

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2007/C 268/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

WNIOSEK O REJES TRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„DWÓJNIAK”

Nr WE: PL/TSG/007/036/06.09.2005

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

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

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

Telefon: (48-22) 828 27 21

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Polska

3. Specyfikacja produktu:

3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji

„Dwójniak”

Podczas wprowadzania do obrotu, etykieta może zawierać następującą informację: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją”. Informacja podlega tłumaczeniu na inne języki urzędowe.

3.2. Wskazać, czy nazwa

Jest specyficzna sama w sobie

Wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 1.

Nazwa dwójniak wywodzi się od liczebnika „2” („dwa”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji dwójniaka — ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej, które wynoszą 1 część miodu oraz 1 część wody. Nazwa ta wyraża zatem specyficzny charakter produktu. Ponieważ termin dwójniak jest słowotworem używanym wyłącznie do określenia konkretnego typu miodu pitnego należy również uznać, że nazwa jest także sama w sobie specyficzna.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia 509/2006?

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Typ produktu

Klasa 1.8 — Inne produkty wymienione w załączniku I

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1.

Dwójniak to miód pitny, klarowny napój fermentowany z brzezki miodowej wyróżniający się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca.

Dwójniak może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw. Kolor dwójniaka waha się od złocistego do ciemno-bursztynowego i uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

Wskaźniki fizyko — chemiczne charakterystyczne dla miodu pitnego dwójniaka:

— zawartość alkoholu od 15 do 18 % obj.

— cukry redukujące po inwersji od 175 do 230 g/l,

— kwasowość ogólna wyrażona jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 8 gramów na litr,

— kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 grama na litr,

— ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 490,

— ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:

— 25 gramów na litr,

— 30 gramów na litr — w przypadku miodu pitnego owocowego,

— popiół — nie mniej niż 1,3 grama na litr — w przypadku miodu pitnego owocowego.

Przy produkcji dwójniaka zabrania się użycia konserwantów, stabilizatorów, sztucznych barwników lub aromatów.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1.

Surowce:

— Naturalny miód pszczeli o następujących parametrach:

— zawartość wody nie więcej niż 20 % (m/m),

— zawartość cukrów redukujących nie mniej niż 70 % (m/m),

— zawartość sacharozy łącznie z melecytozą nie więcej niż 5 % (m/m),

— kwasowość ogólna ml 1 mol/l roztworu NaOH na 100g miodu, w zakresie 1÷5,

— zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF), mg/100g miodu, nie więcej niż 4,0.

— Drożdże miodowe wysokiego odfermentowania — przystosowane do odfermentowania wysokich ekstraktów w nastawach.

— Przyprawy ziołowe i korzenne: goździki, cynamon, gałka muskatołowa lub imbir.

— Soki naturalne owocowe lub świeże owoce.

— Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego (ewentualnie).

Metoda produkcji:

Etap 1

Sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95-105 °C. Wymagana proporcja miodu i wody dla dwójniaka wynosi: 1 objętość miodu i 1 objętość wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) w wyrobie gotowym. Z uwagi na zbyt wysokie stężenie cukru dla pracy drożdży w procesie fermentacji przygotowuje się brzeczkę w proporcji: 1 objętość miodu i 2 objętości wody z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo — korzennych. W przypadku produkcji miodów pitnych owocowych minimum 30 % wody zastępuje się sokiem owocowym. Dla zachowania właściwej proporcji miodu i wody charakterystycznej dla dwójniaka pozostałą część miodu dodaje się w końcowej fazie fermentacji lub w trakcie leżakowania.

Ścisłe zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym. Taki sposób warzenia zapobiega karmelizacji cukrów.

Etap 2

Studzenie brzezki do temperatury 20-22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży. Brzezka musi być schłodzona w dniu wyprodukowania, a czas chłodzenia uzależniony jest od wydajności chłodnicy. Chłodzenie gwarantuje bezpieczeństwo mikrobiologiczne brzezki.

Etap 3

Sporządzenie nastawu, szczepienie brzezki miodowej roztworem drożdży w zbiorniku fermentacyjnym.

Etap 4

- A. Fermentacja burzliwa 6 — 10 dni. Utrzymanie temperatury do 280 °C zapewnia prawidłowy przebieg procesu fermentacji.
- B. Fermentacja cicha — 3 — 6 tygodni. Czas cichej fermentacji zapewnia uzyskanie właściwych parametrów fizyko-chemicznych.

Na tym etapie można dodać pozostałą ilość miodu przeznaczonej dla wymaganej proporcji w dwójniaku.

Etap 5

Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.

Po uzyskaniu zawartości alkoholu minimum 12 % obj. należy dokonać obciążu znad osadu do leżakowni. Gwarantuje to uzyskanie właściwych cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych dwójniaka. Przetrzymanie nastawu na osadzie drożdżowym ponad czas fermentacji cichej wpływa niekorzystnie na cechy organoleptyczne z powodu autolizy drożdży.

Etap 6

Leżakowanie (dojrzewanie) i ściąganie znad osadu (dekantacja) — czynność tę powtarza się zależnie od potrzeb, zapobiegając niewłaściwym procesom zachodzącym w osadach (autoliza drożdży). W okresie leżakowania przewiduje się możliwość przeprowadzenia zabiegów technologicznych, jak pasteryzacja, filtracja.

Na tym etapie można dodać pozostałą ilość miodu przeznaczonej dla wymaganej proporcji w dwójniaku, jeśli nie została ona uzupełniona w końcowej fazie fermentacji. Etap ten jest istotny dla zagwarantowania właściwych cech organoleptycznych w produkcie.

Okres leżakowania dwójniaka wynosi minimum 2 lata.

Etap 7

Doprawianie (zestawianie) — etap dotyczy przygotowania produktu finalnego o cechach organoleptycznych i fizyko — chemicznych właściwych dla dwójniaka, które zostały określone w punkcie 3.5 — opis produktu rolnego lub środka spożywczego. Dla zapewnienia wymaganych parametrów istnieje możliwość przeprowadzenia korekty cech organoleptycznych i fizyko-chemicznych poprzez:

- dosłódzenie miodu pitnego miodem pszczelim,
- dodatek wyciągów ziołowo — korzennych,
- dodanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.

Celem etapu jest otrzymanie produktu o charakterystycznym bukicie dla dwójniaka.

Etap 8

Rozlew do opakowań jednostkowych w temperaturze 18-25 °C. Do konfekcjonowania dwójniaka zaleca się stosowanie tradycyjnych opakowań, takich jak: gąsiorki szklane, opakowania ceramiczne, ewentualnie beczki dębowe.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Specyficzny charakter dwójniaka wynika z:

- przygotowania brzezki (skład i proporcją surowców),
- leżakowania i dojrzewania,
- cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych.

Przygotowanie brzezki (skład i proporcja surowców):

Specyficzny charakter dwójniaka wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej — składa się ona z 1 części miodu oraz 1 części wody. Proporcja ta warunkuje wszelkie dalsze etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny dwójniak posiada wyjątkowe cechy.

Leżakowanie i dojrzewanie:

Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku dwójniaka okres ten wynosi przynajmniej 2 lata.

Cechy fizyko-chemiczne i organoleptyczne:

Przestrzeganie wszystkich etapów produkcji zawartych w specyfikacji zapewnia uzyskanie produktu o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Wyjątkowy smak i zapach dwójniaka jest efektem odpowiedniej zawartości cukru i alkoholu:

- cukry redukujące po inwersji powyżej 175-230 g/l,
- ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 490,
- zawartość alkoholu od 15 do 18 % obj.

Z uwagi na wykorzystane do wyrobu dwójniaka ściśle określonych proporcji składników dwójniak posiada charakterystyczną lepłą i płynną konsystencję odróżniającą go od pozostałych gatunków miodów pitnych.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Tradycyjna metoda produkcji:

Produkcja miodów pitnych w Polsce charakteryzuje się ponad tysiącletnią tradycją i bardzo dużą różnorodnością. W wyniku rozwoju i udoskonalania metody produkcji na przestrzeni wieków wykształciło się wiele rodzajów miodów pitnych. Historia ich produkcji sięga początków państwowości polskiej. W 966 roku w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie wina i upajające napoje zwą się miodami” (Mieszko I — pierwszy historyczny władca Polski). W Kronikach Galla-Anonima, który opisywał dzieje Polski na przełomie XI i XII wieku, znajdują się także liczne wzmianki o produkcji miodów pitnych.

W polskiej epopei narodowej „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza, w którym to dziele opisana jest historia szlachecka dziejąca się w latach 1811-1812, znaleźć można wiele informacji na temat produkcji, zwyczajów spożywania i rodzajów miodów pitnych. Wzmianki o miodach pitnych znaleźć też można m.in. w wierszach Tomasza Zana (1796-1855) oraz trylogii Henryka Sienkiewicza opisującej dzieje Rzeczypospolitej w XVII w. („Ogniem i mieczem” wydane w 1884 roku, „Potop” wydany w 1886 roku oraz „Pan Wołodyjowski” wydany w 1887 i 1888 roku).

W materiałach źródłowych opisujących tradycję kulinarną Polski w XVII — XVIII wieku znajdują się już nie tylko ogólne wzmianki o miodach pitnych, ale także o ich szczególnych rodzajach. W zależności od metody produkcji, miody dzielono na: „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki”. Każda z nich odnosi się do innego typu miodu pitnego — produkowanego z innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania. Technologia produkcji dwójniaka stosowana jest — z niewielkimi modyfikacjami — od stuleci.

Tradycyjny skład:

Tradycyjny podział miodów pitnych na „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki” istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku). W ustawie tej podaje się przepisy dotyczące produkcji miodów pitnych, określając ściśle proporcje użycia miodu i wody oraz wymagania technologiczne. Udział wody miodu dla dwójniaka brzmi następująco: „Dwójniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i jednej części wody”.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

Kontrola obowiązkowa obejmuje:

- przestrzeganie ustalonych proporcji brzezki miodowej,
- przestrzeganie długości okresu leżakowania,
- cechy organoleptyczne produktu gotowego (smak, zapach, barwa, klarowność),
- wskaźniki fizyko-chemiczne produktu gotowego: zawartość alkoholu, cukry ogółem, cukry redukujące po inwersji, kwasowość ogólną, kwasowość lotną, ekstrakt bezcukrowy oraz popiół w przypadku miodów pitnych owocowych — wartości powinny odpowiadać wartościom określonym w punkcie 3.5 specyfikacji.

Kontrolę obowiązkową przeprowadza się nie rzadziej niż raz w roku.

Zaleca się również, aby kontrola przeprowadzana była na niżej wymienionych etapach produkcji. Kontrola niżej wymienionych etapów nie jest obowiązkowa, ale wskazana, ponieważ pozwala na wyeliminowanie ewentualnych błędów powstałych na poszczególnych etapach produkcji:

Etap 4:

W czasie procesu fermentacyjnego powinny się odbywać regularne kontrole laboratoryjne cech organoleptycznych (smaku i zapachu) oraz parametrów fizyko-chemicznych, takich jak zawartość alkoholu oraz cukrów, które ulegają zmianie w trakcie procesu fermentacji alkoholowej.

Etap 6:

W czasie leżakowania powinny się odbywać regularnie kontrolę podstawowych cech organoleptycznych produktu oraz wskaźników fizyko-chemicznych: zawartość alkoholu, cukry ogółem, kwasowość ogólna, kwasowość lotna

Etap 8:

Sprawdzenie przed rozlewem poszczególnych parametrów fizyko-chemicznych i organoleptycznych, które zostały określone w punkcie 3.5 — opis produktu rolnego lub środka spożywczego.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu4.1. *Nazwa i adres*

Nazwa: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

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

Telefon: (48-22) 623 29 00

Fax: (48-22) 623 29 98

E-mail: —

Organ publiczny/Jednostka publiczna

Organ prywatny/Jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki*

Powyższy organ kontrolny jest odpowiedzialny za kontrolę całości specyfikacji.
