

JINÉ AKTY

KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 8 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality

(2007/C 268/13)

Tímto zveřejněním se uděluje právo vznést proti zápisu námitky podle článku 9 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 509/2006

„DWÓJNIAK“

Č. ES: PL/TSG/007/036/06.09.2005

1. Název a adresa skupiny žadatelů

Název: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo — Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
Adresa: ul. Czackiego 3/6
PL-00-043 Warszawa
Telefon: (48-22) 828 27 21
E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. Členský stát nebo třetí země

Polsko

3. Specifikace produktu**3.1 Název, který má být zapsán**

„Dwójniak“

Při uvádění produktu na trh může etiketa obsahovat tuto informaci: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (medovina vyrobená v souladu se staropolskou tradicí). Tato informace se překládá do ostatních úředních jazyků.

3.2 Jedná se o název, který☒ je zvláštní sám o sobě☒ vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1.

Název „dwójniak“ je odvozen od číslovky 2 (polsky „dwa“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovém roztoku, který představuje 1 díl medu na 1 díl vody. Tento název proto vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Vzhledem k tomu, že pojem „dwójniak“ je slovem používaným výhradně k popisu konkrétního druhu medoviny, je třeba zároveň uznat, že název je zvláštní sám o sobě.

3.3 *Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006*

- ☐ Zápis s výhradou názvu
☒ Zápis bez výhrady názvu

3.4 *Druh produktu*

Třída 1.8. – Ostatní produkty přílohy I Smlouvy

3.5 *Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1*

„Dwójniak“ je medovina, čirý kvašený nápoj z medového roztoku, pro něž je typické charakteristické medové aroma a chuť použité suroviny.

„Dwójniak“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření. Barva medoviny „dwójniak“ může být zlatá až tmavě jantarová a závisí na druhu včelího medu, který byl použit k výrobě.

Fyzikálně-chemické vlastnosti medoviny „dwójniak“:

- obsah alkoholu od 15 do 18 objemových procent
- redukující cukry po inverzi od 175 do 230 g/l,
- celková kyselost vyjádřená jako kyselina jablečná v množství od 3,5 do 8 g/l,
- těkavé kyseliny vyjádřené jako kyselina octová v množství nejvýše 1,4 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 490,
- bezcukerný extrakt alespoň:
 - 25 g/l,
 - 30 g/l v případě ovocné medoviny,
- popel – alespoň 1,3 g/l – v případě ovocné medoviny.

Při výrobě medoviny „dwójniak“ se nesmí používat konzervační látky, stabilizátory, umělá barviva ani aromatické látky.

3.6 *Popis metody produkce zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1*

Suroviny:

- Přírodní včelí med s těmito parametry:
 - obsah vody nejvýše 20 % (m/m),
 - obsah redukujících cukrů alespoň 70 % (m/m),
 - obsah sacharózy včetně melecitózy nejvýše 5 % (m/m),
 - celková kyselost ekvivalentní 1 až 5 ml roztoku NaOH o koncentraci 1 mol/l na 100 g medu,
 - obsah 5-hydroxymethylfurfuralu (HMF) nejvýše 4,0 mg/100 g medu.
- Medovinové svrchní kvasinky zajišťující vysoký obsah alkoholu – přizpůsobené k přípravě medoviny s vysokým obsahem alkoholu.
- Byliny a koření: hřebíček, skořice, muškátový ořech nebo zázvor.
- Přírodní ovocné šťávy nebo čerstvé ovoce.
- Ethylalkohol zemědělského původu (případně).

Metoda produkce:

Krok 1

Vaření medového roztoku při teplotě 95–105 °C. V případě medoviny „dwójniak“ představuje požadovaný poměr medu a vody 1 díl medu na 1 díl vody (popř. vody s ovocnou šťávou) v hotovém výrobku. Vzhledem k příliš vysoké koncentraci cukru s ohledem na působení kvasinek se roztok připravuje v poměru 1 díl medu na 2 díly vody, případně s přidaným kořením či bylinami. V případě výroby ovocné medoviny se alespoň 30 % vody nahradí ovocnou šťávou. Aby se zachoval příslušný poměr medu a vody, který je medovině „dwójniak“ vlastní, přidává se zbylá část medu v závěrečné fázi kvašení či během dokvašování.

Přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu je možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm. Tento způsob vaření brání karamelizaci cukrů.

Krok 2

Ochlazení roztoku na teplotu 20–22 °C, která je nejvhodnější pro množení kvasinek. Roztok musí být ochlazen v den výroby, doba chlazení záleží od účinnosti chladicího zařízení. Chlazení zajišťuje mikrobiologickou bezpečnost roztoku.

Krok 3

Příprava medového roztoku pro kvašení – přidání roztoku s kvasinkami do medového roztoku v nádobě určené pro kvašení.

Krok 4

A. Bouřlivé kvašení: 6–10 dní. Řádný průběh kvašení zajistí udržení teploty do 28 °C.

B. Tiché kvašení: 3–6 týdnů. Během tichého kvašení získává medovina příslušné fyzikálně-chemické parametry.

V této fázi lze přidat zbývající část medu potřebnou k dosažení příslušného poměru medu a vody v medovině „dwójniak“.

Krok 5

Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.

Po dosažení obsahu alkoholu nejméně 12 objemových procent je třeba stočit medovinu z kvasničných kalů ke zrání. To zajistí dosažení příslušných fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností medoviny „dwójniak“. Pokud připravený roztok zůstane s kvasničnými kaly příliš dlouho po době tichého kvašení, nepříznivě se to odrazí na organoleptických vlastnostech vzhledem k autolýze kvasinek.

Krok 6

Dokvašování (zrání) a stáčení z kalů (dekantace) – tato činnost se opakuje podle potřeby a předchází nežádoucím procesům v kalech (autolýza kvasinek). Během dokvašování je možno provést některé technologické postupy, jako např. pasterizace nebo filtrace.

V této fázi lze přidat zbývající část medu potřebnou k dosažení příslušného poměru medu a vody v medovině „dwójniak“, pokud nebyl med přidán již v závěrečné fázi kvašení. Tento krok je důležitý pro zaručení příslušných organoleptických vlastností produktu.

Doba dokvašování medoviny „dwójniak“ je alespoň 2 roky.

Krok 7

Dochucení – tento krok spočívá v úpravě konečného produktu, aby měl organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti typické pro medovinu „dwójniak“ popsané v bodu 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny. Aby se dosáhlo požadovaných parametrů, je možné provést úpravu organoleptických a fyzikálně-chemických vlastností prostřednictvím:

- doslazení medoviny včelím medem,
- dodání výtažků z bylin a koření,
- dodání ethylalkoholu zemědělského původu.

Cílem tohoto kroku je, aby získaný produkt měl charakteristickou vůni medoviny „dwójniak“.

Krok 8

Plnění medoviny do hotových balení při teplotě 18–25 °C. K balení medoviny „dwójniak“ se doporučuje použít tradičních obalů, jako např.: skleněné baňaté láhve s dlouhým hrdlem, keramické nádoby či případně dubové sudy.

3.7 Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Zvláštní povaha medoviny „dwójniak“ je důsledkem:

- přípravy medového roztoku (složení a poměru surovin),
- dokvašování a zrání,
- fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností.

Příprava medového roztoku (složení a poměr surovin):

Zvláštní povaha medoviny „dwójniak“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovém roztoku, který se skládá z 1 dílu medu a 1 dílu vody. Tento poměr ovlivňuje všechny další fáze výroby medoviny, díky nimž medovina „dwójniak“ získává výjimečné vlastnosti.

Dokvašování a zrání:

V souladu s tradiční staropolskou recepturou vyžaduje povaha produktu dodržení dané doby dokvašování a zrání. V případě medoviny „dwójniak“ se jedná o dobu alespoň 2 roky.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržení všech výrobních kroků popsaných ve specifikaci zaručuje, že výsledkem bude produkt neopakovatelné chuti a vůně. Výjimečná chuť a vůně medoviny „dwójniak“ je výsledkem daného obsahu cukru a alkoholu:

- redukující cukry po inverzi více než 175–230 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 490,
- obsah alkoholu od 15 do 18 objemových procent

Vzhledem k tomu, že k výrobě medoviny „dwójniak“ se používá přesně daný poměr surovin, má tato medovina charakteristickou lepkavou a tekutou konzistencí, kterou se liší od ostatních druhů medovin.

3.8 Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Tradiční metoda produkce:

Výroba medoviny v Polsku se vyznačuje více než tisíc let dlouhou tradicí a velkou rozmanitostí. Díky rozvoji a zdokonalování výrobních postupů se během staletí vyvinula řada druhů medoviny. Historie jejich výroby sahá až k počátkům polské státnosti. V roce 966 si španělský diplomat, kupec a cestovatel Ibrahim Ibn Jakub zapsal, že „země krále Měška I. oplývá nejen jídlem, masem a ornou půdou, ale i medem, a slovanská vína a opojné nápoje se nazývají medovinou“ (Měšek I. byl první historicky doložený polský panovník). Řadu poznámek o výrobě medoviny obsahuje také kronika autora Galla Anonyma, který popisoval dějiny Polska na přelomu 11. a 12. století.

V polské národní epopeji „Pan Tadeáš“ od Adama Mickiewicze, která popisuje příběh z prostředí šlechty v letech 1811–1812, lze nalézt mnoho informací na téma výroby medoviny, zvyků spojených s její konzumací i o jejích různých druzích. Zmínky o medovině nalezneme mj. i v básních Tomasze Zana (1796–1855) a v trilogii Henryka Sienkiewicze popisující dějiny První republiky v 17. století („Ohněm a mečem“, vydáno 1884, „Potopa“, vydáno 1886, a „Pan Wołodyjowski“, vydáno 1887 a 1888).

V pramenech, které popisují polské kulinární tradice v 17. až 18. století, nalezneme nejen obecné poznámky o medovině, ale již i zmínku o různých druzích. Podle způsobu výroby se medovina dělila na: jedenapůlnásobnou („półtorak“), dvojnásobnou („dwójniak“), trojnásobnou („trójniak“) a čtyřnásobnou („czwórniak“). Každý název popisuje jiný druh medoviny vyráběné s jiným poměrem medu a vody popř. šťávy a s jinou dobou zrání. Technologie výroby medoviny „dwójniak“ se používá s malými změnami již několik století.

Tradiční složení:

Tradiční rozdělení medoviny na druhy „półtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ a „czwórniak“ v Polsku platí již celá staletí a dodnes je v povědomí spotřebitelů. Po konci druhé světové války se objevily pokusy o právní úpravu tradičního rozdělení medoviny do čtyř kategorií. Toto rozdělení bylo nakonec zavedeno do polského právního řádu v roce 1948 zákonem o výrobě vín, vinných moštů, medovin a o obchodování s těmito produkty (polská sbírka zákonů ze dne 18. listopadu 1948). Tento zákon uvádí pravidla výroby medoviny, přesně stanoví použité poměry medu a vody a obsahuje i technologické požadavky. Popis poměru vody a medu v případě medoviny „dwójniak“ zní takto: „Označení“ Dwójniak „smí nést pouze medovina, která byla vyrobená z jednoho dílu objemového přírodního medu a jednoho dílu vody“.

3.9 Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

Povinná kontrola zahrnuje:

- dodržování daného poměru ve složení medového roztoku,
- dodržování doby dokvašování,
- organoleptické vlastnosti hotového produktu (chuť, vůně, barva, čírost),
- fyzikálně-chemické ukazatele hotového produktu: obsah alkoholu, cukru celkem, redukujících cukrů po inverzi, celková kyselost, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt a popel v případě ovocné medoviny: hodnoty musí odpovídat hodnotám uvedeným v bodu 3.5 specifikace.

Povinná kontrola se provádí alespoň jednou ročně.

Rovněž se doporučuje, aby se prováděla kontrola níže uvedených výrobních kroků. Kontrola těchto výrobních kroků není povinná, ale doporučená, protože umožní odstranit případné chyby v jednotlivých fázích výroby:

Krok 4

Během kvašení by měly probíhat pravidelné laboratorní kontroly organoleptických vlastností (chuti a vůně) a fyzikálně-chemických parametrů, mj. obsahu alkoholu a cukrů, které procházejí při alkoholovém kvašení změnou.

Krok 6

Během dokvašování by měly probíhat pravidelné kontroly základních organoleptických vlastností produktu a fyzikálně-chemických ukazatelů: obsahu alkoholu, cukrů celkem, celkové kyselosti a těkavých kyselin.

Krok 8

Před plněním by měla proběhnout kontrola jednotlivých fyzikálně-chemických a organoleptických parametrů popsanych v bodu 3.5 – Popis zemědělského produktu nebo potraviny.

4. Orgány nebo subjekty ověřující soulad se specifikací produktu**4.1 Název a adresa**

Název: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

Adresa: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa

Telefon: (48-22) 623 29 00

Fax: (48-22) 623 29 98

E-mail: —

☒ veřejný ☐ soukromý

4.2 Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu

Výše uvedený kontrolní orgán odpovídá za kontrolu celé specifikace.
