

## 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 268/13)

Jelen közzététellel az 509/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 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**

**„DWÓJNIAK”**

**EK-szám: PL/TSG/007/036/06.09.2005**

**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**

„Dwójniak”

Forgalomba hozatalkor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „régii 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

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 1. o.

A „dwójniak” elnevezés a „2” (kettes) számnévből eredeztethető és közvetlenül utal a „dwójniak” történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a mézcefrében, amely 1 rész mézből és 1 rész vízből tevődik össze. Az elnevezés tehát a termék sajátos jellegét fejezi ki. Lévén, hogy a „dwójniak” 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 „dwójniak” – méhsör, mézcefréből készített, erjesztett, áttetsző ital, melynek feltűnően jellegzetes mézaromája valamint a felhasznált nyersanyagra jellemző íze van.

A „dwójniak” létezik fűszerekkel gazdagított ízváltozatokban is. A „dwójniak” színe az arany és a sötét-borostyán között változik, attól függően, hogy milyen fajta mézet használtak előállításához.

A „dwójniak” méhsörre jellemző fizikai-kémiai mutatók:

- az alkoholtartalom 15–18 térfogat-százalék,
- az invertált redukáló cukortartalom 175–230 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 490,
- cukormentes extrakttartalom nem kevesebb, mint:
  - 25 gramm/liter,
  - 30 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén,
- hamu – nem kevesebb, mint 1,3 gramm/liter – gyümölcsös méhsör esetén.

A „dwójniak” 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 elegendő nagy mennyiségű extrakt erjesztésére alkalmas.
- Fűszerek: szegfűszeg, fahéj, szerecsendió vagy gyömbér.
- Természetes gyümölcslevek vagy friss gyümölcsök.
- Esetlegesen, mezőgazdaságban használatos etil-alkohol.

## Előállítási mód

### 1. szakasz

A mézcefre főzése (sörfőzés) 95–105 °C-on. A méz és víz előírt aránya „dwójniak” esetén: 1 térfogat méz és 1 térfogat víz (esetleg gyümölcslével dúsított víz) a késztermékben. A túl nagy cukorkoncentrációra tekintettel, amely a fermentáció során befolyásolja az élesztő hatását, a cefrét szokás 1 térfogat méz és 2 térfogat víz felhasználásával (fűszerek esetleges hozzáadásával) elkészíteni. A gyümölcsös méhsörök előállításánál a vizet minimum 30 %-ban gyümölcslével szükséges helyettesíteni. A „dwójniak” méhsörben lévő méz és víz megfelelő arányának betartása érdekében a hiányzó mézet a fermentáció utolsó fázisában vagy az érlelés alatt szokás hozzáadni.

A víz és méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése egy páráköpenyes főző üstben 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 az előállítás napján kell lehűteni, 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.

Ebben a szakaszban lehet pótolni a hiányzó méz mennyiséget, ami „dwójniak” méhsörhöz előírt arányok betartásához szükséges.

### 5. szakasz

A fermentált folyadék lecsapolása az élesztős üledékről.

Miután sikerül minimum 12 térfogat-százalékos alkoholtartalmat elérni, a folyadékot az üledéktől le kell csapolni az érlelő tartályba. Ennek eredményeként, hogy 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.

Ebben a szakaszban lehet pótolni a hiányzó méz mennyiségét, ami a „dwójniak” méhsörhöz előírt arányok betartásához szükséges, amennyiben ez még nem történt volna meg a fermentáció utolsó szakaszában. Ez a szakasz igen lényeges a termék megfelelő érzékszervi tulajdonságainak biztosítása szempontjából.

A „dwójniak” érlelési ideje minimum 2 év.

## 7. szakasz

Ízesítés (összeállítás) – Ez a szakasz a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírását tartalmazó 3.5 pontban a „dwójniak”-ra előírt 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,
- mezőgazdaságban használatos etil-alkohol hozzáadása.

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

## 8. szakasz

A termék csomagolási egységekbe töltése 18–25 °C hőmérsékleten történik. A „dwójniak” kiszéréhez hagyományos eszközök, pl. demizson, kerámiapalack, esetleg tölgyfahordó használata javasolt.

## 3.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer sajátos jellege

A „dwójniak” 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 (összetétel és nyersanyagok arányai)

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

Pihentetés és érlelés

A hagyományos, régi lengyel receptúra szerint a termék jellegénél fogva megköveteli a határozott idejű pihentetést, érlelést. A „dwójniak” esetében ez az időszak legalább 2 év.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok

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

- invertált redukáló cukortartalom, több mint 175–230 g/l,
- a grammban megadott összes cukortartalom és a tényleges alkoholtartalom térfogat-százaléka 18-szorosának összege nem lehet kevesebb, mint 490,
- alkoholtartalom 15–18 térfogat-százalék.

A „dwójniak” előállításához felhasznált összetevők szigorúan meghatározott arányából adódóan a „dwójniak” 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 mézsör 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 élmen, 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 gyártásáról.

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 kislovag” 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 előállítási módszertől függően a méhsöröket „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnikiak” fajtákra osztották. Mindegyik elnevezés más méhsör típusra vonatkozik – amelyekben más a méz és a víz, illetve a gyümölcsle aránya és az érlelés ideje. A „dwójniak” gyártási technológiáját – kisebb módosításokkal – évszázadok óta alkalmazzák.

#### Hagyományos összetétel

Lengyelországban évszázadok óta léteznek a méhsörök klasszikus felosztása „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” és „czwórnikiak” 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 szabályokat, valamint a méz és a víz arányát, illetve a technológiai követelményeket. A víz és méz aránya a „dwójniak” esetében a következő: „»dwójniak« névvel lehet illetni azt a méhsört, amely egy térfogat természetes mézből és egy 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 mutatóira: 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, 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 szervezet vagy egység különös feladatai*

A fenti ellenőrző szervezet felelős a termékleírás teljes ellenőrzéséért.

---