

**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**

(2018/C 110/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia zastrzeżenia zgodnie z art. 17 ust. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 <sup>(1)</sup>

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

**„ABSINTHE DE PONTARLIER”**

**Nr UE: PGI-FR-01870 – 16.4.2014**

**1. Nazwa**

„ABSINTHE DE PONTARLIER”

**2. Kategoria napoju spirytusowego**

„Absinthe de Pontarlier” należy do kategorii „pozostałe napoje spirytusowe” określonej w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 110/2008.

**3. Opis napoju spirytusowego obejmujący właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne wyrobu**

„Absinthe de Pontarlier” jest klarownym napojem spirytusowym bez osadu, posiadającym barwę blado żółtą przechodzącą w zieloną. Po dodaniu wody przy spożyciu produkt ten nabiera opalizującego zabarwienia, przypominającego barwę kości słoniowej i mętnieje, wyraźnie tracąc przezroczystość.

Charakteryzuje się on nutami zapachowymi przypominającymi bylicę piołun (piołun wielki) (*Artemisia absinthium* L.). Nuty te przeważają nad nutami zapachowymi pozostałych ziół stosowanych w procesie wytworzenia „Absinthe de Pontarlier”.

W przypadku przechowywania wyrobu pod drewnianym przykryciem jego barwa staje się nieco ciemniejsza i złotawa, smak anyżu zanika, a wyraźniejszy staje się smak piołunu i wyrób łagodnieje.

Przy wprowadzaniu na rynek z przeznaczeniem do spożycia ten napój spirytusowy zawiera co najmniej 20 miligramów tujonu na litr napoju spirytusowego. Objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 45 %.

**4. Określenie danego obszaru geograficznego**

Uprawa i suszenie bylicy piołun, procesy maceracji ziół, destylacji maceratu, przyrządzania napoju spirytusowego, a także jego butelkowanie odbywają się na obszarze następujących gmin departamentu Doubs: Arçon, Bannans, Bonnevaux, Boujailles, Bouverans, Bulle, Chaffois, Chapelle d’Huin, La Cluse-et-Mijoux, Courvières, Dommartin, Dompierre-les-Tilleuls, Doubs, Frasné, Granges-Narboz, Houtaud, Pontarlier, La Rivière-Drugeon, Sainte-Colombe, Vuillecin.

**5. Opis metody otrzymywania napoju spirytusowego**

**5.1. Uprawa bylicy piołun**

Nie jest dozwolone stosowanie żadnych środków chwastobójczych ani nawozów.

**5.2. Suszenie bylicy piołun**

Suszenie odbywa się w sposób naturalny, bez użycia miechów i bez wentylacji mechanicznej. Rośliny nie mogą być narażone na działanie promieni słonecznych.

**5.3. Proces maceracji**

Różne rośliny i nasiona stosowane do destylacji napojów spirytusowych poddaje się maceracji w mieszaninie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i wody.

Różne rośliny stosowane do barwienia wyrobów spirytusowych poddaje się maceracji w alkoholu.

Zabrania się stosowania ekstraktów pochodzenia roślinnego (w tym również naturalnych).

Mieszanka poddawana maceracji musi zawierać bylicę piołun (*Artemisia absinthium* L.) i biedrzynek anyż (*Pimpinella anisum*) w ziarnach.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

Napar barwiący zawiera obowiązkowo bylicę pontyjską (piołun drobny) (*Artemisia pontica*) i hyzop lekarski (*Hysopus officinalis*).

Melisa (*Melissa officinalis*), koper włoski (*Foeniculum vulgare*), mięta (*Mentha* spp.) są dozwolone w proporcji maksymalnie do 5 kg na hektolitr czystego alkoholu w maceracji.

Inne rośliny aromatyczne, z wyjątkiem badianu właściwego (anyżu gwiazdkowego), który jest formalnie zakazany, są dozwolone w proporcji maksymalnie do 1 kg na hektolitr czystego alkoholu w maceracji.

#### 5.4. Destylacja

Destylacja bylicy piołun i biedrzeńca anyżu jest obowiązkowa.

Destylatory muszą być miedziane. Ich pojemność może wynosić do 3 000 litrów.

Półprodukt może być przepuszczany przez destylator kilkakrotnie.

#### 5.5. Barwienie

Barwienie jest obowiązkowe. Dokonuje się go wyłącznie przez dodanie do destylatu otrzymanego zgodnie z pkt 5.4 powyżej:

— roślin barwiących, lub

— naparu barwiącego, określono w pkt 5.3, nie przekraczając 2 % objętości produktu końcowego.

#### 5.6. Przyrządzanie

Po destylacji zabronione jest zwiększanie naturalnej zawartości objętościowej alkoholu, w szczególności przez dodanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.

Napój spirytusowy można słodzić poprzez dodanie maksymalnie 35 gramów cukru inwertowanego na litr wyrobu gotowego.

Wyroby spirytusowe można leżakować pod drewnianym przykryciem. Na etykiecie można zamieścić informację o leżakowaniu wyłącznie jeśli proces przechowywania wyrobu pod drewnianym przykryciem trwał co najmniej 6 miesięcy, a wyrób przechowywano w pojemnikach dębowych o maksymalnej pojemności jednostkowej wynoszącej 600 litrów. Określony powyżej okres minimalny przebiega bez przerw, z wyjątkiem zabiegów koniecznych do przyrządzenia wyrobu.

Kontrakcja objętościowa, w stosownych przypadkach leżakowanie, oraz butelkowanie odbywają się w tym samym miejscu co destylacja, co ma na celu umożliwienie zweryfikowania zgodności wyrobów z niniejszą specyfikacją poprzez wzmocnioną kontrolę właściwości analitycznych i organoleptycznych wyrobów pakowanych.

### 6. Szczegółowe informacje wskazujące na związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

#### 6.1. Specyfika obszaru

##### 6.1.1. Czynniki naturalne

Region ten posiada jednolite cechy morfologiczne, klimatyczne i glebowe: jest to płaskowyż, gdzie występują lekkie i płytkie gleby (grubość warstwy gleby nie przekracza 30–40 cm). Gleby te są silnie zasadowe, mają strukturę ilasto-gliniastą, zawierają dużo kamieni wapiennych i mają niewielką zdolność retencji.

Dzięki wysokości wynoszącej ok. 750–900 metrów temperatury latem są dość łagodne, przy czym średnia roczna temperatura wynosi 7–8 °C. Roczna suma opadów wynosi 1 400–1 600 mm; zwiększa ją nieco bliskość sąsiadujących z obszarem wzniesień.

Roślina, z której wytwarza się absynt, znajduje w regionie Pontarlier bardzo sprzyjające środowisko.

##### 6.1.2. Czynniki ludzkie: dwa stulecia wiedzy fachowej

Liczne teksty potwierdzają obecność „eliksiru”, tj. absyntu, w regionie Pontarlier w XVIII w., przy czym opisuje się w nich przede wszystkim jego właściwości lecznicze.

W dniu 14 lutego 1805 r., major Dubied przeniósł swoją gorzelnię z Val de Travers na drugą stronę granicy francusko-szwajcarskiej, do Pontarlier. Od tej daty wraz ze wzrostem spożycia absyntu w Pontarlier i okolicach liczba gorzelni nie przestała rosnąć. Na początku XX w. znajdowało się tam 25 gorzelni. W 1907 r. przy produkcji absyntu w tym rejonie pracowało ponad 3 000 osób. W 1914 r. dzienna produkcja wynosiła 66 000 litrów. Dzięki produkcji na poziomie nieco poniżej jednej trzeciej produkcji krajowej Pontarlier było stolicą absyntu.

Od pierwszej połowy XIX w., „Absinthe de Pontarlier” był eksportowany na cały świat (Afryka, Ameryka, Chiny itd.). Paryskie środowisko artystyczne bardzo aktywnie przyczyniło się do jego popularyzacji.

Powodzenie napoju spowodowało pojawienie się bardzo wielu podróbek, które zalały rynek. Był to absynt niskiej jakości, niedestylowany, produkowany masowo poprzez macerację roślin w niereaktyfikowanym alkoholu lub z zastosowaniem olejków eterycznych. Takie napoje zawierały wiele szkodliwych składników, które pochodziły zarówno z alkoholu, jak i z ciężkich olejków eterycznych. W celu ochrony wizerunku absyntu – zagrożonej obecnością tych produktów – oraz aby wykorzystać renomę absyntu wytwarzanego w Pontarlier, 25 producentów napojów alkoholowych prowadzących działalność w tym regionie podjęło działania na rzecz waloryzacji pochodzenia wytwarzanego przez nich absyntu poprzez systematyczne umieszczanie na każdej etykiecie, począwszy od 1905 r., określenia „Pontarlier”.

