



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

63. årgang

29. juni 2020

Indhold

II *Meddelelser*

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2020/C 214/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9700 — Dnata/Alpha LSG) ⁽¹⁾	1
2020/C 214/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Indledning af procedure (Sag M.9564 — LSEG/Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾	5
2020/C 214/06	Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse (Sag M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV *Oplysninger*

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2020/C 214/07	Euroens vekselkurs — 26. juni 2020	7
---------------	--	---

V Øvrige meddelelser

ANDET

Europa-Kommissionen

2020/C 214/08	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	8
2020/C 214/09	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	16

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9700 — Dnata/Alpha LSG)****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 214/01)

Den 6. marts 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9700. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 214/02)

Den 23. januar 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9633. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa)****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 214/03)

Den 16. juni 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor,
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9782. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Indledning af procedure
(Sag M.9564 — LSEG/Refinitiv Business)

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 214/04)

Den 22. juni 2020 har Kommissionen besluttet at indlede procedure i ovennævnte sag, efter at den har fundet, at den anmeldte fusion rejser alvorlig tvivl med hensyn til, om den er forenelig med det indre marked. Indledningen af proceduren åbner anden fase af undersøgelsen af den anmeldte fusion. Dette har ingen indflydelse på den endelige afgørelse i sagen. Beslutningen er baseret på artikel 6, stk. 1, litra c) i Rådets forordning (EF) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾.

Kommissionen opfordrer hermed andre interesserede til at fremsætte eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

For at bemærkningerne kan tages i betragtning i forbindelse med proceduren, skal de være Kommissionen i hænde senest 15 dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse. Bemærkningerne kan med angivelse af sagsnummer M.9564 — LSEG/Refinitiv Business sendes til Kommissionen pr. Fax (+32 22964301), pr. e-mail (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen
Generaldirektoratet for Konkurrence
Registreringskontoret for Fusioner
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 («fusionsforordningen»).

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida)

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 214/05)

Den 22. juni 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9849. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Tilbagetrækning af en fusionsanmeldelse
(Sag M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects)

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 214/06)

Rådets forordning (EF) nr. 139/2004

Den 15. maj 2020 modtog Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾ (»fusionsforordningen«) en anmeldelse ⁽²⁾ af en planlagt fusion.

Den 23. juni 2020 meddelte den anmeldende part Kommissionen, at den trak sin anmeldelse tilbage.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUT C 177 af 27.05.2020, s. 5.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

26. juni 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1213	CAD	canadiske dollar	1,5318
JPY	japanske yen	119,93	HKD	hongkongske dollar	8,6904
DKK	danske kroner	7,4523	NZD	newzealandske dollar	1,7428
GBP	pund sterling	0,90575	SGD	singaporeanske dollar	1,5608
SEK	svenske kroner	10,4773	KRW	sydkoreanske won	1 346,19
CHF	schweiziske franc	1,0631	ZAR	sydafrikanske rand	19,3799
ISK	islandske kroner	155,00	CNY	kinesiske renminbi yuan	7,9298
NOK	norske kroner	10,8850	HRK	kroatiske kuna	7,5575
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	15 944,89
CZK	tjekkiske koruna	26,808	MYR	malaysiske ringgit	4,8115
HUF	ungarske forint	355,15	PHP	filippinske pesos	56,053
PLN	polske zloty	4,4684	RUB	russiske rubler	77,8800
RON	rumænske leu	4,8426	THB	thailandske bath	34,674
TRY	tyrkiske lira	7,6865	BRL	brasilianske real	6,0595
AUD	australske dollar	1,6313	MXN	mexicanske pesos	25,5836
			INR	indiske rupee	84,8215

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

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@zpprw.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 luncent 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 luncent 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

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

på polsk blevet rettet til følgende:

»Obciaǵ odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.«

Ordet *odciaǵ* er blevet erstattet af det korrekte ord for den pågældende proces: *obciaǵ* (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 fødevarens 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 mjødukt, 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.
- Højtvirkende 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 »czwórniak staropolski tradycyjny«-bouquet.

Trin 8

Omhældning i beholdere ved en temperatur på 55-60 °C. Det anbefales, at »czwórniak 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 »Czwórniak 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 »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. Dette forhold er den afgørende faktor i alle de efterfølgende faser af fremstillingen af »czwórniak 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 »czwórniak 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 »Czwórniak 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 »czwórniak 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).«

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 214/09)

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

»PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY«

EU-nr.: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Sammenslutningens navn: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adresse: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa
POLSKA/POLEN

Tlf. + 48 22 243 41 76

E-mail-adresse: 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 ændringen

- 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.

5. Ændringer

I punkt 3.2. er sætningen

»Betegnelsen »półtorak« stammer fra tallet »1,5« (PL: »półtora«) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og fremstillingsmetode for »półtorak« — idet forholdet mellem honning og vand i mjødurten er én del honning til en halv del vand.«

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

blevet erstattet af

»Betegnelsen »półtorak« stammer fra tallet »1,5« (PL: »półtora«) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og fremstillingsmetode for »półtorak« — idet forholdet mellem honning og vand i mjøden er én del honning til en halv del vand.«

Oplysningen om, at betegnelsen *półtorak* vedrører de respektive andele af vand og honning i mjødurten er således blevet korrigeret. Ordlyden er blevet ændret, således at det fremgår, at det er andelen af vand i forhold til honning i mjøden, dvs. i slutproduktet, der er det centrale. Dette er en formel ændring, som er uden betydning for produktets særlige egenart. Den er nødvendig, fordi det siden 1948 har fremgået af de nationale bestemmelser, at [k]un mjød fremstillet af én del bihonning og en halv del vand må betegnes »*półtorak*«. 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

»Półtoraks« smag kan være beriget af smagen af de krydderier, der benyttes.

er blevet erstattet af

»Półtorak staropolski tradycyjny's« smag kan være beriget af smagen af de krydderier, den humle og de frugtjuicer, der benyttes.«

Dette er en formel ændring. I henhold til den oprindelige varespecifikation er det muligt at tilsætte frugtjuicer ved fremstillingen af »półtorak staropolski tradycyjny«. Der skal derfor tages hensyn til den betydning, som sådanne frugtjuicer har for produktets smag. Det foreslås, at humle medtages i afsnittet om »Råvarer«. Der bør derfor også tages hensyn til den betydning, som humle har for smagen af »półtorak staropolski tradycyjny«.

Følgende punktum er blevet tilføjet:

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

Der findes to typer »półtorak staropolski tradycyjny«: kogt urt og kold urt. I den oprindelige varespecifikation var kun nævnt typen fremstillet af kogt urt. Formålet med den foreslåede ændring er at medtage typen fremstillet af kold urt i varespecifikationen. Begrundelsen for denne ændring skal findes i de historiske kilder. Det fremgår af de 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), er mjød også opdelt i mjød fremstillet af kogt urt og mjød fremstillet 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, at urten til påsætning forurenes, 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 — kogt urt og kold urt — ligger udelukkende i de forskellige metoder til tilberedning 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 de to 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 nævnt 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.

Leddene

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.

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

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

blevet erstattet af

»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 lunken 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.«

Dette afsnit omfatter nu også muligheden for at tilsætte humle samt krydderurter og krydderier. Denne ændring er blevet foretaget, fordi humle er blevet medtaget på listen over tilladte råvarer.

Sætningen

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

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 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 ved fremstillingen af mjød fremstillet af kold urt, fordi urten forberedes ved lave temperaturer.

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

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

blevet korrigeret på polsk til:

»Obciaę odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.«

Ordet *odciaę* er blevet erstattet af det korrekte ord for den pågældende proces: *obciaę* (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 hjælp af konvertering til honningækvivalenten.«

Oplysningerne om konvertering til den tilsvarende honningækvivalent stammer 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 centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart

I afsnittet »Produktets specificitet« er sætningen

»Póltoraks« specificitet hidrører især fra brugen og den strenge overholdelse af det rette forhold mellem honning og vand — en del honning til en halv del vand — i mjødurten.

blevet erstattet af

»Póltorak staropolski tradycyjny's« specificitet hidrører især fra brugen og den strenge overholdelse af det rette forhold mellem honning og vand — en del honning til en halv 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.

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 hensigtsmæssigt er ordet *póltorak* blevet erstattet af produktets betegnelse, dvs. »póltorak staropolski tradycyjny«.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY«

EU-nr.: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

Polen

1. **Betegnelse(r)**

»Półtorak 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 1 000 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. »Półtorak 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
- dækker produktets traditionelle egenart eller specificitet.

Betegnelsen *półtorak* stammer fra tallet »1,5« (PL: *półtora*) og har direkte forbindelse til den historisk etablerede sammensætning af og fremstillingsmetode for *półtorak* — idet forholdet mellem honning og vand i mjøden er én del honning til en halv del vand. Betegnelsen er derfor udtryk for produktets specificitet. Eftersom *półtorak* er et ord, som udelukkende anvendes som betegnelse for en særlig type mjød, bør betegnelsen også anses for at være særligt 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)*

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

»Półtorak staropolski tradycyjny's« smag kan være beriget af smagen af de krydderier, den humle og de frugtjuicer, der anvendes. »Półtorak staropolski tradycyjny's« farve spænder fra gylden til mørk ravgul og afhænger af, hvilken type honning der anvendes til fremstillingen.

Der findes to typer »półtorak staropolski tradycyjny«: mjød fremstillet af kogt urt og mjød fremstillet af kold urt, afhængigt af den metode, der anvendes til forberedelse af urten.

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

- alkoholindhold: 15-18 % vol.
- reducerende sukker efter invertering: > 300 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, som ved tilsætning af det virkelige alkoholindhold (% vol.) multipliceret med 18 giver mindst 600
- ikke-sukkerholdigt ekstrakt: ikke under
 - 30 g/l
 - 35 g/l, når der er tale om frugtmjød
- aske: mindst 1,3 g/l, når der er tale om frugtmjød.

Det er forbudt at anvende konserveringsmidler, stabiliseringsmidler og kunstige farve- og smagsstoffer ved fremstillingen af »pótorak 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: mindst 70 % (m/m)
 - kombineret indhold af saccharose og melezitose: 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.
- Krydderurter og krydderier eller humle
- Naturlige frugtjuicer eller frisk frugt
- Ethanol fremstillet af landbrugsprodukter eller honningdestillat (eventuelt)
- Vinsyre eller citronsyre.

Produktionsmetode:

Trin 1

»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.«

Det krævede forhold mellem honning og vand til fremstilling af »pótorak staropolski tradycyjny« er en del honning til en halv 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 opnå det rette forhold mellem honning og vand, som er karakteristisk for »pótorak staropolski tradycyjny«, tilsættes resten af honningen i gæringsens sidste fase eller under lagringen.

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 opnå det krævede forhold i półtorak.

Trin 5

Omstikning af urten til påsætning.

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 bærmunden 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 bærmunden (autolyse af gæren). Under lagringen er det muligt at foretage handlinger som pasteurisering og filtrering. På dette trin kan den resterende mængde honning tilsættes for at opnå det krævede forhold i »półtorak«, hvis dette ikke allerede er sket i gæringsens sidste fase. Dette trin er altafgørende for at sikre, at produktet har de rette organoleptiske egenskaber.

Minimumslagringstiden for »półtorak staropolski tradycyjny« er tre år.

Trin 7

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

- tilsætte honning for give mjøden større sødme
- tilsætte krydderurter og krydderier eller humle
- tilsætte ethanol fremstillet af landbrugsprodukter og/eller honningdestillat. Mængden af tilsat alkohol beregnes ved hjælp af konvertering til honningækvivalenten
- tilsætte vinsyre eller citronsyre.

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

Trin 8

Omhældning i beholdere ved en temperatur på 18-25 °C. Det anbefales, at »półtorak staropolski tradycyjny« præsenteres i traditionel emballage 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 specificitet:

»Półtorak staropolski tradycyjny's« specificitet hidrører fra:

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

Forberedelsen af urten (sammensætning):

»Półtorak staropolski tradycyjny's« specificitet hidrører især fra brugen og den strenge overholdelse af det rette forhold mellem honning og vand — en del honning til en halv del vand — i mjøden. Dette forhold er den afgørende faktor i alle de efterfølgende trin i fremstillingen af »półtorak 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. For »półtorak staropolski tradycyjny's« vedkommende er dette tidsrum på mindst tre år.

De 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. »Półtorak staropolski tradycyjny's« unikke smag og duft er resultatet af et passende sukker- og alkoholindhold:

- reducerende sukker efter invertering: > 300 g/l
- samlet sukkerindhold i gram: det tal, der, når det lægges til den faktiske alkoholkoncentration (i % vol.) multipliceret med 18, giver mindst 600
- alkoholindhold: 15-18 % vol.

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

Traditionel produktionsmetode:

Mjødfremstillingen 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. Mjødfremstillingens historie går helt tilbage til staten Polen 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 i 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*. 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 *półtorak* 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 *półtorak* opgives på følgende måde: »Kun mjød fremstillet af én del bihonning og en halv del vand må betegnes *półtorak*«.

To metoder til forberedelse af urten:

Urten til fremstilling af traditionel mjød kan forberedes 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 de 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 brug af ild, dvs. 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 forberedelse af mjødurten, findes der mjød af kold urt, som er fremstillet af urt, der ikke er blevet opvarmet, og mjød af kogt urt (brygget), som er fremstillet af urt, som er blevet opvarmet (kogt, brygget).

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA