

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2013/C 166/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

»STAKLIŠKĖS«

EF-Nr.: LT-PGI-0005-0819-27.07.2010

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»Stakliškės«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Litauen

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer

3.1. Produkttype

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Stakliškės«-mjød er en klar ravfarvet alkoholisk drik, der fremstilles på den traditionelle metode med naturlig gæring af mjødmost sammen med plantetilsætningsstoffer (humle, limeblomst og enebær). Sammensætningen af honning, urter og krydderier giver drikken dens karakteristiske udtalte honningsmag med en let sød-sur smag og en pikant aroma. Ethanolen i mjøden stammer udelukkende fra naturlig gæring. Der anvendes ingen sukker eller andre sødemidler, farvestoffer, smagsstoffer eller konserveringsstoffer i produktionen af mjøden, og styrken justeres ikke ved at tilføre ethanol.

Fysisk-kemiske egenskaber ved »Stakliškės«-mjød:

— ethanolindhold — 12 ± 1 % vol.

— sukkerindhold — 160 ± 8 g/dm³

— titreringssyrer udtrykt som citronsyre — $7 \pm 0,5$ g/dm³

— ekstrakt i alt — 180 ± 8 g/dm³

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet forordning (EU) nr. 1151/2012.

- flygtige syrer udtrykt i eddikesyre — ikke over 1,5 g/dm³
- jernindholdet må højst være 10 mg/dm³
- det samlede svovldioxid- og sulfittindhold må højst være 200 mg/dm³.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Råvarer:

- vand
- naturlig honning, der opfylder følgende krav:
 - sukkerreducerende indhold (sum af fruktose og glukose): ikke under 60 g/100 g
 - saccharoseindhold: ikke over 5 g/100 g
 - vandindhold: ikke over 20 %
 - diastaseaktivitet (Schade-skala): ikke under 8
- undergær i en koncentration på op til 5 % af mosten
- urter/krydderier (3,5 g/l):
 - humle
 - limeblomst
 - enebær.

»Stakliškės«-mjødmost fremstilles ved at blande lige dele honning og vand (efter vægt), dvs. én del honning til én del vand.

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

- I. Opløsning af honningen, dekantering af den flydende honning, og fjernelse af evt. skum og urenheder.
- II. Dekoktion af humle og andre urter/krydderier. Afkøling, filtrering og dosering af dekoktionen.
- III. Pumpning af den flydende honning sammen med den korrekte mængde vand og dekoktionen over i en pasteuriseringskedel. Pasteurisering af mjødmosten.
- IV. Pumpning og afkøling af mjødmosten.
- V. Gæring af mjødmosten.
- VI. Klaring af mjøden.
- VII. Modning af mjøden i mindst ni måneder.
- VIII. Filtrering og aftapning af mjøden.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

»Stakliškės«-mjød skal aftappes i glas- eller keramikflasker eller andre beholdere af forskellige former og volumen umiddelbart efter modning og filtrering, idet en eventuel eksponering for luft i forbindelse med transport eller midlertidig opbevaring medfører en risiko for oxidering, hvilket vil påvirke mjødens specifikke organoleptiske karakteristika i negativ retning. Endelig medfører eksponering for luft risiko for forurening med eddikesyrebakterier eller andre mikroorganismer, der kan resultere i en gæring, der forringer produktet.

3.7. Specifikke mærkningsregler

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område er kommunen Stakliškės.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Den geografiske betegnelse »Stakliškės« hidrører fra navnet på den by, hvor mjøden er fremstillet, og som ligger i en dalsænkning omgivet af bakker og skove. Området er meget velegnet til biavl og til fremstilling af de andre råvarer, der anvendes til mjødfremstilling, idet 60 % af området udgøres af landbrugsland, 23 % er skov og 17 % er under vand eller udlagt til andre formål.

Historik

Byens navn Stakliškės blev først omtalt i 1375 i krøniken om den teutoniske orden og kommer fra ordet »Stokielyšek«. Ifølge fortællingen skulle der blandt en flok jægere være opstået et skænderi om, hvem der kunne drikke 100 glas mjød. En af mændene drak dem alle og råbte »Stokielyšek« (»et hundrede glas«) i begejstring — på den måde kom stedet til at hedde Stokielyčėk eller Stakliškės.

De tidligste specifikke skriftlige oplysninger om indtagelse af mjød i balternes land finder man i fortællingen om Wulfstans rejse, der går tilbage til ca. 890. Denne rejsende og handelsmand besøgte landene langs de baltiske kyststrækninger, hvor han oplevede deres overflod af honning og kunne se, at honning blev brugt til fremstilling af en drik. Kongerne og adelen drak hoppemælk, og de fattige og slaverne drak mjød. Aistianerne bryggede ikke øl, da der var mjød i overflod. I starten af det 14. århundrede skrev Peter af Dusburg, krønikeskriver for den teutoniske orden, at litauiske forfædre drak almindeligt vand, honningvin — kendt som mjød — og hoppemælk, men de drak det aldrig som uindviiede.

Mjød blev en slags legende, og der blev gjort forsøg på at genoplive denne legende i starten af det 20. århundrede. Det var dog først efter Anden Verdenskrig, at procesingeniøren Aleksandras Sinkevičius fra Stakliškės mjødbryggeri satte sig for at genskabe opskriften på mjød, der før i tiden (fra det 15. til det 18. århundrede) blev fremstillet af vild honning samt forskellige urter og krydderier. Han ville genskabe produktionen af den traditionelle naturlige og alkoholfrie mjød, der ikke længere blev fremstillet hverken i Litauen eller i de omgivende lande.

Under samfundssystemet i 1957 var det ikke let for Aleksandras Sinkevičius at få licens til at fremstille mjød. Den 8. september 1958 blev de første 700 l mjødmest kogt i de gamle kogerum på Stakliškės-bryggeriet. Derefter blev »Stakliškės«-mjød industrielt fremstillet. Aivaras Ragauskas skrev i sin bog *Aleksandras Sinkevičius (1908–1989). Trečdalis gyvenimo paskirto lietuviškam midui* (Aleksandras Sinkevičius (1908–1989). En tredjedel af et liv helliget litauisk mjød) (Vilnius, 2008), »Det var svært at gennemføre planerne. I 1964 blev f.eks. kun 91 % af produktionsplanen gennemført. Da der ikke var nogen relevant produktionsbase og intet laboratorium, var det ikke nogen let sag at sikre, at mjøden fik en ensartet kvalitet, især når mange ikke kendte til noget, der var bedre«. Derfor gav mjødproduktionen et stort underskud i 1963. Det var først den 12. januar 1967 efter en lang proces med justering af opskriften, blandingsforholdet af urter og krydderier samt produktionsprocessen, at Aleksandras Sinkevičius kunne skrive følgende til den offentlige anklagemyndighed, Viktoras Galinaitis, og andre offentlige embedsmænd i brev nr. 24 LTSR (Stakliškės arkiv over mjødproduktion): »Under ekstremt primitive forhold har jeg fremstillet produkter, der ikke kan fremstilles i mekaniserede fabrikker, og det er derfor, de er af høj kvalitet«.

Den 18. januar 1967 blev den første tekniske håndbog for fremstilling af denne mjød udarbejdet med beskrivelse af råvarer og hele mjødproduktionsprocessen, og i 1968 fastlagde man de specifikationer, som den nuværende »Stakliškės«-mjød stadig overholder.

»Stakliškės«-mjøds omdømme bekræftes af den stadig stigende efterspørgsel med en produktion på 60 000 l »Stakliškės«-mjød i 1977 og 80 000 l i 1978. I 1989 blev de første partier af denne mjød eksporteret til Det Forenede Kongerige og USA, og den eksporteres nu til Polen, Belgien, Letland, Kina, Israel og andre lande.

Den traditionelle metode til fremstilling af »Stakliškės«-mjød og bryggernes professionelle færdigheder i dette geografiske område, der er gået i arv fra generation til generation, garanterer også den dag i dag ægtheden af denne modningskrævende drik med den karakteristiske smag og aroma. Den litauiske fond for kulinarisk historie tildelte »Stakliškės«-mjød en status som kulinarisk arv i 2002, hvilket bekræfter,

at den er fremstillet af traditionelle ingredienser ved hjælp af traditionelle metoder. I 2010 tildelte landbrugsministeriet den et certifikat for at være et originalt nationalt produkt, hvilket bekræfter, at »Stakliškės«-mjød er et traditionelt produkt, der indbefatter de historiske, autentiske, traditionelle produktkendetegn, sammensætninger og produktionsmetoder.

5.2. Produktets egenart

»Stakliškės«-mjød får sin karakteristiske udtalte honningsmag med en let sursød smag og en pikant aroma fra det velafbalancerede sukker-/syreforhold og den traditionelle produktionsmetode: den lange naturlige gæring (op til 90 dage) og den lange modning (mindst ni måneder) samt den traditionelle opskrift, hvorefter mjøden fremstilles ved hjælp af udelukkende naturlig honning, urter og krydderier (humle, limeblomst og enebær). »Stakliškės«-mjød adskiller sig fra de typer mjød, der fremstilles andre steder, bl.a. i kraft af det forhold, at ethanolindholdet udelukkende opnås ved naturlig gæring. Ethanolindholdet bliver ikke justeret ved tilføjelse af ethanol, og honningen bliver ikke erstattet af sukker, andre sødemidler eller honningdestillat.

Produktets særkende og ry understøttes af en undersøgelse, der blev gennemført i 2007 af markedsanalyse- og forskningsgruppen UAB RAIT. Undersøgelsen påviste, at »Stakliškės«-mjød adskiller sig fra andre drikke af samme type i kraft af sin høje kvalitet (bekræftes af 70 % af respondenterne), gode smag (bekræftes af 59 % af respondenterne) og en meget behagelig aroma (bekræftes af 51 % af respondenterne). Andre kvaliteter, der ofte blev fremhævet ved denne drik, var: en stærk smag (39 % af respondenterne), en attraktiv emballage (36 % af respondenterne), beregnet til gamle mennesker (36 % af respondenterne) og en dyr drik (40 % af respondenterne).

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Den beskyttede geografiske betegnelse for »Stakliškės«-mjød er baseret på produktets historie med de karakteristika, der fremgår af punkt 5.2, befolkningens traditionelle evne til at bevare de specifikke forhold ved produktion og produktets omdømme.

»Stakliškės«-mjød er netop blevet kendt, fordi det er et traditionelt produkt. Bogen *Lietuviškas midus* (litauisk mjød) (Kaunas 1969), der blev udgivet i 1969, beskriver »Stakliškės«-mjød som »en slags karakteristisk national drik, der blev fremstillet en gang for længe siden. Der er tale om en drik af lav styrke, let sur, men meget velduftende og delikat og vitaminrig. Den er opkaldt efter den by, hvor størstedelen af den litauiske mjødproduktion foregår. Drikken har en klar ravlignende farve. Når den hældes op i et glas, spreder der sig en duft af en blomstrende eng«.

»Stakliškės«-mjøds omdømme illustreres af den guldmedalje, den fik tildelt på den internationale udstilling AgroBalt'98, og af det diplom, den opnåede på Degustalit, en prøvesmagning af litauiske levnedsmiddelprodukter og drikkevarer, der blev afholdt af Lithuanian Agricultural and Food Products Market Regulation Agency i 2004, som udnævnte denne mjød til at være den bedste smagende drik.

Anerkendelsen af »Stakliškės«-mjød og dens popularitet fremgår tydeligt af artikler i den regionale og nationale presse og af informative publikationer på internettet: »Stakliškių midus« (Stakliškės-mjød) (*Mūsų sodai*, 1964, nr. 5), »Kur Stakliškių auksas ir sidabras« (Hvor er Stakliškės' guld og sølv?) (*Švyturys*, 1968, nr. 24), »Stakliškių midus« (Stakliškės-mjød) (*Laisvė*, 25. november 1983), »Metai, kaip lietuviškas midus« (Et år ligesom litauisk mjød) (*Kooperatininkas*, 1988, nr. 9), »Stakliškės« (*Šiaurės Atėnai*, 2003, nr. 646), »AgroBalt: pirmoji lietuviškų maisto produktų ir gėrimų degustacija« (AgroBalt: første smagning af litauiske fødevarer og drikkevarer) (*Elta*, 9. juni 2004), »„Ida Basar“ Europos Parlamente išlaikė pirmąjį lietuviškų vaišių egzaminą« („Ida Basar“ består den første prøvesmagning af litauiske delikatesser i Europa-Parlamentet) (*menu.lt*, 11. oktober 2004), »„Lietuviškas midus“ degtinės gaminti nesirengia« (Lietuviškas midus har ikke noget med vodkaproduktion at gøre) (BNS, 14. april 2006).

Litauere forbinder udelukkende navnet på byen Stakliškės med denne drik. »Stakliškės«-mjød spillede en afgørende rolle i forbindelse med opretholdelsen af den litauiske identitet i sovjettiden, og i dag er den en perfekt »ambassadør« for Litauen i udlandet. Den repræsenterer Litauen — når man skal vælge en souvenir eller en gave fra Litauen, er det altid denne drik, der bliver valgt, sammen med rav eller *šakotis* (en traditionel litauisk kage). Siden 2011 har UAB Lietuviškas midus afholdt guidede ture, hvor de besøgende lærer om de oprindelige metoder til mjødfremstilling og får mulighed for at smage og bedømme mjød og forskellige andre drikkevarer. De besøgende kan bedst lide »Stakliškės«-mjød på

grund af dens smag og dens navn, som de forbinder med det sted, de netop har besøgt. I 2011 var der 1 040 besøgende, og allerede i 2012 vil antallet komme op på 1 800, hvilket også bekræfter »Stakliškės«-mjøds gode omdømme.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Se fodnote 2.