

PRODUKTO SPECIFIKACIJA
„VILNIAUS DŽINAS“ / „VILNIUS GIN“
GEOGRAFINĖ NUORODA

1. Registruojamos geografinės nuorodos pavadinimas:

„VILNIAUS DŽINAS“ / „VILNIUS GIN“

2. Spiritinio gėrimo kategorija:

Kadagiais aromatizuoti spiritiniai gėrimai (Reglamento (ES) 2019/787 I priedo 19 kategorija)

3. Spiritinio gėrimo aprašymas

a) Pagrindinės produkto fizinės, cheminės ir (arba) organoleptinės savybės:

Fizinės ir cheminės savybės:

„VILNIAUS DŽINAS“ / „VILNIUS GIN“ minimali alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra 45 proc.

Organoleptinės savybės:

Spalva: bespalvis, skaidrus.

Skonis: aštrus.

Aromatas: paprastojo kadagio (*Juniperus communis* L.) uogų, labai subtilus šviežias apelsininio citrinmedžio (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck) žievelių, blakinės kalendros (*Coriandrum sativum* L.) ir paprastojo krapo (*Anethum graveolens* L.) sėklų aromatas.

b) Specifinės savybės (lyginant su tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais):

Pagrindinės „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ organoleptinės savybės formuojamos derinant didelį kadagių uogų kiekį su Lietuvoje pagamintu grūdiniu rektifikuotu etilo alkoholiu, gaminamu naudojant tradicinį rektifikacijos metodą.

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.

4. Geografinės vietovės apibrėžimas: Lietuva

5. Spiritinio gėrimo gamybos metodas

5.1. Grūdinių rektifikuoto etilo alkoholio gamyba.

„Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ gamybai naudojamas žemės ūkio kilmės etilo alkoholis, kuris gaminamas įmonėje Obelių Distillery, UAB „Vilniaus degtinė“ filialas. Visas gamybos procesas yra

nuolat kontroliuojamas ir valdomas, užtikrinant visapusišką žaliavų atsekamumą ir atitiktį aukščiausiams kokybės standartams.

Etilo alkoholis gaunamas iš grūdų fermentacijos mielėmis būdu. Jis rektifikuojamas iki ne žemesnės nei „*Liuks*“ rūšies. Gamybos ir tvarkymo procesai turi būti reglamentuojami pagal Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. 3D-25 „Dėl Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninio reglamento patvirtinimo“.

Etilo alkoholiui keliami 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 gramų acetaldehido (išreikšto etanalio ir 1,1-dietoksietano suma) absoliutaus alkoholio hektolitre;
 - 0,3 gramų 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 gramų etilo acetato absoliutaus alkoholio hektolitre;
 - 10 gramų metanolio absoliutaus alkoholio hektolitre;
 - furfurolo neaptinkama.

5.2. Geriamojo vandens paruošimas.

Požeminis geriamasis vanduo, kuris yra skirtas „*Vilniaus džinas*“ / „*Vilnius Gin*“ gamybai, yra specialiai apdorojamas 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“. Bendras vandens kietumas negali viršyti 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.

5.3. Distiliatų paruošimas.

Paprastojo kadagio (*Juniperus communis* L.) uogų, paprastojo krapo (*Anethum graveolens* L.) sėklų, apelsininio citrinmedžio (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck) žievelių ir balkinės kalendros (*Coriandrum sativum* L.) sėklų aromatizuoti spiritai gaminami dar kartą distiliuojant grūdinį rektifikuotą etilo alkoholį su augalinėmis medžiagomis.

Distiliavimo procesas vyksta vertikaliame tradiciniame 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;
- balkinės 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.

5.4. „*Vilniaus džinas*“ / „*Vilnius Gin*“ paruošimas.

Paruošti aromatizuoti spiritai, grūdinis rektifikuotas etilo alkoholis ir specialiai paruoštas vanduo yra maišomi rezervuaruose. Po to mišinys išlaikomas ne trumpiau kaip 12 valandų. Mišinys filtruojamas srautu pro filtro presą. Atlikus filtravimą, jei reikia, gėrimo stiprumas koreguojamas iki nustatyto rodiklio. Prieš pilstant į butelius, džinas papildomai filtruojamas per specialią filtrų sistemą.

Procesą nuo etilo alkoholio gamybos iki supilstymo į butelius būtina atlikti nurodytoje geografinėje vietovėje. Pilstymas į butelius ir tolesnis gamybos procesas neribojamas geografinė vieta.

6. Ryšys su geografinė vieta

Lietuvos geografiija, 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.

6.1. Istorija

„*Vilniaus džinas*“ / „*Vilnius Gin*“ gamybos proceso pradžia dokumentuose nėra tiksliai užfiksuota. Šiuo metu 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.

Parodoje „AgroBalt 95“, vykusioje 1995 metais, „*Vilniaus džinas*“ buvo apdovanotas aukso medaliu.

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.

6.2. 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.

6.3. 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 Obeliu Distillery, UAB „Vilniaus degtinė“ filialo varykloje, gamybos metodo;
- tradicinio distiliatoriaus panaudojimo aromatizuotų spiritų gamybai;
- receptūros su originaliu kadagių uogu, krapų ir kalendrų sėklų, apelsinų žievelių deriniu.

6.4. Specifinės geografinė 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 grūdinį 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.

7. Specialios 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“.

8. Kompetentingų institucijų arba, jei yra, įstaigų, kurios pagal Reglamento (ES) 2019/787 38 straipsnį tikrina atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimai, adresai ir jų konkrečios užduotys;

„*Vilniaus džinas*“ / „*Vilnius Gin*“ produkto specifikacijos laikymosi ir tikrinimą reguliariai atlieka Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos įgaliota kontrolės institucija:

Pavadinimas: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Adresas: Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius

Šalis: Lietuva

9. Pareiškėjas

Juridinio asmens pavadinimas: **UAB „Vilniaus degtinė“**

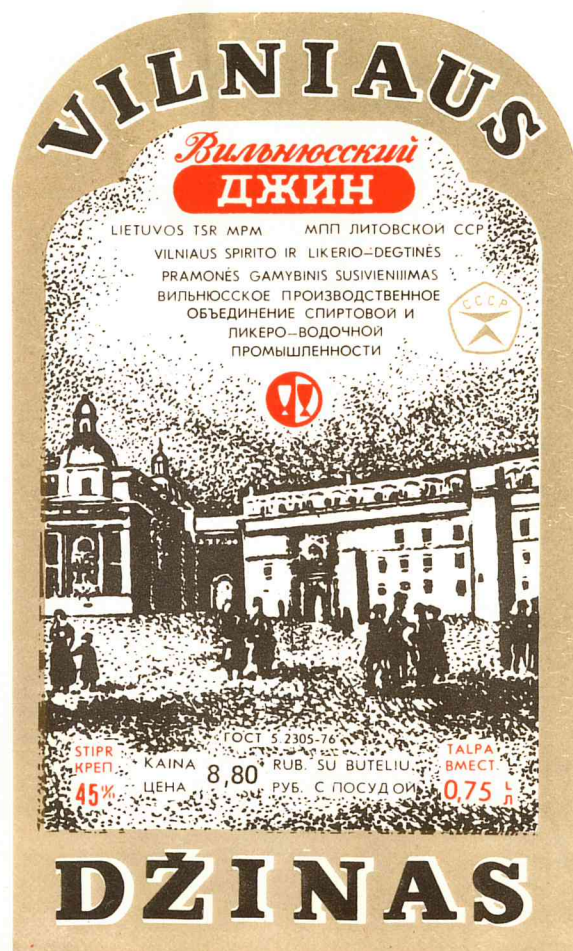
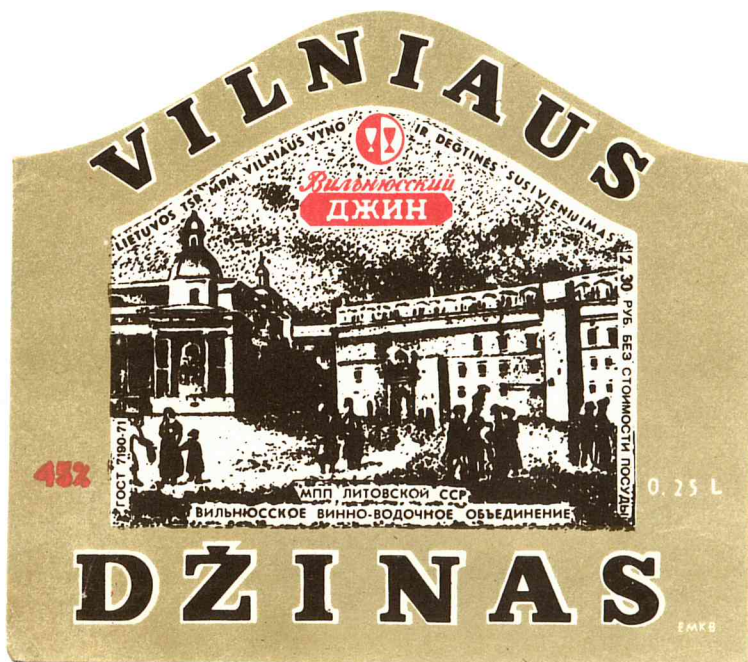
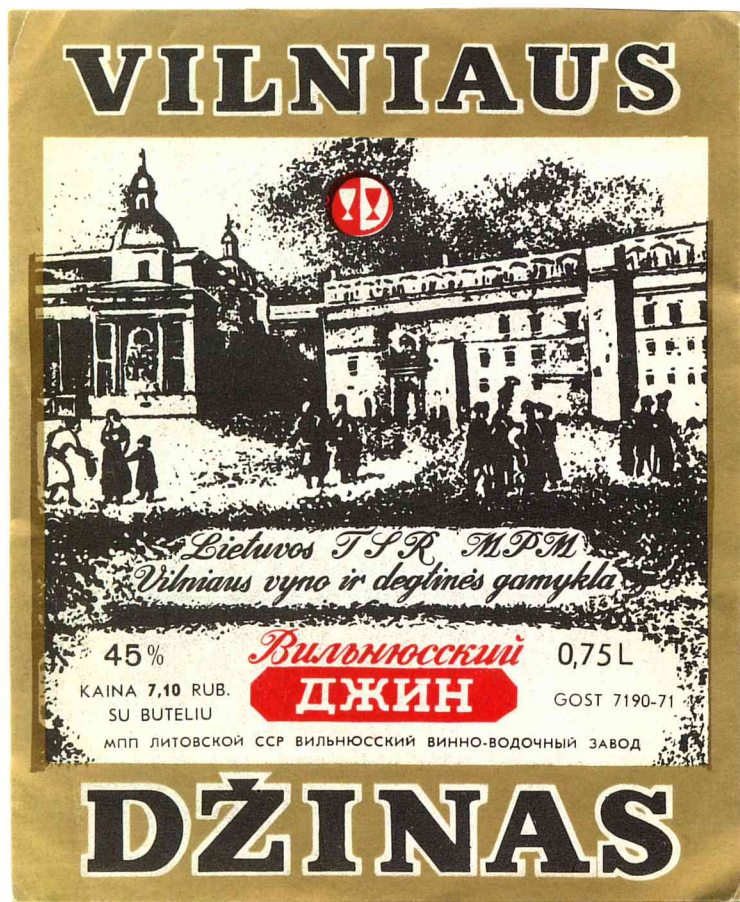
Adresas (gatvė ir namo numeris, miestas ir pašto kodas, valstybė): **Panerių g. 47, LT-03160 Vilnius, Lietuva**

Teisinis statusas (juridinių asmenų atveju): **Uždaroji akcinė bendrovė**

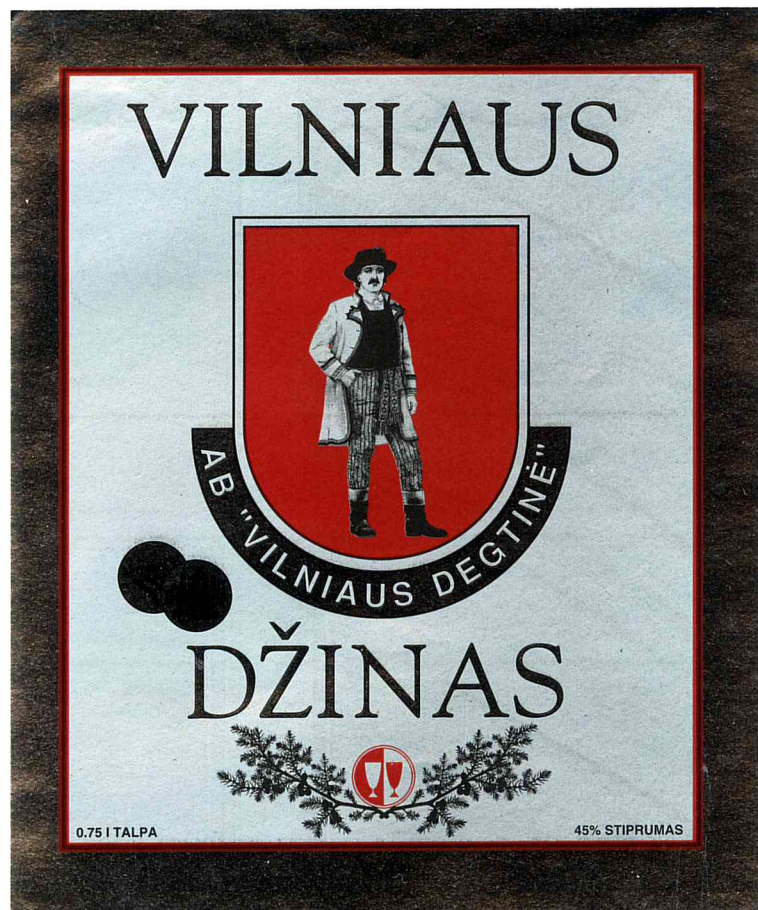
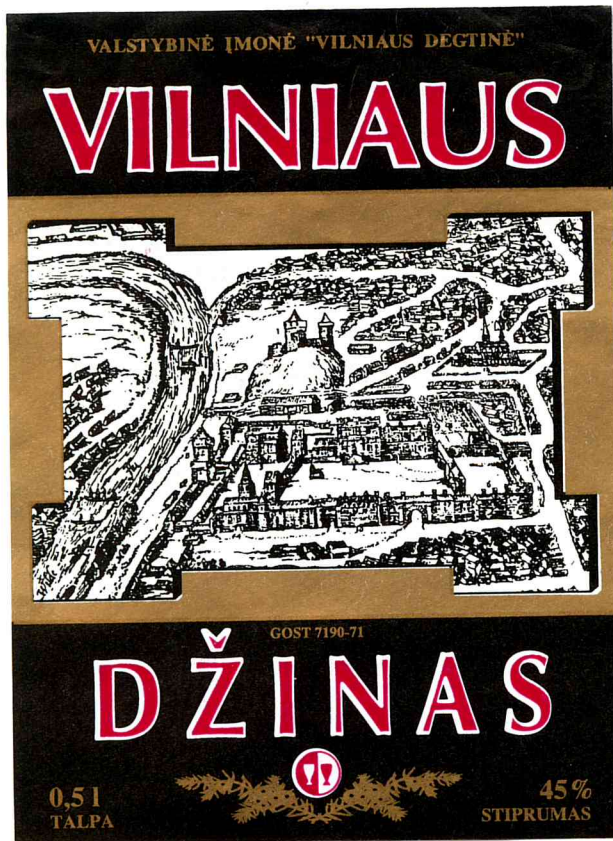
Priedai:

1 priedas. Pirmosios ženklinimo etiketės, 4 lapai.

1970 – 1990



1990 – 2008



UNIKALUS
pagamintas
Lietuvoje




**VILNIAUS
DŽINAS**

Originalaus skonio
gėrimas



Alk. 45%
tūrio

GAMINAMA
TIK IŠ
LIETUVIŠKO
ALKOHOLIO

Talpa
0,5 L

**VILNIAUS
DŽINAS**



*Sudėtis: specialiai paruoštas
vanduo, grūdinis rektifikuotas
etilo alkoholis, kadagių uogos,
augalų sėklos ir žievelės.*

KELETAS KOKTEILIŲ RECEPTŲ:

1 dalis džino / 1 dalis saldaus vermuto (raudono) /
1 dalis „Čepkelių“ trauktinės su spanguolėmis

1 dalis džino / 1, 2, 3 dalys toniko pagal skonį

4 dalys džino /
1 dalis laimo arba citrinų sulčių

5 dalys džino / 1 dalis sauso vermuto

2 dalys džino / 1 dalis citrinų arba laimo sulčių /
cukraus sirupo ir sodos vandens pagal skonį

ARBA
GALIMA GERTI GRYNĄ
Laikyti nuo +10° iki +25° C.

Pagaminta AB „Vilniaus degtinė“
Panerių g. 47/2, LT-03202 Vilnius, Lietuva
www.degtine.lt

Alk. 45% tūrio 0,5 L

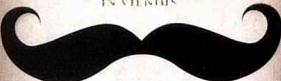


4 770053 220262

**VILNIUS
GIN**

Original

PRODUCED AND BOTTLED
IN VILNIUS




The Gin of
All the Best Times

Product of Lithuania

alk. 45% tūrio 0,5 L

**VILNIUS
GIN**

Original



VILNIUS GIN jau daugiau nei 30 metų gaminamas
Vilniaus degtinės gamykloje Vilniuje. Ir iki šiol tai
vienintelis Lietuvoje gaminamas džinas.

VILNIUS GIN paslaptis ir išskirtinumas slypi jo
unikaliame recepte. Gaminant šį gėrimą specialiai
įdedama kadagių uogu, prieskonių sėklų ir apelsinų
žievelių. Būtent dėl unikalios skonių ir
kvapų mišinio VILNIUS GIN yra
puiki daugelio gėrimų bei kokteilių
sudedamoji dalis.

VILNIUS GIN įtrauktas į Europos
Sąjungos saugomų geografinių nuorodų
sąrašą kaip ypatingas lietuviškas džinas.

KOKTEILIAI

Vilnius Stranger
1/2 Vilnius Gin
1/2 vyšnių sulčių
Citrinos ar žaliosios
citrinos skiltelė

Vilnius ginapple
1/2 Vilnius Gin
1/2 obuolių sulčių
Obuolio skiltelė

Sudedamosios dalys: specialiai
paruoštas geriamasis vanduo,
grūdinis rektifikuotas etilo
alkoholis, kadagių uogos,
prieskonių sėklos,
apelsinų žievelės.

Laikyti nuo +10° iki +25° C.
Pagaminta: AB „Vilniaus
degtinė“, Panerių g. 47,
LT-03160 Vilnius, Lietuva.
www.degtine.lt




4 770053 220262

alk. 45% tūrio 0,5 L

