

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 214/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY«

EU-nr.: TSG-PL-0035-AM02 — 11.1.2019

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Sammenslutningens navn: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adresse: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa
POLEN

Tlf. +48 222434176

E-mailadresse: office@zppraw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa er den største organisation, som repræsenterer vinsektoren i Polen. Dens medlemmer omfatter producenter af gærede produkter, herunder mjød. Det er en uafhængig enhed, der er etableret af medlemmer af Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, der ansøgte om registrering af denne betegnelse som en garanteret traditionel specialitet (GTS).

2. Medlemsstat eller tredjeland

Polen

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Andet. Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart

4. Type ændring

- ☒ Ændring — der ikke betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret GTS.

5. Ændring(er)

I punkt 3.2 er sætningen

»Navnet »czwórniak« stammer fra tallet »4« (PL: »cztery«) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og fremstillingsmetode for »czwórniak« — idet forholdet mellem honning og vand i mjødurten er én del honning til tre dele vand.«

blevet erstattet af

»Ordet »czwórniak« stammer fra tallet »4« (PL: »cztery«) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og fremstillingsmetode for »czwórniak« — idet forholdet mellem honning og vand i mjøden er én del honning til tre dele vand.«

Oplysningerne om, at ordet *czwórniak* vedrører forholdet mellem vand og honning i mjødurten, er blevet rettet. Ordlyden er blevet ændret således, at det er forholdet mellem vand og honning i mjøden, dvs. det endelige produkt, der er afgørende. Der er tale om en formel ændring, og dette har ingen indflydelse på produktets særlige karakter. Denne rettelse er nødvendig, da nationale regler siden 1948 at indebåret, at »Kun mjød fremstillet af én del naturlig honning og tre dele vand må betegnes »czwórniak««. Under fremstillingsprocessen tilføjes honning ikke blot under forberedelsen af mjødurten, og som følge heraf skal der tages hensyn til forholdet mellem honning og vand og/eller juice i den færdige mjød.

Beskrivelse af produktet

Sætningen

»Smagsmæssigt kan »Czwórniak« kan være beriget af smagen af de krydderier, der benyttes.«

er blevet erstattet af

»Smagsmæssigt kan »czwórniak staropolski tradycyjny« være beriget af smagen af de krydderier og den humle og frugtjuice, der benyttes.«.

Der er tale om en formel ændring. Den oprindelige varespecifikation tillader tilsætning af frugtjuice under fremstillingen af »czwórniak staropolski tradycyjny«. Der skal derfor tages hensyn til virkningen af disse frugtjuicer på produktets smag. Det foreslås at inkludere humle i afsnittet »Råvarer«. Der skal derfor også tages hensyn til humlens virkning på den smag, som »czwórniak staropolski tradycyjny« har.

Følgende sætning er tilføjet:

»Der findes to typer af »czwórniak staropolski tradycyjny«: kogt urt og kold urt, afhængigt af den anvendte metode til tilberedning af urten.«

»Der findes to varianter af »czwórniak staropolski tradycyjny«: kogt urt og kold urt. Den oprindelige varespecifikation nævner kun varianten med kogt urt. Formålet med den foreslåede ændring er at medtage den mjødtype, der er fremstillet af kold urt, i varespecifikationen. Begrundelsen for denne ændring findes også i de historiske kilder. Det fremgår af skriftlige kilder fra det 19. århundrede (f.eks. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) at der blev fremstillet drikkevarer af honning ved hjælp af to metoder: ved kogning eller uden opvarmning. I *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) opdeles mjød endvidere i mjød af kogt urt og mjød af kold urt.

Fremstillingen af mjød af kold urt er en flere århundreder gammel tradition, men det er en teknologisk vanskelig proces, da urten fremstilles uden opvarmning. Den høje risiko for forurening, navnlig under gæringen og stabiliseringen, var årsagen til, at denne metode blev opgivet. Den er imidlertid blevet genoplivet i de senere år, og bør derfor medtages varespecifikationen på lige fod med fremstillingen af mjød af kogt urt.

De forskellige produktionsmetoder i forbindelse med de to typer af mjød ligger udelukkende i de forskellige måder til tilberedning af urten. Fremstillingen af mjød af kold urt indebærer brug af høje temperaturer, mens urten til fremstilling af mjød af kogt urt koges. De efterfølgende trin i produktionsprocessen er de samme for begge typer.

Produktionsmetode

I afsnittet »Råvarer« er leddet

»Urter og krydderier: kryddernelliker, kanel, muskatnød eller ingefær«

blevet erstattet af

»Urter og krydderier og humle«.

