

Transmiterea unei indicații geografice recunoscute pentru băuturi spirtoase

I. DOSARUL TEHNIC

1. Denumire și tip

a. Denumirea (denumirile) propusă (propușe) pentru înregistrare

ȚUICĂ DE ARGEȘ (ro)

b. Categorie

9. Fruit spirit

c. Țara (țările) solicitantă (solicitanți)

România

d. Limba cererii:

română

e. Tip de indicație geografică:

IGP – Indicație geografică protejată

2. Date de contact

a. Numele și funcția solicitantului

Numele și funcția solicitantului	Asociația în Vederea Promovării Țuicii de Morărești – Argeș și a Produselor Tradiționale
Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice)	Asociație profesională, CIF 33929471, componență: 3 societăți comerciale, SC Buzdugan International Company SRL, SC Ena Mugurel Construcții SRL, SC Viorel Dac European Business SRL
Naționalitate	România
Adresă	Comuna Morărești, Sat Morărești, nr. 204, Județul Argeș, Cod poștal: 117495, România
Țară	România
Telefon	+40747457162

E-mail(uri)	buzdugan.international@gmail.com
-------------	----------------------------------

b.Coordonatele intermediarului

c.Coordonatele părților interesate

d.Coordonatele autorităților de control competente

Denumirea autorității de control competente	Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale
Adresă	B-dul Carol I, nr. 2-4, sector 3, codul postal 030163, oficiul postal 37, Bucuresti
Țară	România
Telefon	+4-021-307-24-46
E-mail(uri)	relatii publice@madr.ro,dopigp@madr.ro

e.Coordonatele organismelor de control

3.Descrierea băuturii spirtoase

Titlu – Denumirea produsului	ȚUICĂ DE ARGEȘ
Caracteristicile fizice, chimice și/sau organoleptice	Caracteristici fizico-chimice: -tăria alcoolică: min. 37,5 % vol., -conținutul în alcool metilic: max. 1 200 g/hl alcool 100 % vol., -conținutul în substanțe volatile: min. 200 g/hl alcool 100 % vol., -conținutul în acid cianhidric: max. 7 g/hl alcool 100 % vol.. Caracteristici organoleptice: Aspect : lichid limpede fără particule în suspensie, fără sedimente ; Culoare : galben pai până la galben auriu ca urmare a procesului de învechire; Gust : dulceag, cu aromă de prune uscate; Miros : ușoară tentă de prune caramelizate.
Caracteristici specifice (în comparație cu băuturile spirtoase din aceeași categorie)	Caracteristicile specifice ale țuicii de Argeș sunt date de instalația de distilare care permite o distilare scurtă, într-o singură etapă, metodă de distilare transmisă din generație în generație și de materia primă (soiuri de prune cu substanță uscată ridicată), la care se adaugă priceperea localnicilor. Distilatul rezultat își păstrează aroma și dulceața de prună, calități care diferențiază Țuica de Argeș de alte produse similare supuse unor distilări repetate . La obținerea Țuicii de Argeș, se păstrează partea de mijloc care conține vapori de alcool de cea mai

	bună calitate, eliminând prima cantitate de distilat rezultat (frunți) ce conțin cantități însemnate de alcool metilic, aldehide, eter acetic și ultimele cantități de alcool, de calitate inferioară (cozi).
--	---

4. Indicați aria geografică

a. Descrierea ariei geografice delimitate

Țuica de Argeș este produsul obținut în următoarele bazine pomicole din județul Argeș: -Bazinul Valea Topologului, -Bazinul Argeș, Bazinul Mărăcineni, -Bazinul Valea Vâlsanului, -Bazinul Râul Târgului, -Bazinul Topoloveni,

b. Zona NUTS

RO311	Arges
-------	-------

5. Metoda de obținere a băuturii spirtoase

Titlul — Tipul de metodă	o singura distilare
Metodă	La fabricarea țuicii de Argeș se folosesc prunele întregi și cu sâmburi, culese la maturitate deplină din soiurile Tuleu Gras, Grasă Românească, d'Agen, Vinete românești . În funcție de perioada de învechire, există trei tipuri de țuică: Țuică de Argeș, Țuică Bătrână de Argeș și Țuică Superioară de Argeș . Prunele bine coapte, culese din livezi, sunt transportate la locul de depozitare și puse în vasele pentru fermentare. Fermentarea: are loc în butoaie cu capacități 1500 - 5300 litrii, confecționate din doage de lemn de stejar. Fermentarea durează între 8 până la 16 săptămâni în funcție de temperatura din locul unde sunt depozitate butoaiele cu prune. Prunele fermentate se transformă în borhot care constituie materia primă din care se fabrică țuica. Distilarea: se face la povarnă – o clădire în care sunt montate cazanele în care se distilează borhotul. Cazanul are o capacitate de 200 l și este confecționat din tablă de cupru alimentară cu grosimea de 0,5 mm. Cazanul este confecționat manual, fără nici un fel de sudură, toate îmbinarile fiind făcute prin bătaie în pinteni. Cazanul este montat pe un focar-vatră de cărămidă unde se face focul. El este îngropat până la uzme

	(umerii cazanului), aproape de capac. Construcția vetrei-focar este astfel concepută încât focul are o traiectorie circulară, de jur-împrejurul fundului cazanului și uzelor acestuia. Cazanul este dotat cu învârtitor manual cu lanț (la fundul cazanului) și paleți (pentru pereții cazanului). De asemenea, el este racordat la niște răcitoare care stau tot timpul într-un bazin cu apă rece pentru a se produce condensarea vaporilor de alcool. Bazinul este construit din lemn, are capacitatea de circa 3000 de litri și este conectat la o sursă de apă curentă pentru a se asigura răcirea permanentă. Surplusul de apă se scurge în alt bazin aflat în afara povernei. Tot în afara povernei se află alte bazine în care se colectează boroghina (restul de borhot după ce a fost fiert și extras alcoolul). Boroghina este utilizată la fertilizarea terenurilor agricole ale familiei. Pentru un randament bun borhotul trebuie preîncălzit înainte de a fi pus la fiert. De aceea, el se pune mai întâi în niște vase din lemn lângă focare și apoi se deșartă în cazane. Borhotul se fierbe timp de 1,5 – 2 ore, amestecând continuu cu învârtitorul manual astfel încât borhotul să nu se lipească de fundul și pereții cazanului și să imprime miros de fum țuicii. Vaporii de alcool se ridică deasupra capacului, trec prin coloana în formă de U, intră în cilindrul răcitor montat în centrul bazinului din lemn. Cilindrul răcitor are pereți dubli și două țevi deasupra prin care se face circuitul de răcire, el fiind permanent acoperit cu apă. Vaporii de alcool care trec prin coloana de răcire, condensează și sunt transformați în lichid care se scurge într-o botă (un vas din lemn de stejar care are în jur de 33 litri). Primele cantități de circa 0,5 litri de alcool care ies (aprox. la 65°C), se numesc frunți și se colectează separat, nu se vor consuma, ci vor fi folosite ca alcool pentru uz extern pentru că au conținut ridicat de acid cianhidric și alcooli toxici. Aceștia ies primii din distilat pentru că au punct de fierbere mai mic decât alcoolul etilic rezultat apoi la distilare. De asemenea, ultima parte rezultată din distilare, cozile, se elimină pentru că sunt formate din acizi grași cu masa moleculară mare, cu gust și miros neplăcut, care ar strica calitatea organoleptică a țuicii. Țuica se depozitează în butoaie de lemn pentru maturare și învechire. Sunt de preferat butoaiele din doage din lemn de stejar. Butoaiele sunt măsurate metrologic și inscripționate, având capacități între 200 de litri și 5000 de litri. Țuica de Argeș și Țuica Superioară de Argeș se păstrează pentru învechire în butoaie de stejar minimum 6 luni. Țuica Bătrână de Argeș se păstrează pentru învechire în butoaie de stejar minimum 3 ani .
--	--

6. Legătura cu mediul geografic de origine

Titlu – Denumirea produsului	ȚUICĂ DE ARGEȘ
Detalii privind aria geografică sau originea, relevante pentru legătură	Datorită climatului temperat – continental, influențat de prezența unor fenomene de întrepătrundere a elementelor climatice atât dinspre munte cât și dinspre câmpie, bazinul pomicol Argeș este favorabil culturii prunului. Zona se caracterizează prin solul podzolic, pseudogleizat. De asemenea, în zonă întâlnim și solul cenușiu de pădure și solul brun sau brun – roșcat de pădure. Temperatura medie multianuală este de 90 – 100 C, iar media multianuală a precipitațiilor este de 600 - 700 mm. Primele înghețuri de toamnă apar la sfârșitul lunii octombrie, iar ultimele se înregistrează în a doua decadă a lunii aprilie și în mod cu totul accidental mai târziu. Legătura Țuicii de Argeș cu regiunea de producție se bazează pe reputația îndelungată a tradiției metodei de producție, calității gustului care se datorează priceperii localnicilor prin utilizarea metodei locale. Metoda de producție dezvoltată local constă în folosirea fructelor cu tot cu sâmburi, preîncălzirea borhotului înainte de a fi pus la fiert, utilizarea cazanului montat direct pe focar – vatra din caramidă – maturarea și învechirea naturală, fără alte adaosuri. Datorită specificității instalației de distilare dezvoltată în această zonă de localnici, distilarea se realizează într-o singură etapă, produsul rezultat își păstrează gustul dulceag și aroma de prună . După distilare țuica se maturează minim 6 luni în butoaie confecționate din doage din lemn de stejar . Lemnul este pregătit cu cel puțin 4 ani înainte de a fi asamblate butoaiele . Extractul de lemn de stejar înnobilează țuica cu proprietăți antiseptice iar prin procesele biochimice lente care se petrec în timpul învechirii transformă țuica oferindu-i un plus de finețe și savoare . De-a lungul timpului, metoda locală s-a transmis din generație în generație, menținându-și reputația atât în aria geografică delimitată cât și în întreaga țară. Țuica de Argeș se poate îmbutelia și în afara ariei geografice, țuica se transportă în bidoane și containere din inox și materiale plastice de uz alimentar. Tuica de Argeș se îmbuteliază în recipiente din sticlă cu capacitate de 500 ml. Țuica transportată în afara ariei geografice se marchează cu banderole fiscale conform legislației: HG 44/2004 pentru aplicarea normelor metodologice de aplicare a Legii 571/2003.

Caracteristicile specifice ale băuturii spirtoase care se pot datora ariei geografice	- solurile, temperatura medie anuală și media precipitațiilor anuale conferă Țuicii de Argeș un gust și o dulceață specifică. - caracteristicile specifice sunt date de condițiile naturale de creștere și dezvoltare din zonă care evidențiază, în general, un potențial ridicat pentru prun. - se poate aprecia că diferența cea mai semnificativă o constituie condițiile climatice caracterizate prin temperaturi moderate și temperaturi medii multianuale cu valori corectate în funcție de expoziția terenului. - zonele de expunere a plantațiilor de pruni sunt favorabile, solurile sunt ușoare, permeabile, calde, ferite de curenți. - din punct de vedere al chimismului solurilor influențează reacția conținutului de carbonat de calciu, rezerva de humus calculată pe adâncimea de 50 cm în corelație cu densitatea aparentă și cu nivelul humusului din orizonturile întâlnite.
Legătura cauzală dintre aria geografică și produs	-Populațiile și soiurile locale de prune din care este fabricată Țuica de Argeș: Tuleu Gras, Grasă Românească, d'Agen, Vinete românești îi conferă caracteristici proprii. -Fructele din aceste soiuri prezintă calitățile necesare pentru obținerea unui produs deosebit datorită conținutului mare de substanță uscată (20,7%) realizat prin deplina maturare a coacerii prunelor, într-o perioadă lungă de timp (iulie – octombrie), la o temperatură moderată. - Țuica de Argeș a căpătat o recunoaștere la nivel internațional prin participarea la următoarele târguri: - Medalie de aur la Târgul Internațional de la Ljubljana 1961 și în anul 1963 - Târgul pentru Agricultură și alimentație: AGRA Slovenia, 2015; - Expoziția internațională Săptămâna Verde Berlin, 2015 - 2016; - Târgul Economic Internațional patronat de Inițiativa 16+1, Bosnia Herțegovina.

