

Amtsblatt der Europäischen Union

C 214



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

29. Juni 2020

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 214/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9700 — Dnata/Alpha LSG) ⁽¹⁾ ...	1
2020/C 214/02	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Einleitung des Verfahrens (Fall M.9564 — LSEG/Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾	5
2020/C 214/06	Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 214/07	Euro-Wechselkurs — 26. Juni 2020	7
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 214/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	8
2020/C 214/09	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	16

II

*(Mitteilungen)*MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9700 — Dnata/Alpha LSG)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 214/01)

Am 6. März 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9700 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 214/02)

Am 23. Januar 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9633 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 214/03)

Am 16. Juni 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9782 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Einleitung des Verfahrens
(Fall M.9564 — LSEG/Refinitiv Business)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 214/04)

Die Kommission hat am 22. Juni 2020 beschlossen, in der genannten Sache das Verfahren einzuleiten, nachdem sie festgestellt hat, dass der angemeldete Zusammenschluss Anlass zu ernsthaften Bedenken hinsichtlich seiner Vereinbarkeit mit dem Binnenmarkt gibt. Mit der Einleitung des Verfahrens wird in Bezug auf den angemeldeten Zusammenschluss ein eingehendes Prüfverfahren (Phase II) eröffnet. Sie greift dem endgültigen Beschluss in der Sache nicht vor. Grundlage des Beschlusses ist Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾.

Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu dem geplanten Zusammenschluss Stellung nehmen.

Damit die Stellungnahmen in dem Verfahren in vollem Umfang berücksichtigt werden können, müssen sie bei der Kommission spätestens 15 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Sie können der Kommission unter Angabe des Aktenzeichens M.9564 — LSEG/Refinitiv Business per Fax (+32 22964301), per E Mail (COMP MERGER REGISTRY@ec.europa.eu) oder per Post an folgende Anschrift übermittelt werden:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Kanzlei Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss
(Sache M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 214/05)

Am 22. Juni 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9849 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

Rücknahme der Anmeldung eines Zusammenschlusses**(Sache M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2020/C 214/06)

Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates

Am 15. Mai 2020 ist die Anmeldung ⁽¹⁾ eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ („Fusionskontrollverordnung“) bei der Europäischen Kommission eingegangen.

Am 23. Juni 2020 unterrichtete der Anmelder die Kommission über die Rücknahme der Anmeldung.

⁽¹⁾ ABl. C 177 vom 27.5.2020, S. 5.

⁽²⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

26. Juni 2020

(2020/C 214/07)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1213	CAD	Kanadischer Dollar	1,5318
JPY	Japanischer Yen	119,93	HKD	Hongkong-Dollar	8,6904
DKK	Dänische Krone	7,4523	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7428
GBP	Pfund Sterling	0,90575	SGD	Singapur-Dollar	1,5608
SEK	Schwedische Krone	10,4773	KRW	Südkoreanischer Won	1 346,19
CHF	Schweizer Franken	1,0631	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,3799
ISK	Isländische Krone	155,00	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,9298
NOK	Norwegische Krone	10,8850	HRK	Kroatische Kuna	7,5575
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 944,89
CZK	Tschechische Krone	26,808	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8115
HUF	Ungarischer Forint	355,15	PHP	Philippinischer Peso	56,053
PLN	Polnischer Zloty	4,4684	RUB	Russischer Rubel	77,8800
RON	Rumänischer Leu	4,8426	THB	Thailändischer Baht	34,674
TRY	Türkische Lira	7,6865	BRL	Brasilianischer Real	6,0595
AUD	Australischer Dollar	1,6313	MXN	Mexikanischer Peso	25,5836
			INR	Indische Rupie	84,8215

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 214/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung gegen den Änderungsantrag Einspruch einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU-Nr.: TSG-PL-0035-AM02 — 11.1.2019

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name der Vereinigung: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Tel. +48 222434176

E-Mail-Adresse: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa ist die größte, den Weinsektor in Polen vertretende Organisation. Zu ihren Mitgliedern zählen Erzeuger fermentierter Erzeugnisse einschließlich Met. Sie ist eine unabhängige, von Mitgliedern der Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego gegründete Einrichtung, die die Eintragung dieses Namens als g. t. S. beantragt hatte.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Polen

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Erzeugungsverfahren
- Sonstiges: Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen

4. **Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. t. S.

5. **Änderungen**

In Ziffer 3.2 erhält der Satz

„Der Name ‚Czwórniak‘ leitet sich von dem Zahlwort ‚4‘ (‚vier‘) ab und bezieht sich unmittelbar auf die historisch entstandene Zusammensetzung und Herstellungsweise von ‚Czwórniak‘, d. h. auf das genau festgelegte Verhältnis von Wasser und Honig in der Honigmaische, das 1 Teil Honig auf 3 Teile Wasser beträgt.“

folgende Fassung:

„Das Wort ‚Czwórniak‘ leitet sich von dem Zahlwort ‚4‘ (‚vier‘) ab und bezieht sich unmittelbar auf die historisch entstandene Zusammensetzung und Herstellungsweise von Czwórniak, d. h. auf das genau festgelegte Verhältnis von Wasser und Honig im Met, das 1 Teil Honig auf 3 Teile Wasser beträgt.“

Die Angabe, dass sich das Wort „Czwórniak“ auf das Verhältnis von Wasser und Honig in der Honigmaische bezieht, ist folglich korrigiert worden. Es wurde eine Formulierung eingeführt, aus der hervorgeht, dass das Verhältnis von Wasser und Honig im Met, d. h. dem Endprodukt, entscheidend ist. Es handelt sich um eine formelle Änderung ohne Einfluss auf den besonderen Charakter des Erzeugnisses. Sie ist erforderlich, weil seit 1948 nach den nationalen Vorschriften „nur aus einem Teil natürlichem Honig und drei Teilen Wasser erzeugtes Met ‚Czwórniak‘ genannt werden darf“. Im Verlauf des Herstellungsverfahrens wird nicht nur im Stadium der Maischezubereitung Honig hinzugefügt; aufgrund dessen muss das Verhältnis zwischen Honig und Wasser und/oder Saft im fertigen Met berücksichtigt werden.

Beschreibung des Erzeugnisses

Der Satz

„Czwórniak kann geschmacklich ferner durch den bereichernden Eigengeschmack der zugegebenen Gewürze gekennzeichnet sein.“

erhält folgende Fassung:

„Czwórniak staropolski tradycyjny‘ kann geschmacklich durch die Zugabe von Gewürzen, Hopfen und Fruchtsäften bereichert werden.“

Es handelt sich um eine formelle Änderung. Die ursprüngliche Produktspezifikation lässt die Zugabe von Fruchtsäften bei der Herstellung von „Czwórniak staropolski tradycyjny“ zu. Folglich muss der Einfluss solcher Fruchtsäfte auf den Geschmack des Erzeugnisses berücksichtigt werden. Es wird vorgeschlagen, Hopfen in den Abschnitt „Ausgangserzeugnisse“ aufzunehmen. Daher sollte der Einfluss von Hopfen auf den Geschmack von „Czwórniak staropolski tradycyjny“ berücksichtigt werden.

Folgender Satz wurde hinzugefügt:

„Es gibt, je nach der zur Zubereitung der Maische eingesetzten Methode, zwei Arten von ‚Czwórniak staropolski tradycyjny‘: Heiß- oder Kaltmaische-Czwórniak.“

Es gibt zwei Sorten „Czwórniak staropolski tradycyjny“: Heißmaische- und Kaltmaische-Czwórniak. In der ursprünglichen Produktspezifikation wird nur die Heißmaische-Sorte erwähnt. Mit der vorgeschlagenen Änderung soll die Kaltmaische-Sorte in die Produktspezifikation aufgenommen werden. Die Begründung für diese Änderung findet sich in historischen Quellen. Aus Angaben in schriftlichen Quellen aus dem 19. Jahrhundert (z. B. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) geht hervor, dass Met-Getränke mittels zweier Methoden hergestellt wurden: durch Aufkochen oder ohne Erhitzen. In der *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) wird bei Met zwischen Heißmaische- und Kaltmaische-Met unterschieden.