Formålet med den foreslåede ændring er at øge antallet af krydderurter og krydderier (ud over de fire, der var angivet i den oprindelige varespecifikation) og dermed muliggøre tilsætning af humle. Dette er historisk begrundet, da humle og en lang række mange krydderurter og krydderier er nævnt i publikationer inden for sektoren fra det 19. århundrede og frem. De nationale bestemmelser fra 1948 tillod tilsætning af en lang række ingredienser, hvilket er i overensstemmelse med den foreslåede ændring.

Følgende led er også tilføjet: »Vin- eller citronsyre.«.

Anvendelsen af vin- eller citronsyre skal nævnes af teknologiske årsager. Anvendelsen af disse er historisk begrundet, da det allerede var tilladt i henhold til gældende nationale regler i 1948.

Under »Trin 1« i afsnittet »Produktionsmetode« er der indføjet en passage vedrørende de to metoder til tilberedning af urten til fremstilling af mjød med kold urt og kogt urt.

Ordlyden

»Kogning af mjødurten ved en temperatur på 95-105 °C.«

Er blevet erstattet af

»Tilberedning af mjødurten:

Ved mjød fremstillet af kold urt, opløses honningen i lunkent vand ved en temperatur på 20-30 °C.

Ved mjød fremstillet af kogt urt, opvarmes (brygges) urten til en temperatur på 95-105 °C.«.

Formålet med den foreslåede ændring er at tage hensyn til forskellene på, hvordan mjødurten tilberedes til fremstilling af mjød med kogt urt og mjød fremstillet af kold urt. Dette sker som følge af, at produktionsmetoden for mjød fremstillet af kold urt er blevet inkluderet i varespecifikationen, hvor denne metode er baseret på tilberedning af mjødurten ved at opløse honning i lunkent vand.

Under »Trin 1« i afsnittet »Produktionsmetode« er sætningen

»Det krævede forhold mellem honning og vand for »czwórnjak« er én del honning og tre dele vand (eller vand blandet med frugtjuice), hvori der kan tilsættes krydderurter eller krydderier.«

blevet erstattet af

»Det krævede forhold mellem honning og vand for »czwórnjak« er én del honning og tre dele vand (eller vand blandet med frugtjuice), hvori der kan tilsættes krydderurter eller krydderier eller humle.«

Muligheden for at tilsætte humle ud over krydderurter og krydderier er dermed inkluderet. Denne ændring er gennemført som følge af tilføjelsen til listen over tilladte råvarer.

Sætningerne

»Streng overholdelse af forholdet mellem vand og honning og opnåelse af den krævede ekstrakt i en kedel monteret med dampkappe. Denne brygningsmetode forhindrer, at sukkeret karamelliserer.«

erstattes af

»For så vidt angår mjød fremstillet af kogt urt anvendes en kedel monteret med dampkappe til at sikre streng overholdelse af forholdet mellem vand og honning og opnåelse af den krævede ekstrakt. Denne brygningsmetode forhindrer, at sukkeret karamelliserer.«

Der er tilføjet information for at gøre det klart, at dette vedrører mjød fremstillet af kogt urt. Det er ikke nødvendigt at anvende en kedel monteret med dampkappe til fremstilling af mjød af kold urt, da sukkeret ikke karamelliserer, når urten tilberedes ved lave temperaturer.

Under »Trin 5« i afsnittet »Produktionsmetode« er ordlyden

»Odciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.« (Omstikning af den gærede urt.)

på polsk blevet rettet til følgende:

»Obciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.«

Ordet *odciaż* er blevet erstattet af det korrekte ord for den pågældende proces: *obciaż* (omstikning).

Under »Trin 7« i afsnittet »Produktionsmetode« er ordlyden blevet ændret, så den inkluderer humle samt vin- eller citronsyre i overensstemmelse med tilføjelserne til listen over tilladte råvarer.

Leddene

»tilsætte urter og krydderier«

er blevet erstattet af

»tilsætte ekstrakter af urter og krydderier og humle«.

Følgende led er tilføjet:

»tilsætte vin- eller citronsyre«.

Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart

I afsnittet »Landbrugsproduktets eller fødewarens særlige egenart« er sætningen

»Den særlige egenart ved »Czwórniak« hidrører især fra brugen og den strenge overholdelse af det rette forhold mellem honning og vand – én del honning til tre dele vand — i mjødurten.«

blevet erstattet af

»Den særlige egenart ved »Czwórniak staropolski tradycyjny« hidrører især fra brugen og den strenge overholdelse af det rette forhold mellem honning og vand – én del honning til tre dele vand — i mjøden.«

Ordlyden er blevet ændret således, at det er forholdet mellem vand og honning i mjøden, og ikke i mjødurten, der er afgørende, hvilket stemmer overens med ændringerne i 3.2.

Citater, der dokumenterer den traditionelle egenart af de to metoder til tilberedning af urten, der anvendes som base for mjød af kogt urt og mjød af kold urt, er blevet tilføjet til beskrivelsen af de elementer, der kendetegner produktets traditionelle egenart.

Der er også foretaget rettelser af navnet: hvor det er relevant, er ordet *czwórniak* blevet erstattet af produktnavnet, dvs. »czwórniak staropolski tradycyjny«.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY«

EU-nr.: TSG-PL-0035-AM02 — 11.1.2019

Polen

1. Betegnelse(r)

»Czwórniak staropolski tradycyjny«

2. Produkttype

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3. Begrundelse for registrering

3.1. Produktet

- ☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer
- ☐ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

Der er blevet produceret mjød i Polen i mere end 1 000 år, hvilket bekræftes af flere historiske kilder. De første skriftlige kilder kan dateres tilbage til det 10. århundrede, og publikationer fra det 17. og 18. århundrede indeholder information om forskellige varianter af mjød. Der er kun sket mindre ændringer af den flere århundreder gamle produktionsteknik. »Czwórniak staropolski tradycyjny« er en af de fire typer mjød. Den fremstilles efter traditionelle opskrifter, og alle de definerede forhold mellem vand og honning overholdes nøje.

3.2. Navnets art

- ☒ har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt
- ☒ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter.

Ordet »czwórniak« stammer fra tallet »4« (PL: »cztery«) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og fremstillingsmetode for »czwórniak« — idet forholdet mellem honning og vand i mjøden er én del honning til tre dele vand. Navnet betegner derfor produktets specificitet. Eftersom udtrykket »czwórniak« er et ord, der alene benyttes til at betegne en bestemt type mjød, bør navnet også betragtes som værende specifikt i sig selv.

4. Beskrivelse

4.1. Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske egenskaber, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

»Czwórniak staropolski tradycyjny« er en mjød, en klar drikkevare gæret på mjødurt, som er kendetegnet ved sin karakteristiske honningaroma og smag af de anvendte råvarer.

Smagsmæssigt kan »Czwórniak staropolski tradycyjny« være beriget af smagen af de krydderier og den humle og frugtjuice, der benyttes. »Czwórniak staropolski tradycyjny« farve spænder fra gylden til mørk ravgul og afhænger af, hvilken type honning der benyttes til fremstillingen.

Der findes to typer af »czwórniak staropolski tradycyjny«: kogt urt og kold urt, afhængigt af den metode, der anvendes til fremstilling af urten.

De fysiske-kemiske indikatorer, der er typiske for »czwórniak staropolski tradycyjny«, er:

- indhold af alkohol: 9-12 % vol.
- reducerende sukker efter invertering: 35-90 g/l
- samlet syreindhold, udtrykt som æblesyre: 3,5-8 g/l
- flygtige syrer, udtrykt som eddikesyre: højst 1,4 g/l
- samlet sukkerindhold (g) plus faktisk alkoholindhold (% vol.) multipliceret med 18: mindst 240 g
- ikke-sukkerholdigt ekstrakt: ikke under:
 - 15 g/l
 - 20 g/l, når der er tale om frugtmjød
- aske: mindst 1,3 g/l, når der er tale om frugtmjød.

Det er forbudt at benytte konserveringsmidler, stabiliseringsmidler og kunstige farve- og smagsstoffer ved fremstillingen af »czwórniak staropolski tradycyjny«.

4.2. Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) 668/2014)

Råvarer:

- Bihonning med følgende parametre:
 - indhold af vand: højst 20 % (m/m)
 - indhold af reducerende sukker: mindst 70 % (m/m)
 - kombineret indhold af saccharose og melezitose: højst 5 % (m/m)

- samlet syreindhold – 1 mol/1 NaOH opløsning pr. 100 g honning: inden for intervallet 1-5 ml
- indhold af 5-hydroxy-methyl-furfurol (HMF): højst 4,0 mg pr. 100 g honning.
- Højt virkende mjødgær — egnet til opnåelse af stærkt koncentrerede ekstrakter i den gærede urt.
- Naturlige urter og krydderier og humle.
- Naturlige frugtjuicer eller frisk frugt.
- Vin- eller citronsyre.

Produktionsmetode:

Trin 1

Forberedelsen af mjødurten:

Ved mjød af kold urt opløses honningen i lunkent vand ved en temperatur på 20-30 °C.

Ved mjød af kogt urt opvarmes (brygges) mjødurten til en temperatur på 95-105 °C.

Det krævede forhold mellem honning og vand for »czwórniak« er én del honning og tre dele vand (eller vand blandet med frugtjuice), hvori der kan tilsættes krydderurter eller krydderier eller humle. Når der er tale om frugtmjød, udskiftes mindst 30 % af vandet med frugtjuice.

For så vidt angår mjød af kogt urt anvendes en kedel monteret med dampkappe til at sikre streng overholdelse af forholdet mellem vand og honning og opnåelse af den krævede ekstrakt. Denne brygningsmetode forhindrer, at sukkeret karamelliserer.

Trin 2

Ved mjød af kogt urt nedkøles urten til 20-22 °C, som er den optimale temperatur for gæring. Urten skal nedkøles på produktionsdagen, og nedkølingstiden afhænger af køleaggregatets effektivitet. Nedkølingen garanterer, at urten er mikrobiologisk sikker.

Trin 3

Tilsætning af en gæropløsning til urten i en gæringsbeholder.

Trin 4

A. Voldsom gæring – 6-10 dage. Ved at holde temperaturen på højst 28 °C sikres det, at gæringsprocessen forløber planmæssigt.

B. Langsom gæring – 3-6 uger. Denne gæringsperiode sikrer, at de rette fysisk-kemiske parametre opnås.

Trin 5

Omstikning af den gærede urt.

Efter opnåelse af et alkoholindhold på mindst 9 % vol. bør der foretages omstikning inden lagring. Derved garanteres det, at mjøden har de rette fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber. Efterlades den gærede urt på bærmen efter den langsomme gæringsperiode, vil dette påvirke de organoleptiske egenskaber i uheldig retning på grund af selvopløsning af gæren.

Trin 6

Lagring og klaring — dette gentages, idet det er nødvendigt for at forhindre uønskede processer i at finde sted i bærmen (selvopløsning af gæren). Under lagringen er det muligt at foretage operationer som pasteurisering og filtrering. Denne fase er altafgørende for at sikre, at produktet har de rette organoleptiske egenskaber.

Minimumslagringstiden for »czwórniak staropolski tradycyjny« er ni måneder.

Trin 7

Smagsjustering (sammensætning) — denne fase drejer sig om at fremstille et slutprodukt, der har de organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der kendetegner »czwórniak staropolski tradycyjny«. For at sikre, at de krævede parametre opnås, kan de organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber korrigeres ved at:

- tilsætte honning for gøre mjøden sødere
- tilsætte urter og krydderier og humle
- tilsætte vin- eller citronsyre.

Formålet med dette trin er at opnå et produkt med den karakteristiske »czwórnjak staropolski tradycyjny«-bouquet.

Trin 8

Omhældning i beholdere ved en temperatur på 55-60 °C. Det anbefales, at »czwórnjak staropolski tradycyjny« præsenteres i traditionel indpakning som f.eks. glasballoner, keramiske beholdere eller egefade.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Produktets særlige egenart:

Den særlige egenart ved »Czwórnjak staropolski tradycyjny« hidrører fra:

- forberedelsen af urten (råvarernes sammensætning og forholdet mellem dem)
- lagringen og modningen
- dens fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

Forberedelsen af urten (råvarernes sammensætning og forholdet)

Den særlige egenart ved »Czwórnjak staropolski tradycyjny« hidrører især fra brugen og den strenge overholdelse af det rette forhold mellem honning og vand – én del honning til tre dele vand — i mjøden. Dette forhold er den afgørende faktor i alle de efterfølgende faser af fremstillingen af »czwórnjak staropolski tradycyjny«, som giver den dens unikke egenskaber.

Lagringen og modningen:

Ifølge den traditionelle gamle polske opskrift afhænger produktets karakter af, at det lagres og modnes i et bestemt tidsrum. Ved »czwórnjak staropolski tradycyjny« er dette tidsrum på mindst ni måneder.

De fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber:

Overholdelsen af alle faser af fremstillingen i specifikationen sikrer, at der opnås et produkt med en helt særlig smag og aroma. Den unikke smag og duft, som »Czwórnjak staropolski tradycyjny« fremtræder med, er resultatet af et passende sukker- og alkoholindhold:

- reducerende sukker efter invertering: 35-90 g/l
- samlet sukkerindhold (g) plus faktisk alkoholindhold (% vol.) multipliceret med 18: mindst 240 g
- indhold af alkohol: 9-12 % vol.

På grund af det nøje definerede forhold mellem ingredienserne i dens fremstilling har »czwórnjak staropolski tradycyjny« en typisk viskos og letflydende konsistens, som adskiller den fra andre typer mjød.

Traditionel produktionsmetode:

Mjød fremstillingen i Polen er en tradition, som er mere end 1 000 år gammel og er kendetegnet ved stor variation. Udviklingen og forbedringen af produktionsmetoden igennem århundreder har frembragt mange forskellige typer mjød. Mjød fremstillingens historie går helt tilbage til staten Polens oprindelse. I 966 skrev den spanske diplomat, købmand og rejsende, Ibrahim ibn Yaqub: »Ud over mad, kød og jord til pløjning flyder Mieszko I's land med mjød, som er navnet på de slaviske vine og berusende drikke« (Mieszko I var Polens første historiske konge). Krøniken skrevet af Gallus Anonymus, som nedskrev Polens historie ved århundredeskiftet mellem det 11. og 12. århundrede, indeholder også talrige beskrivelser af fremstillingen af mjød.

Polens nationale episke digt »Pan Tadeusz« af Adam Mickiewicz, som fortæller om adelen mellem 1811 og 1812, indeholder ikke så få oplysninger om fremstillingen og forbruget af mjød og de forskellige typer mjød. Omtaler af mjød findes også i Tomasz Zans (1796-1855) digte og i Henryk Sienkiewicz's trilogi, der beskriver begivenheder i Polen i det 17. århundrede (»Ogniem i mieczem«, offentliggjort i 1884, »Potop«, offentliggjort i 1886, og »Pan Wołodyjowski«, offentliggjort i 1887 og 1888).

Kildemateriale om Polens kulinariske traditioner i det 17. og 18. århundrede indeholder ikke blot generelle henvisninger til mjød, men også henvisninger til forskellige typer mjød. Alt efter produktionsmetoden blev de betegnet »półtorak«, »dwójniak«, »trójniak« og »czwórniak«. Hvert af disse navne betegner en bestemt type mjød fremstillet på basis af et forskelligt forhold mellem honning og vand eller juice og forskellige lagringstider. Teknikken til fremstilling af »czwórniak« har med mindre ændringer været benyttet i århundreder.

Traditionel sammensætning:

Den traditionelle inddeling af mjød i »półtorak«, »dwójniak«, »trójniak« og »czwórniak« har eksisteret i Polen i århundreder og findes stadig i forbrugernes bevidsthed den dag i dag. Efter Anden Verdenskrig blev der gjort forsøg på at regulere den traditionelle inddeling af mjød i fire kategorier. Denne inddeling blev til sidst stadfæstet i polsk ret i 1948 ved loven om fremstilling af vine, vinmost og mjød og handel med sådanne produkter (Republikken Polens officielle tidende af 18. november 1948). Loven indeholder regler om fremstilling af mjød med angivelse af forholdet mellem honning og vand og de teknologiske krav. Forholdet mellem vand og honning til »czwórniak« opgives på følgende måde: »Kun mjød fremstillet af én del bihonning og tre dele vand må betegnes »czwórniak«.

To metoder til tilberedning af urten:

Urten til fremstilling af traditionel mjød kan tilberedes på to måder: ved at brygge (opvarme) den, eller ved at udelade dette trin. Mange skriftlige kilder skelner mellem de to produktionsmetoder, f.eks.

— *Najdokładniejszy sposób sylenia różnych gatunków miodów*, Fr. Józef Ambrożewicz, Warszawa, 1891. Dette værk beskriver to metoder til fremstilling af mjød.

»Der er to måder, hvorpå vi kan fremstille mjød fra honning:

- 1) *ved hjælp af ild, dvs. brygning eller kogning*
- 2) *uden brug af ild, dvs. uden kogning.*«

— *Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* af Teofil Ciesielski, udgivet i Lviv i 1892, hvor mjød kategoriseres i henhold til, hvilken metode der er anvendt til tilberedning af urten med henblik på gæring:

»Der er to måder, hvorpå vi kan omdanne honning til en drik, nemlig:

- a) *ved hjælp af ild, dvs. brygning eller kogning*
- b) *ved hjælp af den kolde metode.*«

— *Mała encyklopedia rolnicza*, udgivet af Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warszawa, i 1964, der på side 410 beskriver opdelingen af mjød i kategorier:

»Afhængigt af den metode, der anvendes til at tilberede mjødurten, er der mjød af kold urt, der udvindes af urt, som ikke er blevet opvarmet, og mjød af kogt (brygget) urt, som udvindes af urt, der er blevet opvarmet (kogt, brygget).«
