

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DOTYCZĄCEJ PISCO

(2011/C 141/16)

WPROWADZENIE

Dnia 27 lipca 2009 r. Republika Peru złożyła wniosek o rejestrację „Pisco” jako chronionego oznaczenia geograficznego zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89.

Zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Komisja sprawdza zgodność wniosku z tym rozporządzeniem w terminie 12 miesięcy od daty złożenia wniosku, o którym mowa w ust. 1.

Wniosek został pod tym kątem sprawdzony i zgodnie z art. 17 ust. 6 służby Komisji poinformowały na 101. posiedzeniu Komitetu ds. Napojów Spirytusowych w dniu 17 listopada 2010 r., że wniosek spełnia wymogi rozporządzenia.

Podstawowe specyfikacje dokumentacji technicznej zostają zatem opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.

Zgodnie z art. 17 ust. 7 osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes może w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji podstawowej specyfikacji dokumentacji technicznej zgłosić zastrzeżenia do umieszczenia oznaczenia geograficznego w załączniku III ze względu na niespełnienie warunków przewidzianych tym rozporządzeniem. Zastrzeżenie, które musi być należycie uzasadnione, przedkłada się Komisji w jednym z języków urzędowych Unii Europejskiej lub z załączonym tłumaczeniem na jeden z tych języków.

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ DOTYCZĄCEJ PISCO

1. **Nazwa:** Pisco

2. **Kategorie napojów spirytusowych:** Okowita z wyłoków z owoców

3. **Opis:**

Okowita produkowana za pomocą fermentacji owoców winorośli (*Vitis vitifera*).

Istnieją trzy rodzaje *Pisco*, rozróżniane ze względu na rodzaj winogron (odmiany aromatyczne lub niearomatyczne) używanych w produkcji oraz poziom fermentacji moszczu winogronowego.

— *Pisco Puro*: powstaje z jednej odmiany winorośli *pisco*; rozróżnia się *Pisco Puro* produkowane winogron aromatycznych i *Pisco Puro* produkowane z winogron niearomatycznych.

— *Pisco Acholado*: powstaje z mieszanki różnych odmian winorośli *pisco*, przed fermentacją lub po destylacji.

— *Pisco Mosto Verde*: produkt destylacji świeżego moszczu winogronowego z winogron *pisco*, które zostały poddane przerwanej fermentacji.

4. Cechy fizyko-chemiczne:

Objętościowa zawartość alkoholu w 20/20 °C (%) minimalna 38,0 maksymalna 48,0

Zawartość suchej masy w 100 °C (g/l): 0,6

Składniki lotne oraz kongenery (mg/100 ml A.A):

— Estry, wyrażone jako całkowita zawartość estrów: minimalnie 10, maksymalnie 330

— Mrówczan etylu: 0

— Octan etylu: minimalnie 10, maksymalnie 280

— Octan izoamylu: 0

Furfural: maksymalnie 5

Aldehydy, takie jak aldehyd octowy: minimalnie 3, maksymalnie 60

Alkohole wyższe, wyrażone jako całkowita zawartość alkoholi wyższych: minimalnie 60, maksymalnie 350

Kwasowość lotna, wyrażona w kwasie octowym: maksymalnie 200

Alkohol metylowy

— *Pisco Puro* i *Mosto Verde* produkowane z winogron niearomatycznych: minimalnie 4, maksymalnie 100

— *Pisco Puro* i *Pisco Mosto Verde* produkowane z winogron aromatycznych i *Pisco Acholado*: minimalnie 4, maksymalnie 150.

5. Obszar geograficzny:

Wszystkie etapy produkcji *Pisco*, od uprawy winorośli do przetwarzania winogron oraz butelkowania produktu końcowego przeprowadzane są na „obszarze produkcji *Pisco*”, który znajduje się w następujących departamentach i prowincjach Republiki Peru:

- 1) Departament Lima, włączając prowincje Lima, Barranca, Cañete i Huaral, a także okręgi Pativilca, Lunahuaná, Mala, Pacarán i Zúñiga.
- 2) Departament Ica, włączając prowincje Chincha, Ica, Nazca i Pisco, a także okręg Ocucaje.
- 3) Departament Arequipa, włączając prowincję Caravelí, a także okręgi Majes, Vitor i Santa Rita de Siguan.
- 4) Departament Moquegua, włączając prowincję Ilo, a także okręg Omate.
- 5) Departament Tacna, włączając Valles de Caplina, Locumba i Sama.

6. Metoda produkcji:

Zbiór winogron ma miejsce do marca do kwietnia i w całości przeprowadzany jest ręcznie.

Rozdrabnianie i usuwanie szypulek. Winogrona przeznaczone do użycia do produktu końcowego są rozdrabniane i pozbawiane szypulek. Na ten proces składa się rozbijanie winogron w celu ekstrakcji soku – ale bez rozdrabniania pestek, i usunięcie szypulek winogron. Usuwanie szypulek jest istotnym elementem procesu służącego do uzyskania sfermentowanego moszczu winogronowego do produkcji napoju objętego ochroną w ramach ChOG.

Przelewanie wina do zbiorników oraz maceracja. Proces ten obejmuje umieszczenie moszczu w zbiornikach fermentacyjnych. W celu uzyskania odpowiedniej głębi smaku wina bazowego, skórka winogron jest macerowana moszczem winogronowym w zbiornikach fermentacyjnych. Czas maceracji zależy od cech danej odmiany.

