

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation 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 216/16)

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 denne offentliggørelse.

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

»DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY«

EU-nr.: TSG-PL-0036-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
Email: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa er den største sammenslutning inden for vinsektoren i Polen. Dens medlemmer omfatter producenter af gærede produkter, herunder mjød. Det er et uafhængigt organ, der er oprettet af medlemmer af Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, som var ansøgeren om registrering af dette navn som en GTS.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Polen

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringerne

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

4. Type ændring(er)

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

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

5. Ændringer

I punkt 3.2 er sætningen

»Betegnelsen *dwójniak* stammer fra tallet »2« (PL: *dwa*) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og produktionsmetode for *dwójniak* — idet forholdet mellem honning og vand i mjødurten er én del honning til én del vand.«

blevet erstattet af

»Betegnelsen *dwójniak* stammer fra tallet »2« (PL: *dwa*) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og produktionsmetode for *dwójniak* — idet forholdet mellem honning og vand i mjøden er én del honning til én del vand.«

Oplysningen om, at ordet *dwójniak* vedrører forholdet mellem vand og honning i mjødurten, er således blevet rettet. Ordlyden er blevet ændret, således at det fremgår, at det er andelen af vand i forhold til honning i mjøden, der er det centrale. Dette er en formel ændring, som er uden betydning for produktets særlige egenart. Dette skyldes, at det i henhold til de nationale regler siden 1948 kun er »mjød fremstillet af én del naturlig honning og én del vand, som må kaldes *dwójniak*«. Under fremstillingsprocessen tilsættes der ikke blot honning på det trin, hvor urten forberedes, hvorfor der skal tages hensyn til forholdet mellem honning og vand og/eller juice i den færdige mjød.

Beskrivelse af produktet

Sætningen

»Smagen af »*dwójniak staropolski tradycyjny*« kan være beriget af smagen af de krydderier, der benyttes.«

er blevet erstattet af

»Smagen af »*dwójniak staropolski tradycyjny*« kan være beriget af smagen af de krydderier, den humle og de frugtjuicer, der benyttes.«

Der er tale om en formel ændring. Den oprindelige varespecifikation giver mulighed for at tilsætte frugtjuice ved fremstillingen af »*dwójniak staropolski tradycyjny*«. Der skal derfor tages hensyn til den betydning, som sådanne frugtjuicer har for produktets smag. Det foreslås at medtage humle i afsnittet »Råvarer«. Der bør derfor også tages højde for virkningen af humle på smagen af »*dwójniak staropolski tradycyjny*«.

Følgende sætning indsættes:

»Der findes to typer »*dwójniak staropolski tradycyjny*«: kogt urt og kold urt, afhængigt af den metode, som anvendes til tilberedning af urten.«

Der findes to varianter af »*dwójniak staropolski tradycyjny*«: kogt urt og kold urt. Den oprindelige varespecifikation omfatter kun varianten med kogt urt. Formålet med den foreslåede ændring er at medtage typen fremstillet af kold urt i varespecifikationen. Begrundelsen for denne ændring findes i historiske kilder. Det fremgår af de skriftlige kilder fra det 19. århundrede (f.eks. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambroźewicz, 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 desuden i mjød af kogt urt og mjød af kold urt.

Fremstillingen af mjød af kold urt er en tradition, der går flere hundrede år tilbage, 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 man gik væk fra denne metode. Den er imidlertid blevet genoplivet i de senere år og bør derfor medtages i 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 metoder til forberedelse af urten. Fremstillingen af mjød af kold urt indebærer ikke anvendelse 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 eller 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 at muliggøre tilsætning af humle.

Dette er historisk begrundet, idet humle og en lang række 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.

Leddets

»— Ethanol fremstillet af landbrugsprodukter (eventuelt).«

er blevet erstattet af

»— Ethanol fremstillet af landbrugsprodukter eller honningdestillat (eventuelt)«

Ud over ethanol fremstillet af landbrugsprodukter er det også tilladt at tilsætte honningdestillat, et produkt af høj kvalitet, hvis anvendelse har en positiv indvirkning på mjødens smag.

Følgende led er blevet tilføjet:

»— Vinsyre eller citronsyre.«

Anvendelsen af vinsyre eller citronsyre bør nævnes af teknologiske årsager. Anvendelsen af disse to syrer er historisk begrundet, idet den allerede var tilladt i de nationale bestemmelser af 1948.

Angivelsen:

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

er blevet erstattet af følgende sætninger:

»Tilberedning af mjødurten:

Når der er tale om mjød fremstillet af kogt urt, opvarmes urten til en temperatur på 95-105 °C.

Når der er tale om mjød fremstillet af kold urt, opløses honningen i lunkent vand ved en temperatur på 20-30 °C.«

Formålet med denne ændring er at oplyse om de to metoder til forberedelse af mjødurten til fremstilling af mjød, afhængigt af om der er tale om mjød fremstillet af kogt urt eller mjød fremstillet af kold urt.

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

»Da sukkerkoncentrationen er for høj til, at gæren virker under gæringsprocessen, fremstilles en urt med følgende bestanddele: én del honning til to dele vand, hvortil der tilsættes urter og krydderier.«

blevet erstattet af

»Da sukkerkoncentrationen er for høj til, at gæren virker under gæringsprocessen, fremstilles en urt med følgende bestanddele: én del honning til to dele vand, hvori der tilsættes krydderurter, krydderier eller humle.«

Muligheden for at tilsætte humle samt urter og krydderier er således medtaget. Denne ændring er blevet foretaget, fordi humle er blevet medtaget på listen over tilladte råvarer.

Sætningerne

»Der anvendes en kedel monteret med dampkappe for at sikre streng overholdelse af forholdet mellem vand og honning og opnåelse af den krævede ekstrakt. Denne bryggemetode forhindrer, at sukkeret karamelliserer.«

er blevet erstattet af

»Når der er tale om mjød fremstillet af kogt urt, anvendes en kedel monteret med dampkappe for at sikre streng overholdelse af forholdet mellem vand og honning og opnåelse af den krævede ekstrakt. Denne bryggemetode forhindrer, at sukkeret karamelliserer.«

Denne oplysning er blevet tilføjet for at præcisere, at sætningen vedrører mjød fremstillet af kogt urt. Der er ingen grund til at anvende kedler monteret med dampkappe, når der fremstilles mjød af kold urt, eftersom sukkeret ikke karamelliserer, når mjødurten forberedes ved lave temperaturer.

Under »Trin 2« i afsnittet »Produktionsmetode« er formuleringen

»Nedkøling af urten til 20-22 °C, som er den optimale temperatur for gæring.«

blevet erstattet af

»Når der er tale om mjød fremstillet af kogt urt, nedkøles urten til 20-22 °C, som er den optimale temperatur for gæring.«

Formålet med denne ændring er at præcisere, at urten nedkøles, når der fremstilles mjød af kogt urt. Dette er ikke nødvendigt for mjød af kold urt, da urten tilberedes ved lave temperaturer.

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

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

rettet på polsk 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 formuleringen blevet ændret, så den omfatter humle, vinsyre eller citronsyre og honningdestillat i overensstemmelse med tilføjelserne til listen over tilladte råvarer.

Leddene

»— tilsætte ekstrakter af urter og krydderier«

er blevet erstattet af

»— tilsætte ekstrakter af urter og krydderier eller humle.«

Følgende led er blevet tilføjet:

»— tilsætte vinsyre eller citronsyre«

Leddene

»— tilsætte ethanol fremstillet af landbrugsprodukter«

er blevet erstattet af

»— tilsætte ethanol fremstillet af landbrugsprodukter og/eller honningdestillat. Mængden af tilsat alkohol beregnes ved omregning til honningækvivalenten.«

Oplysningerne om omregning til honningækvivalenten er hentet fra de gældende nationale bestemmelser. Det giver mening at indsætte denne formulering, da konverteringsaspektet indgår i de polske sektorregler, og GTS-produkter kan fremstilles uden for ansøgerens land.

Beskrivelse af de vigtigste elementer, som gør det muligt at fastslå produktets traditionelle karakter.

I afsnittet »Produktets særlige karakter« er sætningen

»Dwójniak staropolski tradycyjny« særlige karakter hidrører navnlig fra anvendelsen af og streng overholdelse af det fastsatte forhold mellem honning og vand — én del honning til én del vand — i mjødurten.«

blevet erstattet af

»Dwójniak staropolski tradycyjny« særlige karakter hidrører navnlig fra anvendelsen af og streng overholdelse af det fastsatte forhold mellem honning og vand — én del honning til én del vand — i mjøden.«

Der er blevet indsat en formulering, hvoraf det fremgår, at det er forholdet mellem vand og honning i mjøden og ikke i mjødurten, der er afgørende. Dette svarer til ændringerne af punkt 3.2.

Under »De fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber« i afsnittet »Produktets særlige karakter« er leddet

»— reducerende sukker efter invertering: større end 175-230 g/l,«

blevet erstattet af

»— reducerende sukker efter invertering: 175-230 g/l.«

Dette er en nødvendig formel korrektion. Efter ændringen (efter fjernelse af overflødige ord) svarer værdierne til de fysisk-kemiske indikatorer for »dwójniak staropolski tradycyjny«, der fremgår af specifikationen.

Der er blevet indsat citater, der attesterer den traditionelle karakter af de to metoder til forberedelse af urten, der danner grundlaget for mjød fremstillet af kogt urt og mjød fremstillet af kold urt, i beskrivelsen af de elementer, der er afgørende for produktets traditionelle karakter.

Der er også blevet foretaget korrektioner i forhold til betegnelsen: Hvor det er relevant, er ordet *dwójniak* erstattet af betegnelsen, dvs. »dwójniak staropolski tradycyjny«.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY«

EU-nr.: TSG-PL-0036-AM02 — 11.1.2019

Polen

1. Betegnelse(r)

»Dwójniak 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 råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

Mjød er blevet fremstillet i Polen i mere end 1000 år, hvilket bekræftes af talrige historiske kilder. De første skriftlige kilder går helt tilbage til det 10. århundrede, og publikationer fra det 17. og det 18. århundrede omtaler de forskellige typer mjød. Den flere hundrede år gamle produktionsmetode har kun undergået mindre ændringer. »Dwójniak staropolski tradycyjny« er en af fire typer mjød. Den fremstilles efter traditionelle opskrifter, der overholder det angivne forhold mellem honning og vand strengt.

3.2. Betegnelsen:

har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Betegnelsen *dwójniak* stammer fra tallet »2« (PL: *dwa*) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og produktionsmetode for *dwójniak* — idet forholdet mellem honning og vand i mjøden er én del honning til én del vand. Betegnelsen betegner derfor produktets særlige karakter. Da *dwójniak* er et ord, der udelukkende anvendes til at betegne en bestemt variant af mjød, bør betegnelsen også betragtes som specifik 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 kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

»Dwójniak staropolski tradycyjny« er en mjød, som er en klar drik fermenteret af mjødurter og kendetegnet ved sin karakteristiske honningaroma og smagen af de anvendte råvarer.

Smagen af »dwójniak staropolski tradycyjny« kan være beriget af smagen af de krydderier, den humle og de frugtjuicer, der benyttes. Farven af »dwójniak staropolski tradycyjny« spænder fra gylden til mørk rødgul og afhænger af, hvilken type honning der benyttes til fremstillingen.

Der findes to typer »dwójniak staropolski tradycyjny«: kogt urt og kold urt.

De fysiske-kemiske indikatorer, som er typiske for »dwójniak staropolski tradycyjny«, er:

- alkoholindhold: 15-18 % vol.
- reducerende sukker efter invertering: 175-230 g/l
- samlet syreindhold, udtrykt som æblesyre: 3,5-8 g/l
- flygtige syrer, udtrykt som eddikesyre: højst 1,4 g/l
- samlet sukkerindhold i gram: det tal, der, når det lægges til den faktiske alkoholkoncentration (i % vol.) multipliceret med 18, giver mindst 490
- ikke-sukkerholdigt ekstrakt: ikke under:
 - 25 g/l,
 - 30 g/l, når der er tale om frugtmjød
- aske: min. 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 »dwójniak 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) nr. 668/2014)*

Råvarer:

- Bihonning med følgende parametre:
- vandindhold: højst 20 % (m/m)
- indhold af reducerende sukker: min. 70 % (m/m)
- kombineret indhold af saccharose og melazitose: højst 5 % (m/m)
- samlet syreindhold — 1 mol/l 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.
- Højtvirkende mjødgær — egnet til opnåelse af stærkt koncentrerede ekstrakter i den gærede urt.
- Urter og krydderier samt humle
- Naturlige frugtjuicer eller frisk frugt
- Landbrugsethanol eller honningdestillat (evt.)
- Vinsyre eller citronsyre.

Produktionsmetode:

Trin 1

Tilberedning af mjødurten:

Når der er tale om mjød fremstillet af kold urt, opløses honningen i lunken vand ved en temperatur på 20-30 °C.

Når der er tale om mjød fremstillet af kogt urt, opvarmes urten til en temperatur på 95-105 °C.

Det krævede forhold mellem honning og vand til fremstilling af »dwójniak staropolski tradycyjny« er en del honning og en del vand (eller vand blandet med frugtjuice) i det færdige produkt. Da sukkerkoncentrationen er for høj til, at gæren virker under gæringsprocessen, fremstilles en urt med følgende bestanddele: en del honning til to dele vand, hvortil urter og krydderier eller humle kan tilsættes. Når der er tale om frugtmjød, udskiftes mindst 30 % af vandet med frugtjuice. For at bevare det korrekte forhold mellem honning og vand, som er karakteristisk for »dwójniak staropolski tradycyjny«, tilsættes resten af honningen i den sidste fase af gæringen.

Når der er tale om mjød fremstillet af kogt urt, anvendes en kedel monteret med dampkappe for at sikre streng overholdelse af forholdet mellem vand og honning og opnåelse af den krævede ekstrakt. Denne bryggemetode forhindrer, at sukkeret karamelliserer.

Trin 2

Når der er tale om mjød fremstillet 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 urtens mikrobiologiske sikkerhed.

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.

På dette trin kan den resterende mængde honning tilsættes for at sikre det krævede forhold i *dwójniak*.

Trin 5

Omstikning af den gærede urt.

Efter opnåelse af et alkoholindhold på mindst 12 % vol. bør der foretages omstikning inden lagring. Derved garanteres det, at mjøden har de rette fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber. Efterlades urten til påsætning på bærmnen ud over perioden med langsom gæring, vil dette påvirke de organoleptiske egenskaber i uheldig retning på grund af autolyse af gæren.

Trin 6

Lagring (modning) og klaring (dekantering) — dette gentages efter behov for at forhindre uønskede processer i at finde sted i bærmnen (autolyse af gæren). Under lagringen er det muligt at foretage handlinger som pasteurisering og filtrering. Den resterende mængde honning, der er nødvendig for at sikre det krævede forhold i *dwójniak*, kan tilsættes på dette trin, hvis dette ikke er sket i den afsluttende fase af gæringen. Dette trin er altafgørende for at sikre, at produktet har de rette organoleptiske egenskaber.

Minimumslagringstiden for »dwójniak staropolski tradycyjny« er to år.

Trin 7

Smagsjustering (sammensætning) — dette trin drejer sig om at fremstille et slutprodukt, der har de organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der kendetegner »dwójniak 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 udtræk af urter og krydderier eller humle
- tilsætte ethanol fremstillet af landbrugsprodukter og/eller honningdestillat. Den tilsatte alkohol beregnes på grundlag af en tilsvarende mængde honning.
- tilsætte vinsyre eller citronsyre.

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

Trin 8

Omhældning i beholdere ved en temperatur på 18-25 °C. Det anbefales, at »dwójniak 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 karakter:

Den særlige karakter af »dwójniak staropolski tradycyjny« stammer fra:

- tilberedningen af urten (råvarernes sammensætning og forholdet mellem dem)
- lagring og modning
- produktets fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber.

Tilberedning af urten (råvarernes sammensætning og forholdet mellem dem):

»Dwójniak staropolski tradycyjny« særlige karakter hidrører navnlig fra anvendelsen af og streng overholdelse af det fastsatte forhold mellem honning og vand — én del honning til én del vand — i mjøden. Dette forhold er den afgørende faktor i alle yderligere faser af produktionen af »dwójniak staropolski tradycyjny«, som giver produktet dets unikke karakter.

Lagring og modning:

Ifølge den traditionelle gamle polske opskrift afhænger produktets karakter af, at det lagres og modnes i et bestemt tidsrum. I tilfælde af »dwójniak staropolski tradycyjny« er denne periode mindst to år.

Fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber:

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

- reducerende sukker efter invertering: 175-230 g/l
- samlet sukkerindhold i gram: det tal, som ved tilsætning af det virkelige alkoholindhold (% vol.) multipliceret med 18 giver mindst 490
- alkoholindhold: 15-18 % vol.

På grund af det nøje definerede forhold mellem ingredienserne i dens fremstilling har »dwójniak 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 1000 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* eller *czwórniak*. Hver af disse betegnelser en bestemt type mjød fremstillet på basis af et forskelligt forhold mellem honning og vand eller juice og forskellige lagringstider. Teknikken til fremstilling af *dwójniak* 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 statstidende 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 *dwójniak* opgives på følgende måde: »Kun mjød fremstillet af én del bihonning og en halv del vand må betegnes *dwójniak*«.

To metoder til tilberedning af urten:

Urten til fremstilling af traditionelle mjød kan tilberedes på to måder: ved brygning (opvarmning) eller ved at undlade dette trin. Der skelnes mellem de to produktionsmetoder i mange skriftlige kilder, f.eks.

— »**Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów**«, Fr. Józef Ambrożewicz, Warszawa, 1891. I dette værk beskrives to metoder til fremstilling af mjød:

»Mjød kan fremstilles af honning på to måder:

- 1) ved hjælp af ild, med andre ord ved brygning eller kogning
- 2) uden ild, hvilket vil sige uden kogning.«

— »**Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje**« af Teofil Ciesielski, offentliggjort i Lviv i 1892, hvori mjøden klassificeres efter den måde, hvorpå urten forberedes til gæring:

»Honning kan laves til en drik på to måder:

- a) ved hjælp af ild, med andre ord ved brygning eller kogning
- b) ved koldfremstilling.«

— »**Mała encyklopedia rolnicza**«, udgivet af Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warszawa, i 1964, som på side 410 indeholder en beskrivelse af 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, der ikke er blevet opvarmet, og mjød af **kogt urt**, der udvindes af urt, der er blevet opvarmet (kogt, brygget).«