

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 8 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare

(2007/C 267/15)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI STG

REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI

„PÓŁTORAK”

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

1. **Denumirea și adresa grupului solicitant**

Denumire: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo — Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Adresă: ul. Czackiego 3/6
PL-00-043 Warszawa

Telefon (48-22) 828 27 21

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. **Statul membru sau țara terță**

Polonia

3. **Caietul de sarcini al produsului**3.1. *Denumirea care trebuie înregistrată*

„Półtorak”

În procesul de comercializare, eticheta produsului poate conține următoarea mențiune „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolskij tradycj” (mied produs după o veche tradiție polonă). Această mențiune trebuie tradusă în celelalte limbi oficiale.

3.2. *Denumirea* este specifică în sine exprimă specificitatea produsului agricol sau alimentar

(¹) JOL 93, 31.3.2006, p. 1.

Denumirea „póltorak” derivă de la cifra „1,5” (PL: „póltora”) și se referă în mod direct la compoziția și metoda de obținere cu tradiție istorică folosite la prepararea „póltorak” — și anume la proporțiile determinate de apă și miere în mustul de mied, care sunt de o parte miere la o jumătate de parte apă. Prin urmare, această denumire exprimă specificitatea produsului. Dat fiind că termenul de „póltorak” este un cuvânt utilizat exclusiv pentru a desemna un tip specific de mied, și denumirea ar trebui considerată specifică în sine.

3.3. Rezervarea denumirii solicitate în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006

- Înregistrare însoțită de rezervarea denumirii
 Înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. Tipul produsului

Clasa 1.8 — Alte produse menționate în anexa I

3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1

„Póltorak” este un tip de mied, o băutură limpede obținută prin fermentația mustului, caracterizată prin aroma și gustul de miere ale materiei prime utilizate.

Aroma „póltorak” poate fi amplificată de gustul mirodeniilor utilizate. Culoarea „póltorak” poate varia de la auriu la chihlimburi închis, în funcție de tipul de miere utilizată la producția acestuia.

Caracteristicile fizico-chimice ale miedului „póltorak” sunt:

- conținut de alcool: 15-18 % vol.,
- zaharuri reducătoare după inversiune: mai mult de 300 g/l,
- aciditate totală exprimată în concentrație de acid malic: 3,5-8 g/l,
- aciditate volatilă exprimată în concentrație de acid acetic: max. 1,4 g/l,
- conținut total de zahăr, calculat pe baza concentrației reale de alcool (în % vol.) înmulțită cu 18: min. 600 g,
- extract nereducător: nu mai puțin de:
 - 30 g/l,
 - 35 g/l, în cazul miedului cu fructe,
- cantitate de sedimente: min. 1,3 g/l, în cazul miedului cu fructe.

Se interzice utilizarea conservanților, a stabilizatorilor și a coloranților și aromelor artificiale la producția de „póltorak”.

3.6. Descrierea metodei de obținere a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1

Materii prime

- Miere naturală de albine, având următorii parametri:
 - conținut de apă: max. 20 % (m/m),
 - conținut de zaharuri reducătoare: min. 70 % (m/m),
 - conținut de zaharoză, inclusiv melezitoză: max. 5 % (m/m),
 - aciditate totală: 1-5 ml de soluție de 1 mol/l NaOH pentru 100 g de miere,
 - conținut de 5-hidroximetilfurfurol (HMF): max. 4,0 mg/100 g de miere.
- Levură pentru mied de fermentație superioară — se utilizează pentru prepararea de mied cu conținut ridicat de alcool.
- Ierburi aromatice și mirodenii: cuișoare, scorțișoară, nușoară sau ghimbir.
- Sucuri naturale de fructe sau fructe proaspete.
- Alcool etilic de origine agricolă (eventual).

Metoda de obținere

Etapa 1

Brasajul (fierberea) mustului de mied la o temperatură cuprinsă între 95-105 °C. Proporțiile necesare de miere și apă pentru producția de „póltorak” sunt: o parte miere și o jumătate de parte apă (eventual apă și suc de fructe) pentru produsul finit. Deoarece concentrația de zahăr este prea ridicată pentru ca levura să își facă efectul în procesul de fermentație, se prepară un must cu următoarele proporții: o parte miere și două părți apă, la care se pot adăuga ierburi aromatice sau mirodenii. Pentru a produce mied cu fructe, cel puțin 30 % din volumul de apă trebuie înlocuit cu suc de fructe. Pentru a menține proporțiile corespunzătoare de miere și apă caracteristice „póltorak”, restul mierii se adaugă în etapa finală a procesului de fermentație sau în timpul procesului de învechire.

Respectarea strictă a proporțiilor de apă și miere și obținerea extractului necesar într-un cazan pentru brasaj dotat cu o manta de abur. Această metodă de brasaj împiedică caramelizarea zaharurilor.

