

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2013/C 166/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾****„STAKLIŠKĖS“****EB Nr.: LT-PGI-0005-0819-27.07.2010**

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Stakliškės“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lietuva

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.8 klasė – kiti Sutarties I priede išvardinti produktai (prieskoniai ir kt.)

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Midus „Stakliškės“ – tai skaidrus gintarinės spalvos alkoholinis gėrimas, kuris gaminamas tradiciniu būdu natūraliai fermentuojant midaus misą su augalinių žaliavų (apynių, liepų žiedų, kadagio uogų) priedu. Medaus ir prieskoninių žaliavų kompozicija suteikia gėrimui būdingą, aiškiai išreikštą medaus skonį su saldžiai rūgštu prieskoniu ir pikantišką aromata. Visas etilo alkoholis miduje gaunamas tik natūralios fermentacijos būdu. Gaminant midų nenaudojama cukraus ar kitų saldinimo medžiagų, dažiklių, aromatinių medžiagų ar konservantų, stiprumas nekoreguojamas etilo alkoholiu.

Midaus „Stakliškės“ fizikinės cheminės savybės:

— etilo alkoholio kiekis gėrime – $12 \pm 1\%$ tūrio,— cukraus kiekis – $160 \pm 8 \text{ g/dm}^3$,— titruojamųjų rūgščių kiekis, perskaičius į citrinų rūgštį – $7 \pm 0,5 \text{ g/dm}^3$,— bendrasis ekstrakto kiekis – $180 \pm 8 \text{ g/dm}^3$,

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

- lakiųjų rūgščių kiekis, perskaičius į acto rūgštį, ne daugiau kaip $1,5 \text{ g/dm}^3$,
- geležies kiekis neturi viršyti 10 mg/dm^3 ,
- sieros dioksido ir sulfitų bendras kiekis neturi viršyti 200 mg/dm^3 .

3.3. Žaliavos (taikoma tik apdorotiems produktams)

Žaliavos:

- vanduo,
- natūralus bičių medus, atitinkantis šiuos reikalavimus:
 - redukuojančiųjų cukrų kiekis (fruktozės ir gliukozės suma) ne mažesnis kaip 60 g/100 g ,
 - sacharozės kiekis ne didesnis kaip 5 g/100 g ,
 - drėgmės kiekis ne didesnis kaip 20% ,
 - diastazės aktyvumas (pagal J. E. Šadės metodą) ne mažesnis kaip 8 vienetai,
- žemutinio rūgimo alaus mielių kultūra iki 5% misos koncentracijos,
- prieskoninės žolelės ($3,5 \text{ g/litru}$):
 - apyniai,
 - liepų žiedai,
 - kadagio uogos.

Midaus „Stakliškės“ misa ruošiama maišant lygiomis dalimis pagal svorį medų ir vandenį – 1 dalis medaus ir 1 dalis vandens.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

- I. Medaus tirpinimas, skysto medaus perpylimas ir į paviršių išplaukusių putų ir meduje esančių priemaišų pašalinimas.
- II. Apynių ir kitų prieskoninių žaliavų nuoviro gamyba: nuoviro atšaldymas, perkošimas ir dozavimas.
- III. Skysto medaus, reikiamo vandens kiekio ir nuoviro perpumpavimas į pasterizavimo katilą. Midaus misos pasterizavimas.
- IV. Midaus misos perpumpavimas ir atšaldymas.
- V. Midaus misos fermentavimas.
- VI. Midaus skaidrinimas.
- VII. Midaus brandinimas ne mažiau kaip 9 mėnesius.
- VIII. Midaus filtravimas ir išpilstymas į tarą.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Paruoštas midus „Stakliškės“ iš karto po brandinimo ir filtravimo turi būti išpilstomas į įvairios formos ir talpos stiklinę, keraminę ar kitokią suvenyrinę tarą, nes vežant arba laikant tarpinėse saugyklose sąlytis su oru sukeltų oksidacijos riziką, kas neigiamai paveiktų šiam midui būdingas juslines savybes. Be to, sąlytis su oru sudarytų galimybę patekti actarūgštėms bakterijoms ar kitiems mikroorganizmams, kas sukeltų produkto žalingą rūgimą.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė yra Stakliškių seniūnija.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Geografinę nuorodą „Stakliškės“ sudaro miestelio, išikūrusio aukštumų bei miškų apsuptoje dauboje, kuriame gaminamas midus, pavadinimas. Vietovė yra palanki bitininkystei ir kitų žaliavų, naudojamų midui, gamybai, nes 60 proc. teritorijos užima žemės ūkio naudmenos, 23 proc. – miškai, 17 proc. – vandenys ir kitos paskirties plotai.

Istorija

Stakliškių miestelio vardas pirmą kartą paminėtas 1375 m. kryžiuočių kronikose, jis kilęs iš žodžio „Stokielyšek“. Pasak istorijos, tarp ponų per medžioklę įvyko ginčas, kas išgers 100 stikliukų midaus. Vienas ponas išgėrė ir iš nuostabos sušuko „Stokielyšek“, taip kraštą pradėta vadinti Stokielyček – Stakliškės.

Seniausia konkreti rašytinė informacija apie midaus vartojimą baltų žemėje – Wulfstano pasakojime apie 890 m. Šis keliautojas ir pirklys pats apsilankė Pabaltijo žemėse ir žinių gavo iš pirminių šaltinių, jog šiose vietovėse būta labai daug medaus ir iš jo gaminamas gėrimas. Karaliai ir diduomenė geria kumelių pieną, neturtingieji ir vergai geria midų. Aisčiai alaus nedaro, nes yra užtenkamai midaus. XIV a. pradžios kryžiuočių metraštininkas Petras Dusburgietis teigė, jog lietuvių protėviai geria paprastą vandenį, medaus vyną, vadinamą midumi, taip pat kumelių pieną, tik jo niekad negeria nepašventinto.

Midus tapo savotiška legenda, kurią naujai atgaivinti pabandyta jau XX a. pradžioje, ir tik po Antrojo pasaulinio karo Stakliškių midaus gamyklos inžinierius technologas Aleksandras Sinkevičius užsibrėžė atkurti senovėje (XV–XVIII amžiuje) gaminto iš laukinių bičių medaus ir įvairių žolelių midaus receptą ir atnaujinti tradicinio, natūralaus, nespirtuoto midaus, kuris tuo metu nebebuvo gaminamas nei Lietuvoje, nei kaimyninėse šalyse, gamybą.

A. Sinkevičiui teko praeiti nelengvą kelią, kol 1957 m. pavyko gauti tuometinėje visuomeninėje santvarkoje leidimą gaminti midų. 1958 m. rugsėjo 8 d. senajame Stakliškių alaus daryklos virimo skyriuje išverdami pirmieji 700 litrų misos midui. Nuo tada midus „Stakliškės“ buvo pradėtas gaminti pramoniniu būdu. Tačiau, kaip rašoma Aivaro Ragausko knygoje „Aleksandras Sinkevičius (1908–1989). Trečdalis gyvenimo, paskirto lietuviškam midui“ (Vilnius, 2008): „Buvo sunku įvykdyti nustatytus planus, pavyzdžiui, 1964 m. gamybos planas įvykdytas 91 proc. Kadangi nebuvo atitinkamos gamybinės bazės ir laboratorijos, tad buvo nelengva užtikrinti pastovią midaus kokybę, ypač kai apie ją daugelis neturėjo kiek geresnio supratimo“. Todėl 1963 m. midaus gamyboje buvo patirta didelių nuostolių. Ir tik po ilgų receptūros, žolelių santykio ir gamybos proceso derinimo veiksnių 1967 m. sausio 12 d. A. Sinkevičius rašte Nr. 24 LTSR prokurorui V. Galinaičiui ir kitiems pareigūnams (Stakliškių midaus gamybos archyvas) rašė: „Primityviausiomis sąlygomis pagaminau tokius gaminius, kurių negali pagaminti mechanizuotos įmonės, tai čia ir yra aukšta kokybė“.

1967 m. sausio 18 d. buvo parengta pirmoji šio midaus gamybos technologinė instrukcija, kurioje buvo aprašytos žaliavos ir visas midaus gamybos procesas, o 1968 m. parengtos techninės sąlygos, kurias atitinka ir iki šių dienų gaminamas midus „Stakliškės“.

Stakliškių midaus gerą vardą patvirtina nuolat auganti jo paklausa, nes 1977 m. midaus „Stakliškės“ pagaminta 60 000 litrų, o 1978 m. – 80 000 litrų. Jau 1989 m. pirmosios šio midaus partijos buvo išvežtos į Didžiąją Britaniją ir Jungtines Amerikos Valstijas, šiuo metu jis eksportuojamas į Lenkiją, Belgiją, Latviją, Kiniją, Izraelį ir kitas šalis.

Iki šių dienų Stakliškių midaus tradicinis gamybos būdas ir šios geografinės vietovės gamintojų profesiniai įgūdžiai, perduodami iš kartos į kartą, užtikrina šio ilgai brandinamo, subtilaus skonio ir aromato gėrimo autentiškumą. Tai įrodo 2002 m. midui „Stakliškės“ VŠĮ „Kulinarinio paveldo fondas“ suteiktas

kulinarinio paveldo statusas, patvirtinantis, jog jis pagamintas iš tradicinių žaliavų, remiantis tradicinėmis technologijomis, bei 2010 m. Žemės ūkio ministerijos suteiktas tautinio paveldo produkto sertifikatas, patvirtinantis, jog midus „Stakliškės“ yra tradicinis gaminys, atitinkantis senąsias autentiškas tradicines produkto savybes, sudėtį bei gamybą.

