

V

(Vélemények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 266/07)

Jelen közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak a közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSE IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„CZWÓRNIÁK”

EK-szám: PL/TSG/007/0035/06.09.2006

1. **Kérelmet benyújtó csoportosulás neve és címe**

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

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

Tel.: (48) 22 828 27 21

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Lengyelország

3. **Termékleírás**3.1. *Bejegyzésre javasolt elnevezés*

„Czwórniak”

Forgalomba hozatalkor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „régien lengyel hagyomány szerint előállított méhsör”. A tájékoztató szövegét más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

3.2. *Megjelölendő, hogy az elnevezés:*

Önmagában sajátos

A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer sajátos jellegét fejezi ki

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 1. o.

A „czwórnikiak” elnevezés a „4” (négy) számnévből eredeztethető és közvetlenül utal a „czwórnikiak” történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a mézcefrében, amely 1 rész mézből és 3 rész vízből tevődik össze. Az elnevezés tehát a termék sajátos jellegét fejezi ki. Lévén, hogy a „czwórnikiak” fogalom kizárólag a méhsör egy konkrét típusára használatos, így meg kell állapítani, hogy maga az elnevezés önmagában is sajátos.

3.3. A kérelem tartalmazza az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

- Az elnevezés fenntartással történő bejegyzése
 Az elnevezés fenntartás nélkül történő bejegyzése

3.4. A termék típusa

1.8. osztály – Az I. mellékletben felsorolt egyéb termékek

3.5. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása, amelyre a 3.1. pontban megadott elnevezés vonatkozik

A „czwórnikiak” méhsör, mézcefréből készített, erjesztett, áttetsző ital, melynek feltűnően jellegzetes mézaromája valamint a felhasznált nyersanyagra jellemző íze van.

A „czwórnikiak” léteznek fűszerekkel gazdagított ízváltozatokban is. A „czwórnikiak” színe az arany és a sötétborostyán között változik, attól függően, hogy milyen fajta mézet használtak előállításához.

A „czwórnikiak” méhsörre jellemző fizikai-kémiai mutatók:

- az alkoholtartalom 9–12 térfogat-százalék,
- az invertált redukáló cukortartalom 35–90 g/l,
- összes savasság almasavban kifejezve 3,5–8 g/liter,
- illékony savasság ecetsavban kifejezve, legfeljebb 1,4 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogat-százaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 240,
- cukormentes extrakttartalom nem kevesebb, mint:
 - 15 gramm/liter,
 - 20 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén,
- hamu nem kevesebb, mint 1,3 gramm/liter gyümölcsös méhsör esetén.

A „czwórnikiak” készítéséhez tilos tartósítószer, stabilizátort, mesterséges színezéket vagy aromát felhasználni.

3.6. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer gyártási módjának leírása, amelyre a 3.1 pontban megadott elnevezés vonatkozik

Nyersanyagok

- A következő paraméterekkel rendelkező természetes méz:
 - víztartalom legfeljebb 20 % (m/m),
 - redukáló cukrok mennyisége legalább 70 % (m/m),
 - szacharóz tartalom a melecitózzal együtt, legfeljebb 5 % (m/m),
 - összes savasság ml-ben, 1 mol/l NaOH oldat/100 g méz, 1–5 közötti tartományban,
 - 5-hidroxi-metil-furfurol (HMF) tartalom mg/100 g mézben legfeljebb 4,0 mg.
- Erős erjesztő tulajdonságú élesztő – amely az élesztővel oltott elegyből nagy mennyiségű extrakt erjesztésére alkalmas.
- Fűszerek: szegfűszeg, fahéj, szerecsendió vagy gyömbér.
- Természetes gyümölcslevek vagy friss gyümölcsök.

Előállítási mód

1. szakasz

Az 1 térfogat mézből és 3 térfogat vízből (esetleg gyümölcslével dúsított vízből) álló és esetleg fűszerekkel gazdagított mézcefre főzése (sörfőzés) 95–105 °C-on. A gyümölcsös mézsörök előállításánál a vizet minimum 30 %-ban gyümölcslével szükséges helyettesíteni.

A víz és méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése egy páraaköpenyes főzőüstben történik. A főzés e módjával megelőzhető a cukrok karamellizálódása.

2. szakasz

A cefre 20–22 °C hőmérsékletre hűtendő, ami optimális az élesztő számára. A cefrét a gyártás napján kell lehűteni, és a hűtési idő hossza a hűtőgép hatékonyságától függ. A hűtés garantálja a cefre mikrobiológiai biztonságosságát.

3. szakasz

Élesztővel beoltott cefre készítése, a mézcefre beoltása a feloldott élesztővel az erjesztő tartályban történik.

4. szakasz

- A. Intenzív fermentáció 6–10 nap. A hőmérséklet 28 °C-on tartása biztosítja a megfelelő erjedést.
- B. Csendes fermentáció 3–6 hét. A csendes fermentáció ideje biztosítja a megfelelő fizikai-kémiai paraméterek elérését.

5. szakasz

A fermentált folyadék lecsapolása az élesztős üledékről.

Miután sikerül minimum 9 térfogat-százalékos alkoholtartalmat elérni, a folyadékot az üledékről le kell csapolni az érlelő tartályba. Ennek eredményeként a méhsörnek megfelelő fizikai-kémiai jellemzői és érzékszervi tulajdonságai lesznek. A folyadéknak az élesztős üledéken hagyása a csendes fermentáció idején túl az élesztő autolízise miatt előnytelenül hat az érzékszervi tulajdonságokra.

6. szakasz

A pihentetés (érlelés) és az üledékről történő lecsapolás (dekantálás) műveleteit annyiszor kell ismételni ahányszor az élesztő autolízise miatt végbemenő kedvezőtlen folyamatok megelőzése érdekében erre szükség van. Az érlelés alatt lehet elvégezni az olyan technológiai eljárásokat, mint a pasztörizálás vagy szűrés.

Ez a szakasz igen lényeges a termék megfelelő érzékszervi tulajdonságainak biztosítása szempontjából.

A „czwórniak” érlelési ideje minimum 9 hónap.

7. szakasz

Ízesítés (összeállítás) – Ez a szakasz a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírását tartalmazó 3.5. pontban meghatározott érzékszervi tulajdonságokkal és fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkező végtermék elkészítéséről szól. A szükséges mutatók biztosítása érdekében lehetőség nyílik az érzékszervi tulajdonságok és a fizikai-kémiai mutatók korrekciójára az alábbiak révén:

- a méhsör édesítése mézzel,
- fűszernövény-kivonatok hozzáadása.

E szakasz célja, hogy a „czwórniak”-ra jellemző ízkompozíciójú termék jöjjön létre.

8. szakasz

A termék csomagolási egységekbe töltése magas hőmérsékleten, 55–60 °C fokon történik. A „czwórniak” kiszerezéséhez hagyományos eszközök, pl. demizson, kerámiapalack, esetleg tölgyfahordó használata javasolt.

3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer sajátos jellege

A „czwórniak” sajátos jellegét az alábbiak adják:

- a cefre előkészítése (nyersanyagok összetétele és aránya),
- a pihentetés és érlelés,
- a fizikai-kémiai jellemzők, érzékszervi tulajdonságok.

A cefre előkészítése (nyersanyagok összetétele és aránya)

A „czwórniak” sajátos jellege különösen a mézcefréhez használt víz és méz meghatározott arányának – 1 rész méz és 3 rész víz – szigorú betartására vezethető vissza. Ez az arány határozza meg a gyártás további lépéseit, melyeknek a „czwórniak” méhsőr különleges tulajdonságai köszönhetők.

Pihentetés és érlelés

A hagyományos, régi lengyel receptúra szerint a termék jellegénél fogva megköveteli a határozott idejű pihentetést, érlelést. A „czwórniak” esetében ez az időszak legalább 9 hónap.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok

A termékleírásban megjelölt minden egyes gyártási szakasz betartása utolérhetetlen ízű és aromájú terméket végeredményez. A „czwórniak” egyedülálló íze és illata a megfelelő cukor- és alkoholtartalomnak köszönhető:

- invertált redukáló cukortartalom, több mint 35–90 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogat-százaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 240,
- alkoholtartalom 9–12 térfogat-százalék.

A „czwórniak” előállításához felhasznált összetevők szigorúan meghatározott arányából adódóan a „czwórniak” konzisztenciája jellegzetesen viszkózus, folyékony, ami megkülönbözteti a méhsörök egyéb fajtáitól.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege

Az előállítás hagyományos módja

Lengyelországban a méhsörök készítése több mint ezer éves hagyományra tekint vissza és igen nagy változatosság jellemzi. Az évszázadok folyamán a gyártási módszerek fejlődése és tökéletesítése révén sok fajta méhsör jelent meg. A méhsör készítésének története a lengyel államiság kezdetéhez nyúlik vissza. Ibrahim ibn Jakub, spanyolországi követ, kereskedő és utazó 966-ban keletkezett feljegyzéseiben azt olvashatjuk, hogy „I. Mieszko országa az élelmen, vadakon, szántóföldeken túl mézben bővelkedik, s a szláv borokat és bódító italokat méhsereknek hívják” (I. Mieszko – Lengyelország első fejedelme). Lengyelország történetét a XI. és XII. század fordulóján papírra vető Gallus Anonymus krónikáiban szintén jelentős számú feljegyzés található a méhsör készítéséről.

Adam Mickiewicz „Pan Tadeusz” című lengyel nemzeti eposza, amelyben egy az 1811-1812-ben játszódó nemesi történet leírása olvasható, úgyszintén számos információt tartalmaz a méhsörök fajtáiról, előállításukról és a fogyasztási szokásokról. Jelentős mennyiségű utalás található többek között Tomasz Zan (1796-1855) verseiben valamint Henryk Sienkiewicznek a XVII. századi Lengyel Köztársaság történetét elbeszélő trilógiájában (az 1884-ben kiadott „Tűzzel-vassal”, az 1886-ban publikált „Özönvíz” és az 1887-ben és 1888-ban megjelentetett „A kislóvag” című regényeiben).

A XVII-XVIII. századi Lengyelország kulináris szokásait leíró forrásanyagokban található feljegyzések már nem csupán általánosan a méhsörökről, hanem azok különös fajtáiról is említést tesznek. Az előállítás módjaitól függően a méhsöröket „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnjak” fajtákra osztották. Mindegyik elnevezés más méhsör típusra vonatkozik – amelyekben más a méz és a víz, illetve a gyümölcslé aránya és az érlelés ideje. A „czwórnjak” gyártási technológiáját – kisebb módosításokkal – évszázadok óta alkalmazzák.

Hagyományos összetétel

Lengyelországban évszázadok óta léteznek a méhsörök klasszikus felosztása „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnjak” típusokra, s ez mind a mai napig fennmaradt a fogyasztók tudatában is. A II. világháború vége után erőfeszítések történtek a méhsörök hagyományos négy kategóriájának jogi szabályozására. Végeredményben a fenti felosztás 1948-ban a borok, mustok, méhsörök előállításáról, valamint ezek forgalmazásáról szóló törvénnyel került be a lengyel jogrendbe (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej [A Lengyel Köztársaság Közlönye], 1948. november 18-i szám). A törvényben meghatározták a méhsörök készítésére vonatkozó jogszabályokat, valamint a méz és a víz arányát, illetve a technológiai követelményeket. A víz és méz aránya a „czwórnjak” esetében a következő: „»czwórnjak« névvel lehet illetni azt a méhsört, amely egy térfogat természetes mézből és három térfogat vízből készül”.

3.9. A sajátos tulajdonságok ellenőrzésének minimális követelményei és eljárásai

A kötelező ellenőrzés a következőkre terjed ki:

- a mézcefre meghatározott arányának betartása,
- az érlelés időtartamának betartása,
- a késztermék érzékszervi tulajdonságai (íz, illat, szín, tisztaság),
- a késztermék fizikai-kémiai mutatói: alkoholtartalom, összes cukortartalom, invertált redukáló cukortartalom, összes savasság, illékony savasság, cukormentes extrakt, valamint hamu a gyümölcsös méhsörök esetén – a mutatóknak a 3.5 pontban szereplő termékleírás értékeinek kell megfelelniük.

A kötelező ellenőrzést legalább évente egyszer el kell végezni.

Továbbá javasolt, hogy az ellenőrzést az alább felsorolt gyártási szakaszokban végezzék el. Ezekben a szakaszokban az ellenőrzés nem kötelező, de indokolt, mivel kiküszöbölhetővé teszi az egyes gyártási szakaszokban jelentkező esetleges hibákat:

4. szakasz

Az erjesztési folyamat alatt rendszeres laboratóriumi ellenőrzések során szükséges vizsgálni az érzékszervi tulajdonságokat (íz, illat) valamint a fizikai-kémiai paramétereket, mint az alkohol- és cukortartalom, amelyek az alkoholos fermentáció folyamatában változnak.

6. szakasz

Az érlelés alatt rendszeresen szükséges ellenőrizni a termék alapvető érzékszervi tulajdonságait valamint a fizikai-kémiai mutatókat: alkoholtartalom, összes cukortartalom, összes savasság és illékony savasság.

8. szakasz

A termék csapolása előtt a 3.5. pontban, a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírásában meghatározott egyes fizikai-kémiai paraméterek és érzékszervi tulajdonságok ellenőrzése.

4. **A termékleírásban foglaltakkal való egyezőséget vizsgáló szervek és ellenőrző szervezeti egységek**

4.1. *Név és cím*

Név: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

Cím: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa

Tel.: (48) 22 623 29 00

Fax: (48) 22 623 29 98

E-mail: —

Állami szervezet/egység

Magán szervezet/egység

4.2. *A szerv vagy egység különös feladatai*

A fenti ellenőrző szervezet felelős a termékleírás teljes ellenőrzéséért.
