

Επίσημη Εφημερίδα C 214 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

63ο έτος
29 Ιουνίου 2020

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 214/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9700 — Dnata / Alpha LSG) ⁽¹⁾ ...	1
2020/C 214/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9633 — Astorg / Nordic Capital / Novo / ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Κίνηση διαδικασίας, (Υπόθεση M.9564 — LSEG / Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9849 — Banco Santander / Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾	5
2020/C 214/06	Ανάκληση κοινοποίησης πράξης συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9677 — DIC / BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 214/07	Ισοτιμίες του ευρώ — 26 Ιουνίου 2020	7
---------------	--	---

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 214/08	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	8
2020/C 214/09	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	16

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.9700 — Dnata / Alpha LSG)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2020/C 214/01)

Στις 6 Μαρτίου 2020 η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32020M9700. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.9633 — Astorg / Nordic Capital / Novo / ERT)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 214/02)

Στις 23 Ιανουαρίου 2020, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32020M9633. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 214/03)

Στις 16 Ιουνίου 2020, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32020M9782. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

Κίνηση διαδικασίας
(Υπόθεση M.9564 — LSEG / Refinitiv Business)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 214/04)

Στις 22 Ιουνίου 2020, η Επιτροπή αποφάσισε να κινήσει διαδικασία στην προαναφερθείσα υπόθεση αφού διαπίστωσε ότι η κοινοποιηθείσα συγκέντρωση δημιουργεί σοβαρές αμφιβολίες ως προς το συμβιβασμό της με την εσωτερική αγορά. Με την κίνηση της διαδικασίας, αρχίζει μία πιο εμπειριστατωμένη έρευνα της κοινοποιηθείσας συγκέντρωσης σε δεύτερο στάδιο, η οποία δεν προδικάζει την τελική απόφαση επί της υποθέσεως. Η απόφαση βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή τις παρατηρήσεις τους για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Προκειμένου να ληφθούν πλήρως υπόψη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, οι παρατηρήσεις πρέπει να παραληφθούν από την Επιτροπή το αργότερο εντός δεκαπέντε ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+ 32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά με την ένδειξη M.9564 — LSEG / Refinitiv Business, στην ακόλουθη διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.9849 — Banco Santander / Aegon/Popular Vida)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 214/05)

Στις 22 Ιουνίου 2020 η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβίβασιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32020M9849. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Ανάκληση κοινοποίησης πράξης συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.9677 — DIC / BASF Colors & Effects)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 214/06)

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου

Στις 15 Μαΐου 2020, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση ⁽¹⁾ προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽²⁾ («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

Στις 23 Ιουνίου 2020, ο κοινοποιών ενημέρωσε την Επιτροπή ότι ανακάλεσε την κοινοποίηση.

⁽¹⁾ ΕΕ C 177 της 27.5.2020, σ. 5.

⁽²⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

26 Ιουνίου 2020

(2020/C 214/07)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1213	CAD	δολάριο Καναδά	1,5318
JPY	ιαπωνικό γιεν	119,93	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,6904
DKK	δανική κορόνα	7,4523	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7428
GBP	λίρα στερλίνα	0,90575	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5608
SEK	σουηδική κορόνα	10,4773	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 346,19
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0631	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	19,3799
ISK	ισλανδική κορόνα	155,00	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,9298
NOK	νορβηγική κορόνα	10,8850	HRK	κροατική κούνα	7,5575
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 944,89
CZK	τσεχική κορόνα	26,808	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,8115
HUF	ουγγρικό φιορίνι	355,15	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,053
PLN	πολωνικό ζλότι	4,4684	RUB	ρωσικό ρούβλι	77,8800
RON	ρουμανικό λέου	4,8426	THB	ταϊλανδικό μπατ	34,674
TRY	τουρκική λίρα	7,6865	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,0595
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6313	MXN	πέσο Μεξικού	25,5836
			INR	ινδική ρουπία	84,8215

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 214/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

Αριθ. ΕΕ: TSG-PL-0035-AM02 — 11.1.2019

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Όνομα της ομάδας: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Διεύθυνση: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa
POLSKA/POLAND

Τηλ. + 48 222434176

Email: office@zpprw.pl

Η Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa είναι η μεγαλύτερη οργάνωση εκπροσώπησης του αμπελοοινικού τομέα στην Πολωνία. Στα μέλη της συγκαταλέγονται οι παραγωγοί προϊόντων ζύμωσης, μεταξύ των οποίων και το υδρομέλι. Πρόκειται για ανεξάρτητο φορέα που συστήθηκε από μέλη του Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, το οποίο υπέβαλε την αίτηση καταχώρισης αυτής της ονομασίας ως ΕΠΠ.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πολωνία

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορούν οι τροποποιήσεις

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Μέθοδος παραγωγής
- Άλλο. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΕΠΙΠ, η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τέταρτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποιήσεις

Στο τμήμα 3.2, το κείμενο

«Η ονομασία “czwórnjak” προέρχεται από το αριθμητικό “4” (“τέσσερα”) και αναφέρεται άμεσα στην ιστορικά καθορισμένη σύνθεση και μέθοδο παραγωγής του “czwórnjak”, δηλαδή στις καθορισμένες αναλογίες νερού και μελιού στο διάλυμα μελιού, οι οποίες ανέρχονται σε 1 μέρος μελιού και 3 μέρη νερού.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η λέξη “czwórnjak” προέρχεται από το αριθμητικό “4” (PL: “cztery”) και σχετίζεται άμεσα με την ιστορικά καθορισμένη σύνθεση και μέθοδο παραγωγής του “czwórnjak”, δηλαδή τις καθορισμένες αναλογίες νερού και μελιού στο υδρομέλι, που είναι ένα μέρος μελιού προς τρία μέρη νερού.»

Διορθώνεται έτσι η πληροφορία ότι η λέξη *czwórnjak* σχετίζεται με την αναλογία νερού και μελιού στο διάλυμα μελιού. Χρησιμοποιείται νέα διατύπωση η οποία αποσαφηνίζει ότι το κρίσιμο στοιχείο είναι η αναλογία νερού και μελιού στο υδρομέλι, δηλαδή στο τελικό προϊόν. Πρόκειται για μια τυπική τροποποίηση η οποία δεν επηρεάζει καθόλου τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος. Είναι αναγκαία επειδή, από το 1948, βάσει των εθνικών κανονισμών, «*czwórnjak* μπορεί να ονομάζεται μόνο το υδρομέλι που έχει παραχθεί από ένα μέρος κατ' όγκο φυσικό μέλι και τρία μέρη νερό». Στη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής, η προσθήκη του μελιού δεν πραγματοποιείται μόνο κατά το στάδιο παρασκευής του διαλύματος μελιού και, ως εκ τούτου, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η αναλογία μελιού και νερού και/ή χυμού στο τελικό προϊόν, το υδρομέλι.

Περιγραφή του προϊόντος

Το κείμενο

«Το “czwórnjak staropolski tradycyjni” μπορεί να χαρακτηριστεί από γεύση εμπλουτισμένη με γεύση χαρακτηριστική των χρησιμοποιούμενων καρυκευμάτων.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η γεύση του “czwórnjak staropolski tradycyjni” μπορεί να εμπλουτιστεί με τη γεύση καρυκευμάτων, λυκίσκου και χυμών φρούτων που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή.»

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση. Οι αρχικές προδιαγραφές προϊόντος προβλέπουν την προσθήκη χυμών φρούτων κατά την παραγωγή του “czwórnjak staropolski tradycyjni”. Πρέπει συνεπώς να ληφθεί υπόψη η επίδραση αυτών των χυμών φρούτων στη γεύση του προϊόντος. Προτείνεται η προσθήκη του λυκίσκου στο τμήμα «Πρώτες ύλες». Πρέπει συνεπώς να ληφθεί υπόψη η επίδραση του λυκίσκου στη γεύση του “czwórnjak staropolski tradycyjni».

Προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«Υπάρχουν δύο τύποι “czwórnjak staropolski tradycyjni”: υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού και υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, ανάλογα με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του διαλύματος.»

Υπάρχουν δύο είδη «czwórnjak staropolski tradycyjni»: υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού και υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού. Οι αρχικές προδιαγραφές προϊόντος αναφέρουν μόνο την ποικιλία από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού. Σκοπός της προτεινόμενης τροποποίησης είναι η προσθήκη του υδρομελιού από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού στις προδιαγραφές προϊόντος. Η εισαγωγή της τροποποίησης τεκμηριώνεται και με βάση τις ιστορικές πηγές. Πληροφορίες από γραπτές πηγές του 19ου αιώνα (π.χ. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891· *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) αποδεικνύουν ότι παρασκευάζονταν ποτά από μέλι με δύο μεθόδους: με βρασμό ή χωρίς θέρμανση. Ακόμη, στη *Mała encyklopedia rolnicza* (1964), το υδρομέλι επίσης χωρίζεται σε υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού και σε υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού.

