

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 214



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

29. kesäkuuta 2020

Sisältö

### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

#### Euroopan komissio

|               |                                                                                                                             |   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 214/01 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9700 – Dnata / Alpha LSG) <sup>(1)</sup> .....                      | 1 |
| 2020/C 214/02 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9633 – Astorg / Nordic Capital / Novo / ERT) <sup>(1)</sup> .....   | 2 |
| 2020/C 214/03 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa) <sup>(1)</sup> .....            | 3 |
| 2020/C 214/04 | Menettelyn aloittaminen (Asia M.9564 – LSEG / Refinitiv Business) <sup>(1)</sup> .....                                      | 4 |
| 2020/C 214/05 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9849 – Banco Santander / Aegon / Popular Vida) <sup>(1)</sup> ..... | 5 |
| 2020/C 214/06 | Yrityskeskittymäilmoituksen peruuttaminen (Asia M.9677 – DIC / BASF Colors & Effects) <sup>(1)</sup> .....                  | 6 |

### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### Euroopan komissio

|               |                                         |   |
|---------------|-----------------------------------------|---|
| 2020/C 214/07 | Euron kurssi — 26. kesäkuuta 2020 ..... | 7 |
|---------------|-----------------------------------------|---|

# FI

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

MUUT SÄÄDÖKSET

**Euroopan komissio**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2020/C 214/08 | Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen ..... | 8  |
| 2020/C 214/09 | Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen ..... | 16 |

## II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.9700 – Dnata / Alpha LSG)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 214/01)

Komissio päätti 6. maaliskuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9700. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**  
**(Asia M.9633 – Astorg / Nordic Capital / Novo / ERT)**

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 214/02)

Komissio päätti 23. tammikuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9633. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 214/03)

Komissio päätti 16. kesäkuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9782. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Menettelyn aloittaminen**  
**(Asia M.9564 – LSEG / Refinitiv Business)**

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 214/04)

Komissio päätti 22. kesäkuuta 2020 aloittaa menettelyn edellä mainitussa asiassa todettuaan, että ilmoitettu yrityskeskittymä herättää vakavia epäilyjä sen soveltuvuudesta sisämarkkinoille. Menettelyn aloittaminen käynnistää niin sanotun toisen vaiheen tutkimuksen, joka koskee ilmoitettua yrityskeskittymää, eikä vaikuta asiassa annettavaan lopulliseen päätökseen. Menettelyn aloittamista koskeva päätös on annettu komission asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan c alakohdan nojalla.

Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua yrityskeskittymää koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 15 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisemisesta. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+ 32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.9564 – LSEG/Refinitiv Business seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**  
**(Asia M.9849 – Banco Santander / Aegon / Popular Vida)**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 214/05)

Komissio päätti 22. kesäkuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9849. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Yrityskeskittymäilmoituksen peruuttaminen**  
**(Asia M.9677 – DIC / BASF Colors & Effects)**

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 214/06)

Neuvoston asetus (EY) N:o 139/2004

Euroopan komissio vastaanotti 15. toukokuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> ("sulautuma-asetus") 4 artiklan mukaisen ilmoituksen <sup>(2)</sup> ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoituksen tekijä ilmoitti 23. kesäkuuta 2020 komissiolle peruuttavansa ilmoituksensa.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL C 177, 27.5.2020, s. 5.

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Euron kurssi <sup>(1)</sup>****26. kesäkuuta 2020**

(2020/C 214/07)

