

## Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

63. aastakäik

29. juuni 2020

## Sisukord

II *Teatised*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

**Euroopa Komisjon**

2020/C 214/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9700 – Dnata / Alpha LSG) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 214/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9633 – Astorg / Nordic Capital / Novo/ERT) <sup>(1)</sup> .....	2
2020/C 214/03	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa) <sup>(1)</sup> .....	3
2020/C 214/04	Menetluse algatamine (Juhtum M.9564 – LSEG / Refinitiv Business) <sup>(1)</sup> .....	4
2020/C 214/05	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9849 – Banco Santander / Aegon / Popular Vida) <sup>(1)</sup> .....	5
2020/C 214/06	Koondumisteatise tühistamine (Juhtum M.9677 – DIC / BASF Colors & Effects) <sup>(1)</sup> .....	6

IV *Teave*

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

**Euroopa Komisjon**

2020/C 214/07	Euro vahetuskurss — 26. juuni 2020 .....	7
---------------	--	---

MUUD AKTID

**Euroopa Komisjon**

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

## II

*(Teatised)*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

## EUROOPA KOMISJON

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta****(Juhtum M.9700 – Dnata / Alpha LSG)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2020/C 214/01)

6. märtsil 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32020M9700 all. EUR-Lex pakub on-line-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta****(Juhtum M.9633 – Astorg / Nordic Capital / Novo/ERT)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2020/C 214/02)

23. jaanuaril 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsi alasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32020M9633 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**  
**(Juhtum M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 214/03)

16. juunil 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsi alasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32020M9782 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

**Menetluse algatamine**  
**(Juhtum M.9564 – LSEG / Refinitiv Business)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 214/04)

22. juunil 2020 otsustas komisjon algatada eespool nimetatud juhtumi suhtes menetluse, olles leidnud, et teatatud koondumine tekitab tõsiseid kahtlusi selle kokkusobivuses siseturuga. Menetluse algatamisega algab teatatud koondumise uurimise teine etapp ning see ei mõjuta juhtumi kohta lõpliku otsuse tegemist. Kõnealuse otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt c.

Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava koondumise kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama 15 päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist, et neid saaks täielikult menetluses arvesse võtta. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.9564 – LSEG / Refinitiv Business):

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

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**  
**(Juhtum M.9849 – Banco Santander / Aegon / Popular Vida)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 214/05)

22. juunil 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentzialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32020M9849 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

**Koondumisteatise tühistamine**  
**(Juhtum M.9677 – DIC / BASF Colors & Effects)**

**(EMPs kohaldatav tekst)**

(2020/C 214/06)

Nõukogu määrus (EÜ) nr 139/2004

15. mail 2020 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> („ühinemismäärus“) artiklile 4 vastava teatise <sup>(2)</sup> kavandatava koondumise kohta.

23. juunil 2020 teavitas teatanud pool komisjoni oma teatise tühistamisest.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT C 177, 27.5.2020, lk 5.



## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss <sup>(1)</sup>

26. juuni 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1213	CAD	Kanada dollar	1,5318
JPY	Jaapani jeen	119,93	HKD	Hongkongi dollar	8,6904
DKK	Taani kroon	7,4523	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7428
GBP	Inglise nael	0,90575	SGD	Singapuri dollar	1,5608
SEK	Rootsi kroon	10,4773	KRW	Korea vonn	1 346,19
CHF	Šveitsi frank	1,0631	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,3799
ISK	Islandi kroon	155,00	CNY	Hiina jüaan	7,9298
NOK	Norra kroon	10,8850	HRK	Horvaatia kuna	7,5575
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 944,89
CZK	Tšehhi kroon	26,808	MYR	Malaisia ringit	4,8115
HUF	Ungari forint	355,15	PHP	Filipiini peeso	56,053
PLN	Poola zlott	4,4684	RUB	Vene rubla	77,8800
RON	Rumeenia leu	4,8426	THB	Tai baat	34,674
TRY	Türgi liir	7,6865	BRL	Brasiilia reaal	6,0595
AUD	Austraalia dollar	1,6313	MXN	Mehhiko peeso	25,5836
			INR	India ruupia	84,8215

<sup>(1)</sup> Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

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<sup>(1)</sup> 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

(<sup>1</sup>) 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 tootmismetoodiga – 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 tootmismetodi 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 kääritamisevõimega 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 füüsikalise-keemilised omadused.

#### 5. etapp

Sette eemaldamine käärinud virdest.

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

#### 6. etapp

Laagerdumine (küpsemine) 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 füüsikalise-keemilised omadused. Nõutud omaduste saavutamiseks saab organoleptilisi ja füüsikalise-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 valmistamise. 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 mõdulikke. 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 ajaloosündmuse 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: *Póltorak*, *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 (*Póltorak*, *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 jooke meest ja puuviljadest), Teofil Ciesielski raamat, mis avaldati Lwówis 1892. aastal ja milles kirjeldatakse mõdu liigitamist vastavalt kääritatava virde valmistamise meetodile:

„Meejooki saab valmistata 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.“

**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 214/09)

Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> 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**

**„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“**

**ELi nr: TSG-PL-0034-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  
POLSKA/POLAND

Tel + 48 222434176

E-post: office@zpprw.pl

Ühendus Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa on Poolas suurim 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, ning mis taotles osutatud toote registreerimist garanteeritud traditsioonilise tootena (GTT).

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Poola

**3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

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

**4. Muudatus(t)e liik**

- Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mida ei käsitata määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

**5. Muudatus(ed)**

Punktis 3.2 on lause:

„Nimetus „Półtorak“ tuleneb arvust 1,5 (poola keeles „półtora“) ning on otseselt seotud toote ajaloolise koostise ja tootmismeetodiga – meevirdes peab olema üks osa mett ja pool osa vett.“

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

asendatud lausega:

„Nimetus „Półtorak“ tuleneb arvust 1,5 (poola keeles „półtora“) ning on otseselt seotud toote ajaloolise koostise ja tootmismeetodiga – mõdus peab olema üks osa mett ja pool osa vett.“

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

#### *Toote kirjeldus*

Lause:

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

on asendatud lausega:

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

See on vormiline muudatus. Algses tootespetsifikaadis oli ette nähtud võimalus lisada tootele „Półtorak staropolski tradycyjny“ selle valmistamise käigus puuviljamahla, seepärast tuleks arvesse võtta mahlade mõju toote maitsele. Tehtud on ettepanek laiendada punkti „Toorained“ ning lisada sinna humal, et võtta arvesse humala mõju toote „Półtorak staropolski tradycyjny“ maitsele.

Lisatud on järgmine lause:

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

Toodet „Półtorak staropolski tradycyjny“ on kaht liiki: pastöriseeritud ja pastöriseerimata. Algses tootespetsifikaadis oli kirjeldatud vaid pastöriseeritud toodet. Muudatusettepaneku eesmärk on kaasata tootespetsifikaati ka pastöriseerimata toode. Seda muudatust toetavad ajaloolised dokumendid. Teabest, mis on esitatud 19. sajandi kirjandusallikates, muu hulgas Józef Ambrożewiczi 1891. aastal avaldatud teoses „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“ (parimad meetodid eri liiki mee pastöriseerimiseks) ja Teofil Ciesielski 1892. aastal avaldatud teoses „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje“ (mõdu valmistamine ehk kuidas valmistada jooke 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 mõdu.

Kuigi pastöriseerimata mõdu valmistamine on sajanditepikkune traditsioon, on see siiski tehnoloogiliselt keeruline protsess, kuna virret ei kuumutata. Suur saastumise oht eriti käärimise ja stabiliseerimise ajal on põhjus, miks sellest meetodist loobuti. Viimastel aastatel on meetodit siiski taas kasutama hakatud ja seepärast tuleb seda tootespetsifikaadis arvesse võtta samaväärselt pastöriseeritud mõdu tootmise meetodiga.

Nende kahe mõdu (pastöriseeritud ja pastöriseerimata) tootmise meetodid erinevad üksnes virde valmistamise meetodi 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 alguses tootespetsifikaadis nimetatud nelja vürtsiga) ja lubada lisada humalat. See on ajalooliselt põhjendatud, sest alates 19. sajandist mainitakse erialaväljaannetes humalat ja paljusid vürtse. Juba 1948. aasta siseriiklike õigusaktidega oli lubatud kasutada mitmesuguseid lisandeid, mis on kooskõlas kavandatud muudatusega.

Taane:

„põllumajandusliku päritoluga etüülalkohol (vajaduse korral)“

on asendatud järgmise taandega:

„põllumajandusliku päritoluga etüülalkohol või mee destillaat (vajaduse korral)“.

Lisaks põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholile on lubatud lisada ka mee destillaati, mis on kvaliteetne toode ja mille kasutamine mõjutab hästi mõdu maitsele.

Lisatud on järgmine taane: „viin- või sidrunhape.“

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

Punktis „Tootmismeetod“ on 1. etapi kirjelduses lause:

„Meevirde pastöriseerimise (kuumutamise) temperatuur on 95–105 °C.“

asendatud lausega:

„Meevirde valmistamine:

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

Pastöriseerimata mõdu valmistamisel lahustatakse mesilasmesi soojas vees temperatuuril 20–30 °C.“

Selle muudatuse eesmärk on lisada teave, et mõdu tootmiseks vajalikku meevirret võib valmistada kahel meetodil, mille tulemusena saadakse kas pastöriseeritud või pastöriseerimata mõdu.

Punktis „Tootmismeetod“ on 1. etapi kirjelduses lause:

„Kuna suhkru kontsentratsioon on liiga suur, et pärm saaks käärutamise protsessis toimida, valmistatakse virre järgmises vahekorras: üks mahuosa mett kahe mahuosa vee kohta, lisada võib ka maitsetaimi ja vürtse.“

asendatud järgmisega:

„Kuna suhkru kontsentratsioon on liiga suur, et pärm saaks käärutamise protsessis toimida, valmistatakse virre järgmises vahekorras: üks mahuosa mett kahe mahuosa vee kohta, 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 täpseks järgimiseks ning ekstrakti valmistamiseks kuumutatakse virret virdekatlas vesivannil.“

on asendatud lausega:

„Pastöriseeritud mõdu kuumutatakse vee ja mee osakaalu täpseks järgimiseks ning ekstrakti valmistamiseks virret virdekatlas vesivannil.“

Lisatud on teave, et see täpsustus puudutab pastöriseeritud mõdu. Pastöriseerimata mõdu kohta vesivanniga virdekatla kasutamise nõuet ei ole – kui virret ei kuumutata, siis suhkrud ei karamellistu.

Punktis „Tootmismeetod“ on 2. etapi kirjelduses lause:

„Virret jahutatakse temperatuurini 20–22 °C, mis on pärmi paljunemiseks optimaalne temperatuur.“

asendatud lausega:

„Pastöriseeritud mõdu puhul jahutatakse virret temperatuurini 20–22 °C, mis on pärmi paljunemiseks optimaalne temperatuur.“

Selle muudatuse eesmärk on osutada, et pastöriseeritud mõdu valmistamisel virre jahutatakse. Pastöriseerimata mõdu valmistamisel ei ole virret vaja jahutada, sest virre valmistatakse madalal temperatuuril.

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, viin- või sidrunhape ja mee destillaat.

Taane:

„maitsetaimede ja vürtside ekstrakte“

on asendatud järgmise taandega:

„maitsetaimede ja vürtside ekstrakte või humalaekstrakti“.

Lisatud on järgmine taane:

„viin- või sidrunhapet“.

Taane:

„põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi“

on asendatud taandega:

„põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi ja/või mee destillaati. Lisatud alkoholikoguse arvutamisel lähtutakse mesilasmee kogusest.“

Teave selle kohta, kuidas arvutada lisatava alkoholi kogust lähtudes mesilasmee kogusest, on sätestatud kehtivates siseriiklikes õigusaktides. Võttes arvesse asjaolu, et osutatud arvutamismetoodika on sätestatud Poola kauplemiseeskirjades ja asjaomast garanteeritud traditsioonilist toodet võib toota ka väljaspool taotleja riiki, on selle märkuse lisamine õigustatud.

*Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused*

Punktis „Toote eripära“ on lause:

„Toote „Póltorak“ eripära tuleneb eelkõige asjaolust, et kontrollitakse ja järgitakse täpselt vee ja mee osakaalu meevirdes: üks osa mett ja pool osa vett.“

asendatud järgmise lausega:

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

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

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

Lisaks on spetsifikaadis parandatud toote nimetust. Nimetus „Póltorak“ on vastavates kohtades asendatud praeguse nimetusega „Póltorak staropolski tradycyjny“.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

**„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“****ELi nr: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019****Poola****1. Nimetus(ed)**

„Półtorak 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 tuhande aasta ja seda kinnitavad paljud ajaloolised allikad. Esimesed kirjalikud viited pärinevad X sajandist ning seda alkohoolset jooki ja selle liike on kirjeldatud XVII ja XVIII sajandi väljaannetes. Sajanditevanust tootmistehnoloogiat on muudetud vaid vähesel määral. „Półtorak staropolski tradycyjny“ on üks neljast mõdulüigist. Mõdu valmistatakse traditsiooniliste retseptide kohaselt, järgides rangelt mee ja vee kindlaksmääratud osakaalu.

**3.2. Kas nimetus:** on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Nimetus „Półtorak“ tuleneb arvust 1,5 (poola keeles „półtora“) ning on otseselt seotud toote ajaloolise koostise ja tootmismetoodiga – mõdus peab olema üks osa mett ja pool osa vett. Toote eriomadused tulenevad mõdu koostisest. Kuna nimetust „Półtorak“ kasutatakse üksnes teatavat erilist 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 „Półtorak staropolski tradycyjny“ on mõdu – meevirdest kääritatud selge jook, millel on mee lõhn ja maitse, mis tuleneb kasutatud toorainest.

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

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

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

— alkoholisaldus 15–18 mahuprotsenti,

— redutseerivad suhkrud pärast inversiooni: > 300 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,

- lisatud suhkru üldkogus: tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides korrutatud 18ga ja lisatud suhkru üldkoguse summa väärtus on vähemalt 600,
- suhkruvaba ekstrakti sisaldus vähemalt
  - 30 g/l,
  - 35 g/l puuviljamõdu puhul,
- tuha kogus vähemalt 1,3 g/l (puuviljamõdu puhul).

Toote „Póltorak 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 mesilasmesi, mis vastab järgmistele kriteeriumidele:
  - veesisaldus kuni 20 % (massiprotsenti);
  - redutseerivate suhkrute sisaldus vähemalt 70 % (massiprotsenti);
  - sahharoosi ja meleltsitoosi kombineeritud sisaldus kuni 5 % (massiprotsenti);
  - 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 kääritamisevõimega mõdupärm, mis suudab muundada alkoholiks suure koguse suhkruid;
- maitsetaimed ja vürtsid või humal;
- naturaalne puuviljamahl või värske puuvili;
- põllumajandusliku päritoluga etüülalkohol või mee destillaat (vajaduse korral);
- viin- või sidrunhape.

Tootmismeetod:

1. etapp

Meevirde valmistamine:

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

pastöriseerimata mõdu valmistamisel lahustatakse mesilasmesi soojas vees temperatuuril 20–30 °C.

Toote „Póltorak staropolski tradycyjny“ puhul on mee ja vee osakaal järgmine: üks mahuosa mett poole mahuosa vee kohta (või vee ja puuviljamahla segu kohta) lõpptootes. Kuna suhkru kontsentratsioon on liiga suur, et pärm saaks kääritamise protsessis toimida, valmistatakse virre järgmises vahekorras: üks mahuosa mett kahe mahuosa vee kohta, lisada võib ka maitsetaimi ja vürtse või humalat. Puuviljamõdu puhul asendatakse vähemalt 30 % veest puuviljamahlagaga. Tootele „Póltorak staropolski tradycyjny“ omase vee ja mee osakaalu saavutamiseks lisatakse ülejäänud mesi kääritamisetapi lõpus või laagerdumise ajal.

Pastöriseeritud mõdu puhul kuumutatakse vee ja mee osakaalu täpselt järgimiseks ning ekstrakti valmistamiseks virret 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 tõhususest. 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.