Η παραγωγή υδρομελιού από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού αποτελεί μεν παράδοση αιώνων αλλά πρόκειται για μια τεχνολογικά δύσκολη διεργασία, καθώς το διάλυμα μελιού παρασκευάζεται χωρίς να θερμανθεί. Ο υψηλός κίνδυνος μόλυνσης του υπό ζύμωση διαλύματος, ιδίως κατά τις φάσεις της ζύμωσης και σταθεροποίησης, ήταν ο λόγος για τον οποίο εγκαταλείφθηκε η συγκεκριμένη μέθοδος. Τα τελευταία χρόνια, ωστόσο, έχει αναβιώσει και, ως εκ τούτου, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη στις προδιαγραφές προϊόντος ισότιμα με την παραγωγή υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα.

Η διαφορά στη μέθοδο παραγωγής για τους δύο τύπους υδρομελιού έγκειται αποκλειστικά στη διαφορετική μέθοδο παρασκευής του διαλύματος μελιού. Όσον αφορά το υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, η μέθοδος δεν περιλαμβάνει τη θέρμανση σε υψηλές θερμοκρασίες, ενώ το διάλυμα για την παραγωγή υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα υποβάλλεται σε βρασμό. Τα επόμενα στάδια της διαδικασίας παραγωγής είναι ίδια και για τους δύο τύπους.

Μέθοδος παραγωγής

Στο τμήμα «Πρώτες ύλες», η περίπτωση

«Καρυκεύματα από βότανα και ρίζες: γαρύφαλλα, κανέλα, μοσχοκάρυδο ή πιπερόριζα»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Βότανα και καρυκεύματα, ή λυκίσκος»

Σκοπός της προτεινόμενης τροποποίησης είναι η διεύρυνση του φάσματος των χρησιμοποιούμενων βοτάνων και καρυκευμάτων (πέραν των τεσσάρων που αναφέρονται στις αρχικές προδιαγραφές) και η προσθήκη του λυκίσκου. Αυτό τεκμηριώνεται ιστορικά, καθώς ο λυκίσκος και μια μεγάλη ποικιλία βοτάνων και καρυκευμάτων μνημονεύονται σε εκδόσεις του κλάδου από τον 19ο αιώνα και εξής. Οι εθνικοί κανονισμοί του 1948 επέτρεψαν την προσθήκη μιας σειράς συστατικών που συνάδουν με την προτεινόμενη τροποποίηση.

Προστίθεται επίσης η ακόλουθη περίπτωση: «Τρυγικό ή κιτρικό οξύ.»

Η χρήση τρυγικού ή κιτρικού οξέος θα πρέπει να αναφέρεται για τεχνολογικούς λόγους. Η χρήση τους τεκμηριώνεται ιστορικά, καθώς ήδη επιτρεπόταν στους εθνικούς κανονισμούς του 1948.

Στο «Στάδιο 1» του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής», παρεμβάλλεται κείμενο σχετικά με τις δύο μεθόδους παρασκευής του διαλύματος μελιού για την παραγωγή υδρομελιού από μη αποστειρωμένο και από αποστειρωμένο διάλυμα αντίστοιχα.

Το κείμενο

«Ζύμωση (βρασμός) του διαλύματος μελιού σε θερμοκρασία 95-105 °C.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Παρασκευή του διαλύματος μελιού:

Για το υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το μέλι διαλύεται σε χλιαρό νερό θερμοκρασίας 20-30 °C.

Για το υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το διάλυμα θερμαίνεται (υποβάλλεται σε ήπιο βρασμό) σε θερμοκρασία 95-105 °C.»

Η προτεινόμενη τροποποίηση λαμβάνει υπόψη τις διαφορές στον τρόπο παρασκευής του διαλύματος μελιού για την παραγωγή υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα και υδρομελιού από μη αποστειρωμένο διάλυμα. Προκύπτει από την προσθήκη στις προδιαγραφές της μεθόδου παραγωγής υδρομελιού από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, η οποία βασίζεται στην παρασκευή του διαλύματος με διάλυση του μελιού σε χλιαρό νερό.

Στο «Στάδιο 1» του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής», το κείμενο

«Η απαιτούμενη αναλογία μελιού και νερού για το “czwógniak” είναι: 1 όγκος μελιού και 3 όγκοι νερού (ενδεχομένως νερού με χυμό φρούτων) με ενδεχόμενη προσθήκη καρυκευμάτων από βότανα και ρίζες.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η απαιτούμενη αναλογία μελιού και νερού για το “czwógniak” είναι: ένα μέρος μελιού προς τρία μέρη νερού (ή νερού αναμειγμένου με χυμό φρούτων) με ενδεχόμενη προσθήκη βοτάνων και καρυκευμάτων ή λυκίσκου.»

Συμπεριλαμβάνεται έτσι η δυνατότητα προσθήκης λυκίσκου, εκτός των βοτάνων και καρυκευμάτων. Η παρούσα τροποποίηση απορρέει από την προσθήκη του λυκίσκου στον κατάλογο των επιτρεπόμενων πρώτων υλών.

Το κείμενο

«Η αυστηρή διατήρηση της αναλογίας νερού και μελιού και η απόκτηση του απαιτούμενου εκχυλίσματος διεξάγεται σε βραστήρα με χιτώνιο ατμού. Αυτή η μέθοδος βρασμού εμποδίζει την καραμελοποίηση των σακχάρων.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Στην περίπτωση του υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, χρησιμοποιείται βραστήρας με χιτώνιο ατμού ώστε να διασφαλίζεται η αυστηρή τήρηση της αναλογίας νερού και μελιού και η απόκτηση του απαιτούμενου εκχυλίσματος. Με αυτή τη μέθοδο ήπιου βρασμού αποτρέπεται η καραμελοποίηση των σακχάρων.»

Η συγκεκριμένη πληροφορία προστίθεται προκειμένου να αποσαφηνιστεί ότι αυτό αφορά το υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού. Δεν είναι αναγκαία η χρήση βραστήρα με χιτώνιο ατμού κατά την παρασκευή υδρομελιού από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, καθώς δεν υφίσταται καραμελοποίηση των σακχάρων όταν το διάλυμα μελιού παρασκευάζεται σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Στο «Στάδιο 5» του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής», το κείμενο

«Odciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.» (Αποκοπή του εξασθενημένου υλικού ζύμωσης από πάνω από το ίζημα μαγιάς.)

διορθώνεται στην πολωνική έκδοση ως εξής:

«Obciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.»

Η λέξη *odciaż* αντικαθίσταται από την ορθή λέξη για τη συγκεκριμένη διαδικασία: «obciaż» (μετάγγιση).

Στο «Στάδιο 7» του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής», τροποποιείται η διατύπωση προκειμένου να συμπεριληφθούν ο λυκίσκος και το τρυγικό ή κιτρικό οξύ, σύμφωνα με τις προσθήκες στον κατάλογο των επιτρεπόμενων πρώτων υλών.

Η περίπτωση

«εκχυλισμάτων από βότανα και ρίζες»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«εκχυλισμάτων από βότανα και καρυκεύματα, ή λυκίσκου.»

Προστίθεται η ακόλουθη περίπτωση:

«τρυγικού ή κιτρικού οξέος.»

Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

Στο τμήμα «Ιδιοτυπία του προϊόντος», το κείμενο

«Η ιδιοτυπία του “czwórnjak” απορρέει κυρίως από τη χρήση και την αυστηρή τήρηση των καθορισμένων αναλογιών νερού και μελιού στο διάλυμα μελιού — αποτελείται από 1 μέρος μελιού και 3 μέρη νερού.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η ιδιοτυπία του “czwórnjak staropolski tradycyjny” απορρέει κυρίως από τη χρήση και την αυστηρή τήρηση των καθορισμένων αναλογιών νερού και μελιού στο υδρομέλι — ένα μέρος μελιού προς τρία μέρη νερού.»

Χρησιμοποιείται συνεπώς νέα διατύπωση προκειμένου να αποσαφηνιστεί ότι το κρίσιμο στοιχείο είναι η αναλογία νερού και μελιού στο υδρομέλι, και όχι στο διάλυμα μελιού· αυτό αντιστοιχεί στις τροποποιήσεις στο τμήμα 3.2.

Στην περιγραφή των στοιχείων που προσδιορίζουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος προστίθενται επίσης παραπομπές οι οποίες τεκμηριώνουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα των δύο μεθόδων παρασκευής του διαλύματος μελιού που αποτελεί τη βάση για το υδρομέλι από αποστειρωμένο και από μη αποστειρωμένο διάλυμα, αντίστοιχα.

Διορθώσεις έγιναν επίσης στην ονομασία: όπου κρίθηκε αναγκαίο, η λέξη *czwórnjak* αντικαταστάθηκε από την ονομασία προϊόντος, δηλαδή «czwórnjak staropolski tradycyjny».

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΥΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«CZWÓRNIĄK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

Αριθ. ΕΕ: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

Πολωνία

1. Ονομασία(-ες)

«Czwórnjak staropolski tradycyjny»

2. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο:

- παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο
- παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Η παραγωγή υδρομελιού στην Πολωνία έχει ιστορία χιλίων και πλέον ετών, όπως επιβεβαιώνεται από πολυάριθμες πηγές. Οι πρώτες γραπτές αναφορές χρονολογούνται από τον 10ο αιώνα, ενώ σε εκδόσεις του 17ου και του 18ου αιώνα περιέχονται πληροφορίες σχετικά με τους διάφορους τύπους υδρομελιού. Η τεχνική παραγωγής δεν έχει αλλάξει παρά ελάχιστα στο πέρασμα των αιώνων. Το «czwórnjak staropolski tradycyjny» είναι ένας από τους τέσσερις τύπους υδρομελιού. Παρασκευάζεται σύμφωνα με τις παραδοσιακές συνταγές, με αυστηρή τήρηση των καθορισμένων αναλογιών νερού και μελιού.

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία:

- χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος·
- προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η λέξη «czwórnjak» προέρχεται από το αριθμητικό «4» (PL: «cztery») και σχετίζεται άμεσα με την ιστορικά καθορισμένη σύνθεση και μέθοδο παραγωγής του «czwórnjak», δηλαδή τις καθορισμένες αναλογίες νερού και μελιού στο υδρομέλι, που είναι ένα μέρος μελιού προς τρία μέρη νερού». Επομένως αυτή η ονομασία εκφράζει την ιδιαιτερότητα του προϊόντος. Επειδή η λέξη «czwórnjak» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τον προσδιορισμό της συγκεκριμένης ποικιλίας υδρομελιού, πρέπει επιπλέον να αναγνωριστεί ότι η ονομασία είναι επίσης ιδιότυπη καθ' εαυτή.

4. Περιγραφή

4.1. Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Το «czwórnjak staropolski tradycyjny» είναι υδρομέλι, ένα διαυγές ποτό από υδατικό διάλυμα μελιού που έχει υποστεί ζύμωση, το οποίο διακρίνεται από το χαρακτηριστικό άρωμα μελιού και τη γεύση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών.

Η γεύση του «czwórnjak staropolski tradycyjny» μπορεί να εμπλουτιστεί με τη γεύση καρυκευμάτων, λυκίσκου και χυμών φρούτων που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του. Το χρώμα του «czwórnjak staropolski tradycyjny» κυμαίνεται από χρυσαφί έως σκούρο κεχριμπαρένιο και εξαρτάται από τον τύπο του μελιού που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του.

Υπάρχουν δύο τύποι «czwórnjak staropolski tradycyjny»: υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού και υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, ανάλογα με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του υδατικού διαλύματος.

Φυσικοχημικοί δείκτες χαρακτηριστικοί για το «czwórnjak staropolski tradycyjny»:

- αλκοολικός τίτλος: 9-12 % vol.,
- αναγωγικά σάκχαρα μετά την ιμβερτοποίηση: 35-90 g/l,
- ολική οξύτητα, εκφραζόμενη ως μηλικό οξύ: 3,5-8 g/l,
- πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: μέγ. 1,4 g/l,
- ολικά σάκχαρα σε γραμμάρια (g): ο αριθμός που, όταν προστεθεί στον αλκοολικό τίτλο (σε % vol.) πολλαπλασιασμένο επί 18, δίνει άθροισμα τουλάχιστον 240,
- στερεό υπόλειμμα μη ανάγον (χωρίς αναγωγικά σάκχαρα): τουλάχιστον
 - 15 g/l,
 - 20 g/l — για το υδρομέλι με φρούτα,
- τέφρα: ελάχιστη 1,3 g/l — για το υδρομέλι με φρούτα.

Απαγορεύεται η χρήση συντηρητικών, σταθεροποιητών, τεχνητών χρωστικών ή αρωμάτων στην παραγωγή του «czwórnjak staropolski tradycyjny».

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Πρώτες ύλες:

- Φυσικό μέλι με τις ακόλουθες παραμέτρους:
 - περιεκτικότητα σε νερό: 20 % (m/m) κατ' ανώτατο όριο,
 - περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα: τουλάχιστον 70 % (m/m),
 - συνδυασμένη περιεκτικότητα σε σακχαρόζη και μελιζιτόζη: 5 % (m/m) κατ' ανώτατο όριο,

- ολική οξύτητα - 1 mol/l διαλύματος NaOH ανά 100 g μελιού: εντός του πεδίου τιμών 1-5 ml,
- περιεκτικότητα σε 5-υδροξυμεθυλοφουρουράλη (HMF): 4,0 mg/100 g μελιού κατ' ανώτατο όριο
- Ζύμες υδρομελιού υψηλής ζύμωσης — δηλαδή ικανές να μετατρέψουν σε αλκοόλη μεγάλη ποσότητα σακχάρων του υπό ζύμωση διαλύματος·
- Βότανα και καρκεύματα, ή λυκίσκος·
- Φυσικοί χυμοί φρούτων ή νωπά φρούτα·
- Τρυγικό ή κιτρικό οξύ.

Μέθοδος παραγωγής:

Στάδιο 1

Παρασκευή του διαλύματος μελιού:

Για το υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το μέλι διαλύεται σε χλιαρό νερό θερμοκρασίας 20-30 °C.

Για το υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το διάλυμα θερμαίνεται (υποβάλλεται σε ήπιο βρασμό) σε θερμοκρασία 95-105 °C.

Η απαιτούμενη αναλογία μελιού και νερού για το «*czwórniak*» είναι: ένα μέρος μελιού προς τρία μέρη νερού (ενδεχομένως νερού με χυμό φρούτων) με ενδεχόμενη προσθήκη βοτάνων και καρκευμάτων ή λυκίσκου. Στην περίπτωση της παραγωγής υδρομελιού με φρούτα, τουλάχιστον 30 % του νερού αντικαθίσταται από χυμό φρούτων.

Στην περίπτωση του υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, χρησιμοποιείται βραστήρας με χιτώνιο ατμού ώστε να διασφαλίζεται η αυστηρή τήρηση της αναλογίας νερού και μελιού και η απόκτηση του απαιτούμενου εκχυλίσματος. Με αυτή τη μέθοδο ήπιου βρασμού αποτρέπεται η καραμελοποίηση των σακχάρων.

Στάδιο 2

Για το υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα, ψύξη του διαλύματος σε θερμοκρασία 20-22 °C, βέλτιστη για τον πολλαπλασιασμό της ζύμης. Το διάλυμα πρέπει να ψυχθεί την ημέρα της παραγωγής και ο χρόνος της ψύξης εξαρτάται από την απόδοση του ψύκτη. Η ψύξη εγγυάται τη μικροβιολογική ασφάλεια του διαλύματος.

Στάδιο 3

Εμπλουτισμός με ζύμες – προσθήκη διαλύματος ζύμης στο διάλυμα μελιού μέσα σε δεξαμενή ζύμωσης.

Στάδιο 4

A. Έντονη ζύμωση: – 6-10 ημέρες. Η διατήρηση της θερμοκρασίας σε ανώτατο επίπεδο 28 °C εξασφαλίζει τη σωστή πορεία της διεργασίας ζύμωσης.

B. Ήπια ζύμωση: – 3-6 εβδομάδες. Η περίοδος ήπιας ζύμωσης εξασφαλίζει την επίτευξη των σωστών φυσικοχημικών παραμέτρων.

Στάδιο 5

Μετάγγιση του εξασθετισμένου διαλύματος μελιού.

Αφού επιτευχθεί περιεκτικότητα αλκοόλης τουλάχιστον 9 % κατ' όγκο, θα πρέπει να γίνει μετάγγιση πριν από την παλαίωση. Αυτό διασφαλίζει ότι το υδρομέλι θα διαθέτει τις σωστές φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες. Η παραμονή του ζυμωμένου διαλύματος μαζί με το ίζημα μετά το πέρας της περιόδου ήπιας ζύμωσης επιδρά δυσμενώς στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά λόγω αυτόλυσης της ζύμης.

Στάδιο 6

Παλαίωση (ωρίμαση) και μετάγγιση (διαχωρισμός λόγω βαρύτητας) – αυτό το στάδιο επαναλαμβάνεται όσο απαιτείται ώστε να αποφεύγονται οι ανεπιθύμητες διεργασίες λόγω της παρουσίας ιζήματος (αυτόλυση ζύμης). Κατά την παλαίωση μπορούν να εκτελεστούν τεχνολογικές επεμβάσεις, όπως η παστερίωση και η διήθηση. Αυτό το στάδιο είναι σημαντικό για την εξασφάλιση των σωστών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Ο ελάχιστος χρόνος παλαίωσης για το «*czwórniak staropolski tradycyjny*» είναι 9 μήνες.

Στάδιο 7

Ρύθμιση του αρώματος (σύνθεση) – το στάδιο αφορά την παρασκευή τελικού προϊόντος που διαθέτει τα σωστά για το «*czwórniak staropolski tradycyjny*» οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά. Για να διασφαλιστεί η επίτευξη των απαιτούμενων παραμέτρων, είναι δυνατή η διόρθωση των οργανοληπτικών και φυσικοχημικών ιδιοτήτων με την προσθήκη:

- μελιού για τη γλύκανση του προϊόντος,
- βοτάνων και καρκευμάτων, ή λυκίσκου,
- τρυγικού ή κιτρικού οξέος.

