

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2007/C 267/15)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 ⁽¹⁾ artiklile 9. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE ERITUNNUSE REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006**„PÓŁTORAK”**

EÜ nr: PL/TSG/007/0034/06.09.2005

1. Taotlejate rühma nimi ja aadress

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

2. Liikmesriik või kolmas riik

Poola

3. Spetsifikaat**3.1. Registreeritav nimetus**

„Półtorak”

Toote turustamisel võib selle märgistus sisaldada järgmist teavet: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją” (vana Poola traditsiooni kohaselt valmistatud mõdu). See teave tuleb tõlkida muudesse ametlikesse keeltesse.

3.2. Nimetus

- ☒ on iseenesest eripärane
☒ väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

⁽¹⁾ ELTL 93, 31.3.2006, lk 1.

Nimetus „Póltorak” tuleneb arvust „1,5” (poola keeles: „póltora”) ning see on otseselt seotud toote ajalooliselt väljakujunenud koostise ja tootmismeetodiga — mõduvirdes sisaldub ühe osa mee kohta pool osa vett. Seega väljendab nimetus toote eripära. Kuna nimetust „Póltorak” kasutatakse ainult teatavat liiki mõdu tähistamiseks, tuleb ka nimetust pidada iseenesest eripäraseks.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel?

- ☐ registreerimine koos nimetuse reserveerimisega
- ☒ registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik

Klass 1.8 — Asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted

3.5. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus

„Póltorak” on mõdu — mõduvirdest kääritatud selge jook, mille eripäraks on iseloomulik meelõhn ja kasutatud toorainete maitse.

Mõdu „Póltorak” maitset võib rikastada vürtside lisamisega. Mõdu „Póltorak” värvus ulatub kuldsest kuni tumeda merevaigukollaseni ning sõltub tootmisel kasutatud mee liigist.

Mõdule „Póltorak” on omased järgmised füüsikalis-keemilised näitajad:

- alkoholisaldus: 15–18 mahuprotsenti,
- redutseerivad suhkrud pärast inversiooni: 300 g/l,
- üldhappesus väljendatuna õunhappena: 3,5–8 g/l,
- lenduvate hapete sisaldus väljendatuna äädikhappena: maksimaalselt 1,4 g/l,
- üldsuhkur tegeliku alkoholikontsentratsiooni alusel (mahuprotsentides) korrutatuna 18ga: minimaalselt 600 g,
- suhkruvaba ekstrakt: vähemalt
 - 30 g/l,
 - 35 g/l puuviljamõdu (*melomel*) puhul,
- tuhki: minimaalselt 1,3 g/l (puuviljamõdu puhul).

Säilitusainete, stabilisaatorite ning tehislike värv-, lõhna- ja maitseainete lisamine on mõdu „Póltorak” tootmisel keelatud.

3.6. Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus

Toorained:

- looduslik mesi, mille omadused on järgmised:
 - veesisaldus: maksimaalselt 20 % (m/m),
 - redutseerivad suhkrud: minimaalselt 70 % (m/m),
 - kombineeritud sahharoosi ja melesitoosi sisaldus: maksimaalselt 5 % (m/m),
 - üldhappesus — 1 mol/l NaOH lahust 100 g mee kohta: 1–5 ml ulatuses, 5-hüdroksümetüül-furaali (HMF) sisaldus: maksimaalselt 4,0 mg 100 g mee kohta;
 - suure kääritamisevõimega mõdupärm, mille lisamisel toimub virdes ekstraktide kääritusprotsess;
- maitsetaimed ja vürtsid: nelk, kaneel, muskaat või ingver;
- naturaalsed puuviljamahlad või värsked puuvili;
- põllumajandusliku päritoluga etüülalkohol (vajadusel).

Tootmismeetod:

1. etapp

Mõduvirde pruulimine (keetmine) temperatuuril 95–105 °C. Valmistootes ettenähtud mee ja vee vahekord on mõdul „Põltorak” ühe osa mee kohta pool osa vett (või puuviljamahla segatud vett). Kuna sellise vahekorra puhul on suhkrukontsentratsioon on liiga kõrge selleks, et pärm saaks käärimisprotsessi käima panna, valmistatakse kõigepealt järgmise vahekorraga virre: üks osa mett kahe osa vee kohta, millele võib lisada maitsetaimi ja vürtse. Puuviljamõdu puhul asendatakse vähemalt 30 % veest puuviljamahla. Selleks et säilitada mõdule „Põltorak” omane mee ja vee vahekord, lisatakse ülejäänud mesi käärimise lõppfaasis või laagerdumisel.

Vee ja mee suhte range järgimine ning nõuetekohase ekstraktisalduse saavutamine aurusärgiga varustatud virdetõrres. Selline pruulimisviis takistab suhkrute karamellistumist.

2. etapp

Virde jahutamine pärmirakkude paljunemiseks optimaalse temperatuurini 20–22 °C. Virre tuleb jahutada tootmise päeval ja jahutamise aeg sõltub jahuti tõhususest. Jahutamine tagab virde mikrobioloogilise turvalisuse.

3. etapp

Käärimise esilekutsumiseks pärmilahuse lisamine kääritamisanumas olevale virdele.

4. etapp

A. Põhikäärimine — 6–10 päeva. Temperatuuri hoidmine maksimaalselt 28 °C juures tagab kääritamisprotsessi nõuetekohase kulgemise.

B. Järelkäärimine — 3–6 nädalat. Järelkäärimine tagab nõuetekohaste füüsikalise-keemiliste näitajate saavutamise.

Selles etapis on võimalik lisada ülejäänud meekogus, et saavutada mõdu „Põltorak” nõuetekohane vee ja mee vahekord.

5. etapp

Sette eemaldamine lõpuni käärinud mõdust.

Pärast vähemalt 12 % alkoholisisalduse saavutamist tuleb mõdu enne laagerduma jätmist ümber valada. Sellega tagatakse mõdu nõuetekohased füüsikalise-keemilised ning organoleptilised omadused. Käärimisette jätmine lõpuni käärinud mõdusse pärast järelkäärimisperioodi kahjustab pärmi autoliüüsi tõttu mõdu organoleptilisi omadusi.

6. etapp

Laagerdumine (küpsimine) ja läbi sifooni selitamine (dekanteerimine) — seda korraldatakse vastavalt vajadusele, et ennetada soovimatuid protsesse käärimisettes (pärmi autoliüüs). Laagerdumise kestel on võimalik läbi viia selliseid toiminguid nagu pastöriseerimine ja filtreerimine. Nimetatud etapp on hädavajalik, et tagada toote õiged organoleptilised omadused.

„Põltorak” peab laagerduma vähemalt kolm aastat.

7. etapp

Lõhna korrigeerimine (koostis) — selles etapis keskendutakse lõpptoote ettevalmistamisele, millel on mõdule „Póltorak” sobivad organoleptilised ning füüsikalis-keemilised omadused, nagu on määratletud punktis 3.5 — Põllumajandustoote või toidu kirjeldus. Nõuetekohaste näitajate tagamiseks on võimalik parandada toote organoleptilisi ning füüsikalis-keemilisi omadusi:

- lisades mõdu magustamiseks mett,
- lisades maitsetaimi ja vürtse,
- lisades põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi.

Selle etapi eesmärk on anda tootele mõdule „Póltorak” omane lõhnabukett.

8. etapp

Toote pakenditesse valamine temperatuuril 18–25 °C. Soovitav on villida mõdu „Póltorak” traditsioonilistesse pakenditesse, näiteks korvpudelid, keraamilised anumad või tammepuust tünnid.

3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära

Mõdu „Póltorak” eripära tuleneb:

- virde valmistamisest (toorainete koostis ja vahekord),
- laagerdumisest ja küpsemisest,
- füüsikalis-keemilistest ning organoleptilistest omadustest.

Virde valmistamine (toorainete koostis ja vahekord):

Mõdu „Póltorak” eripära tuleneb eelkõige mee ja vee kasutamisest ettenähtud vahekorras (üks osa mett poole osa vee kohta) ja selle rangest järgimisest mõduvirdes. Selline suhe on määrav tegur kõikides järgnevates mõdu „Póltorak” tootmisetappides, mis annavad tootele selle unikaalsed omadused.

Laagerdumine ja küpsemine:

Vastavalt vanale traditsioonilisele Poola retseptile sõltuvad toote omadused kindla pikkusega laagerdumise ja küpsemise perioodist. Mõdu „Póltorak” puhul on see periood vähemalt kolm aastat.

Füüsikalis-keemilised ning organoleptilised omadused:

Kõikide spetsifikaadis sisalduvate tootmisetappide jälgimisega tagatakse unikaalse maitse ja aroomiga toote valmimine. Mõdu „Póltorak” unikaalne maitse ja lõhnabukett saadakse sobiva suhkru- ja alkoholisalduse tulemusena:

- redutseerivad suhkrud pärast inversiooni: >300 g/l,
- üldsuhkur tegeliku alkoholikontsentratsiooni alusel (mahuprotsent) korrutatuna 18ga: minimaalselt 600 g,
- alkohol: 15–18 mahuprotsenti.

Tänu tootmisel kasutatavate koostisainete rangelt määratletud vahekorrale on mõdule „Póltorak” omane viskoosne ja voolav konsistents, mis eristab seda teist liiki mõdudest.

3.8. Põllumajandustoote või toidu traditsioonilisus

Traditsiooniline tootmismeetod:

Mõdu tootmine on Poolas rohkem kui tuhande aasta vanune traditsioon, mida iseloomustab suur mitmekesisus. Sajanditepikkuse tootmismeetodi edasiarendamise ja täiustamise tulemusena on saadud mitut erinevat liiki mõdusid. Mõdu tootmise ajalugu ulatub tagasi Poola omariikluse algusaegadesse. 966. aastal kirjutas Hispaania diplomaat, kaupmees ja rändur Ibrahim ibn Yaqub: „Lisaks toidule, lihale ja künnimaale on Mieszko I riigis külluslikult mõdu, nii kutsutakse slaavi veine ja joovastavaid jooke.” (Mieszko I oli esimene ajalooline Poola kuningas). 11. ja 12. sajandi vahetusel Poola ajalugu talletanud Gallus Anonymuse kroonikad sisaldavad samuti arvukaid viiteid mõdu tootmisele.

Adam Mickiewiczi Poola rahvusepos „Pan Tadeusz”, mis räägib aadelkonna elust aastatel 1811–1812, sisaldab üsna ohtralt teavet mõdu tootmise, tarbimise ja erinevat liiki mõdude kohta. Mõdu on mainitud ka Tomasz Zani (1796–1855) luules ja Henryk Sienkiewiczi triloogias, milles kirjeldatakse 17. sajandi sündmusi Poolas („Ogniem i mieczem”, avaldatud 1884. aastal; „Potop”, avaldatud 1886. aastal ning „Pan Wołodyjowski”, avaldatud 1887. ja 1888. aastal).

Poola 17. ja 18. sajandi toiduvalmistamise traditsioone kirjeldavad allikad ei sisalda üksnes üldisi viiteid mõdule, vaid viitavad ka erinevat liiki mõdule. Sõltuvalt tootmismeetodist kannavad need nimetusi *Półtorak*, *Dwójniak*, *Trójniak* või *Czwórniak*. Kõik need nimetused on seotud erinevat liiki mõduga, mis on toodetud erineva mee ja vee või mahla vahekordade alusel ning erineva laagerdumisaegadega. Mõdu „Półtorak” tootmisviisi on väikeste muudatustega kasutatud sajandeid.

Traditsiooniline koostis:

Traditsiooniline jaotumine mõdudeks *Półtorak*, *Dwójniak*, *Trójniak* ja *Czwórniak* on Poolas kasutuselt olnud sajandeid ning selline jaotus on tarbijate teadvuses säilinud tänase päevani. Pärast Teist maailmasõda tehti katseid reguleerida mõdu traditsioonilist jaotust neljaks kategooriaks. Jaotus kehtestati lõplikult 1948. aastal Poola seadusega veinide, viinamarjavirde ja mõdu tootmise ning nende toodetega kauplemise kohta (Poola Vabariigi ametlik väljaanne, 18. november 1948). Nimetatud seadus sisaldab mõdu tootmise eeskirju, määrates kindlaks mee ja vee suhte ning tehnoloogilised nõuded. Vee ja mee vahekord mõdu „Półtorak” puhul on sätestatud järgmiselt: mõduks „Półtorak” võib nimetada üksnes sellist mõdu, mis on valmistatud ühest osast looduslikust meest ja poolest osast veest.

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord

Kohustuslikud kontrollid hõlmavad järgmist:

- mõduvirde koostisainete kindlaksmääratud suhte järgimine,
- laagerdumisperioodi kestuse järgimine,
- lõpptoote organoleptilised omadused (maitse, aroom, värvus, selgus),
- lõpptoote füüsikalise-keemilised näitajad: alkoholisaldus, üldsuhkur, redutseerivad suhkrud pärast inversiooni, üldhappesus, lenduvate hapete sisaldus, suhkruvaba ekstrakt ning puuviljamõdude puhul tuhk — näitajate väärtused peaksid vastama spetsifikaadi punktis 3.5 määratletud väärtustele.

Kohustuslikke kontrole viiakse läbi vähemalt üks kord aastas.

Soovituslik on kontrollide läbiviimine ka allpool loetletud tootmisetappide jooksul. Allpool loetletud tootmisetappide kontrollid ei ole kohustuslikud vaid soovituslikud, sest need aitavad kõrvaldada erinevate tootmisetappide käigus ilmnedavaid vigu.

4. etapp:

Kääritamisprotsessi käigus tuleks korrapäraselt laboratoorselt kontrollida toote organoleptilisi omadusi (maitse ja aroom) ning alkoholi kääritamisprotsessi käigus muutuvaid füüsikalis-keemilisi näitajaid, näiteks alkoholisisaldus ja suhkrute sisaldus.

6. etapp:

Laagerdumise käigus tuleks regulaarselt kontrollida toote peamisi organoleptilisi omadusi ning füüsilisi ja keemilisi näitajaid, näiteks alkoholisisaldus, üldsuhkur, üldhappesus ja lenduvate hapete sisaldus.

8. etapp:

Enne pudelitesse villimist kontrollitakse erinevaid füüsikalis-keemilisi ning organoleptilisi näitajaid, mis on määratletud punktis 3.5 — Põllumajandustoote või toidu kirjeldus.

4. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused

4.1. Nimi ja aadress

Nimi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

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

Tel: (48-22) 623 29 00

Faks: (48-22) 623 29 98

E-post: —

☒ Riigiasutus

☐ Eraettevõtte

4.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded

Eespool nimetatud kontrolliasutus vastutab spetsifikaadi kontrollimise eest tervikuna.
