

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 429/09)

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

„GRAPPA DELLA VALLE D'AOSTA/GRAPPA DE LA VALLÉE D'AOSTE”

Nr UE: PGI-IT-02479 – 30 sierpnia 2018

1. Nazwa

„Grappa della Valle d'Aosta/Grappa de la Vallée d'Aoste”

2. Kategoria napoju spirytusowego

Okowita z wyłoków z winogron (kategoria nr 6 w rozporządzeniu (WE) nr 110/2008)

3. Opis napoju spirytusowego

Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne

- Bezbarwna, poza przypadkami dodania roślin lub karmelu lub poddania dojrzewaniu w drewnianych pojemnikach.
- Przejrzysta i krystaliczna, dająca odczucia zapachowe i retronosowe o cechach aromatycznych od kwiatowych do owocowych w zależności od wykorzystanego surowca. Na podniebieniu grappa jest ciepła, delikatna i wzbogacona korzennym posmakiem w przypadku produktów poddanych dojrzewaniu.
- Nie jest aromatyzowana, z wyjątkiem przypadków określonych w tradycyjnych metodach, które przewidują dodanie miodu, roślin aromatycznych lub ich części oraz owoców lub ich części.

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

- Objętościowa zawartość alkoholu w „Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” jest nie mniejsza niż 38 %, a zawartość substancji lotnych innych niż alkohol etylowy i metylowy wynosi lub przekracza 140 gramów na hektolitr alkoholu 100 % obj.
- Jeśli chodzi o białe grappy, to najczęściej występującymi wrażeniami aromatycznymi są wrażenia charakterystyczne dla (głównie lokalnych) odmian winorośli pochodzenia, które przejawiają się w nutach kwiatowych/balsamicznych/owocowych (takich jak jaśmin, szałwia, brzoskwinia, morela, owoce egzotyczne). W przypadku grapp poddanych leżakowaniu korzenny posmak można przypisać korzenno-roślinnemu charakterowi wielu tradycyjnych odmian winorośli, a także nutom drzewnym zawartym w beczkach oraz samemu okresowi dojrzewania.
- Zawartość cukru nie przekracza 20 gramów na litr, wyrażonego jako cukier inwertowany. Ograniczenie to obejmuje również ewentualne wykorzystanie miodu do celów aromatyzowania. W przypadku gdy okowita ta leżakowała przez co najmniej 12 miesięcy, może zawierać karmel.

4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

Całe terytorium regionu autonomicznego Dolina Aosty.

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

„Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” jest otrzymywana w wyniku destylacji, wyłącznie przy użyciu aparatu destylacyjnego kotłowego, sfermentowanych lub na wpół sfermentowanych wyłoków z winogron, bezpośrednio za pomocą pary wodnej lub przez dodanie wody do aparatu destylacyjnego (system łaźni wodnej). W produkcji grappy dozwolone jest stosowanie naturalnego płynnego drożdżowego osadu winiarskiego w ilości nie większej niż 25 kg na 100 kg wykorzystanych wyłoków z winogron. Surowce są pozyskiwane wyłącznie z odmian dopuszczonych do uprawy w Dolinie Aosty. Surowce muszą być bardzo dobrze zachowane i pozyskiwane z winogron produkowanych i przetwarzanych na terytorium regionu autonomicznego Dolina Aosty. Ilość alkoholu z osadów drożdżowych nie może przekraczać 35 % całkowitej zawartości alkoholu w wyrobie gotowym. Naturalny płynny drożdżowy osad winiarski może być wykorzystany poprzez dodanie osadu do wyłoków z winogron przed ich destylacją. Działania te muszą być przeprowadzone w tej samej destylarni produkcyjnej. Destylacja sfermentowanych lub na wpół sfermentowanych wyłoków z winogron, wyłącznie przy użyciu aparatu destylacyjnego kotłowego, musi odbywać się na poziomie poniżej 86 % obj. Otrzymany produkt może zostać poddany redestylacji w ramach tej dopuszczalnej wartości. Przestrzeżenie ograniczeń musi być potwierdzone przez prowadzenie dokumentacji, w której każdego dnia odnotowuje się ilości wyłoków i naturalnego płynnego drożdżowego osadu winiarskiego przeznaczone do destylacji.

Zgodnie z tradycyjnymi metodami produkcji do „Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” można dodać miód, rośliny aromatyczne lub ich części, a także owoce lub ich części. Do aromatyzowania „Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” wykorzystuje się następujące rośliny aromatyczne lub ich części: *Glycyrrhiza glabra* L., *Ruta graveolens*, *Juniperus communis* L., *Juglans regia* L., *Artemisia umbelliformis* L., *Artemisia genipi* (Weber), *Artemisia glacialis* L., *Rubus idaeus* L., *Vaccinium myrtillus* L., *Sambucus nigra* L., *Achillea millefolium*, *Achillea moschata* (Wulfen), *Rosa canina* L., *Prunus persica* L., *Vanilla planifolia* J. e A., *Laurus nobilis* L., *Illicium verum* H., *Pinus cembra* L., *Thymus* L.

Można dodać maksymalnie 20 gramów cukru na litr, wyrażonego jako cukier inwertowany.

Możliwe jest stosowanie karmelu jako barwnika do grappy, którą poddano dojrzewaniu przez co najmniej dwanaście miesięcy, zgodnie z obowiązującymi przepisami unijnymi i krajowymi.

„Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” może być poddawana dojrzewaniu w beczkach, kadziach i innych drewnianych pojemnikach, które nie są lakierowane ani powlekane, przez okres nie krótszy niż 12 miesięcy, w monitorowanych przez organy podatkowe obiektach znajdujących się w regionie. Dozwolone są normalne sposoby czyszczenia i konserwacji drewna.

„Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” musi być destylowana na terytorium regionu.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

Surowce muszą być pozyskiwane wyłącznie z winogron produkowanych i przetwarzanych na terytorium regionu autonomicznego Dolina Aosty. Warunki klimatyczne panujące w winnicach położonych na dużych wysokościach (jak w całym regionie alpejskim, którego grappa zawsze była symbolicznym destylatem) sprzyjają syntezie i gromadzeniu się typowych dla danej odmiany aromatów w skórkach winogron. Niskie temperatury surowej alpejskiej zimy, która następuje po zbiorach, zapobiegają ryzyku zanieczyszczenia bakteryjnego lub grzybiczego przechowywanych wyłoków z winogron lub je ograniczają. Ponadto ograniczona ilość surowca oraz bliskość gospodarstw winiarskich i destylarni umożliwiają destylację wyłącznie świeżych wyłoków z winogron lub wyłoków z winogron przechowywanych przez minimalną ilość czasu. Chociaż czynniki te ograniczają wielkość produkcji, mogą one wpłynąć na poprawę cech jakości. Staranne stosowanie urządzeń do destylacji w małych partiach pozwala na odpowiednie wydobycie naturalnych aromatów charakterystycznych dla „Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” i jest niezbędne do uzyskania czystych destylatów jednodmianowych, co byłoby niemożliwe w przypadku stałych instalacji przemysłowych.

Produkcja „Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste”, tradycyjnie polegająca na bezpośredniej destylacji wyłoków z winogron w małych rzemieślniczych aparatach destylacyjnych kotłowych, jest ściśle związana z terytorium pochodzenia. Produkcja „Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” jest zgodna z powołaniem do uprawy winorośli w regionie oraz z dużym zróżnicowaniem warunków środowiskowych i uprawianych odmian.