W 1908 r. Edmond Couleur, prokurator republiki, sporządził na wniosek Parlamentu sprawozdanie pt.: „W krainie absyntu” (Editions Société Anonyme d'imprimerie Montbéliardaise). W dokumencie tym opisuje początki wytwarzania absyntu i wskazuje głęboki i trwały związek historyczny tego napoju z miejscowością Pontarlier.

Na niezliczonych etykietach znaków towarowych „Absinthe” i „Pontarlier” występują jednocześnie. Mowa jest o nim w szczególności w bardzo wielu artykułach Marie-Claude Delahaye (pt. „Absynt”, „Absynt, sztuka i historia”, „Spacery z absyntem” itp.) (Muzeum Absyntu w Auvers-sur-Oise, kod pocztowy 95430) potwierdzają z dawną utrwaloną renomę „Absinthe de Pontarlier”.

Do końca XIX w. rośliny piołunu z Haut-Doubs dostarczano do gorzelnii w całej Francji.

Umiejętności i metody przetrwały okres zakazu produkcji absyntu dzięki produkcji napojów aromatyzowanych anyżkiem z zastosowaniem procesów i narzędzi, które przed 1915 r. wykorzystywano do produkcji „Absinthe”.

W przeciwieństwie do pastis, który jest mieszaniną alkoholu i ekstraktów anyżu i lukrecji, napój aromatyzowany anyżem sporządzany od 1921 r. w Pontarlier to destylowany alkohol anyżowy (uzyskany w drodze redestylacji alkoholu neutralnego w obecności anyżu) produkowany na bazie biedrzyca anyżu. Co najmniej trzy znaki firmowe anyżówek destylowanych w Pontarlier umieszczane na etykietach podkreślały w tamtym okresie pochodzenie produktu z Pontarlier. Ten napój anyżowy, zwany potocznie „Pont”, jest wytwarzany w Pontarlier w tych samych lokalach, przy użyciu tych samych narzędzi i wg tych samych metod, co „Absinthe” przed 1915 r. Tylko recepturę trzeba było zmienić, usuwając rośliny barwiące na zielono, gdyż przepisy z 1921 r. zakazywały stosowania w napojach anyżowych bylicy piołunu i barwienia ich na zielono. Ten destylowany napój anyżowy jest wciąż produkowany w Pontarlier.

Od 1988 r., kiedy ponownie zezwolono na produkcję napojów spirytusowych na bazie piołunu, w regionie Pontarlier nastąpiło odrodzenie produkcji samej rośliny i tego napoju alkoholowego, zgodnie z nieprzerwaną tradycją.

Począwszy od 2002 r. każdego roku podczas „Absinthiades” – wielkiej imprezy kulturalnej poświęconej absyntowi, odbywa się konkurs, który łączy wszystkie absynty świata (brytyjskie, szwajcarskie, czeskie, niemieckie itd.) wprowadzane do obrotu we Francji. W okresie 2002–2014 „Absinthe de Pontarlier” zdobył 13 złotych medali, 6 srebrnych i 6 brązowych.

Od 2012 r. konkurs na najlepszy absynt to osobna kategoria w konkursie produktów rolnych podczas targów rolniczych w Paryżu. W latach 2012–2015 „Absinthe de Pontarlier” zdobył 5 złotych medali, 1 srebrny i 1 brązowy.

W 2009 r. powstała „Droga absyntu” łącząca historyczne kolebki „Absinthe”, tj. Pontarlier we Francji z Val-de-Travers w Szwajcarii.

## 6.2 Specyfika produktu

„Absinthe de Pontarlier” jest klarownym napojem spirytusowym bez osadu, posiadającym barwę blado żółtą przechodzącą w zieloną. Po dodaniu wody przy spożyciu produkt ten nabiera opalizującego zabarwienia, przypominającego barwę kości słoniowej i mętnieje, wyraźnie tracąc przezroczystość.