Die Erzeugung von Kaltmaische-Met ist eine jahrhundertealte Tradition, aber ein technisch schwieriger Vorgang, weil die Maische ohne Erhitzen zubereitet wird. Das hohe Risiko von Verunreinigungen der Anstellmaische, insbesondere während der Gärung und Stabilisierung, war der Grund, warum diese Methode aufgegeben wurde. In jüngster Zeit wurde sie jedoch wiederbelebt und muss daher in der Produktspezifikation als mit der Erzeugung von Heißmaische-Met gleichberechtigt berücksichtigt werden.

Der Unterschied in der Erzeugungsmethode der beiden Metarten ist allein auf die unterschiedlichen Methoden der Maischezubereitung zurückzuführen. Bei Kaltmaische-Met beinhaltet die Methode, dass nicht mit hohen Temperaturen gearbeitet wird, während die Maische für die Erzeugung von Heißmaische-Met gekocht wird. Die anschließenden Stufen des Herstellungsverfahrens sind bei beiden Arten gleich.

Herstellungsverfahren

Im Abschnitt „Ausgangserzeugnisse“ erhält der Gedankenstrich

„Kräuter und Gewürze: Gewürznelken, Zimt, Muskatnuss oder Ingwer“

folgende Fassung:

„Kräuter und Gewürze oder Hopfen“

Mit der vorgeschlagenen Änderung soll die Palette an Kräutern und Gewürzen (über die vier ursprünglich in der Spezifikation genannten hinaus) erweitert und die Zugabe von Hopfen erlaubt werden. Dies ist historisch begründet, denn Hopfen und eine große Zahl an Kräutern und Gewürzen werden seit dem 19. Jahrhundert in branchenspezifischen Veröffentlichungen erwähnt. In den nationalen Vorschriften aus dem Jahr 1948 wurde die Zugabe einer Palette an Zutaten erlaubt, die mit der vorgeschlagenen Änderung im Einklang steht.

Darüber hinaus wurde folgender Gedankenstrich hinzugefügt: „Wein- oder Zitronensäure.“

Die Verwendung von Wein- oder Zitronensäure ist aus technischen Gründen zu erwähnen. Ihre Verwendung ist historisch begründet, denn sie wurde bereits in den nationalen Vorschriften von 1948 erlaubt.

Unter „Stufe 1“ im Abschnitt „Herstellungsverfahren“ ist eine Passage bezüglich der beiden Methoden zur Zubereitung der Maische für die Herstellung von Kaltmaische- und Heißmaische-Met aufgenommen worden.

Die Formulierung

„Sieden der Honigmaische bei einer Temperatur von 95 bis 105 °C“

erhält folgende Fassung:

„Zubereitung der Honigmaische:

Für Kaltmaische-Met wird der Honig in lauwarmem Wasser bei einer Temperatur von 20-30 °C aufgelöst.

Für Heißmaische-Met wird die Maische bei einer Temperatur von 95 bis 105 °C erhitzt (gekocht).“

Die vorgeschlagene Änderung berücksichtigt die Unterschiede in der Zubereitung der Honigmaische für die Herstellung von Heißmaische-Met und Kaltmaische-Met. Dies ergibt sich aus der Aufnahme der Herstellungsmethode für Kaltmaische-Met in die Spezifikation, wobei die Grundlage dieser Methode in der Zubereitung der Honigmaische mittels Auflösen von Honig in lauwarmem Wasser besteht.

Unter „Stufe 1“ im Abschnitt „Herstellungsverfahren“ erhält der Satz

„Das erforderliche Verhältnis von Honig und Wasser lautet für Czwórniak wie folgt: 1 Volumenteil Honig auf 3 Volumenteile Wasser (gegebenenfalls Wasser mit Fruchtsaft) unter etwaiger Zugabe von Kräutern und Gewürzen.“

folgende Fassung:

„Das erforderliche Verhältnis von Honig und Wasser lautet für Czwórniak wie folgt: 1 Volumenteil Honig auf 3 Volumenteile Wasser (gegebenenfalls Wasser mit Fruchtsaft) unter etwaiger Zugabe von Kräutern und Gewürzen oder Hopfen.“

Damit wurde die Möglichkeit der Zugabe von Hopfen sowie Kräutern und Gewürzen eingeschlossen. Diese Änderung wurde aufgrund der Hinzufügung zur Liste zulässiger Ausgangserzeugnisse vorgenommen.

Die Sätze

„Unter strikter Einhaltung des geforderten Verhältnisses von Wasser und Honig wird in einem Sudkessel mit Dampfmantel der benötigte Extrakt gewonnen. Durch diese Art des Siedens wird die Karamellisierung der Zucker verhindert.“

erhalten folgende Fassung:

„Im Fall von Heißmaische-Met wird der benötigte Extrakt unter strikter Einhaltung des geforderten Verhältnisses von Wasser und Honig in einem Sudkessel mit Dampfmantel gewonnen. Durch diese Art des Siedens wird die Karamellisierung der Zucker verhindert.“

Es wurden Informationen zur Klarstellung dessen hinzugefügt, dass dies Heißmaische-Met betrifft. Bei der Herstellung von Kaltmaische-Met ist die Benutzung von Sudkesseln mit Dampfmantel nicht erforderlich, weil die Zucker nicht karamellisieren, wenn die Honigmaische bei niedrigen Temperaturen zubereitet wird.

Unter „Stufe 5“ im Abschnitt „Herstellungsverfahren“ wurde der Wortlaut

„Odciąg odfermentowanego nastawu z nad osadu drożdżowego.“ (Abziehen des überstehenden vergorenen Metansatzes unter Zurückbleiben des Hefebodensatzes.)

in der polnischen Sprache berichtigt und lautet nunmehr:

„Obciąg odfermentowanego nastawu z nad osadu drożdżowego.“

Das Wort „odciąg“ wurde durch das korrekte Wort für das fragliche Verfahren ersetzt, nämlich „obciąg“ (Abziehen).

Unter „Stufe 7“ im Abschnitt „Herstellungsverfahren“ wurde der Wortlaut geändert und umfasst nun, den Hinzufügungen zur Liste zulässiger Ausgangserzeugnisse entsprechend, Hopfen und Wein- oder Zitronensäure.

Der Gedankenstrich

„Zugabe von Kräuter- und Gewürzauszügen“

erhält folgende Fassung:

„Zugabe von Kräuter- und Gewürzauszügen oder Hopfen“.

Folgender Gedankenstrich wurde hinzugefügt:

„Zugabe von Wein- oder Zitronensäure“.

Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen

Im Abschnitt „Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels“ erhält der Satz

„Seinen spezifischen Charakter verdankt Czwórniak insbesondere der Anwendung und strengen Beachtung des genau festgelegten Verhältnisses von Wasser und Honig in der Honigmaische, das 1 Teil Honig auf 3 Teile Wasser beträgt.“

folgende Fassung:

„Seinen spezifischen Charakter verdankt ‚Czwórniak staropolski tradycyjny‘ insbesondere der Anwendung und strengen Beachtung des genau festgelegten Verhältnisses von Wasser und Honig im Met, das 1 Teil Honig auf 3 Teile Wasser beträgt.“

Es wurde eine Formulierung eingeführt, aus der hervorgeht, dass das Verhältnis von Wasser und Honig im Met und nicht in der Honigmaische, entscheidend ist; dies entspricht der an Ziffer 3.2 vorgenommenen Änderung.

Der Beschreibung der den traditionellen Charakter des Erzeugnisses bestimmenden Elemente sind Zitate hinzugefügt worden, die den traditionellen Charakter der beiden Methoden für die Maischezubereitung, die die Grundlage für Heißmaische- und Kaltmaische-Met bilden, belegen.

Außerdem wurden Berichtigungen am Namen vorgenommen: Wo dies sinnvoll war, wurde das Wort *Czwórniak* durch den Namen des Erzeugnisses, d. h. „Czwórniak staropolski tradycyjny“, ersetzt.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU-Nr.: TSG-PL-0035-AM02 — 11.1.2019

Polen

1. Name(n)

„Czwórniak staropolski tradycyjny“

2. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3. Gründe für die Eintragung

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.
- aus traditionell verwendeten Ausgangserzeugnissen oder Zutaten hergestellt ist.

Wie zahlreiche historische Quellen bestätigen, wird Met in Polen seit über 1 000 Jahren hergestellt. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen darüber reichen in das 10. Jahrhundert zurück und in Veröffentlichungen aus dem 17. und 18. Jahrhundert finden sich Informationen über verschiedene Arten von Met. Die jahrhundertealte Herstellungstechnik veränderte sich nur geringfügig. „Czwórniak staropolski tradycyjny“ ist eine von vier Arten von Met. Es wird nach traditionellen Rezepten unter strenger Einhaltung des festgelegten Verhältnisses von Honig und Wasser hergestellt.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

- traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.
- die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Das Wort „Czwórniak“ leitet sich von dem Zahlwort „4“ („vier“) ab und bezieht sich unmittelbar auf die historisch entstandene Zusammensetzung und Herstellungsweise von „Czwórniak“, d. h. auf das genau festgelegte Verhältnis von Wasser und Honig im Met, das 1 Teil Honig auf 3 Teile Wasser beträgt. Somit bringt der Name den spezifischen Charakter des Erzeugnisses zum Ausdruck. Da der Begriff „Czwórniak“ als Wortschöpfung ausschließlich zur Bezeichnung eines bestimmten Typs von Met dient, ist gleichfalls hervorzuheben, dass der Name als solcher spezifisch ist.

4. **Beschreibung**

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)*

Bei „Czwórniak staropolski tradycyjny“ handelt es sich um Met (Honigwein), ein klares, fermentiertes Getränk aus Honigmaische, das sich durch die charakteristischen Aroma- und Geschmacksmerkmale der verwendeten Ausgangserzeugnisse auszeichnet.

„Czwórniak staropolski tradycyjny“ kann geschmacklich durch die Zugabe von Gewürzen, Hopfen und Fruchtsäften bereichert werden. Die Farbe von „Czwórniak staropolski tradycyjny“ kann von goldgelb bis dunkel bernsteinfarben variieren und hängt von der Art des zur Herstellung verwendeten Bienenhonigs ab.

Es gibt, je nach der zur Zubereitung der Maische eingesetzten Methode, zwei Arten von „Czwórniak staropolski tradycyjny“: Heiß- oder Kaltmaische-Czwórniak.

Charakteristisch für Met des Typs „Czwórniak staropolski tradycyjny“ sind folgende physikalisch-chemische Indikatoren:

- Alkoholgehalt: 9-12 % vol.,
- reduzierende Zucker nach der Inversion: 35-90 g/l,
- Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Apfelsäure: 3,5-8 g/l,
- flüchtige Säure, ausgedrückt als Essigsäure: höchstens 1,4 g/l,
- zahlenmäßige Summe aus dem Gesamtzuckergehalt in Gramm und der mit dem Wert 18 multiplizierten tatsächlichen Alkoholkonzentration in % vol: Mindestwert von 240,
- zuckerfreier Extrakt: mindestens
 - 15 g/l,
 - 20 g/l im Fall von Fruchtmet;
- Asche: mindestens 1,3 g/l im Fall von Fruchtmet.

Bei der Herstellung von „Czwórniak staropolski tradycyjny“ ist jegliche Verwendung von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren sowie künstlichen Farb- oder Aromastoffen unzulässig.

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)*

Ausgangsstoffe:

- Natürlicher Bienenhonig mit folgenden Kenngrößen:
 - Wassergehalt: höchstens 20 % (m/m),
 - Gehalt an reduzierenden Zuckern: mindestens 70 % (m/m),
 - Gehalt an Saccharose, einschließlich Melezitose: höchstens 5 % (m/m),

- Gesamtsäure — 1 mol/l NaOH-Lösung auf 100 g Honig: im Bereich von 1 bis 5 ml,
- Gehalt an 5-Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 4,0 mg/100 g Honig;
- Gärkräftige Methefe, die geeignet ist, die Vergärung eines hohen Extraktanteils im Metansatz zu erreichen;
- Natürliche Kräuter und Gewürze oder Hopfen;
- Natürliche Fruchtsäfte oder frische Früchte;
- Wein- oder Zitronensäure.

Herstellungsverfahren:

Stufe 1

Zubereitung der Honigmaische:

Für Kaltmaische-Met wird der Honig in lauwarmem Wasser bei einer Temperatur von 20-30 °C aufgelöst.

Für Heißmaische-Met wird die Maische bei einer Temperatur von 95 bis 105 °C erhitzt (gekocht).

Das erforderliche Verhältnis von Honig und Wasser lautet für *Czwórniak* wie folgt: 1 Volumenteil Honig auf 3 Volumenteile Wasser (gegebenenfalls Wasser mit Fruchtsaft) unter etwaiger Zugabe von Kräutern und Gewürzen oder Hopfen. Bei der Herstellung von Fruchtmet werden mindestens 30 % des Wassers durch Fruchtsaft ersetzt.

Im Fall von Heißmaische-Met wird der benötigte Extrakt unter strikter Einhaltung des geforderten Verhältnisses von Wasser und Honig in einem Sudkessel mit Dampfmantel gewonnen. Durch diese Art des Siedens wird die Karamellisierung der Zucker verhindert.

Stufe 2

Bei der Herstellung von Heißmaische-Met wird die Maische auf eine Temperatur von 20 bis 22 °C, die optimal für die Vermehrung der Hefezellen ist, gekühlt. Die Maische muss noch am Erzeugungstag gekühlt werden, wobei die Dauer des Kühlvorgangs von der Leistungsfähigkeit der Kühlanlage abhängt. Die Kühlung garantiert die mikrobiologische Sicherheit der Maische.

Stufe 3

Zubereitung des Metansatzes, d. h. Impfung der Honigmaische mit einer Hefelösung im Gärbehälter.

Stufe 4

A. Die einsetzende stürmische Gärung dauert 6 bis 10 Tage. Die Beibehaltung einer Temperatur von 28 °C sorgt für den ordnungsgemäßen Verlauf des Gärprozesses.

B. Die sich anschließende stille Gärung dauert 3 bis 6 Wochen. Während der Dauer der stillen Gärung werden die typischen physikalisch-chemischen Merkmale erworben.

Stufe 5

Abziehen des überstehenden vergorenen Metansatzes unter Zurückbleiben des Hefebodensatzes.

Nach Erreichen eines Mindestalkoholgehalts von 9 % vol ist im Hinblick auf die nachfolgende Verbringung in den Reifekeller ein Abziehen des Gebräus unter Zurückbleiben der am Boden abgesetzten Hefe erforderlich. Hierdurch wird garantiert, dass der Met seine charakteristischen physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale erhält. Ein weiteres Verbleiben des Metansatzes über dem Hefeniederschlag, das über die stille Gärung hinaus andauert, würde sich wegen der Autolyse der Hefe ungünstig auf die organoleptischen Merkmale auswirken.

Stufe 6

Reifelagerung, bei der das Gebräu weitere Male, soweit sich erneut Hefebodensatz gebildet hat, abgeschlaucht wird. Diese Tätigkeit wird je nach Bedarf wiederholt, um unerwünschte autolysebedingte Prozesse in der abgesetzten Hefe zu verhindern. Während der Lagerdauer besteht die Möglichkeit, verschiedene technische Vorgänge der Metbereitung, wie Pasteurisierung und Filtrierung, durchzuführen. Die Reifelagerungsstufe ist von entscheidender Bedeutung, um die charakteristischen organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Die Dauer der Reifelagerung von „*Czwórniak staropolski tradycyjny*“ beläuft sich auf mindestens 9 Monate.

Stufe 7

Endabstimmung der Zusammensetzung — Auf dieser Stufe entsteht das Enderzeugnis mit den für „*Czwórniak staropolski tradycyjny*“ charakteristischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmalen. Damit die geforderten Kenngrößen jederzeit vorhanden sind, bietet sich die Möglichkeit, noch eine Korrektur der organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmale vorzunehmen durch:

- Nachsüßung des Mets mit Bienenhonig,
- Zugabe von Kräutern und Gewürzen oder Hopfen,
- Zugabe von Wein- oder Zitronensäure.

Auf dieser Stufe soll ein Erzeugnis mit dem für „Czwórniak staropolski tradycyjny“ typischen Bukett erzielt werden.

Stufe 8

Abfüllung in Einzelverkaufsbehältnisse nach Erwärmung des Erzeugnisses auf 55 bis 60 °C. Für die Aufmachung von „Czwórniak staropolski tradycyjny“ empfiehlt sich die Verwendung traditioneller Behältnisse wie Korbflaschen aus Glas, Keramikgefäße oder eventuell Eichenfässchen.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)*

Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:

Der spezifische Charakter von „Czwórniak staropolski tradycyjny“ ergibt sich dank

- der Zubereitung der Maische (Zusammensetzung und Verhältnis der Ausgangserzeugnisse),
- der Reifelagerung und
- der physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale.

Zubereitung der Maische (Zusammensetzung und Verhältnis der Ausgangserzeugnisse):

Seinen spezifischen Charakter verdankt „Czwórniak staropolski tradycyjny“ insbesondere der Anwendung und strengen Beachtung des genau festgelegten Verhältnisses von Wasser und Honig im Met, das 1 Teil Honig auf 3 Teile Wasser beträgt. Dieses Verhältnis ist unabdingbare Voraussetzung für alle weiteren Herstellungsstufen des Mets, auf denen „Czwórniak staropolski tradycyjny“ seine außergewöhnlichen Merkmale erwirbt.

Reifelagerung:

Gemäß dem traditionellen altpolnischen Rezept ist zur Ausbildung des Erzeugnischarakters eine Reifelagerung von einer bestimmten Dauer erforderlich. Im Fall von „Czwórniak staropolski tradycyjny“ beläuft sich diese Dauer auf mindestens 9 Monate.

Physikalisch-chemische und organoleptische Merkmale:

Die ordnungsgemäße Durchführung aller in der Produktspezifikation vorgesehenen Herstellungsstufen lässt ein Erzeugnis von unnachahmlichem Geschmack und Aroma entstehen. Der außergewöhnliche Geschmack und Geruch von „Czwórniak staropolski tradycyjny“ ist durch seinen charakteristischen Gehalt an Zucker und Alkohol bedingt, nämlich:

- reduzierende Zucker nach der Inversion: 35-90 g/l,
- zahlenmäßige Summe aus dem Gesamtzuckergehalt in Gramm und der mit dem Wert 18 multiplizierten tatsächlichen Alkoholkonzentration in % vol.: Mindestwert von 240,
- Alkoholgehalt: 9-12 % vol.

Aufgrund des genau festgelegten Verhältnisses der zur Herstellung verwendeten Ausgangserzeugnisse besitzt „Czwórniak staropolski tradycyjny“ seine typische zähflüssige Konsistenz, die ihn von anderen Metsorten eindeutig unterscheidet.

Traditionelles Herstellungsverfahren

Die Meterstellung in Polen kann auf eine über tausendjährige Tradition zurückblicken und zeichnet sich durch eine sehr große Vielfalt aus. Durch die Entwicklung und Vervollkommnung der Herstellungsmethoden bildeten sich im Laufe der Jahrhunderte zahlreiche Arten von Met heraus. Die Geschichte der Meterzeugung reicht bis zu den Anfängen des polnischen Staates zurück. Im Jahr 966 ist in den Aufzeichnungen des aus dem maurischen Spanien stammenden Diplomaten, Kaufmanns und Reisenden Ibrahim Ibn Jacub Folgendes zu lesen: „Das Land von Mieszko I. (erster geschichtlicher Herrscher Polens) ist nicht nur reich an Nahrungsmitteln, Fleisch und Ackerland, sondern auch an Met, wie die slawischen Weine und berausenden Getränke genannt werden.“ Die Chronik des Gallus Anonymus, der an der Wende vom 11. zum 12. Jahrhundert die Geschichte Polens niederschrieb, enthält gleichfalls zahlreiche Erwähnungen der Meterzeugung.

Das polnische Nationalepos „Herr Thaddäus“ (Pan Tadeusz) von Adam Mickiewicz, das ein historisches Gemälde des polnischen Adelslebens in den Jahren 1811-1812 zeichnet, bietet eine Fülle von Informationen über die Herstellung, die Verbrauchsgewohnheiten und die Arten von Met. Erwähnt wird Met ferner u. a. in den Gedichten von Tomasz Zan (1796-1855) sowie in der Romantrilogie von Henryk Sienkiewicz, die die Geschichte der polnischen Adelsrepublik im 17. Jahrhundert literarisch verarbeitet („Mit Feuer und Schwert“ (*Ogniem i mieczem*), erschienen im Jahr 1884, „Die Sintflut“ (*Potop*), herausgegeben 1886, sowie „Oberst Wołodyjowski“ (*Pan Wołodyjowski*), erschienen 1887 und 1888).

Im Quellenmaterial zu den kulinarischen Traditionen Polens im 17. und 18. Jahrhundert finden sich nicht nur allgemeine Erwähnungen von Met, sondern es werden auch dessen einzelne Arten genannt. Abhängig von der Herstellungsmethode wird Met dabei eingeteilt in: „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ und „Czwórniak“. Jede dieser Bezeichnungen bezieht sich auf einen anderen Typ von Met, der jeweils mit einem anderen Verhältnis von Honig und Wasser oder unter Zugabe von Saft hergestellt wird oder aber der eine andere Dauer der Reifelagerung benötigt. Die Herstellungstechnik von Czwórniak wird — mit nur geringfügigen Änderungen — bereits seit Jahrhunderten angewendet.

Traditionelle Zusammensetzung:

Die traditionelle Einteilung der verschiedenen Arten von Met in „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ und „Czwórniak“ existiert in Polen seit Jahrhunderten und hielt sich im Bewusstsein der Verbraucher bis heute. Nach Ende des Zweiten Weltkrieges wurden Versuche unternommen, die traditionelle Einteilung von Met in vier unterschiedliche Kategorien rechtlich zu verankern. Schließlich wurde diese Einteilung im Jahr 1948 in der polnischen Rechtsordnung festgeschrieben, und zwar mit dem „Gesetz über die Erzeugung von Wein, Traubenmost und Met sowie über den Verkehr mit diesen Erzeugnissen“, veröffentlicht im Gesetzblatt der Republik Polen vom 18. November 1948. Dieses Gesetz enthält Vorschriften über die Herstellung von Met, wobei für die verschiedenen Arten jeweils das genaue Verhältnis zwischen Honig und Wasser sowie die technologischen Anforderungen festgelegt werden. Die Anteile von Wasser und Honig sind dabei im Falle von „Czwórniak“ wie folgt definiert: „Als ‚Czwórniak‘ darf nur ein Met bezeichnet werden, der aus einem Volumenanteil natürlichem Honig auf drei Teile Wasser hergestellt wurde“.

Zwei Methoden für die Zubereitung der Maische:

Die Maische für die Herstellung traditionellen Mets kann auf zweierlei Weise zubereitet werden: mittels Sieden (Erhitzen) oder mittels Auslassen dieser Stufe. In zahlreichen schriftlichen Quellen wurde zwischen diesen beiden Herstellungsmethoden unterschieden, beispielsweise:

— *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów* von Fr. Józef Ambroźewicz, Warschau 1891. In diesem Werk werden zwei Methoden für die Herstellung beschrieben.

