

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 8, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 267/15)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD

„PÓŁTORAK”

EG-nummer: PL/TSG/007/0034/06.09.2005

1. Naam en adres van de aanvragende groepering

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

2. Lidstaat of derde land

Polen

3. Productdossier**3.1. Benaming waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

„Półtorak”

Als het product op de markt wordt gebracht, mag het etiket de volgende informatie bevatten: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją” (volgens een oude Poolse traditie geproduceerde mede). Deze informatie moet in de andere officiële talen worden vertaald.

3.2. De benaming is zelf specifiek brengt de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking

(¹) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 1.

De naam „pótorak” is afgeleid van het getal „1,5” (PL: „pótorá”) en houdt rechtstreeks verband met de in het verleden bepaalde samenstelling en bereidingswijze van „pótorak” — de verhouding tussen honing en water in de most voor de medebereiding is één deel honing op een half deel water. De naam brengt daarom de specificiteit van het product tot uitdrukking. Omdat de term „pótorak” uitsluitend wordt gebruikt om een specifieke soort van mede aan te duiden, moet die naam ook worden beschouwd als zelf specifiek.

3.3. *Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006*

- Registratie met reservering van de benaming
 Registratie zonder reservering van de benaming

3.4. *Productcategorie*

Categorie 1.8 — Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten

3.5. *Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt*

„Pótorak” is een mede (of honingwijn), een heldere drank die is bereid door vergisting van honingmost en wordt gekenmerkt door een karakteristiek honingaroma en de smaak van de gebruikte grondstof.

De smaak van „pótorak” kan worden verrijkt door de smaak van de gebruikte specerijen. De kleur van „pótorak” varieert van goudkleurig tot donker amberkleurig afhankelijk van de soort honing die voor de productie ervan is gebruikt.

De voor „pótorak” typische fysisch-chemische indicatoren zijn:

- alcoholgehalte: 15-18 % vol;
- reducerende suikers na inversie: meer dan 300 g/l;
- totaal zuurgehalte, uitgedrukt in appelzuur: 3,5-8 g/l;
- gehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur: ten hoogste 1,4 g/l;
- totaal gehalte aan gebruikte suiker op basis van de werkelijke alcoholconcentratie (in % vol), vermenigvuldigd met 18: ten minste 600 g;
- suikervrij extract: niet minder dan:
 - 30 g/l;
 - 35 g/l in het geval van vruchtenmede (melomel);
- asgehalte: ten minste 1,3 g/l — in het geval van vruchtenmede.

Bij de productie van „pótorak” is het gebruik van bewaarmiddelen, stabilisatoren en kunstmatige kleuren en smaakstoffen verboden.

3.6. *Beschrijving van de methode waarmee het landbouwproduct of het levensmiddel met de in punt 3.1 vermelde benaming wordt geproduceerd*

Grondstoffen

- Natuurhoning met de volgende parameters:
 - watergehalte: ten hoogste 20 massaprocenten;
 - gehalte aan reducerende suikers: ten minste 70 massaprocenten;
 - gecombineerd sucrose- en melezitosegehalte: ten hoogste 5 massaprocenten;
 - totaal zuurgehalte — voor neutralisering benodigde NaOH-oplossing (1 mol/liter) per 100 g honing: binnen de bandbreedte 1-5 ml;
 - gehalte aan 5-hydroxy-methyl-furfurol (HMF): ten hoogste 4,0 mg per 100 g honing;
- gist voor medebereiding tot een hoge vergistingsgraad — m.a.w. gist die geschikt is om in de most waaraan deze is toegevoegd, een hoog percentage van de aanwezige suikers in alcohol om te zetten;
- kruiden en specerijen: kruidnagel, kaneel, nootmuskaat of gember;
- natuurlijke vruchtensappen of verse vruchten;
- ethylalcohol uit landbouwproducten (eventueel).

Productiemethode

Stadium 1

De honingmost wordt gekookt bij een temperatuur van 95-105 °C. Voor „póltorak” is de vereiste verhouding tussen honing en water in het eindproduct één deel honing op een half deel water (of met vruchtensap vermengd water). Omdat de gist bij die suikerconcentratie niet werkzaam is, wordt een most bereid die bestaat uit één deel honing op twee delen water en waaraan kruiden of specerijen kunnen zijn toegevoegd. In het geval van vruchtenmede moet ten minste 30 % van het water zijn vervangen door vruchtensap. Om te komen tot de verhouding tussen honing en water die kenmerkend is voor „póltorak”, wordt de rest van de honing toegevoegd in het eindstadium van de gisting of tijdens de rijping.

Aan de verhouding tussen water en honing moet strikt de hand worden gehouden en om de benodigde suikeroplossing te verkrijgen moet een ketel worden gebruikt die is voorzien van een stoommantel. Bij deze wijze van koken wordt karamellisering van de suikers voorkomen.

Stadium 2

De most wordt gekoeld tot 20-22 °C, de optimale temperatuur voor de vermeerdering van de gist. De most moet worden gekoeld op de dag zelf waarop deze is geproduceerd, en de koeltijd is afhankelijk van de efficiëntie van de koelinrichting. Door de koeling wordt de microbiologische veiligheid van de most gegarandeerd.

Stadium 3

In een gistingstank wordt aan de most een gistoplossing toegevoegd.

Stadium 4

A. Hoofdgisting: 6-10 dagen. Door de temperatuur op maximaal 28 °C te houden wordt ervoor gezorgd dat het gistingsproces naar behoren verloopt.

B. Nagisting: 3-6 weken. Door de nagisting worden de vereiste fysisch-chemische parameters bereikt.

In dit stadium kan de resterende hoeveelheid honing worden toegevoegd om de voor „póltorak” vereiste verhouding te realiseren.

Stadium 5

De gegiste most moet worden geklaard.

Nadat een alcoholgehalte van ten minste 12 % vol is bereikt, moet het verkregen product voor de rijping worden geklaard. Dit garandeert dat de mede de passende fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen zal hebben. Als de most na de nagisting op de gistdrab zou worden gelaten, zou de autolyse van de gist een nadelig effect hebben op de organoleptische eigenschappen van de mede.

Stadium 6

Het product moet tijdens de rijping zo vaak als nodig is worden overgeheveld om te voorkomen dat zich in de gistdrab ongewenste processen voordoen (autolyse van de gist). Ook mogen tijdens de rijping behandelingen worden uitgevoerd zoals pasteurisatie en filtrering. In dit stadium kan, als dat niet in het eindstadium van de gisting is gedaan, de resterende hoeveelheid honing worden toegevoegd om de voor „póltorak” vereiste verhouding te realiseren. Dit stadium is van essentieel belang om ervoor te zorgen dat het product de juiste organoleptische eigenschappen krijgt.

De minimale rijpingstijd voor „póltorak” bedraagt drie jaar.

Stadium 7

In het stadium van het op smaak brengen (aanpassing van de samenstelling) gaat het erom een eindproduct te bereiden dat de voor „półtorak” passende organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen bezit zoals aangegeven in punt 3.5 — Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel. Om ervoor te zorgen dat de vereiste waarden worden bereikt, kunnen de organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen worden gecorrigeerd door:

- honing toe te voegen om de mede zoeter te maken;
- kruiden en specerijen toe te voegen;
- ethylalcohol uit landbouwproducten toe te voegen.

Doel van dit stadium is een product te verkrijgen met de voor „półtorak” karakteristieke geur en smaak.

Stadium 8

Bij een temperatuur van of 18-25 °C wordt het product in de individuele recipiënten gedaan. Aanbevolen wordt om voor „półtorak” traditionele verpakkingen te gebruiken zoals: mandflessen, keramische recipiënten of eikenhouten vaten.

3.7. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel

De specificiteit van „półtorak” is te danken aan:

- de bereiding van de most (samenstelling en verhouding tussen de grondstoffen);
- de rijping;
- de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen.

Bereiding van de most (samenstelling en verhouding tussen de grondstoffen)

De specificiteit van „półtorak” is vooral te danken aan het feit dat strikt de hand wordt gehouden aan de vastgestelde verhouding tussen honing en water: één deel honing op een half deel water. Deze verhouding is de bepalende factor die „półtorak” zijn unieke eigenschappen verleent.

Rijping

Zoals uit de oude, traditionele Poolse receptuur blijkt, is het karakter van dergelijke producten afhankelijk van de tijd dat zij hebben gerijpt. In het geval van „półtorak” bedraagt deze rijpingstijd ten minste drie jaar.

Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken

Een correcte uitvoering van alle in het productdossier beschreven productiestadia zorgt ervoor dat een product met een unieke smaak en aroma wordt verkregen. De unieke smaak en geur van „półtorak” zijn het resultaat van een passend suiker- en alcoholgehalte:

- reducerende suikers na inversie: > 300 g/l;
- totaal gehalte aan gebruikte suiker op basis van de werkelijke alcoholconcentratie (in % vol), vermenigvuldigd met 18: ten minste 600 g;
- alcoholgehalte: 15-18 % vol.

Als gevolg van de strikt vastgestelde verhouding tussen de ingrediënten die bij de productie van „półtorak” worden gebruikt, bezit dit product een enigszins stroperige en dikvloeibare consistentie die typisch is en het van andere soorten mede onderscheidt.