Στόχος του συγκεκριμένου σταδίου είναι να προκύψει ένα προϊόν με το χαρακτηριστικό άρωμα του «czwórnjak staropolski tradycyjny».

Στάδιο 8

Πλήρωση των ατομικών συσκευασιών σε θερμοκρασία 55-60 °C. Για τη συσκευασία του «czwórnjak staropolski tradycyjny» συνιστάται η χρήση παραδοσιακών συσκευασιών όπως γυάλινες νταμπιζάνες, κεραμικές συσκευασίες, ενδεχομένως δρύινα βαρέλια.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Η ιδιοτυπία του «czwórnjak staropolski tradycyjny» απορρέει από:

- την παρασκευή του διαλύματος μελιού (σύνθεση και αναλογία πρώτων υλών),
- την παλαίωση και την ωρίμαση,
- τα φυσικοχημικά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Παρασκευή του διαλύματος (σύνθεση και αναλογία πρώτων υλών),

Η ιδιοτυπία του «czwórnjak staropolski tradycyjny» απορρέει κυρίως από τη χρήση και την αυστηρή τήρηση των καθορισμένων αναλογιών νερού και μελιού στο υδρομέλι — ένα μέρος μελιού προς τρία μέρη νερού. Η αναλογία αυτή είναι ο καθοριστικός παράγοντας για όλα τα περαιτέρω στάδια της παραγωγής του «czwórnjak staropolski tradycyjny» που επηρεάζουν τα μοναδικά του χαρακτηριστικά.

Παλαίωση και ωρίμαση:

Σύμφωνα με την παλιά παραδοσιακή πολωνική συνταγή, η ιδιοτυπία του προϊόντος εξαρτάται από την παλαίωση και την ωρίμασή του για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Στην περίπτωση του «czwórnjak staropolski tradycyjny», η περίοδος αυτή είναι τουλάχιστον 9 μήνες.

Φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Η τήρηση όλων των σταδίων παραγωγής που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές διασφαλίζει ότι θα προκύψει ένα προϊόν με μοναδική γεύση και άρωμα. Η μοναδική γεύση και άρωμα του «czwórnjak staropolski tradycyjny» είναι αποτέλεσμα της κατάλληλης περιεκτικότητας σε σάκχαρα και αλκοόλη:

- αναγωγικά σάκχαρα μετά την ιμβερτοποίηση: 35-90 g/l,
- ολικά σάκχαρα σε γραμμάρια (g): ο αριθμός που, όταν προστεθεί στον αλκοολικό τίτλο (σε % vol.) πολλαπλασιασμένο επί 18, δίνει άθροισμα τουλάχιστον 240,
- αλκοολικός τίτλος: 9-12 % vol.

Λόγω των αυστηρά καθορισμένων αναλογιών συστατικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, το «czwórnjak staropolski tradycyjny» έχει τυπική κολλώδη και υδαρή σύσταση, που το διαχωρίζει από άλλους τύπους υδρομελιού.

Παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής:

Η παραγωγή υδρομελιού στην Πολωνία έχει χιλιετή και πλέον παράδοση και χαρακτηρίζεται από μεγάλη ποικιλομορφία. Η εξέλιξη και η βελτίωση της μεθόδου παραγωγής ανά τους αιώνες έχει δημιουργήσει πολλούς τύπους υδρομελιού. Η ιστορία της παραγωγής υδρομελιού ξεκινά με τη δημιουργία του κράτους της Πολωνίας. Το 966, ο Ισπανός διπλωμάτης, έμπορος και ταξιδιώτης, Ibrahim ibn Yaqub, έγραψε: «Πέρα από το φαγητό, το κρέας και τη γη για όργωμα, στη χώρα του Mieszko A' αφθονεί το υδρομέλι, όπως ονομάζουν τα σλαβικά κρασιά και αλκοολούχα» (ο Mieszko A' ήταν ο πρώτος ιστορικός βασιλιάς της Πολωνίας). Τα Χρονικά του Ανώνυμου Γαλάτη, ο οποίος κατέγραψε την πολωνική ιστορία από τα τέλη του 11ου έως τις αρχές του 12ου αιώνα, περιέχουν επίσης πολλές αναφορές στην παραγωγή υδρομελιού.

Το πολωνικό εθνικό επικό ποίημα «Pan Tadeusz» του Adam Mickiewicz, που αφηγείται την ιστορία της αριστοκρατίας από το 1811 μέχρι το 1812, περιέχει πολλές πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή, την κατανάλωση και τους διαφορετικούς τύπους υδρομελιού. Επίσης, αναφορές στο υδρομέλι υπάρχουν στα ποιήματα του Tomasz Zan (1796-1855) και στην τριλογία του Henryk Sienkiewicz που περιγράφει τα γεγονότα στην Πολωνία κατά το 17ο αιώνα («Ogniem i mieczem», που δημοσιεύτηκε το 1884, «Potop», που δημοσιεύτηκε το 1886, και «Pan Wołodyjowski», που δημοσιεύτηκε το 1887 και το 1888).

Οι πηγές που περιγράφουν τις γαστρονομικές παραδόσεις της Πολωνίας του 17ου και 18ου αιώνα περιλαμβάνουν όχι μόνο γενικές αναφορές στο υδρομέλι, αλλά και αναφορές σε υδρομέλι διαφόρων τύπων. Ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής, τα ποτά ονομάζονταν «ρόττορακ», «δwójniak», «τrójniak» ή «czwórnjak». Κάθε μία από αυτές τις ονομασίες αναφέρεται σε άλλο τύπο υδρομελιού, παραγόμενο με άλλες αναλογίες μελιού και νερού ή χυμού, και με διαφορετικό χρόνο παλαίωσης. Η τεχνική της παραγωγής του «czwórnjak» χρησιμοποιείται, με μικρές τροποποιήσεις, εδώ και αιώνες.

Παραδοσιακή σύνθεση:

Ο παραδοσιακός διαχωρισμός του υδρομελιού σε «ρόττορακ», «δwójniak», «τrójniak» και «czwórnjak» υπάρχει στην Πολωνία εδώ και αιώνες και έχει διατηρηθεί στη συνείδηση των καταναλωτών έως σήμερα. Μετά το τέλος του 2ου Παγκόσμιου Πολέμου, έγιναν προσπάθειες νομικής ρύθμισης της παραδοσιακής υποδιαίρεσης του υδρομελιού σε τέσσερις κατηγορίες. Τελικά αυτή η υποδιαίρεση εισήχθη στην πολωνική έννομη τάξη το 1948 με τον «Νόμο για την παραγωγή οίνων, γλευκών, υδρομελιού και την εμπορία τους» (Εφημερίδα της κυβερνήσεως της Δημοκρατίας της Πολωνίας της 18ης Νοεμβρίου 1948). Στον εν λόγω νόμο θεσπίζονται διατάξεις σχετικά με την παραγωγή υδρομελιού, όπου καθορίζονται οι αναλογίες μελιού και νερού και οι τεχνολογικές απαιτήσεις. Η αναλογία νερού-μελιού για το «czwórnjak» έχει ως εξής: «czwórnjak μπορεί να ονομάζεται μόνο το υδρομέλι που παράγεται από ένα μέρος φυσικό μέλι και τρία μέρη νερό».

Δύο μέθοδοι παρασκευής του διαλύματος μελιού:

Το διάλυμα για την παραγωγή παραδοσιακού υδρομελιού μπορεί να παρασκευαστεί με δύο τρόπους: με ήπιο βρασμό (θέρμανση) ή με παράλειψη του συγκεκριμένου σταδίου. Διάκριση μεταξύ των δύο μεθόδων παραγωγής καταγράφεται σε πολλές γραπτές πηγές, μεταξύ των οποίων οι εξής:

— *Najdokładniejszy sposób sylenia różnych gatunków miodów*, Fr. Józef Ambrożewicz, Βαρσοβία, 1891. Στο σύγγραμμα περιγράφονται δύο μέθοδοι παρασκευής υδρομελιού.

«Υπάρχουν δύο τρόποι με τους οποίους μπορούμε να παρασκευάσουμε υδρομέλι από μέλι:

- 1) με τη βοήθεια της φωτιάς, δηλαδή με θέρμανση ή βρασμό·
- 2) χωρίς τη βοήθεια φωτιάς, δηλαδή χωρίς βρασμό.»

— *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* του Teofil Ciesielski, που εκδόθηκε στο Lwiv το 1892 και ταξινομεί το υδρομέλι με βάση τον τρόπο παρασκευής του διαλύματος μελιού για ζύμωση:

«Υπάρχουν δύο τρόποι με τους οποίους μπορούμε να μετατρέψουμε το μέλι σε ποτό, συγκεκριμένα:

- α) με τη βοήθεια της φωτιάς, δηλαδή με θέρμανση ή βρασμό·
- β) με την ψυχρή μέθοδο.»

— *Mała encyklopedia rolnicza*, έκδοση Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Βαρσοβία 1964, όπου παρατίθεται, στη σελίδα 410, η διαίρεση του υδρομελιού σε κατηγορίες:

«Ανάλογα με τη μέθοδο παρασκευής του διαλύματος μελιού, υπάρχει υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το οποίο παράγεται από διάλυμα μελιού που δεν έχει θερμανθεί, και υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το οποίο παράγεται από διάλυμα μελιού που έχει θερμανθεί ή υποβληθεί σε βρασμό.»

