

# Diario Oficial de la Unión Europea

# C 214



Edición  
en lengua española

## Comunicaciones e informaciones

63.º año

29 de junio de 2020

### Sumario

#### II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

##### **Comisión Europea**

2020/C 214/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9700 — Dnata/Alpha LSG) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 214/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) <sup>(1)</sup> ...	2
2020/C 214/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa) <sup>(1)</sup> .....	3
2020/C 214/04	Incoación del procedimiento (Asunto M.9564 — LSEG/Refinitiv Business) <sup>(1)</sup> .....	4
2020/C 214/05	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida) <sup>(1)</sup> .....	5
2020/C 214/06	Retirada de notificación de una concentración (Asunto M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects) <sup>(1)</sup> .....	6

#### IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

##### **Comisión Europea**

2020/C 214/07	Tipo de cambio del euro — 26 de junio de 2020 .....	7
---------------	---	---

# ES

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE.

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2020/C 214/08	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	8
2020/C 214/09	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	16

## II

*(Comunicaciones)*

## COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.9700 — Dnata/Alpha LSG)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2020/C 214/01)

El 6 de marzo de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9700. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada**  
**(Asunto M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 214/02)

El 23 de enero de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9633. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

—————

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada**  
**(Asunto M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 214/03)

El 16 de junio de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9782. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Incoación del procedimiento**  
**(Asunto M.9564 — LSEG/Refinitiv Business)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 214/04)

El 22 de junio de 2020, la Comisión decidió incoar un procedimiento en el asunto arriba mencionado al considerar que la concentración notificada plantea serias dudas en cuanto a su compatibilidad con el mercado interior. La incoación del procedimiento inicia una segunda fase de investigación respecto a la concentración notificada y se entiende sin perjuicio de la decisión definitiva sobre dicho asunto. La decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 <sup>(1)</sup>.

La Comisión invita a los terceros interesados a que le remitan sus observaciones sobre el proyecto de concentración.

Para que puedan tenerse en cuenta en el procedimiento, las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo de quince días a partir de la fecha de la presente publicación. Las observaciones pueden enviarse a la Comisión por fax (+ 32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con la referencia M.9564 — LSEG/Refinitiv Business, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro Operaciones de concentración  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

\_\_\_\_\_

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1, («Reglamento de concentraciones»).

**No oposición a una concentración notificada**  
**(Asunto M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 214/05)

El 22 de junio de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9849. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

—————

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**Retirada de notificación de una concentración**  
**(Asunto M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 214/06)

Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo

El 15 de mayo de 2020, la Comisión recibió la notificación <sup>(1)</sup> de un proyecto de concentración con arreglo al artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup> («Reglamento de concentraciones»).

El 23 de junio de 2020, la parte notificante informó a la Comisión de que retiraba su notificación.

---

<sup>(1)</sup> DO C 177 de 27.5.2020, p. 5.

<sup>(2)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Información)

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

26 de junio de 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1213	CAD	dólar canadiense	1,5318
JPY	yen japonés	119,93	HKD	dólar de Hong Kong	8,6904
DKK	corona danesa	7,4523	NZD	dólar neozelandés	1,7428
GBP	libra esterlina	0,90575	SGD	dólar de Singapur	1,5608
SEK	corona sueca	10,4773	KRW	won de Corea del Sur	1 346,19
CHF	franco suizo	1,0631	ZAR	rand sudafricano	19,3799
ISK	corona islandesa	155,00	CNY	yuan renminbi	7,9298
NOK	corona noruega	10,8850	HRK	kuna croata	7,5575
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 944,89
CZK	corona checa	26,808	MYR	ringit malayo	4,8115
HUF	forinto húngaro	355,15	PHP	peso filipino	56,053
PLN	esloti polaco	4,4684	RUB	rublo ruso	77,8800
RON	leu rumano	4,8426	THB	bat tailandés	34,674
TRY	lira turca	7,6865	BRL	real brasileño	6,0595
AUD	dólar australiano	1,6313	MXN	peso mexicano	25,5836
			INR	rupia india	84,8215

<sup>(1)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2020/C 214/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N.º UE: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Nombre de la agrupación: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa (Asociación de empresarios del sector vitivinícola de Polonia)

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

Tel. + 48 222434176

Correo electrónico: office@zpprw.pl

La Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa es la principal organización que representa al sector vitivinícola de Polonia. Entre sus miembros figuran los productores de productos fermentados, incluidos los hidromieles. Es una entidad independiente, creada por los miembros del Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa (Consejo Nacional de Elaboración de Vinos e Hidromiel) dependiente de la Stowarzyszenie Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (Asociación científico-técnica de Ingenieros y Técnicos de la Industria Alimentaria), que es la que solicitó registrar la denominación como ETG.

**2. Estado miembro o tercer país**

Polonia

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

### 3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Método de elaboración
- Otros. Descripción de los principales elementos que determinan el carácter tradicional del producto

### 4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

### 5. Modificaciones

En el punto 3.2, la frase:

«El nombre “czwórniak” se deriva del número “4” (“cztery” en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel, una parte de miel y tres de agua.»

se sustituye por la siguiente:

«El término “czwórniak” se deriva del número “4” (“cztery” en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración del “czwórniak”: una proporción fija de agua y miel en el hidromiel, una parte de miel y tres de agua.»

Se restablece de esta forma la información según la cual el término «czwórniak» está relacionado con la proporción de agua y miel en el mosto de miel. Se ha introducido una redacción que indica que es clave la proporción de agua y miel en el hidromiel, es decir, el producto final. Esta modificación tiene carácter formal y no afecta al pliego de condiciones del producto. Se deriva del hecho de que, desde 1948, según la legislación nacional, «solo puede recibir el nombre de “czwórniak” el hidromiel elaborado a partir de una parte de miel natural y dos partes de agua». La miel natural se añade durante el proceso de elaboración, no solo en la fase de preparación del mosto, por lo que debe tenerse en cuenta la proporción de miel y agua o zumo en el hidromiel final.

#### *Descripción del producto*

La frase:

«El “czwórniak staropolski tradycyjny” puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias utilizadas.»

se sustituye por la siguiente:

«El “czwórniak staropolski tradycyjny” puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias, el lúpulo y los zumos de fruta utilizados.»

Se trata de un cambio formal. El pliego de condiciones original permite añadir zumos de fruta en la elaboración del «czwórniak staropolski tradycyjny». Por lo tanto, debe tenerse en cuenta el efecto del zumo en el sabor del producto. La propuesta propone que se amplíe la sección «materias primas» para incluir al «lúpulo». Por consiguiente, conviene tener también en cuenta los efectos del lúpulo en el sabor del «czwórniak staropolski tradycyjny».

Se añade la frase siguiente:

«Dependiendo del método utilizado para preparar el mosto, se distinguen dos tipos de “czwórniak staropolski tradycyjny”: esterilizado y no esterilizado.»

El «czwórniak staropolski tradycyjny» se presenta en dos formas: esterilizado y no esterilizado. El pliego de condiciones solo tenía en cuenta inicialmente la forma esterilizada. La modificación propuesta pretende también incluir el tipo de producto no esterilizado en el pliego de condiciones. Esta modificación está justificada por lo recogido en fuentes históricas. La información que aparece en fuentes literarias del siglo XIX (entre otras el libro «Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów» (El método más adecuado de producir distintos tipos de miel) de Józef Ambroźewicz (1891); la obra «Miodosytnictwo-czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje» (Miodosytnictwo o el arte de preparar bebidas a base de miel y fruta) de Teofil Ciesielski (1892) muestra que el hidromiel se fabrica siguiendo dos métodos: mediante un proceso de cocción o sin recurrir a un tratamiento térmico. Por otra parte, en «Mała encyklopedia rolnicza» (Pequeña enciclopedia agrícola) de 1964, el hidromiel también se divide en esterilizado y no esterilizado.

La elaboración de hidromiel no esterilizado es una práctica con una tradición de siglos, pero es un proceso tecnológicamente difícil, ya que el mosto se prepara sin tratamiento térmico. El elevado riesgo de contaminación del mosto, especialmente durante la fermentación y la estabilización, fue el motivo por el que se abandonó este método. No obstante, en los últimos años se ha vuelto a emplear y, por lo tanto, debe tenerse en cuenta en el pliego de condiciones como equivalente a la producción de hidromiel esterilizado.

El método de elaboración de los dos tipos de hidromiel difiere únicamente en la forma de preparación del mosto. En el caso del hidromiel no esterilizado, se realiza sin recurrir a temperaturas elevadas, mientras que el mosto destinado a la elaboración de hidromiel esterilizado se prepara mediante cocción. Las etapas siguientes del proceso de elaboración son las mismas para ambos tipos.

#### *Método de elaboración*

En la sección «Materias primas», el inciso:

«especias: clavo, canela, nuez moscada o jengibre»

se sustituye por la siguiente:

«hierbas y especias o lúpulo»

La modificación propuesta tiene por objeto ampliar el abanico de especias utilizadas (en relación con las cuatro que figuran en el pliego de condiciones original) y aceptar la adición de lúpulo. Esto es así históricamente porque el lúpulo y un sinnúmero de especias se enumeran en las publicaciones especializadas desde principios del siglo XIV. La legislación nacional de 1948 autorizaba añadidos en consonancia con la modificación propuesta.

Además, se añade el inciso: «ácido tartárico o ácido cítrico.»

La inclusión del uso de ácido tartárico o el ácido cítrico está justificada por razones tecnológicas. Su utilización está justificada desde el punto de vista histórico, pues se autorizaba en la legislación nacional de 1948.

En la sección «Método de elaboración Fase 1», se incluye la descripción de dos métodos de preparación del mosto de miel para la elaboración del hidromiel esterilizado y no esterilizado.

En lugar de la frase:

«Preparación (cocción) del mosto de miel hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 95 y 105 °C.»

se introduce el texto siguiente:

«Preparación del mosto de miel:

En el caso del hidromiel no esterilizado, la miel de abejas se diluye en agua templada a una temperatura de 20-30 °C.

En la elaboración del hidromiel esterilizado, se lleva a cabo la preparación (cocción) del mosto a una temperatura de 95-105 °C.»

La modificación propuesta tiene en cuenta las diferencias en la elaboración del mosto de miel en la elaboración de hidromiel esterilizado y no esterilizado. Se trata de una consecuencia natural de la extensión del pliego de condiciones al método de obtención de hidromiel no esterilizado, cuya finalidad es preparar el mosto de miel mediante la disolución de miel en agua templada.

En la sección «Método de elaboración Fase 1», la frase:

«Las proporciones de agua y miel que se requieren para elaborar el czwórniak son una parte de miel y tres de agua (o agua mezclada con zumo de fruta), añadiendo en su caso hierbas y especias.»

se sustituye por la siguiente:

«Las proporciones de agua y miel que se requieren para elaborar el czwórniak son una parte de miel y tres de agua (o agua mezclada con zumo de fruta), añadiendo en su caso hierbas y especias o lúpulo.»

Por lo tanto, se ha añadido la posibilidad de añadir lúpulo, además de las hierbas y especias. Esta modificación se ha hecho debido a la adición a la lista de materias primas permitidas.

La frase:

«Observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor. Este método de elaboración impide la caramelización de los azúcares.»

se sustituye por la siguiente:

«En el caso del hidromiel esterilizado, observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor. Este método de elaboración impide la caramelización de los azúcares.»

Se añade la información que indica que esta cuestión se refiere al hidromiel esterilizado. La obligación de utilizar cubas de cocción recubiertas de chaquetas de vapor no se aplica en el caso del hidromiel no esterilizado, dado que, en la preparación del mosto en frío, no se caramelizan los azúcares.

En la sección «Método de elaboración Fase 5», la frase:

«Trasiego [odciąg] del mosto fermentado dejando el depósito de levadura».

se sustituye por la siguiente:

«Trasiego [obciąg] del mosto fermentado dejando el depósito de levadura».

El término polaco «odciąg» se sustituye por el término correcto para designar el tratamiento, es decir, «obciąg» (trasiego), lo que permite corregir una errata.

En la sección «Método de elaboración», la Fase 7 se completa en consecuencia con objeto de ampliar la lista de materias primas autorizadas para incluir el lúpulo, el ácido tartárico o el ácido cítrico.

El inciso:

«adición de hierbas y especias»

se sustituye por el siguiente:

«adición de hierbas y especias o lúpulo»

Se añade el inciso:

«adición de ácido tartárico o ácido cítrico»

#### *Descripción de los principales elementos que determinan el carácter tradicional del producto*

En la sección «Característica específica del producto», la frase:

«El carácter específico del czwórniak se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y tres de agua, para preparar el mosto.»

se sustituye por la siguiente:

«El carácter específico del “czwórniak staropolski tradycyjny” se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel en el hidromiel, una parte de miel y tres de agua.»

Con ello se indica que el elemento fundamental es la proporción de agua y miel en el hidromiel, y no en el mosto de hidromiel, con lo que se tienen en cuenta las modificaciones introducidas en el punto 3.2.

A la descripción de los elementos que determinan el carácter tradicional del producto se ha añadido el carácter tradicional de los dos métodos de elaboración del mosto que sirven de base para la elaboración del hidromiel esterilizado y no esterilizado.

Además, el nombre ha sido corregido en el texto. Donde correspondía, el término «czwórniak» ha sido sustituido por el término actual «czwórniak staropolski tradycyjny».

#### PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

### «CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N.º UE: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

«Polonia»

#### 1. Nombre

«Czwórniak staropolski tradycyjny»

#### 2. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

#### 3. Justificación del registro

##### 3.1. Indicar si el producto:

- es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento.
- está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

Se ha producido hidromiel en Polonia desde hace más de 1 000 años, como confirman numerosas fuentes históricas. Las primeras evidencias en la literatura datan del siglo X, y las primeras publicaciones, de los siglos XVII y XVIII, contienen información sobre distintos tipos de hidromiel. La secular técnica de elaboración solo ha experimentado pequeños cambios. El «czwórniak staropolski tradycyjny» es uno de los cuatro tipos de hidromiel existentes. Se elabora de acuerdo con recetas tradicionales, respetando estrictamente las proporciones especificadas de miel y agua.

### 3.2. Indicar si el nombre:

- se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico.
- identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El término «czwórniak» se deriva del número «4» («cztery» en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel en el hidromiel, una parte de miel y tres de agua. Esta denominación expresa el carácter específico del producto. Dado que el término «czwórniak» es una palabra que se utiliza únicamente para designar un determinado tipo de hidromiel, la denominación también debe considerarse específica en sí misma.

## 4. Descripción

### 4.1. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El «czwórniak staropolski tradycyjny» es un hidromiel, una bebida transparente obtenida por fermentación del mosto de miel y que se distingue por un aroma a miel y un sabor característicos de la materia prima empleada.

El «czwórniak staropolski tradycyjny» puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias, el lúpulo y los zumos de fruta utilizados. Su color puede variar entre un dorado claro y un ámbar oscuro, dependiendo de la variedad de la miel de abeja empleada en su elaboración.

Dependiendo del método utilizado para preparar el mosto, se distinguen dos tipos de «czwórniak staropolski tradycyjny»: esterilizado y no esterilizado.

Las características fisicoquímicas del hidromiel «czwórniak staropolski tradycyjny» son las siguientes:

- grado alcohólico entre un 9 y un 12 % vol.
- azúcares reductores tras inversión entre 35 y 90 g/l,
- acidez total, expresada en gramos de ácido málico, comprendida entre 3,5 y 8 g/l,
- acidez volátil, expresada en gramos de ácido acético, inferior o igual a 1,4 g/l,
- cantidad total de azúcar expresada en gramos que, tras ser adicionada al grado alcohométrico (en % vol.) adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 240 g,
- extracto no reductor superior o igual a:
  - 15 g/l;
  - 20 g/l, en el caso de hidromiel de frutas,
- cantidad de ceniza: superior o igual a 1,3 g/l, en el caso de hidromiel de frutas.

Queda prohibida la utilización de conservantes, estabilizadores, colorantes o aromatizantes en la elaboración del «czwórniak staropolski tradycyjny».

### 4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Materias primas:

- Miel natural de abejas con los siguientes parámetros:
  - contenido de agua no superior al 20 % (m/m),
  - contenido de azúcares reductores no inferior al 70 % (m/m),
  - contenido de sacarosa y melecitosa no superior al 5 % (m/m),

- acidez total en ml de solución de NaOH 1 mol/l por 100 g de miel del orden de 1-5,
- contenido de 5-hidroximetilfurfural (HMF), en mg/100g de miel, no superior a 4,0.
- Levaduras de miel de alta fermentación: adecuadas para la producción de hidromiel con un alto contenido alcohólico.
- Especies naturales o lúpulo.
- Zumos naturales de frutas o frutas frescas.
- Ácido tartárico o ácido cítrico.

Método de elaboración:

Fase 1

Preparación del mosto de miel:

En el caso del hidromiel no esterilizado, la miel de abejas se diluye en agua templada a una temperatura de 20-30.°C.

En la elaboración del hidromiel esterilizado, se lleva a cabo la preparación (cocción) del mosto a una temperatura de 95-105.°C.»

Las proporciones de agua y miel que se requieren para elaborar el «czwórniak» son una parte de miel y tres de agua (o agua mezclada con zumo de fruta), añadiendo en su caso hierbas y especias o lúpulo. Para producir hidromiel de frutas, se sustituye al menos un 30 % del volumen de agua por zumo de frutas.

En el caso del hidromiel esterilizado, observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor. Este método de elaboración impide la caramelización de los azúcares.

Fase 2

Enfriamiento del mosto a 20-22 °C, temperatura óptima para que se propague la levadura, en el caso del hidromiel esterilizado. El mosto se ha de enfriar el día de la elaboración y el tiempo de enfriamiento depende de la eficacia del refrigerador. El proceso de enfriamiento garantiza la seguridad microbiológica del mosto.

Fase 3

Adición de una solución de levadura al mosto en una cuba de fermentación.

Fase 4

A: Fermentación turbulenta entre 6 y 10 días. Si se mantiene la temperatura en un nivel máximo de 28 °C se garantiza la evolución correcta del proceso de fermentación.

B. Fermentación lenta: entre 3 y 6 semanas. El período de fermentación lenta garantiza que se alcanzan los parámetros fisicoquímicos adecuados.

Fase 5

Trasiego del mosto fermentado dejando el depósito de levadura.

Una vez obtenido un grado alcohólico de al menos 9 % vol., se debe proceder al trasiego previo al añejamiento. Ello garantiza que el hidromiel tiene las propiedades fisicoquímicas y organolépticas requeridas. Dejar el mosto con los posos de levadura más allá del período de fermentación lenta afecta negativamente a las propiedades organolépticas, debido a la autólisis de la levadura.

Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autólisis de la levadura). Durante el añejamiento es posible llevar a cabo operaciones de pasteurización y filtrado. Esta fase es esencial para garantizar que el producto tiene las características organolépticas adecuadas.

El período de añejamiento mínimo del «czwórniak staropolski tradycyjny» es un período mínimo de 9 meses.

Fase 7

Ajuste del sabor (composición). Esta fase se refiere a la preparación de un producto final que tenga las propiedades fisicoquímicas y organolépticas propias del «czwórniak staropolski tradycyjny». Con el fin de garantizar que se alcanzan los indicadores requeridos, es posible corregir las propiedades organolépticas y fisicoquímicas mediante:

- adición de miel para endulzar el hidromiel,
- adición de hierbas y especias o lúpulo,
- adición de ácido tartárico o ácido cítrico.

El objetivo de esta fase es obtener un producto que tenga el buqué característico del «czwórniak staropolski tradycyjny».

Fase 8

Vertido en envases unitarios a una temperatura de 55-60 °C. Se recomienda que se presente el «czwórniak staropolski tradycyjny» en envases tradicionales como los siguientes: damajuanas de cristal, envases de cerámica o incluso barriles de roble.

#### 4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Carácter específico del producto:

El carácter específico del «czwórniak staropolski tradycyjny» resulta de:

- la preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima),
- el añejamiento y la maduración,
- sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas.

Preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima)

El carácter específico del «czwórniak staropolski tradycyjny» se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y tres de agua, para preparar el mosto. Esta proporción es el factor determinante en todas las fases posteriores de la producción del «czwórniak staropolski tradycyjny» que presenta sus características únicas.

Añejamiento y maduración

Según la receta tradicional polaca, el carácter del producto depende de su añejamiento y maduración durante un tiempo determinado. En el caso del «czwórniak staropolski tradycyjny» este período es de al menos 9 meses.

Características fisicoquímicas y organolépticas

La observancia de todas las fases de producción mencionadas en el pliego de condiciones garantiza la obtención de un producto de sabor y aroma irrepetibles. El sabor y el olor únicos del «czwórniak staropolski tradycyjny» son el resultado de un contenido adecuado de azúcar y de alcohol:

- «— azúcares reductores tras inversión de entre 35 y 90 g/l,»
- cantidad total de azúcar expresada en gramos que, tras ser adicionada al grado alcohométrico (en % vol.) adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 240 g,
- grado alcohólico entre un 9 y un 12 % vol.

Debido a unas proporciones estrictamente definidas de los ingredientes utilizados en su elaboración, el «czwórniak staropolski tradycyjny» posee una consistencia típicamente viscosa y líquida que lo distingue de otros tipos de hidromiel.

Método tradicional de elaboración

La elaboración de hidromiel en Polonia tiene una tradición de unos mil años y se caracteriza por su gran diversidad. El desarrollo y la mejora del método de elaboración ha dado origen a muchos tipos de hidromiel. La historia de la producción de hidromiel se remonta a los albores del Estado polaco. En 966, el diplomático, comerciante y viajero español Ibrahim ibn Yaqub escribió lo siguiente: «Además de comida, carne y tierras de labor, en el país de Mieszko I abunda el hidromiel, que es el nombre que reciben los vinos y las bebidas alcohólicas eslavas» (Mieszko I fue el primer soberano de la historia de Polonia). En las Crónicas de Gallus Anonimus, que recogían la historia polaca entre los siglos XI y XII, también aparecen numerosas referencias a la elaboración del hidromiel.

La epopeya nacional polaca «Pan Tadeusz» de Adam Mickiewicz, que relata la historia de la nobleza entre 1811 y 1812, es posible encontrar información sobre la elaboración, el consumo y diferentes tipos de hidromiel. También aparecen referencias al hidromiel en los poemas de Tomasz Zan (1796-1855) y en la trilogía de Henryk Sienkiewicz en la que se describen los acontecimientos que tuvieron lugar en Polonia en el siglo XVII («Ogniem i mieczem», publicada en 1884, «Potop», publicada en 1886 y «Pan Wołodyjowski», publicada en 1887 y 1888).

En documentos que describen las tradiciones culinarias polacas de los siglos XVII y XVIII no solo aparecen referencias generales al hidromiel, sino también a los distintos tipos de este producto. En función del método empleado en su elaboración se dividen en: «półtorak», «dwójniak», «trójniak» y «czwórniak». Cada uno de estos nombres se refiere a un tipo diferente de hidromiel, elaborado a partir de distintas proporciones de miel y agua o zumo, y distintos períodos de añejamiento. La técnica para la elaboración del czwórniak se ha venido empleando con mínimas modificaciones a lo largo de siglos.

#### Composición tradicional

La división tradicional del hidromiel en «półtorak», «dwójniak», «trójniak» y «czwórniak» ha existido en Polonia durante siglos y sigue existiendo entre los consumidores en nuestros días. Tras la Segunda Guerra Mundial se intentó regular la división tradicional del hidromiel en cuatro categorías. Finalmente se plasmó esta división en la legislación polaca mediante la Ley de 1948 relativa a la elaboración de vinos, mostos de vino, hidromieles y el comercio de tales productos (Diario Oficial de la República de Polonia de 18 de noviembre de 1948). Esta Ley incluye disposiciones sobre la producción de hidromieles en las que se especifican las proporciones de miel y agua y los requisitos tecnológicos. La proporción de agua y miel para elaborar el czwórniak es la siguiente: «Solo puede recibir el nombre de czwórniak el hidromiel elaborado a partir de una parte de miel natural y tres partes de agua».

Dos métodos de elaborar el mosto:

El mosto para la elaboración del hidromiel tradicionales puede prepararse de dos maneras: mediante cocción (esterilizado) o mediante omisión de esta fase de esterilización. Se ha distinguido entre los dos métodos de elaboración en muchas fuentes escritas, por ejemplo:

— «Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów» (El método más adecuado de esterilizar diversos tipos de hidromiel) del padre Józef Ambrożewicz, publicado en Varsovia en 1891. Esta obra describe dos métodos para la elaboración de hidromiel.

«Hay dos formas de elaborar hidromiel a partir de miel:

- 1) *mediante la acción del fuego, a saber, mediante cocción o ebullición;*
- 2) *sin la acción del fuego, sin cocción.»*

— «Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje» (Miodosytnictwo, o el arte de preparar bebidas a base de miel y fruta), obra de Teofil Ciesielski, publicada en Lvów (Leópolis) en 1892, describe la división de los hidromieles en función de la elaboración del mosto de miel para fermentación:

«Hay dos maneras de que la miel pueda convertirse en una bebida, a saber:

- a) *mediante la acción del fuego, a saber, mediante cocción o ebullición;*
- b) *en frío.»*

— «Mała encyklopedia rolnicza» (Pequeña Enciclopedia Agraria), publicada por Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne en Varsovia en 1964, en la página 410 describe cómo se reparte la miel:

«Dependiendo del método de elaboración del mosto, se distinguen las mieles **esterilizadas**, obtenidas a partir de mosto no cocido, y mieles **esterilizadas** (cocidas), obtenidas a partir de mosto esterilizado (cocido, hervido).»

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2020/C 214/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 <sup>(1)</sup> del Parlamento Europeo y del Consejo, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N.º UE: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Nombre de la agrupación: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa (Asociación de empresarios del sector vitivinícola de Polonia)

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

Tel. + 48 222434176

Correo electrónico: office@zpprw.pl

La Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa es la mayor organización que representa al sector vitivinícola de Polonia. Entre sus miembros figuran los productores de productos fermentados, incluidos los hidromieles. Es una entidad independiente, creada por los miembros del Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa (Consejo Nacional de Elaboración de Vinos e Hidromiel) dependiente de la Stowarzyszenie Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (Asociación científico-técnica de Ingenieros y Técnicos de la Industria Alimentaria), que es la solicitante para registrar el nombre como ETG.

**2. Estado miembro o tercer país**

Polonia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Método de elaboración
- Otros: Descripción de los principales elementos que determinan el carácter tradicional del producto

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

**5. Modificaciones**

En el punto 3.2, la frase:

«El nombre “półtorak” proviene del número “1,5” (“półtora” en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel, una parte de miel y media de agua.»

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

se sustituye por la siguiente:

«El término “półtorak” proviene del número “1,5” (“półtora” en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel en el hidromiel, una parte de miel y media de agua».

Se restablece de esta forma la información según la cual el término «półtorak» está relacionado con la proporción de agua y miel en el mosto de hidromiel. Se ha introducido una redacción que indica que es clave la proporción de agua y miel en el hidromiel, es decir, el producto acabado. Esta modificación tiene carácter formal y no afecta al pliego de condiciones del producto. Se deriva del hecho de que, desde 1948, según la legislación nacional, «solo puede recibir el nombre de “półtorak” el hidromiel elaborado a partir de una parte de miel natural y media de agua». La miel natural se añade durante el proceso de elaboración, no solo en la fase de preparación del mosto, por lo que debe tenerse en cuenta la proporción de miel y agua o zumo en el hidromiel final.

#### *Descripción del producto*

La frase:

«El “półtorak staropolski tradycyjny” puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias utilizadas».

se sustituye por:

«El “półtorak staropolski tradycyjny” puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias, el lúpulo y los zumos de frutas utilizados.»

Se trata de un cambio formal. El pliego de condiciones original contemplaba la posibilidad de añadir zumos de fruta en la elaboración del «półtorak staropolski tradycyjny». Por lo tanto, debe tenerse en cuenta el efecto del zumo en el sabor del producto. La propuesta propone que se amplíe la sección «materias primas» para incluir al «lúpulo». Por consiguiente, conviene tener también en cuenta los efectos del lúpulo en el sabor del «półtorak staropolski tradycyjny».

Se añade la frase siguiente:

«Dependiendo del método utilizado para preparar el mosto, se distinguen dos tipos de “półtorak staropolski tradycyjny”: esterilizado y no esterilizado.»

El «półtorak staropolski tradycyjny» se presenta en dos formas: esterilizado y no esterilizado. El pliego de condiciones solo tenía en cuenta inicialmente la forma esterilizada. La modificación propuesta pretende también incluir el tipo de producto no esterilizado en el pliego de condiciones. Esta modificación está justificada por lo recogido en fuentes históricas. La información que aparece en fuentes literarias del siglo XIX (entre otras el libro «Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów» (Los métodos más adecuados de producir distintos tipos de miel) de Józef Ambrożewicz (1891); la obra «Miodosytnictwo-czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje» (Miodosytnictwo o el arte de preparar bebidas a base de miel y fruta) de Teofil Ciesielski (1892) muestra que las bebidas a base de miel se elaboraban siguiendo dos métodos: mediante un proceso de cocción o sin recurrir a un tratamiento térmico. En «Mała encyklopedia rolnicza» (Pequeña enciclopedia agrícola) de 1964, el hidromiel también se divide en esterilizado y no esterilizado.

La elaboración de hidromiel no esterilizado es una práctica con una tradición de siglos, pero es un proceso tecnológicamente difícil, ya que el mosto se prepara sin tratamiento térmico. El elevado riesgo de contaminación del mosto, especialmente durante la fermentación y la estabilización, fue el motivo por el que se abandonó este método. No obstante, en los últimos años se ha vuelto a emplear y, por lo tanto, debe tenerse en cuenta en el pliego de condiciones como equivalente a la producción de hidromiel esterilizado.

El método de elaboración de los dos tipos de hidromiel, esterilizado y no esterilizado, difiere únicamente en la forma de preparación del mosto. En el caso del hidromiel no esterilizado, se realiza sin recurrir a temperaturas elevadas, mientras que el mosto destinado a la elaboración de hidromiel esterilizado se lleva a cabo mediante cocción. Las etapas siguientes del proceso de producción son las mismas para ambos tipos.

#### *Método de elaboración*

En la sección «Materias primas», la frase:

«especias: clavo, canela, nuez moscada o jengibre»

se sustituye por la siguiente:

«hierbas y especias o lúpulo»

La modificación propuesta tiene por objeto ampliar el abanico de especias utilizadas (en relación con las cuatro que figuran en el pliego de condiciones original) y aceptar la adición de lúpulo. Esto es así históricamente porque el lúpulo y un sinnúmero de especias se enumeran en las publicaciones especializadas desde principios del siglo XIX. La legislación nacional de 1948 autorizaba añadidos en consonancia con la modificación propuesta.

El inciso:

«alcohol etílico de origen agrícola (en su caso)»

se sustituye por el siguiente:

«alcohol etílico de origen agrícola o destilado de miel (en su caso)».

Además de la adición de alcohol etílico de origen agrícola, también se autoriza el destilado de miel, un producto de alta calidad que tiene un efecto positivo en el sabor del hidromiel.

Se añade el inciso siguiente: «ácido tartárico o ácido cítrico».

La utilización del ácido tartárico o cítrico es intencional por razones tecnológicas. Este tratamiento está justificado por motivos históricos, pues ya lo autorizaba la legislación nacional de 1948.

En la sección «Método de elaboración Fase 1», la frase:

«Preparación (cocción) del mosto de miel hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 95 °C y 105 °C,»

se sustituye por la siguiente:

«Preparación del mosto de miel:

En el caso del hidromiel esterilizado, se lleva a cabo la preparación (cocción) del mosto de miel hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 95 °C y 105 °C.

En la elaboración del hidromiel no esterilizado, la miel de abejas se diluye en agua templada a una temperatura de entre 20 °C y 30 °C.»

Esta modificación pretende integrar la información relativa a los dos métodos de elaboración de mosto de miel de cara a la producción de hidromiel, en función de los cuales se obtienen hidromieles esterilizados o no esterilizados.

En la sección «Método de elaboración Fase 1,» la frase:

«Como la concentración de azúcar es demasiado elevada para que la levadura funcione en el proceso de fermentación, se prepara un mosto con las proporciones siguientes: una parte de miel y dos de agua, añadiendo en su caso hierbas o especias.»

se sustituye por la siguiente:

«Como la concentración de azúcar es demasiado elevada para que la levadura funcione en el proceso de fermentación, se prepara un mosto con las proporciones siguientes: una parte de miel y dos de agua, añadiendo en su caso hierbas y especias o lúpulo.»

Por lo tanto, se prevé la posibilidad de añadir lúpulo, además de hierbas y especias. Esta modificación se deriva del complemento introducido en la lista de materias primas autorizadas.

La frase:

«Observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor.»

se sustituye por la siguiente:

«En el caso del hidromiel esterilizado, observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor.»

Se añade la información que indica que esta cuestión se refiere al hidromiel esterilizado. La obligación de utilizar cubas de cocción recubiertas de chaquetas de vapor no se aplica en el caso del hidromiel no esterilizado, dado que, en la preparación del mosto en frío, no se caramelizan los azúcares.

En la sección «Método de elaboración Fase 2, la frase:

«Enfriamiento del mosto a 20-22 °C, temperatura óptima para que se propague la levadura.»

se sustituye por la siguiente:

«Enfriamiento del mosto a 20-22 °C, temperatura óptima para que se propague la levadura, en el caso del hidromiel esterilizado.»

El objetivo de esta modificación es completar la información de que el enfriamiento del mosto se efectúa en el caso del hidromiel esterilizado. El mosto del hidromiel no esterilizado no necesita este tratamiento por la baja temperatura a la que se produce su elaboración.

En la sección «Método de elaboración Fase 5, la frase:

«Trasiego [odciąg] del mosto fermentado dejando el depósito de levadura.»

se sustituye por:

«Trasiego [obciąg] del mosto fermentado dejando el depósito de levadura.»

El término polaco «odciąg» se sustituye por el término correcto para designar el tratamiento, es decir, «obciąg» (trasiego), lo que permite corregir una errata.

La sección «Método de elaboración», la Fase 7 se completa en consecuencia con objeto de ampliar la lista de materias primas autorizadas para incluir el lúpulo, el ácido tartárico o el ácido cítrico y el destilado de miel.

El inciso:

«adición de hierbas y especias»

se sustituye por el siguiente:

«adición de hierbas y especias o lúpulo»

Se añade el inciso siguiente:

«adición de ácido tartárico o ácido cítrico.»

El inciso:

«adición de alcohol etílico de origen agrícola»

se sustituye por el siguiente:

«adición de alcohol etílico de origen agrícola y/o de destilado de miel. La cantidad de alcohol añadido se calcula sobre la base de una cantidad equivalente de miel de abejas.»

La información relativa al cálculo de la cantidad de alcohol añadida sobre la base de una cantidad equivalente de miel de abejas se deriva de la legislación nacional actual. Dado que la cuestión de este cálculo está establecida en la normativa sectorial polaca y que los productos considerados especialidades tradicionales garantizadas pueden elaborarse fuera del país del solicitante, parece razonable añadir esta disposición.

#### *Descripción de los principales elementos que determinan el carácter tradicional del producto*

En la sección «Característica específica del producto», la frase:

«El carácter específico del pótorak se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y media de agua, para preparar el mosto.»

se sustituye por la siguiente:

«El carácter específico del “pótorak staropolski tradycyjny” se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y media de agua, para preparar el hidromiel.»

Con ello se indica que el elemento fundamental es la proporción de agua y miel en el hidromiel, y no en el mosto de hidromiel, con lo que se tienen en cuenta las modificaciones introducidas en el punto 3.2.

A la descripción de los elementos que determinan el carácter tradicional del producto se ha añadido el carácter tradicional de los dos métodos de elaboración del mosto que sirven de base para la elaboración del hidromiel esterilizado y no esterilizado.

Además, el nombre ha sido corregido en el pliego de condiciones. Donde correspondía, el término «pótorak» ha sido sustituido por el término actual: «pótorak staropolski tradycyjny».

## PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

## «PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N.º UE: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

## «Polonia»

1. **Nombre**

«Półtorak staropolski tradycyjny»

2. **Tipo de producto**

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3. **Justificación del registro**3.1. *Indicar si el producto:*

- es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento,
- está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

Se ha producido hidromiel en Polonia desde hace más de 1 000 años, como confirman numerosas fuentes históricas. Las primeras evidencias literarias datan del siglo X, y las primeras publicaciones, de los siglos XVII y XVIII, contienen información sobre los distintos tipos de hidromiel. La secular técnica de elaboración solo ha experimentado pequeños cambios. El «półtorak staropolski tradycyjny» es uno de los cuatro tipos de hidromiel existentes. Se elabora de acuerdo con recetas tradicionales, respetando estrictamente las proporciones especificadas de miel y agua.

3.2. *Indicar si el nombre:*

- se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico.
- identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El término «półtorak» proviene del número «1,5» («półtora» en polaco) y tiene que ver directamente con la fijación de la composición histórica y los métodos de elaboración de este producto: una proporción fija de agua y miel en el hidromiel, una parte de miel y media de agua. El nombre expresa además el carácter específico del producto. Dado que el término «półtorak» es una palabra que se utiliza únicamente para designar un determinado tipo de hidromiel, el nombre también debe considerarse específico en sí mismo.

4. **Descripción**4.1. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)*

El «półtorak staropolski tradycyjny» es un hidromiel, una bebida transparente obtenida por fermentación del mosto de miel y que se distingue por un aroma a miel y un sabor característicos de la materia prima empleada.

El «półtorak staropolski tradycyjny» puede caracterizarse por un sabor potenciado por el gusto específico de las especias, el lúpulo y los zumos de frutas utilizados. Su color puede variar entre un dorado claro y un ámbar oscuro, dependiendo de la variedad de la miel de abeja empleada en su elaboración.

Dependiendo del método utilizado para preparar el mosto, se distinguen dos tipos de «półtorak staropolski tradycyjny»: esterilizado y no esterilizado.

Las características fisicoquímicas del hidromiel «półtorak staropolski tradycyjny» son las siguientes:

- grado alcohólico entre un 15 % y un 18 % vol.
- azúcares reductores tras inversión por encima de 300 g/l,
- acidez total, expresada en gramos de ácido málico, comprendida entre 3,5 y 8 g/l,
- acidez volátil, expresada en gramos de ácido acético, inferior o igual a 1,4 g/l,

- cantidad total de azúcar expresada en gramos que, tras ser adicionada al grado alcohométrico (en % vol.) adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 600,
- extracto no reductor superior o igual a:
  - 30 gramos por litro;
  - 35 g/l, en el caso del hidromiel de frutas,
- cantidad de ceniza: superior o igual a 1,3 g/l, en el caso del hidromiel de frutas.

Queda prohibida la utilización de conservantes, estabilizadores, colorantes o aromatizantes en la elaboración del «półtorak staropolski tradycyjny».

4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)*

Materias primas:

- Miel natural de abejas con los siguientes parámetros:
  - contenido de agua no superior al 20 % (m/m),
  - el contenido de azúcares reductores no inferior al 70 % (m/m),
  - contenido de sacarosa y melecitosa no superior al 5 % (m/m),
  - acidez total en ml de solución de NaOH 1 mol/l por 100 g de miel del orden de 1-5,
  - contenido de 5-hidroximetilfurfural (HMF), en mg/100g de miel, no superior a 4,0.
- Levaduras de miel de alta fermentación: adecuadas para la fermentación de gran cantidad de extractos en el mosto.
- Hierbas y especias o lúpulo,
- Zumos naturales de frutas o frutas frescas.
- Alcohol etílico de origen agrícola o destilado de miel (en su caso).
- Ácido tartárico o ácido cítrico.

Método de elaboración:

Fase 1

Preparación del mosto de miel:

En el caso del hidromiel esterilizado, se lleva a cabo la preparación (cocción) del mosto de miel hasta alcanzar una temperatura comprendida entre 95 °C y 105 °C.

En la elaboración del hidromiel no esterilizado, la miel de abejas se diluye en agua templada a una temperatura de entre 20 °C y 30 °C.

Las proporciones de miel y agua requeridas para el «półtorak staropolski tradycyjny» son las siguientes: una parte de miel y media de agua (o agua mezclada con zumo de fruta) en el producto acabado. Como la concentración de azúcar es demasiado elevada para que la levadura funcione en el proceso de fermentación, se prepara un mosto con las proporciones siguientes: una parte de miel y dos de agua, añadiendo en su caso hierbas y especias o lúpulo. Para producir hidromiel de frutas, se sustituye al menos un 30 % del volumen de agua por zumo de frutas. Con objeto de mantener las proporciones adecuadas de miel y agua características del «półtorak staropolski tradycyjny», el resto de la miel se añade en la fase final de la fermentación o durante el añejamiento.

En el caso del hidromiel esterilizado, observancia estricta de las proporciones de agua y miel y obtención del extracto necesario en una cuba de cocción recubierta de una chaqueta de vapor. Este método de elaboración impide la caramelización de los azúcares.

Fase 2

Enfriamiento del mosto a 20-22 °C, temperatura óptima para que se propague la levadura, en el caso del hidromiel esterilizado. El mosto se ha de enfriar el día de la elaboración y el tiempo de enfriamiento depende de la eficacia del refrigerador. El proceso de enfriamiento garantiza la seguridad microbiológica del mosto.

## Fase 3

Adición de una solución de levadura al mosto en una cuba de fermentación.

## Fase 4

- A. Fermentación turbulenta entre 6 y 10 días. Si se mantiene la temperatura en un nivel máximo de 28 °C se garantiza la evolución correcta del proceso de fermentación.
- B. Fermentación lenta: entre 3 y 6 semanas. El período de fermentación lenta garantiza que se alcanzan los parámetros fisicoquímicos adecuados.

En esta fase se puede añadir la cantidad restante de miel para alcanzar la proporción requerida en el póltorak.

## Fase 5

Trasiego del mosto fermentado dejando el depósito de levadura.

Una vez obtenido un grado alcohólico de al menos 12 % vol., se debe proceder al trasiego previo al añejamiento. Ello garantiza que el hidromiel tiene las propiedades fisicoquímicas y organolépticas requeridas. Dejar el mosto con los posos de levadura más allá del período de fermentación tranquila afecta negativamente a las propiedades organolépticas, debido a la autólisis de la levadura.

## Fase 6

Añejamiento y decantación. Se repite siempre que sea necesario para impedir que en los posos se produzcan procesos indeseados (autólisis de la levadura). Durante el añejamiento es posible llevar a cabo operaciones de pasteurización y filtrado. En esta fase se puede añadir la cantidad restante de miel para alcanzar la proporción requerida en el póltorak, si no se ha hecho en la fase final de la fermentación. Esta fase es esencial para garantizar que el producto goza de las propiedades organolépticas adecuadas.

El período de añejamiento mínimo del «póltorak staropolski tradycyjny» es un período mínimo de 3 años.

## Fase 7

Ajuste del sabor (composición). Esta fase se refiere a la preparación de un producto final que tenga las propiedades fisicoquímicas y organolépticas propias del «póltorak staropolski tradycyjny». Con el fin de garantizar que se alcanzan los indicadores requeridos, es posible corregir las propiedades organolépticas y fisicoquímicas mediante:

- adición de miel para endulzar el hidromiel,
- adición de hierbas y especias o lúpulo,
- adición de alcohol etílico de origen agrícola y/o de destilado de miel. La cantidad de alcohol añadido se calcula sobre la base de una cantidad equivalente de miel de abejas.
- adición de ácido tartárico o ácido cítrico.

El objetivo de esta fase es obtener un producto que tenga el buqué característico del «póltorak staropolski tradycyjny».

## Fase 8

Vertido en envases unitarios a una temperatura de 18-25 °C. Se recomienda que se presente el «póltorak staropolski tradycyjny» en envases tradicionales como los siguientes: damajuanas de cristal, envases de cerámica o incluso barriles de roble.

#### 4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Carácter específico del producto:

El carácter específico del «póltorak staropolski tradycyjny» resulta de:

- la preparación del mosto (composición y proporción de la materia prima),
- el añejamiento y la maduración,
- sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas.

Preparación del mosto de miel:

El carácter específico del «półtorak staropolski tradycyjny» se debe fundamentalmente al empleo y a la observancia estricta de las proporciones establecidas de agua y miel, una parte de miel y media de agua, para preparar el hidromiel. Esta proporción es el factor determinante en todas las fases posteriores de la elaboración del «półtorak staropolski tradycyjny», que le confieren sus propiedades únicas.

Añejamiento y maduración

Según la receta tradicional polaca, el carácter del producto depende de su añejamiento y maduración durante un tiempo determinado. En el caso del «półtorak staropolski tradycyjny» este período es de al menos 3 años.

Características fisicoquímicas y organolépticas:

La observancia de todas las fases de producción mencionadas en el pliego de condiciones garantiza la obtención de un producto de sabor y aroma irrepetibles. El sabor y olor únicos del «półtorak staropolski tradycyjny» es el resultado de un contenido adecuado de azúcar y alcohol:

- azúcares reductores tras inversión por encima de 300 g/l,»
- cantidad total de azúcar expresada en gramos que, tras ser adicionada al grado alcohométrico (en % vol.) adquirido multiplicado por 18, equivale a un valor superior o igual a 600,
- grado alcohólico entre un 15 % y un 18 % vol.

Debido a unas proporciones estrictamente definidas de los ingredientes empleados en su elaboración, el «półtorak staropolski tradycyjny» posee una consistencia típicamente viscosa y líquida que lo distingue de otros tipos de hidromiel.

Método tradicional de elaboración

La elaboración de hidromiel en Polonia tiene una tradición de unos mil años y se caracteriza por su gran diversidad. El desarrollo y la mejora del método de elaboración ha dado origen a muchos tipos de hidromiel. La historia de la producción de hidromiel se remonta a los albores del Estado polaco. En el año 966, el diplomático, comerciante y viajero español Ibrahim ibn Yaqub escribió lo siguiente: «Además de comida, carne y tierras de labor, en el país de Mieszko I abunda el hidromiel, que es el nombre que reciben los vinos y las bebidas alcohólicas eslavas» (Mieszko I fue el primer soberano de la historia de Polonia). En las Crónicas de Gallus Anonimus, que recogían la historia polaca entre los siglos XI y XII, también aparecen numerosas referencias a la elaboración del hidromiel.

En la epopeya nacional polaca «Pan Tadeusz» de Adam Mickiewicz, en la que se describe la historia de la nobleza entre los años 1811 y 1812, es posible encontrar información sobre la elaboración, el consumo y diferentes tipos de hidromiel. También aparecen referencias al hidromiel en los poemas de Tomasz Zan (1796-1855) y en la trilogía de Henryk Sienkiewicz en la que se describen los acontecimientos que tuvieron lugar en Polonia en el siglo XVII («Ogniem i mieczem», publicada en 1884, «Potop», publicada en 1886 y «Pan Wołodyjowski», publicada en 1887 y 1888).

En documentos que describen las tradiciones culinarias polacas de los siglos XVII y XVIII no solo aparecen referencias generales al hidromiel, sino también a los distintos tipos de este producto. En función del método empleado en su elaboración se dividen en: «półtorak», «dwójniak», «trójniak» y «czwórniak». Cada uno de estos nombres se refiere a un tipo diferente de hidromiel, elaborado a partir de distintas proporciones de miel y agua o zumo, y distintos períodos de añejamiento. La técnica para la elaboración del półtorak se ha venido empleando con mínimas modificaciones a lo largo de siglos.

Composición tradicional

La división tradicional del hidromiel en «półtorak», «dwójniak», «trójniak» y «czwórniak» ha existido en Polonia durante siglos y sigue existiendo entre los consumidores en nuestros días. Tras la Segunda Guerra Mundial se intentó regular la división tradicional del hidromiel en cuatro categorías. Finalmente se plasmó esta división en la legislación polaca mediante la Ley de 1948 relativa a la elaboración de vinos, mostos de vino, hidromieles y el comercio de tales productos (Diario Oficial de la República de Polonia de 18 de noviembre de 1948). Esta Ley incluye disposiciones sobre la producción de hidromieles en las que se especifican las proporciones de miel y agua y los requisitos tecnológicos. La proporción de agua y miel para elaborar el półtorak es la siguiente: «Solo puede recibir el nombre de półtorak el hidromiel elaborado a partir de una parte de miel natural y media parte de agua».

Dos métodos de elaborar el mosto:

El mosto para la elaboración del hidromiel tradicional tradicionales puede prepararse de dos maneras: mediante cocción (esterilizado) o mediante omisión de esta fase de esterilización. Se ha distinguido entre los dos métodos de elaboración en muchas fuentes escritas, por ejemplo:

— «Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów» (El método más adecuado de esterilizar diversos tipos de hidromiel) del padre Józef Ambrożewicz, publicado en Varsovia en 1891. Esta obra describe dos métodos para la elaboración de hidromiel.

«Hay dos formas de elaborar hidromiel a partir de miel:

- 1) mediante la acción del fuego, a saber, mediante cocción o ebullición;
- 2) sin la acción del fuego, sin cocción.»

— «Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje» (Miodosytnictwo, o el arte de preparar bebidas a base de miel y fruta), obra de Teofil Ciesielski, publicada en Lvów (Leópolis) en 1892, describe la división de los hidromieles en función de la elaboración del mosto de miel para fermentación:

«Hay dos maneras de que la miel pueda convertirse en una bebida, a saber:

- a) mediante la acción del fuego, a saber, mediante cocción o ebullición;
- b) en frío.»

— «Mała encyklopedia rolnicza» (Pequeña Enciclopedia Agraria), publicada por Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne en Varsovia en 1964, en la página 410 describe cómo se reparte la miel:

«Dependiendo del método de elaboración del mosto, se distinguen las mieles **no esterilizadas**, obtenidas a partir de mosto no cocido, y mieles **esterilizadas** (cocidas), obtenidas a partir de mosto esterilizado (cocido, hervido).»

---



ISSN 1977-0928 (edición electrónica)  
ISSN 1725-244X (edición papel)



**Oficina de Publicaciones de la Unión Europea**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**ES**