

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Publicazione della domanda conformemente all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 267/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione proposta conformemente all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della pubblicazione.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO

«PÓŁTORAK»

N. CE: PL/TSG/007/0034/06.09.2005

1. Nome e indirizzo del richiedente

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

2. Stato membro o paese terzo

Polonia

3. Disciplinare del prodotto

3.1. Nome per la registrazione

«Półtorak»

Al momento dell'introduzione nel mercato, il prodotto sarà munito di un'etichetta contenente le seguenti informazioni: «miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją». Tale informazione deve essere tradotta in tutte le altre lingue ufficiali.

3.2. Si tratta di un nome

- specifico in sé e per sé
 che indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 1.

Il nome «póltorak» deriva dal numero «1,5» («póltora») e si riferisce direttamente alla composizione e metodo di produzione — storicamente consolidati — del «póltorak» — vale a dire la quantità di acqua e di miele nel composto, che è pari a una parte di miele e 1,5 parti di acqua. Il nome, dunque, rispecchia la natura specifica del prodotto. Dal momento che il termine «póltorak» è una parola usata esclusivamente per definire tale tipo concreto di idromele, si può affermare che tale nome è specifico in sé e per sé.

3.3. *La domanda prevede l'uso riservato del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006*

- Registrazione con l'uso riservato del nome
 Registrazione senza l'uso riservato del nome

3.4. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8 — Altri prodotti indicati nell'allegato I

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare a cui si riferisce il nome di cui al punto 3.1*

Il «póltorak» è un idromele, una bevanda chiara ottenuta dalla fermentazione del mosto di idromele che si distingue per l'aroma e il gusto tipico del miele.

Il «póltorak» può essere caratterizzato da un gusto arricchito dal profumo delle spezie utilizzate. La sua colorazione varia da un giallo dorato al colore dell'ambra scura e dipende dal tipo di miele utilizzato per la preparazione.

Componenti fisico-chimici tipici dell'idromele «póltorak»:

- contenuto alcolico tra il 15 e il 18 % vol.,
- zuccheri riduttori dopo l'inversione superiori a 300 g/l,
- acidità totale espressa in grammi di acido malico tra i 3,5 e gli 8 grammi per litro,
- acidità volatile espressa in grammi di acido acetico inferiore o pari a 1,4 grammi per litro,
- quantitativo di zuccheri totali che, dopo essere stato sommato alla concentrazione alcolica (in % vol.) da esso stesso acquisita moltiplicata per 18, corrisponde a un valore superiore o pari a 600,
- estratto non zuccherino non inferiore a:
 - 30 grammi per litro,
 - 35 grammi per litro — in caso di idromele di frutta,
- cenere — non inferiore a 1,3 grammi per litro — in caso di idromele di frutta.

Nella produzione del «póltorak» è vietata l'utilizzazione di conservanti, stabilizzanti, coloranti o aromi artificiali.

3.6. *Descrizione del metodo di produzione del prodotto agricolo o alimentare di cui al punto 3.1*

Materie prime

- Miele d'api naturale con i seguenti parametri:
 - contenuto acqueo non superiore al 20 % (m/m),
 - contenuto di zuccheri riduttori non inferiore al 70 % (m/m),
 - contenuto di saccarosio compreso il melezitosio non superiore al 5 % (m/m),
 - acidità totale pari a 1-5 ml di soluzione 1 mol/l di NaOH per 100 g di idromele,
 - contenuto di 5-idrossimetilfurfurale (HMF) in mg/100g di miele, non superiore a 4,0,
- Lieviti di miele ad alta fermentazione — indicati per la preparazione di idromele ad elevato contenuto alcolico.
- Spezie: chiodi di garofano, cannella, noce moscata e zenzero.
- Succhi di frutta naturali o frutta fresca.
- Alcool etilico di origine agricola.

Metodo di produzione

Fase 1

Sobbollire il mosto di miele a una temperatura compresa tra i 95 e i 105 °C. La proporzione richiesta di miele e di acqua è pari a: 1 parte di miele e 0,5 parti di acqua (eventualmente acqua e succo di frutta). Dal momento che la concentrazione di zuccheri è troppo elevata per permettere al lievito di agire nel processo di fermentazione, si prepara una feccia con le seguenti proporzioni: 1 parte di miele e 2 parti di acqua a cui possono essere eventualmente aggiunte delle spezie. Per produrre dell'idromele alla frutta, si sostituisce almeno il 30 % dell'acqua con succo di frutta. Per mantenere le proporzioni di miele e di acqua caratteristiche del «póltorak» il resto del miele viene aggiunto nella fase finale della fermentazione o durante l'invecchiamento.

Rispettare scrupolosamente le proporzioni di acqua e di miele e utilizzare un bollitore con valvola a vapore. In tal modo si evita la caramellizzazione degli zuccheri.

Fase 2

Il raffreddamento del mosto fino ad una temperatura di 20-22 °C è ottimale per la lievitazione. Il mosto deve essere raffreddato il giorno stesso della produzione e il tempo di raffreddamento dipende dalla sua efficacia. Il raffreddamento garantisce la sicurezza microbiologica del lievito.

Fase 3

Preparazione — Innestare nel mosto di miele una soluzione di lievito nel serbatoio di fermentazione.

Fase 4

- A. Fermentazione tumultuosa: 6-10 giorni. Il mantenimento della temperatura a 28 °C garantisce il corretto svolgimento del processo di fermentazione.
- B. Fermentazione lenta: 3-6 settimane. La fermentazione lenta permette di ottenere le caratteristiche fisico-chimiche desiderate.

In questa fase può essere aggiunto il quantitativo di miele necessario per raggiungere le proporzioni richieste per il «póltorak».

Fase 5

Rimuovere il preparato fermentato dalla feccia.

Dopo aver ottenuto un contenuto alcolico pari ad almeno il 12 % vol. occorre rimuovere il preparato fermentato dalla feccia. Tale procedimento garantisce l'ottenimento delle proprietà fisico-chimiche e organolettiche caratteristiche del «póltorak». Lasciare il preparato a contatto con la feccia al di là del tempo necessario per la fermentazione lenta influisce negativamente sulle caratteristiche organolettiche a causa dell'autolisi del lievito.

Fase 6

Invecchiamento (maturazione) e decantazione — L'operazione va ripetuta in funzione delle necessità, al fine di impedire che si verifichino processi indesiderabili nella feccia (autolisi dei lieviti). Durante l'invecchiamento si prevede la possibilità di effettuare operazioni come la pastorizzazione o il filtraggio. In questa fase può essere aggiunto il quantitativo di miele necessario per raggiungere le proporzioni richieste per il «póltorak» se ciò non è stato fatto nella fase finale della fermentazione. Tale fase è fondamentale per ottenere le caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto.

Il periodo di invecchiamento del «póltorak» è di almeno 3 anni.

Fase 7

Trattamento (per equilibrare il sapore) — Questa fase riguarda la preparazione di un prodotto finale che possieda le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche proprie del «póltorak», descritte al punto 3.5 (Descrizione del prodotto agricolo o alimentare). Per soddisfare le caratteristiche richieste è possibile correggere le proprietà organolettiche e fisico-chimiche del prodotto mediante l'aggiunta di:

- miele d'api,
- erbe o spezie,
- alcool etilico di origine agricola.

L'obiettivo di questa fase è ottenere un prodotto con il «bouquet» caratteristico del «póltorak».

Fase 8

Versare in contenitori individuali a caldo, ad una temperatura 18-25 °C. Per confezionare il «póltorak» si utilizzano imballaggi tradizionali come: damigiane di vetro, contenitori di ceramica o barili di quercia.

3.7. Carattere specifico del prodotto agricolo o alimentare

Il carattere specifico del «póltorak» è determinato da:

- la preparazione del mosto (composizione e proporzione delle materie prime),
- l'invecchiamento e la maturazione,
- le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche.

Preparazione del mosto (composizione)

Il carattere specifico del «póltorak» è determinato in particolare dall'applicazione e dal rispetto rigoroso delle proporzioni previste di acqua e di miele nel mosto di idromele pari a 1 parte di miele e 0,5 di acqua. Tale proporzione condiziona tutte le fasi successive della produzione e fa sì che il prodotto possieda le sue caratteristiche eccezionali.

Invecchiamento e maturazione

Secondo l'antica ricetta tradizionale polacca la natura del prodotto richiede che si osservi un periodo stabilito di invecchiamento e maturazione. Nel caso del «póltorak» tale periodo è di almeno 3 anni.

Caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche

L'osservanza di tutte le fasi della produzione previste dal disciplinare garantisce la realizzazione di un prodotto dal gusto e l'aroma unici. Il gusto e l'odore eccezionali del «póltorak» derivano dal contenuto specifico di zucchero e alcool:

- zuccheri riduttori dopo l'inversione superiori a 300 g/l,
- quantitativo di zuccheri totali che, dopo essere stato sommato alla concentrazione alcolica (in % vol.) da esso stesso acquisita moltiplicata per 18, corrisponde a un valore superiore o pari a 600,
- contenuto alcolico tra il 15 e il 18 % vol.

Grazie alle proporzioni rigorosamente definite dei suoi ingredienti, il «póltorak» possiede una consistenza liquida e vischiosa tipica che lo distingue dalle altre varietà di idromele.

3.8. Carattere tradizionale del prodotto agricolo o alimentare

Metodo tradizionale di produzione

In Polonia la produzione di idromele è una tradizione millenaria caratterizzata da una grande varietà. L'elaborazione e il perfezionamento del metodo di produzione nel corso dei secoli ha portato alla creazione di diversi tipi di idromele. La storia della loro produzione risale agli inizi dello Stato polacco. Nel 966, Ibrahim ibn Jakub, diplomatico, mercante e viaggiatore spagnolo riporta nei suoi scritti che «nel paese di Mieszko I, oltre ai cibi, alla carne e alle terre coltivabili, abbonda il miele e il vino e le bevande inebrianti sono chiamati idromele» (Mieszko I è il primo re della Polonia). Anche nelle cronache di Gallus Anonimus, che narrano le vicende della Polonia a cavallo tra l'XI e il XII secolo, è più volte menzionata la produzione di idromele.

Nell'epopea nazionale polacca «Pan Tadeusz» di Adam Mickiewicz, in cui è narrata la storia della nobiltà polacca negli anni 1811-1812, si possono trovare molte informazioni sulla produzione, il consumo e i diversi tipi di idromele. Accenni all'idromele si trovano anche nei versi di Tomasz Zan (1796-1855) e nella trilogia di Henryk Sienkiewicz che narra le vicende della Polonia nel XVII secolo («Ogniem i mieczem», opera pubblicata nel 1884, «Potop» nel 1886 e «Pan Wołodyjowski» nel 1887 e 1888).

I testi che illustrano le tradizioni culinarie polacche nei secoli XVII e XVIII contengono non più solo semplici accenni all'idromele ma anche informazioni sui diversi tipi di idromele. Sulla base dei metodi di preparazione, venivano suddivisi in quattro categorie: l'idromele «półtorak», il «dwójniak», il «trójniak» e il «czwórniak». Ognuna di queste categorie corrisponde a un tipo di idromele diverso, prodotto con proporzioni diverse di miele e di acqua o succo e con diverse durate di invecchiamento. Il metodo di produzione del «półtorak» è utilizzato — con poche modifiche — da secoli.

Composizione tradizionale

La suddivisione tradizionale dell'idromele in quattro categorie (il «półtorak», il «dwójniak», il «trójniak» e il «czwórniak») esiste in Polonia da molti secoli ed è ancora ben presente nella mente dei consumatori. Dopo la fine della seconda guerra mondiale si è cercato di regolamentare giuridicamente tale suddivisione tradizionale dell'idromele in quattro categorie. Nel 1948 tale suddivisione è stata inserita nell'ordinamento giuridico polacco con la legge relativa alla produzione e al commercio di vino, mosto d'uva ed idromele (Gazzetta ufficiale della Repubblica polacca del 18 novembre 1948). Tale legge prevede delle disposizioni in materia di produzione di idromele e stabilisce le proporzioni di miele e di acqua e i requisiti tecnici. Le proporzioni di acqua e di miele nel «półtorak» sono così stabilite: «Si può denominare "półtorak" solo l'idromele ottenuto con una parte di miele naturale e 0,5 parti di acqua».

3.9. Requisiti minimi e procedure per il controllo del carattere specifico

I controlli obbligatori riguardano:

- il rispetto delle proporzioni stabilite di mosto di idromele,
- il rispetto del periodo di invecchiamento,
- le caratteristiche organolettiche del prodotto finito (gusto, odore, colore, chiarezza),
- gli indicatori fisico-chimici del prodotto finito: contenuto alcolico, zuccheri totali riduttori dopo l'inversione, acidità totale, acidità volatile, estratto non zuccherino e cenere nel caso di idromele di frutta — i valori devono corrispondere ai valori specificati al punto 3.5 del disciplinare.

I controlli obbligatori devono essere svolti non meno di una volta all'anno.

Si raccomanda di effettuare i controlli nel corso delle fasi sottoelencate di produzione. Il controllo di tali fasi non è obbligatorio, ma consigliabile dal momento che permette di eliminare eventuali errori avvenuti in momenti diversi della produzione.

Fase 4

Durante il processo di fermentazione occorre effettuare regolari controlli di laboratorio sulle caratteristiche organolettiche (gusto e odore) e fisico-chimiche, come il contenuto di alcool e di zuccheri che cambiano nel corso del processo di fermentazione alcolica.

Fase 6

Durante l'invecchiamento occorre effettuare regolari controlli sulle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche: il contenuto di alcool e di zuccheri totali, l'acidità totale e l'acidità volatile.

Fase 8

Prima dell'imbottigliamento, vengono effettuati controlli sui diversi parametri fisico-chimici e organolettici di cui al punto 3.5 (Descrizione del prodotto agricolo o alimentare).

4. **Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto**

4.1. *Nome e indirizzo*

Nome: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

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

Tel. (48-22) 623 29 00

Fax (48-22) 623 29 98

E-mail: —

Organo pubblico/ente pubblico

Organo privato/ente privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*

L'organo superiore di controllo è responsabile del controllo del disciplinare del prodotto.
