

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα

(2007/C 267/15)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΕΠΙΠ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 509/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

## «ΡÓΛΤΟΡΑΚ»

ΕΚ αριθ. PL/TSG/007/0034/06.09.2005

## 1. Όνομα και διεύθυνση της αιτούσας ομάδας

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

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

Τηλ.: (48-22) 828 27 21

e-mail: krwim@sitspoz.pl

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πολωνία — δεν μεταφράζεται

## 3. Προδιαγραφές του προϊόντος

## 3.1. Όνομα προς καταχώριση

«Ρόλτορακ»

Όταν τοποθετηθεί το προϊόν στην αγορά, η ετικέτα του μπορεί να περιέχει τις παρακάτω πληροφορίες: «miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją» (υδρόμελι που παράγεται σύμφωνα με παλαιά πολωνική παράδοση). Οι πληροφορίες αυτές θα πρέπει να μεταφραστούν σε άλλες επίσημες γλώσσες.

## 3.2. Το όνομα:

είναι ιδιότυπο καθ' εαυτό,

εκφράζει την ιδιότητα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.

(<sup>1</sup>) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 1.

Η ονομασία «ρόιτορακ» προέρχεται από τον αριθμό «1,5» (PL: «ρόιτορα») και σχετίζεται άμεσα με την ιστορικά καθιερωμένη σύνθεση και μέθοδο παραγωγής του «ρόιτορακ» — οι αναλογίες από μέλι και νερό στο γλεύκος υδρομελιού είναι ένα μέρος μέλι προς 0,5 μέρος νερό. Συνεπώς, η ονομασία εκφράζει την ιδιότητα του προϊόντος. Επειδή ο όρος «ρόιτορακ» αποτελεί λέξη που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για να δηλώσει έναν ιδιότυπο τύπο υδρομελιού, το όνομα θεωρείται επίσης ότι είναι ιδιότυπο καθ' εαυτό.

3.3. Εάν η δέσμευση του ονόματος ζητείται σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006

- καταχώριση με δέσμευση του ονόματος,  
 καταχώριση χωρίς δέσμευση του ονόματος.

3.4. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8. — Άλλα προϊόντα του παραρτήματος I

3.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου στο οποίο εφαρμόζεται το όνομα του σημείου 3.1

Το «Ρόιτορακ» είναι υδρόμελι, ένα διάφανο ποτό που ζυμώνεται από γλεύκος υδρομελιού και διακρίνεται από το χαρακτηριστικό άρωμα του μελιού και τη γεύση των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του.

Η γεύση του «ρόιτορακ» μπορεί να εμπλουτιστεί με τη γεύση καρυκευμάτων που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή. Το χρώμα του «ρόιτορακ» ποικίλλει από χρυσαφί μέχρι σκούρο κεχριμπαρένιο και εξαρτάται από τον τύπο μελιού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του.

Οι τυπικοί φυσικοχημικοί δείκτες για το υδρόμελι «ρόιτορακ» είναι οι εξής:

- περιεκτικότητα αλκοόλης: 15-18 % κατ' όγκο,
- αναγωγικά σάκχαρα μετά την αναστροφή: πλέον των 300 g/l,
- ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε μηλικό οξύ: 3,5-8 g/l,
- πιητική οξύτητα εκφραζόμενη σε οξικό οξύ: μέγ. 1,4 g/l,
- ολικά σάκχαρα, με βάση την πραγματική συγκέντρωση αλκοόλης (σε % του όγκου) επί 18: ελάχ. 600 g,
- εκχύλισμα που δεν προέρχεται από σάκχαρα: τουλάχιστον
  - 30 g/l,
  - 35 g/l στην περίπτωση υδρομελιού από φρούτα,
- τέφρα: ελάχ. 1,3 g/l — στην περίπτωση υδρομελιού από φρούτα.

Η χρήση συντηρητικών, σταθεροποιητών και τεχνητών χρωστικών και αρωμάτων απαγορεύεται στην παραγωγή του «ρόιτορακ».

3.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου στο οποίο εφαρμόζεται το όνομα του σημείου 3.1.

Πρώτες ύλες

- Φυσικό μέλι με τις ακόλουθες παραμέτρους:
  - περιεκτικότητα σε νερό: μέγ. 20 % (m/m),
  - περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα: ελάχ. 70 % (m/m),
  - συνδυασμένη περιεκτικότητα σε σακχαρόζη και μελιζιτόζη: μέγ. 5 % (m/m),
  - ολική οξύτητα — διάλυμα 1 mol/l NaOH ανά 100 g μελιού: εντός του εύρους 1-5 ml,
  - περιεκτικότητα σε 5-υδροξυμεθυλοφουρουράλη (HMF): μέγ. 4.0 mg ανά 100 g μελιού.
- Ζύμη υδρομελιού υψηλής ζύμωσης — κατάλληλη για εξασθένηση υψηλών εκχυλισμάτων στο ζυμωμένο γλεύκος.
- Βότανα και καρυκεύματα: γαρύφαλλα, κανέλα, μοσχοκάρυδο ή πιπερόριζα.
- Φυσικοί φρουτοχυμοί ή φρέσκα φρούτα.
- Αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης (πιθανώς).

## Μέθοδος παραγωγής

### Στάδιο 1

Βρασμός του γλεύκους υδρομελιού σε θερμοκρασία 95-105 °C. Οι απαιτούμενες αναλογίες μελιού και νερού για το «ρόττορακ» είναι ένα μέρος μέλι προς 0,5 μέρος νερό (ή νερό αναμειγμένο με φρουτοχυμό) στο τελικό προϊόν. Επειδή η συγκέντρωση σακχάρου είναι πολύ υψηλή και δεν μπορεί να δράσει η ζύμη στη διαδικασία της ζύμωσης, παρασκευάζεται γλεύκος με τις ακόλουθες αναλογίες: ένα μέρος μέλι προς δύο μέρη νερό, στο οποίο μπορούν να προστεθούν βότανα ή καρυκεύματα. Στην περίπτωση του υδρομελιού από φρούτα, αντικαθίσταται τουλάχιστον το 30 % του νερού με φρουτοχυμό. Για να διατηρηθούν οι κατάλληλες αναλογίες μελιού και νερού που χαρακτηρίζουν το «ρόττορακ», το υπόλοιπο μέλι προστίθεται κατά το τελευταίο στάδιο της ζύμωσης ή κατά την παλαίωση.

Απαιτείται αυστηρή τήρηση των αναλογιών νερού και μελιού και η απόκτηση του απαιτούμενου εκχυλίσματος σε λήβητα ζύμωσης με χιτώνιο. Αυτή η μέθοδος βρασμού αποτρέπει την καραμελοποίηση των σακχάρων.

### Στάδιο 2

Το γλεύκος ψύχεται μέχρι να φθάσει τους 20-22 °C, που είναι η ιδανική θερμοκρασία για τον πολλαπλασιασμό της ζύμης. Το γλεύκος πρέπει να ψυχθεί την ημέρα της παραγωγής και ο χρόνος εξαρτάται από την αποτελεσματικότητα του θαλάμου ψύξης. Η ψύξη εγγυάται την μικροβιολογική ασφάλεια του γλεύκους.

### Στάδιο 3

Προσθήκη διαλύματος ζύμης στο γλεύκος που βρίσκεται μέσα στη δεξαμενή ζύμωσης.

### Στάδιο 4

A. Ζωηρή ζύμωση: 6-10 ημέρες. Η διατήρηση της θερμοκρασίας σε ανώτατο επίπεδο 28 °C διασφαλίζει τη σωστή εκτέλεση της διεργασίας της ζύμωσης.

B. Βραδεία ζύμωση: 3-6 εβδομάδες. Η περίοδος αργής ζύμωσης διασφαλίζει ότι θα επιτευχθούν οι σωστές φυσικοχημικές παράμετροι.

Σε αυτό το στάδιο είναι δυνατή η προσθήκη της υπολειπόμενης ποσότητας μελιού για να προκύψει η απαιτούμενη ποσότητα στο «ρόττορακ».

### Στάδιο 5

Διήθηση του εξασθετισμένου ζυμωμένου γλεύκους.

Αφού επιτευχθεί μια περιεκτικότητα αλκοόλης 12 % κατ' όγκο τουλάχιστον, θα πρέπει να γίνει διήθηση πριν από την παλαίωση. Αυτό διασφαλίζει ότι το υδρόμελι θα διαθέτει τις σωστές φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες. Εάν αφείλει το ζυμωμένο γλεύκος με το ίζημα πέραν της περιόδου βραδείας ζύμωσης, θα επηρεάσει αρνητικά τις οργανοληπτικές ιδιότητες λόγω αυτόλυσης της ζύμης.

### Στάδιο 6

Παλαίωση (ωρίμαση) και μετάγγιση — αυτό το στάδιο επαναλαμβάνεται όταν απαιτείται για να αποφεύγονται οι ανεπιθύμητες διεργασίες της συσσώρευσης ιζήματος (αυτόλυση ζύμης). Κατά την παλαίωση μπορούν να διεξαχθούν λειτουργίες όπως η παστερίωση και η διήθηση. Σε αυτό το στάδιο είναι δυνατή η προσθήκη της υπολειπόμενης ποσότητας μελιού για την επίτευξη της απαιτούμενης αναλογίας στο «ρόττορακ», εάν δεν έχει πραγματοποιηθεί στην τελική φάση της ζύμωσης. Το στάδιο αυτό είναι ουσιώδες για να διασφαλιστεί ότι το προϊόν έχει τις σωστές οργανοληπτικές ιδιότητες.

Ο ελάχιστος χρόνος παλαίωσης για το «ρόττορακ» είναι τρία χρόνια.

## Στάδιο 7

Ρύθμιση του αρώματος (σύνθεση) — αυτό το στάδιο αφορά στην παρασκευή ενός τελικού προϊόντος που διαθέτει τις οργανοληπτικές και φυσικοχημικές ιδιότητες που είναι κατάλληλες για το «ρότορακ», όπως ορίζονται στο σημείο 3.5 — Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου. Προκειμένου να διασφαλιστεί η επίτευξη των απαιτούμενων παραμέτρων, είναι δυνατή η διόρθωση των οργανοληπτικών και φυσικοχημικών ιδιοτήτων με την:

- προσθήκη μελιού για να γλυκάνει το υδρόμελι,
- προσθήκη βοτάνων και καρυκευμάτων,
- προσθήκη αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.

Στόχος του συγκεκριμένου σταδίου είναι να προκύψει ένα προϊόν με το χαρακτηριστικό άρωμα του «ρότορακ».

## Στάδιο 8

Τοποθέτηση σε δοχεία σε θερμοκρασία 18-25 °C. Συνιστάται η παρουσίαση του «ρότορακ» σε παραδοσιακή συσκευασία, όπως: γυάλινες φιάλες, κεραμικά δοχεία ή δρύινα βαρέλια.

3.7. *Ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου*

Η ιδιοτυπία του «ρότορακ» απορρέει από:

- την παρασκευή του γλεύκους (σύνθεση και αναλογία των πρώτων υλών),
- την παλαίωση και την ωρίμαση,
- τις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές του ιδιότητες.

## Παρασκευή του γλεύκους (σύνθεση)

Η ιδιοτυπία του «ρότορακ» απορρέει συγκεκριμένα από τη χρήση και την αυστηρή τήρηση των καθιερωμένων αναλογιών μελιού και νερού — ένα μέρος μέλι προς 0,5 μέρος νερό — στο γλεύκος υδρομελιού. Η αναλογία αυτή είναι ο καθοριστικός παράγοντας για όλα τα περαιτέρω στάδια της παραγωγής του «ρότορακ» που επηρεάζουν τις μοναδικές του ιδιότητες.

## Παλαίωση και ωρίμαση

Σύμφωνα με την παλιά παραδοσιακή πολωνική συνταγή, η ιδιοτυπία του προϊόντος εξαρτάται από την παλαίωση και την ωρίμασή του για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Στην περίπτωση του «ρότορακ», η περίοδος αυτή είναι τρία χρόνια τουλάχιστον.

## Φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες

Η τήρηση όλων των σταδίων της παραγωγής που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές διασφαλίζει ότι θα προκύψει ένα προϊόν με μοναδική γεύση και άρωμα. Η μοναδική γεύση και το άρωμα του «ρότορακ» είναι αποτέλεσμα της κατάλληλης περιεκτικότητας σε σάκχαρο και αλκοόλη:

- αναγωγικά σάκχαρα μετά την αναστροφή: > 300 g/l,
- ολικά σάκχαρα, με βάση την πραγματική συγκέντρωση αλκοόλης (σε % κατ' όγκο) επί 18: ελάχ. 600 g,
- αλκοόλη: 15-18 % κατ' όγκο

Λόγω των αυστηρά καθορισμένων αναλογιών των συστατικών που χρησιμοποιούνται κατά την παραγωγή του, το «ρότορακ» είναι τυπικά ιξώδες και υδαρές, γεγονός που το διαχωρίζει από άλλους τύπους υδρομελιού.

### 3.8. Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

#### Παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής

Στην Πολωνία, η παραγωγή υδρομελιού είναι μια παράδοση που διατηρείται περισσότερο από χίλια χρόνια και χαρακτηρίζεται από μεγάλη ποικιλομορφία. Η εξέλιξη και η βελτίωση της μεθόδου παραγωγής ανά τους αιώνες έχει δημιουργήσει πολλούς τύπους υδρομελιού. Η ιστορία της παραγωγής υδρομελιού ξεκινά μαζί με τη δημιουργία του κράτους της Πολωνίας. Το 966, ο ισπανός διπλωμάτης, έμπορος και ταξιδιώτης, Ibrahim ibn Yaqub, έγραψε: «Πέρα από το φαγητό, το κρέας και τη γη για όργωμα, στη χώρα του Mieszko A' αφθονεί το υδρόμελι, όπως ονομάζουν τα σλαβικά κρασιά και τα αλκοολούχα ποτά» (ο Mieszko A' ήταν ο πρώτος ιστορικός βασιλιάς της Πολωνίας). Τα Χρονικά του Ανώνυμου Γαλάτη, ο οποίος κατέγραψε την πολωνική ιστορία από τα τέλη του 11ου έως τις αρχές 12ου αιώνα, περιέχουν επίσης πολλές αναφορές στην παραγωγή υδρομελιού.

Το πολωνικό εθνικό επικό ποίημα «Pan Tadeusz» του Adam Mickiewicz, που αφηγείται την ιστορία της αριστοκρατίας από το 1811 μέχρι το 1812, περιέχει πολλές πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή, την κατανάλωση και τους διαφορετικούς τύπους υδρομελιού. Επίσης, αναφορές στο υδρόμελι υπάρχουν στα ποιήματα του Tomasz Zan (1796–1855) και στην τριλογία του Henryk Sienkiewicz που περιγράφει τα γεγονότα στην Πολωνία κατά το 17ο αιώνα («Ogniem i mieczem», που δημοσιεύτηκε το 1884, «Potop», που δημοσιεύτηκε το 1886 και «Pan Wołodyjowski», που δημοσιεύτηκε το 1887 και το 1888).

Οι πηγές που περιγράφουν τις εδεσματολογικές παραδόσεις της Πολωνίας του 17ου και 18ου αιώνα περιλαμβάνουν όχι μόνο γενικές αναφορές στο υδρόμελι, αλλά και αναφορές σε υδρόμελι διαφόρων τύπων. Ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής, τα ποτά ονομάζονταν «róktorak», «dwójniak», «trójniak» και «czwórniak». Καθεμία από αυτές τις ονομασίες σχετίζεται με διαφορετικό τύπο υδρομελιού, που παράγεται με βάση διαφορετικές αναλογίες μελιού και νερού ή χυμού, καθώς και διαφορετικούς χρόνους παλαίωσης. Η τεχνική της παραγωγής του «róktorak» χρησιμοποιείται, με ασημαντες τροποποιήσεις, εδώ και αιώνες.

#### Παραδοσιακή σύνθεση

Ο παραδοσιακός διαχωρισμός του υδρομελιού σε «róktorak», «dwójniak», «trójniak» και «czwórniak» υπήρχε επί αιώνες στην Πολωνία και εξακολουθεί να υπάρχει μέχρι σήμερα στη συνείδηση των καταναλωτών. Μετά το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο έγιναν προσπάθειες ρύθμισης του παραδοσιακού διαχωρισμού του υδρομελιού σε τέσσερις κατηγορίες. Αυτός ο διαχωρισμός ενσωματώθηκε τελικά στην πολωνική νομοθεσία το 1948, με ένα νόμο για την παραγωγή οίνων, μούστων οίνων, υδρομελιού και εμπορίας αυτών των προϊόντων (Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Δημοκρατίας της Πολωνίας της 18ης Νοεμβρίου 1948). Ο νόμος αυτός περιέχει κανόνες για την παραγωγή υδρομελιού, που καθορίζει τις αναλογίες μελιού και νερού και τις τεχνολογικές απαιτήσεις. Οι αναλογίες νερού και μελιού για το «róktorak» είναι οι εξής: «Róktorak» μπορεί να καλείται μόνο το υδρόμελι που παράγεται από ένα μέρος φυσικό μέλι και μισό μέρος νερό.

### 3.9. Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας

Ο υποχρεωτικός έλεγχος περιλαμβάνει:

- τήρηση των καθιερωμένων αναλογιών των συστατικών στο γλεύκος υδρομελιού,
- τήρηση της διάρκειας του χρόνου παλαίωσης,
- οργανοληπτικές ιδιότητες του τελικού προϊόντος (γεύση, άρωμα, χρώμα, διαύγεια),
- φυσικοχημικοί δείκτες του τελικού προϊόντος: περιεκτικότητα σε αλκοόλη, ολικά σάκχαρα, αναγωγικά σάκχαρα μετά την αναστροφή, ολική οξύτητα, πηκτική οξύτητα, εκχύλισμα που δεν προέρχεται από σάκχαρα και τέφρα στην περίπτωση υδρομελιού από φρούτα — οι τιμές θα πρέπει να αντιστοιχούν στις τιμές που ορίζονται στο σημείο 3.5 των προδιαγραφών.

Οι υποχρεωτικοί έλεγχοι διενεργούνται μία φορά το χρόνο τουλάχιστον.

Συνιστάται να διενεργούνται επίσης έλεγχοι κατά τα στάδια της παραγωγής που αναγράφονται παρακάτω. Οι έλεγχοι κατά τα στάδια της παραγωγής που αναγράφονται παρακάτω δεν είναι υποχρεωτικοί, αλλά συνιστώνται, επειδή συμβάλλουν στην αποφυγή τυχόν σφαλμάτων που μπορεί να προκύψουν κατά τα διάφορα στάδια της παραγωγής:

## Στάδιο 4

Κατά τη διεργασία της ζύμωσης, θα πρέπει να διενεργούνται τακτικές εργαστηριακές δοκιμές στις οργανοληπτικές ιδιότητες (γεύση και οσμή) και τις φυσικοχημικές παραμέτρους, όπως η περιεκτικότητα σε αλκοόλη και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, που υπόκεινται αλλαγές κατά τη διεργασία της αλκοολικής ζύμωσης.

## Στάδιο 6

Κατά την παλαίωση, θα πρέπει να διενεργούνται τακτικοί έλεγχοι στις οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος και τους φυσικοχημικούς δείκτες, όπως η περιεκτικότητα αλκοόλης, τα ολικά σάκχαρα, η ολική οξύτητα και η πτητική οξύτητα.

## Στάδιο 8

Πριν από την εμφιάλωση, διενεργούνται έλεγχοι στις διάφορες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές παραμέτρους που ορίζονται στο σημείο 3.5 — Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.

**4. Αρχές ή φορείς που εξακριβώνουν τη συμμόρφωση προς τις προδιαγραφές του προϊόντος**

## 4.1. Όνομα και διεύθυνση

Όνομα: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

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

Τηλ.: (48-22) 623 29 00

Φαξ: (48-22) 623 29 98

E-mail: —

Δημόσια αρχή ή φορέας  Ιδιωτική αρχή ή φορέας

## 4.2. Συγκεκριμένα καθήκοντα της αρχής ή του φορέα

Η παραπάνω αρχή επιθεώρησης ευθύνεται για την επικύρωση του συνόλου των προδιαγραφών.