

BENDRASIS DOKUMENTAS

Spiritinių gėrimų geografinės nuorodos

1. [Geografinės nuorodos (GN)] pavadinimas (-ai)

„VILNIAUS DŽINAS“ / „VILNIUS GIN“

2. Geografinės nuorodos tipas

Geografinė nuoroda

3. Valstybės narė, kuriai priklauso geografinė vietovė

Lietuva

4. Spiritinio gėrimo klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje

Kombinuotosios nomenklatūros kodas:

2208 50 – Džinas ir kadagių trauktinė

5. Reglamento (ES) 2019/787 I priede nustatyta (-os) spiritinių gėrimų kategorija ar kategorijos

19. Kadagiais aromatizuotas spiritinis gėrimas

6. Gamybos būdas

Spiritinio gėrimo „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ gamybos procesas susideda iš kelių etapų.

1) Grūdinio rektifikuoto etilo alkoholio gamyba

Spiritinio gėrimo „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ gamybai naudojamas žemės ūkio kilmės etilo alkoholis, kuris gaunamas iš grūdų fermentacijos mielėmis būdu. Naudojamas ne žemesnės nei „Liuks“ rūšies grūdinis rektifikuotas etilo alkoholis, pagamintas iš Lietuvoje užaugintų rugių, kviečių ar kvietrugių.

Etilo alkoholiui keliama reikalavimai:

- „Liuks“ ir aukštesnei etilo alkoholio kokybei išgauti būtina naudoti tik sveikus ir nepažeistus rugių, kviečių ir kvietrugių grūdus;
- didžiausias priemaišų kiekis jame neviršija:
 - 0,2 gramo acetaldehido (išreikšto etanolio ir 1,1-dietoksietano suma) absoliutaus alkoholio hektolitre;
 - 0,3 gramo aukštesniųjų alkoholių (fuzelių), (išreikštų 1-propanolio, 1-butanolio, 2-butanolio, 2-metil-1-propanolio, 2-metilbutan-1-olio ir 3-metilbutan-1-olio suma) absoliutaus alkoholio hektolitre;
 - 1,3 gramo etilo acetato absoliutaus alkoholio hektolitre;
 - 10 gramų metanolio absoliutaus alkoholio hektolitre;
 - furfurolo neaptinkama.

2) Vandens paruošimas

„Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ gamybai naudojamas specialiai apdorotas požeminis geriamasis vanduo, kurio kietumas neviršija 0,36 mmol/l.

Priklausomai nuo geriamojo vandens kokybės vykdomi šie apdorojimo veiksmai: filtravimas, koaguliacija, minkštinimas, jonų mainų demineralizacija, valymas atvirkštinio osmoso būdu ir kiti būdai.

3) *Distiliatų paruošimas*

Aromatizuoti spiritai gaminami dar kartą distiliuojant grūdinių rektifikuotą etilo alkoholį su paprastojo kadagio (*Juniperus communis* L.) uogomis, paprastojo krapo (*Anethum graveolens* L.) sėklomis, apelsininio citrinmedžio (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck) žievelėmis ir blakinės kalendros (*Coriandrum sativum* L.) sėklomis tradiciniame vertikaliame cilindro formos distiliatoriuje, kontroliuojant slėgį ir temperatūrą. Surenkama ir gėrimo ruošime naudojama tik konkreti aromatizuoto spirito dalis.

„Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ aromatizuotų spiritų sąrašas:

paprastojo kadagio (*Juniperus communis* L.) uogų aromatizuotas spiritas – 2,75 proc. pagal tūrį;

paprastojo krapo (*Anethum graveolens* L.) sėklų aromatizuotas spiritas – 1,0 proc. pagal tūrį;

apelsininio citrinmedžio (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck) žievelių aromatizuotas spiritas – 0,5 proc. pagal tūrį;

blakinės kalendros (*Coriandrum sativum* L.) sėklų aromatizuotas spiritas – 0,4 proc. pagal tūrį.

Sudedamųjų dalių kilmės šalys: pagrindinės sudedamosios dalys grūdai (naudojami etilo alkoholiui gaminti) ir vanduo yra lietuviškos kilmės.

4) *Maišymas ir filtravimas*

Sudėtinės dalys maišomos, mišinys išlaikomas ne trumpiau kaip 12 valandų ir filtruojamas per filtrą presą. Atlikus filtravimą, jei reikia, gėrimo stiprumas koreguojamas iki nustatyto rodiklio. Prieš pilstant į butelius, džinas papildomai filtruojamas per specialią filtrų sistemą.

Visas procesas iki supilstymo į butelius turi vykti nurodytoje geografinėje vietovėje. Pilstymas į butelius ir tolesnis gamybos procesas neribojamas geografinė vieta.

7. Spiritinio gėrimo savybių aprašymas

Fizinės ir cheminės savybės

Spiritiniame gėrime „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ minimali alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra 45 proc.

Organoleptinės savybės

„Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ – tai bespalvis, skaidrus spiritinis gėrimas, turintis aštrų skonį. Juntamas kadagių uogų bei labai subtilus šviežias apelsinų žievelių, kalendrų ir krapų sėklų aromatas.

Specifinės savybės (palyginti su tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais)

Mažiausia alkoholio koncentracija tūrio procentais spiritiniame gėrime „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ yra 45 proc., t. y. didesnė už ES teisės aktuose nustatytą minimalią 30 proc. alkoholio koncentraciją tūrio procentais, taikomą kadagiais aromatizuotam spiritiniam gėrimui. Spiritinio gėrimo „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ išskirtinumą nulemia didelis kadagių uogų kiekis, derinamas su tradiciniu rektifikacijos metodu pagamintu lietuvišku grūdiniu rektifikuotu etilo alkoholiu ir specifiniu distiliavimo metodu su augalinėmis žaliavomis.

Pirmiausia, konkrečias „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ savybes nustato jo geografinė kilmė, kurią reprezentuoja specialiai apdorotas požeminis vanduo ir Lietuvoje užauginti grūdai, suteikiantys gėrimui išskirtinį skonį. Esminį gėrimo išskirtinumą ir unikalias organoleptines savybes sukuria Vilniuje puoselėjamos distiliavimo tradicijos bei meistriškumas, derinant šias žaliavas su kruopščiai atrinktomis kadagių uogomis ir kitais augaliniais komponentais.

Kita vertus, tokio spiritinio gėrimo išskirtinumą nulemia gamybos technologijos ypatumai. Kadagių uogų, krapų ir kalendrų sėklų, apelsinų žievelių aromatizuoti spiritai gaminami grūdinių rektifikuotą etilo alkoholį dar kartą perdistiliuojant su nurodytais augalais tradiciniame vertikaliame cilindro formos distiliatoriuje, kontroliuojant slėgį ir temperatūrą.

Trečia, Lietuva jau daugelį amžių žinoma kaip prekybos kelių tarp rytų ir vakarų, šiaurės ir pietų centras. Dėl šios priežasties šioje receptūroje naudojami tokie egzotiški prieskoniai kaip apelsinų

žievelės ar kalendros. Etilo alkoholis gaminamas iš lietuviškos kilmės rugių, kviečių ar kvietrugių. Lietuvos geografija, geologija ir klimatas daro įtaką grūdų savybėms ir kokybei.

8. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė – Lietuva.

9. Specialios spiritinio gėrimo registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Sudedamųjų dalių sąrašas turi būti ženklinamas kaip nurodyta Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. balandžio 7 d. įsakymu Nr. 3D-139 „Dėl Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“.

10. Ryšys su geografine vietove

Lietuvos geografija, geologija ir klimatas tiesiogiai veikia žaliavų (grūdų ir vandens) kokybę, o istoriškai šalis žinoma kaip prekybos kelių centras, tai lėmė egzotiškų prieskonių (apelsinų žievelių, kalendrų) naudojimą receptūroje.

Istorija

„Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ gamybos proceso pradžia dokumentuose nėra tiksliai užfiksuota. Ankstyviausias dokumentas, patvirtinantis „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ gamybą, datuojamas XX a. aštuntuoju dešimtmečiu. Pasak legendos, produktas savo pavadinimą gavo iš Vilniaus miesto – Lietuvos sostinės. Vilniaus spirito varykloje „Vilniaus degtinė“ specialistas P. Pipiras sukūrė „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ receptą. 1981 m. „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ receptas buvo įtrauktas į valstybinę spiritinių gėrimų receptų knygą, kurią išleido tuometinės Sovietų Sąjungos maisto pramonės ministerija.

„Vilniaus džinas“ buvo apdovanotas aukso medaliu 1995 metais vykusioje parodoje „AgroBalt 95“.

Ilgą laiką šis produktas savo kategorijoje išliko vienu žinomiausių lietuviškų spiritinių gėrimų tuometinėje Sovietų Sąjungoje. Įrašai rodo, kad „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ rinkoje yra daugiau kaip 50 metų ir vis dar gaminamas pagal tradicinį lietuvišką receptą.

Žaliavos

Pagrindinės spiritinio gėrimo „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ gamybos sudedamosios dalys yra požeminis vanduo, grūdai, kadagių uogos, krapų ir kalendrų sėklos ir apelsinų žievelės, iš kurių požeminis vanduo ir grūdai yra lietuviškos kilmės.

Nacionalinės gamybos tradicijos

Unikalios „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ organoleptinės savybės atsiranda iš toliau nurodomų nacionalinių gamybos tradicijų:

- gamybai naudojamų lietuviškos kilmės žaliavų – požeminio vandens, grūdų;
- etilo alkoholio, gaunamo Lietuvos įmonės Obelių Distillery, UAB „Vilniaus degtinė“ filialo varykloje, gamybos metodo;
- tradicinio vertikalaus cilindro formos distiliatoriaus panaudojimo aromatizuotų spiritų gamybai;
- receptūros su originaliu kadagių uogų, krapų ir kalendrų sėklų, apelsinų žievelių deriniu.

Specifinės geografinėi teritorijai priskiriamos spiritinio gėrimo savybės

Spiritiniai gėrimai iš grūdų dabartinės Lietuvos teritorijoje buvo gaminami nuo VIII–IX a. Kai kurie istorikai tvirtina, kad lietuviai buvo vieni pirmųjų pasaulyje, pradėję distiliuoti iš grūdų gaminamus spiritinius gėrimus.

Esminės „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ skonio savybės nulemia gausus kadagių uogų kiekis bei Lietuvoje, taikant tradicinį rektifikacijos metodą, pagamintas grūdinis rektifikuotas etilo alkoholis.

Pirmiausia, konkrečias „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ savybes nustato jo kilmė – specialiai apdorotas požeminis vanduo, grūdai, kurie turi išskirtines augimo sąlygas Lietuvos Respublikoje, suteikiančias unikalias organoleptines savybes. Kita vertus, tokio spiritinio gėrimo išskirtinumas taip pat atsiranda iš specialių gamybos technologijų: aromatizuoti spiritai gaminami dar kartą distiliuojant grūdinių rektifikuotą etilo alkoholį su kadagių uogomis, krapų ir kalendrų sėklomis ir apelsinų žievelėmis tradiciniame distiliatoriuje, kontroliuojant slėgį ir temperatūrą. Trečia, Lietuva jau daugelį amžių žinoma kaip prekybos kelių tarp rytų ir vakarų, šiaurės ir pietų centras, dėl šios priežasties šioje receptūroje yra tokie egzotiški prieskoniai kaip apelsinų žievelės ar kalendros.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją