

## SONSTIGE RECHTSAKTE

## KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln**

(2007/C 267/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.

VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES

„PÓŁTORAK“

Nr. EG: PL/TSG/007/0034/06.09.2005

**1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung**

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

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Polen

**3. Produktspezifikation****3.1. Einzutragender Name**

„Półtorak“

Bei der Vermarktung kann auf dem Etikett zusätzlich folgende Angabe angebracht werden: „Miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (nach altpolnischer Tradition hergestellter Met). Diese Angabe wird in die anderen Amtssprachen übersetzt.

**3.2. Es handelt sich um einen Namen:**

- für sich genommen spezifisch ist;  
 den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt.

(<sup>1</sup>) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1.

Der Name „Póltorak“ leitet sich vom Zahlwort „1,5“ („eineinhalb“) ab und bezieht sich unmittelbar auf die historisch entstandene Zusammensetzung und Herstellungsweise von „Póltorak“, d.h. auf das genau festgelegte Verhältnis von Wasser und Honig in der Honigmischung, das 1 Teil Honig auf 0,5 Teile Wasser beträgt. Somit bringt dieser Name den spezifischen Charakter des Erzeugnisses zum Ausdruck. Da der Begriff „Póltorak“ als Wortschöpfung ausschließlich zur Bezeichnung eines bestimmten Typs von Met dient, ist gleichfalls hervorzuheben, dass der Name als solcher spezifisch ist.

3.3. Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens;  
 Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens.

3.4. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.8 — Andere unter Anhang I des EG-Vertrags fallende Erzeugnisse

3.5. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt

Bei Póltorak handelt es sich um Met (Honigwein), ein klares, fermentiertes Getränk aus Honigmischung, das sich durch die charakteristischen Aroma- und Geschmacksmerkmale des verwendeten Rohstoffs Honig auszeichnet.

Póltorak kann geschmacklich ferner durch den bereichernden Eigengeschmack der zugegebenen Gewürze gekennzeichnet sein. Die Farbe von Póltorak kann von goldgelb bis dunkel bernsteinfarben variieren und hängt von der Art des zur Herstellung verwendeten Bienenhonigs ab.

Charakteristisch für Met des Typs Póltorak sind folgende physikalisch-chemische Indikatoren:

- Alkoholgehalt: 15 bis 18 % vol;
- reduzierende Zucker nach der Inversion: mehr als 300 g/Liter;
- Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Apfelsäure: 3,5 bis 8 g/Liter;
- flüchtige Säure, ausgedrückt als Essigsäure: höchstens 1,4 g/Liter;
- zahlenmäßige Summe aus dem Gesamtzuckergehalt in Gramm und der mit dem Wert 18 multiplizierten tatsächlichen Alkoholkonzentration in % vol: Mindestwert von 600;
- zuckerfreier Extrakt mindestens:
  - 30 g/Liter;
  - 35 g/Liter im Fall von Fruchtmet;
- Asche — mindestens 1,3 g/Liter im Fall von Fruchtmet.

Bei der Herstellung von Póltorak ist jegliche Verwendung von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren sowie künstlichen Farb- oder Aromastoffen unzulässig.

3.6. Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt

Ausgangserzeugnisse

- Natürlicher Bienenhonig mit folgenden Kenngrößen:
  - Wassergehalt: höchstens 20 % (m/m);
  - Gehalt an reduzierenden Zuckern: mindestens 70 % (m/m);
  - Gehalt an Saccharose, einschließlich Melezitose: höchstens 5 % (m/m);
  - Gesamtsäure, zur Titration benötigte Menge an NaOH-Lösung ( $c = 1 \text{ mol/l}$ ) auf 100 g Honig: im Bereich von 1 bis 5 ml;
  - Gehalt an 5-Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 4,0 mg/100 g Honig;
- gärkräftige Methefe, die geeignet ist, die Vergärung eines hohen Extraktanteils im Metansatz zu erreichen (hoher Alkoholgehalt);
- Kräuter und Gewürze: Gewürznelken, Zimt, Muskatnuss oder Ingwer;
- natürliche Fruchtsäfte oder frische Früchte;
- Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (gegebenenfalls).

## Herstellungsverfahren

### Stufe 1

Sieden der Honigmaische bei einer Temperatur von 95 bis 105 °C. Das erforderliche Verhältnis von Honig und Wasser lautet für *Póltorak* wie folgt: 1 Volumenteil Honig auf 0,5 Volumenteile Wasser (gegebenfalls Wasser mit Fruchtsaft), bezogen auf das Enderzeugnis. Wegen der für die Hefevermehrung im Gärungsprozess zu hohen Zuckerkonzentration wird zunächst eine Maische mit folgendem Verhältnis der Ausgangserzeugnisse zubereitet: 1 Volumenteil Honig auf 2 Volumenteile Wasser unter etwaiger Zugabe von Kräutern und Gewürzen. Bei der Herstellung von Fruchtmet werden mindestens 30 % des Wassers durch Fruchtsaft ersetzt. Zur Erreichung des für *Póltorak* charakteristischen Verhältnisses von Honig und Wasser wird der verbleibende Anteil Honig in der Endphase des Gärungsprozesses oder aber im Verlauf der Reifelagerung zugegeben.

Unter strikter Einhaltung des geforderten Verhältnisses von Wasser und Honig wird in einem Sudkessel mit Dampfmantel der benötigte Extrakt gewonnen. Durch diese Art des Siedens wird die Karamelisierung der Zucker verhindert.

### Stufe 2

Abkühlen der Maische auf eine Temperatur von 20 bis 22 °C, die optimal für die Vermehrung der Hefezellen ist. Die Maische muss noch am Erzeugungstag gekühlt werden, wobei die Dauer des Kühlvorgangs von der Leistungsfähigkeit der Kühlanlage abhängt. Die Kühlung garantiert die mikrobiologische Sicherheit der Maische.

### Stufe 3

Zubereitung des Metansatzes, d. h. Impfung der Honigmaische mit einer Hefelösung im Gärbehälter.

### Stufe 4

- A. Die einsetzende stürmische Gärung dauert 6 bis 10 Tage. Die Beibehaltung einer Temperatur von 28 °C sorgt für den ordnungsgemäßen Verlauf des Gärprozesses.
- B. Die sich anschließende stille Gärung dauert 3 bis 6 Wochen. Während der Dauer der stillen Gärung werden die typischen physikalisch-chemischen Merkmale erworben.

Auf dieser Stufe kann die verbleibende Menge Honig zugegeben werden, um das für *Póltorak* erforderliche Verhältnis von Honig und Wasser zu erreichen.

### Stufe 5

Abziehen des überstehenden vergorenen Metansatzes unter Zurückbleiben des Hefebodensatzes.

Nach Erreichen eines Mindestalkoholgehalts von 12 % vol ist im Hinblick auf die nachfolgende Verbringung in den Reifekeller ein Abziehen des Gebräus unter Zurückbleiben der am Boden abgesetzten Hefe erforderlich. Hierdurch wird garantiert, dass der Met seine charakteristischen physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale erhält. Ein weiteres Verbleiben des Metansatzes über dem Hefeniederschlag, das über die stille Gärung hinaus andauert, würde sich wegen der Autolyse der Hefe ungünstig auf die organoleptischen Merkmale auswirken.

### Stufe 6

Reifelagerung, bei der das Gebräu weitere Male, soweit sich erneut Hefebodensatz gebildet hat, abgeschlaucht wird. Diese Tätigkeit wird je nach Bedarf wiederholt, um unerwünschte autolysebedingte Prozesse in der abgesetzten Hefe zu verhindern. Während der Lagerdauer besteht die Möglichkeit, verschiedene technische Vorgänge der Metbereitung, wie Pasteurisierung und Filtrierung, durchzuführen. Auf dieser Stufe kann, um das für *Póltorak* erforderliche Verhältnis von Honig und Wasser zu erreichen, die verbleibende Menge Honig zugegeben werden, sofern diese nicht bereits in der Endphase des Gärprozesses zugegeben wurde. Die Reifelagerungsstufe ist von entscheidender Bedeutung, um die charakteristischen organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Die Dauer der Reifelagerung von *Póltorak* beläuft sich auf mindestens 3 Jahre.

#### Stufe 7

Endabstimmung der Zusammensetzung. Auf dieser Stufe entsteht das Enderzeugnis mit den für *Póltorak* charakteristischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmalen, wie sie unter dem vorstehenden Punkt 3.5 (Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels) dargelegt wurden. Damit die geforderten Kenngrößen jederzeit vorhanden sind, bietet sich die Möglichkeit, noch eine Korrektur der organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmale vorzunehmen durch:

- Nachsüßung des Mets mit Bienenhonig;
- Zugabe von Kräuter- und Gewürzauszügen;
- Zugabe von Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

Auf dieser Stufe soll ein Erzeugnis mit dem für *Póltorak* typischen Bukett erzielt werden.

#### Stufe 8

Abfüllung in Einzelverkaufsbehältnisse nach Erwärmung des Erzeugnisses auf 18 bis 25 °C. Für die Aufmachung von *Póltorak* empfiehlt sich die Verwendung traditioneller Behältnisse wie: Korbflaschen aus Glas, Keramikgefäße oder eventuell Eichenfässchen.

### 3.7. Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Der spezifische Charakter von *Póltorak* ergibt sich dank:

- der Zubereitung der Maische (Zusammensetzung und Verhältnis der Ausgangserzeugnisse;
- der Reifelagerung; und
- den physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmalen.

Zubereitung der Maische (Zusammensetzung und Verhältnis der Ausgangserzeugnisse)

Seinen spezifischen Charakter verdankt *Póltorak* insbesondere der Anwendung und strengen Beachtung des genau festgelegten Verhältnisses von Wasser und Honig in der Honigmaische, das 1 Teil Honig auf 0,5 Teile Wasser beträgt. Dieses Verhältnis ist unabdingbare Voraussetzung für alle weiteren Herstellungsstufen des Mets, auf denen *Póltorak* seine außergewöhnlichen Merkmale erwirbt.

#### Reifelagerung

Gemäß dem traditionellen altpolnischen Rezept ist zur Ausbildung des Erzeugnischarakters eine Reifelagerung von einer bestimmten Dauer erforderlich. Im Fall von *Póltorak* beläuft sich diese Dauer auf mindestens 3 Jahre.

#### Physikalisch-chemische und organoleptische Merkmale

Die ordnungsgemäße Durchführung aller in der Produktspezifikation vorgesehenen Herstellungsstufen lässt ein Erzeugnis von unnachahmlichem Geschmack und Aroma entstehen. Der außergewöhnliche Geschmack und Geruch von *Póltorak* ist durch seinen charakteristischen Gehalt an Zucker und Alkohol bedingt, nämlich:

- reduzierende Zucker nach der Inversion: mehr als 300 g/l;
- zahlenmäßige Summe aus dem Gesamtzuckergehalt in Gramm und der mit dem Wert 18 multiplizierten tatsächlichen Alkoholkonzentration in % vol: Mindestwert von 600;
- Alkoholgehalt: 15 bis 18 % vol.

Aufgrund des genau festgelegten Verhältnisses der zur Herstellung verwendeten Ausgangserzeugnisse besitzt *Póltorak* seine typische zähflüssige Konsistenz, die ihn von anderen Metsorten eindeutig unterscheidet.

### 3.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

#### Traditionelles Herstellungsverfahren

Die Metherstellung in Polen kann auf eine über tausendjährige Tradition zurückblicken und zeichnet sich durch eine sehr große Vielfalt aus. Durch die Entwicklung und Vervollkommnung der Herstellungsmethoden bildeten sich im Laufe der Jahrhunderte zahlreiche Arten von Met heraus. Die Geschichte der Meterzeugung reicht bis zu den Anfängen des polnischen Staates zurück. Im Jahre 966 ist in den Aufzeichnungen des aus dem maurischen Spanien stammenden Diplomaten, Kaufmanns und Reisenden Ibrahim Ibn Jacub Folgendes zu lesen: „Das Land von Mieszko I. (erster geschichtlicher Herrscher Polens) ist nicht nur reich an Nahrungsmitteln, Fleisch und Ackerland, sondern auch an Met, wie die slawischen Weine und berausenden Getränke genannt werden.“ Die Chronik des Gallus Anonimus, der an der Wende vom XI. zum XII. Jahrhundert die Geschichte Polens niederschrieb, enthält gleichfalls zahlreiche Erwähnungen der Meterzeugung.

Das polnische Nationalepos „Herr Thaddäus“ (Pan Tadeusz) von Adam Mickiewicz, das ein historisches Gemälde des polnischen Adelslebens in den Jahren 1811-1812 zeichnet, bietet eine Fülle von Informationen über die Herstellung, die Verbrauchsgewohnheiten und die Arten von Met. Erwähnt wird Met ferner u.a. in den Gedichten von Tomasz Zan (1796-1855) sowie in der Romantrilogie von Henryk Sienkiewicz, die die Geschichte der polnischen Adelsrepublik im XVII. Jahrhundert literarisch verarbeitet („Mit Feuer und Schwert“ (Ogniem i mieczem), erschienen im Jahr 1884, Die „Sintflut“ (Potop), herausgegeben 1886, sowie „Oberst Wołodyjowski“ (Pan Wołodyjowski), erschienen 1887 und 1888).

Im Quellenmaterial zu den kulinarischen Traditionen Polens im XVII. und XVIII. Jahrhundert finden sich nicht nur allgemeine Erwähnungen von Met, sondern es werden auch dessen einzelne Arten genannt. Abhängig von der Herstellungsmethode wird Met dabei eingeteilt in: „Półtoraki“, „Dwójniaki“, „Trójniaki“ und „Czwórniaki“. Jede dieser Bezeichnungen bezieht sich auf einen anderen Typ von Met, der jeweils mit einem anderen Verhältnis von Honig und Wasser oder unter Zugabe von Saft hergestellt wird oder aber der eine andere Dauer der Reifelagerung benötigt. Die Herstellungstechnik von *Półtorak* wird — mit nur geringfügigen Änderungen — bereits seit Jahrhunderten angewendet.

#### Traditionelle Zusammensetzung

Die traditionelle Einteilung der verschiedenen Arten von Met in „Półtoraki“, „Dwójniaki“, „Trójniaki“ und „Czwórniaki“ existiert in Polen seit Jahrhunderten und hielt sich im Bewusstsein der Verbraucher bis heute. Nach Ende des Zweiten Weltkrieges wurden Versuche unternommen, die traditionelle Einteilung von Met in vier unterschiedliche Kategorien rechtlich zu verankern. Schließlich wurde diese Einteilung im Jahr 1948 in der polnischen Rechtsordnung festgeschrieben, und zwar mit dem „Gesetz über die Erzeugung von Wein, Traubenmost und Met sowie über den Verkehr mit diesen Erzeugnissen“ (Ustawa o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami), veröffentlicht im Gesetzblatt der Republik Polen vom 18. November 1948. Dieses Gesetz enthält Vorschriften über die Herstellung von Met, wobei für die verschiedenen Arten jeweils das genaue Verhältnis zwischen Honig und Wasser sowie die technologischen Anforderungen festgelegt werden. Die Anteile von Wasser und Honig sind dabei im Falle von *Półtorak* wie folgt definiert: „Półtorakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i pół części wody.“ (Als *Półtorak* darf nur ein Met bezeichnet werden, der aus einem Volumenanteil natürlichem Honig auf ein halbes Teil Wasser hergestellt wurde).

### 3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale

Die vorgeschriebene Kontrolle erstreckt sich auf folgende Aspekte:

- Einhaltung des verlangten Verhältnisses der Ausgangserzeugnisse in der Honigmische;
- erforderliche Dauer der Reifelagerung;
- organoleptische Merkmale des Enderzeugnisses (Geschmack, Geruch, Farbe, Klarheit);
- physikalisch-chemische Indikatoren des Enderzeugnisses: Alkoholgehalt, Gesamtzucker, reduzierende Zucker nach der Inversion, Gesamtsäuregehalt, flüchtige Säure, zuckerfreier Extrakt sowie Asche im Fall von Fruchtmet. (Die festgestellten Werte müssen den unter dem vorstehenden Punkt 3.5 der Produktspezifikation aufgeführten Werten entsprechen).

Die vorgeschriebene Kontrolle ist mindestens einmal pro Jahr durchzuführen.

Zugleich wird empfohlen, Kontrollen auf den nachstehend bezeichneten Herstellungsstufen vorzunehmen. Die Durchführung von Kontrollen auf den nachstehenden Stufen ist nicht zwingend vorgeschrieben, jedoch ausgesprochen angezeigt, da es hierdurch möglich wird, etwaige Verfahrensfehler auf den einzelnen Herstellungsstufen auszuschließen.

## Stufe 4

Im Verlauf des Gärungsprozesses sollten regelmäßig Laborkontrollen der organoleptischen Merkmale (Geschmack und Geruch) sowie der physikalisch-chemischen Kenngrößen, wie Alkohol- und Zuckergehalt, die sich im Zuge der alkoholischen Gärung ändern, stattfinden.

## Stufe 6

Während der Reifelagerung sollten regelmäßig Kontrollen der grundlegenden organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses sowie seiner physikalisch-chemischen Indikatoren stattfinden, wie: Alkoholgehalt, Gesamtzucker, Gesamtsäuregehalt, flüchtige Säure.

## Stufe 8

Vor der Abfüllung sollte eine Kontrolle der einzelnen physikalisch-chemischen und organoleptischen Kenngrößen stattfinden, wie sie unter dem vorstehenden Punkt 3.5 (Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels) dargelegt sind.

**4. Behörden oder stellen, die die Einhaltung der produktspezifikation überprüfen**4.1. *Name und Anschrift*

Name: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

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

Telefon: (48-22) 623 29 00

Fax: (48-22) 623 29 98

E-Mail: —

Öffentlich  Privat

4.2. *Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle*

Die vorgenannte Kontrollbehörde ist für die Überprüfung der Einhaltung der gesamten Produktspezifikation zuständig.

---