

Przekazanie uznanego oznaczenia geograficznego napoju spirytusowego

Polska Wódka/Polish Vodka
Nr UE: PGI-PL-01967
Złożono dnia 21-11-2017
PGI

1. DOKUMENTACJA TECHNICZNA

1.1. Nazwa i rodzaj

1.1.1. Nazwa lub nazwy

Polska Wódka/Polish Vodka (pl)

1.1.2. Kategoria

15. Vodka

1.1.3. Państwo(-a) Wnioskodawcy

Polska

1.1.4. Język oryginału:

polski

1.1.5. Oznaczenie geograficzne - rodzaj

CHOG - chronione oznaczenie geograficzne

1.2. Dane kontaktowe

1.2.1. 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	Związek Pracodawców – Polski

	Przemysł Spirytusowy ul. Trębacka 4, lok. 338 00-074 Warszawa
Państwo	Polska
Telefon	+48226309891-4
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	Stowarzyszenie Polska Wódka – Polish Vodka Association ul. Złota 59 00-120 Warszawa
Państwo	Polska
Telefon	+48222223821
Adres(-y) poczty elektronicznej	biuro@pva.org.pl

1.2.2. 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

1.2.3. Dane kontaktowe zainteresowanych stron

1.2.4. 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

1.2.5. 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

1.3. Opis napoju spirytusowego

Tytuł – Nazwa produktu	Polska Wódka/Polish Vodka
Fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne właściwości	Polska Wódka/Polish Vodka to: 1) wódka niezawierająca dodatków innych niż woda, albo 2) wódka smakowa o nadanym dominującym smaku innym niż smak surowców użytych do jej wyrobu,

	<p>zawierająca naturalne środki aromatyczne, a w szczególnych przypadkach barwniki, o maksymalnym poziomie cukru wyrażonym jako cukier inwertowany nieprzekraczającym 100 gramów na litr czystego alkoholu,</p> <p>- otrzymane z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego uzyskanego z żyta, pszenicy, jęczmienia, owsa lub pszenżyta albo ziemniaków, uprawianych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której wszystkie etapy wyrobu odbywają się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i która może być leżakowana w celu nadania jej szczególnych właściwości organoleptycznych.</p> <p>— Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne</p> <p>I. wódka</p> <p>a) minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 37,5 % obj.; maksymalna 55% obj.</p> <p>b) maksymalny poziom pozostałości:</p> <p>- estry, wyrażone w gramach octanu etylu na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 0,5;</p> <p>- aldehydy, wyrażone w gramach aldehydu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 0,3;</p> <p>- alkohole wyższe, wyrażone w gramach metyl-2-propanolu-1 na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 0,3;</p> <p>- metanol, wyrażony w gramach na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 10;</p> <p>- sucha pozostałość po odparowaniu, wyrażona w gramach na hektolitr: 3,5;</p> <p>- furfural: niewykrywalny</p>
--	--

	<p>II. wódka smakowa</p> <p>a) minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 37,5 % obj.; maksymalna 70% obj.</p> <p>b) maksymalna zawartość cukru wyrażona jako cukier inwertowany zależna jest od zawartości alkoholu w produkcie i wynosi odpowiednio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 37,5 g/l dla wódki o zawartości alkoholu 37,5% obj. - 40 g/l dla wódki o zawartości alkoholu 40% obj., itd.
<p>Szczególne właściwości (w porównaniu do napojów spirytusowych tej samej kategorii)</p>	<p>Polska Wódka/Polish Vodka w odróżnieniu od innych napojów spirytusowych należących do tej samej kategorii ma maksymalną zawartość alkoholu na poziomie 55% (wódka nie ma górnego limitu zawartości alkoholu). Nie można do Polskiej Wódki/Polish Vodka dodawać cukru, który często dodawany jest do wódek w celu „zaokrąglenia” smaku. Stąd łagodność polskiej wódki wynikająca z czystości i neutralności alkoholu i wody. Do Polskiej Wódki/Polish Vodka nie dodaje się dodatków innych niż woda (w odróżnieniu od wódek, którym można nadać specjalne własności organoleptyczne inne niż aromat dominujący), co oznacza, że jej smak i zapach pochodzi wyłącznie z alkoholu i wody. Do innych wódek zaś możliwe jest dodawanie substancji aromatyzujących pochodzących z fermentacji.</p> <p>Ponieważ dodatek cukru, substancji aromatyzujących pochodzących z fermentacji surowców stosowanych do destylacji czy innych dodatków nadających specjalne własności organoleptyczne inne niż aromat</p>

	<p>dominujący może mieć na celu „zaokrąglenie” smaku przez ukrycie niepożądanych właściwości organoleptycznych alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego stosowanego do produkcji wódki, w przypadku Polskiej Wódki/Polish Vodka alkohol ten musi posiadać znacznie lepsze właściwości organoleptyczne. Dlatego też, dla Polskiej Wódki/Polish Vodka zostały również zdefiniowane limity ubocznych produktów fermentacji dla produktu, które są niższe (w przeliczeniu na litr czystego alkoholu) niż analogicznie dla alkoholu etylowego rolniczego. Określony także został dla Polskiej Wódki/Polish Vodka limit suchej pozostałości po odparowaniu, co definiuje obok jakości alkoholu, również czystość wody.</p> <p>I. wódka</p> <p>a) charakterystyka sensoryczna:</p> <p>płyn bezbarwny, klarowny,</p> <p>zapach – czysty, łagodny, surowcowy,</p> <p>smak – neutralny, łagodny, niewyczuwalny żaden inny smak oprócz smaku surowca;</p> <p>II. wódka smakowa</p> <p>a) charakterystyka sensoryczna:</p> <p>Cechy organoleptyczne typowe dla użytych środków aromatyzujących.</p>
--	--

1.4. Proszę określić obszar geograficzny

1.4.1. Opis określonego obszaru geograficznego

Rzeczpospolita Polska

1.4.2. Obszar NUTS

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

1.5. Metoda uzyskiwania napoju spirytusowego

Tytuł – Rodzaj metody	
Metoda	<p>1) Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego produkowany jest wyłącznie z następujących surowców: żyto, pszenica, jęczmień, owies lub pszenżyto albo ziemniak. Zboża do produkcji Polskiej Wódki/Polish Vodka stosowane są z upraw jarych bądź ozimych. Ziemniaki stosowane do produkcji Polskiej Wódki/Polish Vodka należą do odmian konsumpcyjnych lub wysokoskrobiowych. Ziarna zbóż lub ziemniaki są czyszczone z pyłu i ewentualnych zanieczyszczeń, a następnie uwalniana jest skrobia w sposób ciśnieniowo-termiczny lub na zimno metodami fizycznymi. Zadaniem tego procesu jest zniszczenie struktury tkankowej roślin, uwolnienie skrobi w celu poprawy efektywności dalszych procesów technologicznych. Następnym etapem jest hydroliza skrobi do cukrów fermentacyjnych. Scukrzony zacier po ochłodzeniu poddaje się procesowi fermentacji w kadzi fermentacyjnej. Na tym etapie dodawane są drożdże gorzelnicze. Proces fermentacji trwa przeciętnie 2-3 doby i w jego wyniku powstaje etanol, uboczne produkty fermentacji, takie jak aldehydy, estry i fuzle, oraz gazy fermentacyjne (CO₂). Destylacja odfermentowanego zacieru odbywa się w kolumnach destylacyjnych lub alembikach.</p> <p>W wyniku destylacji otrzymywany jest destylat surowy pochodzenia rolniczego o następujących parametrach:</p> <p>a) właściwości organoleptyczne: niewyczuwalny żaden inny smak oprócz smaku etanolu i fermentowanego</p>

	<p>surowca;</p> <p>b) minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 88,0 % obj.;</p> <p>c) maksymalny poziom pozostałości:</p> <p>(i) kwasowość całkowita, wyrażona w gramach kwasu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 8,0;</p> <p>(ii) aldehydy, wyrażone w gramach aldehydu octowego na hektolitr alkoholu 100 % obj.: 15;</p> <p>Taki destylat pochodzenia rolniczego poddawany jest procesowi rektyfikacji w celu dalszego oczyszczania – redukcji zawartości substancji ubocznych procesu fermentacji w celu uzyskania neutralnego smaku i zapachu. W wyniku przeprowadzonego procesu rektyfikacji obniża się wielokrotnie zawartość ubocznych produktów fermentacji. W rezultacie procesu rektyfikacji otrzymywany jest alkohol etylowy z danego surowca, który służy do produkcji Polskiej Wódki/Polish Vodka.</p> <p>2) Produkcja Polskiej Wódki/Polish Vodka</p> <p>Wódka jest wytworzona w wyniku mieszania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego uzyskanego z żyta, pszenicy, jęczmienia, owsa lub pszenżyta albo ziemniaków oraz demineralizowanej wody. Polska Wódka/Polish Vodka może być zbożowa - otrzymywana z jednego z wymienionych zbóż lub z dowolnej ich kombinacji albo ziemniaczana otrzymywana wyłącznie z surowca ziemniaczanego. Należy stosować wodę odpowiadającą jakości wody pitnej wg aktualnych wymagań prawnych. Rekomendowane jest stosowanie wody pochodzącej ze studni głębinowych. Woda do produkcji Polskiej Wódki/Polish Vodka jest dodatkowo</p>
--	--

	<p>uzdatniona w procesie demineralizacji. Polska Wódka/Polish Vodka jest filtrowana w celu nadania jej klarowności. Porowatość mediów filtracyjnych – nie więcej niż 1 µm. Polska Wódka/Polish Vodka może być poddawana leżakowaniu w celu nadania jej szczególnych właściwości organoleptycznych. Polska Wódka/Polish Vodka może być poddawana procesowi stabilizacji i harmonizacji poprzez przetrzymywanie jej przez określony czas w odpowiednich zbiornikach.</p> <p>3) Produkcja Polskiej Wódki/Polish Vodka (wódka smakowa)</p> <p>Produkt może być wytwarzany w drodze aromatyzowania alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego określonego jak wyżej przy użyciu naturalnych preparatów aromatyzujących, takich jak destylaty, maceraty (ekstrakty) otrzymane z surowców roślinnych, w szczególności owoców lub przy użyciu środków spożywczych takich jak soki czy wino. Polska Wódka/Polish Vodka (wódka smakowa) może być słodzona i/lub barwiona. Woda stosowana do uzyskania końcowej zawartości alkoholu musi być poddana wcześniej procesowi demineralizacji, zgodnie z opisem powyżej dla Polskiej Wódki/Polish Vodka. Składnikami sporządzania zestawu Polskiej Wódki/Polish Vodka (wódka smakowa) dodawanymi do zawartości alkoholu, oprócz alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i wody, mogą być: destylaty, maceraty, wino, soki, syropy.</p> <p>Najczęściej wykorzystywanymi do produkcji Polskiej Wódki/Polish Vodka (wódka smakowa) surowcami roślinnymi są owoce, takie jak wiśnia, jabłko, gruszka, porzeczka, pigwa, jarzębina oraz przyprawy korzenne i</p>
--	--

	zioła.
--	--------

1.6. Związek z obszarem geograficznym pochodzenia

Tytuł – Nazwa produktu	Polska Wódka/Polish Vodka
Szczegóły dotyczące obszaru geograficznego lub pochodzenia związane ze związkiem	<p>Produkcja wódki w Polsce ma wielowiekową tradycję, renomę i jest elementem polskiej kultury. Już sama nazwa „Polska Wódka/Polish Vodka” jest uznawana za synonim jakości oraz świadectwo doskonałego kunsztu polskich gorzelników. Polska Wódka/Polish Vodka jest powszechnie znana i ceniona przez pokolenia konsumentów w Polsce, Europie i na świecie.</p> <p>Słowo „wódka” pochodzi od słowa „woda” i zostało po raz pierwszy odnotowane w 1405 roku w dokumencie sądowym Akta Grodzkie i Ziemskie. Wódka stanowi element polskiej kultury, co podkreśla jej obecność w literaturze – np. opublikowane w 1534 roku dzieło Stefana Falimirza „O ziołach y o moczy gich, o paleniu wódek z zioł...”, wydana w 1543 roku anonimowa pieśń „O szlachetnym trunku, który po łacinie zowią aqua vitae, po polsku gorzałę wino”, oraz wydane w 1550 roku dzieło Marcina z Urzędowa „O wódkach zioł rozmagitich”.</p> <p>Wódka jest produkowana w Polsce od późnego średniowiecza. Potwierdzają to dokumenty stwierdzające istnienie destylarni wódki w Gdańsku w 1454 roku. Akta miejskie Krakowa wskazują, na dużą skalę produkcji wódki przed 1550 rokiem. W latach 80. XVI wieku w okolicach Poznania powstało 49 gorzeln, które produkowały wódkę sprzedawaną na terenie całego kraju. Od końca XVI wieku wódkę masowo produkowano na terenie całej Polski. Poświadczają to dokumenty dotyczące</p>

	<p>pobierania opłat za produkcję i sprzedaż wódki. Każdy większy dwór posiadał prostą gorzelnię, ale wiodącymi ośrodkami, w których wykorzystywano bardziej zaawansowaną technologię produkcji były miasta: Kraków, Poznań i Gdańsk. Polska Wódka/Polish Vodka jest obecna na rynku międzynarodowym od początku XVII wieku. Dużym ośrodkiem eksportu wódki w XVII i XVIII wieku był Gdańsk, skąd wysyłano wódkę do Anglii, Austrii, Bułgarii, Danii, Holandii, Niemiec, Rosji, Rumunii, Ukrainy i Węgier.</p> <p>W dawnej Polsce wyrabiano liczne rodzaje wódek smakowych, dodając do wódki przyprawy korzenne, owoce lub zioła. W ten sposób uszlachetniano wódkę i poprawiano jej smak. Informacje o tym można znaleźć w licznych księgach kucharskich z tamtego okresu np.: „Compendium ferculorum”, Stanisław Czarniecki, 1682 r., „Jedynie praktyczne przepisy konfitur, konserw, soków, marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, ciast i t.p.” Lucyna Ćwirczakiewiczowa, 1893 r. Wódki czyste i smakowe produkowano we dworach i wymieniano się recepturami. Znana była instytucja „apteczek dla przyjemności”, w których trzymano wódki, a także tzw. „panien apteczkowych”, które zajmowały się nadzorem i wydzielaniem wódek ze spiżarni, bo były to produkty niezwykle cenne.</p> <p>Polska specyfika picia wódki czystej i smakowej polega na tym, że towarzyszy przy większości rodzinnych uroczystości: od kołyski (pępkowe), przez wejście w dorosłość (wesele), po grób (stypa). Kojarzy się z tradycjami świętowania i wznoszenia toastów, a także kuchnią. Solidne potrawy nadawały się idealnie do tego, aby towarzyszyła im wódka.</p> <p>Na początku XX wieku wódki smakowe cieszyły się dużą popularnością – w</p>
--	---

	<p>okresie międzywojennym na polskim rynku było ich kilkaset rodzajów. Po II wojnie światowej, z powodu poniesionych strat i nacjonalizacji zakładów, wiele znanych wcześniej produktów nie wróciło na półki sklepowe. Mimo to już kilka lat później wytwarzano takie klasyczne wódki gatunkowe, jak Goldwasser, Jarzębiak, Pieprzówka czy Orzechówka.</p> <p>Obecnie w Polsce kontynuuje się tradycję wytwarzania wódek smakowych. Niemal każdy liczący się producent ma w swoim portfolio zestaw wódek smakowych, które znajdują coraz szersze grono konsumentów, a ich popularność ciągle wzrasta.</p> <p>Dowodem na renomę Polskiej Wódki/Polish Vodka, zarówno czystej, jak i smakowej jest inicjatywa powstania Muzeum Polskiej Wódki w Warszawie, w jednej z najstarszych fabryk wódki w Polsce. Pokazana w nim zostanie bogata tradycja, historia oraz zwyczaje związane z Polską wódką. Zostaną tam również pokazane współczesne wódki smakowe. Otwarcie planowane jest na wiosnę 2018 r.</p> <p>Polskie wódki, zarówno czyste, jak i smakowe są doceniane przez czołowych polskich kucharzy, którzy od kilku lat edukują na ich temat. Polska Wódka/Polish Vodka jest dla nich nieodłącznym składnikiem polskiego stołu i polskich tradycji kulinarnych.</p> <p>Polskie wódki smakowe są laureatami wielu konkursów. Wódki smakowe znalazły się m.in na 3. Miejscu w Top 10 Vodkas in the World (Faux), były laureatami prestiżowego konkursu Monde Selection w Brukseli, a także konkursie The Central Europe Wine & Spirits Challenge.</p>
Szczególne właściwości napoju spirytusowego przypisanego obszarowi	Zboże stanowiło dominujący surowiec do produkcji wódki od drugiej połowy

<p>geograficznemu</p>	<p>XVII wieku do początków XIX wieku, kiedy rozpoczęto produkcję wódki z ziemniaka. Wielowiekowa tradycja wytwarzania Polskiej Wódki/Polish Vodka pozwoliła na opracowanie niepowtarzalnej technologii produkcji pozwalającej na uzyskanie jej wyjątkowego charakteru.</p> <p>Uprawa zbóż i ziemniaków używanych do produkcji Polskiej Wódki/Polish Vodka związana jest bardzo ze specyfiką klimatu. Prace na polach mogą być prowadzone od marca do listopada. Długa, chłodna i surowa zima, zmienne i nieprzewidywalne pozostałe pory roku tworzą specyficzny mikroklimat, który wpływa na walory smakowe surowców, z których powstaje Polska Wódka/Polish Vodka.</p> <p>Odmiany zbóż, które mogą być stosowane do produkcji Polskiej Wódki/Polish Vodka są zbożami tradycyjnie uprawianymi na ziemiach polskich i przez to tradycyjnie stosowane w produkcji Polskiej Wódki/Polish Vodka. Kunszt polskich gorzelników przejawia się w przekazywanej z pokolenia na pokolenie wiedzy w zakresie jak najlepszego ich wykorzystania w gorzelnictwie. Wielowiekowe doświadczenie polskich producentów przejawia się także w odpowiednim postępowaniu z alkoholem etylowym, który w procesie produkcji jest destylowany a następnie rektyfikowany w selektywny sposób, co sprawia, że wódka z niego wytworzona jest idealnie czysta, neutralna w smaku i delikatna. Ponadto istnieje wieloletnia polska tradycja maceracji ziół, owoców zarówno świeżych jak też suszonych czy przypraw korzennych, czy też otrzymywania destylatów z takich surowców. Preparaty te były powszechnie używane do sporządzania wódek smakowych.</p>
-----------------------	---

Związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym a produktem	Polska Wódka/Polish Vodka była sztandarowym produktem w okresie Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej. Obecnie jest ona jednym z najbardziej rozpoznawalnych produktów eksportowych. Polska Wódka/Polish Vodka była wielokrotnie nagradzana na prestiżowych międzynarodowych targach i konkursach, gdzie otrzymała setki medali będących dowodem najwyższego uznania.
---	---

1.7. Wymogi unijne, krajowe lub regionalne

Tytuł	Polska Wódka/Polish Vodka
Podstawa prawna	Ustawa z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz. U. z 2016, poz. 822).
Opis wymogu(-ów)	Podstawowe wymagania w odniesieniu do produkcji oraz definicji oznaczenia geograficznego Polska Wódka/Polish Vodka

1.8. Suplement do oznaczenia geograficznego

1.9. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Tytuł	Polska Wódka/Polish Vodka
Opis zasady	<p>Na etykietach musi znajdować się oznaczenie geograficzne „Polska Wódka/Polish Vodka”, któremu może towarzyszyć napis Chronione Oznaczenie Geograficzne lub skrót ChOG.</p> <p>W przypadku „Polskiej Wódki/Polish Vodka (wódka smakowa)”, na etykiecie prócz oznaczania geograficznego „Polska Wódka/Polish Vodka” znajduje się nazwa kategorii „wódka smakowa”, w której nazwa dominującego smaku może zastąpić słowo „smakowa”.</p> <p>Dopuszczalne jest stosowanie</p>

	oznaczenia geograficznego w jednej z zarejestrowanych wersji językowych.
--	--

2. INNE INFORMACJE:

2.1. Materiały pomocnicze

Numer wniosku:	aqua_vitae_2016_05_01_i_pieprznie__png.png.jpg
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

Numer wniosku:	Belvedere_narody.docx
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

Numer wniosku:	Grand Gold dla Wódki Żołądkowej Gorzkiej.docx
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

Numer wniosku:	Nagrody dla ŻUBRÓWKI.docx
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

Numer wniosku:	Soplica Staropolska.docx
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

Numer wniosku:	Testujemy kolorowe wódki.docx
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

Numer wniosku:	Top 10 Vodkas In The World.docx
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

Numer wniosku:	Zrzut ekranu (30).png
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

Numer wniosku:	Zrzut ekranu (33).png
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

Numer wniosku:	wodka-galeria.jpg
Opis:	
Rodzaj dokumentu	Other Document

2.2. Łącze do specyfikacji produktu.

Hiperłącze:	
-------------	--