7.Cerințe ale UE, naționale sau regionale

Titlu	Lista denumirilor geografice protejate și recunoscute în România pentru băuturi spirtoase.
Referință juridică	Ordin nr. 147 din 8 martie 2005 pentru aprobarea Listei cuprinzând denumirile geografice protejate și recunoscute în România pentru băuturi spirtoase. ORDIN nr. 368 din 13 iunie 2008 pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești.
Descrierea cerinței (cerințelor)	Descrierea cerinței (cerințelor):

	Țuica de Argeș face parte din categoria băuturilor spirtoase: Rachieu de fructe, obținută exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea prunelor (diverse soiuri), întregi sau zdrobite, ori a sucului obținut din prune, în prezența sau în lipsa sâmburilor: a) fermentarea prunelor se realizează în căzi din lemn sau în cuve de fermentare ori în vase din inox, în funcție de zona în care s-au produs prunele, de soi, de tehnologia specifică aplicată; b) distilarea se face în cazane din cupru cu ardere directă sau în instalații de distilare, la o concentrație alcoolică de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust provenind de la fruct sau fructe; redistilarea la aceeași tărie alcoolică este autorizată; c) având un conținut în substanțe volatile mai mare sau egal cu 200 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.; d) având un conținut în acid cianhidric, în cazul țuicii obținute din prune cu sâmburi, de maximum 7 grame la hectolitru de alcool 100% vol.; e) având un conținut maxim în alcool metilic de 1.200 de grame la hectolitru de alcool 100% vol.; f) în funcție de durata de învechire, denumirea produsului "țuică" poate fi înlocuită cu denumirile: - "țuică bătrână" obținută din distilate învechite minimum 3 ani; - "țuică extra" obținută din distilate învechite minimum 7 ani g) folosirea la fabricarea țuicii a produselor îndulcitoare, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, nu este permisă; h) folosirea la fabricarea țuicii a substanțelor aromatizante, preparatelor aromatizante, coloranților, alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 4, 5, 7, 11 și 12, nu este permisă; i) combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este permisă; j) depozitarea, păstrarea și învechirea produsului se realizează în vase din lemn, inox sau din sticlă.
--	---

8. Completare a indicației geografice

9. Norme specifice privind etichetarea

Titlu	Etichetare - ȚUICĂ DE ARGEȘ
Descrierea normei	- Țuica de Argeș minimum 6 luni; - Țuică superioară de Argeș minimum 6 luni; - Țuică bătrână de Argeș minimum 3 ani.

II. Alte informații

1. Materiale auxiliare

Denumirea dosarului	Reply DG AGRI - Ares(2017) 697728 - ȚUICĂ DE ARGES- PGI-RO-02003.pdf
Descriere:	Reply DG AGRI - ARES (2017) 697728
Tip de document	Altele

2. Link către caietul de sarcini al produsului

Link:	http://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2017/Dosarul-Tehnic-TUICA-DE-ARGES.pdf
-------	---