

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2019/C 431/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„PODPIWEK KUJAWSKI”**

**Nr UE: PGI-PL-02212 – 19.7.2017**

ChNP ( ) **CHOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Podpiwek kujawski”

**2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Polska

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Podpiwek kujawski” to gazowany, fermentowany, słodzony, bezalkoholowy napój zbożowy o ciemnobrązowej barwie, którego głównymi składnikami są: prażone ziarna jęczmienia i zmielony korzeń cykorii oraz chmiel aromatyczny. „Podpiwek kujawski” jest wprowadzany do obrotu w dwóch formach: gotowego napoju gazowanego oraz mieszanki suszu służącej do przygotowywania napoju w warunkach domowych.

„Podpiwek kujawski” nie zawiera konserwantów chemicznych, dodatków aromatycznych (aromatów naturalnych, aromatów identycznych z naturalnymi, syntetycznych aromatów), barwników (barwników naturalnych, barwników identycznych z naturalnymi).

Właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne gotowego napoju:

— zawartość ekstraktu ogólnego – od 8 do 12 % (m/m) (dopuszczalne odchylenia  $\pm 1,0$ ),

— zawartość cukru – nie więcej niż 50 g/l,

— zawartość alkoholu etylowego –0,5 % (dopuszczalne odchylenia od -0,1 do +0,5),

— smak – orzeźwiający, wyrazisty jest aromat kawy zbożowej i drożdży. Lekko słodkawy z nutą goryczy, lekko kwaskowy,

— barwa ciemnobrązowa.

Surowcami do wytworzenia gotowego napoju są: mieszanka suszu, woda, drożdże, cukier oraz przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Zawartość kwasów w g/jednostkę ekstraktu - nie mniej niż 0,015.

„Podpiwek kujawski” – skład mieszanki suszu:

— prażone ziarna jęczmienia –89,92 % mieszanki (dopuszczalne odchylenia  $\pm 2$  %),

— prażony zmielony korzeń cykorii –9,93 % mieszanki (dopuszczalne odchylenia  $\pm 2$  %),

— kwas cytrynowy 0,15 % (dopuszczalne odchylenia  $\pm 0,05$  %).

Do opakowania dołączone są suszone szyszki chmielu aromatycznego (pakowane osobno) – 5 % wagi mieszanki.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Gotową mieszankę, zgodnie z recepturą umieszczoną na opakowaniu, łączy się z wodą, cukrem i drożdżami. Proporcje dodatków na 200 g mieszanki wynoszą odpowiednio: 10 l wody, 500 g cukru, 5 g świeżych drożdży piekarniczych lub piwowskich (dopuszczalne są suche drożdże w odpowiednich proporcjach).

Właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne mieszanki suszu:

- zawartość wody – nie więcej niż 12 %,
- konsystencja sypka, drobnoziarnista, dopuszczalne zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palców. Stopień rozdrobnienia dopuszczalny od drobnego (przesiew przez sito o wymiarze oczek kwadratowych 1,5 mm) do dużego (pełne prażone ziarno jęczmienia, cykorii prażona gryś lub płatek 3-5 mm),
- barwa brązowa do ciemnobrązowej, dopuszczalne cząstki o barwie jaśniejszej lub ciemniejszej,
- smak gorzkawy z charakterystycznym posmakiem kawy zbożowej.

W „podpiwku kujawskim” (mieszanka suszu oraz gotowy napój) dopuszczalne jest stosowanie regulatora kwasowości – kwas cytrynowy oraz przeciwutleniacza – kwas askorbinowy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Mieszanka suszu – na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

- prażenie ziaren jęczmienia i mielonego korzenia cykorii,
- przygotowywanie mieszanki suszu zgodnie z proporcjami określonymi w pkt 3.2.

