

Úřední věstník

Evropské unie

C 214



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

29. června 2020

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 214/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9700 — Dnata/Alpha LSG) ⁽¹⁾	1
2020/C 214/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Zahájení řízení (Případ M.9564 — LSEG/Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾	5
2020/C 214/06	Stažení oznámení o spojení podniků (Věc M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 214/07	Směnné kurzy vůči euru — 26. června 2020	7
---------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 214/08	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	8
2020/C 214/09	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	16

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9700 — Dnata/Alpha LSG)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 214/01)

Dne 6. března 2020 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32020M9700. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 214/02)

Dne 23. ledna 2020 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32020M9633. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 214/03)

Dne 16. června 2020 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32020M9782. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Zahájení řízení
(Případ M.9564 — LSEG/Refinitiv Business)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 214/04)

Komise dne 22. června 2020 rozhodla zahájit řízení ve výše uvedené věci poté, co dospěla k závěru, že oznámené spojení vyvolává vážné pochybnosti, pokud jde o jeho slučitelnost s vnitřním trhem. Zahájením řízení je otevřena druhá fáze šetření oznámeného spojení, aniž by bylo jakkoli předjímánno konečné rozhodnutí v této věci. Toto rozhodnutí vychází z čl. 6 odst. 1 písm. c) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí předložily své případné připomínky k navrhovanému spojení.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do 15 dnů ode dne zveřejnění tohoto oznámení, jinak nebudou plně vzaty v úvahu pro účely tohoto řízení. Připomínky lze Komisi zaslat faxem (+32 22964301), e-mailem na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu nebo poštou s uvedením čísla jednacího M.9564 — LSEG/Refinitiv Business na adresu Generálního hospodářství pro hospodářskou soutěž Komisi:

Evropská komise
generální ředitelství pro hospodářskou soutěž
Evidence fúzí
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 214/05)

Dne 22. června 2020 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32020M9849. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Stažení oznámení o spojení podniků
(Věc M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 214/06)

Nařízení Rady (ES) č. 139/2004

Evropská komise dne 15. května 2020 obdržela oznámení ⁽¹⁾ o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ („nařízení o spojování“).

Oznamující strana dne 23. června 2020 Komisi sdělila, že své oznámení stahuje.

⁽¹⁾ Úř. věst. C 177, 27.5.2020, s. 5.

⁽²⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

26. června 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1213	CAD	kanadský dolar	1,5318
JPY	japonský jen	119,93	HKD	hongkongský dolar	8,6904
DKK	dánská koruna	7,4523	NZD	novozélandský dolar	1,7428
GBP	britská libra	0,90575	SGD	singapurský dolar	1,5608
SEK	švédská koruna	10,4773	KRW	jihokorejský won	1 346,19
CHF	švýcarský frank	1,0631	ZAR	jihoafrický rand	19,3799
ISK	islandská koruna	155,00	CNY	čínský juan	7,9298
NOK	norská koruna	10,8850	HRK	chorvatská kuna	7,5575
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 944,89
CZK	česká koruna	26,808	MYR	malajsijský ringgit	4,8115
HUF	maďarský forint	355,15	PHP	filipínské peso	56,053
PLN	polský zlotý	4,4684	RUB	ruský rubl	77,8800
RON	rumunský lei	4,8426	THB	thajský baht	34,674
TRY	turecká lira	7,6865	BRL	brazilský real	6,0595
AUD	australský dolar	1,6313	MXN	mexické peso	25,5836
			INR	indická rupie	84,8215

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2020/C 214/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU č.: TSG-PL-0035-AM02 – 11. 1. 2019

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název seskupení: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adresa: Świętokrzyska 20
00 002 Warszawa
POLSKA/POLAND

Tel. + 48 222434176

E-mail: office@zppraw.pl

Organizace zaměstnavatelů Polská rada pro vinařství je největší polskou organizací zastupující odvětví vína. Sdružuje producenty kvašených (fermentovaných) nápojů, včetně medoviny. Je to nezávislý subjekt tvořený členy národní rady pro vinařství a výrobu medoviny při Vědecko-technickém sdružení inženýrů a techniků potravinářského průmyslu a je žadatelem o zápis názvu jako „ZTS“ (zaručená tradiční specialita).

2. Členský stát nebo třetí země

Polsko

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3. Položka specifikace produktu, již se změna (změny) týká (týkají)

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Jiné. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu

4. Druh změny (změn)

- ☒ Změna specifikace produktu zapsaného jako ZTS, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. Změna (změny)

V bodě 3.2 se věta:

„Název „czwórniak“ je odvozen od číslovky „4“ (polsky „cztery“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovém roztoku, který představuje 1 díl medu na 3 díly vody.“

nahrazuje větou:

„Pojem „czwórniak“ je odvozen od číslovky „4“ (polsky „cztery“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovině, který představuje 1 díl medu na 3 díly vody.“

Je tak opravena informace, že slovo „czwórniak“ je odvozeno od poměru vody a medu v medovém roztoku. Podle nového znění se vychází z poměru vody a medu v medovině, tedy v koncovém produktu. Změna má pořádkový charakter a nemá vliv na specifiky produktu. Vyplývá ze skutečnosti, že v souladu s polskými vnitrostátními předpisy již z roku 1948 „lze název „czwórniak“ používat pouze pro medovinu vyrobenou z jedné části přírodního medu a třech částí vody“. Včelí med se v průběhu produkce přidává nejen ve fázi přípravy medového roztoku, v souvislosti s tím je nutno vzít v úvahu poměr mezi medem a vodou nebo šťávou v hotové medovině.

Popis produktu

Věta:

„Czwórniak staropolski tradycyjny“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření.“

se nahrazuje větou:

„Czwórniak staropolski tradycyjny“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření, chmele a ovocných šťáv.“

Změna má pořádkový charakter. Původní specifikace produktu připouští možnost přidání ovocných šťáv při výrobě produktu „czwórniak staropolski tradycyjny“. Proto je třeba zohlednit vliv ovocných šťáv na chuť výrobku. V žádosti se navrhuje rozšíření části „surovin“ o chmel. Cílem je tedy zohlednit také vliv chmele na chuť produktu „czwórniak staropolski tradycyjny“.

Doplňuje se věta:

„V závislosti na použité metodě přípravy medového roztoku se rozlišují dva typy produktu „czwórniak staropolski tradycyjny“: vařený a nevařený.“

Existují dva druhy produktu „Czwórniak staropolski tradycyjny“: vařený a nevařený. Původní specifikace produktu zohledňuje pouze vařenou verzi produktu. Cílem navrhované změny je zohlednit ve specifikaci produktu také nevařenou verzi. Změna má opodstatnění i na základě historických pramenů. Z informací obsažených v literárních pramenech z 19. století (mimo jiné „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“, Józef Ambrożewicz, 1891, „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje“, Teofil Ciesielski, 1892) vyplývá, že z medoviny se vyrábí nápoje dvěma způsoby: procesem vaření nebo bez tepelného zpracování. Kromě toho je rozdělení medoviny na vařenou a nevařenou rovněž uvedeno v Malé zemědělské encyklopedii z roku 1964.

Nevařená medovina se vyrábí starou tradiční metodou, která je však zároveň technologicky komplikovaným procesem, jelikož se medový roztok připravuje bez tepelného zpracování. Z důvodu vysokého rizika zkažení nálevu, zejména ve fázi fermentace a stabilizace, se tato metoda přestala používat. V posledních letech se však k jejímu používání znovu přistupuje, v této souvislosti je důležité, aby ve specifikaci produktu byla zohledněna jakožto ekvivalentní metoda produkce vařené medoviny.

Rozdíl ve způsobech produkce obou druhů medovin spočívá pouze v jiném způsobu přípravy medového roztoku. V případě nevařené medoviny se medový roztok připravuje bez zahřívání na vysokou teplotu, zatímco medový roztok při výrobě tepelně zpracované medoviny se vaří. Další etapy technologického procesu jsou u obou druhů stejné.

Metoda produkce

V oddíle „Suroviny“ se podbod:

„Byliny a koření: hřebíček, skořice, muškátový ořech nebo zázvor“

nahrazuje tímto:

„Byliny a koření nebo chmel“.

Cílem navrhované změny je rozšíření seznamu užívaného koření (pokud jde o čtyři zmíněné názvy v původní specifikaci) a umožnění dodání chmele. Má to historické důvody, jelikož chmel a celá řada koření jsou jmenovány v odvětvových publikacích od začátku 19. století. Národní recepty z roku 1948 umožňovaly rozsah dodatků shodný s předloženým návrhem změny.

Byl dodán rovněž podbod: „Kyseliny vinné nebo citrónové.“

Záměrem je zohlednění použití kyseliny vinné nebo citrónové z technologických důvodů. Tento postup je historicky odůvodněný – byl zmíněn již v národních receptech z roku 1948.

V oddíle „Metoda produkce, Krok 1“ se vkládá text o dvou metodách přípravy medového roztoku k produkci nevařené a vařené medoviny.

Místo věty:

„Vaření medového roztoku při teplotě 95–105 °C.“

se vkládá text:

„Příprava medového roztoku:

V případě nevařené medoviny se včelí med rozpustí ve vlažné vodě o teplotě 20–30 °C.

Při přípravě vařené medoviny se medový roztok vaří při teplotě 95–105 °C.“

Navrhovaná změna zohledňuje rozdíly v přípravě medového roztoku k produkci vařené a nevařené medoviny. Jedná se o přirozený důsledek rozšíření specifikace o metodu produkce nevařené medoviny, která spočívá v přípravě medového roztoku rozpuštěním medu ve vlažné vodě.

V oddíle „Metoda produkce, Krok 1“ se věta:

„V případě medoviny „czwórniak“ představuje požadovaný poměr medu a vody 1 díl medu na 3 díly vody (popř. vody s ovocnou šťávou) případně s přidaným kořením či bylinami.“

nahrazuje zněním:

„V případě medoviny „czwórniak“ představuje požadovaný poměr medu a vody 1 díl medu na 3 díly vody (popř. vody s ovocnou šťávou) případně s přidaným kořením či bylinami nebo chmelem.“

Doplněna je možnost dodat kromě koření a bylin i chmel. Změna vyplývá z doplnění seznamu přípustných surovin.

Věta:

„Přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu je možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm. Tento způsob vaření brání karamelizaci cukrů.“

se nahrazuje větou:

„V případě vařené medoviny je přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm. Tento způsob vaření brání karamelizaci cukrů.“

Znění je doplněno o informace, že se záležitost týká vařené medoviny. Použití varných nádob s dvojitým parním pláštěm není nutné v případě nevařených medovin – při přípravě medového roztoku na studeno nedochází ke karamelizaci cukrů.

V oddíle „Metoda produkce, Krok 5“

se věta:

„Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.“

nahrazuje větou:

„Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.“ [Nemá vliv na české znění]

Slovo „odciąg“ je nahrazeno správným názvem postupu „obciąg“ – byl tak opraven překlep v původním polském znění.

V oddíle „Metoda produkce, Krok 7“ byly v souvislosti s rozšířením seznamu přípustných surovin doplněny chmel, kyselina vinná a citrónová.

Podbod:

„dodání výtahků z bylin a koření“

se nahrazuje zněním:

„dodání výtahků z bylin a koření nebo chmele“.

Byl dodán podbod:

„dodání kyseliny vinné nebo citrónové“.

Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu

V oddíle nazvaném „Zvláštní povaha zemědělského produktu“ se věta:

„Zvláštní povaha medoviny „czwórniak“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovém roztoku, který se skládá z 1 dílu medu a 3 dílů vody.“

nahrazuje zněním:

„Zvláštní povaha medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovině, která se skládá z 1 dílu medu a 3 dílů vody.“

Doplněn je dále text, podle něž je podstatný poměr vody a medu v medovině a nikoli v medovém roztoku, což odpovídá změnám provedeným v bodě 3.2.