Selles etapis võib lisada ülejäänud mee, et saavutada toote „Póltorak staropolski tradycyjny“ puhul nõutav mee osakaal.

### 5. etapp

Sette eemaldamine käärinud virdest.

Kui virde alkoholisisaldus on vähemalt 12 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 pärmil autolüüsi tõttu kahjulikult mõdu organoleptilisi omadusi.

### 6. etapp

Laagerdumine (küpsemine) ja virde eraldamine (dekanteerimine) – seda korratakse vastavalt vajadusele, et vältida settest põhjustatud soovimatute protsesside toimumist (pärmil autolüüs). Laagerdumise ajal saab mõdu pastöriseerida ja filtreerida. Kui ülejäänud mett ei lisatud kääritamise lõpus, siis tuleb see lisada laagerdumisel, et saavutada toote „Póltorak staropolski tradycyjny“ puhul nõutav mee osakaal. See etapp on oluline, et saavutada toote puhul nõutud organoleptilised omadused.

Toode „Póltorak staropolski tradycyjny“ peab laagerduma vähemalt kolm aastat.

### 7. etapp

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

- mesilasmett mõdu magustamiseks,
- maitsetaimede ja vürtside ekstrakte või humalast saadud ekstrakti,
- põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi ja/või mee destillaati. Lisatud alkoholikoguse arvutamisel lähtutakse mesilasmee kogusest,
- viin- või sidrunhapet.

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

### 8. etapp

Pakendamine tarbijapakenditesse temperatuuril 18–25 °C. Toodet „Póltorak staropolski tradycyjny“ soovitatakse müüa traditsioonilises pakendis, näiteks korvpudelis, keraamilises pudelis või tammevaadis.

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

Toote eripära:

Toote „Póltorak staropolski tradycyjny“ eripära tuleneb järgmistest tootmisetappidest:

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



#### Virde valmistamine (koostis)

Toote „Póltorak staropolski tradycyjny“ eripära tuleneb eelkõige asjaolust, et kontrollitakse ja järgitakse täpselt vee ja mee osakaalu mõdus: üks osa mett, pool osa vett. See osakaal on määrav tegur toote „Póltorak 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 „Póltorak staropolski tradycyjny“ puhul on see ajavahemik vähemalt kolm aastat.

#### Füüsikalisk-keemilised ja organoleptilised omadused

Kõikide tootespetsifikaadis sisalduvate tootmisetappide järgimine tagab ainulaadse maitse ja aroomiga toote valmistamise. Toote „Póltorak staropolski tradycyjny“ eriline maitse ja lõhn on tingitud toote suhkru- ja alkoholisaldusest:

- redutseerivad suhkrud pärast inversiooni: > 300 g/l,
- lisatud suhkru üldkogus: tegelik alkoholisaldus mahuprotsentides korrutatud 18ga ja lisatud suhkru üldkoguse summa väärtus on vähemalt 600,
- alkoholisaldus 15–18 mahuprotsenti.

Toote „Póltorak staropolski tradycyjny“ valmistamisel kasutatavate koostisosade rangelt kindlaks määratud 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 mõdulikke. 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 ajaloosündmuse 11. ja 12. sajandi vahetusel, mainis oma kroonikates korduvalt mõdu tootmist.

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

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

#### Traditsiooniline koostis

Mõdude traditsiooniline liigitus (*Póltorak*, *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 „Póltorak staropolski tradycyjny“ on sätestatud: „Mõdu võib kanda nimetust „Póltorak“ üksnes siis, kui see on valmistatud ühest mahuosast naturaalsest meest ja poolest mahuosast veest.“

Virde valmistamiseks on kaks meetodit.

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

— „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“ (parimad meetodid eri liiki mee parimad pastöriseerimiseks), mille autor on preester Józef Ambrożewicz ning mis avaldati Varssavis 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 jooke 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 avaldas 1964. aastal Varssavi kirjastus Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne. Selle leheküljel 410 kirjeldatakse mõdu liigitamist järgmiselt:

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

---



ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)  
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



**Euroopa Liidu Väljaannete Talitus**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**ET**