

Wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu będącego gwarantowaną tradycyjną specjalnością, jeżeli zmiana nie jest nieznaczna

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Czwórniak staropolski tradycyjny”

Nr UE:

1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes

Nazwa grupy: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adres: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa

Telefon: + 48 22 243 41 76

E-mail: office@zppraw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa jest największą w Polsce organizacją reprezentującą branżę winiarską. W jej skład wchodzi producenci wyrobów fermentowanych w tym miodów pitnych. Jest niezależną jednostką, utworzoną przez członków Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo - Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, będącej wnioskodawcą o rejestrację nazwy jako GTS.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Nagłówek specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

☐ Nazwa produktu

☒ Opis produktu

☒ Metoda produkcji

☒ Inne. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

4. Rodzaj zmian

☒ Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikującą się jako nieznaczna zgodnie z art. 52 ust.2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. Zmiany

W punkcie 3.2 usunięto informację o tym, że słowo „czwórniak” odnosi się do proporcji wody i miodu w brzeczce miodowej. Wprowadzono zapis, zgodnie z którym podstawą jest proporcja między wodą a miodem w miodzie pitnym. Zmiana ta ma charakter porządkowy i nie wpływa na specyfikę produktu. Wynika ona z faktu, że zgodnie z przepisami krajowymi już od 1948 r. „Czwórniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części miodu naturalnego i trzech części wody”. Miód pszczeli jest dodawany w czasie procesu produkcyjnego nie tylko na etapie przygotowania

brzezki, w związku z tym należy brać pod uwagę proporcje pomiędzy miodem i wodą lub sokiem w gotowym miodzie pitnym.

Opis produktu

Uzupełniono zapis o smaku „czwórniaka” o stwierdzenie, że „czwórniak staropolski tradycyjny” może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych soków owocowych. We wniosku funkcjonowała dotychczas jedynie informacja o wzbogaceniu smaku przez użyte przyprawy. Jednakże ze względu na przyjętą możliwość dodawania soków owocowych przy produkcji miodu pitnego, należy uzupełnić o nie specyfikację produktu i uwzględnić wpływ soków na jego smak.

Dodano również informację o istnieniu dwóch typów „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”, różniących się pod względem metody przygotowania brzezki.

Metoda produkcji

W sekcji „Surowce” dodano do listy przypraw dopuszczonych do stosowania, naturalne przyprawy ziołowe, korzenne oraz chmiel. Dopuszczenie do stosowania tych przypraw jest uzasadnione historycznie, ponieważ są one wymieniane w publikacjach branżowych począwszy od XIX w. Były one również dopuszczone do stosowania w przepisach krajowych z 1948 r. Dotychczas specyfikacja dopuszczała jedynie przyprawy ziołowe i korzenne: goździki, cynamon, gałkę muszkatołową lub imbir.

Dołączono również podpunkt zezwalający na zastosowanie kwasu winowego lub cytrynowego. Uwzględnienie ich jest zasadne ze względów technologicznych. Zabieg taki jest uzasadniony historycznie - dopuszczały go już przepisy krajowe z 1948 r.

W sekcji „Metoda produkcji Etap 1” wprowadzono zapis o dwóch metodach przygotowania brzezki miodowej do produkcji miodów niesyconych i syconych. Różnica w metodzie produkcji obu rodzajów miodów pitnych wynika jedynie z innego sposobu przygotowania brzezki. W przypadku miodów niesyconych odbywa się ono bez udziału podwyższonej temperatury, natomiast brzezka do produkcji miodów syconych poddawana jest gotowaniu. Kolejne etapy procesu technologicznego są takie same dla obydwu typów.

Na terenie Polski miody pitne produkowane były jako sycone i niesycone, co potwierdzają źródła historyczne. Informacje zawarte w źródłach literaturowych z XIX w. (m.in. „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów”, Józef Ambrożewicz, 1891 r.; „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje”, Teofil Ciesielski, 1892 r.) wskazują, że z miodu pitnego wytwarzano napoje dwiema metodami: z zastosowaniem procesu gotowania oraz z pominięciem obróbki termicznej. Ponadto w „Małej encyklopedii rolniczej” z 1964 r. również ujęto podział miodów pitnych na sycone i niesycone.

Produkcja miodów pitnych niesyconych jest praktyką o wielowiekowej tradycji, lecz jednocześnie procesem trudnym technologicznie ze względu na przygotowanie brzezki bez poddawania jej obróbce termicznej. Wysokie ryzyko zakażenia nastawu, szczególnie w czasie fermentacji i stabilizacji, było powodem zaprzestania stosowania tej metody. Została ona jednak w ostatnich latach odtworzona, w związku z czym zasadne jest jej uwzględnienie w specyfikacji produktu, jako równoważnej do produkcji miodów pitnych syconych.

W sekcji „Metoda produkcji Etap 1” dopisano możliwość dodania chmielu obok przypraw ziołowo-korzennych. Zmiana wynika z uzupełnienia listy dopuszczonych surowców.

Etap 2 uzupełniono o informację, że studzenie brzezki przeprowadza się w przypadku produkcji miodów pitnych syconych. Brzezka miodów niesyconych, ze względu na niską temperaturę przygotowania, nie wymaga tego zabiegu.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 5 skorygowano błąd redakcyjny. Słowo „odciąg” zastąpiono prawidłową nazwą zabiegu - „obciąg”.

Etap 7 uzupełniono informacjami o możliwości przeprowadzenia korekty cech organoleptycznych i fizykochemicznych przez dodatek chmielu, kwasu winowego lub cytrynowego - produkty włączone do listy surowców.

Najważniejsze elementy decydujące o tradycyjnym charakterze

W sekcji „Specyficzny charakter produktu” skorygowano informację wiążącą specyficzny charakter półtoraka z proporcjami wody i miodu w brzezce miodowej. Wprowadzono zapis, zgodnie z którym istotą jest proporcja między wodą a miodem w miodzie pitnym, co odpowiada zmianom ujętym w punkcie 3.2.

Opis elementów decydujących o tradycyjnym charakterze uzupełniono o cytaty dokumentujące tradycyjny charakter dwóch sposobów przygotowania brzezki, w wyniku których powstają miody pitne sycone i niesycone.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Czwórniak staropolski tradycyjny”

Nr WE: PL-TSG-007-0035-06.09.2006

„Polska”

1. NAZWY, KTÓRE MAJĄ BYĆ ZAREJESTROWANE

„Czwórniak staropolski tradycyjny”

2. TYP PRODUKTU [ZGODNIE Z ZAŁĄCZNIKIEM XI]

Klasa 1.8 - Inne produkty wymienione w załączniku I

3. PODSTAWY DO REJESTRACJI

3.1. Czy produkt:

☒ jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

☐ jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Miody pitne są produkowane na terenie Polski od ponad tysiąca lat, co potwierdzają liczne źródła historyczne. Pierwsze wzmianki w literaturze pochodzą z X w., a w publikacjach z XVII –XVIII wieku można znaleźć informacje na temat różnych rodzajów tych trunków. Stosowana od stuleci technologia produkcji uległa jedynie niewielkim modyfikacjom. „Czwórniak staropolski tradycyjny” to jeden z czterech typów miodów pitnych. Jest wytwarzany zgodnie z tradycyjnymi recepturami, przy zachowaniu ściśle określonych proporcji miodu pszczelego i wody.

3.2. Czy nazwa:

☒ jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

☒ określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu

Nazwa czwórniak wywodzi się od liczebnika „4” („cztery”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji czwórniaka - ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym, które wynoszą 1 część miodu oraz 3 części wody. Nazwa ta wyraża zatem specyficzny charakter produktu. Ponieważ termin czwórniak jest słowotworem używanym wyłącznie do określenia konkretnego rodzaju miodu pitnego, należy również uznać, że nazwa jest także sama w sobie specyficzna.

4. OPIS

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Czwórniak staropolski tradycyjny” to miód pitny, klarowny napój fermentowany z brzezki miodowej wyróżniający się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca.

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

W zależności od zastosowanej metody przygotowania brzezki rozróżnia się dwa typy „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”: sycony i niesycony.

Wskaźniki fizyko-chemiczne charakterystyczne dla miodu pitnego „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”:

- zawartość alkoholu od 9 do 12 % obj.
- cukry redukujące po inwersji od 35 do 90 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 240,
- ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:
 - 15 gramów na litr,
 - 20 gramów na litr - w przypadku miodu pitnego owocowego,
- popiół - nie mniej niż 1,3 grama na litr - w przypadku miodu pitnego owocowego.

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

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

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 100 g miodu, w zakresie 1÷5,
 - zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF), mg/100 g miodu, nie więcej niż 4,0.

- Drożdże miodowe wysokiego odfermentowania - przystosowane są do odfermentowania wysokich ekstraktów w nastawach.
- Naturalne przyprawy ziołowe i korzenne, chmiel.
- Soki naturalne owocowe lub świeże owoce.
- Kwas winowy lub cytrynowy.

Metoda produkcji:

Etap 1

Przygotowanie brzezki miodowej:

W przypadku miodów pitnych niesyconych, miód pszczei rozpuszczany jest w letniej wodzie o temperaturze 20-30°C.

Przy wytwarzaniu miodów pitnych syconych prowadzi się sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95-105°C.

Wymagana proporcja miodu i wody dla czwórniaka wynosi: 1 objętość miodu i 3 objętość wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych lub chmielu. W przypadku produkcji miodów pitnych owocowych minimum 30 % wody zastępuje się sokiem owocowym.

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, przeprowadza się w przypadku miodów pitnych syconych. 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 28 °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 czwórniaku.

Etap 5

Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.

Po uzyskaniu zawartości alkoholu minimum 9 % obj. należy dokonać obciążu znad osadu do leżakowni. Gwarantuje to uzyskanie właściwych cech fizyko - chemicznych i organoleptycznych miodu pitnego. 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. Etap ten jest istotny dla zagwarantowania właściwych cech organoleptycznych w produkcie.

Okres leżakowania dla czwórniaka wynosi minimum 9 miesięcy.

Etap 7

Doprawianie (zestawianie) - etap dotyczy przygotowania produktu finalnego o cechach organoleptycznych i fizyko - chemicznych właściwych dla czwórniaka. Dla zapewnienia wymaganych parametrów istnieje możliwość przeprowadzenia korekty cech organoleptycznych i fizyko-chemicznych poprzez:

- dosłódzenie miodu pitnego miodem pszczelim,
- dodatek wyciągów ziołowo – korzennych lub chmielu
- dodatek kwasu winowego lub cytrynowego.

Celem etapu jest otrzymanie produktu o charakterystycznym bukiecie dla czwórniaka.

Etap 8

Rozlew do opakowań jednostkowych na gorąco w temperaturze 55-60 °C. Do konfekcjonowania „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” zaleca się stosowanie tradycyjnych opakowań, takich jak: gąsiorki szklane, opakowania ceramiczne, ewentualnie beczki dębowe.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Specyficzny charakter produktu:

Specyficzny charakter „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” wynika z:

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

Przygotowanie brzezki (skład):

Specyficzny charakter „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym - składa się on z 1 części miodu oraz 3 części wody. Proporcja ta warunkuje wszelkie dalsze etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny „czwórniak staropolski tradycyjny” posiada wyjątkowe cechy.

Leżakowanie i dojrzewanie:

Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” okres ten wynosi przynajmniej 9 miesięcy.

Cechy fizyko-chemiczne i organoleptyczne:

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

- cukry redukujące po inwersji powyżej 35-90 g/l,
- ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 240,
- zawartość alkoholu od 9 do 12 % obj.

Z uwagi na wykorzystane do wyrobu „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” ściśle określonych proporcji składników „czwórniak staropolski tradycyjny” posiada charakterystyczną lepka i płynną konsystencję odróżniającą go od pozostałych gatunków miodów pitnych.

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 czwórniaka 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 i miodu dla czwórniaka brzmi następująco: „Czwórniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i trzech części wody”.

Dwa sposoby przygotowania brzezki:

Brzezka do produkcji tradycyjnych miodów pitnych może być przygotowana na dwa sposoby: poprzez warzenie (sycenie) i z pominięciem etapu sycenia. Dwie metody produkcji wyróżnione zostały w wielu źródłach literaturowych np.:

- **„Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów”** księdza Józefa Ambrożewicza wydana w Warszawie w 1891 roku. Przedstawia dwa sposoby wyrobu miodów pitnych.

„Sposób w jaki możemy z miodu surowego wyrabiać miód pitny jest dwojaki:

- 1) przy współdziałaniu ognia, czyli przez warzenie lub gotowanie,*
- 2) bez ognia czyli gotowania.”*

- **„Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje”** Teofila Ciesielskiego wydana we Lwowie w 1892 r. przedstawia podział miodów pitnych ze względu na sposób przygotowania brzezki miodowej do fermentacji:

„Droga, jaką możemy z miodu wyrabiać napoje, jest dwojaka, a mianowicie:

- a) przy współdziałaniu ognia, czyli przez warzenie lub gotowanie*
- b) w drodze zimnej”.*

- „**Mała encyklopedia rolnicza**” wydana przez Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne Warszawa 1964 rok, na stronie 410 opisuje podział miodów:

*„Zależnie od sposobu przygotowania brzezki miodowej rozróżnia się miody **niesycone**, otrzymane z brzezki niegotowanej, oraz **sycone** (warzone), otrzymane z brzezki syconej (gotowanej, warzonej).*