Popis aspektů, které jsou pro tradiční charakter produktu rozhodující, byl doplněn citáty dokumentujícími tradiční charakter těchto dvou způsobů přípravy medového roztoku, z něhož se vyrábí vařená a nevařená medovina.

Kromě toho byl v obsahu opraven název. Název „czwórniak“ je na odpovídajících místech nahrazen novým aktuálním názvem „czwórniak staropolski tradycyjny“.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU č.: TSG-PL-0035-AM02 – 11. 1. 2019

Polsko

1. Název (názvy)

„Czwórniak staropolski tradycyjny“

2. Druh produktu

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3. Důvody zápisu do rejstříku

3.1. Jedná se o produkt, který:

- ☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu,
- ☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Jak potvrzují různé historické prameny, medovina se na území Polska vyrábí již víc než tisíc let. První zmínky v literatuře se objevují v 10. století a v publikacích ze 17. a 18. století lze najít informace týkající se různých druhů takových nápojů. Po staletí používaná technologie výroby se příliš nezměnila. „Czwórniak staropolski tradycyjny“ je jeden ze čtyř druhů medoviny. Vyrábí se podle tradičních receptur, přičemž se dodržuje přesně stanovený podíl včelího medu a vody.

3.2. Jedná se o název, který:

- ☒ je tradičně používán jako název konkrétního produktu,
- ☒ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

„Pojem „czwórniak“ je odvozen od číslovky „4“ (polsky „cztery“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovině, který představuje 1 díl medu na 3 díly vody.“ Tento název proto vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Vzhledem k tomu, že pojem „czwórniak“ je slovem používaným výhradně k popisu konkrétního druhu medoviny, je třeba zároveň uznat, že název je zvláštní sám o sobě.

4. Popis

4.1. Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

„Czwórniak staropolski tradycyjny“ je medovina, čirý kvašený nápoj z medového roztoku, pro nějž je typické charakteristické medové aroma a chuť použité suroviny.

„Czwórniak staropolski tradycyjny“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření, chmele a ovocných šťáv. Barva medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ může být zlatá až tmavě jantarová a závisí na druhu včelího medu, který byl použit k výrobě.

V závislosti na použité metodě přípravy medového roztoku se rozlišují dva typy produktu „czwórniak staropolski tradycyjny“: vařený a nevařený.

Fyzikálně-chemické vlastnosti medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“:

- obsah alkoholu od 9 do 12 objemových procent
- redukující cukry po inverzi od 35 do 90 g/l,
- celková kyselost vyjádřená jako kyselina jablečná v množství od 3,5 do 8 g/l,
- těkavé kyseliny vyjádřené jako kyselina octová v množství nejvýše 1,4 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 240,
- bezcukerný extrakt alespoň:
 - 15 g/l,
 - 20 g/l v případě ovocné medoviny,
- popel – alespoň 1,3 g/l – v případě ovocné medoviny.

Při výrobě medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ se nesmí používat konzervanty, stabilizátory, umělá barviva ani aromatické látky.

4.2. Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Suroviny:

- Přírodní včelí med s těmito parametry:
 - obsah vody nejvýše 20 % (m/m),
 - obsah redukujících cukrů alespoň 70 % (m/m),
 - obsah sacharózy včetně melecitózy nejvýše 5 % (m/m),

- celková kyselost ml 1 mol/1 roztoku NaOH na 100 g medu v rozpětí 1 až 5,
- obsah 5-hydroxymethylfurfuralu (HMF) nejvýše 4,0 mg/100 g medu,
- medovinové svrchní kvasinky zajišťující vysoký obsah alkoholu – přizpůsobené k přípravě medoviny s vysokým obsahem alkoholu,
- přírodní byliny a koření nebo chmel,
- přírodní ovocné šťávy nebo čerstvé ovoce,
- kyselina vinná nebo citrónová.

Metoda produkce:

Krok 1

Příprava medového roztoku:

V případě nevařené medoviny se včelí med rozpustí ve vlažné vodě o teplotě 20–30 °C.

Při přípravě vařené medoviny se medový roztok vaří při teplotě 95–105 °C.

V případě medoviny „czwórnjak“ představuje požadovaný poměr medu a vody 1 díl medu na 3 díly vody (popř. vody s ovocnou šťávou) případně s přidáním kořením či bylinami nebo chmelem. V případě výroby ovocné medoviny se alespoň 30 % vody nahradí ovocnou šťávou.

V případě vařené medoviny je přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm. Tento způsob vaření brání karamelizaci cukrů.

Krok 2

Ochlazení roztoku na teplotu 20–22 °C, která je nejvhodnější pro množení kvasinek, se provádí v případě vařené medoviny. Roztok musí být ochlazen v den výroby, doba chlazení závisí od účinnosti chladicího zařízení. Chlazení zajišťuje mikrobiologickou bezpečnost roztoku.

Krok 3

Příprava medového roztoku pro kvašení – přidání roztoku s kvasinkami do medového roztoku v nádobě určené pro kvašení.

Krok 4

A. Bouřlivé kvašení: 6–10 dní. Řádný průběh kvašení zajistí udržení teploty do 28 °C.

B. Tiché kvašení: 3–6 týdnů. Během tichého kvašení získává medovina příslušné fyzikálně-chemické parametry.

Krok 5

Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.

Po dosažení obsahu alkoholu nejméně 9 objemových procent je třeba stočit medovinu z kvasničných kalů ke zrání. To zajistí dosažení příslušných fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností medoviny. Pokud připravený roztok zůstane s kvasničnými kaly příliš dlouho po době tichého kvašení, nepříznivě se to odrazí na organoleptických vlastnostech vzhledem k autolýze kvasinek.

Krok 6

Dokvašování (zrání) a stáčení z kalů (dekantace) – tato činnost se opakuje podle potřeby a předchází nežádoucím procesům v kalech (autolýza kvasinek). Během dokvašování je možno provést některé technologické postupy, jako např. pasterizace nebo filtrace. Tento krok je důležitý pro zaručení příslušných organoleptických vlastností produktu.

Doba dokvašování medoviny „czwórnjak staropolski tradycyjny“ je alespoň 9 měsíců.

Krok 7

Dochucení – tento krok spočívá v úpravě konečného produktu, aby měl organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti typické pro medovinu „czwórnjak staropolski tradycyjny“. Aby se dosáhlo požadovaných parametrů, je možné provést úpravu organoleptických a fyzikálně-chemických vlastností prostřednictvím:

- doslazení medoviny včelím medem,
- dodání výtažků z bylin a koření nebo chmele,
- dodání kyseliny vinné nebo citrónové.

Cílem tohoto kroku je, aby získaný produkt měl charakteristickou vůni medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“.

Krok 8

Plnění medoviny do hotových balení za tepla při teplotě 55–60 °C. K balení medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ se doporučuje použití tradičních obalů, jako např.: skleněné baňaté láhve s dlouhým hrdlem, keramické nádoby či případně dubové sudy.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Zvláštní povaha produktu:

Zvláštní povaha medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ je důsledkem:

- přípravy medového roztoku (složení a poměr surovin),
- dokvašování a zrání,
- fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností.

Příprava medového roztoku (složení a poměr surovin):

Zvláštní povaha medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovině, která se skládá z 1 dílu medu a 3 dílů vody. Tento poměr ovlivňuje všechny další fáze výroby medoviny, díky nimž medovina „czwórniak staropolski tradycyjny“ získává výjimečné vlastnosti.

Dokvašování a zrání:

V souladu s tradiční staropolskou recepturou vyžaduje povaha produktu dodržení dané doby dokvašování a zrání. V případě medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ se jedná o dobu nejméně 9 měsíců.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržení všech výrobních kroků popsaných ve specifikaci zaručuje, že výsledkem bude produkt neopakovatelné chuti a vůně. Výjimečná chuť a vůně medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ je výsledkem daného obsahu cukru a alkoholu:

- redukující cukry po inverzi 35–90 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 240,
- obsah alkoholu od 9 do 12 objemových procent

Vzhledem k tomu, že k výrobě medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ se používá přesně daný poměr surovin, má tato medovina charakteristickou lepkavou a tekutou konzistenci, kterou se liší od ostatních druhů medovin.

Tradiční metoda produkce:

Výroba medoviny v Polsku se vyznačuje více než tisíc let dlouhou tradicí a velkou rozmanitostí. Díky rozvoji a zdokonalování výrobních postupů se během staletí vyvinula řada druhů medoviny. Historie jejich výroby sahá až k počátkům polské státnosti. V roce 966 si španělský diplomat, kupec a cestovatel Ibrahim Ibn Jakub zapsal, že „země krále Měška I. oplývá nejen jídlem, masem a ornou půdou, ale i medem, a slovanská vína a opojné nápoje se nazývají medovinou“ (Měšek I. byl první historicky doložený polský panovník). Řadu poznámek o výrobě medoviny obsahuje také kronika autora Galla Anonyma, který popisoval dějiny Polska na přelomu 11. a 12. století.

V polské národní epopeji „Pan Tadeáš“ od Adama Mickiewicze, která popisuje příběh z prostředí šlechty v letech 1811–1812, lze nalézt mnoho informací na téma výroby medoviny, zvyků spojených s její konzumací i o jejích různých druzích. Zmínky o medovině nalezneme mj. i v básních Tomasze Zana (1796–1855) a v trilogii Henryka Sienkiewicze popisující dějiny První republiky v 17. století („Ohněm a mečem“, vydáno 1884, „Potopa“, vydáno 1886, a „Pan Wołodyjowski“, vydáno 1887 a 1888).

V pramenech, které popisují polské kulinární tradice v 17. až 18. století nalezneme nejen obecné poznámky o medovině, ale již i zmínku o různých druzích. Podle způsobu výroby se medovina dělila na: jedenapůlnásobnou („półtorak“), dvojnásobnou („dwójniak“), trojnásobnou („trójniak“) a čtyřnásobnou („czwórniak“). Každý název popisuje jiný druh medoviny vyráběné s jiným poměrem medu a vody popř. šťávy a s jinou dobou zrání. Technologie výroby medoviny „czwórniak“ se používá s malými změnami již několik století.

Tradiční složení:

Tradiční rozdělení medoviny na druhy „półtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ a „czwórniak“ v Polsku platí již celá staletí a dodnes je v povědomí spotřebitelů. Po konci druhé světové války se objevily pokusy o právní úpravu tradičního rozdělení medoviny do čtyř kategorií. Toto rozdělení bylo nakonec zavedeno do polského právního řádu v roce 1948 zákonem o výrobě vín, vinných moštů, medovin a o obchodování s těmito produkty (polská sbírka zákonů ze dne 18. listopadu 1948). Tento zákon uvádí pravidla výroby medoviny, přesně stanoví použité poměry medu a vody a obsahuje i technologické požadavky. Popis podílu vody v případě medoviny „czwórniak staropolski tradycyjny“ zní takto: „Označení „Czwórniak“ smí nést pouze medovina, která byla vyrobena z jednoho dílu objemového přírodního medu a třech dílů vody“.

Dva způsoby produkce medového roztoku:

Medový roztok pro produkci tradiční medoviny lze připravit dvěma způsoby: vařením a bez tepelného zpracování. Dvě metody produkce se uvádějí v mnoha literárních pramenech např.:

— v publikaci *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów* kněze Józefa Ambroźewicza vydané ve Varšavě v roce 1891. Jsou zde prezentovány dva způsoby výroby medoviny.

„Existují dva způsoby, jak lze ze surového medu vyrobit medovinu:

- 1) *za pomoci ohně, tepelnou úpravou, tedy vařením,*
- 2) *bez ohně, tj. bez vaření.“*

— V publikaci *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* Teofila Ciesielského vydaná v roce 1892 ve Lwowie se uvádí rozdělení medoviny podle způsobu přípravy medového roztoku pro fermentaci:

„Z medu lze vyrábět nápoje dvojím způsobem, a sice:

- a) *za pomoci ohně, tepelnou úpravou, tedy vařením, a*
- b) *za studena.“*

— *Mała encyklopedia rolnicza* vydaná státním zemědělským a lesnickým vydavatelstvím ve Varšavě v roce 1964 popisuje na straně 410 rozdělení medoviny:

„V závislosti na způsobu přípravy medového roztoku se rozlišuje medovina nevařená připravená z nevařeného medového roztoku a vařená připravená z medového roztoku vařeného (tepelně zpracovaného).“

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2020/C 214/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU č.: TSG-PL-0034-AM02 – 11. 1. 2019

1 Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Název seskupení: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adresa: Świętokrzyska 20
00-002 Varšava
POLSKA/POLAND

Tel. + 48 222434176

E-mail: office@zpprw.pl

Organizace zaměstnavatelů Polská rada pro vinařství je největší polskou organizací zastupující odvětví vína. Sdružuje producenty kvašených (fermentovaných) nápojů, včetně medoviny. Je to nezávislý subjekt tvořený členy národní rady pro vinařství a výrobu medoviny při Vědecko-technickém sdružení inženýrů a techniků potravinářského průmyslu, která je žadatelem o zápis názvu jako „ZTS“ (zaručená tradiční specialita).

2. Členský stát nebo třetí země

Polsko

3. Položka specifikace produktu, již se změna (změny) týká (týkají)

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Jiné Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu

4. Druh změny (změn)

- ☒ Změna specifikace produktu zapsaného jako ZTS, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. ZMĚNA (ZMĚNY)

V bodě 3.2 se věta:

„Název „półtorak“ je odvozen od číslovky „1,5“ (polsky „półtora“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovém roztoku, který představuje 1 díl medu na 0,5 dílu vody.“

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

nahrazuje větou:

„Pojem „półtorak“ je odvozen od číslovky „1,5“ (polsky „półtora“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovině, který představuje 1 díl medu na 0,5 dílu vody.“

Je tak opravena informace, že slovo „półtorak“ je odvozeno od poměru vody a medu v medovém roztoku. Podle nového znění se vychází z poměru vody a medu v medovině, tedy v koncovém produktu. Změna má pořádkový charakter a nemá vliv na specifika produktu. Vyplyvá ze skutečnosti, že v souladu s polskými vnitrostátními předpisy již z roku 1948 „lze název „półtorak“ používat pouze pro medovinu vyprodukovanou z jedné části přírodního medu a poloviční části vody“. Včelí med se v průběhu produkce přidává nejen ve fázi přípravy medového roztoku, v souvislosti s tím je nutno vzít v úvahu poměr mezi medem a vodou nebo šťávou v hotové medovině.

Popis zboží

Věta:

„Półtorak staropolski tradycyjny“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření.“

se nahrazuje větou:

„Półtorak staropolski tradycyjny“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření, chmele a ovocných šťáv.“

Změna má pořádkový charakter. Původní specifikace produktu připouští možnost přidávání ovocných šťáv při výrobě produktu „półtorak staropolski tradycyjny“. Proto je třeba zohlednit vliv ovocných šťáv na chuť výrobku. V žádosti se navrhuje rozšíření části „surovin“ o chmel. Cílem je tedy zohlednit také vliv chmele na chuť produktu „półtorak staropolski tradycyjny“.

Doplňuje se věta:

„V závislosti na použité metodě přípravy medového roztoku se rozlišují dva typy produktu „półtorak staropolski tradycyjny“: vařený a nevařený.“

Existují dva druhy produktu „Półtorak staropolski tradycyjny“: vařený a nevařený. Původní specifikace produktu zohledňuje pouze vařenou verzi produktu. Cílem navrhované změny je zohlednit ve specifikaci produktu také nevařenou verzi. Změna má opodstatnění na základě historických pramenů. Z informací obsažených v literárních pramenech z 19. století (mimo jiné „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“, Józef Ambrożewicz, 1891, „Miodosytnictwo –czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje“, Teofil Ciesielski, 1892) vyplývá, že z medu se vyrábí nápoje dvěma způsoby: procesem vaření nebo bez tepelného zpracování. Rozdělení medoviny na vařenou a nevařenou je rovněž uvedeno v Malé zemědělské encyklopedii z roku 1964.

Nevařená medovina se vyrábí starou tradiční metodou, která je však zároveň technologicky komplikovaným procesem, jelikož se medový roztok připravuje bez tepelného zpracování. Z důvodu vysokého rizika zkažení nálevu, zejména ve fázi fermentace a stabilizace, se tato metoda přestala používat. V posledních letech se však k jejímu používání znovu přistupuje, v této souvislosti je důležité, aby ve specifikaci produktu byla zohledněna jakožto ekvivalentní metoda produkce vařené medoviny.

Rozdíl ve způsobech produkce obou druhů medovin (vařené i nevařené) spočívá pouze v jiném způsobu přípravy medového roztoku. V případě nevařené medoviny se medový roztok připravuje bez zahřívání na vysokou teplotu, zatímco medový roztok při výrobě tepelně zpracované medoviny se vaří. Další etapy technologického procesu jsou u obou druhů stejné.

Metoda produkce

V oddíle „Surovin“ se podbod:

„Byliny a koření: hřebíček, skořice, muškátový ořech nebo zázvor“

nahrazuje tímto:

„Byliny a koření nebo chmel“.

Cílem navrhované změny je rozšíření seznamu užívaného koření (pokud jde o čtyři zmíněné názvy v původní specifikaci) a umožnění dodání chmele. Má to historické důvody, jelikož chmel a celá řada koření jsou jmenovány v odvětvových publikacích od začátku 19. století. Národní recepty z roku 1948 umožňovaly rozsah dodatků shodný s předloženým návrhem změny.

Podbod:

„Ethylalkohol zemědělského původu (případně).“

se nahrazuje tímto:

„Ethylalkohol zemědělského původu nebo (případně) destilát z medu“.

Kromě dodávání ethylalkoholu zemědělského původu je povolen i medový destilát – vysoce kvalitní produkt, jehož použití pozitivně ovlivňuje chuť medoviny.

Byl dodán podbod: „Kyselina vinná nebo citrónová.“

Záměrem je zohlednění použití kyseliny vinné nebo citrónové z technologických důvodů. Tento postup je historicky odůvodněný – byl zmíněn již v národních receptech z roku 1948.

V oddíle „Metoda produkce, Krok 1“ Věta:

„Vaření medového roztoku při teplotě 95–105 °C.“

se nahrazuje větou:

„Příprava medového roztoku:

V případě vařené medoviny se medový roztok vaří při teplotě 95–105 °C.

Při přípravě nevařené medoviny se včelí med rozpouští ve vlažné vodě o teplotě 20–30 °C.“

Cílem této změny je doplnění informace o dvou metodách přípravy medového roztoku k produkci medoviny v závislosti na tom, zda se jedná o medovinu vařenou či nevařenou.

V oddíle „Metoda produkce, Krok 1“ se věta:

„Vzhledem k příliš vysoké koncentraci cukru s ohledem na působení kvasinek se roztok připravuje v poměru 1 díl medu na 2 díly vody, případně s přidáním kořením či bylinami.“

nahrazuje tímto:

„Vzhledem k příliš vysoké koncentraci cukru s ohledem na působení kvasinek se roztok připravuje v poměru 1 díl medu na 2 díly vody, případně s přidáním kořením či bylinami nebo chmelem.“

Doplněna je možnost dodat kromě koření a bylin i chmel. Změna vyplývá z doplnění seznamu přípustných surovin.

Věta:

„Přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu je možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm.“

se nahrazuje větou:

„V případě vařené medoviny je přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu možné díky použití varné nádoby s dvojitým parním pláštěm.“

Doplňuje se informace, že se záležitost týká vařené medoviny. Použití varných nádob s dvojitým parním pláštěm není nutné v případě nevařených medovin – při přípravě medového roztoku za studena nedochází ke karamelizaci cukrů.

V oddíle „Metoda produkce, Krok 2“ se věta:

„Ochlazení roztoku na teplotu 20–22 °C, která je nejvhodnější pro množení kvasinek.“

nahrazuje větou:

„Ochlazení roztoku na teplotu 20–22 °C, která je nejvhodnější pro množení kvasinek, se provádí v případě vařené medoviny.“

Cílem této změny je doplnění informace o tom, že chlazení roztoku se provádí při produkci vařené medoviny. Roztok při přípravě nevařené medoviny vzhledem k nízké teplotě během přípravy tento krok postup nevyžaduje.

V oddíle „Metoda produkce, Krok 5“ se věta:

„Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.“

nahrazuje větou:

„Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.“ [Nemá vliv na české znění]

Slovo „odciąg“ je nahrazeno správným názvem postupu „obciąg“ – byl tak opraven překlep v původním polském znění.

V oddíle „Metoda produkce, Krok 7“ byly v souvislosti s rozšířením seznamu přípustných surovin doplněny chmel, kyselina vinná a citrónová a medový destilát.

Podbod:

„dodání výtažků z bylin a koření“

se nahrazuje tímto:

„dodání výtažků z bylin a koření nebo chmele“.

Byl dodán podbod:

„dodání kyseliny vinné nebo citrónové“.

Podbod:

„dodání ethylalkoholu zemědělského původu.“

je nahrazen tímto:

„dodání ethylalkoholu zemědělského původu a/nebo medového destilátu. Množství přidaného alkoholu závisí na přepočtu podle odpovídajícího množství včelího medu.“

Informace o přepočtu alkoholu přidaného podle odpovídajícího množství včelího medu vycházejí z platných vnitrostátních právních předpisů. Vzhledem k tomu, že otázka přepočtu vyplývá z polských odvětvových právních předpisů a že produkty, které jsou zaručenými tradičními specialitami, mohou být vyráběny mimo zemi žadatele, je vhodné toto ustanovení doplnit.

Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu

V druhém oddíle nazvaném „Zvláštní povaha zemědělského produktu“ se věta:

„Zvláštní povaha medoviny „półtorak“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovém roztoku, který se skládá z 1 dílu medu a 0,5 dílu vody.“

nahrazuje větou:

„Zvláštní povaha medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovině, která se skládá z 1 dílu medu a 0,5 dílu vody.“

Doplněn je dále text, podle něž je podstatný poměr vody a medu v medovině a nikoli v medovém roztoku, což odpovídá změnám provedeným v bodě 3.2.

Popis aspektů, které jsou pro tradiční charakter produktu rozhodující, byl doplněn citáty dokumentujícími tradiční charakter těchto dvou způsobů přípravy medového roztoku, z něhož se vyrábí vařená a nevařená medovina.

Kromě toho byl v obsahu opraven název. Název „półtorak“ je na odpovídajících místech nahrazen novým aktuálním názvem „półtorak staropolski tradycyjny“.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU č.: TSG-PL-0034-AM02 – 11. 1. 2019

„Polsko“

1. **Název (názvy)**

„Półtorak staropolski tradycyjny“

2. **Druh produktu**

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3. **Důvody zápisu do rejstříku**3.1. *Jedná se o produkt, který:*

- ☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu,
- ☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Jak potvrzují různé historické prameny, medovina se na území Polska vyrábí již víc než tisíc let. První zmínky v literatuře se objevují v 10. století a v publikacích ze 17. a 18. století lze najít informace týkající se různých druhů takových nápojů. Po staletí používaná technologie výroby se příliš nezměnila. „Półtorak staropolski tradycyjny“ je jeden ze čtyř druhů medoviny. Vyrábí se podle tradičních receptur, přičemž se dodržuje přesně stanovený podíl včelího medu a vody.

3.2. *Jedná se o název, který:*

- ☒ je tradičně používán jako název konkrétního produktu,
- ☒ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Pojem „półtorak“ je odvozen od číslovky „1,5“ (polsky „półtora“) a souvisí přímo s historicky daným složením a způsobem výroby této medoviny, tedy s daným poměrem vody a medu v medovině, který představuje 1 díl medu na 0,5 dílu vody. Tento název proto vyjadřuje zvláštní povahu produktu. Vzhledem k tomu, že pojem „półtorak“ je slovem používaným výhradně k popisu konkrétního druhu medoviny, je třeba zároveň uznat, že název je sám o sobě specifický.

4. **Popis**4.1 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

„Półtorak staropolski tradycyjny“ je medovina, čirý kvašený nápoj z medového roztoku, pro nějž je typické charakteristické medové aroma a chuť použité suroviny.

„Półtorak staropolski tradycyjny“ se může vyznačovat i chutí obohacenou o chuť použitého koření, chmele a ovocných šťáv. Barva medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ může být zlatá až tmavě jantarová a závisí na druhu včelího medu, který byl použit k výrobě.

V závislosti na použité metodě přípravy medového roztoku se rozlišují dva typy produktu „półtorak staropolski tradycyjny“: vařený a nevařený.

Fyzikálně-chemické vlastnosti medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“:

- obsah alkoholu od 15 do 18 objemových procent,
- redukující cukry po inverzi více než 300 g/l,
- celková kyselost vyjádřená jako kyselina jablečná v množství od 3,5 do 8 g/l,
- těkavé kyseliny vyjádřené jako kyselina octová v množství nejvýše 1,4 g/l,

- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 600,
- bezcukerný extrakt alespoň:
 - 30 gramů na litr,
 - 35 g/l v případě ovocné medoviny,
- popel – alespoň 1,3 g/l – v případě ovocné medoviny.

Při výrobě medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ se nesmí používat konzervanty, stabilizátory, umělá barviva ani aromatické látky.

4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Suroviny:

- Přírodní včelí med s těmito parametry:
 - obsah vody nejvýše 20 % (m/m),
 - obsah redukujících cukrů alespoň 70 % (m/m),
 - obsah sacharózy včetně melecitózy nejvýše 5 % (m/m),
 - celková kyselost ml 1 mol/1 roztoku NaOH na 100 g medu v rozpětí 1 až 5,
 - obsah 5-hydroxymethylfurfuralu (HMF) nejvýše 4,0 mg/100 g medu,
- medovinové svrchní kvasinky zajišťující vysoký obsah alkoholu – přizpůsobené k přípravě medoviny s vysokým obsahem alkoholu,
- byliny a koření nebo chmel,
- přírodní ovocné šťávy nebo čerstvé ovoce,
- ethylalkohol zemědělského původu nebo medový destilát (případně),
- kyselina vinná nebo citrónová.

Metoda produkce:

Krok 1

Příprava medového roztoku:

V případě vařené medoviny se medový roztok vaří při teplotě 95–105 °C.

Při přípravě nevařené medoviny se včelí med rozpouští ve vlažné vodě o teplotě 20–30 °C.

V případě medoviny „półtorak“ představuje požadovaný poměr medu a vody 1 díl medu na 0,5 dílu vody (popř. vody s ovocnou šťávou) v hotovém výrobku. Vzhledem k příliš vysoké koncentraci cukru s ohledem na působení kvasinek se roztok připravuje v poměru 1 díl medu na 2 díly vody, případně s přidaným kořením či bylinami nebo chmelem. V případě výroby ovocné medoviny se alespoň 30 % vody nahradí ovocnou šťávou. Aby se zachoval příslušný poměr medu a vody, který je medovině „półtorak“ vlastní, přidává se zbylá část medu v závěrečné fázi kvašení či během dokvašování.

V případě vařené medoviny je přesné zachování poměru vody a medu a získání požadovaného extraktu možné díky použití varné nádoby s dvojítm parním pláštěm. Tento způsob vaření brání karamelizaci cukrů.

Krok 2

Ochlazení roztoku na teplotu 20–22 °C, která je nejvhodnější pro množení kvasinek, se provádí v případě vařené medoviny. Roztok musí být ochlazen v den výroby, doba chlazení závisí od účinnosti chladicího zařízení. Chlazení zajišťuje mikrobiologickou bezpečnost roztoku.

Krok 3

Příprava medového roztoku pro kvašení – přidání roztoku s kvasinkami do medového roztoku v nádobě určené pro kvašení.

Krok 4

A. Bouřlivé kvašení: 6–10 dní. Řádný průběh kvašení zajistí udržení teploty do 28 °C.

B. Tiché kvašení: 3–6 týdnů. Během tichého kvašení získává medovina příslušné fyzikálně-chemické parametry.

V této fázi lze přidat zbývající část medu potřebnou k dosažení příslušného poměru medu a vody v medovině „półtorak“.

Krok 5

Stáčení vykvašeného roztoku z kvasničných kalů.

Po dosažení obsahu alkoholu nejméně 12 objemových procent je třeba stočit medovinu z kvasničných kalů ke zrání. To zajistí dosažení příslušných fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností medoviny. Pokud připravený roztok zůstane s kvasničnými kaly příliš dlouho po době tichého kvašení, nepříznivě se to odrazí na organoleptických vlastnostech vzhledem k autolýze kvasinek.

Krok 6

Dokvašování (zrání) a stáčení z kalů (dekantace) – tato činnost se opakuje podle potřeby a předchází nežádoucím procesům v kalech (autolýza kvasinek). Během dokvašování je možno provést některé technologické postupy, jako např. pasterizace nebo filtrace. V této fázi lze přidat zbývající část medu potřebnou k dosažení příslušného poměru medu a vody v medovině „półtorak“, pokud tak nebylo učiněno v poslední fázi kvašení. Tento krok je důležitý pro zaručení příslušných organoleptických vlastností produktu.

Doba dokvašování medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ činí alespoň 3 roky.

Krok 7

Dochucení – tento krok spočívá v úpravě konečného produktu, aby měl organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti typické pro medovinu „półtorak staropolski tradycyjny“. Aby se dosáhlo požadovaných parametrů, je možné provést úpravu organoleptických a fyzikálně-chemických vlastností prostřednictvím:

- doslazení medoviny včelím medem,
- dodání výtažků z bylin a koření nebo chmele,
- dodání ethylalkoholu zemědělského původu a/nebo medového destilátu. Množství přidaného alkoholu závisí na přepočtu podle odpovídajícího množství včelího medu.
- dodání kyseliny vinné nebo citrónové.

Cílem tohoto kroku je, aby získaný produkt měl charakteristickou vůni medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“.