5.2. Produkto ypatumai

Midui „Stakliškės“ būdingą aiškiai išreikštą medaus skonį su saldžiai rūgštoku prieskoniu ir pikantišką aromatą suteikia subalansuotas cukraus bei rūgšties santykis, tradicinis gamybos būdas – ilga natūrali fermentacija (iki 90 parų) ir ilgas midaus brandinimas (ne mažiau kaip 9 mėn.) bei tradicinė produkto receptūra – midaus gamybai naudojamas tik natūralus bičių medus ir prieskoninės žolelės (apyniai, liepų žiedai ir kadagio uogos). Midus „Stakliškės“ skiriasi nuo aplinkiniuose kraštuose gaminamų midaus rūšių tuo, kad visas etilo alkoholio kiekis išgaunamas natūralios fermentacijos būdu, o nėra koreguojamas etilo alkoholiu, medus negali būti pakeičiamas cukrumi, atitinkamomis saldinimo medžiagomis ar medaus distiliatu.

Produkto ypatingumą ir gerą vardą pagrindžia rinkos analizės ir tyrimų grupės UAB „RAIT“ 2007 m. atliktas tyrimas, kuris parodė, kad midus „Stakliškės“ iš kitų tos pačios rūšies gėrimų išsiskiria aukšta kokybe (pripažino 70 proc. respondentų), geru skoniu (pripažino 59 proc. respondentų), labai malonaus kvapo (pripažino 51 proc. respondentų). Taip pat šiam gėrimui dažnai priskiriamos stipraus skonio (pasisakė 39 proc. respondentų), patrauklaus įpakavimo (pasisakė 36 proc. respondentų), skirto vyresnio amžiaus žmonėms (pasisakė 36 proc. respondentų) bei brangaus gėrimo (pasisakė 40 proc. respondentų) savybės.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Midaus „Stakliškės“ saugomos geografinės nuorodos pagrindas – 5.2 punkte nurodytomis savybėmis pasižyminčio produkto istorija, tradicinis žmonių gebėjimas išsaugoti gamybos ypatumus ir geras vardas.

Gerą vardą midus „Stakliškės“ įgijo todėl, kad tai yra tradicinis gaminys. Jau 1969 m. išspausdintoje knygoje „Lietuviškas midus“ (Kaunas, 1969) rašoma, kad Stakliškių midus yra „savotiškas originalus nacionalinis gėrimas, kuris buvo gaminamas žiloje senovėje. Tai nestiprus, rūgštokas, bet labai kvapnus ir švelnus vitaminizuotas gėrimas, pavadintas miestelio, kuriame sutelkta lietuviško midaus gamyba, vardu. Gėrimas skaidrios gintaro spalvos. Įpiltas į taurę, jis tarytum dvelkia maloniais žydinčios pievos kvapais“.

Midaus „Stakliškės“ gerą vardą įrodo tarptautinėje „AgroBalt'98“ parodoje gautas apdovanojimas – aukso medalis, bei Lietuvos žemės ūkio ir maisto produktų rinkos reguliavimo agentūros 2004 m. organizuotoje Lietuvos maisto produktų ir gėrimų gaminių degustacijoje „Degustalit“ gautas diplomatas, pripažįstantis šį midų skaniausiu gėrimu.

Midaus „Stakliškės“ pripažinimą ir populiarumą patvirtina reguliariai pasirodantys regioninėje ir nacionalinėje spaudoje straipsniai bei informacija leidiniuose ir internete: „Stakliškių midus“ (Mūsų sodai, 1964, Nr. 5); „Kur Stakliškių auksas ir sidabras“ (Švyturys, 1968, Nr. 24); „Stakliškių midus“ (Laisvė, 1983 m. lapkričio 25 d.); „Metai, kaip lietuviškas midus“ (Kooperatininkas, 1988, Nr. 9); „Stakliškės“ (Šiaurės Atėnai, 2003, Nr. 646); „AgroBalt: pirmoji lietuviškų maisto produktų ir gėrimų degustacija“ (Elta, 2004 m. birželio 9 d.); „Ida Basar“ Europos Parlamente išlaikė pirmąjį lietuviškų vaisių egzaminą (menu. lt, 2004 m. spalio 11 d.); „Lietuviškas midus“ degtinės gaminti nesirengia (BNS, 2006 m. balandžio 14 d.).

Stakliškių miestelio vardą Lietuvos gyventojai sieja tik su šiuo gėrimu. Midus „Stakliškės“ suvaidino savo vaidmenį išlaikant lietuvišką tapatybę sovietiniais laikais, o šiandien jis yra puikus Lietuvos „ambasadorius“ užsienyje ir reprezentuoja Lietuvą – renkant suvenyrą ar dovaną iš Lietuvos greta gintaro ar šakočių visuomet rikiuojasi šis gėrimas. Nuo 2011 m. UAB „Lietuviškas midus“ pravedama pažintinė ekskursija, kurios metu lankytojai supažindinami su senoviniu midaus gaminiu būdu ir turi galimybę

degustuoti ir įvertinti šį ir kitus įvairius gėrimus. Degustacijose lankytojai suteikia pirmenybę midui „Stakliškės“ dėl jo skoninių savybių ir pavadinimo, kuris siejasi su aplankyta vietove. Per 2011 metus apsilankė 1 040 lankytojų, o jau 2012 m. jų skaičius sieks apie 1 800, kas taip pat patvirtina Stakliškių midaus gerą vardą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5 straipsnio 7 dalis)

http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into=middle&tmpl_id=2702

⁽³⁾ Žr. 2 išnašą.