Gotowy napój – na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji:

- prażenie ziaren jęczmienia i mielonego korzenia cykorii,
- przygotowywanie mieszanki suszu zgodnie z proporcjami określonymi w pkt 3.2,
- gotowanie mieszanki zbożowej z dodatkiem prażonego korzenia cykorii (brzeczki),
- dodawanie i gotowanie chmielu aromatycznego w szyszkach,
- dodawanie cukru,
- studzenie,
- cedzenie,
- dodawanie drożdży i fermentacja,
- butelkowanie,
- pasteryzacja lub inna forma inaktywacji drożdży.

Fermentacja ma miejsce w butelce i jest zakończona pasteryzacją lub inną formą inaktywacji drożdży, która wstrzymuje ich pracę i pozwala utrzymać niski poziom alkoholu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa „Podpiwek kujawski” w formie gotowego napoju jest wprowadzany do obrotu w butelkach z ciemnego szkła. „Podpiwek kujawski” w formie mieszanki suszu jest wprowadzany do obrotu w paczkach.*

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

#### 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Województwo kujawsko-pomorskie w granicach administracyjnych.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika „podpiwka kujawskiego” opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu, które są związane z pochodzeniem geograficznym produktu.

Dogodne warunki glebowe i klimatyczne do uprawy jęczmienia oraz cykorii spowodowały, że surowce te występują w dużej ilości na obszarze województwa kujawsko-pomorskiego. Z uwagi na dużą dostępność surowców służących do wytwarzania „podpiwka kujawskiego” oraz umiejętności ludzkie lokalnych producentów ukształtowała się na tym obszarze unikalna metoda wytwarzania napoju na bazie prażonego jęczmienia oraz korzenia cykorii. To na tym obszarze, dzięki wiedzy i umiejętności lokalnych producentów, opracowano odpowiednie proporcje składników, stopień wyprażenia jęczmienia i korzenia cykorii oraz odpowiednie warunki w zakresie temperatury i długości fermentacji, które gwarantują wysoką jakość i specyficzne cechy „podpiwka kujawskiego”.

### 5.1. Mieszanka suszu

Historia wytwarzania „podpiwka kujawskiego” sięga 1816 r., kiedy bracia Bohmowie założyli fabrykę na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. To właśnie w tej fabryce stworzono mieszankę jęczmienia i cykorii z dodatkiem chmielu (mieszanka suszu) wraz z recepturą, na podstawie której konsumenci sporządzali napój orzeźwiający w domach, który wpisał się na stałe w historię tego regionu. Gotowy napój otrzymany zgodnie z recepturą producenta, nie był zwykłym podpiwkiem (cieńkuszem) w rozumieniu surowca browarnego (słodu jęczmiennego), ale napojem zbożowym produkowanym z palonych ziaren jęczmienia z dodatkiem prażonego korzenia cykorii i chmielu.

Mieszanka suszu służąca do przygotowania napoju orzeźwiającego w warunkach domowych była sprzedawana pod nazwą „podpiwek”. W okresie przed II wojną światową ten ciemnobrazowy napój cieszył się dużą popularnością o czym świadczą nieuczciwe działania konkurencji, polegające na podrabianiu oryginalnej paczki z mieszanką suszu oraz recepturą wytwarzania tego napoju. W roku 1938 z uwagi na naśladownictwo konkurencji, Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm et Co. i Gleba S.A. we Włocławku, zgłosiły i uzyskały ochronę patentową na „podpiwek”. Nazwa „podpiwek” mogła być stosowana tylko i wyłącznie do mieszanki suszu opisanej w pkt 3.2. Patent był aktualizowany ostatni raz w 1969 roku. Kolejna spółka posiadająca prawa do receptury, nie przedłużyła ochrony patentowej na nazwę „podpiwek”, ale dołożyła imiesłów „kujawski”.

### 5.2. Gotowy napój

Historia powstania „podpiwka kujawskiego” w formie gotowego napoju jest nierozdzielnie związana z historią powstania mieszanki suszu stosowanej do jego produkcji oraz z umiejętnościami producentów w zakresie przeprowadzenia fermentacji. Pierwsze testy fermentacji napoju, który zwano później „podpiwkiem kujawskim”, pochodzą z Księgi analiz Zjednoczonych Fabryk Cykorii Ferd. Bohm et Co. i Gleba we Włocławku z 1938 roku. Początkowo napój miał być gotowy po trzech dniach od momentu przyrządzenia. W związku z tym, że produkt okazał się być najchętniej spożywany w czasie żniw, kiedy w województwie kujawsko-pomorskim panowały najwyższe temperatury, recepturę zmodyfikowano i zasugerowano konsumentom, żeby jeden dzień trzymać napój w ciepłym miejscu, a kolejne dwa dni w chłodniejszym. Napój był gotowy do spożycia czwartego dnia.

Zwykły „podpiwek” to rodzaj napoju, który jest produktem ubocznym przy produkcji piwa i jest wytwarzany ze słodu jęczmiennego (napój słodowy), dosładzany i sztucznie wzbogacany dwutlenkiem węgla. Jedynie „podpiwek kujawski”, w odróżnieniu od innych „podpiwków”, jest napojem fermentowanym na bazie kawy zbożowej. Pozostałe napoje o nazwie „podpiwek” dzielą się na dwie kategorie: napoje słodzone gazowane oraz napoje słodowe. „Podpiwek kujawski” powstaje w wyniku fermentacji alkoholowej, dzięki której w stosunku do napojów gazowanych o tej nazwie posiada ok. trzykrotnie mniej cukru. W końcowym napoju fermentowanym pozostaje nie więcej niż 50 g cukru na 1 litr, co daje mniejszą ilość niż w przypadku napoju słodzonego gazowanego, który zawiera średnio 100 g/l. W „podpiwku kujawskim”, w trakcie fermentacji drożdże przerabiają cukier na alkohol wytwarzając przy tym gaz, dzięki czemu „podpiwek kujawski” nie jest sztucznie wzbogacany dwutlenkiem węgla tak jak inne napoje gazowane o nazwie „podpiwek”. Kolejnymi różnicami pomiędzy podobnymi napojami jest brak konserwantów chemicznych w celu wydłużenia terminu przydatności oraz dodatków aromatycznych i barwników, których nie dodaje się z uwagi na intensywny smak, barwę i aromat, uzyskanych tradycyjną metodą produkcji.

O renomie, jaką obecnie cieszy się „podpiwek kujawski” wśród konsumentów, świadczy jego obecność na targach krajowych i lokalnych imprezach promujących wyroby tradycyjne i regionalne, a także zdobyte nagrody i wyróżnienia na krajowych konkursach m.in. w 2009 r. „podpiwek kujawski” zdobył I nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, który jest organizowany cyklicznie przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w celu promocji tradycyjnych produktów w danym regionie. Szczególne walory „podpiwka kujawskiego” doceniła również organizacja Slow Food Polska, która w 2011 r., objęła go swoją rekomendacją. Renomę „podpiwka kujawskiego” potwierdzają liczne artykuły w prasie lokalnej, Internecie oraz nagrody. Największa liczba artykułów w prasie na temat „podpiwka kujawskiego” pochodzi z okresu, kiedy zaczęto organizować konkursy kulinarne mające na celu promowanie tradycyjnej lokalnej żywności. Również w 2011 r. „podpiwek kujawski”, podczas największego w kraju Festiwalu Smaku w Grucznie, zdobył nagrody w trzech kategoriach (I nagroda w kategorii napoje, I nagroda

Artystów i Dziennikarzy oraz Grand Prix Festiwalu). W tym samym roku podczas międzynarodowych targów Polagra Food w Poznaniu, „podpiwek kujawski” otrzymał najwyższe oznaczenie przyznawane produktom tradycyjnym – nagrodę „Perła”. Jest to okres w którym obserwowana jest największa obecność „podpiwka kujawskiego” w prasie, na blogach i portalach kulinarnych oraz w radiu i telewizji. Informacje na temat tego napoju często pojawiają się w artykułach prasowych opisujących żywność charakterystyczną dla Kujaw i Pomorza, co jest dowodem na to, że ma on duże znaczenie i jest ceniony przez lokalną społeczność.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

---