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 214/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΙΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΥΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«ΡÓΛΤΟΡΑΚ STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

Αριθ. ΕΕ: TSG-PL-0034-AM02 — 11.1.2019

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Όνομα της ομάδας: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Διεύθυνση: ul. Świątokrzyska 20
00-002 Warszawa
POLSKA/POLAND

Τηλ. + 48 222434176

Email: office@zpprw.pl

Η Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa είναι η μεγαλύτερη οργάνωση εκπροσώπησης του αμπελοοινικού τομέα στην Πολωνία. Στα μέλη της συγκαταλέγονται οι παραγωγοί προϊόντων ζύμωσης, μεταξύ των οποίων και το υδρομέλι. Πρόκειται για ανεξάρτητο φορέα που συστήθηκε από μέλη του Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego), το οποίο υπέβαλε τη αίτηση καταχώρισης αυτής της ονομασίας ως ΕΠΙΠ.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πολωνία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορούν οι τροποποιήσεις

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Μέθοδος παραγωγής
- Άλλο: Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΕΠΙΠ, η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τέταρτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποιήσεις

Στο τμήμα 3.2, η φράση

«Η ονομασία “ρόλτορακ” προέρχεται από το αριθμητικό “1,5” (PL: “ρόλτορα”) και σχετίζεται άμεσα με την ιστορικά καθιερωμένη σύνθεση και μέθοδο παραγωγής του “ρόλτορακ” — οι αναλογίες από μέλι και νερό στο γλυκός υδρομελιού είναι ένα μέρος μέλι προς 0,5 μέρος νερό.»

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

αντικαθίσταται από τη φράση:

«Η λέξη “rółtorak” προέρχεται από το αριθμητικό “1,5” (PL: “rółtora”) και σχετίζεται άμεσα με την ιστορικά καθιερωμένη σύνθεση και μέθοδο παραγωγής του “rółtorak”, δηλαδή στις αναλογίες νερού και μελιού στο υδρομέλι, που είναι ένα μέρος μελιού προς μισό μέρος νερού.»

Διορθώνεται έτσι η πληροφορία ότι η λέξη «rółtorak» σχετίζεται με την αναλογία νερού και μελιού στο διάλυμα μελιού. Χρησιμοποιείται νέα διατύπωση η οποία αποσαφηνίζει ότι το κρίσιμο στοιχείο είναι η αναλογία νερού και μελιού στο υδρομέλι, δηλαδή στο τελικό προϊόν. Πρόκειται για μια τυπική τροποποίηση η οποία δεν επηρεάζει καθόλου τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος. Είναι αναγκαία επειδή, από το 1948, βάσει των εθνικών κανονισμών, «rółtorak» μπορεί να ονομάζεται μόνο το υδρομέλι που έχει παραχθεί από ένα μέρος κατ' όγκο φυσικό μέλι και μισό μέρος νερό». Στη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής, η προσθήκη του μελιού δεν πραγματοποιείται μόνο κατά το στάδιο παρασκευής του διαλύματος μελιού, και αυτό συνεπάγεται ότι πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η αναλογία μελιού και νερού και/ή χυμού στο τελικό προϊόν, το υδρομέλι.

Περιγραφή του προϊόντος

Η φράση:

«Το “rółtorak staropolski tradycyjný” μπορεί να χαρακτηριστεί από γεύση εμπλουτισμένη με γεύση χαρακτηριστική των χρησιμοποιούμενων καρυκευμάτων.»

αντικαθίσταται από τη φράση:

«Η γεύση του “rółtorak staropolski tradycyjný” μπορεί να εμπλουτιστεί με τη γεύση καρυκευμάτων, λυκίσκου και χυμών φρούτων που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του.»

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση. Οι αρχικές προδιαγραφές προϊόντος προβλέπουν την προσθήκη χυμών φρούτων κατά την παραγωγή του “rółtorak staropolski tradycyjný”. Πρέπει συνεπώς να ληφθεί υπόψη η επίδραση αυτών των χυμών φρούτων στη γεύση του προϊόντος. Προτείνεται η προσθήκη του λυκίσκου στο τμήμα «Πρώτες ύλες». Πρέπει συνεπώς να ληφθεί υπόψη η επίδραση του λυκίσκου στη γεύση του «rółtorak staropolski tradycyjný».

Προστίθεται η ακόλουθη φράση:

«Υπάρχουν δύο τύποι “rółtorak staropolski tradycyjný”: υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού και υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, ανάλογα με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του διαλύματος.»

Υπάρχουν δύο είδη «rółtorak staropolski tradycyjný»: υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού και υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού. Οι αρχικές προδιαγραφές προϊόντος αναφέρουν μόνο την ποικιλία από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού. Σκοπός της προτεινόμενης τροποποίησης είναι η προσθήκη του υδρομελιού από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού στις προδιαγραφές προϊόντος. Η εισαγωγή της τροποποίησης τεκμηριώνεται με βάση ιστορικές πηγές. Πληροφορίες από γραπτές πηγές του 19ου αιώνα (π.χ. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891· *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) αποδεικνύουν ότι παρασκευάζονταν ποτά από μέλι με δύο μεθόδους: με βρασμό ή χωρίς θέρμανση. Στη *Mała encyklopedia rolnicza* (1964), το υδρομέλι επίσης χωρίζεται σε υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού και σε υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού.

Η παραγωγή υδρομελιού από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού αποτελεί μεν παράδοση αιώνων, αλλά πρόκειται για μια τεχνολογικά δύσκολη διεργασία, καθώς το διάλυμα μελιού παρασκευάζεται χωρίς να θερμανθεί. Ο υψηλός κίνδυνος μόλυνσης του υπό ζύμωση διαλύματος, ιδίως κατά τις φάσεις της ζύμωσης και σταθεροποίησης, ήταν ο λόγος για τον οποίο εγκαταλείφθηκε η συγκεκριμένη μέθοδος. Τα τελευταία χρόνια, ωστόσο, έχει αναβιώσει και, ως εκ τούτου, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη στις προδιαγραφές προϊόντος ισότιμα με την παραγωγή υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα.

Η διαφορά στη μέθοδο παραγωγής για τους δύο τύπους υδρομελιού, από αποστειρωμένο και μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, έγκειται αποκλειστικά στη διαφορετική μέθοδο παρασκευής του διαλύματος μελιού. Όσον αφορά το υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, η μέθοδος δεν περιλαμβάνει τη θέρμανση σε υψηλές θερμοκρασίες, ενώ το διάλυμα για την παραγωγή υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα υποβάλλεται σε βρασμό. Τα επόμενα στάδια της διαδικασίας παραγωγής είναι ίδια και για τους δύο τύπους.

Μέθοδος παραγωγής

Στο τμήμα «Πρώτες ύλες», η περίπτωση

«Καρυκεύματα από βότανα και ρίζες: γαρύφαλλα, κανέλα, μοσχοκάρυδο ή πιπερόριζα»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Βότανα και καρυκεύματα, ή λυκίσκος».

Σκοπός της προτεινόμενης τροποποίησης είναι η διεύρυνση του φάσματος των χρησιμοποιούμενων βοτάνων και καρυκευμάτων (πέραν των τεσσάρων που αναφέρονται στις αρχικές προδιαγραφές) και η προσθήκη του λυκίσκου. Αυτό τεκμηριώνεται ιστορικά, καθώς ο λυκίσκος και μια μεγάλη ποικιλία βοτάνων και καρυκευμάτων μνημονεύονται σε εκδόσεις του κλάδου από τον 19ο αιώνα και εξής. Οι εθνικοί κανονισμοί του 1948 επέτρεψαν την προσθήκη μιας σειράς συστατικών που συνάδουν με την προτεινόμενη τροποποίηση.

Η περίπτωση

«Αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης (πιθανώς)»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης ή απόσταγμα μελιού (ενδεχομένως)».

Εκτός της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης, επιτρέπεται επίσης η προσθήκη αποστάγματος μελιού, ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας, η χρήση του οποίου έχει θετική επίδραση στη γεύση του υδρομελιού.

Προστίθεται η ακόλουθη περίπτωση: «Τρυγικό ή κιτρικό οξύ.»

Η χρήση τρυγικού ή κιτρικού οξέος θα πρέπει να αναφέρεται για τεχνολογικούς λόγους. Η χρήση τους τεκμηριώνεται ιστορικά, καθώς ήδη επιτρεπόταν στους εθνικούς κανονισμούς του 1948.

Στο «Στάδιο 1» του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής», η φράση

«Ζύμωση (βρασμός) του διαλύματος μελιού σε θερμοκρασία 95-105 °C.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Παρασκευή του διαλύματος μελιού:

Για το υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το διάλυμα θερμαίνεται (υποβάλλεται σε ήπιο βρασμό) σε θερμοκρασία 95-105 °C.

Για το υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το μέλι διαλύεται σε χλιαρό νερό θερμοκρασίας 20-30 °C.»

Σκοπός της παρούσας τροποποίησης είναι να παράσχει διευκρινίσεις σχετικά με τις δύο μεθόδους παρασκευής του διαλύματος μελιού για την παραγωγή υδρομελιού, ανάλογα με το αν πρόκειται για υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα ή για υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα.

Στο «Στάδιο 1» του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής», η φράση:

«Επειδή η συγκέντρωση σακχάρου είναι πολύ υψηλή και δεν μπορεί να δράσει η ζύμη στη διαδικασία της ζύμωσης, παρασκευάζεται γλεύκος με τις ακόλουθες αναλογίες: 1 όγκος μελιού και 3 όγκοι νερού (ενδεχομένως νερού με χυμό φρούτων) με ενδεχόμενη προσθήκη καρυκευμάτων από βότανα και ρίζες.»

αντικαθίσταται από τη φράση:

«Επειδή η συγκέντρωση σακχάρων είναι πολύ υψηλή και δεν μπορεί να δράσει η ζύμη στη διαδικασία της ζύμωσης, παρασκευάζεται διάλυμα με τις ακόλουθες αναλογίες: ένα μέρος μελιού προς δύο μέρη νερού, στο οποίο μπορούν να προστεθούν βότανα και καρυκεύματα, ή λυκίσκος.»

Συμπεριλαμβάνεται πλέον στο τμήμα αυτό η δυνατότητα προσθήκης λυκίσκου, εκτός των βοτάνων και καρυκευμάτων. Η παρούσα τροποποίηση απορρέει από την προσθήκη του λυκίσκου στον κατάλογο των επιτρεπόμενων πρώτων υλών.

Η φράση:

«Η αυστηρή διατήρηση της αναλογίας νερού και μελιού και η απόκτηση του απαιτούμενου εκχυλίσματος διεξάγεται σε βραστήρα με χιτώνιο ατμού.»

αντικαθίσταται από τη φράση:

«Στην περίπτωση του υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, χρησιμοποιείται βραστήρας με χιτώνιο ατμού ώστε να διασφαλίζεται η αυστηρή τήρηση της αναλογίας νερού και μελιού και η απόκτηση του απαιτούμενου εκχυλίσματος.»

Η συγκεκριμένη πληροφορία προστέθηκε προκειμένου να αποσαφηνιστεί ότι αυτό αφορά το υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού. Δεν είναι αναγκαία η χρήση βραστήρα με χιτώνιο ατμού κατά την παρασκευή υδρομελιού από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, καθώς δεν υφίσταται καραμελοποίηση των σακχάρων όταν το διάλυμα μελιού παρασκευάζεται σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Στο «Στάδιο 2» του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής», η φράση

«Το γλεύκος ψύχεται μέχρι να φθάσει τους 20-22 °C, που είναι η ιδανική θερμοκρασία για τον πολλαπλασιασμό της ζύμης.»

αντικαθίσταται από τη φράση:

«Για το υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα, ψύξη του διαλύματος σε θερμοκρασία 20-22 °C, βέλτιστη για τον πολλαπλασιασμό της ζύμης.»

Σκοπός της παρούσας τροποποίησης είναι να αποσαφηνιστεί ότι, κατά την παραγωγή υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το διάλυμα μελιού ψύχεται. Αυτό δεν είναι αναγκαίο για το υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας παρασκευής του διαλύματος.

Στο «Στάδιο 5» του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής», η φράση

«Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.» (Μετάγγιση του εξασθετισμένου διαλύματος μελιού.)

διορθώθηκε στην πολωνική έκδοση ως εξής:

«Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.»

Η λέξη *odciąż* αντικαταστάθηκε από την ορθή λέξη για τη συγκεκριμένη διαδικασία: «*obciąż*» (μετάγγιση).

Στο «Στάδιο 7» του τμήματος «Μέθοδος παραγωγής», τροποποιήθηκε η διατύπωση προκειμένου να συμπεριληφθούν ο λυκίσκος, το τρυγικό ή κιτρικό οξύ και το απόσταγμα μελιού, σύμφωνα με τις προσθήκες στον κατάλογο των επιτρεπόμενων πρώτων υλών.

Η περίπτωση

«εκχυλισμάτων από βότανα και ρίζες»

αντικαθίσταται από τη φράση:

«εκχυλισμάτων από βότανα και καρυκώματα, ή λυκίσκου.»

Προστίθεται η ακόλουθη περίπτωση:

«τρυγικού ή κιτρικού οξέος.»

Η περίπτωση

«προσθήκη αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης και/ή αποστάγματος μελιού. Η προστιθέμενη ποσότητα αλκοόλης υπολογίζεται με μετατροπή σε ισοδύναμο μελιού.»

Οι πληροφορίες σχετικά με τη μετατροπή στο ισοδύναμο μελιού προέρχονται από τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Η προσθήκη αυτής της διατύπωσης αποτελεί λογικό επακόλουθο, καθώς η παράμετρος της μετατροπής περιλαμβάνεται στους τομεακούς κανονισμούς της Πολωνίας και τα προϊόντα ΕΠΙΠ μπορούν να παράγονται εκτός της χώρας του αιτούντος.

Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

Στο τμήμα «Ιδιοτυπία του προϊόντος», η φράση

«Η ιδιοτυπία του “róhotorak” απορρέει συγκεκριμένα από τη χρήση και την αυστηρή τήρηση των καθιερωμένων αναλογιών μελιού και νερού — ένα μέρος μέλι προς 0,5 μέρος νερό — στο γλεύκος υδρομελιού.»

αντικαθίσταται από τη φράση:

«Η ιδιοτυπία του “róhotorak staropolski tradycyjný” απορρέει κυρίως από τη χρήση και την αυστηρή τήρηση των καθορισμένων αναλογιών νερού και μελιού στο υδρομέλι — ένα μέρος μελιού προς μισό μέρος νερού.»

Χρησιμοποιείται νέα διατύπωση προκειμένου να αποσαφηνιστεί ότι το κρίσιμο στοιχείο είναι η αναλογία νερού και μελιού στο υδρομέλι, και όχι στο διάλυμα μελιού· αυτό αντιστοιχεί στις τροποποιήσεις στο τμήμα 3.2.

Στην περιγραφή των στοιχείων που προσδιορίζουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος προστέθηκαν επίσης παραπομπές οι οποίες τεκμηριώνουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα των δύο μεθόδων παρασκευής του διαλύματος μελιού που αποτελεί τη βάση για το υδρομέλι από αποστειρωμένο και από μη αποστειρωμένο διάλυμα αντίστοιχα.

Διορθώσεις έγιναν επίσης όσον αφορά την ονομασία: όπου κρίθηκε αναγκαίο, η λέξη «róhotorak» αντικαταστάθηκε από την ονομασία προϊόντος, δηλαδή «róhotorak staropolski tradycyjný».

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«ΡÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

Αριθ. ΕΕ: TSG-PL-0034-AM02 — 11.1.2019

Πολωνία

1. Ονομασία(-ες)

«Rółtorak staropolski tradycyjni»

2. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος Ι της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο:

- παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·
- παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Η παραγωγή υδρομελιού στην Πολωνία έχει ιστορία 1000 και πλέον ετών, όπως επιβεβαιώνεται από πολυάριθμες πηγές. Οι πρώτες γραπτές αναφορές χρονολογούνται από τον 10ο αιώνα, ενώ σε εκδόσεις του 17ου και του 18ου αιώνα περιέχονται πληροφορίες σχετικά με τις διάφορες ποικιλίες υδρομελιού. Η τεχνική παραγωγής δεν έχει αλλάξει παρά ελάχιστα στο πέρασμα των αιώνων. Το «rółtorak staropolski tradycyjni» είναι ένας από τους τέσσερις τύπους υδρομελιού. Παρασκευάζεται σύμφωνα με τις παραδοσιακές συνταγές, με αυστηρή τήρηση των καθορισμένων αναλογιών νερού και μελιού.

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία:

- χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος·
- προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η λέξη «rółtorak» προέρχεται από το αριθμητικό «1,5» (PL: «rółtora») και σχετίζεται άμεσα με την ιστορικά καθιερωμένη σύνθεση και μέθοδο παραγωγής του «rółtorak», δηλαδή τις καθορισμένες αναλογίες νερού και μελιού στο υδρομέλι, που είναι ένα μέρος μελιού προς μισό μέρος νερού». Επομένως, αυτή η ονομασία εκφράζει την ιδιοτυπία του προϊόντος. Επειδή η λέξη «rółtorak» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τον προσδιορισμό της συγκεκριμένης ποικιλίας υδρομελιού, πρέπει επιπλέον να αναγνωριστεί ότι η ονομασία είναι επίσης ιδιότυπη καθ' εαυτή.

4. Περιγραφή

4.1. Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Το «rółtorak staropolski tradycyjni» είναι υδρομέλι, ένα διαυγές ποτό από υδατικό διάλυμα μελιού που έχει υποστεί ζύμωση, το οποίο διακρίνεται από το χαρακτηριστικό άρωμα μελιού και τη γεύση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών.

