

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 8.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 267/15)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs i artikel 9 i rådets förordning nr 509/2006 ⁽¹⁾. Invändningarna måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006

"PÓŁTORAK"

EG-nr: PL/TSG/007/0034/06.09.2005

1. Den ansökande gruppens namn och adress.

Benämning: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo — Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adress: ul. Czackiego 3/6
PL-00-043 Warszawa

Tfn: (48-22) 828 27 21

E-post: krwim@sitspoz.pl

2. Medlemsstat eller tredjeland

Polen

3. Specifika uppgifter om produkten**3.1. Namn som ska registreras**

"Półtorak"

Ute på marknaden får varans etikett innehålla följande information: "miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją" (mjöd framställt enligt gammal polsk tradition). Denna information bör översättas till övriga officiella språk.

3.2. Ange om benämningen Har en särart i sig Uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

(¹) EUTL 93, 31.3.2006, s. 1.

Namnet "pótorak" härstammar från talet 1,5 (pótorá) och är direkt knutet till den historiskt etablerade sammansättningen och framställningsmetoden – vid framställningen av pótorak används en del vatten och en halv del honung. På så sätt uttrycker namnet produktens specifika karaktär. Eftersom begreppet "pótorak" endast används i samband med en särskild typ av mjöd, bör namnet också betraktas som specifikt i sig.

3.3. Om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning 509/2006

- Registrering av benämningen med förbehåll
 Registrering av benämningen utan förbehåll

3.4. Produkttyp

Klass 1.8. – Övriga produkter i bilaga I.

3.5. Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som namnet i punkt 3.1 gäller

"Pótorak" är ett mjöd, en klar dryck av jäst vört som kännetecknas av sin karaktäristiska honungsarom och smaken av de råvaror som använts.

Smaken på "pótorak" kan berikas med de kryddor som används. Färgen på "pótorak" varierar från gyllengul till mörkt bärnstensfärgad, beroende på vilken typ av honung som använts vid framställningen.

Följande fysikalisk-kemiska indikatorer är typiska för "pótorak":

- Alkoholhalt: 15–18 volymprocent.
- Reducerande socker efter inversion: 300 g/l.
- Total syra uttryckt som äpplesyra: 3,5–8 g/l.
- Flyktig syra uttryckt som ättiksyra: högst 1,4 g/l.
- Totalt sockerinnehåll, (g) plus faktisk alkoholhalt (volymprocent) multiplicerat med 18: minst 600.
- Andra extrakt än socker: inte mindre än
 - 30 gram per liter,
 - 35 gram per liter för fruktmjöd (melomel),
- Aska: minst 1,3 g/l för fruktmjöd.

Det är inte tillåtet att använda konserveringsmedel, konsistensgivare eller konstgjorda färg- eller smakämnen vid framställningen av "pótorak".

3.6. Beskrivning av produktionsmetoden för den jordbruksprodukt eller det livsmedel som namnet i punkt 3.1 avser

Råvaror:

- Naturlig honung med följande egenskaper:
 - Vattenhalt: högst 20 % (m/m).
 - Reducerande socker: minst 70 % (m/m).
 - Sackaros och melezit i kombination: högst 5 % (m/m).
 - Total syra – 1 mol/l NaOH-lösning per 100 g honung: 1–5 ml.
 - 5-hydroxy-metyl-furfurol (HMF): högst 4,0 mg per 100 g honung.
- Särskild jäst som fortsätter att producera alkohol även sedan en hög alkoholhalt uppnåtts och som är lämplig för att producera mjöd med hög alkoholhalt.
- Kryddor: Kryddnejlika, kanel, muskot eller ingefära.
- Naturlig fruktsaft eller färsk frukt.
- Etanol av jordbruksursprung (eventuellt).

Framställningsmetod:

Steg 1

Kokning av vörten vid en temperatur på 95–105 °C. I "póltorak" måste proportionerna honung och vatten vara följande: 1 del honung och 0,5 delar vatten (eller vatten blandat med fruktsaft) i slutprodukten. Eftersom sockerkoncentrationen är för hög för jäsnings tillreds en vört med följande andelar: En del honung och två delar vatten, till vilken kryddor kan tillsättas. För fruktmjöd ersätts minst 30 % av vattnet med fruktsaft. För att bibehålla de typiska honungs- och vattenandelarna i "póltorak" tillsätts den övriga honungen i jäsningsens slutskede eller under lagringen.

Strikta krav på att proportionen mellan vatten och honung är korrekt och på att det extrakt som behövs framställs i en vörtpanna försedd med ångmantel. Genom denna bryggmetod hindras sockret från att smälta.

Steg 2

Nedkylning av vörten till 20–22 °C, vilket är den optimala temperaturen för jästillväxt. Vörten måste kylas ned under produktionsdagen, och nedkylningstiden beror på kylfunktionens effektivitet. Genom nedkylningen garanteras vörtens mikrobiologiska säkerhet.

Steg 3

Jästning – tillsättning av jästlösning till vörten i en jästank.

Steg 4

A. Överjäsnings – 6–10 dagar. En temperatur på högst 28 °C garanterar att jäsningsprocessen fungerar på rätt sätt.

B. Underjäsnings – 3–6 veckor. Perioden för underjäsnings garanterar att de rätta fysikalisk-kemiska egenskaperna erhålls.

I detta skede kan den återstående honungen tillsättas för att uppnå rätt andelar honung och vatten i "póltorak".

Steg 5

Omtappning av den jästa vörten.

Efter att alkoholhalten uppnått minst 12 volymprocent bör omtappning göras före lagring. Därigenom garanteras att mjödet får de rätta fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaperna. Om jäst vört lämnas med bottensatsen efter perioden för underjäsnings påverkas de organoleptiska egenskaperna negativt på grund av jästens autolys.

Steg 6

Lagring (mognad) och tappning (dekantering) – dessa moment upprepas efter behov för att oönskade processer inte ska kunna äga rum i bottensatsen (jästens autolys). Under lagringen kan t.ex. pastörisering och filtrering ske. I detta skede kan den återstående honungen tillsättas för att uppnå rätt andelar honung och vatten i "póltorak", om detta inte skett under jäsningsens slutskede. Detta steg är avgörande för att produkten ska få de rätta organoleptiska egenskaperna.

Den kortaste lagringstiden för "póltorak" är tre år.

Steg 7

Smakanpassning (sammansättning) – under detta steg skapas slutprodukten, med de fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som kännetecknar "póltorak" i enlighet med punkt 3.5 (Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som beteckningen under punkt 3.1 avser). Med hänsyn till de angivna indikatorerna får de organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaperna justeras genom tillsättning av

- honung för att göra mjödet sötare,
- kryddor,
- etanol av jordbruksursprung.

Syftet med detta steg är att skapa en produkt med de karaktäristiska egenskaperna för "póltorak".

Steg 8

Fyllning i behållare vid en temperatur på 18-25 °C. Det rekommenderas att "póltorak" erbjuds i traditionell förpackning, t.ex. damejeanne, keramikkräsl eller ekfat.

3.7. Särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Särarten hos "póltorak" beror på:

- hur vörten bereds (råvarornas sammansättning och proportioner),
- lagring och mognad,
- dess fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper.

Hur vörten bereds (sammansättning):

Särarten hos "póltorak" bygger framför allt på att den fastställda proportionen en del honung och en halv del vatten respekteras noggrant i vörten. Denna proportion är en avgörande faktor i alla senare steg vid framställningen av "póltorak" som ger drycken dess unika egenskaper.

Lagring och mognad:

Enligt det traditionella gamla polska receptet är produktens karaktär en följd av att den lagras och får mogna under en viss tid. Denna tid är för "póltorak" minst tre år.

Fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper

Genom att alla de produktionssteg som anges i specifikationen tillämpas ser man till att en produkt med unik smak och arom erhålls. Den unika smaken och doften av "póltorak" är en följd av ett lämpligt socker- och alkoholinnehåll enligt följande:

- Reducerande socker efter inversion: 300 g/l.
- Total sockerhalt, på grundval av den faktiska alkoholkoncentrationen (i gram) multiplicerat med 18: minst 600.
- Alkohol: 15-18 volymprocent.

Tack vare de strikt fastställda proportionerna för ingredienserna vid framställningen av "póltorak" har drycken en karaktäristiskt tjockflytande och rinnande konsistens vilket särskiljer den från andra typer av mjöd.

3.8. Den traditionella karaktären hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Traditionell framställningsmetod:

Mjödillverkningen i Polen är en tradition som sträcker sig mer än tusen år tillbaka i tiden och som kännetecknas av stor mångfald. Utveckling och förbättring av tillverkningsmetoderna har under århundradena gett upphov till många typer av mjöd. Mjödillverkningens historia sträcker sig tillbaka till Polens första steg som självständig stat. Den spanske diplomaten, handelsmannen och resenären Ibrahim ibn Yaqub skrev år 966 följande: "Förutom mat, kött och land för plöjning finns i Mieszko den förstes land ett överflöd av mjöd, vilket är vad de slaviska vinerna och rusdryckerna kallas" (Mieszko I var den första historiska kungen i Polen). Den krönika som författades av Gallus Anonymus, som nedtecknade den polska historien i slutet av 1000-talet och början av 1100-talet, innehåller också många referenser till tillverkningen av mjöd.

Det polska verseposet "Pan Tadeusz" av Adam Mickiewicz, som återspeglar adelsamhällets historia mellan 1811 och 1812, innehåller mycket information om framställningen, konsumtionen och de olika typerna av mjöd. Mjödet omnämns också i Tomasz Zans poesi (1796–1855) och i Henryk Sienkiewicz trilogi som beskriver händelserna i Polen under 1600-talet ("Ogniem i mieczem", publicerad 1884, "Potop", publicerad 1886 och "Pan Wołodyjowski", publicerad 1887 och 1888).

Källmaterial med beskrivningar av polska mattraditioner från 1600- och 1700-talen innehåller inte bara allmänna referenser till mjöd, utan också hänvisningar till olika typer av mjöd. Beroende på tillverkningsmetod kallades dessa för "pótorak", "dwójniak", "trójniak" och "czwórniak". Dessa namn avser olika typer av mjöd som framställts med olika proportioner honung och vatten eller saft, och med olika lång lagringstid. Tillverkningsmetoden för "pótorak" har, med smärre modifikationer, använts under århundraden.

Traditionell sammansättning

Den traditionella uppdelningen av mjöd i "pótorak", "dwójniak", "trójniak" och "czwórniak" har funnits i Polen under århundraden och finns även idag i konsumenternas medvetande. Efter andra världskriget gjordes försök att reglera den traditionella uppdelningen av mjöd i fyra kategorier. Uppdelningen fastställdes slutligen i polsk lag 1948 genom lagen om tillverkning av vin, druvmust, mjöd, och om handel med sådana produkter (Polens officiella tidning av den 18 november 1948). Denna lag innehåller regler för framställning av mjöd, med specifikationer av proportionerna mellan honung och vatten och de tekniska kraven. Andelen vatten och honung i "pótorak" är som följer: Endast sådant mjöd som framställts av en del naturlig honung och en del vatten får kallas "pótorak"

3.9. De minimikrav och de kontrollförfaranden som gäller för särarten

Följande ska kontrolleras:

- Att fastställda proportioner för ingredienserna i vörten respekteras.
- Att lagringstiden respekteras.
- De organoleptiska egenskaperna hos slutprodukten (smak, doft, färg, klarhet).
- De fysikalisk-kemiska indikatorerna hos slutprodukten alkoholinnehåll, total sockerhalt, reducerande socker efter inversion, total syra, flyktig syra, andra extrakt än socker, och aska i samband med fruktmjöd – värdena ska motsvara de värden som avses under punkt 3.5 i specifikationen.

Kontrollerna är obligatoriska och ska göras minst en gång om året.

Det rekommenderas att kontrollerna också görs under de produktionssteg som förtecknas nedan. Kontrollerna vid de produktionssteg som anges nedan är inte obligatoriska, men rekommenderas eftersom de bidrar till att minska möjliga fel som kan uppstå under de olika stegen vid tillverkningen:

Steg 4

Under jäsningsprocessen bör regelbundna laboratorietester genomföras av de organoleptiska egenskaperna (smak och doft) och de fysikalisk-kemiska egenskaperna som t.ex. alkoholinnehåll och sockernehåll som kan ändras under alkoholjäsningen.

Steg 6

Under lagringen bör regelbundna kontroller göras av de grundläggande organoleptiska egenskaperna och de fysikalisk-kemiska indikatorerna som t.ex. alkoholinnehåll, total sockerhalt, total syra och flyktig syra.

Steg 8

Före fyllning på flaska ska kontroller göras av de olika fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som avses i punkt 3.5 (Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som beteckningen under punkt 3.1 avser).

4. Myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av produktspecifikationen**4.1. Namn och adress**

Namn: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

Adress: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa

Tfn: (48-22) 623 29 00

Fax: (48-22) 623 29 98

E-post: —

Offentlig Privat

4.2. Myndighetens eller organets särskilda uppgifter

Den kontrollmyndighet som avses ovan är ansvarig för kontrollen av specifikationen i sin helhet.