Tłoczenie. Kiedy maceracja zostaje zakończona, wyciska się wycisk z winogron.

Fermentacja. Fermentacja przeprowadzana jest w pojemnikach, które mogą być kadziami fermentacyjnymi z betonu w większych centrach produkcyjnych, lub tradycyjnymi dużymi glinianymi słojami lub dzbanami w mniejszych centrach produkcyjnych.

Fermentacja może być przeprowadzana bez maceracji lub przy częściowej lub całkowitej maceracji wycisków winogronowych, w zależności od rodzaju *Pisco* produkowanego w danej partii. Po procesie maceracji następuje proces zwany tradycyjnie „wymowaniem z kadzi”, na który składa się oddzielanie stałej części moszczu, tj. wycisków winogronowych (skórek i pestek) od cieczy (soku ze sfermentowanych winogron), co pozwala na dokończenie fermentacji.

Destylacja. Cechą charakterystyczną *Pisco* jest to, że powstaje ono za pomocą bezpośredniej i przerywanej destylacji. W jej trakcie oddziela się jego zbędne części, pozostawiając wyłącznie centralną część produktu, określaną jako „ciało” lub też „serce”. Moszcz podgrzewany jest w małych aparaturach do destylacji, wykonanych z miedzi lub cyny.

Dojrzewanie lub „leżakowanie”. Alkohol musi być przechowywany w odpowiednich pojemnikach przez minimum trzy miesiące przed jego butelkowaniem. Przed butelkowaniem produktu przeprowadza się proces filtracji z użyciem filtrów czyszczących w celu wyeliminowania zawieszonych cząsteczek.

7. Związek produktu z obszarem geograficznym:

Klimat południowego wybrzeża Peru, gdzie znajduje się obszar produkcji *Pisco*, jest suchy ze względu na tamtejsze prądy morskie. Naturalna wilgotność pojawia się jedynie podczas rzadkich opadów deszczu oraz mgieł w okresie zimowym. Niska wilgotność oraz mała częstotliwość opadów atmosferycznych w ciągu roku dostarcza optymalnych warunków uprawy winorośli, które po zbiorze są wysokiej jakości i nadają się znakomicie do produkcji przedmiotowego napoju.

Średnia roczna maksymalna temperatura na obszarze produkcji *Pisco* waha się między 30,8 °C a 24,4 °C. Średnia minimalna temperatura waha się między 16,7 °C a 11,6 °C, podczas gdy średnia temperatura roczna osiąga wartości między 22,4 °C a 18,5 °C. Ten dość dziwny gradient temperatury pozwala winorośli osiągnąć maksymalną dojrzałość fizjologiczną i technologiczną, co z kolei umożliwia odpowiednią fermentację moszczu. Ze względu na fakt, że winogrona gromadzą w sobie odpowiednią ilość cukrów, drożdże wytwarzają więcej alkoholu, co z kolei powoduje wysoką zawartość alkoholu w produkcie w trakcie jego destylacji.

Obszar produkcji *Pisco* charakteryzuje się występowaniem mieszanych gleb (gleb gliniastych, piaszczystych oraz wapnistych, w równych proporcjach) oraz gleb bardzo piaszczystych, natomiast woda używana do nawadniania tego terenu pochodzi z powodzi, jako że obszary te znajdują się w niedalekiej odległości od łańcucha górskiego Andów. Ten sposób nawadniania winnic skutkuje wysoką jakością winogron.

Do wymienionych wcześniej elementów należy dodać metody uprawy winorośli przez producentów w należących do nich winnicach oraz tradycyjny sposób wytwarzania produktu, który zawdzięcza swoją unikalność połączeniu sztuki, zwyczajów i cennego doświadczenia.

8. Wymogi ustanowione przez prawodawstwo krajowe:

Pisco podlega ochronie w Republice Peru jako oznaczenie pochodzenia na mocy Resolucjón Directoral n° 072087-DIPI wydanego przez INDECOPI dnia 12 grudnia 1990 r.

Procedura administracyjna, którą musi przejść producent przed INDECOPI w celu uzyskania zezwolenia na używanie przedmiotowego oznakowania, obejmuje wymóg udowodnienia, że wytwarzany przez niego produkt spełnia wymogi peruwiańskiej normy technicznej 211.001:2006.

9. Wnioskodawca:

Instituto nacional de defensa de la competencia y de la protección de la propiedad intelectual «INDECOPI», calle De la Prosa, 138 — San Borja, Lima, Perú.

10. Organ nadzorczy:

Comisión nacional del Pisco «CONAPISCO», Calle Uno Oeste 060. Urb. Corpac — San Isidro, Lima, Perú.

11. Etykietowanie:

Przed wprowadzeniem do sprzedaży na rynku krajowym i zagranicznym należy dopilnować, by oznakowanie wina było zgodne ze specyfikacjami technicznymi obowiązującymi na podstawie norm NTP 210.027/2004, NTP 209.038/2003 i NMP 001/1995.

Na etykiecie musi znaleźć się nazwa odmiany winorośli *Pisco* oraz adres winnicy. Miejsce produkcji można umieścić również pod pozycją „Zona de Producción”, ale jedynie w przypadku gdy *Pisco* jest wytwarzane i butelkowane na obszarze produkcji *Pisco* i obszarze pochodzenia winorośli *Pisco* użytych do jego produkcji.