

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 267/15)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) N° 509/2006 DEL CONSEJO

«PÓŁTORAK»

N° CE: PL/TSG/007/0034/06.09.2005

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo —
Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
Dirección: ul. Czackiego 3/6
PL-00-043 Warszawa
Teléfono: (48-22) 828 27 21
Correo electrónico: krwim@sitspoz.pl

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Pliego de condiciones del producto**3.1. Nombre que debe registrarse**

«Półtorak»

En el proceso de comercialización la etiqueta puede incluir la información siguiente: «hidromiel producido siguiendo la ancestral tradición polaca». Esta información puede traducirse a las demás lenguas oficiales.

3.2. Indíquese si el nombre Es específico por sí mismo. Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

El nombre «póltorak» se deriva del número «1,5» («póltora» en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel, una parte de miel y media de agua. Por tanto, el nombre explica el carácter específico del producto. Dado que el término *póltorak* es un vocablo que se usa exclusivamente para designar este tipo específico de hidromiel, también hay que considerar que el propio nombre es en sí mismo específico.

3.3. *Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006*

- Registro con reserva de nombre
 Registro sin reserva de nombre

3.4. *Tipo de producto*

Categoría 1.8 — Diversos productos enumerados en el anexo I

3.5. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1*

El *póltorak* es un hidromiel, una bebida transparente obtenida por fermentación del mosto de miel y que se distingue por un aroma a miel y un sabor característicos de la materia prima empleada.

El *póltorak* puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias utilizadas. Su color puede variar entre un dorado claro y un ámbar oscuro, dependiendo de la variedad de la miel de abeja empleada en su elaboración.

Características fisicoquímicas del hidromiel *póltorak*:

- grado alcohólico entre un 15 % y un 18 % vol.,
- azúcares reductores tras inversión por encima de 300 g/l,
- acidez total, expresada en gramos de ácido málico, comprendida entre 3,5 y 8 g/l,
- acidez volátil, expresada en gramos de ácido acético, inferior o igual a 1,4 g/l,
- cantidad total de azúcar expresada en gramos que, tras ser adicionada al grado alcohométrico (en % vol.) adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 600 g,
- extracto no reductor superior o igual a:
 - 30 g/l,
 - 35 g/l, en el caso de hidromiel de frutas,
- cantidad de ceniza: superior o igual a 1,3 g/l., en el caso de hidromiel de frutas.

Queda prohibida la utilización de conservantes, estabilizadores, colorantes o aromatizantes en la elaboración del *póltorak*.

3.6. *Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1*

Materias primas

- miel natural de abejas con los siguientes parámetros:
 - contenido de agua no superior al 20 % (m/m),
 - contenido de azúcares reductores no inferior al 70 % (m/m),
 - contenido de sacarosa y melecitosa no superior al 5 % (m/m),
 - acidez total en ml de solución de NaOH 1 mol/l por 100 g de miel del orden de $1 \div 5$,
 - contenido de 5-hidroximetilfurfural (HMF), en mg/100g de miel, no superior a 4,0,
- levaduras de miel de alta fermentación: adecuadas para la producción de hidromiel con un alto contenido alcohólico,
- especias: clavo, canela, nuez moscada o jengibre,
- zumos naturales de frutas o frutas frescas,
- alcohol etílico de origen agrícola (en su caso).

Método de elaboración

Fase 1

Preparación (cocción) del mosto de miel hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 95 °C y 105 °C. Las proporciones de agua y miel que se requieren para elaborar el *póltorak* son una parte de miel y media parte de agua (o agua mezclada con zumo de fruta) en el producto acabado. Como la concentración de azúcar es demasiado elevada para que la levadura funcione en el proceso de fermentación, se prepara un mosto con las proporciones siguientes: una parte de miel y dos de agua, añadiendo, en su caso, hierbas o especias. Para producir hidromiel de frutas, se sustituye al menos un 30 % del volumen de agua por zumo de frutas. Con objeto de mantener las proporciones adecuadas de miel y agua características del *póltorak*, el resto de la miel se añade en la fase final de la fermentación o durante el añejamiento.

Observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor. Este método de elaboración impide la caramelización de los azúcares.

Fase 2

Enfriamiento del mosto a 20-22 °C, temperatura óptima para que se propague la levadura. El mosto se ha de enfriar el día de la elaboración y el tiempo de enfriamiento depende de la eficacia del refrigerador. El proceso de enfriamiento garantiza la seguridad microbiológica del mosto.

Fase 3

Adición de una solución de levadura al mosto en una cuba de fermentación.

Fase 4

A. Fermentación turbulenta entre 6 y 10 días. Si se mantiene la temperatura en un nivel máximo de 28 °C se garantiza la evolución correcta del proceso de fermentación.

B. Fermentación lenta: entre 3 y 6 semanas. El período de fermentación lenta garantiza que se alcanzan los parámetros fisicoquímicos adecuados.

En esta fase se puede añadir la cantidad restante de miel para alcanzar la proporción requerida en el *póltorak*.

Fase 5

Trasiego del mosto fermentado dejando el depósito de levadura.

Una vez obtenido un grado alcohólico de al menos 12 % vol., se debe proceder al trasiego previo al añejamiento. Ello garantiza que el hidromiel tiene las propiedades fisicoquímicas y organolépticas requeridas. Dejar el mosto con los posos de levadura más allá del periodo de fermentación tranquila afecta negativamente a las propiedades organolépticas, debido a la autólisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autólisis de la levadura). Durante el añejamiento es posible llevar a cabo operaciones de pasteurización y filtrado. En esta fase se puede añadir la cantidad restante de miel para alcanzar la proporción requerida en el *póltorak*, si no se ha hecho en la fase final de la fermentación. Esta fase es esencial para garantizar que el producto goza de las propiedades organolépticas adecuadas.

El período de añejamiento mínimo del *póltorak* es de tres años.

Fase 7

Ajuste del sabor (composición). Esta fase se refiere a la preparación de un producto final que tenga las propiedades fisicoquímicas y organolépticas propias del *póltorak*, como se especifica en el punto 3.5 — Descripción del producto agrícola o alimenticio. Con el fin de garantizar que se alcanzan los indicadores requeridos, es posible corregir las propiedades organolépticas y fisicoquímicas mediante:

- adición de miel para endulzar el hidromiel,
- adición de hierbas y especias,
- adición de alcohol etílico de origen agrícola.

El objetivo de esta fase es obtener un producto que tenga el buqué característico del *póltorak*.

Fase 8

Vertido en envases unitarios a una temperatura de 18-25 °C. Se recomienda que se presente el *póltorak* en envases tradicionales como los siguientes: damajuanas de cristal, envases de cerámica o incluso barriles de roble.

3.7. Característica específica del producto agrícola o alimenticio

El carácter específico del *póltorak* resulta de:

- la preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima),
- el añejamiento y la maduración,
- sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas.

Preparación del mosto (composición)

El carácter específico del *póltorak* se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y media de agua, para preparar el mosto. Esta proporción es el factor determinante en todas las fases posteriores de la elaboración del *póltorak*, que le confieren sus propiedades únicas.

Añejamiento y maduración

Según la receta tradicional polaca, el carácter del producto depende de su añejamiento y maduración durante un tiempo determinado. En el caso del *póltorak* este periodo es de al menos tres años.

Características fisicoquímicas y organolépticas

La observancia de todas las fases de producción mencionadas en el pliego de condiciones garantiza la obtención de un producto de sabor y aroma irrepetibles. El sabor y olor únicos del *póltorak* es el resultado de un contenido adecuado de azúcar y alcohol:

- azúcares reductores tras inversión por encima de 300 g/l,
- cantidad total de azúcar en gramos que, tras ser añadido al grado alcohométrico volúmico adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 600,
- grado alcohólico entre un 15 % y un 18 % vol.,

Debido a unas proporciones estrictamente definidas de los ingredientes empleados en su elaboración, el *póltorak* posee una consistencia típicamente viscosa y líquida que lo distingue de otros tipos de hidromiel.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

Método tradicional de elaboración

La elaboración de hidromiel en Polonia tiene una tradición de unos mil años y se caracteriza por su gran diversidad. El desarrollo y la mejora del método de elaboración ha dado origen a muchos tipos de hidromiel. La historia de la producción de hidromiel se remonta a los albores del Estado polaco. En el año 966, el diplomático, comerciante y viajero español Ibrahím ibn Yaquib escribió lo siguiente: «Además de comida, carne y tierras de labor, en el país de Mieszko I abunda el hidromiel, que es el nombre que reciben los vinos y las bebidas alcohólicas eslavas» (Mieszko I fue el primer soberano de la historia de Polonia). En las Crónicas de Gallus Anonimus, que recogían la historia polaca entre los siglos XI y XII, también aparecen numerosas referencias a la elaboración del hidromiel.

En la epopeya nacional polaca «Pan Tadeusz» de Adam Mickiewicz, en la que se describe la historia de la nobleza entre los años 1811 y 1812, es posible encontrar información sobre la elaboración, el consumo y diferentes tipos de hidromiel. También aparecen referencias al hidromiel en los poemas de Tomasz Zan (1796-1855) y en la trilogía de Henryk Sienkiewicz en la que se describen los acontecimientos que tuvieron lugar en Polonia en el siglo XVII («*Ogniem i mieczem*», publicada en 1884; «*Potop*», publicada en 1886 y «*Pan Wołodyjowski*», publicada en 1887 y 1888).

En documentos que describen las tradiciones culinarias polacas de los siglos XVII y XVIII no sólo aparecen referencias generales al hidromiel, sino también a los distintos tipos de este producto. En función del método empleado en su elaboración se dividen en: «półtorak», «dwójniak», «trójniak» y «czwórniak». Cada uno de estos nombres se refiere a un tipo diferente de hidromiel, elaborado a partir de distintas proporciones de miel y agua o zumo, y distintos periodos de añejamiento. La técnica para la elaboración del *półtorak* se ha venido empleando con mínimas modificaciones a lo largo de siglos.

Composición tradicional

La división tradicional del hidromiel en «półtorak», «dwójniak», «trójniak» y «czwórniak» ha existido en Polonia durante siglos y sigue existiendo entre los consumidores en nuestros días. Tras la Segunda Guerra Mundial se intentó regular la división tradicional del hidromiel en cuatro categorías. Finalmente se plasmó esta división en la legislación polaca mediante la Ley de 1948 relativa a la elaboración de vinos, mostos de vino, hidromieles y el comercio de tales productos (Diario Oficial de la República de Polonia de 18 de noviembre de 1948). Esta Ley incluye disposiciones sobre la producción de hidromieles en las que se especifican las proporciones de miel y agua y los requisitos tecnológicos. La proporción de agua y miel para elaborar el *półtorak* es la siguiente: «Sólo puede recibir el nombre de *półtorak* el hidromiel elaborado a partir de una parte de miel natural y media de agua».

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas*

El control obligatorio incluye:

- la observancia de las proporciones establecidas para elaborar el mosto,
- la observancia del periodo de añejamiento,
- las propiedades organolépticas del producto acabado (sabor, olor, color, claridad),
- los indicadores físicoquímicos del producto acabado: contenido de alcohol, contenido total de azúcar, azúcares reductores tras la inversión, acidez total, acidez volátil, extracto sin azúcar y ceniza en el caso de los hidromieles de frutas. Estos valores deben corresponder a los especificados en el punto 3.5.

Al menos una vez al año se llevan a cabo controles obligatorios.

Se recomienda que también se lleven a cabo controles durante las fases de producción mencionadas anteriormente. Estos controles en las fases de producción no son obligatorios, pero es aconsejable realizarlos, ya que contribuyen a eliminar los posibles errores que se cometan en las distintas fases del proceso productivo.

Fase 4

Durante el proceso de fermentación, se deberían realizar análisis de laboratorio de las propiedades organolépticas (sabor y olor) y de los parámetros físicoquímicos, tales como el contenido de alcohol y de azúcares, que pueden cambiar a lo largo del proceso de fermentación alcohólica.

Fase 6

Durante el añejamiento, se deberían llevar a cabo controles periódicos de las propiedades organolépticas del producto y de los indicadores físicoquímicos tales como: el contenido de alcohol, el total de azúcares, la acidez total y la acidez volátil.

Fase 8

Antes de su envasado, se verifican los diversos parámetros físicoquímicos y organolépticos especificados en el punto 3.5 — *Descripción del producto agrícola o alimenticio*.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto4.1. *Nombre y dirección*

Nombre: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych
Dirección: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Teléfono: (48-22) 623 29 00
Fax: (48-22) 623 29 98
Correo electrónico: —

Público Privado

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u órgano*

El órgano de control anterior es responsable de verificar la totalidad del pliego de condiciones.