Najczęściej występującymi wrażeniami aromatycznymi grapp są wrażenia charakterystyczne dla (głównie lokalnych) odmian winorośli pochodzenia, które przejawiają się w nutach kwiatowych/balsamicznych/owocowych (takich jak jaśmin, szałwia, brzoskwinia, morela, owoce egzotyczne). W przypadku grapp poddanych leżakowaniu korzenny posmak można przypisać korzenno-roślinnemu charakterowi wielu tradycyjnych odmian winorośli, a także nutom drzewnym zawartym w beczkach oraz samemu okresowi dojrzewania.

Wytwórnice wina, z których pozyskuje się świeże i sfermentowane wytloki z winogron, znajdują się w pobliżu destylarni; dzięki temu wytloki mogą być szybko poddane destylacji, zanim zaczną się psuć, co pozwala zachować właściwości organoleptyczne winogron. Ma to zasadnicze znaczenie dla wydobycia aromatów i związków, które nadają „Grappa della Valle d’Aosta”/„Grappa de la Vallée d’Aoste” jej właściwości organoleptyczne. Do uzyskania takiego rezultatu w znacznym stopniu przyczynia się również surowa alpejska zima.

Surowce muszą być pozyskiwane wyłącznie z odmian winorośli dopuszczonych do uprawy w Dolinie Aosty, jak przewidziano w specyfikacji produktu win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Valle d’Aosta”.

Pochodzenie surowców musi być możliwe do ustalenia na podstawie dokumentów towarzyszących i rejestrów destylarni.

Ponadto szczególnie rygorystyczne wymogi dotyczące wytlóków z winogron (określone w przepisach krajowych) powodują, że w wytlókach z winogron, a w konsekwencji w powstałych z nich produktach ekstrakcji i destylacji, występuje większa różnorodność związków dających odczucia zapachowe i retronosowe o cechach aromatycznych od kwiatowych do owocowych w zależności od wykorzystanego surowca. Na podniebieniu grappa jest ciepła, delikatna i wzbogacona korzennym posmakiem w przypadku produktów poddanych dojrzewaniu.

Renoma „Grappa della Valle d’Aosta”/„Grappa de la Vallée d’Aoste” wywodzi się z dawnej tradycji produkcji grappy na małą skalę. Pierwsze historyczne dokumenty odnoszące się do produkcji grappy w Dolinie Aosty pochodzą z 1843 r., kiedy to angielski podróżnik Arthur Thomas wspomina o produkcji grappy w Dolinie Aosty. (P. Malvezzi, 1972, „*Viaggiatori inglesi in Valle d’Aosta*”). W wielu późniejszych źródłach historycznych udokumentowano destylację wytlóków z winogron w regionie, początkowo przeprowadzaną głównie przez grupy rzemieślniczych plantatorów winorośli, ale coraz częściej powierzaną lokalnym destylarniom powstałym w tym okresie. W tym kontekście należy wspomnieć o badaniu rolniczym dotyczącym warunków klasy rolniczej w 1878 r. (P. Careggio, 2004, „*L’inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola. 1885*”, red. Le Chateau), rękopisie z 1887 r. na temat rolnictwa w Dolinie Aosty (L. Argenter, 2004, „*Leçons sur l’agriculture valdôtaine*”, red. Le Château), obszernym sprawozdaniu historycznym zamieszczonym w książce „*Vini e distillati della Valle D’Aosta*” (Vola e Sanguinetti, 1971, red. Musumeci), a ponadto zbiorze rozmów z plantatorami winorośli z Doliny Aosty („*Vini, vigneti e vigneroni della Valle D’Aosta*”, P. Cossavella, 2012, Tipografia Valdostana). W kronikach rolników z Doliny Aosty znajdują się również liczne zapisy promocyjne pochodzące z początku XX wieku („*Almanach de l’agriculteur valdotain*”, 1911, Imprimerie Joseph Marguerettaz; „*Messenger valdotain*” wydanie z 1912 r. i 1931 r. Imprimerie Catholique).

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

Dekret Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 5396 z dnia 27 listopada 2008 r., w którym m.in. ustanowiono bardziej rygorystyczne wymogi dotyczące wytlóków niż wymogi określone w przepisach unijnych.

Ustawa szczególna regionu autonomicznego Dolina Aosty.

8. Wnioskodawca

Nazwa: Istituto Tutela Grappa della Valle d’Aosta.

Adres: Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel Aosta.

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego oraz przepisy szczególne dotyczące etykietowania

Oprócz nazwy w języku włoskim „Grappa della Valle d’Aosta” można – jednocześnie lub alternatywnie – stosować również nazwę w języku francuskim „Grappa de la Vallée d’Aoste” zgodnie z art. 38 ustawy szczególnej regionu autonomicznego Dolina Aosty, w którym przyznaje się równy status językowi francuskiemu i włoskiemu.

Nazwie „Grappa della Valle d’Aosta”/„Grappa de la Vallée d’Aoste” może towarzyszyć odniesienie:

- a) do nazwy jednej odmiany winorośli, jeżeli grappa została wydestylowana z surowców pochodzących z winifikacji tej odmiany winorośli: dozwolony jest próg tolerancji innych odmian winorośli, z wyłączeniem wszystkich, które nie są dopuszczone do uprawy w Dolinie Aosty, do 15 % masy;

- b) do nazw nie więcej niż dwóch odmian winorośli, jeżeli grappa została wydestylowana z surowców pochodzących w całości z winifikacji tych odmian winorośli. Odmiany winogron muszą być podane na etykiecie w kolejności malejącej pod względem masy. Odmian winorośli stanowiących mniej niż 15 % masy całkowitej nie można wskazywać na etykiecie;
- c) do jednego z siedmiu podobszarów geograficznych produktu ujętego w obowiązującej specyfikacji produktu dotyczącej wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia Valle d'Aosta, wyłącznie wówczas, gdy surowce pochodzą z winifikacji winogron zgodnych z wyżej wspomnianą specyfikacją, w kontekście dodatkowych informacji dla konsumenta;
- d) do metody destylacji, jedynie destylacji okresowej, oraz do rodzaju aparatu destylacyjnego.

W przypadku grapp, które kwalifikowałyby się do opatrzenia jednocześnie więcej niż jednym z odniesień określonych w lit. a) i b) powyżej, nazwie może towarzyszyć tylko jedno z tych odniesień.

Nazwie „Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” musi towarzyszyć odniesienie do nazwy wszelkich roślin aromatycznych lub ich części oraz owoców lub ich części, dodawanych zgodnie z tradycyjnymi metodami produkcji, o których mowa w lit. d) niniejszej dokumentacji technicznej.

W przypadku leżakowania przez okres nie krótszy niż 12 miesięcy w beczkach, kadziach i innych drewnianych pojemnikach, które nie są lakierowane ani powlekane, w obiektach, w których odbywa się proces dojrzewania „Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” monitorowanych przez organy podatkowe możliwe jest stosowanie słów „vecchia” lub „invecchiata” w ramach prezentacji i promocji. Słów „riserva” lub „stravecchia” można używać w odniesieniu do „Grappa della Valle d'Aosta”/„Grappa de la Vallée d'Aoste” dojrzewającej przez co najmniej 18 miesięcy. Okres leżakowania może być wyrażony w latach i miesiącach lub jedynie w miesiącach.

Nie naruszając powyższych przepisów dotyczących dojrzewania, w celu przekazania konsumentom dokładnych informacji, możliwe jest również określenie rodzaju wykorzystanego drewnianego naczynia (np. barrique, tonneau, caratello itp.), w tym za pomocą odpowiednich przymiotników, wyłącznie wówczas, gdy grappa była przechowywana w tym rodzaju pojemnika przez co najmniej połowę minimalnego czasu dojrzewania wymaganego dla danej klasy („invecchiata”, „riserva”).