„Absinthe de Pontarlier” charakteryzuje się aromatem, który przypomina zapach, jaki roślina piołunu wydziela podczas zbioru. Aby zachować jej aromat, „Absinthe de Pontarlier” zawiera co najmniej 20 miligramów tujonu na litr.

W przypadku przechowywania wyrobu pod drewnianym przykryciem jego barwa staje się nieco ciemniejsza i złotawa, smak anyżu zanika, a wyraźniejszy staje się smak piołunu i wyrób łagodnieje.

Tradycyjnie „Absinthe de Pontarlier” podaje się z rozpuszczonym cukrem, co sprawia, że zanika lekkie wrażenie „ściągnięcia”, które destylacja anyżówki mogła uwypuklić.

### 6.3. Związek przyczynowy pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego i produktem

O jakości organoleptycznej Absinthe de Pontarlier decydują:

- bylica piołun, uprawiana na wyznaczonym obszarze,
- proces produkcji, stosowany od ponad dwustu lat przez okoliczne destylarnie.

#### 6.3.1. Bylica piołun

W okolicach, gdzie klimat i gleba są mniej korzystne dla wzrostu, zapach bylicy piołun jest subtelniejszy i bardziej intensywny.

Obszar Haut-Doubs od zawsze słynął z uprawy ziół. Kontynentalny charakter i ukształtowanie terenu mają na tyle silny wpływ, że intensyfikują zapachy, a jednocześnie nie są na tyle mocne by ograniczać wzrost roślin, innymi słowy panują tu idealne, zrównoważone warunki. W szczególności dla piołunu Haut-Doubs cudownie łączy trzy główne czynniki umożliwiające zarówno wzrost, jak i jakość smakową rośliny: wysokość n.p.m., kontynentalny wpływ i niewielką głębokość warstwy glebowej. Fakt, że roślina ta była wykorzystywana w regionie z dawien dawna każe wnosić, że jest to jej endemiczne stanowisko.

Czynnik klimatyczny również znacząco wpływa na jej uprawę, a mianowicie duży spadek poziomu opadów w lipcu odpowiada dokładnie okresowi zbioru bylicy piołun, który wymaga bezdeszczowej pogody.

Zioło bylicy, które uprawia się i suszy na wyznaczonym obszarze zgodnie z wyżej opisanymi metodami, odznacza się stężeniem olejków eterycznych, które nadaje napojowi spirytusowemu zapach o unikalnej intensywności i świeżości.

#### 6.3.2. Proces produkcji.

Wykorzystanie tego wyjątkowo skoncentrowanego surowca wymaga zastosowania różnych metod:

- obowiązkowej destylacji, dzięki której znika gorzyc piołunu,
- obecności biedrzeńca anyżu w mieszaninie poddanej destylacji, która łagodzi moc absyntu w ustach.

#### 6.3.3. Kontrakcja objętościowa i butelkowanie.

Równowaga aromatyczna „Absinthe de Pontarlier” jest jednocześnie złożona i trudna do uzyskania. Uzyskanie tej równowagi zależy od składu pierwotnej mieszanki użytych ziół, a także od proporcji różnych olejków eterycznych, a zwłaszcza tujonu, którego minimalną zawartość określono w celu uzyskania wymaganych cech charakterystycznych wyrobu. Stężenie różnych składników lotnych, które przyczynia się do zrównoważenia aromatów „Absinthe de Pontarlier” jest bardzo zmienne i zależy przede wszystkim od zastosowanych ziół, a także od warunków przeprowadzania tradycyjnej destylacji. Stężenie to bowiem różni się w zależności od cech genetycznych zioła, etapu jego rozwoju, pobieranych substancji odżywczych oraz od klimatu i cech gleby. Wydajność ekstrakcji wspomnianych składników również może się zmieniać w zależności od warunków przeprowadzenia destylacji.

Dlatego, aby umieścić na rynku wyrób wystarczająco bogaty w składniki decydujące o cechach charakterystycznych wyrobu objętego oznaczeniem geograficznym „Absinthe de Pontarlier”, producenci wykorzystują objętościową zawartość alkoholu w wyrobie wprowadzanym do obrotu jako zmienną dostosowującą, modulując dodawanie wody przy kontrakcji objętościowej. W związku z tym proces kontrakcji objętościowej, który odbywa się tuż przed butelkowaniem, musi koniecznie przeprowadzać producent.

