w następującej kolejności: - alkohol etylowy pochodzenia rolniczego, - macerat wiśniowy, - mors, - syrop cukrowy, - olejek migdałowy, - woda do uzupełnienia objętości. 8) Wszelkie naczynia stosowane do magazynowania i/lub produkcji półproduktów wytworzonych z owoców, produktu gotowego wykonane są ze stali kwasoodpornej. 9) Polish Cherry poddawana jest nieinwazyjnej filtracji, o porowatości medium filtracyjnego nie mniejszej niż 2 µm – mającej na celu oddzielenie ewentualnych wytrąceń i osadów, przy jednoczesnym zachowaniu typowych cech surowców. Nie dopuszcza się filtracji na węglu aktywowanym.

6. Związek z obszarem geograficznym pochodzenia

Tytuł – Nazwa produktu	
Szczegóły dotyczące obszaru geograficznego lub pochodzenia związane ze związkiem	Potoczna nazwa tego likieru – wiśniówka - na przełomie XX i XXI w została zastąpiona w obrocie handlowym przez oznaczenie geograficzne Polish Cherry. Lucyna Cwierzakiewiczowa w wydanych w 1893 r. przepisach kulinarnych pt. Jedyne praktyczne przepisy konfitur,

	konserw, soków, marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, ciast i t. p. (Księgarnia Gebethnera i Wolffa, Warszawa 1893) zamieściła przepis na „wiśniówkę prędką do użycia”, którą określiła jako wyborna wódka. Jednakże wiśniówka to nie tylko napój przygotowywany tradycyjnie w domach, ale również produkt wytwarzany na skalę przemysłową.
Szczególne właściwości napoju spirytusowego przypisanego obszarowi geograficznemu	Źródła potwierdzają, że produkcja wiśniówki była dobrze zorganizowana. Po pierwsze, była ona opodatkowana. W Gazecie Krakowskiej z dnia 25 maja 1847 r. Taryfie Powszechnego Podatku Konsumpcyjnego i Dopłaty Miejskiej (Kraków 1847) przewidziano obowiązek płacenia podatku od „wypalanych spirytusowych płynów z użyciem owoców pestkowych jako to wiśnie”. Po drugie, wiśnie wykorzystywane do produkcji wiśniówki pochodziły z licznych upraw krajowych. W 1918 r. Bolesław Kasprowicz w publikacji pt. O suszeniu i zużytkowaniu owoców i warzyw zauważa że „Wiśnie Księstwa i Prus Zachodnich należą do najlepszych” oraz, że „wyższe ceny i większe zapotrzebowanie [na wiśnie] spowodował własnie przemysł i to fabrykacja likierów, soków, suszenia i konserwowania.” Po trzecie, cena gotowego produktu była wysoka. Wódka wiśniowa wytrawna, zgodnie z Hurtowym cennikiem Fabryki Wódek i Likierów (prowincjonalny) Habrbusch i Schiele S.A. wydanym w Warszawie w 1928 r. oraz 1931 r., była jednym z najdroższych alkoholi. Ponadto wiśniówka jest również popularna wśród konsumentów. Już w 1928 r. Antoni Słonimski tak opisał wydarzenie, jakie miało miejsce podczas przyjęcia wydanego z okazji wydania setnego numeru czasopisma „Cyrulik Warszawski” «Menu było bardzo obfite i różnorodne. Najpierw więc wódka i zakąski. Kolega mój Wiktor Popławski prosił o wiśniówkę. Niestety były tylko koniaki. Trzeba było posłać. Tuwim powiedział „że darowanemu koniakowi nie zagląda się w zęby”, ale nikt się nie śmiał, bo wszystkim było przykro, że Popławski czeka na wiśniówkę. Namawialiśmy go na „Meukow’a” na „Hennessy” na „Martel’a” i „Boulestin’a”, owszem próbował każdego gatunku, ale w końcu ze łzami w oczach wyznał, że jest mu strasznie przykro, ale to nie to samo co wiśniówka. Na szczęście przyniesiono parę flaszek wiśniówki i wszyscy z tklivością i rozrzewnieniem patrzyliśmy jak Popławski z nią całuje» (Cyrulik Warszawski: goli w każdą niedzielę, R.3, nr 18 (1928) = nr 100, Warszawa 1928).
Związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym a produktem	Produkcja wiśniówki, czyli Polish Cherry w Polsce ma bogatą tradycję, a sama Polish Cherry posiada renomę wynikającą z jej pochodzenia z terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

7. Wymogi unijne, krajowe lub regionalne

Tytuł	Polish Cherry
Podstawa prawna	1. Ustawa z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz.U. 2013, poz. 144). 2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2010 r. w sprawie wymagań dla niektórych napojów spirytusowych z oznaczeniami geograficznymi odnoszącymi się do terytorium Rzeczypospolitej polskiej (Dz. U. 2011 nr 9 poz. 47).
Opis wymogu(-ów)	Podstawowe wymagania w odniesieniu do produkcji oraz definicja oznaczenia geograficznego Polish Cherry.

8. Suplement do oznaczenia geograficznego

--

9. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Tytuł	Polish Cherry
Opis zasady	Na etykietach musi znajdować się oznaczenie geograficzne „Polish Cherry”, któremu może towarzyszyć napis Chronione Oznaczenie Geograficzne lub skrót ChOG.

II. Inne informacje:

1. Materiały pomocnicze

2. Łącze do specyfikacji produktu.

Hiperłącze:	
-------------	--