Etapa 2

Răcirea mustului până la 20-22 °C, temperatura ideală pentru multiplicarea levurii. Mustul trebuie răcit în aceeași zi în care a fost produs, iar timpul de răcire depinde de eficacitatea instalației de răcire. Răcirea garantează siguranța microbiologică a mustului.

Etapa 3

Adăugarea levurii — adăugarea unei soluții de levură peste must într-un bazin de fermentare.

Etapa 4

A. Fermentație puternică: 6-10 zile. Menținerea temperaturii la max. 28 °C garantează derularea corectă a procesului de fermentație.

B. Fermentație ușoară: 3-6 săptămâni. Perioada de fermentație ușoară permite obținerea parametrilor fizico-chimici corespunzători.

La această etapă, este posibil să se adauge cantitatea rămasă de miere pentru a obține proporția necesară pentru „póltorak”.

Etapa 5

Tragerea mustului fermentat, separat de drojdii.

După obținerea unui conținut de alcool de cel puțin 12 % vol., ar trebui efectuată o tragere înainte de învechire. Aceasta garantează obținerea caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice corespunzătoare ale miedului. Faptul de a lăsa mustul fermentat deasupra drojdiilor după expirarea perioadei de fermentație ușoară are efecte negative asupra caracteristicilor organoleptice, din cauza autolizei drojdiei.

Etapa 6

Învechire (maturare) și transvazare (decantare) — repetarea operațiunii în funcție de necesități pentru a împiedica apariția unor procese nedorite în drojdii (autoliza drojdiei). În timpul procesului de învechire, este posibil să se efectueze anumite operațiuni, cum ar fi pasteurizarea și filtrarea. La această etapă, este posibil să se adauge cantitatea rămasă de miere pentru a obține proporția necesară pentru „póltorak”, în cazul în care acest lucru nu a fost făcut în faza finală a procesului de fermentație. Această etapă este esențială în vederea obținerii caracteristicilor organoleptice specifice ale produsului.

Perioada de învechire a „póltorak” este de cel puțin trei ani.

Etapa 7

Condimentare (compoziție) — această etapă se referă la prepararea unui produs final având caracteristicile organoleptice și fizico-chimice specifice ale „póltorak”, definite la punctul 3.5 — Descrierea produsului agricol sau alimentar. Pentru a garanta respectarea parametrilor necesari, este posibil să se corecteze caracteristicile organoleptice și fizico-chimice prin adăugarea de:

- miere, pentru a îndulci miedul,
- ierburi aromatice și mirodenii,
- alcool etilic de origine agricolă.

Această etapă vizează obținerea unui produs cu aroma specifică a „póltorak”.

Etapa 8

Turnarea în recipiente unitare la o temperatură cuprinsă între 18 și 25 °C. Se recomandă ca „póltorak” să fie prezentat în ambalaje tradiționale, cum ar fi: damigene, recipiente din ceramică sau butoaie de stejar.

3.7. Specificitatea produsului agricol sau alimentar

Specificitatea „póltorak” se datorează:

- modului de preparare a mustului (compoziția și proporția materiilor prime),
- modului de învechire și maturare,
- caracteristicilor sale fizico-chimice și organoleptice.

Prepararea mustului (compoziția)

Specificitatea „póltorak” se datorează, în special, utilizării și respectării stricte a proporțiilor stabilite de miere și apă — o parte miere la o jumătate de parte apă — pentru mustul de mied. Păstrarea acestor proporții este fundamentală în toate etapele viitoare ale producției de „póltorak”, care îi conferă caracteristicile unice.

Învechirea și maturarea

Conform vechii rețete tradiționale polone, specificitatea produsului depinde de învechirea și maturarea acestuia pe o perioadă determinată. În cazul „póltorak”, această perioadă este de cel puțin trei ani.

Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice

Respectarea tuturor etapelor de producție cuprinse în caietul de sarcini garantează obținerea unui produs cu gust și aromă unice. Unicitatea gustului și mirosului miedului „póltorak” se datorează conținutului adecvat de zahăr și alcool:

- zaharuri reducătoare după inversiune: mai mult de 300 g/l,
- conținut total de zahăr, calculat pe baza concentrației reale de alcool (în % vol.) înmulțită cu 18: min. 600 g,
- conținut de alcool: 15-18 % vol.

Datorită proporțiilor stricte ale ingredientelor utilizate la producerea sa, „póltorak” are o consistență tipic vâscoasă și fluidă, care îl diferențiază de alte tipuri de mied.

3.8. Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentară

Metoda tradițională de obținere

În Polonia, producția de mied reprezintă o tradiție veche de peste o mie de ani, caracterizată printr-o mare diversitate. Ca urmare a dezvoltării și îmbunătățirii de-a lungul secolelor a metodei de obținere au apărut multe tipuri de mied. Tradiția producerii de mied datează de la începutul suveranității statale a Poloniei. În anul 966, diplomatul, comerciantul și călătorul Ibrahim ibn Yaqub a scris: „*pe lângă mâncare, carne și pământ de arat, țara lui Mieszko I are din belșug mied, astfel fiind numite băuturile alcoolice și vinurile slave*”. (Mieszko I a fost primul domnitor istoric al Poloniei). Cronicile lui Gallus Anonymus, care a consemnat istoria polonă la cumpăna dintre secolele XI și XII, conțin, de asemenea, numeroase trimiteri la producția de mied.

Eposul național polon „Pan Tadeusz” de Adam Mickiewicz, care relatează povestea nobilimii între 1811 și 1812, conține numeroase informații privind producția, consumul și diferitele tipuri de mied. De asemenea, miedul este menționat în poemele scriitorului Tomasz Zan (1796-1855), precum și în trilogia lui Henryk Sienkiewicz în care sunt descrise evenimentele istorice din Polonia secolului XVII („*Ogniem i mieczem*”, publicată în 1884, „*Potop*”, publicată în 1886 și „*Pan Wołodyjowski*”, publicată în 1887 și 1888).

Materialele care descriu arta culinară din Polonia secolelor XVII și XVIII conțin nu numai trimiteri generale la mied, ci și la diferitele tipuri de mied. În funcție de metoda de obținere, acestea se numesc: „*półtorak*”, „*dwójniak*”, „*trójniak*” și „*czwórniak*”. Fiecare dintre acestea se referă la un tip diferit de mied, produs pe baza diferitelor proporții de miere și apă sau suc, având perioade de învechire diferite. Tehnica de producție a „*półtorak*” a fost utilizată, cu mici modificări, timp de secole.

Compoziția tradițională

Împărțirea tradițională a miedului în patru categorii, și anume „*półtorak*”, „*dwójniak*”, „*trójniak*” și „*czwórniak*” a existat în Polonia de secole și se păstrează chiar și în zilele noastre în conștiința consumatorilor. După cel de-al Doilea Război Mondial, s-a încercat regularizarea împărțirii tradiționale a miedului în patru categorii. În cele din urmă, această împărțire a fost consacrată în legislația polonă în anul 1948 prin Legea privind producția vinurilor, a musturilor, a miedurilor, precum și comerțul cu aceste produse (Jurnalul național al Republicii Polonia din 18 noiembrie 1948). Acest act conține normele privind producția miedurilor, specificând proporțiile de miere și apă, precum și cerințele tehnologice. Proporțiile de apă și miere pentru „*półtorak*” sunt precizate astfel: „Numai miedul produs dintr-o parte miere naturală și o jumătate de parte apă se poate numi «*półtorak*»”.

3.9. Cerințe minime și proceduri de control al specificității

Controalele obligatorii cuprind:

- respectarea proporțiilor determinate ale ingredientelor din mustul de mied,
- respectarea perioadei de învechire,
- caracteristicile organoleptice ale produsului finit (gust, miros, culoare, limpezime),
- indicatorii fizico-chimici ai produsului finit: conținut de alcool, conținut total de zahăr, zaharuri reducătoare după inversiune, aciditate totală, aciditate volatilă, extract nereducător, cantitate de sedimente în cazul miedului cu fructe — valorile ar trebui să corespundă valorilor menționate la punctul 3.5 din caietul de sarcini.

Controalele obligatorii se efectuează cel puțin o dată pe an.

Se recomandă efectuarea unor controale și în timpul etapelor de producție enumerate mai jos. Deși controalele în timpul etapelor enumerate mai jos nu sunt obligatorii, se recomandă totuși efectuarea acestora, deoarece astfel se poate evita apariția unor erori la diferitele etape de producție:

Etapa 4

În timpul procesului de fermentație, ar trebui efectuate teste de laborator regulate privind caracteristicile organoleptice (gust și miros) și parametri fizico-chimici, cum ar fi: conținutul de alcool și cel de zahăr, care pot prezenta variații în timpul procesului de fermentație alcoolică.

Etapa 6

În timpul procesului de învechire, ar trebui efectuate controale regulate privind caracteristicile organoleptice ale produsului, precum și indicatorii fizico-chimici, cum ar fi: conținutul de alcool, conținutul total de zahăr, aciditatea totală și aciditatea volatilă.

Etapa 8

Înainte de îmbuteliere, se efectuează controale privind diferiții parametri fizico-chimici și organoleptici specificați la punctul 3.5 — Descrierea produsului agricol sau alimentar.

4. Autorități sau organisme însărcinate cu verificarea respectării caietului de sarcini4.1. *Denumirea și adresa*

Denumire: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

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

Telefon (48-22) 623 29 00

Fax (48-22) 623 29 98

E-mail: —

Public Privat

4.2. *Responsabilități specifice ale autorității sau organismului*

Autoritatea de control menționată anterior este responsabilă de verificarea întregului caiet de sarcini.
