

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2019/C 431/16)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„PODPIWEK KUJAWSKI”

EU br.: PGI-PL-02212 – 19.7.2017.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Podpiwek kujawski”

2. Država članica ili Treća Zemlja

Poljska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.8. – Ostali proizvodi navedeni na popisu u Prilogu I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Podpiwek kujawski” gazirano je bezalkoholno piće tamnosmeđe boje proizvedeno od prženog zrnja, fermentirano i zaslađeno, čiji su glavni sastojci pržena zrna ječma, mljeveni prženi korijen cikorije i aromatični hmelj. „Podpiwek kujawski” stavlja se na tržište u dva oblika: kao gotovo gazirano piće i kao suha smjesa od koje se može praviti piće kod kuće.

„Podpiwek kujawski” ne sadržava kemijske konzervanse, arome (prirodne, prirodno identične ili sintetičke) ni boje (prirodne ili prirodno identične).

Fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva gotovog pića:

- udio suhe tvari – od 8 do 12 % (m/m) (prihvatljivo odstupanje $\pm 1,0$),
- udio šećera – ne veći od 50 g/l,
- udio etilnog alkohola –0,5 % (prihvatljivo odstupanje od –0,1 do +0,5)
- okus – ovaj napitak od prženog zrnja osvježavajućeg je i osebujnog okusa koji podsjeća na kvasac. Slatkast je, s blagom notom gorčine i blago trpak,
- tamnosmeđe boje.

Sirovine za pripremu gotovog pića su sljedeće: suha smjesa, voda, kvasac, šećer i antioksidans: askorbinska kiselina. Sadržaj kiseline u gramima po jedinici suhe tvari – najmanje 0,015.

„Podpiwek kujawski” – suha smjesa:

- pržena zrna ječma –89,92 % smjese (prihvatljivo odstupanje ± 2 %),
- mljeveni prženi korijen cikorije –9,93 % smjese (prihvatljivo odstupanje ± 2 %),
- limunska kiselina 0,15 % (prihvatljivo odstupanje $\pm 0,05$ %).

Pakiranje sadržava i sušene pelete aromatičnog hmelja (pakirane zasebno) – 5 % mase smjese.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Gotova smjesa za piće, u skladu s receptom na ambalaži, miješa se s vodom, šećerom i kvascem. Udio dodataka u 200 g smjese je sljedeći: 10 l vode, 500 g šećera, 5 g svježeg pekarskog kvasca ili pivskog kvasca (dopušten je i suhi kvasac u odgovarajućim omjerima).

Fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva suhe smjese:

- udio vode – ne veći od 12 %,
- rahla, fino zrnata konzistencija; dopuštene su grudice koje se raspadaju pod pritiskom prsta. Finoća može varirati od sitnog (prolazi kroz sito kvadratnog mrežnog oka veličine 1,5 mm) do krupnog (cijelo prženo zrno ječma, krupica ili pahuljice pržene cikorije veličine 3–5 mm),
- smeđe do tamnosmeđe boje, dopuštene su svjetlije ili tamnije čestice,
- gorkastog okusa s karakterističnim okusom pića od prženog zrnja.

Proizvodu „podpiwek kujawski” (suha smjesa i gotovo piće) može se dodati regulator kiselosti (limunska kiselina) ili antioksidans (askorbinska kiselina).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Suha smjesa – sljedeći se proizvodni postupci moraju provesti na određenom zemljopisnom području:

- prženje zrna ječma i mljevenog korijena cikorije,
- priprema suhe smjese u skladu s omjerima navedenima u točki 3.2.

Gotovo piće – sljedeći se koraci u proizvodnji moraju poduzeti na određenom zemljopisnom području:

- prženje zrna ječma i mljevenog korijena cikorije,
- priprema suhe smjese u skladu s omjerima navedenima u točki 3.2.,
- kuhanje smjese zrnja i dodavanje prženog korijena cikorije (sladovina),
- dodavanje i kuhanje peleta aromatičnog hmelja,
- dodavanje šećera,
- hlađenje,
- cijedenje,
- dodavanje kvasca i fermentacija,
- punjenje u boce,
- pasterizacija ili druga metoda za inaktivaciju kvasca.

Fermentacija se odvija u boci i završava pasterizacijom ili drugom metodom za inaktivaciju kvasca, čime se održava niska razina alkohola.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Gotovo piće „podpiwek kujawski” stavlja se na tržište u bocama od tamnog stakla.

Suha smjesa „podpiwek kujawski” stavlja se na tržište u paketićima.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Kujavsko-pomeransko vojvodstvo, kako je definirano administrativnim granicama.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnost proizvoda „podpiwek kujawski” proizlazi iz posebnih odlika i ugleda proizvoda, koji se mogu pripisati njegovu zemljopisnom podrijetlu.

Zahvaljujući povoljnim uvjetima tla i klimatskim uvjetima za uzgoj ječma i cikorije, u Kujavsko-pomeranskom vojvodstvu te su sirovine dostupne u velikim količinama. Jedinствена metoda proizvodnje pića u kojoj se upotrebljavaju prženi ječam i korijen cikorije na tom se području razvila zahvaljujući širokoj dostupnosti sirovina potrebnih za proizvodnju proizvoda „podpiwek kujawski”, ali i znanju i vještinama lokalnih proizvođača. Na tom području lokalni su proizvođači zahvaljujući svojem znanju i vještinama uspjeli odrediti prave omjere sastojaka, uvjete prženja ječma i korijena cikorije te odgovarajuće uvjete u pogledu temperature i trajanja fermentacije, što sve zajedno jamči visoku kvalitetu i posebna svojstva proizvoda „podpiwek kujawski”.

5.1. *Suha smjesa*

Povijest proizvodnje proizvoda „podpiwek kujawski” seže u 1816., kada su braća Bohm otvorila tvornicu u Kujavsko-pomeranskom vojvodstvu. Upravo je u toj tvornici proizvedena smjesa ječma i cikorije s dodatkom hmelja (suha smjesa) i stvorena receptura po kojoj su potrošači kod kuće pripremali osvježavajući napitak, koji je ostao trajno upisan u povijest te regije. Gotovo piće dobiveno na temelju recepture proizvođača nije bio standardni „podpiwek” (razvodnjeno pivo) u smislu upotrijebljenih sirovina (ječmeni slad), već piće od prženog zrna ječma kojem su dodani mljeveni prženi korijen cikorije i hmelj.

Suha smjesa koja se koristila za pripremu osvježavajućeg napitka kod kuće prodavala se pod nazivom „podpiwek”. Taj je tamnosmeđi napitak uživao široku popularnost prije Drugog svjetskog rata, kao što je pokazala nepoštena praksa konkurenata koji su krivotvorili izvornu ambalažu suhe smjese i recepturu za proizvodnju tog pića. Zbog slučajeva krivotvorenja od strane konkurencije tvornica cikorije Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm i Co i Gleba S.A. iz Włocławeka 1938. zatražila je i stekla patent za „podpiwek”. Naziv „podpiwek” smio se upotrebljavati samo za suhu smjesu opisanu u točki 3.2. Patent je posljednji put obnovljen 1969. Sljedeće poduzeće koje je imalo pravo na recepturu nije obnovilo patent za naziv „podpiwek”, već je dodalo riječ „kujawski”.

5.2. *Gotovo piće*

Pojava proizvoda „podpiwek kujawski” kao gotovog pića neodvojivo je povezana s poviješću suhe smjese potrebne za proizvodnju tog pića i sposobnošću proizvođača da provedu fermentaciju. Prva ispitivanja u području fermentacije pića koje će kasnije postati poznato pod nazivom „podpiwek kujawski” zabilježena su 1938. u tvornici cikorije u Włocławeku. Isprva je piće trebalo biti spremno tri dana nakon pripreme. Kako se ispostavilo da je proizvod najpopularniji u vrijeme berbe, kada su temperature u Kujavsko-pomeranskom vojvodstvu najviše, receptura je izmijenjena, a potrošačima preporučeno da piće tijekom jednog dana čuvaju na toplom te nakon toga još dva dana na hladnijem mjestu. Četvrtog je dana piće bilo spremno za konzumaciju.

Standardni „podpiwek” vrsta je pića koje se dobiva kao nusproizvod u proizvodnji piva od ječmenog slada (piće od slada), zaslađeno i umjetno obogaćeno ugljikovim dioksidom. Za razliku od drugih pića pod nazivom „podpiwek”, „podpiwek kujawski” jedino je fermentirano piće na bazi prženog zrna. Ostala pića pod nazivom „podpiwek” ubrajaju se u dvije kategorije: gazirana zaslađena pića i pića od slada. „Podpiwek kujawski” proizvodi se alkoholnom fermentacijom, zbog čega sadržava otprilike trećinu šećera u usporedbi s gaziranim pićima tog naziva. Gotovo fermentirano piće sadržava najviše 50 g šećera po litri. To je manje nego u gaziranom zaslađenom piću, koje prosječno sadržava 100 g/l. Prilikom fermentacije proizvoda „podpiwek kujawski” kvasac pretvara šećer u alkohol i pritom proizvodi plin, zbog čega proizvod „podpiwek kujawski” za razliku od drugih gaziranih pića pod nazivom „podpiwek” nije umjetno obogaćen ugljikovim dioksidom. Ostale su razlike odsutnost kemijskih konzervansa za produljenje roka trajanja, kao i nedodavanje aroma i bojila, zahvaljujući intenzivnoj aromi, boji i okusu dobivenima tradicionalnom metodom proizvodnje.

Ugled koji proizvod „podpiwek kujawski” uživa među potrošačima potvrđuju njegova prisutnost na nacionalnim sajmovima i lokalnim događanjima kojima se promiču tradicionalni i regionalni proizvodi te nagrade i priznanja koja proizvod osvaja na nacionalnim natjecanjima. Primjerice, 2009. proizvodu „podpiwek kujawski” dodijeljena je prva nagrada na natjecanju *Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów* (Naša kulturna baština – Okusi regija) koje redovito organizira Poljska komora za regionalne i lokalne proizvode u cilju promicanja tradicionalnih proizvoda u određenoj regiji. Priznanje posebnim odlikama proizvoda „podpiwek kujawski” dodijelila je 2011. i organizacija Slow Food Polska, koja je preporučila to piće. O ugledu proizvoda „podpiwek kujawski” svjedoče brojni članci u lokalnim medijima i na internetu te nagrade. Većina novinskih članaka o proizvodu „podpiwek kujawski” objavljena je kad se započelo s organizacijom kulinarskih natjecanja za promicanje tradicionalne lokalne hrane. „Podpiwek kujawski” osvojio je 2011. i nagrade u tri kategorije (prva nagrada u kategoriji pića, prva nagrada u kategoriji umjetnika i

novinara te glavna nagrada Festivala) na najvećem festivalu u Poljskoj – Festivalu okusa u Gruznom. Iste godine na međunarodnom sajmu Polagra Food Trade Fair u Poznańu „podpiwek kujawski” osvojio je nagradu „Perla”, najznačajnije priznanje koje se dodjeljuje tradicionalnim proizvodima. Tijekom tog razdoblja proizvod se najčešće spominjao u medijima, na kulinarskim blogovima i internetskim stranicama te na radiju i televiziji. Informacije o tom piću često se mogu naći u novinskim člancima o hrani karakterističnoj za Kujavsko-pomeransko vojvodstvo, što dokazuje važnost i visok ugled koji „podpiwek kujawski” uživa kod lokalnog stanovništva.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>
