

Transmiterea unei indicații geografice recunoscute pentru băuturi spirtoase

Țuică Zetea de Medieșu Aurit
Nr. UE: PGI-RO-02001
Trimis la data de 25-05-2018
PGI

1. DOSARUL TEHNIC

1.1. Denumire și tip

1.1.1. Denumire/Denumiri

Țuică Zetea de Medieșu Aurit (ro)

1.1.2. Categorie

9. Fruit spirit

1.1.3. Țara (țările) solicitantă (solicitante)

România

1.1.4. Limba cererii:

română

1.1.5. Tip de indicație geografică:

IGP – Indicație geografică protejată

1.2. Date de contact

1.2.1. Numele și funcția solicitantului

Numele și funcția solicitantului	S.C. Privat Silviu Zetea S.R.L.
Statutul juridic, dimensiunea și componența (în cazul persoanelor juridice)	S.R.L. (Societate cu Răspundere Limitată) și asociat unic
Naționalitate	România
Adresă	Strada Principală, nr. 540, Localitatea Medieșu Aurit, Județul Satu Mare, Cod

	Postal 447185, România.
Țară	România
Telefon	+40744.426.323
E-mail(uri)	contact@zetea.ro

1.2.2. Coordonatele intermediarului

1.2.3. Coordonatele părților interesate

1.2.4. 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

1.2.5. Coordonatele organismelor de control

1.3. Descrierea băuturii spirtoase

Titlu – Denumirea produsului	ȚUICĂ ZETEA DE MEDIEȘU AURIT
Caracteristicile fizice, chimice și/sau organoleptice	Caracteristici fizico-chimice: Tăria alcoolică: min.37,5% vol. și max. 86% vol.; Conținutul în alcoole metilic: max. 1200g/hl alcool 100% vol.; Conținutul în substanțe volatile: min. 200g/hl alcool 100% vol.; Conținutul în acid cianhidric: max.7g/hl alcool 100% vol.

	Caracteristici organoleptice: Aspect: lichid limpede fără particule în suspensie, fără sediment sau opalescență; Culoare: incolor – galben auriu spre rubiniu; Gust și miros: produs cu aromă și gust fin, caracteristic prunelor din care s-a obținut, armonios, specific fără miros și gust străin.
Caracteristici specifice (în comparație cu băuturile spirtoase din aceeași categorie)	Caracteristica specifică pentru Țuica Zetea de Medieșu Aurit este dată de cea de a treia distilare la cazane tradiționale cu foc direct de tip alambic, cu distilare discontinuă, prevăzute cu sisteme de deflegmare simplă de concepție proprie. Această tehnologie, unică în România, numită în literatura de specialitate "metoda ZETEA", conferă produselor obținute o notă proprie de băutură fină, comparativ cu celelalte băuturi din aceeași categorie. Această caracteristică este dată în principal de proprietățile organoleptice, senzoriale, influențate într-o oarecare măsură de caracteristicile fizico-chimice care se includ în marja de valori acceptate de către legislația națională și europeană. Metoda triplă de distilare specifică produselor Zetea, prin care sunt extrași anumiți compuși conferă produsului caracteristici specifice, cum ar fi gustul fin și aroma discretă.

1.4. Indicați aria geografică

1.4.1. Descrierea ariei geografice delimitate

Zona geografică de producție a produsului Țuica Zetea de Medieșu Aurit este zona administrativă a comunei Medieșu Aurit care face parte din Câmpia Someșului și Dealurile Codrului.

Comuna Medieșu Aurit este situată în partea de est a județului Satu Mare. Ea este străbatută de paralela 47° 49' latitudine N și meridianul 23° și 14' longitudine E.

1.4.2. Zona NUTS

RO115	Satu Mare
-------	-----------

1.5. Metoda de obținere a băuturii spirtoase

Titlul — Tipul de metodă	triplă distilare
Metodă	Țuica Zetea de Medieșu Aurit este băutura obținută din prune care provin din populații și soiuri locale (Semisălbatică, Peneghei, Caiești, Bistrițene, Agen, Stanley, Tuleu gras, etc.), recoltate la maturitatea deplină. Prunele se pun la fermentat întregi sau zdrobite cu un tocător special cu motor fără a sparge sâmburii de prună. Zdrobirea prunelor declanșează mai rapid procesul de fermentare și scurtează durata acestuia. Țuica Zetea de Medieșu Aurit este produsă după o metodă proprie, ce presupune anumite elemente specifice. Producerea sortimentului „Țuică Zetea de Medieșu Aurit” constă în fermentarea alcoolică a maceratului fructelor în prezența sâmburelui, urmată de o triplă distilare (distilare succesivă,

	discontinuu la cazane cu foc direct și sisteme de deflegmare simplă cu realizarea fracțiilor printr-un control riguros). Distilarea se face după o curbă de distilare, ajungându-se în final ca țuica obținută să aibă aromă și gust specific fructului din care provine și tăria alcoolică între 37,5 - 86% vol. alcool, în funcție de cerințele pieții și în limitele standardelor specifice. Nu are adaos de alcool, în sensul definiției de la punctul 5 din anexa I, diluat sau nu. După recepția cantitativă și calitativă a prunelor, acestea se depozitează în căzi sau butoaie de lemn (1000 litri – 6000 litri) pentru fermentare. Fermentarea maceratului este o fază tehnologică care durează de la 10 la 30 de zile în funcție de temperatură, de modul de depozitare, întregi sau zdrobite. Finalizarea procesului de fermentare a maceratului se stabilește prin metode organoleptice cât și de laborator. Metoda organoleptică constă în vizualizarea “podului” care în urma fermentării se dezlipește de pereții vasului de fermentare. Distilarea maceratului fermentat începe imediat după terminarea procesului de fermentare. Cazanele de distilare sunt prevăzute cu răcitoare de tip serpentină din inox alimentar, iar cel de redistilare, rectificare este prevăzut și cu un sistem de deflegmare de concepție proprie. Maceratul se introduce în cazanul de distilat cu foc direct. Prima distilare se face până la epuizarea alcoolului din macerat, lucru stabilit prin metoda clasică de degustare și cu flacără. Vaporii de alcool rezultați în urma fierberii se condensează trecând prin răcitorul de tip serpentină în care apa circulă în contracurent cu vaporii de
--	---

	alcool. Produsul rezultat la prima distilare care are o concentrație alcoolică între 15-35%, se depozitează de regulă în vase de lemn, inox. Acesta se introduce la a doua distilare obținându-se un produs cu o concentrație alcoolică de aproximativ 50%. Acest produs se introduce pentru a treia oară la distilare urmărindu-se cu ajutorul sistemului de deflegmare și a controlului temperaturii de distilare ca fracțiile să se facă într-un mod corect. În acest fel produsul rezultat își menține caracteristicile de bază. În momentul declanșării procesului de evaporare a primilor alcooli rezultați în urma procesului de redistilare, într-un vas de capacitate mai mică se colectează frunțile după care se continuă redistilarea până când organoleptic se constată prezența cozilor care nu trebuie să ajungă în produsul finit. A treia distilare se face respectând regulile de la redistilare. Determinarea tăriei alcoolice se face cu termoalcoholmetre de diferite tipuri folosindu-se tabele de corecție, stabilindu-se astfel cu exactitate tăria alcoolică. Depozitarea distilatului final se face în butoaie de stejar de capacități mici (de preferință între 300 – 700 l.) lăsându-se la maturat și învechit pe o perioadă minimă de 6 luni în butoaie de stejar.
--	---

	Ambalarea se face în butelii de diferite capacități, precum și în recipiente diferiți în funcție de solicitările beneficiarilor, respectând legislația cu privire la etichetare. Țuica se prezintă în variante de 3, 5, și 7 stele, în funcție de standardul propriu. Producția și îmbutelierea se fac în antrepozitul fiscal din localitatea Medieșu Aurit, județul Satu Mare, România, cu respectarea legislației europene. Începând din anii 1990 elementele de identificare au fost protejate prin înregistrarea dreptului de proprietate intelectuală. Aceasta nu reprezintă o restricție de îmbuteliere ci o constatare că produsele "ZETEA" se fac doar de către cei care respectă caietul de sarcini și stăpânesc metoda de producție și respectă dreptul de proprietate intelectuală. În ce privește țuica Zetea este cunoscut faptul că modul de obținere include multă manufactură unde factorul uman are un rol determinant, ceea ce îi conferă și caracterul de tradițional cât și unicitate și specificitate. Pentru ca aceste elemente de identificare și de recunoaștere a calității și tradiționalității țuicii Zetea de Medieșu Aurit să se păstreze este absolut obligatoriu ca producția acestuia să fie făcută de către persoane care dețin (stăpânesc) metoda de obținere perfecționată în zeci sau chiar sute de ani.
--	--

1.6. Legătura cu mediul geografic de origine

Titlu – Denumirea produsului	ȚUICĂ ZETEA DE MEDIEȘU AURIT
Detalii privind aria geografică sau originea, relevante pentru legătură	Detalii privind aria geografică sau originea, relevante pentru legătură: Principalul factor morfologic al regiunii este râul Someș. Câmpia apare larg undulată iar Dealurile Oașului se întind la N de localitatea Medieș Vii. Datorită climatului teperat-continental bazinul pomicol Medieșu Aurit este favorabil culturii de prun și altor specii. Zona se caracterizează prin următoarele tipuri de sol: luvosol cu diferite grade de stagnogleizare, eutricambosol. La Nord de localiatea Medieș Vii se găsesc soluri în diferite stadii de eroziune, decoperate, care apar la suprafață sub formă de conglomerate andezitice, tufuri vulcanice și pietriș din roci vulcanice poroase. Aceste fragmente poroase constituie o sursă de bază ce fertilizează profilul de sol fiind favorabil culturii de prun. Temperatura medie anuală este de 9,1 °C. Media precipitațiilor anuale este de 736 mm. Primele înghețuri de toamnă apar în luna octombrie iar ultimele înghețuri de primăvară se înregistrează în luna aprilie.
Caracteristicile specifice ale băuturii spirtoase care se pot datora ariei geografice	Caracteristici specifice ale băuturii spirtoase care se pot datora ariei geografice:

	Pe lângă calitatea prunelor ca materie primă legătura cu mediul geografic și originea se bazează în cea mai mare parte pe metoda de obținere ZETEA. Această metodă unică în România s-a dezvoltat în arealul geografic din Medieșu Aurit, fiind singurul loc unde se folosește.
Legătura cauzală dintre aria geografică și produs	Legătura cauzală dintre aria geografică și produs: Solurile, temperatura medie anuală și media precipitațiilor anuale conferă Țuicii Zetea de Medieșu Aurit un gust și o dulceață specifică. Specificitatea produsului Țuică Zetea, este dată de modul de obținere unic, triplă distilare la cazane cu foc direct, de tip alambic, cu distilare discontinuă, prevăzute cu sisteme de deflegmare simplă, de concepție proprie. "ZETEA" este numele unei familii din Medieșu Aurit, cu o istorie îndelungată, de peste un secol în distilarea fructelor fermentate (macerat) din care se obțin băuturi naturale distilate sub diverse denumiri generice. De-a lungul timpului Țuica Zetea de Medieșu Aurit a obținut numeroase distincții și recunoașteri care au contribuit alături de caracteristicile produsului la transformarea mărcii Zetea într-un brand reprezentativ pentru România. Prezența Țuicii Zetea de Medieșu Aurit

	a fost apreciată la târgurile de profil: Târgul de la Berlin - Grune Woche, Concursul Mondial de la Burxelles 2001, Editia I Bucuresti 16-17 Decembrie 2002 – Uniunea Generala a Industriasilor din Romania – Salonul National, Serbarile Toamnei la Vălenii de Munte, Festivalul Țuicii Ediția a IV-A, 25-27 Octombrie 2001, NOVVIN, Bucuresti, 2002, Salonul Bauturilor alcoolice ALCOROM, Editia a VIII-a, Bucuresti, 21-25 Februarie 2005.
--	---

1.7. Cerințe ale UE, naționale sau regionale

Titlu	Lista denumirilor geografice protejate si recunoscute in Romania pentru bauturi spirtoase.
Referință juridică	Ordin nr. 147 din 8 martie 2005 pentru aprobarea Listei cuprinzand denumirile geografice protejate si recunoscute in Romania pentru bauturi 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): 1. Țuica este o băutură alcoolică tradițională românească 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 sămburi, 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; i) 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; j) combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este
--	---

	permisă; k) depozitarea, păstrarea și învechirea produsului se realizează în vase din lemn, inox sau din sticlă.
--	--

1.8. Completare a indicației geografice

1.9. Norme specifice privind etichetarea

Titlu	Etichetare -ȚUICĂ ZETEA DE MEDIEȘU AURIT
Descrierea normei	Ambalarea se face în butelii de sticlă de diferite capacități până la maxim 3 litrii, personalizate și înregistrate ca modele industriale, precum și în recipiente diferiți în funcție de solicitările beneficiarilor, respectând legislația cu privire la etichetare. Toate etichetele și ambalajele vor purta obligatoriu elemente de identificare suplimentare specifice produselor Zetea. Locul de producere al țuicii Zetea a devenit obiectiv turistic într-o localitate ca Medieșu Aurit cu atestare documentară de peste 2000 de ani. De pe vremea dacilor liberi, de la care ne-au rămas cuptoarele dacice (sit arheologic) și epoca medievală de când datează castelul din Medieșu Aurit (sec.XV-XVI) redat pe una din etichetele noastre. Producția și etichetarea respectă normele naționale și europene, având elemente suplimentare de identificare și de garanție (sigiliu de ceară, elemente figurative, semnătură producător, ambalaje personalizate, etc.) pentru o mai bună și corectă informare a consumatorului.

2. ALTE INFORMAȚII

2.1. Materiale auxiliare

Denumirea dosarului	Reply DG AGRI - Ares(2017)697661 - ȚUICĂ ZETEA DE MEDIEȘU AURIT PGI-RO-02001.pdf
Descriere:	Reply DG AGRI -Ares (2017) 6976661
Tip de document	Other Document

Denumirea dosarului	Reply DG AGRI - Ares(2018)422968 - Tuica Zetea de Mediesu Aurit - PGI-RO-02001.pdf
Descriere:	Reply DG AGRI - Ares (2018)422968
Tip de document	Other Document

2.2. Link către caietul de sarcini al produsului

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