Η γεύση του «rółtorak staropolski tradycyjni» μπορεί να εμπλουτιστεί με τη γεύση καρυκευμάτων, λυκίσκου και χυμών φρούτων που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του. Το χρώμα του «rółtorak staropolski tradycyjni» κυμαίνεται από χρυσαφί έως σκούρο κεχριμπαρένιο και εξαρτάται από τον τύπο του μελιού που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του.

Υπάρχουν δύο τύποι «rółtorak staropolski tradycyjni»: υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού και υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, ανάλογα με τη μέθοδο που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του υδατικού διαλύματος.

Τυπικοί φυσικοχημικοί δείκτες για το «rółtorak staropolski tradycyjni»:

- αλκοολικός τίτλος: 15-18 % vol.,
- αναγωγικά σάκχαρα μετά την ιμβερτοποίηση: – 300 g/l,
- ολική οξύτητα, εκφραζόμενη ως μηλικό οξύ: 3,5-8 g/l,
- πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 1,4 g/l κατ' ανώτατο όριο,

- ολικά σάκχαρα σε γραμμάρια (g): ο αριθμός που, όταν προστίθεται στον αλκοολικό τίτλο (σε % vol.) πολλαπλασιασμένο επί 18, δίνει άθροισμα τουλάχιστον 600,
- στερεό υπόλειμμα μη ανάγον (χωρίς αναγωγικά σάκχαρα): τουλάχιστον
 - 30 g/l,
 - 35 g/l για το υδρομέλι με φρούτα,
- τέφρα: τουλάχιστον 1,3 g/l για το υδρομέλι με φρούτα.

Κατά την παραγωγή του «ρόθορακ staropolski tradycyjniy» απαγορεύεται η χρήση συντηρητικών, σταθεροποιητών, τεχνητών χρωστικών ή αρωμάτων.

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Πρώτες ύλες:

- Φυσικό μέλι με τις ακόλουθες παραμέτρους:
 - περιεκτικότητα σε νερό: 20 % (m/m) κατ' ανώτατο όριο,
 - περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα: τουλάχιστον 70 % (m/m),
 - συνδυασμένη περιεκτικότητα σε σακχαρόζη και μελιζιτόζη: 5 % (m/m) κατ' ανώτατο όριο,
 - ολική οξύτητα - 1 mol/l διαλύματος NaOH ανά 100 g μελιού: εντός του πεδίου τιμών 1-5 ml,
 - περιεκτικότητα σε 5-υδροξυμεθυλοφουρουράλη (HMF): 4,0 mg/100 g μελιού κατ' ανώτατο όριο.
- Ζύμες υδρομελιού υψηλής ζύμωσης — δηλαδή ικανές να μετατρέψουν σε αλκοόλη μεγάλη ποσότητα σακχάρων του υπό ζύμωση διαλύματος.
- Βότανα και καρκεύματα, ή λυκίσκος»
- Φυσικοί χυμοί φρούτων ή νωπά φρούτα.
- Αιθυλική αλκοόλη γεωργικής προέλευσης ή απόσταγμα μελιού (ενδεχομένως).
- Τρυγικό ή κιτρικό οξύ.

Μέθοδος παραγωγής:

Στάδιο 1

Παρασκευή του διαλύματος μελιού:

Για το υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το διάλυμα θερμαίνεται (υποβάλλεται σε ήπιο βρασμό) σε θερμοκρασία 95-105 °C.

Για το υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το μέλι διαλύεται σε χλιαρό νερό θερμοκρασίας 20-30 °C.

Οι απαιτούμενες αναλογίες μελιού και νερού για το «ρόθορακ staropolski tradycyjniy» είναι ένα μέρος μελιού προς μισό μέρος νερού (ή νερού αναμειγμένου με φρουτοχυμό) στο τελικό προϊόν. Επειδή η συγκέντρωση σακχάρου είναι πολύ υψηλή και δεν μπορεί να δράσει η ζύμη στη διαδικασία της ζύμωσης, παρασκευάζεται διάλυμα μελιού με τις ακόλουθες αναλογίες: ένα μέρος μελιού προς δύο μέρη νερού, στο οποίο μπορούν να προστεθούν βότανα και καρκεύματα, ή λυκίσκος. Στην περίπτωση της παραγωγής υδρομελιού με φρούτα, τουλάχιστον 30 % του νερού αντικαθίσταται από χυμό φρούτων. Για να διατηρηθούν οι κατάλληλες αναλογίες μελιού και νερού που χαρακτηρίζουν το «ρόθορακ staropolski tradycyjniy», το υπόλοιπο μέλι προστίθεται κατά το τελευταίο στάδιο της ζύμωσης ή κατά την παλαίωση.

Στην περίπτωση του υδρομελιού από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, χρησιμοποιείται βραστήρας με χιτόνιο ατμού ώστε να διασφαλιστεί η αυστηρή τήρηση της αναλογίας νερού και μελιού και η απόκτηση του απαιτούμενου εκχυλίσματος. Με αυτή τη μέθοδο ήπιου βρασμού αποτρέπεται η καραμελοποίηση των σακχάρων.

Στάδιο 2

Για το υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα, ψύξη του διαλύματος σε θερμοκρασία 20-22 °C, βέλτιστη για τον πολλαπλασιασμό της ζύμης. Το διάλυμα πρέπει να ψυχθεί την ημέρα της παραγωγής και ο χρόνος της ψύξης εξαρτάται από την απόδοση του ψύκτη. Η ψύξη εγγυάται τη μικροβιολογική ασφάλεια του διαλύματος.

Στάδιο 3

Εμπλουτισμός με ζύμες – προσθήκη διαλύματος ζύμης στο διάλυμα μελιού μέσα σε δεξαμενή ζύμωσης.

Στάδιο 4

- A. Έντονη ζύμωση: – 6-10 ημέρες. Η διατήρηση της θερμοκρασίας σε ανώτατο επίπεδο 28 °C εξασφαλίζει τη σωστή πορεία της διεργασίας ζύμωσης.
- B. Ήπια ζύμωση: – 3-6 εβδομάδες. Η περίοδος ήπιας ζύμωσης εξασφαλίζει την επίτευξη των σωστών φυσικοχημικών παραμέτρων.

Σε αυτό το στάδιο είναι δυνατή η προσθήκη της υπόλοιπης ποσότητας μελιού για να προκύψει η απαιτούμενη αναλογία στο «ρότορακ».

Στάδιο 5

Μετάγγιση του εξασθετισμένου διαλύματος μελιού.

Αφού επιτευχθεί περιεκτικότητα αλκοόλης τουλάχιστον 12 % κατ' όγκο, θα πρέπει να γίνει μετάγγιση πριν από την παλαίωση. Αυτό διασφαλίζει ότι το υδρομέλι θα διαθέτει τις σωστές φυσικοχημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες. Η παραμονή του ζυμωμένου διαλύματος μαζί με το ίζημα μετά το πέρας της περιόδου ήπιας ζύμωσης επιδρά δυσμενώς στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά λόγω αυτόλυσης της ζύμης.

Στάδιο 6

Παλαίωση (ωρίμαση) και μετάγγιση (διαχωρισμός λόγω βαρύτητας)– αυτό το στάδιο επαναλαμβάνεται όσο απαιτείται ώστε να αποφεύγονται οι ανεπιθύμητες διεργασίες λόγω της παρουσίας ιζήματος (αυτόλυση ζύμης). Κατά την παλαίωση μπορούν να εκτελεστούν τεχνολογικές επεμβάσεις, όπως η παστερίωση και η διήθηση. Σε αυτό το στάδιο είναι δυνατή η προσθήκη της υπόλοιπης ποσότητας μελιού για την επίτευξη της απαιτούμενης αναλογίας, εάν δεν έχει επιτευχθεί στην τελική φάση της ζύμωσης. Αυτό το στάδιο είναι σημαντικό για την εξασφάλιση των σωστών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Στην περίπτωση του «ρότορακ staropolski tradycyjny», η περίοδος αυτή είναι τουλάχιστον τρία χρόνια.

Στάδιο 7

Ρύθμιση του αρώματος (σύνθεση) – το στάδιο αφορά την παρασκευή τελικού προϊόντος που διαθέτει τα σωστά για το «ρότορακ staropolski tradycyjny» οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά. Για να διασφαλιστεί η επίτευξη των απαιτούμενων παραμέτρων, είναι δυνατή η διόρθωση των οργανοληπτικών και φυσικοχημικών ιδιοτήτων με την προσθήκη:

- μελιού για τη γλύκανση του προϊόντος,
- βοτάνων και καρυκευμάτων, ή λυκίσκου,
- αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης και/ή αποστάγματος μελιού. Η προστιθέμενη ποσότητα αλκοόλης υπολογίζεται με μετατροπή σε ισοδύναμο μελιού,
- τρυγικού ή κιτρικού οξέος.

Στόχος του συγκεκριμένου σταδίου είναι να προκύψει ένα προϊόν με το χαρακτηριστικό άρωμα του «ρότορακ staropolski tradycyjny».

Στάδιο 8

Πλήρωση των ατομικών συσκευασιών σε θερμοκρασία 18-25 °C. Για τη συσκευασία του «ρότορακ staropolski tradycyjny» συνιστάται η χρήση παραδοσιακών συσκευασιών όπως γυάλινες νταμιτζάνες, κεραμικές συσκευασίες, ενδεχομένως δρύινα βαρέλια.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Η ιδιοτυπία του «ρότορακ staropolski tradycyjny» απορρέει από:

- την παρασκευή του διαλύματος μελιού (σύνθεση και αναλογία πρώτων υλών),
- την παλαίωση και την ωρίμαση,
- τα φυσικοχημικά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Παρασκευή του διαλύματος (σύνθεση):

Η ιδιαιτερία του «róktorak staropolski tradycyjný» απορρέει κυρίως από τη χρήση και την αυστηρή τήρηση των καθορισμένων αναλογιών νερού και μελιού — ένα μέρος μελιού προς μισό μέρος νερού— στο υδρομέλι. Η αναλογία αυτή είναι ο καθοριστικός παράγοντας για όλα τα περαιτέρω στάδια της παραγωγής του «róktorak staropolski tradycyjný» που επηρεάζουν τα μοναδικά του χαρακτηριστικά.

Παλαίωση και ωρίμαση:

Σύμφωνα με την παλιά παραδοσιακή πολωνική συνταγή, η ιδιαιτερία του προϊόντος εξαρτάται από την παλαίωση και την ωρίμασή του για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Στην περίπτωση του «róktorak staropolski tradycyjný» η περίοδος αυτή είναι τουλάχιστον 3 χρόνια.

Φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Η τήρηση όλων των σταδίων παραγωγής που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές διασφαλίζει ότι θα προκύψει ένα προϊόν με μοναδική γεύση και άρωμα. Η μοναδική γεύση και το άρωμα του «róktorak staropolski tradycyjný» είναι αποτέλεσμα της κατάλληλης περιεκτικότητας σε σάκχαρα και αλκοόλη:

- αναγωγικά σάκχαρα μετά την ιμβερτοποίηση: – 300 g/l,
- ολικά σάκχαρα σε γραμμάρια (g): ο αριθμός που, όταν προστίθεται στον αλκοολικό τίτλο (σε % vol.) πολλαπλασιασμένο επί 18, δίνει άθροισμα τουλάχιστον 600,
- αλκοολικός τίτλος: 15-18 % vol.

Λόγω των αυστηρά καθορισμένων αναλογιών συστατικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του, το «róktorak staropolski tradycyjný» έχει τυπική κολλώδη και υδαρή σύσταση, που το διαχωρίζει από άλλους τύπους υδρομελιού.

Παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής:

Η παραγωγή υδρομελιού στην Πολωνία έχει χιλιετή και πλέον παράδοση και χαρακτηρίζεται από μεγάλη ποικιλομορφία. Η εξέλιξη και η βελτίωση της μεθόδου παραγωγής ανά τους αιώνες έχει δημιουργήσει πολλούς τύπους υδρομελιού. Η ιστορία της παραγωγής υδρομελιού ξεκινά με τη δημιουργία του κράτους της Πολωνίας. Το 966, ο Ισπανός διπλωμάτης, έμπορος και ταξιδιώτης, Ibrahim ibn Yaqub, έγραψε: «Πέρα από το φαγητό, το κρέας και τη γη για όργωμα, στη χώρα του Mieszko A' αφθονεί το υδρομέλι, όπως ονομάζουν τα σλαβικά κρασιά και αλκοολούχα» (ο Mieszko A' ήταν ο πρώτος ιστορικός βασιλιάς της Πολωνίας). Τα Χρονικά του Ανώνυμου Γαλάτη, ο οποίος κατέγραψε την πολωνική ιστορία από τα τέλη του 11ου έως τις αρχές του 12ου αιώνα, περιέχουν επίσης πολλές αναφορές στην παραγωγή υδρομελιού.

Το πολωνικό εθνικό επικό ποίημα «Pan Tadeusz» του Adam Mickiewicz, που αφηγείται την ιστορία της αριστοκρατίας από το 1811 μέχρι το 1812, περιέχει πολλές πληροφορίες σχετικά με την παραγωγή, την κατανάλωση και τους διαφορετικούς τύπους υδρομελιού. Επίσης, αναφορές στο υδρομέλι υπάρχουν στα ποιήματα του Tomasz Zan (1796–1855) και στην τριλογία του Henryk Sienkiewicz που περιγράφει τα γεγονότα στην Πολωνία κατά το 17ο αιώνα («Ogniem i mieczem», που δημοσιεύτηκε το 1884, «Potop», που δημοσιεύτηκε το 1886, και «Pan Wołodyjowski», που δημοσιεύτηκε το 1887 και το 1888).

Οι πηγές που περιγράφουν τις γαστρονομικές παραδόσεις της Πολωνίας του 17ου και 18ου αιώνα περιλαμβάνουν όχι μόνο γενικές αναφορές στο υδρομέλι, αλλά και αναφορές σε υδρομέλι διαφόρων τύπων. Ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής, τα ποτά ονομάζονταν «róktorak», «dwójniak», «trójniak» ή «czwórniak». Κάθε μία από αυτές τις ονομασίες αναφέρεται σε άλλο τύπο υδρομελιού, παραγόμενο με άλλες αναλογίες μελιού και νερού ή χυμού, και με διαφορετικό χρόνο παλαίωσης. Η τεχνική της παραγωγής του «róktorak» χρησιμοποιείται, με μικρές τροποποιήσεις, εδώ και αιώνες.

Παραδοσιακή σύνθεση:

Ο παραδοσιακός διαχωρισμός του υδρομελιού σε «róktorak», «dwójniak», «trójniak» και «czwórniak» υπάρχει στην Πολωνία εδώ και αιώνες και έχει διατηρηθεί στη συνείδηση των καταναλωτών έως σήμερα. Μετά το τέλος του 2ου Παγκόσμιου Πολέμου, έγιναν προσπάθειες νομικής ρύθμισης της παραδοσιακής υποδιαίρεσης του υδρομελιού σε τέσσερις κατηγορίες. Τελικά αυτή η υποδιαίρεση εισήχθη στην πολωνική έννομη τάξη το 1948 με τον «Νόμο για την παραγωγή οίνων, γλευκών, υδρομελιού και την εμπορία τους» (Εφημερίδα της κυβερνήσεως της Δημοκρατίας της Πολωνίας της 18ης Νοεμβρίου 1948). Στον εν λόγω νόμο θεσπίζονται διατάξεις σχετικά με την παραγωγή υδρομελιού, όπου καθορίζονται οι αναλογίες μελιού και νερού και οι τεχνολογικές απαιτήσεις. Η αναλογία νερού-μελιού για το «róktorak» έχει ως εξής: «róktorak μπορεί να ονομάζεται μόνο το υδρομέλι που παράγεται από ένα μέρος φυσικό μέλι και μισό μέρος νερό».

Δύο μέθοδοι παρασκευής του διαλύματος μελιού:

Το διάλυμα για την παραγωγή παραδοσιακού υδρομελιού μπορεί να παρασκευαστεί με δύο τρόπους: με ήπιο βρασμό (θέρμανση) ή με παράλειψη του συγκεκριμένου σταδίου. Διάκριση μεταξύ των δύο μεθόδων παραγωγής καταγράφεται σε πολλές γραπτές πηγές, μεταξύ των οποίων οι εξής:

— Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów, Fr. Józef Ambroźewicz, Βαρσοβία, 1891. Στο σύγγραμμα περιγράφονται δύο μέθοδοι παρασκευής υδρομελιού.

«Υπάρχουν δύο τρόποι με τους οποίους μπορούμε να παρασκευάσουμε υδρομέλι από μέλι:

- 1) με τη βοήθεια της φωτιάς, δηλαδή με θέρμανση ή βρασμό·
- 2) χωρίς τη βοήθεια φωτιάς, δηλαδή χωρίς βρασμό.»

— ‘Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje’ του Teofil Ciesielski, που εκδόθηκε στο Lwów το 1892 και ταξινομεί το υδρομέλι με βάση τον τρόπο παρασκευής του διαλύματος μελιού για ζύμωση:

«Υπάρχουν δύο τρόποι με τους οποίους μπορούμε να μετατρέψουμε το μέλι σε ποτό, συγκεκριμένα:

- a) με τη βοήθεια της φωτιάς, δηλαδή με θέρμανση ή βρασμό·
- β) με την ψυχρή μέθοδο.»

— ‘Mała encyklopedia rolnicza’, έκδοση Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Βαρσοβία 1964, όπου παρατίθεται, στη σελίδα 410, η διαίρεση του υδρομελιού σε κατηγορίες:

«Ανάλογα με τη μέθοδο παρασκευής του διαλύματος μελιού, υπάρχει υδρομέλι από μη αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το οποίο παράγεται από διάλυμα μελιού που δεν έχει θερμανθεί, και υδρομέλι από αποστειρωμένο διάλυμα μελιού, το οποίο παράγεται από διάλυμα μελιού που έχει θερμανθεί ή υποβληθεί σε βρασμό.»

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL