

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 166/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„STAKLIŠKĒS”

NR WE: LT-PGI-0005-0819-27.07.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Stakliškēs”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Litwa

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Miód pitny „Stakliškēs” jest klarownym napojem alkoholowym w kolorze bursztynowym, sporządzonym tradycyjną metodą poprzez naturalną fermentację brzożki miodowej z dodatkami roślinnymi (chmielem, kwiatami lipy, jagodami jałowca). Zestawienie miodu oraz ziół i przypraw nadaje napojowi charakterystyczny wyrazisty smak z delikatnym słodko-gorzkim posmakiem i pikantnym aromatem. Zawarty w miodzie etanol jest w całości uzyskiwany wyłącznie metodą naturalnej fermentacji. W produkcji tego miodu pitnego nie stosuje się w ogóle cukru ani żadnych środków słodzących, barwiących, aromatyzujących bądź konserwujących, a zawartości alkoholu nie koryguje się poprzez dodawanie etanolu.

Fizykochemiczne właściwości miodu pitnego „Stakliškēs”:

— objętościowa zawartość etanolu – 12 ± 1 %,

— zawartość cukru – 160 ± 8 g/dm³,

— dające się zmiareczkować kwasy określone jako kwas cytrynowy – $7 \pm 0,5$ g/dm³,

— ekstrakt całkowity – 180 ± 8 g/dm³,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- kwasy lotne określone jako kwas octowy – nie więcej niż 1,5 g/dm³,
- zawartość żelaza nie może przekroczyć 10 mg/dm³,
- całkowita zawartość dwutlenku siarki i siarczków nie może przekroczyć 200 mg/dm³.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowce:

- woda,
- miód naturalny spełniający następujące wymogi:
 - zawartość cukrów redukujących (suma fruktozy i glukozy): nie mniej niż 60 g/100 g,
 - zawartość sacharozy: nie więcej niż 5 g/100 g,
 - zawartość wody: nie więcej niż 20 %,
 - liczba diastazowa (w skali Schade): nie mniej niż 8,
- drożdże warzelnicze dolnej fermentacji o stężeniu do 5 % brzezki,
- zioła/przyprawy (3,5 g/l):
 - chmiel,
 - kwiaty lipy,
 - jagody jałowca.

Miód pitny „Stakliškės” musi być przygotowany poprzez wymieszanie jednakowych ilości wagowych miodu i wody, tj. partia miodu przypada na partię wody.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

- I. Rozpuszczenie miodu, przelanie ciekłego miodu oraz usunięcie osadu i nieczystości.
- II. Warzenie chmielu i innych ziół/przypraw; chłodzenie, odcedzanie i dozowanie wywaru.
- III. Wpompowanie ciekłego miodu, wymaganej ilości wody i wywaru do kotła do pasteryzacji. Pasteryzacja brzezki miodowej.
- IV. Pompowanie i chłodzenie brzezki miodowej.
- V. Fermentacja brzezki miodowej.
- VI. Klarowanie miodu pitnego.
- VII. Dojrzewanie miodu pitnego przez co najmniej dziewięć miesięcy.
- VIII. Filtrowanie miodu pitnego i rozlewanie go do pojemników.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Miód pitny „Stakliškės” należy rozlewać do szklanych, ceramicznych lub innych prezentowych pojemników o różnym kształcie i różnej pojemności bezpośrednio po dojrzewaniu i filtrowaniu, jako że wystawienie produktu na działanie powietrza w czasie transportu lub pośredniego przechowywania mogłoby prowadzić do ryzyka utleniania, co miałoby niekorzystny wpływ na szczególne właściwości organoleptyczne tego miodu pitnego. Ponadto wystawienie go na działanie powietrza mogłoby powodować zanieczyszczenia bakteriami kwasu octowego lub innymi mikroorganizmami, co prowadzi do fermentacji niekorzystnej dla produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczonym obszarem geograficznym jest gmina Stakliškės (pol. Stokliszki).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Oznaczenie geograficzne „Stakliškės” to nazwa miejscowości, w której wytwarzany jest opisywany miód pitny, a która jest położona w kotlinie otoczonej wzgórzami i lasami. Miejsce to sprzyja pszczelarstwu i produkcji innych surowców wykorzystywanych do wytwarzania miodu pitnego, jako że na 60 % jego powierzchni znajdują się grunty rolne, natomiast 23 % powierzchni zajmują lasy, a 17 % powierzchni jest pokryte wodą lub wykorzystywane do innych celów.

Historia

Nazwę miasteczka Stakliškės po raz pierwszy wspomniano w 1375 r. w kronikach zakonu krzyżackiego, a pochodzi ona od słowa *Stokielyšėk*. Opowieść mówi, że podczas polowania kilku szlachciców wdało się w spór o to, kto da radę wypić 100 kieliszków miodu pitnego. Jeden szlachcic wypił wszystkie i ze zdumieniem wykrzyknął *Stokielyšėk* („sto kieliszków”) i z tego powodu miejsce to zaczęto nazywać Stokielyčėk (Stokliszki) lub Stakliškės.

Najwcześniejszą konkretną informację pisemną o spożyciu miodu pitnego w kraju Bałtów można znaleźć w opisie podróży Wulfstana, a pochodzi ona z około 890 r. Ten podróżnik i kupiec jeździł do krajów położonych na wybrzeżu Morza Bałtyckiego, bezpośrednio dowiadując się o tamtejszej obfitości miodu oraz o tym, że miód wykorzystuje się do wytwarzania napoju. Królowie i szlachta pili końskie mleko, a ludzie ubodzy i niewolnicy pili miód pitny. Estowie nie warzyli piwa, ponieważ mieli bardzo dużo miodu pitnego. Na początku XIV wieku kronikarz zakonu krzyżackiego Piotr z Dusburga napisał, że przodkowie Litwinów pili samą wodę, wino miodowe – zwane miodem pitnym – oraz końskie mleko, ale nigdy nie pili niepoświęconego napoju.

Miód pitny stał się swego rodzaju legendą i na początku XX wieku podjęto starania w celu jego wskrzeszenia, jednak dopiero po drugiej wojnie światowej technolog procesu Aleksandras Sinkevičius z wytwórni miodów pitnych w Stakliškės postanowił odtworzyć przepis na miód pitny, który w przeszłości (od XV do XVIII wieku) był przyrządzany z miodu dzikich pszczoł i różnych ziół i przypraw, oraz ponownie uruchomić produkcję tradycyjnego, naturalnego, niespirytusowego miodu pitnego, którego wówczas nie wytwarzano ani na Litwie ani w krajach sąsiednich.

W systemie społecznym tamtych czasów Aleksandras Sinkevičius musiał przebyć długą drogę, zanim w 1957 r. udało mu się uzyskać zezwolenie na produkcję miodu pitnego. Dnia 8 września 1958 r. uwarzono pierwsze 700 litrów brzezki miodowej w starej warzelnii browaru w Stakliškės. Począwszy od tamtego momentu miód pitny „Stakliškės” zaczął być produkowany na skalę przemysłową. Jednak jak napisał Aivaras Ragauskas w swojej książce *Aleksandras Sinkevičius (1908–1989). Trečdalis gyvenimo paskirto lietuviškam midui* („Aleksandras Sinkevičius (1908–1989). Jedna trzecia życia poświęcona litewskiemu miodowi pitnemu”) (Wilno, 2008), „trudno było realizować założone plany. Na przykład w 1964 r. plan produkcji wdrożono jedynie w 91 %. Ponieważ nie było odpowiedniej bazy produkcyjnej ani żadnego laboratorium, nie było łatwo zagwarantować spójności jakościowej miodu pitnego, szczególnie gdy wiele osób nie miało odpowiedniej wiedzy.”. W konsekwencji w 1963 r. produkcja miodu pitnego przyniosła duże straty. Dopiero dnia 12 stycznia 1967 r., po długim procesie ulepszenia przepisu, proporcji ziół i przypraw oraz procesu produkcyjnego, Aleksandras Sinkevičius napisał do prokuratora, Viktorasa Galinaitisa, i innych urzędników w piśmie nr 24 LTSR (archiwum dotyczące produkcji miodu pitnego „Stakliškės”): W skrajnie prymitywnych warunkach stworzyłem produkty, których nie da się zrobić w zmechanizowanej fabryce, i dlatego właśnie mają one wysoką jakość.

Dnia 18 stycznia 1967 r. sporządzono pierwszą techniczną instrukcję produkcji tego miodu pitnego, w której opisano surowce i cały proces jego produkcji, natomiast w 1968 r. sporządzono specyfikacje, którym nadal odpowiada współczesny miód pitny „Stakliškės”.

Renomę „Stakliškės”, potwierdza stale rosnące zapotrzebowanie na ten produkt – w 1977 r. wyprodukowano 60 000 litrów miodu pitnego „Stakliškės”, a w 1978 r. 80 000 litrów. W 1989 r. wyeksportowano pierwsze partie tego miodu pitnego do Zjednoczonego Królestwa i Stanów Zjednoczonych, a obecnie jest on eksportowany do Polski, Belgii, Chin, Izraela, na Łotwę i do innych państw.

Po dziś dzień tradycyjna metoda produkcji „Stakliškės” i przekazywane z pokolenia na pokolenie umiejętności zawodowe producentów zlokalizowanych na opisywanym obszarze geograficznym gwarantują autentyczność tego długo dojrzewającego napoju o subtelnym smaku i aromacie. Dowodzi temu fakt, że w 2002 r. Litewski Fundusz Dziedzictwa Kulinarne przyznał „Stakliškės” status dziedzictwa kulinarne, potwierdzając, że jest on wytwarzany z tradycyjnych składników przy użyciu tradycyjnych metod; oraz fakt, że w 2010 r. Ministerstwo Rolnictwa przyznało temu wyrobowi

certyfikat produktu należącego do dziedzictwa narodowego, potwierdzając, że miód pitny „Stakliškės” jest tradycyjnym produktem charakteryzującym się wielowiekowymi, autentycznymi i tradycyjnymi właściwościami, składem i metodą produkcji.

5.2. Specyfika produktu

Miód pitny „Stakliškės” ma charakterystyczny wyrazisty smak miodu z nieco słodko-gorzkiem posmakiem i pikantnym aromatem dzięki zrównoważonej proporcji cukru i kwasu oraz tradycyjnej metodzie produkcji, tj. długiej naturalnej fermentacji (do 90 dni), długiemu dojrzewaniu (co najmniej dziewięć miesięcy) oraz tradycyjnemu przepisowi, zgodnie z którym miód pitny jest wytwarzany przy użyciu tylko miodu naturalnego oraz ziół i przypraw (chmielu, kwiatów lipy i jagód jałowca). „Stakliškės” różni się od rodzajów miodów pitnych wytwarzanych w państwach sąsiednich tym, że zawartość etanolu uzyskuje się w całości poprzez naturalną fermentację i nie koryguje się jej poprzez dodanie etanolu, a miodu nie można zastępować cukrem, odpowiadającymi mu substancjami słodzącymi ani destylatem miodu.

Specyfika i renoma produktu zostały potwierdzone w badaniu przeprowadzonym w 2007 r. przez zespół analiz i badań rynkowych UAB RAIT; badanie wykazało, że miód pitny „Stakliškės” różni się od innych napojów tego rodzaju wysoką jakością (co potwierdziło 70 % respondentów), dobrym smakiem (co potwierdziło 59 % respondentów) oraz bardzo przyjemnym aromatem (co potwierdziło 51 % respondentów). Do innych właściwości często przypisywanych temu napojowi należą: intensywny posmak (wskazany przez 39 % respondentów), atrakcyjne opakowanie (wskazane przez 36 % respondentów), przeznaczenie dla osób starszych (wskazane przez 36 % respondentów) oraz wysoka cena (wskazana przez 40 % respondentów).

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Chronione oznaczenie geograficzne miodu pitnego „Stakliškės” bazuje na historii produktu mającego właściwości określone w pkt 5.2, tradycyjnych umiejętnościach ludzi w zakresie zachowywania określonych cech produkcji oraz renomie produktu.

Miód pitny „Stakliškės” zyskał renomę, ponieważ jest produktem tradycyjnym. W książce *Lietuviškas midus* („Litewski miód pitny”) (Kowno, 1969), którą opublikowano w 1969 r., miód pitny „Stakliškės” opisano jako „rodzaj charakterystycznego napoju narodowego, który wytwarzano w odległej przeszłości. Jest napojem o niskiej zawartości alkoholu, nieco gorzkim smaku, ale bardzo aromatycznym i delikatnym zapachu, bogatym w witaminy; jego nazwa pochodzi od miasteczka, w którym skupia się produkcja litewskiego miodu pitnego. Napój ma klarowny bursztynowy kolor. Po wlaniu napoju do kieliszka, przywołuje on aromatyczne zapachy kwitnącej łąki.”

O renomie „Stakliškės” świadczą złoty medal zdobyty na międzynarodowej wystawie „AgroBalt'98” oraz dyplom uzyskany podczas degustacji litewskich produktów spożywczych i napojów „Degustalit” zorganizowanej w 2004 r. przez Litewską Agencję ds. Regulacji Rynku Produktów Rolnych i Spożywczych, podczas której ten miód pitny uznano za najlepiej smakujący napój.

Uznanie i popularność miodu pitnego „Stakliškės” są potwierdzone w artykułach, które ukazują się regularnie w prasie regionalnej i krajowej, w publikacjach informacyjnych oraz w Internecie: „Stakliškių midus” („Miód pitny Stakliškės”) (*Mūsų sodai*, 1964, nr 5); „Kur Stakliškių auksas ir sidabras” („Co jest bogactwem Stakliškės?”) (*Švyturys*, 1968, nr 24); „Stakliškių midus” („Miód pitny Stakliškės”) (*Laisvė*, dnia 25 listopada 1983 r.); „Metai, kaip lietuviškas midus” („Rok litewskiego miodu”) (*Kooperatininkas*, 1988, nr 9); „Stakliškės” (*Šiaurės Atėnai*, 2003, nr 646); „AgroBalt: pirmoji lietuvišką maisto produktų ir gėrimų degustacija” („AgroBalt: pierwsza degustacja litewskich produktów spożywczych i napojów”) (*Elta*, dnia 9 czerwca 2004 r.); „„Ida Basar“ Europos Parlamente išlaikė pirmąją lietuvišką vaišių egzaminą” („Ida Basar“ zdaje pierwszy test na litewski przysmak w Parlamencie Europejskim”) (*menui.lt*, dnia 11 października 2004 r.); „„Lietuviškas midus“ degtinės gaminti nesirengia” („Lietuviškas midus nie zamierza produkować wódki”) (*BNS*, dnia 14 kwietnia 2006 r.).

Litwini kojarzą nazwę miejscowości Stakliškės wyłącznie z tym napojem. Miód pitny „Stakliškės” odegrał pewną rolę w zachowaniu litewskiej tożsamości w czasach radzieckich, a obecnie jest wyśmienitym „ambasadorem” Litwy zagranicą. Reprezentuje Litwę, gdyż napój ten, wraz z bursztynami lub *šakotis* (sękaczem) (tradycyjnym litewskim ciastem), jest zawsze wybierany jako pamiątka lub prezent z Litwy. Od 2011 r. przedsiębiorstwo UAB *Lietuviškas midus* prowadzi wycieczki z przewodnikiem, podczas których zwiedzający poznają wielowiekową metodę wytwarzania miodu pitnego oraz

mają okazję degustować i oceniać produkowany tam trunek i różne inne napoje. Zwiedzającym najbardziej smakuje „Stakliškės”, ze względu na jego smak i jego nazwę, którą kojarzą z odwiedzanym miejscem. W 2011 r. przyjęto 1 040 gości, natomiast w 2012 r. liczba ta już osiągnęła około 1 800 osób, co również potwierdza renomę miodu pitnego „Stakliškės”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into=middle&tmpl_id=2702

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.