

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление в съответствие с член 8, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер

(2007/С 267/15)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 9 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА „ХТСХ“

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

„RÓŁTORAK“

ЕО №: PL/TSG/007/0034/06.09.2005

1. **Име и адрес на групата заявител**

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

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

Тел. (48-22) 828 27 21

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. **Държава-членка или трета страна**

Полша

3. **Спецификация**

3.1. *Наименование на регистрация*

„Rółtorak“

При предлагането на продукта на пазара етикетът може да съдържа следната информация: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ („медовина, произведена по стара полска традиция“). Настоящата информация следва да се преведе на другите официални езици.

3.2. *Наименованието*

е специфично само по себе си

отразява специфични характеристики на селскостопанския или хранителния продукт

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1.

Наименованието „rótorak“ произлиза от цифрата „1,5“ („rótoro“ на полски) и е директно свързано с историческото съдържание и производството на rótorak, при които съотношението на вода и мед в мъстта е равна на 1 част мед на ½ част вода. Така то отразява специфичните свойства на продукта. Предвид на това, че понятието „rótorak“ се използва изключително за обозначаването на определен вид медовина, наименованието също трябва да бъде признато за специфично само по себе си.

3.3. *Заявление за резервация на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006*

- Регистрация със запазване на наименованието
 Регистрация без запазване на наименованието

3.4. *Вид продукт*

Клас 1.8 — Други продукти от приложение I

3.5. *Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1*

„Rótorak“ е медовина — бистра напитка, която се получава чрез ферментация на медовинена мъст и има аромат и вкус на мед, които са характерни за използваната суровина.

Вкусът на „rótorak“ може да бъде обогатен с този на използваните подправки. Цветът му може да варира от златист до тъмен кехлибар и зависи от вида на използвания за производството мед.

Физикохимически показатели, типични за медовината „rótorak“:

- алкохолно съдържание между 15 и 18 % vol.,
- редуциращи инвертни захари: > 300 g/l,
- обща киселинност, изразена като еквивалентно съдържание на ябълчена киселина, между 3,5 и 8 грама на литър,
- съдържание на летливи киселини, изразено като еквивалентно съдържание на оцетна киселина, не повече от 1,4 грама на литър,
- обща захарност (g), плюс действително алкохолно съдържание (обемни %) умножено по 18: повече от 600,
- незахарен извлек най-малко:
 - 30 грама на литър,
 - 35 грама на литър при плодова медовина,
- пепел — най-малко 1,3 грама на литър при плодова медовина.

Забранено е използването на консерванти, стабилизатори, оцветители или изкуствени аромати.

3.6. *Описание на метода на получаване на селскостопанския или хранителен продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1*

Суровини

- Натурален пчелен мед със следните качества:
 - водно съдържание — не повече от 20 % (m/m),
 - съдържание на редуциращи захари — не по-малко от 70 % (m/m),
 - общо съдържание на захароза и мелицитоза — не повече от 5 % (m/m),
 - обща киселинност — 1 mol/l разтвор на NaOH на 100 g мед: в интервала 1-5 ml,
 - съдържание на 5-хидроксиметилфурфурал (HMF) — не повече от 4 mg/100 g мед.
- Дрожди за медовина със силен ферментационен ефект, подходящи за получаване на високоалкохолен извлек от мъстта.
- Подправки: карамфил, канела, мускатово орехче, джинджифил.
- Натурални плодови сокове или пресни плодове.
- Етилов алкохол от селскостопански произход (в дадения случай).

Метод на производство

Етап 1

Медовинената мъст се вари при температура между 95 и 105 °С. Спазва се следното съотношение между мед и вода: 1 част мед и ½ част вода (може и смес от вода с плодов сок) в готовия продукт. Тъй като концентрацията на захар е твърде висока, за да започне ферментационен процес, предизвикан от дрождите, мъстта се приготвя в следното съотношение: 1 част мед на 2 части вода, към които може да се добавят подправки. При плодови медовини, поне 30 % от водата се замества с плодов сок. За да се спазва точното съотношение на меда и водата в „rótorak“, останалата част от меда се добавя в края на ферментацията или по време на отлежаването.

За стриктното спазване на съотношенията на вода и мед и получаването на изисквания извлек се използва резервоар с мъст, снабден с парна риза. Този метод на варене предотвратява карамелизирането на захарите.

Етап 2

Мъстта се охлажда до 20-22 °С, оптималната температура за размножаване на дрождите. Тя трябва да се охлади в деня на производството. Времето за охлаждане зависи от ефективността на охладителя. Охлаждането гарантира микробиологичната безопасност на мъстта.

Етап 3

Ферментация — добавяне на разтвор с дрожди към мъстта във ферментационен резервоар.

Етап 4

А. Бурна ферментация: 6 до 10 дни. Подържането на температура от 28 °С осигурява доброто протичане на ферментацията.

Б. Тиха ферментация: 3 до 6 седмици. По време на тихата ферментация се придобиват желаните физико-химически свойства.

Останалата част от меда, необходима за спазване на съотношението в „rótorak“ може да се добави на този етап.

Етап 5

Преточване на ферментиралата мъст.

След получаване на алкохолно съдържание от поне 12 обемни %, трябва да се направи преточване преди отлежаването. Тази операция гарантира желаните физикохимически и органолептични свойства. Оставянето на ферментиралата мъст върху утайките след периода на тихата ферментация се отразява неблагоприятно на органолептичните свойства поради саморазлагане на дрождите.

Етап 6

Отлежаване (зреене) и претакане (декантиране) — извършване на операцията толкова пъти, колкото е необходимо, за да се избегнат нежелателни последици (автолиза на дрождите). По време на зреенето може да се извърши пастьоризация или филтриране. Остатъкът от меда, необходим за спазване на съотношението в „rótorak“, може да се добави на този етап, ако не е бил вече добавен на края на ферментацията. Този етап е от основно значение за придобиване на органолептичните свойства, които са типични за продукта.

„Rótorak“ трябва да зрее най-малко в продължение на 3 години.

Етап 7

„Подправка“ на аромата (съдържанието) — през този етап продуктът се обработва до неговия завършен вид с типичните за „rótorak“ органолептични и физикохимически свойства от точка 3.5 (описание на селскостопанския или хранителен продукт). За да се спазят необходимите параметри, органолептичните и физикохимически свойства на продукта могат да бъдат подобрени чрез добавяне на:

- пчелен мед за подслаждане на медовината,
- екстракт от билки и подправки,
- етилов алкохол от селскостопански произход.

Целта на този етап е да се получи продукт с характерния букет на медовината „rótorak“.

Етап 8

Изливане в единични контейнери при температура между 18 и 25 °C. Препоръчва се „rótorak“ да се предлага на пазара в традиционни опаковки, като напр. дамаджани, керамични контейнери или дъбови каци.

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителен продукт

Специфичният характер на „rótorak“ се определя от:

- приготвянето на мъстта (съдържание и съотношение на суровините),
- отлежаването и зреенето,
- физикохимическите и органолептични качества.

Приготвяне на мъстта (съдържание)

Специфичният характер на „rótorak“ се дължи най-вече на точното прилагане и съблюдаване на желаното съотношение от мед и вода — 1 част мед на ½ част вода. Тази пропорция е необходима предпоставка за всички останали етапи на производството на „rótorak“, които придават на продукта изключителните му качества.

Отлежаване и зреене

Според традиционната полска рецепта от стари времена характерът на продукта зависи от спазването на предвиденото време за отлежаване и зреене. За „rótorak“ то е най-малко 3 години.

Физикохимически и органолептични свойства

Спазването на всички етапи от производството, описани в спецификацията, е гаранция за получаването на продукт с уникален вкус и аромат. Изключителният вкус и аромат на „rótorak“ се дължат на неговото специфично захарно и алкохолно съдържание.

- редуциращи инвертни захари: > 300 g/l,
- бща захарност (g), плюс действително алкохолно съдържание (обемни %) умножено по 18: не по-малко от 600,
- алкохолно съдържание между 15 и 18 % vol.

Благодарение на строго определените съотношения на съставките за производството на „rótorak“ тази медовина има типично вискозна и течна консистенция, която я отличава от другите видове медовина.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителен продукт

Традиционен метод на производство

В Полша производството на медовина е една хилядолетна традиция, за която е характерно едно огромно разнообразие. Методът на производство е бил разботен и усъвършенстван в продължение на векове, в резултат на което са се появили множество различни видове медовина. Началото на това производство датира от появяването на полската държава. През 966 г. испанският дипломат, търговец и пътешественик Ибрахим ибн Якуб описва в своите разкази, че „в страната на Мешко I човек може да намери в изобилие освен храна, месо и обработваема земя и медовина — така се наричат славянските вина и алкохолни напитки“ (Мешко I е първият крал на Полша). В хрониките на Галус Анонимус, който е описал полската история в края на 11 и 12 век, също се споменава многократно за производството на медовина.