„Es gibt zwei Weisen, nach denen wir Met aus Honig herstellen können:

- 1) *mit der Hilfe von Feuer oder, mit anderen Worten, mittels Sieden oder Kochen;*
- 2) *ohne die Hilfe von Feuer, also ohne Kochen.“*

— *Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* von Teofil Ciesielski, Lwiv 1892. In diesem Werk wird Met nach der Art und Weise, wie die Maische für die Gärung zubereitet wird, in Kategorien eingeteilt:

„Es gibt zwei Weisen, in denen wir Honig in ein Getränk umwandeln können, nämlich:

- a) *mit der Hilfe von Feuer oder, mit anderen Worten, mittels Sieden oder Kochen;*
- b) *mittels der kalten Methode.“*

— *Mała encyklopedia rolnicza*, veröffentlicht von Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warschau 1964. Auf Seite 410 wird die Aufteilung von Met in Kategorien beschrieben:

„Je nach der Methode der Zubereitung der Honigmaische gibt es Kaltmaische-Met, gewonnen aus Maische, die nicht erhitzt wurde, und Heißmaische-Met, gewonnen aus Maische, die erhitzt wurde (durch Kochen, Sieden).“

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 214/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung gegen den Änderungsantrag Einspruch einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU-Nr.: TSG-PL-0034-AM02 — 11.1.2019

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name der Vereinigung: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Anschrift: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warschau
POLSKA/POLEN

Tel. + 48 222434176

E-Mail-Adresse: office@zppraw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa ist die größte, den Weinsektor in Polen vertretende Organisation. Zu ihren Mitgliedern zählen Erzeuger fermentierter Erzeugnisse einschließlich Met. Sie ist eine unabhängige, von Mitgliedern der Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego gegründete Einrichtung, die die Eintragung dieses Namens als g. t. S. beantragt hatte.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Polen

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Erzeugungsverfahren
- Sonstige: Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. t. S.

5. Änderungsanträge

In Ziffer 3.2 erhält der Satz

„Der Name ‚Półtorak‘ leitet sich von dem Zahlwort ‚1,5‘ (‘eineinhalb‘) ab und bezieht sich unmittelbar auf die historisch entstandene Zusammensetzung und Herstellungsweise von ‚Półtorak‘, d. h. auf das genau festgelegte Verhältnis von Wasser und Honig in der Honigmaische, das 1 Teil Honig auf 0,5 Teile Wasser beträgt.“

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

folgende Fassung:

„Das Wort ‚Pótorak‘ leitet sich von dem Zahlwort ‚1,5‘ (eineinhalb) ab und bezieht sich unmittelbar auf die historisch entstandene Zusammensetzung und Herstellungsweise von ‚Pótorak‘, d. h. auf das genau festgelegte Verhältnis von Wasser und Honig im Met, das 1 Teil Honig auf 0,5 Teile Wasser beträgt.“

Die Angabe, dass sich das Wort „Pótorak“ auf das Verhältnis von Wasser und Honig in der Honigmaische bezieht, wurde folglich korrigiert. Es wurde eine Formulierung eingeführt, aus der hervorgeht, dass das Verhältnis von Wasser und Honig im Met, d. h. dem Endprodukt, entscheidend ist. Es handelt sich um eine formelle Änderung ohne Einfluss auf den besonderen Charakter des Erzeugnisses. Sie ist erforderlich, weil seit 1948 nach den nationalen Vorschriften „Nur aus einem Teil natürlichem Honig und einem halben Teil Wasser erzeugtes Met „Pótorak“ genannt werden darf“. Im Verlauf des Herstellungsverfahrens wird nicht nur im Stadium der Maischezubereitung Honig hinzugefügt; aufgrund dessen muss das Verhältnis zwischen Honig und Wasser und/oder Saft im fertigen Met berücksichtigt werden.

Beschreibung des Erzeugnisses

Der Satz

„Pótorak staropolski tradycyjny“ kann geschmacklich ferner durch den bereichernden Eigengeschmack der zugegebenen Gewürze gekennzeichnet sein.“

erhält folgende Fassung:

„Pótorak staropolski tradycyjny“ kann geschmacklich durch die Zugabe von Gewürzen, Hopfen und Fruchtsäften bereichert werden.“

Es handelt sich um eine formelle Änderung. Die ursprüngliche Produktspezifikation lässt die Zugabe von Fruchtsäften bei der Herstellung von „Pótorak staropolski tradycyjny“ zu. Folglich muss der Einfluss solcher Fruchtsäfte auf den Geschmack des Erzeugnisses berücksichtigt werden. Es wird vorgeschlagen, Hopfen in den Abschnitt „Ausgangserzeugnisse“ aufzunehmen. Daher sollte der Einfluss von Hopfen auf den Geschmack von „Pótorak staropolski tradycyjny“ berücksichtigt werden.

Folgender Satz wurde hinzugefügt:

„Es gibt, je nach der zur Zubereitung der Maische eingesetzten Methode, zwei Arten von ‚Pótorak staropolski tradycyjny‘: Heiß- oder Kaltmaische-Pótorak.“

Es gibt zwei Sorten „Pótorak staropolski tradycyjny“: Heißmaische- und Kaltmaische-Pótorak. In der ursprünglichen Produktspezifikation wird nur die Heißmaische-Sorte erwähnt. Mit der vorgeschlagenen Änderung soll die Kaltmaische-Sorte in die Produktspezifikation aufgenommen werden. Die Begründung für diese Änderung findet sich in historischen Quellen. Aus Angaben in schriftlichen Quellen aus dem 19. Jahrhundert (z. B. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambroźewicz, 1891; *Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) geht hervor, dass aus Honig Getränke mittels zweier Methoden hergestellt wurden: durch Aufkochen oder ohne Erhitzen. In der *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) wird bei Met ebenfalls zwischen Heißmaische- und Kaltmaische-Met unterschieden.

Die Erzeugung von Kaltmaische-Met ist eine jahrhundertealte Tradition, aber ein technisch schwieriger Vorgang, weil die Maische ohne Erhitzen zubereitet wird. Das hohe Risiko von Verunreinigungen der Anstellmaische, insbesondere während der Gärung und Stabilisierung, war der Grund, warum diese Methode aufgegeben wurde. In jüngster Zeit wurde sie jedoch wiederbelebt und muss daher in der Produktspezifikation als mit der Erzeugung von Heißmaische-Met gleichberechtigt berücksichtigt werden.

Der Unterschied in der Erzeugungsmethode der beiden Metsorten — Heißmaische- und Kaltmaische-Met — ist allein auf die unterschiedlichen Methoden der Maischezubereitung zurückzuführen. Bei Kaltmaische-Met beinhaltet die Methode, dass nicht mit hohen Temperaturen gearbeitet wird, während die Maische für die Erzeugung von Heißmaische-Met gekocht wird. Die anschließenden Stufen des Herstellungsverfahrens sind bei beiden Arten gleich.

Erzeugungsverfahren

Im Abschnitt „Ausgangserzeugnisse“ erhält der Gedankenstrich

„Kräuter und Gewürze: Gewürznelken, Zimt, Muskatnuss oder Ingwer“

folgende Fassung:

„Kräuter und Gewürze oder Hopfen“.

Mit der vorgeschlagenen Änderung soll die Palette an Kräutern und Gewürzen (über die vier ursprünglich in der Spezifikation genannten hinaus) erweitert und die Zugabe von Hopfen erlaubt werden. Dies ist historisch begründet, denn Hopfen und eine große Zahl an Kräutern und Gewürzen werden seit dem 19. Jahrhundert in branchenspezifischen Veröffentlichungen erwähnt. In den nationalen Vorschriften aus dem Jahr 1948 wurde die Zugabe einer Palette an Zutaten erlaubt, die mit der vorgeschlagenen Änderung im Einklang steht.

Der Gedankenstrich

„— Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (gegebenenfalls)“

erhält folgende Fassung:

„— Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Honigdestillat (gegebenenfalls)“.

Neben Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs darf auch Honigdestillat hinzugefügt werden, ein qualitativ hochwertiges Erzeugnis, dessen Einsatz sich positiv auf den Geschmack des Mets auswirkt.

Folgender Gedankenstrich wurde hinzugefügt: „— Wein- oder Zitronensäure.“

Die Verwendung von Wein- oder Zitronensäure ist aus technischen Gründen zu erwähnen. Ihre Verwendung ist historisch begründet, denn sie wurde bereits in den nationalen Vorschriften von 1948 erlaubt.

Unter „Stufe 1“ im Abschnitt „Herstellungsverfahren“ erhält die Angabe

„Sieden der Honigmaische bei einer Temperatur von 95 bis 105 °C“

folgende Fassung:

„Zubereitung der Honigmaische:

Für Heißmaische-Met wird die Maische bei einer Temperatur von 95 bis 105 °C erhitzt (gekocht).

