

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 267/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 9 i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 ⁽¹⁾. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN GTS

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 509/2006**»PÓŁTORAK«****EF nr. PL/TSG/007/0034/06.09.2005****1. Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse**

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

2. Medlemsstat eller tredjeland

Polen

3. Produktspecifikation**3.1. Navn, som skal registreres**

»Półtorak«

Ved markedsføringen af produktet kan etiketten indeholde følgende oplysninger: »miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją« (mjød fremstillet efter en gammel polsk tradition). Denne oplysning bør oversættes til de øvrige officielle sprog.

3.2. Navnets art Navnet er specifikt i sig selv Navnet udtrykker landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet.

(¹) EUTL 93 af 31.3.2006, s. 1.

Navnet »póltorak« stammer fra tallet »1,5« (PL: »póltora«) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og fremstillingsmetode for »póltorak« — idet forholdet mellem honning og vand i mjødurten er én del honning til en halv del vand. Navnet betegner derfor produktets specificitet. Eftersom udtrykket »póltorak« er et ord, der alene benyttes til at betegne en bestemt type mjød, bør navnet også betragtes som værende specifikt i sig selv.

3.3. Søges navnet forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006?

- Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt
 Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

3.4. Produktets art

Kategori 1,8. — Andre produkter i bilag I

3.5. Beskrivelse af det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet under punkt 3.1. anvendes på

»Póltorak« er en mjød, en klar drikkevare gæret på mjødurter, som er kendetegnet ved sin karakteristiske honningaroma og smag af den benyttede råvare.

»Póltoraks« smag kan være beriget af smagen af de krydderier, der benyttes. »Póltoraks« farve spænder fra gylden til mørk ravgul og afhænger af, hvilken type honning der benyttes til fremstillingen.

De fysiske-kemiske indikatorer, der er typiske for »póltorakmjød«, er:

- indhold af alkohol: 15-18 % vol.
- reducerende sukker efter invertering: over 300 g/l
- samlet syreindhold, udtrykt som æblesyre: 3,5-8 g/l
- flygtige syrer, udtrykt som eddikesyre: højst 1,4 g/l
- samlet sukkerindhold baseret på den faktiske alkoholkoncentration (i % vol.) multipliceret med 18: mindst 600 g
- ikke-sukkerholdigt ekstrakt: ikke under:
 - 30 g/l
 - 35 g/l, når der er tale om frugtmjød
- aske: mindst 1,3 g/l, når der er tale om frugtmjød.

Det er forbudt at benytte konserveringsmidler, stabiliseringsmidler og kunstige farve- og smagsstoffer ved fremstillingen af »póltorak«.

3.6. Beskrivelse af fremstillingsmetoden for det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet under punkt 3.1. anvendes på

Råvarer:

- Bihonning med følgende parametre:
 - indhold af vand: højst 20 % (m/m)
 - indhold af reducerende sukker: mindst 70 % (m/m)
 - kombineret indhold af saccharose og melezitose: højst 5 % (m/m)
 - samlet syreindhold — 1 mol/l NaOH opløsning pr. 100 g honning: inden for intervallet 1-5 ml
 - indhold af 5-hydroxy-methyl-furfurol (HMF): højst 4,0 mg pr. 100 g honning.
- Højt virkende mjødgær — egnet til opnåelse af stærkt koncentrerede ekstrakter i den gærede urt.
- Urter og krydderier: kryddernelliker, kanel, muskatnød eller ingefær.
- Naturlige frugtjuicer eller frisk frugt.
- Ethanol fremstillet af landbrugsprodukter (eventuelt).

Produktionsmetode:

Trin 1

Kogning af mjødurten ved en temperatur på 95-105 °C. Det krævede forhold mellem honning og vand til »póltorak« er én del honning til en halv del vand (eller vand blandet med frugtjuice) i slutproduktet. Da sukkerkoncentrationen er for høj til, at gæren virker under gæringsprocessen, fremstilles en urt med følgende bestanddele: én del honning til to dele vand, hvori der tilsættes krydderurter eller krydderier. Når der er tale om frugtmjød, udskiftes mindst 30 % af vandet med frugtjuice. For at opnå det rette forhold mellem honning og vand, som er karakteristisk for »póltorak«, tilsættes resten af honningen i gæringsens sidste fase eller under lagringen.

Streng overholdelse af forholdet mellem vand og honning og opnåelse af den krævede ekstrakt i en kedel monteret med dampkappe. Denne brygningsmetode forhindrer, at sukkeret karamelliserer.

Trin 2

Nedkøling af urten til 20-22 °C, som er den optimale temperatur for gæring. Urten skal nedkøles på produktionsdagen, og nedkølingstiden afhænger af køleaggregatets effektivitet. Nedkølingen garanterer, at urten er mikrobiologisk sikker.

Trin 3

Tilsætning af en gæropløsning til urten i en gæringsbeholder.

Trin 4

A. Voldsom gæring — 6-10 dage. Ved at holde temperaturen på højst 28 °C sikres det, at gæringsprocessen forløber planmæssigt.

B. Langsom gæring — 3-6 uger. Denne gæringsperiode sikrer, at de rette fysisk-kemiske parametre opnås.

På dette trin kan den resterende mængde honning tilsættes for at opnå det krævede forhold i »póltorak«.

Trin 5

Omstikning af den gærede urt.

Efter opnåelse af et alkoholinhold på mindst 12 % vol. bør der foretages omstikning inden lagring. Derved garanteres det, at mjøden har de rette fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber. Efterlades den gærede urt på bærmen ud over perioden med langsom gæring, vil dette påvirke de organoleptiske egenskaber i uheldig retning på grund af selvopløsning af gæren.

Trin 6

Lagring og klaring — dette gentages, idet det er nødvendigt for at forhindre uønskede processer i at finde sted i bærmen (selvopløsning af gæren). Under lagringen er det muligt at foretage operationer som pasteurisering og filtrering. På dette trin kan den resterende mængde honning tilsættes for at opnå det krævede forhold i »póltorak«, hvis dette ikke allerede er sket i gæringsens sidste fase. Denne fase er altafgørende for at sikre, at produktet har de rette organoleptiske egenskaber.

Minimumslagringstiden for »póltorak« er tre år.

Trin 7

Smagsjustering (sammensætning) — denne fase drejer sig om at fremstille et slutprodukt, der har de organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der kendetegner »póltorak« som anført i punkt 3.5 — Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren. For at sikre, at de krævede parametre opnås, kan de organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber korrigeres ved at:

- tilsætte honning for gøre mjøden sødere
- tilsætte urter og krydderier
- tilsætte ethanol fremstillet af landbrugsprodukter.

Formålet med dette trin er at opnå et produkt med den karakteristiske »póltorak«-bouquet.

Trin 8

Omhældning i beholdere ved en temperatur på 18-25 °C. Det anbefales, at »póltorak« præsenteres i traditionel indpakning som f.eks. glasballoner, keramiske beholdere eller egefade.

3.7. Landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet

»Póltoraks« specificitet hidrører fra:

- forberedelsen af urten (råvarernes sammensætning og forholdet mellem dem)
- lagringen og modningen
- dens fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

Forberedelsen af urten (sammensætning):

»Póltoraks« specificitet hidrører især fra brugen og den strenge overholdelse af det rette forhold mellem honning og vand — en del honning til en halv del vand — i mjødurten. Dette forhold er den afgørende faktor i alle de efterfølgende faser af fremstillingen af »póltorak«, som giver den dens unikke egenskaber.

Lagringen og modningen:

Ifølge den traditionelle gamle polske opskrift afhænger produktets karakter af, at det lagres og modnes i et bestemt tidsrum. For »póltoraks« vedkommende er dette tidsrum på mindst tre år.

De fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber:

Overholdelsen af alle faser af fremstillingen i specifikationen sikrer, at der opnås et produkt med en helt særlig smag og aroma. »Póltoraks« unikke smag og duft er resultatet af et passende sukker- og alkoholindhold:

- reducerende sukker efter invertering: > 300 g/l
- samlet sukkerindhold baseret på den faktiske alkoholkoncentration (i % vol.) multipliceret med 18: mindst 600 g
- alkohol: 15-18 % vol.

På grund af det nøje definerede forhold mellem ingredienserne i dens fremstilling har »póltorak« en typisk viskos og letflydende konsistens, som adskiller den fra andre typer mjød.

3.8. Landbrugsproduktets eller fødevarens traditionelle karakter

Traditionel produktionsmetode:

Mjødfremstillingen i Polen er en tradition, som er mere end 1 000 år gammel og er kendetegnet ved stor variation. Udviklingen og forbedringen af produktionsmetoden igennem århundreder har frembragt mange forskellige typer mjød. Mjødfremstillingens historie går helt tilbage til staten Polen oprindelse. I 966 skrev den spanske diplomat, købmand og rejsende, Ibrahim ibn Yaqub: »Ud over mad, kød og jord til pløjning flyder Mieszko I's land med mjød, som er navnet på de slaviske vine og berusende drikke« (Mieszko I var Polens første historiske konge). Krøniken skrevet af Gallus Anonymus, som nedskrev Polens historie ved århundredeskiftet mellem det 11. og 12. århundrede, indeholder også talrige beskrivelser af fremstillingen af mjød.

Polens nationale episke digt »Pan Tadeusz« af Adam Mickiewicz, som fortæller om adelen mellem 1811 og 1812, indeholder ikke så få oplysninger om fremstillingen og forbruget af mjød og de forskellige typer mjød. Omtaler af mjød findes også i Tomasz Zans (1796–1855) digte og i Henryk Sienkiewicz's trilogi, der beskriver begivenheder i Polen i det 17. århundrede (»Ogniem i mieczem«, offentliggjort i 1884, »Potop«, offentliggjort i 1886, og »Pan Wołodyjowski«, offentliggjort i 1887 og 1888).

Kildemateriale om Polens kulinariske traditioner i det 17. og 18. århundrede indeholder ikke blot generelle henvisninger til mjød, men også henvisninger til forskellige typer mjød. Alt efter produktionsmetoden blev de betegnet »półtorak«, »dwójniak«, »trójniak« og »czwórniak«. Hvert af disse navne betegner en bestemt type mjød fremstillet på basis af et forskelligt forhold mellem honning og vand eller juice og forskellige lagringstider. Teknikken til fremstilling af »półtorak« har med mindre ændringer været benyttet i århundreder.

Traditionel sammensætning:

Den traditionelle inddeling af mjød i »półtorak«, »dwójniak«, »trójniak« og »czwórniak« har eksisteret i Polen i århundreder og findes stadig i forbrugernes bevidsthed den dag i dag. Efter Anden Verdenskrig blev der gjort forsøg på at regulere den traditionelle inddeling af mjød i fire kategorier. Denne inddeling blev til sidst stadfæstet i polsk ret i 1948 ved loven om fremstilling af vine, vinmost og mjød og handel med sådanne produkter (Republikken Polens statstidende af 18. november 1948). Loven indeholder regler om fremstilling af mjød med angivelse af forholdet mellem honning og vand og de teknologiske krav. Forholdet mellem vand og honning til »półtorak« opgives på følgende måde: »Kun mjød fremstillet af én del bihonning og en halv del vand må betegnes »półtorak«.«

3.9. Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten

Den obligatoriske kontrol omfatter:

- overholdelse af det etablerede forhold mellem ingredienserne i mjødurten
- overholdelse af lagringens varighed
- de organoleptiske egenskaber i slutproduktet (smag, duft, farve, klarhed)
- de fysisk-kemiske indikatorer i slutproduktet: alkoholindhold, samlet sukkerindhold, reducerende sukker efter invertering, samlet syreindhold, flygtigt syreindhold, ikke-sukkerholdigt ekstrakt og aske, når der er tale om frugtmjød — værdierne skal opfylde de værdier, der er angivet i punkt 3.5 i specifikationen.

Den obligatoriske kontrol foretages mindst en gang om året.

Det anbefales, at der også udføres kontroller i de nedenfor anførte produktionsfaser. Kontrollerne i de nedenfor anførte produktionsfaser er ikke obligatoriske, men tilrådes, fordi de bidrager til at eliminere eventuelle fejl i de forskellige produktionsfaser:

Trin 4

Under gæringsprocessen bør der gennemføres regelmæssige laboratorietest af de organoleptiske egenskaber (smag og duft) og de fysisk-kemiske parametre som f.eks. alkoholindholdet og sukkerindholdet, som kan ændre sig under alkoholgæringsprocessen.

Trin 6

Under lagringen bør der gennemføres regelmæssige kontroller af produktets basale organoleptiske egenskaber og de fysisk-kemiske indikatorer som alkoholindholdet, det samlede sukkerindhold, det samlede syreindhold og det flygtige syreindhold.

Trin 8

Inden produktet hældes på flaske, udføres de kontroller af de forskellige fysisk-kemiske og organoleptiske parametre, der er angivet i 3.5 — Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren.

4. Myndigheder eller organer, der kontrollerer overholdelsen af varespecifikationen:

4.1. Navn og adresse

Navn: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

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

Tlf. (48-22) 623 29 00

Fax (48-22) 623 29 98

E-mail: —

Offentlig Privat

4.2. Myndighedens/organets særlige opgaver

Den ovenfor nævnte tilsynsmyndighed er ansvarlig for kontrollen af specifikationen i sin helhed.
