

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2019/C 431/16)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«**PODPIWEK KUJAWSKI**»

N.º UE: PGI-PL-02212 — 19.7.2017

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Podpiwek kujawski»

2. Estado-Membro ou País Terceiro

Polónia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

A «Podpiwek kujawski» é uma bebida castanho-escura, gasosa, fermentada, edulcorada, sem álcool, feita a partir de grão torrado, cujos principais ingredientes são: grãos de cevada torrados, raiz de chicória torrada e moída e lúpulo aromático. A «Podpiwek kujawski» é colocada no mercado sob duas formas: como bebida gasosa pronta a consumir e como mistura seca para preparar a bebida em casa.

A «Podpiwek kujawski» não contém conservantes químicos, aromatizantes (aromas naturais, substâncias aromatizantes idênticas às naturais, aromas sintéticos) nem corantes (corantes naturais, substâncias corantes idênticas às naturais).

Características físico-químicas e organoléticas da bebida pronta a consumir:

— teor de matéria seca – de 8 a 12 % (m/m) (desvio aceitável $\pm 1,0$),

— teor de açúcar – não superior a 50 g/l,

— teor de álcool etílico –0,5 % (desvio aceitável de –0,1 a +0,5)

— sabor – a bebida de grão torrado tem um sabor refrescante e característico de leveduras. É ligeiramente doce, com um leve amargor e alguma acidez,

— cor castanha-escura.

As matérias-primas da bebida pronta a consumir são: mistura seca, água, levedura, açúcar e antioxidante: ácido ascórbico. Teor de ácido em g/unidade de matéria seca – igual ou superior a 0,015.

«Podpiwek kujawski» – mistura seca:

— grãos de cevada torrados –89,92 % da mistura (desvio aceitável ± 2 %),

— raiz de chicória torrada e moída –9,93 % da mistura (desvio aceitável ± 2 %),

— ácido cítrico 0,15 % (desvio aceitável $\pm 0,05$ %).

A embalagem também inclui granulado de lúpulo aromático seco (embalado separadamente) – 5 % do peso da mistura.

(1) JOL 343 de 14.12.2012, p. 1.

De acordo com a receita na embalagem, à mistura seca devem ser adicionados: água, açúcar e levedura. Para 200 g de mistura, a proporção de aditivos é, respetivamente: 10 l de água, 500 g de açúcar, 5 g de levedura fresca para panificação ou de levedura de cerveja (é igualmente aceitável a utilização de levedura seca em proporções adequadas).

Características físico-químicas e organoléticas da mistura seca:

- teor de água – igual ou inferior a 12 %,
- consistência solta, de grão fino (são admissíveis grumos que se desintegram com a pressão dos dedos). Os grãos podem ser pequenos (passam através de um crivo com malha quadrada de 1,5 mm) ou grandes (grãos de cevada torrados inteiros, sêmolos ou flocos de chicória torrada, 3-5 mm),
- cor castanha a castanha-escura (são aceitáveis grãos de cor mais clara ou mais escura),
- sabor um tanto amargo, com o gosto característico das bebidas à base de cereais torrados.

Pode acrescentar-se um regulador de acidez (ácido cítrico) ou um antioxidante (ácido ascórbico) à «podpiwek kujawski» (mistura seca e bebida pronta a consumir).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Mistura seca – fases da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada:

- torrefação dos grãos de cevada e da raiz de chicória moída,
- preparação da mistura seca, de acordo com as proporções definidas no ponto 3.2.,

Bebida pronta a consumir – fases da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada:

- torrefação dos grãos de cevada e da raiz de chicória moída,
- preparação da mistura seca, de acordo com as proporções definidas no ponto 3.2.,
- fervura da mistura de grão e adição da raiz de chicória torrada (mosto),
- adição e fervura do granulado de lúpulo aromático,
- adição do açúcar,
- arrefecimento,
- tamisação,
- adição da levedura e fermentação,
- engarrafamento,
- pasteurização ou outro método de inativação das leveduras.

A fermentação ocorre na garrafa e é interrompida por pasteurização ou outro método de inativação das leveduras, que mantém baixo o teor de álcool.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A bebida pronta a consumir «podpiwek kujawski» é colocada no mercado em garrafas de vidro escuro.

A mistura seca «podpiwek kujawski» é colocada no mercado em pacotes.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Província de Kujawsko-Pomorskie, definida pelas suas fronteiras administrativas.

5. **Relação com a área geográfica**

A «podpiwek kujawski» deve a sua especificidade às qualidades e reputação específicas do produto, que são atribuíveis à sua origem geográfica.

Graças às condições edafoclimáticas favoráveis à cultura da cevada e da chicória, estas matérias-primas estão disponíveis em abundância na província de Kujawsko-Pomorskie. O método único de produção da bebida, utilizando cevada e raízes de chicória torradas, desenvolveu-se nesta área em consequência da ampla disponibilidade das matérias-primas utilizadas para produzir «podpiwek kujawski» e das competências humanas dos produtores locais. Foi nesta área que – graças ao conhecimento e às competências dos produtores locais – se tornou possível determinar as proporções corretas dos ingredientes, o grau de torrefação da cevada e da raiz da chicória e as condições adequadas em termos de temperatura e de tempo da fermentação, garantindo, assim, a elevada qualidade e as características específicas da «podpiwek kujawski».