Епическата поема „Пан Тадеуш“ на Адам Мицкевич, в която той описва полската аристокрация от 1811 г. и 1812 г. съдържа доста информация за производството и традицията да се пие медовина, а също така и за съществуващите различни видове медовина. Медовината също така се споменава и в поемите на Томаш Зан (1796-1855 г.), а както и в написаната от Хенрик Сенкевич трилогия, в която се описва историята на Република Полша през 17-ти век („С огън и меч“, издадена през 1884 г., „Потоп“, издадена през 1886 г. и „Пан Володиовски“, издадена през 1887 г. и 1888 г.)

Текстове, описващи полската кулинарна традиция през 17-ти и 18-ти век, съдържат не само обща информация за медовината, а също и информация относно различните видове медовина. Те са били наричани в зависимост от метода на производство „rółtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ или „czwórniak“. Всяко едно от тези наименования съответства на различен вид медовина, който се произвежда на базата на различно съотношение на мед и вода (или сок) и със специфичен период на отлежаване. Методът на производство на rółtorak, със съвсем малки изменения, се е запазил непроменен през вековете.

Традиционен състав

Традиционното разграничаване между видовете медовина („rółtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ и „czwórniak“) е съществувало в Полша от векове и все още е запазено в съзнанието на потребителите. Веднага след Втората световна война са направени опити за правно регулиране на традиционното разграничаване на четири категории между видовете медовина. В крайна сметка това разграничаване е вписано в полското законодателство през 1948 г. със Закона за производството на вино, гроздова мъст и медовина и за търговията с тези продукти (Официален вестник на Република Полша от 18 ноември 1948 г.). Този закон предвижда разпоредби относно производството на медовина и определя съотношението на мед и вода, а също така и приложимите технологични изисквания. Съотношението вода-мед в „rółtorak“ се определя по следния начин: „Единствено медовина, произведена от една част натурален мед и половин част вода може да се нарича „rółtorak““.

3.9. Минимални изисквания и процедури за контрол на специфичния характер

Задължителният контрол обхваща:

- спазване на установените пропорции на съставките за медовинената мъст,
- спазване на продължителността на периода на отлежаване,
- органолептичните характеристики на готовия продукт (вкус, мирис, цвят, бистрота),
- физикохимичните показатели на готовия продукт: алкохолно съдържание, обща захар, редуциращи инвертни захари, обща киселинност, съдържание на летливи киселини, незахарен извлек и пепел при плодвите медовини — стойностите трябва да отговарят на посочените в точка 3.5 от спецификацията.

Задължителните проверки се осъществяват поне веднъж годишно.

Препоръчва се също проверките да се осъществяват по време на посочените по-долу етапи на производство. Проверките при етапите на производство, посочени по-долу не са задължителни, но са препоръчителни, тъй като помагат за отстраняване на възможни грешки през различните етапи на производство.

Етап 4

По време на процеса на ферментация трябва да се осъществяват редовни лабораторни проверки на органолептичните свойства (вкус и аромат) и на физикохимическите параметри, като алкохолно съдържание и съдържание на захари, които се променят по време на процеса на алкохолна ферментация.

Етап 6

По време на процеса на отлежаване следва да се проверяват редовно основните органолептични свойства, както и следните физикохимически показатели: алкохолно съдържание, стойност на захарта, обща киселинност и съдържание на летливи киселини.

Етап 8

Преди наливане в съответните съдове се осъществяват проверки на различни физикохимически и органолептични параметри, както е посочено в точка 3.5 (описание на селскостопанския или хранителен продукт).

4. **Компетентни власти или органи, проверяващи съблюдаването на спецификацията на продукта**

4.1. *Име и адрес*

Наименование: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

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

Тел. (48-22) 623 29 00

Факс (48-22) 623 29 98

E-mail: —

Публичен Частен

4.2. *Специфични задачи на компетентните власти или орган*

Горепосочения проверяващ компетентен орган отговаря за проверката на цялостната спецификация.