Krok 8

Plnění medoviny do hotových balení při teplotě 18–25 °C. K balení medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ se doporučuje použít tradičních obalů, jako např.: skleněné baňaté láhve s dlouhým hrdlem, keramické nádoby či případně dubové sudy.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Zvláštní povaha produktu:

Zvláštní povaha medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ je důsledkem:

- přípravy medového roztoku (složení a poměru surovin),
- dokvašování a zrání,
- fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností.

Příprava medového roztoku (složení):

Zvláštní povaha medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ je především důsledkem použití a přísného dodržování daného poměru vody a medu v medovině, která se skládá z 1 dílu medu a 0,5 dílu vody. Tento poměr ovlivňuje všechny další fáze výroby medoviny, díky nimž medovina „półtorak staropolski tradycyjny“ získává výjimečné vlastnosti.

Dokvašování a zrání:

V souladu s tradiční staropolskou recepturou vyžaduje povaha produktu dodržení dané doby dokvašování a zrání. V případě medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ se jedná o dobu alespoň 3 let.

Fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržení všech výrobních kroků popsaných ve specifikaci zaručuje, že výsledkem bude produkt neopakovatelné chuti a vůně. Výjimečná chuť a vůně medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ je výsledkem daného obsahu cukru a alkoholu:

- redukující cukry po inverzi více než 300 g/l,
- množství gramů cukru celkem, které po sečtení se skutečnou koncentrací alkoholu v objemových procentech vynásobenou 18 představuje hodnotu alespoň 600,
- obsah alkoholu od 15 do 18 objemových procent.

Vzhledem k tomu, že k výrobě medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ se používá přesně daný poměr surovin, má tato medovina charakteristickou lepkavou a tekutou konzistenci, kterou se liší od ostatních druhů medovin.

Tradiční metoda produkce:

Výroba medoviny v Polsku se vyznačuje více než tisíc let dlouhou tradicí a velkou rozmanitostí. Díky rozvoji a zdokonalování výrobních postupů se během staletí vyvinula řada druhů medoviny. Historie jejich výroby sahá až k počátkům polské státnosti. V roce 966 si španělský diplomat, kupec a cestovatel Ibrahim Ibn Jakub zapsal, že „země krále Měška I. oplývá nejen jídlem, masem a ornou půdou, ale i medem, a slovanská vína a opojné nápoje se nazývají medovinou“ (Měšek I. byl první historicky doložený polský panovník). Řadu poznámek o výrobě medoviny obsahuje také kronika autora Galla Anonyma, který popisoval dějiny Polska na přelomu 11. a 12. století.

V polské národní epopeji „Pan Tadeáš“ od Adama Mickiewicze, která popisuje příběh z prostředí šlechty v letech 1811–1812, lze nalézt mnoho informací na téma výroby medoviny, zvyků spojených s její konzumací i o jejích různých druzích. Zmínky o medovině nalezneme mj. i v básních Tomasze Zana (1796–1855) a v trilogii Henryka Sienkiewicze popisující dějiny První republiky v 17. století („Ohněm a mečem“, vydáno 1884, „Potopa“, vydáno 1886, a „Pan Wołodyjowski“, vydáno 1887 a 1888).

V pramenech, které popisují polské kulinární tradice v 17. až 18. století nalezneme nejen obecné poznámky o medovině, ale již i zmínku o různých druzích. Podle způsobu výroby se medovina dělila na: jedenapůlnásobnou („półtorak“), dvojnásobnou („dwójniak“), trojnásobnou („trójniak“) a čtyřnásobnou („czwórniak“). Každý název popisuje jiný druh medoviny vyráběné s jiným poměrem medu a vody popř. šťávy a s jinou dobou zrání. Technologie výroby medoviny „półtorak“ se používá s malými změnami již několik století.

Tradiční složení:

Tradiční rozdělení medoviny na druhy „półtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ a „czwórniak“ v Polsku platí již celá staletí a dodnes je v povědomí spotřebitelů. Po konci druhé světové války se objevily pokusy o právní úpravu tradičního rozdělení medoviny do čtyř kategorií. Toto rozdělení bylo nakonec zavedeno do polského právního řádu v roce 1948 zákonem o výrobě vín, vinných moštů, medovin a o obchodování s těmito produkty (polská sbírka zákonů ze dne 18. listopadu 1948). Tento zákon uvádí pravidla výroby medoviny, přesně stanoví použité poměry medu a vody a obsahuje i technologické požadavky. Popis podílu vody v případě medoviny „półtorak staropolski tradycyjny“ zní takto: „Označení „półtorak“ smí nést pouze medovina, která byla vyrobena z jednoho dílu objemového přírodního medu a třech dílů vody“.

Dva způsoby produkce medového roztoku:

Medový roztok pro produkci tradiční medoviny lze připravit dvěma způsoby: vařením a bez tepelného zpracování. Dvě metody produkce se uvádějí v mnoha literárních pramenech např.:

— v publikaci „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“ kněze Józefa Ambrożewicza vydané ve Varšavě v roce 1891. Jsou zde prezentovány dva způsoby výroby medoviny.

„Existují dva způsoby, jak lze ze surového medu vyrobit medovinu:

- 1) za pomoci ohně, tepelnou úpravou, tedy vařením,*
- 2) bez ohně, tj. bez vaření.“*

— V publikaci „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje“ Teofila Ciesielského vydaná v roce 1892 ve Lwowie se uvádí rozdělení medoviny podle způsobu přípravy medového roztoku pro fermentaci:

„Z medu lze vyrábět nápoje dvojím způsobem, a sice:

- a) za pomoci ohně, tepelnou úpravou, tedy vařením, a*
- b) za studena.“*

— „Mała encyklopedia rolnicza“ vydaná státním zemědělským a lesnickým vydavatelstvím ve Varšavě v roce 1964 popisuje na straně 410 rozdělení medoviny:

„V závislosti na způsobu přípravy medového roztoku se rozlišuje medovina nevařená připravená z nevařeného medového roztoku a vařená připravená z medového roztoku vařeného (tepelně zpracovaného).“

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS