

**Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2020/C 216/16)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в рамките на три месеца, считано от датата на настоящата публикация.

**ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНА, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР**

**Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012**

**„DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“**

**ЕС №: TSG-PL-0036-AM02 – 11.1.2019 г.**

**1. Група заявител и законен интерес**

Име на групата: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Адрес:: ul. Świętokrzyska 20  
00-002 Варшава  
POLAND  
Тел.: + 48 222434176  
Ел. поща: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa (Организацията на работодатели „Полски съвет по винарство“) е най-голямата организация, представляваща лозаро-винарския сектор в Полша. В нея членуват производители на ферментирани продукти, включително медовини. Тя е независим субект, учреден от членовете на Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (Националният съвет по винарство и медовинопроизводство при Научно-техническото сдружение на инженерите и техниците от хранително-вкусовата промишленост), и е заявителят за регистрацията на това наименование като ХТСХ.

**2. Държава членка или трета държава**

Полша

**3. Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

- Наименование на продукта  
 Описание на продукта  
 Метод на производство  
 Друго. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта

**4. Вид на изменението/измененията**

Изменение на продуктовата спецификация на регистрирана ХТСХ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

(1) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

## 5. Изменения

В точка 3.2 изречението

„Наименованието „dwójniak“ произхожда от цифрата „2“ („две“) и е пряко свързано с исторически установилия се състав и метод на производство на „dwójniak“ — съотношението при смесването на меда и водата в мъстта за медовината е 1 част мед към 1 част вода.“

е заменено със следното:

„Терминът „dwójniak“ произхожда от числителното 2 (на полски: „dwa“) и е пряко свързан с исторически установения състав и метод на производство на „dwójniak“ — съотношението на мед и вода в медовината е 1 част мед към 1 част вода.“

По този начин е коригирана информацията, че думата „dwójniak“ се отнася до съотношението на водата и меда в мъстта за медовината. С въведената формулировка се посочва, че това е съотношението на водата към меда в медовината. Това е формално изменение, което няма отношение към специфичния характер на продукта. То се налага, защото според националните разпоредби още от 1948 г. „[d]wójniak“ може да се нарича единствено медовина, произведена от една част натурален мед и една част вода“. В производствения процес мед се добавя не само на етапа на приготвяне на мъстта, вследствие на което трябва да се вземе предвид съотношението на меда към водата и/или сока в готовата медовина.

*Описание на продукта*

Изречението:

„Dwójniak staropolski tradycyjny“ се характеризира с неговия обогатен мирис, дължащ се на добавянето на подправки.“

е заменено със следното:

„Dwójniak staropolski tradycyjny“ може да се характеризира с вкус, обогатен с вкуса на използваните подправки, хмел и плодови сокове.“

Това е формално изменение. Според първоначалната продуктова спецификация се допуска при производството на „dwójniak staropolski tradycyjny“ да се добавят плодови сокове. Поради това трябва да се вземе предвид въздействието на тези сокове върху вкуса на продукта. Предлага се в раздел „Суровини“ да бъде включен хмел. Ето защо въздействието на хмела върху вкуса на „dwójniak staropolski tradycyjny“ също трябва да се вземе предвид.

Добавено е следното изречение:

В зависимост от използвания метод за приготвяне на мъстта медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“ бива два вида — варена и неварена.

„Dwójniak staropolski tradycyjny“ има две разновидности: варена и неварена. В първоначалната продуктова спецификация се споменава само варената разновидност. С предложеното изменение се цели в продуктовата спецификация да се включи неварената разновидност. Това изменение може да се обоснове с исторически източници. Според информацията, съдържаща се в писмени източници от XIX в. (напр. „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“, Юзеф Амброжевич, 1891 г.; „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na paroje“, Теофил Чешелски, 1892 г.), напитки от медовина са се правели по два метода: чрез варене или без топлинна обработка. Освен това в „Mała encyklopedia rolnicza“ (1964 г.) медовините също са разделени на варени и неварени.

Производството на неварени медовини е практика с многовековна традиция, но това е труден процес от технологична гледна точка, тъй като мъстта се приготвя без топлинна обработка. Поради големия риск от замърсяване на мъстта, особено по време на ферментацията и на стабилизирането, този метод е престанал да се използва. През последните години обаче той се възобновява и поради това трябва да се отрази в продуктовата спецификация като равностоеен на производството на варена медовина.

Разликата в метода на производство при двата вида медовина произтича единствено от различния метод за приготвяне на мъстта. При неварените медовини методът не включва използването на високи температури, докато мъстта за производството на варена медовина се вари. Следващите етапи от процеса на производство са едни и същи и при двата вида.

#### Метод на производство

В раздел „Суровини“ тирето:

„— Билки и подправки: карамфил, канела, мускатово орехче или джинджифил“

е заменено със следното:

„— Билки и подправки или хмел“

С предложеното изменение се цели да бъде разширен диапазонът от билки и подправки (освен четирите, споменати в първоначалната спецификация) и да се даде възможност за добавянето на хмел.

Това е обосновано с исторически съображения, тъй като от XIX в. насам в публикации в този сектор се споменават както хмелът, така и голямо разнообразие от билки и подправки. Националните разпоредби от 1948 г. допускат диапазон от съставки, който отговаря на предложеното изменение.

Тирето:

„— Етилов алкохол от селскостопански произход (евентуално).“

е заменено със следното:

„— Етилов алкохол от селскостопански произход или меден дестилат (евентуално).“

Освен етиловия алкохол от селскостопански произход се разрешава също така да се добавя меден дестилат — висококачествен продукт, чието използване влияе положително върху вкуса на медовината.

Добавено е следното тире:

„— Винена или лимонена киселина.“

Използването на винена или лимонена киселина трябва да се спомене поради технологични причини. Употребата им е исторически обоснована, тъй като е разрешена още с националните разпоредби от 1948 г.

Формулировката:

„Варене на медовинената мъст при температура 95—105 °C.“

е заменена със следното:

„Приготвяне на медовинената мъст:

При приготвянето на варени медовини мъстта се загрява (вари) при температура 95—105 °C.

При неварените медовини медът се разтваря в хладка вода при температура 20—30 °C.“

Целта на това изменение е да се предостави информация за двата метода за приготвяне на медовинената мъст за производството на медовина в зависимост от това дали медовината е варена, или неварена.

В „Етап 1“ от раздела „Метод на производство“ изречението:

„Но тъй като съответната захарна концентрация би била прекалено висока за действието на дрождите при ферментацията, подготвя се мъст със следното съотношение: 1 част мед и 2 части вода, с евентуална добавка от билки и подправки.“

е заменено със следното:

„Тъй като концентрацията на захар е твърде висока, за да започне ферментационен процес, предизвикан от дрождите, мъстта се приготвя в следното съотношение: 1 част мед и 2 части вода, към които могат да се прибавят билки и подправки или хмел.“

По този начин се включва възможността — освен билки и подправки — да се добавя и хмел. Това изменение произтича от допълването на списъка с разрешените суровини.

Изреченията:

„За нуждите на стриктното спазване на съотношението между меда и водата и за получаването на желанния извлек, за варенето на мъстта се използва резервоар с парна риза. Този метод на варене предотвратява карамелизацията на захарите.“

са заменени със следното:

При варените медовини за стриктното спазване на съотношението на вода и мед и получаването на изисквания извлек се използва резервоар с мъст, снабден с парна риза. Този метод на варене предотвратява карамелизирането на захарите.“

Тази информация е добавена, за да се поясни, че сведението се отнася за варените медовини. Когато се приготвят неварени медовини, не е необходимо да се използва резервоар с парна риза, тъй като при приготвяне на мъст при ниски температури захарите не се карамелизират.

В „Етап 2“ от раздела „Метод на производство“ формулировката:

„Мъстта се охлажда до температура 20—22 °С, която е оптимална за размножаването на дрождите.“

е заменена със следното:

„При варените медовини мъстта се охлажда до температура 20—22 °С, която е оптимална за размножаването на дрождите.“

С това изменение се цели да се поясни, че мъстта се охлажда, когато се произвеждат варени медовини. При неварените медовини това не е необходимо, тъй като мъстта се приготвя при ниска температура.

В „Етап 5“ от раздела „Метод на производство“ формулировката:

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“ („Прецеждане на ферментиралата мъст.“)

е коригирана на полски език и гласи следното:

„Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“ („Преточване на ферментиралата мъст.“)

Думата „odciąż“ е заменена с правилната дума за въпросния процес: „obciąż“ — по този начин е коригирана печатна грешка.

В „Етап 7“ от раздела „Метод на производство“ вследствие на разширяването на списъка на разрешените суровини са допълнени хмел и винена или лимонена киселина и меден дестилат.

Тирето:

„— добавяне на билки и подправки“

е заменено със следното:

„— добавяне на извлекци от билки и подправки, или хмел“.

Добавено е следното тире:

„— добавяне на винена или лимонена киселина“.

Тирето:

„— добавяне на етилов алкохол от селскостопански произход.“

е заменено със следното:

„— добавяне на етилов алкохол от селскостопански произход и/или меден дестилат. Количеството на добавения алкохол се изчислява чрез преобразуване в еквивалентно съдържание на мед.“

Информацията относно преобразуването в еквивалентно съдържание на мед произхожда от действащите национални разпоредби. Въмъкването на този текст е важно, тъй като въпросът относно преобразуването е включен в полските секторни разпоредби, а продукти, които са храни с традиционно специфичен характер, може да се произвеждат извън държавата на заявителя.

*Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта*

В раздела „Специфичен характер на продукта“ изречението:

„Специфичният характер на медовината „dwójniak“ по-специално произтича от прилагането и стриктното спазване на установеното съотношение на мед и вода в медовинената мъст — една част мед и една част вода.“

е заменено със следното:

„Специфичният характер на медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“ по-специално произтича от прилагането и стриктното спазване на установеното съотношение на мед и вода в медовината — една част мед и една част вода.“

По този начин е включен текст, указващ, че ключово е съотношението на водата към меда в медовината, а не в медовинената мъст; това съответства на измененията, направени в точка 3.2.

Във „Физикохимични и органолептични характеристики“ от раздела „Специфичен характер на продукта“ тирето:

„— редуциращи инвертни захари: над 175—230 g/l,“

е заменено със следното:

„— редуциращи захари след инверсия: 175—230 g/l,“

Това е необходима формална корекция. След изменението (чрез премахването на излишни думи) стойностите отговарят на посочените в спецификацията физикохимични показатели, които са характерни за „dwójniak staropolski tradycyjny“.

Към описанието на елементите, които определят традиционния характер на продукта, са добавени цитати, свидетелстващи за традиционния характер на двата метода на приготвяне на мъстта, в резултат на които се получават варените и неварените медовини.

Направени са също така корекции на наименованието: където е целесъобразно, думата „dwójniak“ е заменена с актуалното наименование на продукта, а именно „dwójniak staropolski tradycyjny“.

#### ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

### „DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

ЕС №: TSG-PL-0036-AM02 – 11.1.2019 г.

#### Полша

#### 1. Наименование/наименования

„Dwójniak staropolski tradycyjny“

#### 2. Вид продукт

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.)

#### 3. Основания за регистрация

##### 3.1. Продуктът:

е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

В Полша медовина се произвежда от повече от хиляда години, което се потвърждава от многобройни исторически източници. Първите писмени сведения датират от X в., а в публикации от XVII в. и XVIII в. се намира информация за различни разновидности на медовината. Вековната техника на производство е претърпяла само несъществени промени. „Dwójniak staropolski tradycyjny“ е един от четирите вида медовина. Тя се приготвя по традиционни рецепти при стриктно спазване на определените съотношения на меда и водата.

##### 3.2. Наименованието:

е било използвано традиционно за този специфичен продукт;

е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Терминът „dwójniak“ произхожда от числителното 2 (на полски: „dwa“) и е пряко свързан с исторически установения състав и метод на производство на „dwójniak“ — съотношението на мед и вода в медовината е 1 част мед към 1 част вода. Следователно наименованието изразява специфичния характер на продукта. Тъй като терминът „dwójniak“ е дума, която се използва единствено за означаване на специфичен вид медовина, следва също да се признае, че и наименованието е специфично само по себе си.

#### 4. Описание

- 4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Продуктът „dwójniak staropolski tradycyjny“ е медовина — бистра напитка, която се получава чрез ферментация на медовинена мъст и се отличава с характерен меден аромат и с вкуса на използваната суровина.

„Dwójniak staropolski tradycyjny“ може да се характеризира с вкус, обогатен с вкуса на използваните подправки, хмел и плодови сокове. Цветът на „dwójniak staropolski tradycyjny“ варира от златист до тъмнокехлибарен и зависи от вида на използвания за производството мед.

В зависимост от използвания метод за приготвяне на мъстта медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“ бива два вида — варена и неварена.

Типичните физикохимични характеристики на медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“ са:

- алкохолно съдържание: 15—18 % (обемни),
- редуциращи захари след инверсия: 175—230 g/l,
- обща киселинност, изразена като еквивалентно съдържание на ябълчена киселина: 3,5—8 g/l,
- съдържание на летливи киселини, изразено като еквивалентно съдържание на оцетна киселина: макс. 1,4 g/l,
- обща захарност в грамове, която след събиране с умноженото по 18 действително алкохолно съдържание в обемни проценти дава стойност, не по-малка от 490,
- беззахарен извлек: мин.:
  - 25 g/l,
  - 30 g/l при плодова медовина,
- пепел: мин. 1,3 g/l при плодова медовина.

При производството на „dwójniak staropolski tradycyjny“ е забранено използването на консерванти, стабилизатори, изкуствени оцветители и ароматизанти.

- 4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Суровини:

- Натурален мед със следните характеристики:
  - съдържание на вода: макс. 20 % (тегловни),
  - съдържание на редуциращи захари: мин. 70 % (тегловни),
  - общо съдържание на захароза и мелезитоза: макс. 5 % (тегловни),
  - обща киселинност в ml — на база 1 mol/l разтвор на NaOH на 100 g мед, в интервала 1—5,
  - съдържание на 5-хидроксиметилфурфурол (HMF): макс. 4,0 mg на 100 g мед.
- Дрожди за медовина със силен ферментационен ефект — подходящи за получаване на високоалкохолен извлек от мъстта.
- Билки и подправки или хмел.
- Натурални плодови сокове или пресни плодове.
- Етилов алкохол от селскостопански произход или меден дестилат (евентуално).
- Винена или лимонена киселина.

Метод на производство:

Етап 1

Приготвяне на медовинената мъст:

При неварените медовини медът се разтваря в хладка вода при температура 20—30 °C.

При приготвянето на варени медовини мъстта се загрява (вари) при температура 95—105 °C.

Изискваното съотношение между меда и водата при приготвянето на „dwójniak staropolski tradycyjny“ е: 1 част мед към 1 част вода (или вода с плодов сок) в крайния продукт. Тъй като концентрацията на захар е твърде висока, за да започне ферментационен процес, предизвикан от дрождите, мъстта се приготвя в следното съотношение: 1 част мед и 2 части вода, към които могат да се прибавят билки и подправки или хмел. При плодови медовини поне 30 % от водата се замества с плодов сок. За да бъде спазено изискваното съотношение между меда и водата, което е характерно за „dwójniak staropolski tradycyjny“, останалата част от меда се добавя в последната фаза на ферментацията или по време на отлежаването.

При варените медовини за стриктното спазване на съотношението на вода и мед и получаването на изисквания извлек се използва резервоар с мъст, снабден с парна риза. Този метод на варене предотвратява карамелизирането на захарите.

#### Етап 2

При варените медовини мъстта се охлажда до температура 20—22 °С, която е оптимална за размножаването на дрождите. Тя трябва да се охлади в деня на производството, като времето за охлаждане зависи от ефективността на охладителя. Охлаждането гарантира микробиологичната безопасност на мъстта.

#### Етап 3

Ферментация — добавяне на разтвор с дрожди към мъстта във ферментационен резервоар.

#### Етап 4

А. Бурна ферментация: 6—10 дни. Поддържането на температурата до максимум 28 °С осигурява правилното протичане на процеса на ферментация.

Б. Тиха ферментация: 3—6 седмици. Периодът на тихата ферментация гарантира постигането на подходящите физикохимични характеристики.

На този етап е възможно да се добави останалото количество мед, за да се постигне изискваното съотношение между меда и водата при производството на „dwójniak“.

#### Етап 5

Преточване на ферментиралата мъст.

След получаване на алкохолно съдържание от поне 12 % (обемни), трябва да се направи преточване преди отлежаването. Тази операция гарантира подходящите физикохимични и органолептични характеристики. Оставянето на ферментиралата мъст върху утайките след периода на тихата ферментация се отразява неблагоприятно на органолептичните характеристики поради саморазлагане на дрождите.

#### Етап 6

Отлежаване (зреене) и отделяне на утайките (декантиране) — операцията се повтаря колкото пъти е необходимо, за да се предотврати протичането на нежелани процеси в утайките (саморазлагане на дрождите). По време на отлежаването е възможно да бъдат провеждани процеси като пастьоризиране и филтриране. На този етап може да се добави оставащото количество мед, необходимо за спазване на изискваното съотношение между меда и водата в „dwójniak“, ако не е било добавено в последната фаза на ферментацията. Този етап е от съществено значение за осигуряването на подходящите органолептични характеристики на продукта.

Минималният период за отлежаване на „dwójniak staropolski tradycyjny“ е 2 години.

#### Етап 7

Коригиране на вкуса (състава) — този етап е свързан с подготовката на краен продукт, който има органолептичните и физикохимичните свойства, присъщи на „dwójniak staropolski tradycyjny“. За да се осигури постигането на изискваните характеристики, е възможно органолептичните и физикохимичните характеристики да се коригират чрез:

- добавяне на мед за подслаждане на медовината,
- добавяне на извлекци от билки и подправки, или хмел,
- добавяне на етилов алкохол от селскостопански произход и/или меден дестилат. Количеството на добавения алкохол се изчислява чрез преобразуване в еквивалентно съдържание на мед,
- добавяне на винена или лимонена киселина.

Целта на този етап е да се получи продукт с характерния букет на медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“.

## Етап 8

Наливане в единични опаковки при температура 18—25 °C. Препоръчва се медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“ да се представя в традиционни опаковки, като например: дамаджани, керамични съдове или дъбови бъчви.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Специфичен характер на продукта:

Специфичният характер на медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“ се дължи на:

- приготвянето на мъстта (състав и съотношение на суровините),
- отлежаването и зреенето,
- нейните физикохимични и органолептични характеристики.

Приготвяне на мъстта (състав и съотношение на суровините):

Специфичният характер на медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“ по-специално произтича от прилагането и стриктното спазване на установеното съотношение на мед и вода в медовината — една част мед и една част вода. Това съотношение обуславя всички по-нататъшни етапи от производството на „dwójniak staropolski tradycyjny“, благодарение на които медовината придобива уникалните си свойства.

Отлежаване и зреене:

Съгласно традиционната стара полска рецепта характерът на продукта зависи от спазването на определения период за отлежаване и зреене. За медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“ този период е поне 2 години.

Физикохимични и органолептични характеристики:

Спазването на всички етапи на производството, включени в спецификацията, гарантира, че полученият продукт е с уникален вкус и аромат. Уникалният вкус и аромат на „dwójniak staropolski tradycyjny“ се дължат на подходящото захарно и алкохолно съдържание:

- редуциращи захари след инверсия: 175—230 g/l,
- обща захарност в грамове, която след събиране с умноженото по 18 действително алкохолно съдържание в обемни проценти дава стойност, не по-малка от 490,
- алкохолно съдържание: 15—18 % (обемни).

Благодарение на строго определените съотношения на използваните при производството съставки, медовината „dwójniak staropolski tradycyjny“ има типично вискозна и течна консистенция, която я отличава от другите видове медовина.

Традиционен метод на производство:

Производството на медовина в Полша има хилядолетна традиция и се характеризира с голямо разнообразие. Развитието и усъвършенстването на метода на производство през вековете са довели до появата на много видове медовини. Историята на производството на медовина датира още от възникването на полската държава. През 966 г. испанският дипломат, търговец и пътешественик Ибрахим ибн Якуб е отбелязал в своите записки: „Освен храна, месо и орна земя, в страната на Мешко I има в изобилие и медовина, както се наричат славянските вина и алкохолни напитки“ (Мешко I е първият исторически засвидетелстван владетел на Полша). В хрониките на Галус Анонимус, който е описал полската история в края на XI и началото на XII в., също се споменава многократно за производството на медовина.

В полската народна епопея „Пан Тадеуш“ от Адам Мицкевич, в която се описва животът на благородническото съсловие през 1811—1812 г., се съдържа обширна информация за производството на медовина и обичаите, свързани с нейната консумация, както и за различни видове медовина. Споменавания на медовина могат да се намерят и в поемите на Томаш Зан (1796—1855 г.), както и в романовата трилогия на Хенрик Сенкевич, посветена на събитията в Полша през XVII в. („С огън и меч“, 1884 г.; „Потоп“, 1886 г.; „Пан Володиовски“, 1887 и 1888 г.).



В изворните материали, описващи полските кулинарни традиции през XVII и XVIII в., се съдържат не само общи споменавания за медовина, но и за различните нейни видове. В зависимост от метода на производство те се наричат: „rółtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ и „czwórniak“. Всяко от тези наименования обозначава различен вид медовина — произведена с различно съотношение на меда и водата или сока, както и с различен период на отлежаване. Технологиите за производство на медовината „dwójniak“ се използват — с малки изменения — от векове.

Традиционен състав:

Традиционното разделение на медовината на „rółtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ и „czwórniak“ съществува в Полша от векове и продължава да присъства и днес в съзнанието на потребителите. След Втората световна война са предприемани опити за правно регламентиране на традиционното делене на медовината на четири категории. Това разделение е окончателно установено в полската нормативна уредба през 1948 г. със Закона за производството на вина, винени мъсти, медовини и търговията с такива продукти („Официален вестник за законите на Република Полша“ от 18 ноември 1948 г.). В този закон се съдържат разпоредби за производството на различните видове медовина, в които се уточняват съотношенията на мед и вода и технологичните изисквания. Съотношението на вода и мед при „dwójniak“ е посочено, както следва: „Dwójniak“ може да се нарича единствено медовина, произведена от една част натурален мед и една част вода“.

Два метода за приготвяне на мъстта:

Мъстта за производството на традиционни медовини може да се приготви по два начина: чрез варене или чрез пропускане на този етап. Разграничение между двата метода на производство се прави в много писмени източници, като например:

— **„Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“** от свещеника Юзеф Амброжевич (Варшава, 1891 г.). В този труд са описани два метода за производство на медовина.

„Има два начина, по които можем да правим медовина от суров мед:

- 1) с помощта на огън, с други думи чрез варене;
- 2) без помощта на огън, т.е. без варене.“

— **„Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje“** от Теофил Чешелски (Лвов, 1892 г.), където медовините са класифицирани според начина, по който е приготвена мъстта за ферментация:

„Има два начина, по които можем да направим напитка от мед, а именно:

- a) с помощта на огън, с други думи чрез варене;
- b) по студения метод.“

— **„Mała encyklopedia rolnicza“** (Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Варшава, 1964 г.), където на стр. 410 е описано разделянето на медовините в категории:

„В зависимост от метода на приготвяне на медовинената мъст има **неварени** медовини, получавани от мъст, която не е била загрята, и варени медовини, получавани от мъст, която е била загрята (варена).“