



Rat der  
Europäischen Union

032434/EU XXVI. GP  
Eingelangt am 01/08/18

Brüssel, den 1. August 2018  
(OR. en)

11489/18  
ADD 1

AGRI 382  
WTO 205

## ÜBERMITTLUNGSVERMERK

---

Absender: Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag des Generalsekretärs der Europäischen Kommission

Eingangsdatum: 26. Juli 2018

Empfänger: Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union

---

Betr.: VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Eintragung einer geografischen Angabe für eine Spirituose in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ (g. A.)

---

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D057668/01 - Annex 1.

Anl.: D057668/01 - Annex 1

DE  
ANHANG

**WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN  
UNTERLAGE**

**„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ ТЪРГОВИЩЕ“/„GROZDOVA RAKYA OT  
TARGOVISHTE“**

EU-Nr.: PGI-BG-01864 – 7.1.2014

**1. Einzutragende geografische Angabe:** „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“

**2. Kategorie der Spirituose:** Branntwein

**3. Beschreibung der Spirituose**

**3.1. Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften**

Branntwein mit der geografischen Angabe „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ hat eine hellgelbe Farbe, ein angenehmes Vanillearoma und einen harmonischen, milden Geschmack. Die besonderen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften sind auf folgende Faktoren zurückzuführen: den Ausgangsstoff für die Herstellung, das geografische Gebiet, das Herstellungsverfahren, die gute Herstellungspraxis der Erzeuger, bei der Tradition mit moderner Technologie kombiniert wird.

**3.2. Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)**

Branntwein mit der geografischen Angabe „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ wird nach einer klassischen bulgarischen Methode hergestellt und hat die folgenden physikalisch-chemischen Eigenschaften:

- einen Mindestalkoholgehalt von 40 Vol.-%,
- einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen (darunter höhere Alkohole, Säuren, Ester und Aldehyde) von 267 bis 365 g/hl r. A.,
- einen Methanolgehalt von höchstens 120 g/hl r. A.

Auch das Holz, aus dem die Fässer für die Reifung des Destillats gefertigt sind, und das Mineralwasser, das nach Entmineralisierung zur Verdünnung des Weindestillats verwendet wird, tragen zur Wiedererkennbarkeit des Getränks bei.

**4. Geografisches Gebiet**

Branntwein mit der geografischen Angabe „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ wird im Bezirk Targowishte hergestellt, der im östlichen Teil der Donauebene liegt. Die Rebflächen befinden sich in der Gemeinde Targowishte, insbesondere in sechs Fluren der Dörfer Kralewo, Dalgatsch, Owtscharowo, Pewez, Strascha und Ruez.

**5. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Branntwein mit der geografischen Angabe „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ wird aus den folgenden Rebsorten hergestellt:

- weiße Rebsorten - Chardonnay, Rkaziteli, Muskat Ottonel, Dimjat, Tamjanka, Traminer, Sauvignon Blanc, Aligote und Welschriesling;
- rote Rebsorten - Cabernet Sauvignon und Pamid.

Die Herstellung beginnt mit der Ernte der Trauben, die direkt nach dem Lesen nach Rebsorten, Gesamteindruck und Zuckergehalt sortiert und gepresst werden, bevor die so erhaltene Maische 4 bis 12 Stunden lang in Drehbehältern mazeriert wird. Danach wird der Traubenmost geklärt und der klare Teil zur Gärung weitergeleitet. Die alkoholische Gärung dauert etwa 20 Tage und erfolgt bei Temperaturen zwischen 14 °C und 18 °C. Die gegärte Flüssigkeit wird zur einfachen oder doppelten Destillation bis auf 65 Vol.-% in eine K5-Destillationskolonne geleitet. Das Destillationssystem K5 wurde in Bulgarien entwickelt. Das gewonnene Weindestillat wird in verschiedenen Räumen für die Reifung in Eichenfässern und für den Verschnitt gelagert.

## **6. Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung**

### **6.1. Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind**

Das geografische Gebiet ist überwiegend leicht bis stark hügelig und liegt durchschnittlich 200-520 m über dem Meeresspiegel. Es herrscht ein durch Meereseinfluss mildes, gemäßigt Kontinentalklima. Der Herbst ist warm, trocken und lang, wodurch die Anreicherung von Zucker in den Trauben ausgesprochen begünstigt wird. Die durchschnittliche Jahrestemperatur des Gebiets liegt bei 10,7 °C. In Bezug auf die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge sind die höchsten Werte vor allem im späten Frühjahr und im Frühsommer zu verzeichnen. Die Böden des Gebiets sind schlamm- und tonhaltige Schwarzerdeböden und graue Waldböden.

### **6.2. Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind**

Branntwein mit der geografischen Angabe „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ wird im Gebiet des Verwaltungsbezirks Targowishte hergestellt, wo aufgrund der Kombination aus Relief, Böden und Klima günstige Bedingungen gegeben sind, um einen optimalen technologischen Reifegrad zu erreichen und hochwertige Trauben zu erzeugen. Die besonderen Eigenschaften des Getränks sind vor allem auf das spezielle Holz der Eichenart *Quercus Frainetto* (Ungarische Eiche) zurückzuführen, aus dem die Fässer für die Reifung des Destillats gefertigt sind. Zur Verdünnung des Destillats wird enthärtetes Mineralwasser aus der Quelle „Boasa“ verwendet, die sich 8 km südwestlich der Stadt Targowishte befindet. Durch Verschnitt des Getränks entsteht ein hochwertiges Erzeugnis mit stabilen organoleptischen Eigenschaften: einer hellgelben Farbe, einem angenehmen Vanillearoma und einem harmonischen, milden Geschmack. Dank der bei der Herstellung verwendeten technologischen Verfahren und traditionellen Methoden bleiben die in der Traube enthaltenen Aromastoffe, die Aroma und Geschmack des Getränks bestimmen, erhalten.

## **7. EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften**

In Bulgarien ist das Verfahren zur Genehmigung von Spirituosen mit geografischer Angabe in Abschnitt VII „Herstellung von Spirituosen mit geografischer Angabe“ und Kapitel 9 „Spirituosen“ des Gesetzes über Wein und Spirituosen, veröffentlicht im Staatsanzeiger Nr. 45 vom 15.6.2012, festgelegt.

Mit dem Erlass Nr. T-RD-27-13 vom 27.11.2013 des Wirtschaftsministers wurde das Getränk mit der Bezeichnung „Гроздова ракия от Търговище/Grozdova rakya ot Targovishte“ als Branntwein mit geografischer Angabe anerkannt. Der Erlass wurde auf der offiziellen Website des Wirtschaftsministeriums veröffentlicht: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna- napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-t-68-c28-m361-1.html>

## **8. Antragsteller**

Mitgliedstaat, Drittland oder juristische/natürliche Person: **Република България, Министерство на икономиката/Bulgarien, Wirtschaftsministerium.**

— vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Postleitzahl und Ort, Land):

**гр. София 1052, ул. Славянска № 8, Република България/Ul. Slawjanska 8, 1052 Sofia, Bulgarien.**

#### **9. Besondere Etikettierungsregeln**

Die Regeln für die Etikettierung von in Bulgarien hergestellten und für den bulgarischen Markt bestimmten Spirituosen mit geografischer Angabe sind in Artikel 170 Absatz 1 und Artikel 172 Absatz 1 des Gesetzes über Wein und Spirituosen festgelegt.