5.1. *Mistura seca*

A história da produção da «podpiwek kujawski» remonta a 1816, quando os irmãos Bohm abriram uma fábrica na província de Kujawsko-Pomorskie. Foi nesta fábrica que a mistura de cevada e chicória com a adição de lúpulo (mistura seca) foi criada, juntamente com a receita que os consumidores utilizavam em casa para produzir a bebida refrescante, que se tornou uma constante da história da região. A bebida pronta a consumir, preparada com a receita do produtor, não era uma «podpiwek» comum (cerveja aguada) em termos de matérias-primas fermentadas (malte de cevada), mas sim uma bebida de grãos de cevada torrados, à qual se adicionavam raízes de chicória torradas e moídas e lúpulo.

A mistura seca utilizada para preparar em casa a bebida refrescante era vendida sob a designação de «podpiwek». Esta bebida castanha escura era muito popular antes da II Guerra Mundial, tal como demonstram as práticas fraudulentas dos concorrentes, que falsificaram a embalagem original da mistura seca e a receita para produzir a bebida. Em 1938, devido à contrafação da concorrência, a fábrica de chicória Zjednoczone Fabryki Cikori Ferd. Bohm e Co i Gleba S.A. em Włocławek solicitou e obteve uma patente para a «podpiwek». O nome «podpiwek» só poderia ser utilizado para designar a mistura seca descrita no ponto 3.2. Esta patente foi renovada pela última vez em 1969. A sociedade que em seguida dispôs dos direitos da receita não renovou a patente apenas com a denominação «podpiwek», tendo acrescentado «kujawski».

5.2. *Bebida pronta a consumir*

O aparecimento da «podpiwek kujawski» como bebida pronta a consumir está indissociavelmente ligado à história da mistura seca utilizada no seu fabrico e aos conhecimentos dos produtores em matéria de fermentação. Os primeiros testes de fermentação da bebida que posteriormente se tornaria conhecida como «podpiwek kujawski» foram registados pela fábrica de chicória em Włocławek em 1938. Inicialmente, a bebida estava pronta a consumir três dias após a sua preparação. Como o produto se revelou mais popular durante a época das colheitas, quando as temperaturas na província de Kujawsko-Pomorskie eram mais elevadas, a receita foi alterada, sendo os consumidores aconselhados a manter a bebida em local quente durante um dia e num local mais fresco por mais dois dias. A bebida estava pronta para consumo no quarto dia.

A «podpiwek» comum é um subproduto da cerveja, fabricada a partir de malte de cevada (bebida de malte), edulcorada e enriquecida artificialmente com dióxido de carbono. Ao contrário de outras «podpiwek», a «podpiwek kujawski» é a única bebida fermentada à base de grãos torrados. As outras bebidas denominadas «podpiwek» dividem-se em duas categorias: bebidas gasosas edulcoradas e bebidas à base de malte. A «podpiwek kujawski» é produzida por fermentação alcoólica, tendo por isso cerca de um terço do açúcar de uma bebida gaseificada desta denominação. A bebida fermentada final, não têm mais de 50 g de açúcar por litro, teor inferior ao de uma bebida gasosa edulcorada, que contém em média 100 g/l. Quando a «podpiwek kujawski» fermenta, a levedura converte o açúcar em álcool, produzindo gás. Por isso, ao contrário de outras bebidas gasosas designadas «podpiwek», a «podpiwek kujawski» não é enriquecida artificialmente com dióxido de carbono. Diferencia-se ainda pela ausência de conservantes químicos para prolongar o prazo de validade, bem como de agentes aromatizantes e corantes, que não são adicionados devido ao sabor intenso, à cor e ao sabor obtidos pelo método de produção tradicional.

A reputação de que goza atualmente a «podpiwek kujawski» entre os consumidores é confirmada pela sua presença em feiras comerciais nacionais e eventos locais de promoção dos produtos tradicionais e regionais, bem como pelos prémios e distinções que ganhou em concursos nacionais. Em 2009, por exemplo, foi atribuído à «podpiwek kujawski» o primeiro prémio no concurso «Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów» (O nosso património culinário – Sabores das regiões), organizado regularmente pela Câmara dos produtos regionais e locais da Polónia para promover os produtos tradicionais de uma determinada região. As qualidades específicas da «podpiwek kujawski» foram igualmente reconhecidas em 2011 pela organização Slow Food Polska, que recomendou a bebida. Numerosos artigos na imprensa local e na Internet, bem como prémios, atestam a reputação da «podpiwek kujawski». A maior parte dos artigos sobre a «podpiwek kujawski» foram publicados quando começaram a ser organizados concursos culinários para promover os alimentos locais e tradicionais. Também em 2011, a «podpiwek kujawski» ganhou prémios no maior festival da Polónia, o Festival dos sabores em Grucznó, em três categorias (primeiro prémio na categoria das bebidas, primeiro prémio na categoria dos artistas e jornalistas e o grande prémio do Festival). No mesmo ano, na Feira internacional do setor alimentar de Polagra, em Poznań, a «podpiwek kujawski»

recebeu a maior distinção atribuível aos produtos tradicionais – o prémio «Perła». Foi nessa altura que a «podpiwek kujawski» teve maior visibilidade na imprensa, em blogues culinários e em sítios Web, bem como na rádio e na televisão. Aparecem frequentemente informações sobre esta bebida em artigos que descrevem os alimentos típicos da província de Kujawsko-Pomorskie, o que demonstra a sua importância e a excelente reputação de que goza junto da população local.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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