Składniki lotne zawarte w olejkach eterycznych są zasadniczo bardzo wrażliwe na wpływ środowiska zewnętrznego i łatwo wchodzi w reakcje chemiczne, przez co są bardzo niestabilne.

Ponieważ rozpuszczalność tlenu w olejku eterycznym wzrasta wraz ze spadkiem temperatury, istnieje ryzyko, że do utleniania olejków eterycznych dojdzie nawet w niskich temperaturach podczas opróżniania kadzi, pompowania i butelkowania, co spowoduje powstanie przede wszystkim nadtlenków i wodoronadtlenków, które stanowią zagrożenie dla jakości olejków eterycznych.

Działanie niskiej temperatury na olejki może powodować wytrącenie się drobnych kryształków, które wypływają na powierzchnię. W związku z tym, jeżeli butelkowanie przeprowadza się bez uprzedniego ogrzania i homogenizacji cieszki, kryształki odcedza się przed butelkowaniem, co znacząco wpływa na właściwości organoleptyczne napoju. Jeżeli natomiast do krystalizacji dochodzi w butelce po wystawieniu na działanie niskiej temperatury, nie wpływa ona na właściwości napoju, ponieważ wyrób po ogrzaniu odzyska swoje pierwotne cechy charakterystyczne bez ich pogorszenia.

Olejki eteryczne są również wrażliwe na reakcje z określonymi tworzywami sztucznymi lub metalami, których stosowania zabrania się podczas przechowywania, manipulacji lub pakowania.

Olejki eteryczne występujące w „Absinthe de Pontarlier” są więc wyjątkowo niestabilne i różne reakcje mogą spowodować znaczne zmiany ich właściwości, a tym samym pogorszenie właściwości organoleptycznych wyrobu objętego tym oznaczeniem geograficznym. Zachowanie tych właściwości wymaga więc podjęcia szczególnych środków ostrożności aż do etapu butelkowania i w trakcie tej czynności w celu zminimalizowania obecności powietrza, ochrony napoju spirytusowego przed dostępem światła i tlenu oraz uwzględnienia jego nieprzystosowania do kontaktu z niektórymi tworzywami sztucznymi.

Wzmocniona kontrola, którą przeprowadza się poprzez badania analityczne i organoleptyczne zapakowanych wyrobów, umożliwi wykrycie ewentualnego pogorszenia jakości olejków eterycznych wpływającego na właściwości organoleptyczne lub fizykochemiczne wyrobu. W stosownych przypadkach kontrola ta może doprowadzić do wydania zakazu wprowadzenia na rynek z oznaczeniem geograficznym „Absinthe de Pontarlier” wyrobu wadliwego.

**7. Wymogi ustanowione na mocy przepisów unijnych lub krajowych**

Rozporządzenie z dnia 12 lipca 2013 r. w sprawie oznaczenia geograficznego „Absinthe de Pontarlier”, opublikowane w Dzienniku Urzędowym Republiki Francuskiej z dnia 19 lipca 2013 r.

**8. Nazwa i adres kontaktowy wnioskodawcy**

Association de Défense de l’Absinthe de Pontarlier  
49, rue des Lavaux  
25300 Pontarlier  
FRANCE

Tel. +33 381390470

Faks +33 381395967

E-mail: contact@pontarlier-anis.com

**9. Informacje dodatkowe (etykietowanie)**

Napojów spirytusowych, dla których wnioskuje się o oznaczenie geograficzne „Absinthe de Pontarlier” w rozumieniu niniejszej specyfikacji, nie należy wprowadzać do obrotu ani sprzedawać bez podania na etykiecie wymienionego wyżej oznaczenia geograficznego.

Określenia fakultatywne można zapisywać na etykiecie jedynie czcionką, której rozmiar nie przekracza, ani pod względem wielkości, ani wysokości, podwójnego rozmiaru czcionki zastosowanej do zapisania oznaczenia geograficznego „Absinthe de Pontarlier”.

Określenie „leżakowany pod drewnianym przykryciem”, po którym można wskazać okres leżakowania, można zastosować wyłącznie w przypadku napojów spirytusowych, przy wytwarzaniu których przestrzegano warunków określonych w pkt 3 (przedostatni ustęp).

---