Für Kaltmaische-Met wird der Honig in lauwarmem Wasser bei einer Temperatur von 20 bis 30 °C aufgelöst.“

Diese Änderung dient dem Zweck, Informationen über die beiden Methoden für die Zubereitung von Honigmaische für die Meterzeugung zu geben, wobei diese jeweils davon abhängen, ob es sich um Heißmaische-Met oder Kaltmaische-Met handelt.

Unter „Stufe 1“ im Abschnitt „Herstellungsverfahren“ erhält der Satz

„Wegen der für die Hefevermehrung im Gärungsprozess zu hohen Zuckerkonzentration wird zunächst eine Maische mit folgendem Verhältnis der Ausgangserzeugnisse zubereitet: 1 Volumenteil Honig auf 2 Volumenteile Wasser unter etwaiger Zugabe von Kräutern und Gewürzen.“

folgende Fassung:

„Wegen der für die Hefevermehrung im Gärungsprozess zu hohen Zuckerkonzentration wird zunächst eine Maische mit folgendem Verhältnis der Ausgangserzeugnisse zubereitet: 1 Volumenteil Honig auf 2 Volumenteile Wasser unter etwaiger Zugabe von Kräutern und Gewürzen oder Hopfen.“

Dieser Abschnitt schließt nun auch die Möglichkeit der Zugabe von Hopfen sowie Kräutern und Gewürzen ein. Diese Änderung wurde aufgrund der Hinzufügung zur Liste zulässiger Ausgangserzeugnisse vorgenommen.

Der Satz

„Unter strikter Einhaltung des geforderten Verhältnisses von Wasser und Honig wird in einem Sudkessel mit Dampfmantel der benötigte Extrakt gewonnen.“

erhält folgende Fassung:

„Im Fall von Heißmaische-Met wird der benötigte Extrakt unter strikter Einhaltung des geforderten Verhältnisses von Wasser und Honig in einem Sudkessel mit Dampfmantel gewonnen.“

Es wurden Information zur Klarstellung dessen hinzugefügt, dass dies Heißmaische-Met betrifft. Bei der Herstellung von Kaltmaische-Met ist die Benutzung von Sudkesseln mit Dampfmantel nicht erforderlich, weil die Zucker nicht karamellisieren, wenn die Honigmaische bei niedrigen Temperaturen zubereitet wird.

Unter „Stufe 2“ im Abschnitt „Herstellungsverfahren“ erhält die Angabe

„Abkühlen der Maische auf eine Temperatur von 20 bis 22 °C, die optimal für die Vermehrung der Hefezellen ist.“

folgende Fassung:

„Bei der Herstellung von Heißmaische-Met wird die Maische auf eine Temperatur von 20 bis 22 °C, die optimal für die Vermehrung der Hefezellen ist, gekühlt.“

Diese Änderung dient der Klarstellung dessen, dass die Maische bei der Erzeugung von Heißmaische-Met abgekühlt wird. Für Kaltmaische-Met ist dies aufgrund der Zubereitung der Maische bei niedrigen Temperaturen nicht erforderlich.

Unter „Stufe 5“ im Abschnitt „Herstellungsverfahren“ wurde der Wortlaut

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“ (Abziehen des überstehenden vergorenen Metansatzes unter Zurückbleiben des Hefebodensatzes.)

in der polnischen Sprache berichtigt und lautet nunmehr:

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“

Das Wort „odciąg“ wurde durch das korrekte Wort für das fragliche Verfahren ersetzt, nämlich „obciąg“ (Abziehen).

Unter „Stufe 7“ im Abschnitt „Herstellungsverfahren“ wurde der Wortlaut geändert worden und umfasst nun, den Hinzufügungen zur Liste zulässiger Ausgangserzeugnisse entsprechend, Hopfen, Wein- oder Zitronensäure sowie Honigdestillat.

Der Gedankenstrich

„— Zugabe von Kräuter- und Gewürzauszügen“

erhält folgende Fassung:

„— Zugabe von Kräuter- und Gewürzauszügen oder Hopfen.“

Folgender Gedankenstrich wurde hinzugefügt:

„— Zugabe von Wein- oder Zitronensäure.“

Der Gedankenstrich

„— Zugabe von Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs“

erhält folgende Fassung:

„— Zugabe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Honigdestillat. Die Menge des zugegebenen Alkohols wird mittels Umrechnung in das Honig-Äquivalent berechnet.“

Die Angaben bezüglich der Umrechnung in das Honig-Äquivalent sind den geltenden nationalen Vorschriften entnommen worden. Die Aufnahme dieses Wortlauts ist sinnvoll, weil der Gesichtspunkt der Umrechnung in den polnischen branchenspezifischen Vorschriften enthalten ist und weil g. t. S.-Erzeugnisse außerhalb des Landes des Antragstellers hergestellt werden könnten.

Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen

Im Abschnitt „Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels“ ist der Satz

„Seinen spezifischen Charakter verdankt Póltorak insbesondere der Anwendung und strengen Beachtung des genau festgelegten Verhältnisses von Wasser und Honig in der Honigmaische, das 1 Teil Honig auf 0,5 Teile Wasser beträgt.“

ersetzt worden durch

„Seinen spezifischen Charakter verdankt Póltorak staropolski tradycyjny“ insbesondere der Anwendung und strengen Beachtung des genau festgelegten Verhältnisses von Wasser und Honig im Met, das 1 Teil Honig auf 0,5 Teile Wasser beträgt.“

Es wurde eine Formulierung eingeführt, aus der hervorgeht, dass das Verhältnis von Wasser und Honig im Met, und nicht in der Honigmaische, entscheidend ist; dies entspricht der an Ziffer 3.2 vorgenommenen Änderung.

Der Beschreibung der den traditionellen Charakter des Erzeugnisses bestimmenden Elemente sind Zitate hinzugefügt worden, die den traditionellen Charakter der beiden Methoden für die Maischezubereitung, die die Grundlage für Heißmaische- und Kaltmaische-Met bilden, belegen.

Außerdem wurden Berichtigungen bezüglich des Namens vorgenommen: Wo dies sinnvoll war, wurde das Wort Póltorak durch den Namen des Erzeugnisses, d. h. „Póltorak staropolski tradycyjny“, ersetzt.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU-Nr.: TSG-PL-0034-AM02 — 11.1.2019

Polen

1. Name(n)

„Półtorak staropolski tradycyjny“

2. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3. Gründe für die Eintragung

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht;
- aus traditionell verwendeten Ausgangserzeugnissen oder Zutaten hergestellt wird.

Wie zahlreiche historische Quellen bestätigen, wird Met in Polen seit über 1 000 Jahren hergestellt. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen darüber reichen in das 10. Jahrhundert zurück und in Veröffentlichungen aus dem 17. und 18. Jahrhundert finden sich Informationen über verschiedene Arten von Met. Die jahrhundertalte Herstellungstechnik veränderte sich nur geringfügig. „Półtorak staropolski tradycyjny“ ist eine von vier Arten von Met. Es wird nach traditionellen Rezepten unter strenger Einhaltung des festgelegten Verhältnisses von Honig und Wasser hergestellt.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

- traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet wurde;
- den traditionellen oder spezifischen Charakter des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Das Wort „Półtorak“ leitet sich von dem Zahlwort „1,5“ („eineinhalb“) ab und bezieht sich unmittelbar auf die historisch entstandene Zusammensetzung und Herstellungsweise von „Półtorak“, d. h. auf das genau festgelegte Verhältnis von Wasser und Honig im Met, das ein Teil Honig auf ein halbes Teil Wasser beträgt. Der Name bringt daher den spezifischen Charakter des Erzeugnisses zum Ausdruck. Da Półtorak ein Wort ist, das ausschließlich zur Bezeichnung einer besonderen Sorte Met verwendet wird, sollte es auch selbst als spezifisch gelten.

4. Beschreibung

4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Bei „Półtorak staropolski tradycyjny“ handelt es sich um Met (Honigwein), ein klares, fermentiertes Getränk aus Honigmaische, das sich durch die charakteristischen Aroma- und Geschmacksmerkmale der verwendeten Ausgangserzeugnisse auszeichnet.

„Półtorak staropolski tradycyjny“ kann geschmacklich durch die Zugabe von Gewürzen, Hopfen und Fruchtsäften bereichert werden. Die Farbe von „Półtorak staropolski tradycyjny“ kann von goldgelb bis dunkel bernsteinfarben variieren und hängt von der Art des zur Herstellung verwendeten Bienenhonigs ab.

Es gibt, je nach der zur Zubereitung der Maische eingesetzten Methode, zwei Arten von „Półtorak staropolski tradycyjny“: Heiß- oder Kaltmaische-Półtorak.

Charakteristisch für Met des Typs „Półtorak staropolski tradycyjny“ sind folgende physikalisch-chemische Indikatoren:

- Alkoholgehalt: 15-18 % vol.,
- reduzierende Zucker nach der Inversion: > 300 g/l,
- Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Apfelsäure: 3,5-8 g/l,
- flüchtige Säure, ausgedrückt als Essigsäure: höchstens 1,4 g/l,

- zahlenmäßige Summe aus dem Gesamtzuckergehalt in Gramm und der mit dem Wert 18 multiplizierten tatsächlichen Alkoholkonzentration in % vol.: Mindestwert von 600,
- zuckerfreier Extrakt: mindestens
 - 30 g/l,
 - 35 g/l im Fall von Fruchtmet,
- Asche: mindestens 1,3 g/l im Fall von Fruchtmet.

Bei der Herstellung von „Póltorak staropolski tradycyjny“ ist jegliche Verwendung von Konservierungsmitteln, Stabilisatoren sowie künstlichen Farb- oder Aromastoffen unzulässig.

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Ausgangsstoffe:

- Natürlicher Bienenhonig mit folgenden Kenngrößen:
 - Wassergehalt: höchstens 20 % (m/m),
 - Gehalt an reduzierenden Zuckern: mindestens 70 % (m/m),
 - Gehalt an Saccharose, einschließlich Melezitose: höchstens 5 % (m/m),
 - Gesamtsäure — 1 mol/l NaOH-Lösung auf 100 g Honig: im Bereich von 1 bis 5 ml,
 - Gehalt an 5-Hydroxymethylfurfural (HMF): höchstens 4,0 mg/100 g Honig;
- Gärkräftige Methefe, die geeignet ist, die Vergärung eines hohen Extraktanteils im Metansatz zu erreichen;
- Kräuter und Gewürze oder Hopfen;
- Natürliche Fruchtsäfte oder frische Früchte;
- Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Honigdestillat (möglicherweise);
- Wein- oder Zitronensäure.

Herstellungsverfahren:

Stufe 1

Zubereitung der Honigmaische:

Für Heißmaische-Met wird die Maische bei einer Temperatur von 95 bis 105 °C erhitzt (gekocht).

Für Kaltmaische-Met wird der Honig in lauwarmem Wasser bei einer Temperatur von 20 bis 30 °C aufgelöst.

Das erforderliche Verhältnis von Honig und Wasser lautet für „Póltorak staropolski tradycyjny“ wie folgt: 1 Volumenteil Honig auf 0,5 Volumenteil Wasser (gegebenenfalls Wasser mit Fruchtsaft), bezogen auf das Enderzeugnis. Wegen der für die Hefevermehrung im Gärungsprozess zu hohen Zuckerkonzentration wird zunächst eine Maische mit folgendem Verhältnis der Ausgangserzeugnisse zubereitet: ein Volumenteil Honig auf zwei Volumenteile Wasser unter etwaiger Zugabe von Kräutern und Gewürzen oder Hopfen. Bei der Herstellung von Fruchtmet werden mindestens 30 % des Wassers durch Fruchtsaft ersetzt. Zur Erreichung des für „Póltorak staropolski tradycyjny“ charakteristischen Verhältnisses von Honig und Wasser wird der verbleibende Anteil Honig in der Endphase des Gärungsprozesses oder aber im Verlauf der Reifelagerung zugegeben.

Im Fall von Heißmaische-Met wird der benötigte Extrakt unter strikter Einhaltung des geforderten Verhältnisses von Wasser und Honig in einem Sudkessel mit Dampfmantel gewonnen. Durch diese Art des Siedens wird die Karamellisierung der Zucker verhindert.

Stufe 2

Bei der Herstellung von Heißmaische-Met wird die Maische auf eine Temperatur von 20 bis 22 °C, die optimal für die Vermehrung der Hefezellen ist, gekühlt. Die Maische muss noch am Erzeugungstag gekühlt werden, wobei die Dauer des Kühlvorgangs von der Leistungsfähigkeit der Kühlanlage abhängt. Die Kühlung garantiert die mikrobiologische Sicherheit der Maische.

Stufe 3

Zubereitung des Metansatzes, d. h. Impfung der Honigmaische mit einer Hefelösung im Gärbehälter.

Stufe 4

- A. Die einsetzende stürmische Gärung dauert 6 bis 10 Tage. Die Beibehaltung einer Temperatur von 28 °C sorgt für den ordnungsgemäßen Verlauf des Gärprozesses.
- B. Die sich anschließende stille Gärung dauert 3 bis 6 Wochen. Während der Dauer der stillen Gärung werden die typischen physikalisch-chemischen Merkmale erworben.

Auf dieser Stufe kann die verbleibende Menge Honig zugegeben werden, um das für „Póltorak“ erforderliche Verhältnis von Honig und Wasser zu erreichen.

Stufe 5

Abziehen des überstehenden vergorenen Metansatzes unter Zurückbleiben des Hefebodensatzes.

Nach Erreichen eines Mindestalkoholgehalts von 12 % vol. ist im Hinblick auf die nachfolgende Verbrüung in den Reifekeller ein Abziehen des Gebräus unter Zurückbleiben der am Boden abgesetzten Hefe erforderlich. Hierdurch wird garantiert, dass der Met seine charakteristischen physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale erhält. Ein weiteres Verbleiben des Metansatzes über dem Hefeniederschlag, das über die stille Gärung hinaus andauert, würde sich wegen der Autolyse der Hefe ungünstig auf die organoleptischen Merkmale auswirken.

Stufe 6

Reifelagerung, bei der das Gebräu weitere Male, soweit sich erneut Hefebodensatz gebildet hat, abgeschlaucht wird. Diese Tätigkeit wird je nach Bedarf wiederholt, um unerwünschte autolysebedingte Prozesse in der abgesetzten Hefe zu verhindern. Während der Lagerdauer besteht die Möglichkeit, verschiedene technische Vorgänge der Metbereitung, wie Pasteurisierung und Filtrierung, durchzuführen. Auf dieser Stufe kann, um das für „Póltorak“ erforderliche Verhältnis von Honig und Wasser zu erreichen, die verbleibende Menge Honig zugegeben werden, sofern diese nicht bereits in der Endphase des Gärprozesses zugegeben wurde. Die Reifelagerungsstufe ist von entscheidender Bedeutung, um die charakteristischen organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Im Fall von „Póltorak staropolski tradycyjny“ beträgt diese Dauer mindestens 3 Jahre.

Stufe 7

Endabstimmung der Zusammensetzung — Auf dieser Stufe entsteht das Enderzeugnis mit den für „Póltorak staropolski tradycyjny“ charakteristischen organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmalen. Damit die geforderten Kenngrößen jederzeit vorhanden sind, bietet sich die Möglichkeit, noch eine Korrektur der organoleptischen und physikalisch-chemischen Merkmale vorzunehmen durch:

- Nachsüßung des Mets mit Bienenhonig,
- Zugabe von Kräutern und Gewürzen oder Hopfen,
- Zugabe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Honigdestillat. Die Menge des zugegebenen Alkohols wird mittels Umrechnung in das Honig-Äquivalent berechnet.
- Zugabe von Wein- oder Zitronensäure.

Auf dieser Stufe soll ein Erzeugnis mit dem für „Póltorak staropolski tradycyjny“ typischen Bukett erzielt werden.

Stufe 8

Abfüllung in Einzelverkaufsbehältnisse nach Erwärmung des Erzeugnisses auf 18 bis 25 °C. Für die Aufmachung von „Póltorak staropolski tradycyjny“ empfiehlt sich die Verwendung traditioneller Behältnisse wie Korbflaschen aus Glas, Keramikgefäße oder eventuell Eichenfässchen.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 dieser Durchführungsverordnung)*

Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:

Der spezifische Charakter von „Póltorak staropolski tradycyjny“ ergibt sich dank

- der Zubereitung der Maische (Zusammensetzung und Verhältnis der Ausgangserzeugnisse),
- der Reifelagerung und
- der physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale.

Zubereitung der Maische (Zusammensetzung und Verhältnis der Ausgangserzeugnisse):

Seinen spezifischen Charakter verdankt „Póltorak staropolski tradycyjny“ insbesondere der Anwendung und strengen Beachtung des genau festgelegten Verhältnisses von Wasser und Honig im Met, das ein Teil Honig auf ein halbes Teil Wasser beträgt. Dieses Verhältnis ist unabdingbare Voraussetzung für alle weiteren Herstellungsstufen des Mets, auf denen „Póltorak staropolski tradycyjny“ seine außergewöhnlichen Merkmale erwirbt.

Reifelagerung:

Gemäß dem traditionellen altpolnischen Rezept ist zur Ausbildung des Erzeugnischarakters eine Reifelagerung von einer bestimmten Dauer erforderlich. Im Fall von „Póltorak staropolski tradycyjny“ beträgt diese Dauer mindestens 3 Jahre.

Physikalisch-chemische und organoleptische Merkmale:

Die ordnungsgemäße Durchführung aller in der Produktspezifikation vorgesehenen Herstellungsstufen lässt ein Erzeugnis von unnachahmlichem Geschmack und Aroma entstehen. Der außergewöhnliche Geschmack und Geruch von „Póltorak staropolski tradycyjny“ ist durch seinen charakteristischen Gehalt an Zucker und Alkohol bedingt, nämlich:

- reduzierende Zucker nach der Inversion: > 300 g/l,
- zahlenmäßige Summe aus dem Gesamtzuckergehalt in Gramm und der mit dem Wert 18 multiplizierten tatsächlichen Alkoholkonzentration in % vol.: Mindestwert von 600,
- Alkoholgehalt: 15-18 % vol.

Aufgrund des genau festgelegten Verhältnisses der zur Herstellung verwendeten Ausgangserzeugnisse besitzt „Póltorak staropolski tradycyjny“ seine typische zähflüssige Konsistenz, die ihn von anderen Metsorten eindeutig unterscheidet.

Traditionelles Herstellungsverfahren:

Die Meterstellung in Polen kann auf eine über tausendjährige Tradition zurückblicken und zeichnet sich durch eine sehr große Vielfalt aus. Durch die Entwicklung und Vervollkommnung der Herstellungsmethoden bildeten sich im Laufe der Jahrhunderte zahlreiche Arten von Met heraus. Die Geschichte der Meterzeugung reicht bis zu den Anfängen des polnischen Staates zurück. Im Jahr 966 ist in den Aufzeichnungen des aus dem maurischen Spanien stammenden Diplomaten, Kaufmanns und Reisenden Ibrahim Ibn Jacub Folgendes zu lesen: „Das Land von Mieszko I. (erster geschichtlicher Herrscher Polens) ist nicht nur reich an Nahrungsmitteln, Fleisch und Ackerland, sondern auch an Met, wie die slawischen Weine und berauschenden Getränke genannt werden.“ Die Chronik des Gallus Anonymus, der an der Wende vom XI. zum XII. Jahrhundert die Geschichte Polens niederschrieb, enthält gleichfalls zahlreiche Erwähnungen der Meterzeugung.

Das polnische Nationalepos „Herr Thaddäus“ (*Pan Tadeusz*) von Adam Mickiewicz, das ein historisches Gemälde des polnischen Adelslebens in den Jahren 1811-1812 zeichnet, bietet eine Fülle von Informationen über die Herstellung, die Verbrauchsgewohnheiten und die Arten von Met. Erwähnt wird Met ferner u. a. in den Gedichten von Tomasz Zan (1796-1855) sowie in der Romantrilogie von Henryk Sienkiewicz, die die Geschichte der polnischen Adelsrepublik im XVII. Jahrhundert literarisch verarbeitet („Mit Feuer und Schwert“ (*Ogniem i mieczem*), erschienen im Jahr 1884, „Die Sintflut“ (*Potop*), herausgegeben 1886, sowie „Oberst Wołodyjowski“ (*Pan Wołodyjowski*), erschienen 1887 und 1888).

Im Quellenmaterial zu den kulinarischen Traditionen Polens im XVII. und XVIII. Jahrhundert finden sich nicht nur allgemeine Erwähnungen von Met, sondern es werden auch dessen einzelne Arten genannt. Abhängig von der Herstellungsmethode wird Met dabei eingeteilt in: „Póltoraki“, „Dwójniaki“, „Trójniaki“ und „Czwórniaki“. Jede dieser Bezeichnungen bezieht sich auf einen anderen Typ von Met, der jeweils mit einem anderen Verhältnis von Honig und Wasser oder unter Zugabe von Saft hergestellt wird oder aber der eine andere Dauer der Reifelagerung benötigt. Die Herstellungstechnik von Póltorak wird — mit nur geringfügigen Änderungen — bereits seit Jahrhunderten angewendet.

Traditionelle Zusammensetzung:

Die traditionelle Einteilung der verschiedenen Arten von Met in „Póltoraki“, „Dwójniaki“, „Trójniaki“ und „Czwórniaki“ existiert in Polen seit Jahrhunderten und hielt sich im Bewusstsein der Verbraucher bis heute. Nach Ende des Zweiten Weltkrieges wurden Versuche unternommen, die traditionelle Einteilung von Met in vier unterschiedliche Kategorien rechtlich zu verankern. Schließlich wurde diese Einteilung im Jahr 1948 in der polnischen Rechtsordnung festgeschrieben, und zwar mit dem „Gesetz über die Erzeugung von Wein, Traubenmost und Met sowie über den Verkehr mit diesen Erzeugnissen“, veröffentlicht im Gesetzblatt der Republik Polen vom 18. November 1948. Dieses Gesetz enthält Vorschriften über die Herstellung von Met, wobei für die verschiedenen Arten jeweils das genaue Verhältnis zwischen Honig und Wasser sowie die technologischen Anforderungen festgelegt werden. Die Anteile von Wasser und Honig sind dabei im Falle von „Póltorak“ wie folgt definiert: „Als Póltorak darf nur ein Met bezeichnet werden, der aus einem Volumenanteil natürlichem Honig auf einem halben Teil Wasser hergestellt wurde“.

Zwei Methoden für die Zubereitung der Maische:

Die Maische für die Herstellung traditionellen Mets kann auf zweierlei Weise zubereitet werden: mittels Sieden (Erhitzen) oder mittels Auslassen dieser Stufe. In zahlreichen schriftlichen Quellen wurde zwischen diesen beiden Herstellungsmethoden unterschieden, beispielsweise:

— Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów, Fr. Józef Ambrożewicz, Warschau, 1891. In diesem Werk werden zwei Methoden für die Metherstellung beschrieben.

„Es gibt zwei Weisen, nach denen wir Met aus Honig herstellen können:

- 1) mit der Hilfe von Feuer, oder mit anderen Worten, mittels Sieden oder Kochen;
- 2) ohne die Hilfe von Feuer, also ohne Kochen.“

— Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje von Teofil Ciesielski, veröffentlicht 1892 in Lviv; in diesem Werk wird Met nach der Art und Weise, wie die Maische für die Gärung zubereitet wird, in Kategorien eingeteilt:

„Es gibt zwei Weisen, in denen wir Honig in ein Getränk umwandeln können, nämlich:

- a) mit der Hilfe von Feuer, oder mit anderen Worten, mittels Sieden oder Kochen;
- b) mittels der kalten Methode.“

— Mała encyklopedia rolnicza, veröffentlicht von Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warschau, 1964, die auf Seite 410 die Aufteilung von Met in Kategorien beschreibt:

„Je nach der Methode der Zubereitung der Honigmaische gibt des **Kaltmaische**-Met, gewonnen aus Maische, die nicht erhitzt wurde, und **Heißmaische**-Met, gewonnen aus Maische, die erhitzt wurde (durch Kochen, Sieden).“

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE