

Registruojama geografinė nuoroda: *Trejos devynerios*

Spiritinio gėrimo kategorija: kartaus skonio spiritinis gėrimas / *bitter* (Reglamento (EB) Nr. 110/2008 II priedo 30 kategorija)

Spiritinio gėrimo aprašymas

— Fizikinės, cheminės ir (arba) juslinės savybės

Minimali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 40 %.

Maksimalus metanolio, išreikšto gramais 100 % alkoholio hektolitre, kiekis – 30.

Maksimalus cukraus išreikšto invertuotu cukrumi g/100 cm³, kiekis – 1,1.

Juslinės savybės:

Spalva – šviesiai rudas skystis.

Aromatas – sudėtingas įvairių žolelių bei prieskoninių augalų mišinys, su dominuojančiais juodo pipiro, aitriosios paprikos, kardamono bei muskato riešutų tonais.

Skonis – švelniai kartus, pikantiškas su įvairių prieskoninių augalų tonais bei švelniu deginančiu poskoniu.

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

- pagrindines gėrimo *Trejos devynerios* skonio savybes suteikia natūralus antpilas, gaminamas iš unikalios skirtingų 27 žolelių, lapų, vaisių ir šaknų derinio, iš kurių privaloma naudoti šventagaršvių (*Angelica archangelica*), rabarbarų (*Rheum palmatum*), gencijonų (*Gentiana lutea*) ir vaistinių alpinijų (*Alpinia galanga*) šaknis, juoduosius pipirus (*Piper nigrum*), aitriąją papriką (*Capsicum annuum*), kvapiuosius pipirus (*Pimenta dioica*), imbiero šaknis (*Zingiber officinale*), muskato riešutus (*Myristica fragrans* Houtt) ir muskato žiedus (*Myristica flores*), karčiavaisio citrinmedžio vaisius (*Citrus aurantium* L. varietas amara), apelsinų (*Citrus sinensis*) ir citrinų (*Citrus limon*) žievele, cinamono (*Cinnamomum verum*) ir paprastųjų šaltekšnių žievę (*Rhamnus frangula*), žvaigždinių anyžių (*Illicium verum*) vaisius, sėjamųjų juodgrūdžių (*Nigella sativa*) sėklas, kvapiųjų stumbražolių (*Hierochloe odorata*) bei kardamono (*Elettaria cardamomum*) vaisius.

- *Trejos devynerios* negali būti aromatizuojamos.

- Spiritinio gėrimo gamybai turi būti naudojamas rektifikuotas žemės ūkio kilmės etilo alkoholis, gautas tik iš grūdų, fermentuojant mielėmis; ne žemesnės negu „*Ekstra*“ rūšies, gamybos ir tvarkymo procesai turi būti reglamentuojami pagal Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. sausio 27 d. patvirtintą įsakymą Nr. 3D-25 „Dėl žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninio reglamento patvirtinimo“. Žemės ūkio kilmės etilo alkoholiui keliami reikalavimai:

- „*Ekstra*“ ir aukštesnei etilo alkoholio rūšiai išgauti, būtina naudoti tik neskaldytus ir nepažeistus rugių, kviečių ir kvietrugių grūdus;

- maksimalus „*Ekstra*“ rūšies žemės ūkio kilmės etilo alkoholio priemaišų kiekis:

- esteriai, išreikšti etilo acetato gramais 100 % alkoholio hektolitre: 1,3;

- aldehydai, išreikšti acetaldehido gramais 100 % alkoholio hektolitre: 0,3;

- aukštesnieji alkoholiai, išreikšti 2–metil–1–propanolio gramais 100 % alkoholio hektolitre: 0,4;

- metanolis, išreikštas gramais 100 % alkoholio hektolitre: 10;

- lakiosios azoto bazės, išreikštos azotu gramais 100 % alkoholio hektolitre: 0,1;

- furfurolas: neaptinkamas.

Geografinės nuorodos teritorija: Lietuvos Respublika

Spiritinio gėrimo gamybos metodas

Visas gėrimo *Trejos devynerios* gamybos technologinis procesas (išskyrus pakavimą) turi būti atliekamas Lietuvos Respublikoje.

Geriamasis vanduo spiritinio gėrimo gamybai yra specialiai apdorojamas kaip nurodyta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-139 patvirtintame 2003 m. balandžio 7 d. Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente. Bendras vandens kietumas negali viršyti 0,36 mmol/l. Priklausomai nuo geriamojo vandens kokybės, atliekamos šios operacijos: filtravimas, koaguliavimas, minkštinimas, demineralizacija jonų mainų dervomis, valymas atvirkštinio osmoso būdu ir kt.

Spiritinio gėrimo *Trejos devynerios* antpilas ruošiamas iš 27 prieskoninių augalų, įskaitant šventagaršvių (*Angelica archangelica*), rabarbarų (*Rheum palmatum*), gencijonų (*Gentiana lutea*) ir vaistinių alpinijų (*Alpinia galanga*) šaknis, juoduosius pipirus (*Piper nigrum*), aitriasis paprikas (*Capsicum annum*), kvapiuosius pipirus (*Pimenta dioica*), imbiero šaknis (*Zingiber officinale*), muskato riešutus (*Myristica fragrans* Houtt) ir muskato žiedus (*Myristica flores*), karčiavaisio citrinmedžio vaisius (*Citrus aurantium* L. varietas amara), apelsinų (*Citrus sinensis*) ir citrinų (*Citrus limon*) žievele, cinamono (*Cinannamomum verum*) ir paprastųjų šaltėkšnių žievę (*Rhamnus frangula*), žvaigždinių anyžių (*Illicium verum*) vaisius, sėjamųjų juodgrūdžių (*Nigella sativa*) sėklas, kvapiųjų stumbražolių (*Hierochloe odorata*) bei kardamono (*Elettaria cardamomum*) vaisius. Žolelės užpilamos tam tikros etilo alkoholio koncentracijos etilo alkoholio – vandens mišiniu, naudojant tradicinį lietuvišką gamybos metodą – maceraciją šaltuoju būdu. Labai svarbus antpilo gamybos veiksnys yra jo paruošimas dviem etapais. Labai svarbu išlaikyti į receptūrą įeinančių žaliavų proporcijas ir jų sudėjimo eiliškumą, taip pat antpilo gamybos laiką.

Paruoštas žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ir specialiai apdoroto vandens mišinys yra sumaišomas su nustatytu žolelių antpilo kiekiu. Spalvai koreguoti dedama karamelė. Siekiant sušvelninti galutinio produkto skonį, dedamas cukrus. Po to mišinys filtruojamas per kartono filtrą. Baigus filtravimo procesą, gėrimo alkoholio koncentracija yra koreguojama iki reikiamo etilo alkoholio kiekio gaminyje.

Geografinės aplinkos arba kilmės nuoroda

— Su nuoroda susiję geografinės aplinkos arba kilmės duomenys

Pavadinimas *Trejos devynerios* susijęs su skaičiavimu po tris, vadinamuoju „trijų ritmu“, ir yra kilęs iš pasaulio skaidymo į tris elementus: vandenį, orą ir žemę arba mitologiškai – požemį, žemę ir dangų.

Kartaus skonio spiritinio gėrimo *Trejos devynerios* gamyba neabejotinai yra tiesiogiai susijusi su Lietuvos pagonių požiūriu į pasaulį, kadangi gėrime yra elementų, kurie atitinka tris mitologinio pasaulio sritis: šaknys (požemį), žievė ir žolelės (žemę), lapai, žiedai ir vaisiai (dangų).

Skaičiuojama, kad gėrimo *Trejos devynerios* ištakos siekia XV–XVI a., kai vaistininkai ir alchemikai šį gėrimą naudojo medicininiams tikslams. Kai kurie šaltiniai mini, kad kartusis gėrimas buvo gaminamas jau viduramžiais.

Išlikę dokumentų, kurie yra eksponuojami Lietuvos medicinos ir farmacijos istorijos muziejuje, įrodo, kad Lietuvos vaistinės žolelių kartų gėrimą *Trejos devynerios* pradėjo gaminti XIX a. pabaigoje. Remiantis 1925 m. kovo mėn. „Farmacijos naujienų“ Nr. 2 leidimu, *Trejos devynerios* kurios jau buvo žinomos prieš Pirmąjį pasaulinį karą, pirmą kartą buvo pagamintos Palangoje (Žemaitijoje, šiaurės vakarų Lietuvoje). Lietuvos farmacijos spauda byloja, kad autentiškos *Trejos devynerios* buvo populiarios tarpukario laikotarpiu. Vaistinės gamino trijų tipų *Trejas*

devynerias – Palangos, Vilkijos Vaistinių ir Vaistijos *Trejos devynerios*. Jos buvo įtrauktos į Lietuvoje leidžiamų patentuotų medicininių produktų sąrašą (1929 m. „Farmacijos naujienos“ leidimas Nr. 3, 1931 m. leidimas Nr. 12 ir 1933 m. leidimai Nr. 1 ir Nr. 4).

Gydytojai ir vaistininkai rekomendavo gėrimu *Trejos devynerios* gydyti skrandžio veiklos sutrikimus, viduriavimą, migreną, peršalimą, nuovargį, užkimimą ir kt.

Lietuvių kalbos žodynas *Trejos devynerios* apibūdina kaip liaudišką vaistą, kuris Lietuvoje buvo naudotas nuo senų laikų ir nuo XIX a. pradėtas masiškai gaminti bei pardavinėti Lietuvos vaistinėse.

XX a. pradžioje, Lietuvos spirito varyklų ekspertai atkūrė gėrimo *Trejos devynerios* receptūrą ir jis taip tapo alkoholinių gėrimų pramonės produktu.

Sovietų laikais, 1978 m. *Trejos devynerios* gavo valstybinį SSRS kokybės ženklą – oficialų sovietinį kokybės sertifikato ženklą.

1981 m. gėrimo *Trejos devynerios* receptas buvo įtrauktas į spiritinių gėrimų receptų knygą, kurią išleido Sovietų Sąjungos maisto pramonės ministerija (receptų knyga „Рецептуры ликероводочных изделий и водок“. М.1981, Легкая и пищевая промышленность.). Ilgą laiką šis produktas buvo vienas žinomiausių lietuviškų spiritinių gėrimų Sovietų Sąjungoje.

Antanas Astrauskas savo knygoje apie spiritinių gėrimų istoriją Lietuvoje, kurioje pasakojama alkoholinių gėrimų gamyba ir vartojimas Lietuvoje, „Per barzdą varvėjo“ (2008) pateikia faktą, kad gėrimu *Trejos devynerios* buvo žavimasi ir už Lietuvos ribų. Turistams skirti lankstinukai šalia tradicinės lietuviškos ruginės duonos, gintaro, lininių audinių tekstilės ir keramikos, *Trejas devynerias* pristato kaip tradicinį lietuvišką suvenyrą.

Vartotojų apklausose „Kartaus skonio spiritinių gėrimų kategorijos ir prekių ženklai“ (2011) ir „Alkoholinių gėrimų vartotojai Lietuvoje“ (2014) respondentai *Trejas devynerias* įvardijo kaip tradicinį natūralų lietuvišką gėrimą, gaminamą išimtinai Lietuvoje. Šalia kitų Lietuvos rinkoje esančių alkoholinių gėrimų, *Trejos devynerios* laikomos tipišku lietuvišku gėrimu.

Trejos Devynerios tarptautinėse parodose ir konkursuose pelnė įvairius apdovanojimus:

- sidabro medalis tarptautiniame konkurse „DLG–Qualitätswettbewerb Spirituosen 2005“ (Vokietija);
- dvigubas aukso medalis konkurse World Spirits Competition 2006 (San Franciskas, JAV);
- dvi žvaigždės Tarptautinio skonio ir kokybės instituto (Belgija) rengiamame konkurse Superior Taste Award 2006;laimėtojo medalis Tarptautinėje žemės ūkio, maisto ir pakuočių pramonės prekybos parodoje Baltijos šalyse „Agrobalt“ 1997 (Lietuva);
- sidabro medalis Tarptautinėje maisto parodoje „Riga Food 1999“ (Latvija);
- geriausias lietuviškas produktas konkurse Lietuvos metų produktas 1997;
- „Prodexpo“ žvaigždė Tarptautinėje maisto, gėrimų ir maisto neapdorotų žaliavų parodoje „Prodexpo 2010“ (Maskva, Rusija).

Trejos Devynerios taip pat įtrauktos į Lietuvos kulinarijos paveldą. Kulinarijos paveldo fondo suteiktas sertifikatas patvirtina, kad kartusis spiritinis gėrimas *Trejos devynerios* yra gaminamas iš natūralių sudedamųjų dalių, remiantis tradicine technologija ir autentiška receptūra.

— Geografinėi nuorodai priskirto spiritinio gėrimo specifinės savybės:

- išsaugota unikali lietuviško kartaus spiritinio gėrimo receptūra, gaminama išimtinai tik iš natūralių sudedamųjų dalių – 27 šaknų, žievių, žolelių, lapų, žiedų ir vaisių derinio;

- daugiau kaip 100 metų žinomumo tarp Lietuvos vartotojų. Gėrimas yra žinomas ir už Lietuvos Respublikos ribų;
- senos gamybos tradicijos ir konkrečios šiam regionui tradicinės žinios (kulinarinio paveldo statusas);
- naudojamas ne žemesnės kaip „Ekstra“ rūšies rektifikuotas etilo alkoholis, kuris yra gaunamas išimtinai iš neskaldytų ir nepažeistų rugių, kviečių ir kvietrugių grūdų.

Europos Sąjungos arba nacionalinės / regioninės nuostatos:

Europos Sąjunga:

2008 m. sausio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentas (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklavimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinantis Tarybos Reglamentą (EEB) Nr. 1576/89 (OJ L 39, 13.2.2008, 16 psl.)

Lietuvos Respublika (nacionalinis lygmuo):

Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techninis reglamentas, patvirtintas 2003 m. balandžio 7 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-139.

Pareiškėjas

- Šalis narė, trečioji valstybė arba juridinis / fizinis asmuo: **Baltijos gėrimų pramonės aljansas**
- Adresas (gatvės ir numeris, miestas ir pašto kodas, valstybė): **Olimpiečių g. 5-12, Vilnius, LT-09237 Lietuva**
- Teisinis statusas (juridinių asmenų atveju): **Asociacija**

Specifinis žymėjimas

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