

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile b

(2020/C 214/08)

Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51 annab käesoleva dokumendi avaldamine õiguse esitada muutmistaotluse suhtes vastuväiteid kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

ELi nr: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019**1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Taotlejate rühma nimi Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Aadress: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa
POOLA

Tel +48 222434176

E-post: office@zpprw.pl

Ühendus Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa on suurim Poola veinisektorit esindav organisatsioon. Selle liikmete hulka kuuluvad kääritatud toodete, sealhulgas mõdu tootjad. Tegemist on iseseisva üksusega, mille asutasid ühenduse Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo - Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego liikmed, kes on taotlenud osutatud toote registreerimist garanteeritud traditsioonilise tootena (GTE).

2. Liikmesriik või kolmas riik

Poola

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☐ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☒ Tootmismeetod
- ☒ Muu: peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused

4. Muudatus(t)e liik

- ☒ Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

5. Muudatus(ed)

Punktis 3.2 on lause:

„Nimetus „Czwórniak“ tuleneb arvust neli (poola keeles „cztery“) ning on otseselt seotud toote ajaloolise koostise ja tootmismeetodiga – virdes peab olema üks osa mett ja kolm osa vett.“

asendatud lausega:

„Nimetus „Czwórniak“ tuleneb arvust neli (poola keeles „cztery“) ning on otseselt seotud toote ajaloolise koostise ja tootmismeetodiga – mõdus peab olema üks osa mett ja kolm osa vett.“

Sel moel on taas esile tõstetud teave, et toote „Czwórniak“ nimetus on seotud vee ja mee osakaaluga virdes. Lisatud on märged, et aluseks on vee ja mee osakaal mõdus, st valmistootes. Tegemist on vormilise muudatusega, mis ei mõjuta toote eripära. See tuleneb asjaolust, et alates 1948. aastast kehtivate siseriiklike õigusnormide kohaselt võib nimetust „Czwórniak“ kasutada üksnes sellise mõdu puhul, mis on toodetud ühest mahuosast naturaalsest meest ja kolmest mahuosast veest. Mesilastelt saadud mett lisatakse ka tootmisprotsessi käigus, mitte ainult virde valmistamise etapis, seepärast on vaja arvesse võtta mee ja vee (või mahla) osakaalu valmis mõdus.

Toote kirjeldus

Lause:

„Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ maitset võib rikastada vürtside lisamisega.“

on asendatud lausega:

„Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ maitset võib rikastada vürtside, humala ja puuviljamahla lisamisega.“

See on vormiline muudatus. Tootespetsifikaadis oli algselt ette nähtud võimalus lisada toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ tootmisel puuviljamahla, seepärast tuleks arvesse võtta mahlade mõju toote maitsele. Seega on tehtud ettepanek laiendada punkti „Toorained“ ning lisada sinna humal, et võtta arvesse humala mõju toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ maitsele.

Lisatud on järgmine lause:

„Olenevalt virde valmistamise meetodist on kahte liiki toodet „Czwórniak staropolski tradycyjny“: pastöriseeritud ja pastöriseerimata.“

Toodet „Czwórniak staropolski tradycyjny“ on kaht liiki: pastöriseeritud või pastöriseerimata. Tootespetsifikaadis oli algselt kirjeldatud vaid pastöriseeritud toodet. Muudatusettepaneku eesmärk on kaasata tootespetsifikaati ka pastöriseerimata toode. Seda muudatust toetavad ka ajaloolised dokumendid. Teave, mis on esitatud 19. sajandi kirjandusallikates, muu hulgas Józef Ambrożewiczi 1891. aastal avaldatud teoses „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“ (eri liiki mee parimad pastöriseerimismeetodid) ja Teofil Ciesielski 1892. aastal avaldatud teoses „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje“ (mõdu valmistamine ehk kuidas valmistada jookke meest ja puuviljadest), on selgelt näha, et mõdu valmistamiseks oli kaks meetodit: kuum- või külmtöötlemine. Lisaks eristatakse 1964. aastal ilmunud teoses „Mała encyklopedia rolnicza“ (väike põllumajanduse entsüklopeedia) pastöriseeritud ja pastöriseerimata mõdusid.

Kuigi pastöriseerimata mõdu valmistamine on sajanditepikkune traditsioon, on see siiski tehnoloogiliselt keeruline protsess, kuna virret ei kuumutata. Käärimise ja stabiliseerimise ajal on suur oht virde saastumiseks, see on põhjus, miks sellest meetodist loobuti. Viimastel aastatel on meetodit siiski taas kasutama hakatud ja seepärast tuleb seda tootespetsifikaadis arvesse võtta samaväärselt pastöriseeritud mõdu tootmismeetodiga.

Kaht liiki mõdu tootmismeetodid erinevad üksnes virde valmistamismeetodi poolest. Pastöriseerimata mõdu valmistamisel virret ei kuumutata, kuid seda tehakse pastöriseeritud mõdu puhul. Tootmisprotsessi järgmised etapid on mõlemat liiki mõdu puhul samad.

Tootmismeetod

Punktis „Toorained“ on taane:

„Maitsetaimed ja vürtsid: nelk, kaneel, muskaatpähkel või ingver“

asendatud järgmisega:

„Maitsetaimed ja vürtsid või humal“

Muudatusettepaneku eesmärk on laiendada kasutatavate vürtside valikut (võrreldes algses tootespetsifikaadis nimetatud nelja vürtsiga) ja lubada lisada humalat. See on ajalooliselt põhjendatud, sest alates 19. sajandist mainitakse erialastes väljaannetes humalat ja paljusid vürtse. Juba 1948. aasta riiklike õigusaktidega oli lubatud kasutada lisandeid, mis on kooskõlas kavandatud muudatusega.

Lisatud on järgmine taane: „Viinhape või sidrunhape“

Viinhappe või sidrunhappe kasutamine on tehnoloogilistel põhjustel õigustatud. Nende kasutamine on ajalooliselt põhjendatud, sest see oli lubatud juba 1948. aasta siseriiklike õigusaktidega.

Punktis „Tootmismeetod – 1. etapp“ on nüüd viide kahele meevirde valmistamise meetodile – pastöriseeritud ja pastöriseerimata mõdu tootmiseks.

Lause:

„Virde valmistamise (kuumutamise) temperatuur on 95–105 °C“

on asendatud järgmisega:

„Meevirde valmistamine:

pastöriseerimata mõdu valmistamisel lahustatakse mesilastelt saadud mesi soojas vees temperatuuril 20–30 °C.

Pastöriseeritud mõdu valmistamisel kuumutatakse meevirret temperatuuril 95–105 °C.“

Kavandatud muudatuses võetakse arvesse meevirde valmistamise erinevusi pastöriseeritud ja pastöriseerimata mõdu tootmisel. Seega on tootespetsifikaati täiendatud ja sinna on lisatud pastöriseerimata mõdu tootmismeetod, mille puhul saadakse virre mee lahustamisel soojas vees.

Punktis „Tootmismeetod“ asendatakse 1. etapi kirjelduses lause:

„Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ puhul on mee ja vee osakaal järgmine: üks mahuosa mett kolme mahuosa vee kohta (vajaduse korral vee ja puuviljamahla segu), lisada võib ka maitsetaimi ja vürtse.“

on asendatud järgmisega:

„Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ puhul on mee ja vee osakaal järgmine: üks mahuosa mett kolme mahuosa vee kohta (võimaluse korral vee ja puuviljamahla segu), lisada võib ka maitsetaimi ja vürtse või humalat.“

Seega on nüüd lisaks maitsetaimedele ja vürtsidele võimalik lisada ka humalat. See muudatus on seotud lubatud toorainete loetelu täiendamisega.

Lause:

„Vee ja mee osakaalu tuleb täpselt järgida ning ekstrakti valmistamisel kuumutatakse virret vesivannil. Selline kuumutamine aitab vältida suhkrute karamellistumist.“

on asendatud lausega:

„Pastöriseeritud mõdu puhul tuleb täpselt järgida vee ja mee osakaalu ning ekstrakti valmistamiseks kuumutatakse virret vesivannil. Selline kuumutamine aitab vältida suhkrute karamellistumist.“

Lisatud on märkus, et see täpsustus puudutab pastöriseeritud mõdu. Pastöriseerimata mõdu puhul vesivanni kasutamise nõuet ei kohaldata – kui virret ei kuumutata, siis suhkrud ei karamellistu.

Punktis „Tootmismeetod“ on 5. etapi kirjelduses lause:

„Settel kääritatud virde eraldamine [odciąg].“

asendatud lausega:

„Settel kääritatud virde eraldamine [obciąg].“

Tegevust kirjeldav poolakeelne sõna „odciąg“ asendatakse sõnaga „obciąg“ (eraldamine), et parandada trükiviga.

Punktis „Tootmismeetod“ on 7. etapi kirjelduses täiendatud lubatud toorainete loetelu ning lisatud sinna humal, viinhape ja sidrunhape.

Taane:

„maitsetaimede ja vürtside ekstraktid“

on asendatud järgmisega:

„maitsetaimede ja vürtside või humalaekstrakt“

Lisatud on järgmine taane:

„viinhape või sidrunhape“.

Peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused

Punktis „Toote eripära“ on lause:

„Toote „Czwórniak“ eripära tuleneb eelkõige asjaolust, et kontrollitakse ja järgitakse täpselt vee ja mee osakaalu virdes: üks osa mett kolm osa vett.“

asendatud järgmise lausega:

„Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ eripära tuleneb eelkõige asjaolust, et kontrollitakse ja järgitakse täpselt vee ja mee osakaalu mõdus: üks osa mett kolm osa vett.“

Seega on täpsustatud, et tähtis on vee ja mee osakaal mõdus, mitte virdes, mis vastab ka punktis 3.2 tehtud muudatustele.

Oluliste elementide kirjeldusele on lisatud tsitaadid, mis tõendavad, et traditsiooniliselt on virde valmistamiseks kasutatud kaht tootmismeetodit: üht pastöriseeritud ja teist pastöriseerimata mõdu valmistamiseks.

Lisaks on parandatud nimetust. Nimetus „Czwórniak“ on vastavates kohtades asendatud praeguse nimetusega „Czwórniak staropolski tradycyjny“.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

ELi nr: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

Poola

1. Nimetus(ed)

„Czwórniak staropolski tradycyjny“

2. Toote liik

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

3. Registreerimise alused

3.1. Kas toode:

- ☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil
- ☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest

Poolas on mõdu toodetud üle 1 000 aasta, seda kinnitavad mitmed ajaloolised allikad. Esimesed kirjalikud viited pärinevad X sajandist ning neid alkohoolseid jooke ja nende eri liike on kirjeldatud XVII ja XVIII sajandi väljaannetes. Sajanditevanust tootmistehnoloogiat on muudetud vaid vähesel määral. „Czwórniak staropolski tradycyjny“ on üks neljast mõduliigist. Mõdu valmistatakse traditsiooniliste retseptide kohaselt, järgides rangelt kindlaksmääratud mee ja vee osakaalu.

3.2. Kas nimetus:

- ☒ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta
- ☒ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Nimetus „Czwórniak“ tuleneb arvust neli (poola keeles „cztery“) ning on otseselt seotud toote ajaloolise koostise ja tootmismeetodiga – mõdus peab olema üks osa mett ja kolm osa vett. Toote eriomadused tulenevad mõdu koostisest. Kuna nimetust „Czwórniak“ kasutatakse üksnes teatavat liiki mõdu puhul, tuleks ka seda nimetust erilisena tunnustada.

4. Kirjeldus

4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sealhulgas toote peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad selle eripära (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

Toode „Czwórniak staropolski tradycyjny“ on mõdu – meevirdest kääritatud selge jook, millel on mee lõhn ja maitse, mis tuleneb kasutatud toorainest.

Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ maitset võib rikastada vürtside, humala ja puuviljamahla lisamisega. Toote värvus ulatub heledast õlgkollasest tumeda merevaigukollaseni ja sõltub valmistamiseks kasutatava mee liigist.

Toodet „Czwórniak staropolski tradycyjny“ on kaht liiki, olenevalt virde valmistamise meetodist on toode pastöriseeritud või pastöriseerimata.

Mõdu „Czwórniak staropolski tradycyjny“ iseloomulikud füüsilis-keemilised omadused:

- alkoholisaldus 9–12 mahuprotsenti,
- redutseerivad suhkrud pärast inversiooni 35–90 g/l,
- üldhappesus väljendatuna õunhappe grammides liitri kohta 3,5–8 g/l,
- lenduvate hapete sisaldus väljendatuna äädikhappe grammides liitri kohta ei ületa 1,4 g/l,
- tegelikule alkoholisaldusele mahuprotsentides lisatud suhkrute üldsisaldus, mis omakorda on korrutatud 18ga: väärtus on vähemalt 240,
- suhkruvaba ekstrakti sisaldus vähemalt
 - 15 g/l,
 - 20 g/l puuviljamõdu puhul,
- tuha kogus vähemalt 1,3 g/l (puuviljamõdu puhul).

Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ valmistamisel on keelatud kasutada säilitusaineid, stabilisaatoreid ning kunstlikke värv-, lõhna- ja maitseaineid.

4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

Toorained:

- looduslik mesilastelt saadud mesi, mis vastab järgmistele kriteeriumidele:
 - veesisaldus kuni 20 %;
 - redutseerivate suhkrute sisaldus vähemalt 70 %;
 - sahharoosi ja meletsitoosi kombineeritud sisaldus kuni 5 %;

- üldhappesus – 1 mol/l NaOH lahust 100 g mee kohta: 1–5 ml;
- 5-hüdroksümetüülfurfuraali sisaldus: kuni 4,0 mg/100 g mee kohta;
- suure kääritamisvõimega mõdupärm, mis suudab muundada alkoholiks suure koguse suhkruid;
- looduslikud maitsetaimed ja vürtsid või humal;
- naturaalne puuviljamahl või värske puuvili;
- viinhape või sidrunhape.

Tootmismeetod:

1. etapp

Meevirde valmistamine:

pastöriseerimata mõdu valmistamisel lahustatakse mesilastelt saadud mesi soojas vees temperatuuril 20–30 °C.

Pastöriseeritud mõdu valmistamisel kuumutatakse meevirret temperatuuril 95–105 °C.

Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ puhul on mee ja vee osakaal järgmine: üks mahuosa mett kolme mahuosa vee kohta (võimaluse korral vee ja puuviljamahla segu kohta), lisada võib ka maitsetaimi ja vürtse või humalat. Puuviljamõdu puhul asendatakse vähemalt 30 % veest puuviljamahlagaga.

Pastöriseeritud mõdu puhul tuleb hoolikalt järgida vee ja mee osakaalu ning valmistada vajalik ekstrakt virdekatlas vesivannil. Selline kuumutamine aitab vältida suhkrute karamellistumist.

2. etapp

Pastöriseeritud mõdu puhul jahutatakse virret temperatuurini 20–22 °C, mis on pärmi paljunemiseks optimaalne temperatuur. Virde jahutamine peab toimuma tootmispäeval. Jahutamisaeg sõltub jahuti võimsusest. Jahutamine tagab virde mikrobioloogilise ohutuse.

3. etapp

Pärmi lisamine virdele – meevirdele lisatakse kääritusmahutis pärmilahus.

4. etapp

a) Esimene käärimine: 6–10 päeva. Temperatuuri hoitakse 28 °C juures, mis tagab, et käärimine toimub nõuetekohaselt.

b) Teine käärimine: 3–6 nädalat. Käärimisperioodil saavutatakse nõutavad füüsikalis-keemilised omadused.

5. etapp

Sette eemaldamine käärinud virdest.

Kui virde alkoholisaldus on vähemalt 9 mahuprotsenti, tuleb sette eemaldada. See tagab, et mõdul on nõutavad füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused. Kui pärast teist käärimist setet virdest ei eemaldata, mõjutab see pärmi autolüüsi tõttu kahjulikult mõdu organoleptilisi omadusi.

6. etapp

Laagerdumine (küpsimine) ja virde eraldamine (dekanteerimine) – seda korratakse vastavalt vajadusele, et vältida settest põhjustatud soovimatute protsesside toimumist (pärmi autolüüs). Laagerdumise ajal saab mõdu pastöriseerida ja filtreerida. See etapp on oluline, et saavutada toote puhul nõutud organoleptilised omadused.

Toode „Czwórniak staropolski tradycyjny“ peab laagerduma vähemalt üheksa kuud.

7. etapp

Maitsestamine (lisandid) – selles etapis omandab „Czwórniak staropolski tradycyjny“ lõpptootel nõutavad organoleptilised ja füüsikalis-keemilised omadused. Nõutud omaduste saavutamiseks saab organoleptilisi ja füüsikalis-keemilisi omadusi parandada, kui lisada

- mesilastelt saadud mett mõdu magustamiseks,
- maitsetaimedest ja vürtsidest või humalast saadud ekstrakte,
- viinhapet või sidrunhapet.

Selle etapi eesmärk on saavutada toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ iseloomulikud lõhna- ja maitseomadused.

8. etapp

Kuumpakendamine tarbijapakenditesse temperatuuril 55–60 °C. Toodet „Czwórniak staropolski tradycyjny“ soovitatakse müüa traditsioonilises pakendis, näiteks korvpudelis, keraamilises pudelis või tammevaadis.

4.3. Peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

Toote eripära:

toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ eripära tuleneb järgmistest tootmisetappidest:

- virde valmistamine (toorained ja nende osakaal),
- laagerdumine ja küpsemine;
- füüsikalise-keemilised ja organoleptilised omadused.

Virde valmistamine (toorained ja nende osakaal)

Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ eripära tuleneb eelkõige asjaolust, et kontrollitakse ja järgitakse täpselt vee ja mee osakaalu mõdus: üks osa mett kolm osa vett. See osakaal on määrav tegur toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ kõigis edasistes tootmisetappides, mis tagavad tootele selle ainulaadsed omadused.

Laagerdumine ja küpsemine

Vastavalt Poola traditsioonilisele retseptile sõltuvad toote omadused kindlaksmääratud laagerdumis- ja küpsemisaja täpsest järgimisest. Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ puhul on see ajavahemik vähemalt üheksa kuud.

Füüsikalise-keemilised ja organoleptilised omadused

Kõikide tootspetsifikaadis sisalduvate tootmisetappide järgimine tagab unikaalse maitse ja aroomiga toote valmimise. Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ ainulaadne maitse ja lõhn on tingitud toote suhkru- ja alkoholisisaldusest:

- redutseerivad suhkrud pärast inversiooni: 35–90 g/l,
- tegelikule alkoholisisaldusele mahuprotsentides lisatud suhkrute üldsisaldus, mis omakorda on korrutatud 18ga: väärtus on vähemalt 240,
- alkoholisisaldus 9–12 mahuprotsenti.

Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ valmistamisel kasutatavate koostisosade rangelt määratletud osakaalu järgimine, tagab toote tüüpilise viskoosse ja voolava konsistentsi, mis eristab toodet muud liiki mõdudest.

Traditsiooniline tootmismeetod

Mõdu tootmine on Poolas traditsioon, mis ulatub rohkem kui tuhande aasta taha ja mida iseloomustab suur mitmekesisus. Tootmismeetodite sajanditepikkuse arendamise ja täiustamise tulemusena valmistatakse palju erinevaid mõduliike. Mõdu tootmise ajalugu ulatub Poola omariikluse algusaega. Hispaania diplomaat, kaupmees ja maadeuurija Ibrahim ibn Yaqub kirjutas 966. aastal oma märkmetes, et „lisaks toidule, lihale ja haritavale maale on Mieszko I riigis ka palju mõdu.“ (seda nimetust kasutati slaavi veinide ja joovastavate jookide üldnimetusena ning Mieszko I oli Poola esimene isevalitseja). Ka Gallus Anonymus, kes kirjutas üles Poola ajaloosündmusi 11. ja 12. sajandi vahetusel, mainis oma kroonikates korduvalt mõdu tootmist.

Adam Mickiewicz'i koostatud eepos „Pan Tadeusz“, milles kirjeldatakse Poola aadlike elu 1811. ja 1812. aastal, sisaldab palju teavet mõdu tootmise, tarbimistavade ja mõdu eri liikide kohta. Viiteid mõdule on ka Tomasz Zani (1796–1855) luuletustes ning Henryk Sienkiewicz'i triloogias, milles käsitletakse Poola Vabariigi ajalugu 17. sajandil (*Ogniem i mieczem*, avaldatud 1884, *Potop*, avaldatud 1886 ja *Pan Wołodyjowski* avaldatud en 1887 et en 1888).

Dokumendid, milles kirjeldatakse Poola traditsioonilisi toite XVII ja XVIII sajandil, sisaldavad lisaks üldistele mõdu käsitlevatele viidetele ka teavet mõdu eri liikide kohta. Sõltuvalt tootmismeetodist kasutati järgmisi nimetusi: *Półtorak*, *Dwójniak*, *Trójniak* ou *Czwórniak*. Iga nimetus tähistab eri liiki mõdu, millel on erinev mee ja vee või mahla osakaal ning laagerdumisaeg. Toote „Czwórniak staropolski tradycyjny“ valmistamise meetodit on väikeste muudatustega kasutatud sajandeid.

Traditsiooniline koostis

Mõdude traditsiooniline liigitus (*Półtorak*, *Dwójniak*, *Trójniak* ja *Czwórniak*) on Poolas eksisteerinud juba sajandeid ning tarbijatele mõistetav ka tänapäeval. Pärast Teist maailmasõda sooviti mõdu traditsioonilist jaotust nelja kategooriasse reguleerida õigusaktidega. See liigitus sätestati Poola õiguses 1948. aastal seadusega, milles käsitletakse veini ning veini- ja mõduvirde tootmist ja nendega kauplemist (Poola Vabariigi Teataja, 18. november 1948). Nimetatud seaduses on sätestatud mõdu tootmise eeskirjad ja määratud kindlaks mee ja vee osakaal ning tehnoloogilised nõuded. Vee ja mee osakaalu kohta tootes „Czwórniak staropolski tradycyjny“ on sätestatud: „Mõdu võib kanda nimetust „Czwórniak“ üksnes siis, kui see on valmistatud ühest mahuosast naturaalsest meest ja kolmest mahuosast veest.“

Virde valmistamiseks on kaks meetodit.

Traditsiooniliste mõdude virret võib valmistada kahel viisil kas kuumutades (pastöriseerimine) või seda etappi välja jättes. Neid kahte tootmismeetodit on eristatud paljudes kirjalikes allikates, nt

- „*Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*“ (eri liiki mee parimad pastöriseerimismeetodid), mille autor on preester Józef Ambrożewicz ning mis avaldati 1891. aastal. Selles on kirjeldatud kahte mõduvalmistamise meetodit.

„Meest mõdu valmistamiseks on kaks võimalust:

- 1) *kuumutades* või
- 2) *kuumutamata*.“

- „*Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*“ (mõdu valmistamine ehk kuidas valmistada jooki meest ja puuviljadest), Teofil Ciesielski raamat, mis avaldati Lwówis 1892. aastal ja milles kirjeldatakse mõdu liigitamist vastavalt kääritatava virde valmistamise meetodile:

„Meejooki saab valmistada kahel viisil:

- a) *kuumutades* või
- b) *kuumutamata*.“

- *Mała encyklopedia rolnicza* (väike põllumajanduse entsüklopeedia), mille 1964. aastal avaldas Varssavi kirjastus Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne. Selle leheküljel 410 kirjeldatakse mõdu liigitamist järgmiselt:

„Sõltuvalt virde valmistamise viisist eristatakse pastöriseerimatamõdu, mille virret ei kuumutata ja pastöriseeritud (*kuumutatud*) virdest valmistatud pastöriseeritudmõdu.“