3.8. *Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel*

Traditionele productiemethode

Al meer dan duizend jaar worden in Polen allerlei soorten mede geproduceerd. Die verscheidenheid is ontstaan door de ontwikkeling en de verbetering van de productiemethode in de loop der eeuwen. De geschiedenis van de productie van mede gaat terug tot het begin van de staatsvorming in Polen. In 966 schreef de Spaanse diplomaat, handelaar en reiziger Ibrahim ibn Yaqub het volgende: „In het land van Mieszko I is naast voedsel, vlees en akkerland ook mede in overvloed te vinden, zo worden de Slavische wijnen en sterke dranken genoemd” (Mieszko I was de eerste historische koning van Polen). De kronieken van Gallus Anonymus, die omstreeks de overgang van de 11e naar de 12e eeuw de Poolse geschiedenis heeft opgetekend, bevat eveneens talrijke verwijzingen naar de productie van mede.

Het Poolse nationale epos „Pan Tadeusz” van Adam Mickiewicz, dat het verhaal van de adel in 1811 en 1812 vertelt, verschaft heel wat informatie over de productie en het verbruik van mede en over de verschillende soorten mede. Vermeldingen van mede zijn ook te vinden in de gedichten van Tomasz Zan (1796-1855) en in de trilogie van Henryk Sienkiewicz waarin de gebeurtenissen in Polen in de 17e eeuw worden beschreven („*Ogniem i mieczem*”, gepubliceerd in 1884, „*Potop*”, gepubliceerd in 1886, en „*Pan Wołodyjowski*”, gepubliceerd in 1887 en 1888).

Bronnenmateriaal dat de Poolse culinaire tradities van de 17e en de 18e eeuw beschrijft, bevat niet alleen algemene verwijzingen naar mede, maar ook verwijzingen naar verschillende soorten mede. Afhankelijk van de productiemethode werden deze respectievelijk „półtorak”, „dwójniak”, „trójniak” en „czwórniak” genoemd, waarbij de verschillen betrekking hadden op de verhouding tussen honing en water of sap en de rijpingstijd. De productietechniek voor „półtorak” wordt, afgezien van geringe aanpassingen, al eeuwenlang gebruikt.

Traditionele samenstelling

De traditionele indeling van de soorten mede in „półtorak”, „dwójniak”, „trójniak” en „czwórniak” bestaat in Polen dus al eeuwenlang en is tot op de dag van vandaag bekend bij de consumenten. Na de tweede wereldoorlog zijn pogingen ondernomen om die indeling in vier categorieën te reguleren. Uiteindelijk is een en ander in 1948 in het Poolse recht vastgelegd door middel van de wet op de productie van wijn, wijnmost en mede en op de handel in dergelijke producten (staatsblad van de Republiek Polen van 18 november 1948). Die wet bevat regels voor de productie van mede, waarbij de verhouding tussen honing en water en de technologische eisen zijn gespecificeerd. De verhouding tussen honing en water voor „półtorak” is als volgt bepaald: „Alleen mede die is geproduceerd met behulp van één deel natuurrhoning op een half deel water, mag „półtorak” worden genoemd”.

3.9. *Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit*

De verplichte controles betreffen:

- de inachtneming van de vastgestelde verhouding tussen de ingrediënten in de honingmost;
- de inachtneming van de duur van de rijpingstijd;
- de organoleptische eigenschappen van het eindproduct (smaak, geur, kleur, helderheid);
- de fysisch-chemische indicatoren van het eindproduct: alcoholgehalte, totaal suikergehalte; gehalte aan reducerende suikers na inversie, totaal zuurgehalte, gehalte aan vluchtige zuren, suikervrij extract en, in het geval van vruchtenmede, asgehalte — de waarden moeten in overeenstemming zijn met de in punt 3.5 van het productdossier vermelde waarden.

De verplichte controles worden ten minste éénmaal per jaar verricht.

Aanbevolen wordt ook controles te verrichten tijdens de hierna genoemde productiestadia. Het is niet verplicht in die productiestadia controles te verrichten, maar het wordt aangeraden omdat dergelijke controles mogelijke fouten in de verschillende productiestadia helpen te voorkomen.

Stadium 4

Gedurende het gistingsproces dienen regelmatig laboratoriumtests te worden uitgevoerd naar de organoleptische eigenschappen (smaak en geur) en naar fysisch-chemische parameters zoals het alcoholgehalte en het gehalte aan tijdens de alcoholische gisting aan verandering onderhevige suikers.

Stadium 6

Tijdens de rijping dienen regelmatig controles te worden verricht met betrekking tot de elementaire organoleptische eigenschappen van het product en fysisch-chemische indicatoren zoals het alcoholgehalte, het totale suikergehalte, het totale zuurgehalte en het gehalte aan vluchtige zuren.

Stadium 8

Voor het bottelen dienen controles te worden verricht met betrekking tot de verschillende fysisch-chemische en organoleptische parameters die zijn genoemd in punt 3.5 — Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel.

4. Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren**4.1. Naam en adres**

Naam: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych
Adres: ul. Wspólna 30, PL-00-930 Warszawa
Tel. (48-22) 623 29 00
Fax (48-22) 623 29 98
E-mailadres: —

Openbaar Particulier

4.2. Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan

De bovengenoemde controleautoriteit is verantwoordelijk voor de controle met betrekking tot het gehele productdossier.
