

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2007/C 267/15)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006

„PÓŁTORAK“

ES št. PL/TSG/007/0034/06.09.2005

1. Ime in naslov vlagatelja

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

2. Država članica ali tretja država

Poljska

3. Specifikacija proizvoda

3.1. Ime za registracijo

„Półtorak“

Ko se proizvod da na trg, lahko etiketa vsebuje naslednjo informacijo: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ („medica, pridelana po stari poljski tradiciji“). To informacijo je treba prevesti v druge uradne jezike.

3.2. Ime

 je specifično samo po sebi izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

(¹) ULL 93, 31.3.2006, str. 1.

Ime „póltorak“ izhaja iz besede za število „1,5“ (poljsko: „póltora“) in se neposredno nanaša na zgodovinsko uveljavljeno sestavo in metodo pridobivanja medice „póltorak“ – razmerje medu in vode v medenem moštu je en del medu na 0,5 dela vode. Ime torej izraža posebno lastnost proizvoda. Ker je izraz „póltorak“ beseda, ki se uporablja samo za označevanje posebne vrste medice, ga je treba obravnavati kot specifičnega.

3.3. Pridrzanje imena po členu 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006

- registracija s pridržanjem imena
- registracija brez pridržanja imena

3.4. Vrsta proizvoda

Skupina 1.8. – Ostali proizvodi iz Priloge I

3.5. Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1

„Póltorak“ je medica, bistra pijača, pridobljena s fermentiranjem iz medenega mošta, z značilno medeno aromo in okusom po uporabljeni surovini.

Okus in aroma medice „póltorak“ se lahko obogatita z okusom uporabljenih začimb. Barva „póltoraka“ je lahko med zlato in temno jantarjevo in je odvisna od vrste medu, uporabljenega pri proizvodnji.

Fizikalno-kemijski kazalniki, značilni za „póltorak“, so:

- vsebnost alkohola: 15-18 vol %,
- reducirajoči sladkorji po inverziji: več kot 300 g/l,
- skupna kislost, izražena kot jabolčna kislina: 3,5-8 g/l,
- hlapna kislost, izražena kot očetna kislina: največ 1,4 g/l,
- skupni sladkor, prištet dejanski vsebnosti alkohola (v vol %), pomnoženi z 18: najmanj 600 g,
- ekstrakt brez sladkorja: najmanj
 - 30 g/l,
 - 35 g/l pri sadni medici,
- pepel: najmanj 1,3 g/l pri sadni medici.

Pri proizvodnji medice „póltorak“ je prepovedana uporaba konzervansov, stabilizatorjev in umetnih barvil ter arom.

3.6. Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1

Surovine:

- Naravni med z naslednjimi parametri:
 - vsebnost vode: največ 20 % (m/m),
 - vsebnost reducirajočega sladkorja: najmanj 70 % (m/m),
 - skupna vsebnost saharoze in melecitoze: največ 5 % (m/m),
 - skupna kislost – 1 mol/l raztopine NaOH na 100 g medu: vsebnost v razponu 1-5 ml,
 - vsebnost 5-hidroksi-metil-furfurola (HMF): največ 4,0 mg na 100 g medu.
- Kvasovke za medico z močno fermentacijo – sposobne s fermentacijo pretvoriti velik del ekstrakta v cepljenem medenem moštu.
- Zelišča in začimbe: nageljnovcove žbice, cimet, muškatovalni orešek ali ingver.
- Naravni sadni sokovi ali sveže sadje.
- Etilni alkohol kmetijskega porekla (neobvezno).

Metoda pridobivanja:

Stopnja 1

Vrenje (kuhanje) medenega mošta pri temperaturi 95-105 °C. Zahtevano razmerje medu in vode za „póltorak“ je en del medu na 0,5 dela vode (ali vode, zmešane s sadnim sokom) v končnem proizvodu. Ker je koncentracija sladkorja previsoka, da bi kvasovke lahko opravljale svojo nalogo v procesu fermentacije, se pripravi mošt z naslednjim razmerjem sestavin: en del medu na dva dela vode, k čemur se lahko dodajo zelišča ali začimbe. Za sadne medice se najmanj 30 % vode nadomesti s sadnim sokom. Za ohranitev ustreznega razmerja medu in vode, ki je značilno za „póltorak“, se preostanek medu doda v končni stopnji fermentacije ali med staranjem.

Strogo upoštevanje razmerja vode in medu in pridobivanje potrebnega ekstrakta v kotlu za mošt, opremljenem s parnim ovojem. Ta metoda varjenja preprečuje karamelizacijo sladkorjev.

Stopnja 2

Ohlajanje mošta na 20-22 °C, ki je optimalna temperatura za razmnoževanje kvasovk. Mošt se mora ohladiti na dan pridelave, čas hlajenja pa je odvisen od učinkovitosti hladilne naprave. Ohlajanje zagotavlja mikrobiološko varnost mošta.

Stopnja 3

Cepljenje – dodajanje raztopine kvasovk v medeni mošt v kotlu za fermentacijo.

Stopnja 4

A. Burna fermentacija – 6-10 dni. Ohranjanje temperature na ravni največ 28 °C zagotavlja pravilen potek procesa fermentacije.

B. Počasna fermentacija – 3-6 tednov. Obdobje počasne fermentacije zagotavlja, da se dosežejo pravi fizikalno-kemijski parametri.

Na tej stopnji je mogoče dodati preostalo količino medu, da se doseže zahtevano razmerje v medicini „póltorak“.

Stopnja 5

Odtočenje preostalega fermentiranega mošta, ki je nad usedlino s kvasovkami.

Ko se doseže vsebnost alkohola najmanj 12 vol %, je treba mošt nad usedlino odtočiti pred začetkom zorenja. To zagotavlja medicini ustrezne fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti. Če se cepljeni mošt pusti nad usedlino še po koncu počasne fermentacije, to škodljivo vpliva na organoleptične lastnosti zaradi avtolize kvasovk.

Stopnja 6

Staranje (zorenje) in odčrpavanje (odlivanje) – slednje se po potrebi ponavlja zaradi preprečevanja nezaželenih procesov v usedlini (avtoliza kvasovk). Med staranjem je mogoče izvajati operacije, kot sta pasterizacija in filtracija. Na tej stopnji je mogoče dodati preostalo količino medu, da bi dosegli zahtevano razmerje v medicini „póltorak“, če to še ni bilo opravljeno v končni fazi fermentacije. Ta stopnja je bistvena za zagotavljanje pravih organoleptičnih značilnosti proizvoda.

Najkrajše obdobje staranja „póltoraka“ je tri leta.

Stopnja 7

Prilagoditev arome (sestave) – v tej fazi se pripravi končni proizvod, ki ima organoleptične in fizikalno-kemijske lastnosti, značilne za „póltorak“, kot je določeno v točki 3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila. Da bi zagotovili doseganje zahtevanih parametrov, se lahko organoleptične in fizikalno-kemijske lastnosti popravijo:

- z dodajanjem medu za sladkanje medice,
- z dodajanjem zelišč in začimb,
- z dodajanjem alkohola kmetijskega izvora.

Namen te stopnje je dobiti proizvod z značilno cvetico medice „póltorak“.

Stopnja 8

Nalivanje v posamezne enote embalaže pri temperaturi 18-25 °C. Priporočljivo je, da se „póltorak“ ponudi v tradicionalni embalaži, kot so: pletenke, keramične posode ali hrastovi sodi.

3.7. Posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Posebne lastnosti medice „póltorak“ izvirajo iz:

- priprave mošta (sestava in razmerje surovin),
- staranja in zorenja,
- fizikalno-kemijskih in organoleptičnih lastnosti.

Priprava mošta (sestava):

Posebne lastnosti medice „póltorak“ so predvsem posledica uporabe in doslednega upoštevanja določenega razmerja medu in vode (en del medu na 0,5 dela vode) v medenem moštu. To razmerje je odločilni dejavnik v vseh nadaljnjih stopnjah proizvodnje medice „póltorak“, ki ji daje njene edinstvene lastnosti.

Staranje in zorenje:

Po tradicionalnem starem poljskem receptu so lastnosti proizvoda odvisne od tega, ali se je staral in zorel določeno časovno obdobje. Pri medicini „póltorak“ je to obdobje najmanj tri leta.

Fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti:

Upoštevanje vseh stopenj proizvodnje, navedenih v specifikaciji, zagotavlja, da ima dobljeni proizvod edinstveni okus in aromo. Edinstveni okus in vonj medice „póltorak“ sta posledica ustrezne vsebnosti sladkorja in alkohola:

- reducirajoči sladkorji po inverziji: >300 g/l,
- skupni sladkor, prištet dejanski vsebnosti alkohola (v vol %), pomnoženi z 18: najmanj 600 g,
- alkohol: 15-18 vol %.

Zaradi strogo določenega razmerja sestavin, uporabljenih pri proizvodnji, ima „póltorak“ tipično viskozno in tekočo sestavo, po kateri se razlikuje od drugih vrst medice.

3.8. Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Tradicionalna metoda pridobivanja:

Proizvodnja medice je na Poljskem tradicija, ki sega več kot tisoč let nazaj, zanjo pa je značilna velika raznolikost. Razvoj in izboljšave proizvodnje so skozi stoletja dali številne vrste medice. Zgodovina proizvodnje medice sega v začetke poljske državnosti. Leta 966 je španski diplomat, trgovec in popotnik Ibrahim ibn Yaqub napisal: „Poleg hrane, mesa in orne zemlje ima dežela Mieszka I obilo medice, kot se imenujejo slovanska vina in opojne pijače“ (Mieszko I je bil v zgodovini prvi poljski kralj). Tudi Kronika Gallusa Anonymusa, ki je zapisal poljsko zgodovino na prehodu iz 11. v 12. stoletje, vsebuje številne navedbe o proizvodnji medice.

Poljska narodna epska pesem Adama Mickiewicza „Pan Tadeusz“, ki pripoveduje zgodbo o plemstvu med letoma 1811 in 1812, vsebuje veliko informacij o proizvodnji, uživanju in različnih vrstah medice. Omembe medice je mogoče najti tudi v pesmih Tomasza Zana (1796-1855) in trilogiji Henryka Sienkiewicza, ki opisuje dogodke na Poljskem v 17. stoletju („Ogniem i mieczem“ (Z ognjem in mečem), objavljeno leta 1884; „Potop“ (Potop), objavljeno leta 1886, in „Pan Wołodyjowski“ (Mali vitez), objavljeno v letih 1887 in 1888).

Viri, ki opisujejo poljsko kulinarčno tradicijo 17. in 18. stoletja, ne vsebujejo le splošnih navedb glede medice, temveč tudi navedbe o različnih vrstah medice. Odvisno od metode priprave so se imenovale „półtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ in „czwórniak“. Vsako od teh imen se nanaša na drugačno vrsto medice, narejeno na podlagi različnih razmerij medu in vode ali soka ter različnega časa staranja. Tehnika priprave „półtoraka“ se z manjšimi spremembami uporablja že stoletja.

Tradicionalna sestava

Tradicionalna delitev medice na „półtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ in „czwórniak“ obstaja na Poljskem že stoletja in se je v zavesti potrošnikov ohranila do danes. Po drugi svetovni vojni so skušali zakonsko urediti tradicionalno delitev medice na štiri kategorije. Ta delitev je bila nazadnje vključena v poljsko zakonodajo leta 1948 z Zakonom o proizvodnji vina, vinskega mošta, medice in trgovanju s temi proizvodi (Uradni list Republike Poljske z dne 18. novembra 1948). Ta zakon vsebuje pravila o proizvodnji medice, ki določajo razmerja medu in vode ter tehnološke zahteve. Razmerje vode in medu za „półtorak“ je določeno takole: „Samo medica, izdelana iz enega dela naravnega medu in pol dela vode, se sme imenovati „półtorak““.

3.9. Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti

Obvezno preverjanje zajema:

- upoštevanje določenega razmerja sestavin v medenem moštu,
- upoštevanje dolžine obdobja staranja,
- organoleptične lastnosti končnega proizvoda (okus, vonj, barva, bistrost),
- fizikalno-kemijske kazalnike končnega proizvoda: vsebnost alkohola, skupni sladkor, reducirajoči sladkor po inverziji, skupno kislost, hlapno kislost, ekstrakt brez sladkorja in, pri sadnih medicah, pepel. Vrednosti morajo ustrezati vrednostim, ki so določene v specifikaciji v točki 3.5.

Obvezni pregledi se opravijo najmanj enkrat na leto.

Priporoča se, da se pregledi opravijo tudi pri spodaj naštetih stopnjah pridelave. Pregledi pri spodaj naštetih stopnjah pridelave niso obvezni, ampak priporočljivi, ker pomagajo odpraviti možne napake, ki se pojavljajo na različnih stopnjah pridelave.

Stopnja 4

Med procesom fermentacije bi bilo treba izvajati redne laboratorijske preskuse organoleptičnih lastnosti (okus in vonj) in fizikalno-kemijskih parametrov, kot sta vsebnost alkohola in vsebnost sladkorjev, ki se med procesom alkoholne fermentacije spreminjajo.

Stopnja 6

Med staranjem bi bilo treba izvajati redna preverjanja osnovnih organoleptičnih lastnosti proizvoda in fizikalno-kemijskih kazalnikov, kot so vsebnost alkohola, skupni sladkor, skupna kislost in hlapna kislost.

Stopnja 8

Pred ustekleničenjem se izvajajo pregledi različnih fizikalno-kemijskih in organoleptičnih parametrov, določenih pod 3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila.

4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda:**4.1. Naziv in naslov**

Naziv: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

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

Telefon: (48-22) 623 29 00

Telefaks: (48-22) 623 29 98

E-naslov: —

Javno Zasebno

4.2. Posebne naloge organa ali telesa

Navedeni inšpekcijski organ je odgovoren za preverjanje upoštevanja vseh elementov specifikacije.