**1 euro =**

| Rahayksikkö |                       |         | Kurssi |                          |           |
|-------------|-----------------------|---------|--------|--------------------------|-----------|
| USD         | Yhdysvaltain dollaria | 1,1213  | CAD    | Kanadan dollaria         | 1,5318    |
| JPY         | Japanin jeniä         | 119,93  | HKD    | Hongkongin dollaria      | 8,6904    |
| DKK         | Tanskan kruunua       | 7,4523  | NZD    | Uuden-Seelannin dollaria | 1,7428    |
| GBP         | Englannin puntaa      | 0,90575 | SGD    | Singaporen dollaria      | 1,5608    |
| SEK         | Ruotsin kruunua       | 10,4773 | KRW    | Etelä-Korean wonia       | 1 346,19  |
| CHF         | Sveitsin frangia      | 1,0631  | ZAR    | Etelä-Afrikan randia     | 19,3799   |
| ISK         | Islannin kruunua      | 155,00  | CNY    | Kiinan juan renminbiä    | 7,9298    |
| NOK         | Norjan kruunua        | 10,8850 | HRK    | Kroatian kunaa           | 7,5575    |
| BGN         | Bulgarian leviä       | 1,9558  | IDR    | Indonesian rupiaa        | 15 944,89 |
| CZK         | Tšekin korunaa        | 26,808  | MYR    | Malesian ringgitiä       | 4,8115    |
| HUF         | Unkarin forinttia     | 355,15  | PHP    | Filippiinien pesoa       | 56,053    |
| PLN         | Puolan zlotya         | 4,4684  | RUB    | Venäjän ruplaa           | 77,8800   |
| RON         | Romanian leuta        | 4,8426  | THB    | Thaimaan bahtia          | 34,674    |
| TRY         | Turkin liiraa         | 7,6865  | BRL    | Brasilian realia         | 6,0595    |
| AUD         | Australian dollaria   | 1,6313  | MXN    | Meksikon pesoa           | 25,5836   |
|             |                       |         | INR    | Intian rupiaa            | 84,8215   |

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

## V

(Ilmoitukset)

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen**

(2020/C 214/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**"CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY"**

**EU-nro: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Ryhmän nimi: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Osoite: ul. Świętokrzyska 20  
00–002 Warszawa  
POLSKA/POLAND

Puhelin: +48 222434176

Sähköpostiosoite: office@zppraw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa on Puolan suurin viinialaa edustava järjestö. Sen jäseniä ovat muun muassa käymisen avulla valmistettujen tuotteiden tuottajat, mukaan lukien simantuottajat. Se on riippumaton elin, jonka Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczegoon jäsenet perustivat ja joka haki tämän nimen rekisteröimistä APT:ksi.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Puola

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

**3. Eritelmän kohta, jota muutokset koskevat**

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☒ Tuotantomenetelmä
- ☒ Muu. Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- ☒ Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

**5. Muutokset**

Kohdan 3.2 virke

"Nimi "czwórniak" on johdettu puolan lukusanasta "4" ("cztery"). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan vierteessä on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä."

on korvattu seuraavasti:

"Sana "czwórniak" on johdettu puolan lukusanasta "4" ("cztery"). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan simassa on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä."

Näin ollen on korjattu tieto, jonka mukaan sana czwórniak liittyy veden ja hunajan osuuksiin vierteessä. Uusi sanamuoto ilmaisee, että olennaista on veden ja hunajan suhde simassa eli lopputuotteessa. Tämä on muodollinen muutos, jolla ei ole vaikutusta tuotteen erityisluonteeseen. Muutos on tarpeen, koska vuodesta 1948 lähtien voimassa olleiden kansallisten säännösten mukaan vain simasta, joka on valmistettu yhdestä osasta luonnonhunajaa ja kolmesta osasta vettä, voidaan käyttää nimitystä "czwórniak". Hunajaa ei lisätä tuotantoprosessin aikana ainoastaan vierteen valmistusvaiheessa, minkä vuoksi on otettava huomioon hunajan ja veden ja/tai mehun suhde valmiissa simassa.

*Tuotteen kuvaus*

Virke

"Czwórniak staropolski tradycyjny" makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita."

on korvattu seuraavasti:

"Czwórniak staropolski tradycyjny" makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita, humalaa ja hedelmämehejuja."

Muutos on muodollinen. Alkuperäisessä tuote-eritelmässä sallitaan hedelmämehejujen lisääminen, kun valmistetaan "czwórniak staropolski tradycyjny". Siksi on otettava huomioon näiden mehejujen vaikutus tuotteen makuun. Humala ehdotetaan sisällytettäväksi "Raaka-aineet"-osioon. Siksi olisi otettava huomioon myös humalan vaikutus "czwórniak staropolski tradycyjny" makuun.

Lisätään seuraava virke:

"Czwórniak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu riippuen siitä, mitä menetelmää vierteen valmistukseen on käytetty."

Czwórniak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu. Alkuperäisessä tuote-eritelmässä mainitaan vain keitetystä vierteestä valmistettu simatyyppi. Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on sisällyttää kylmästä vierteestä valmistettu simatyyppi tuote-eritelmään. Tämän muutoksen perustelut löytyvät myös historiallisista lähteistä. Kirjallisten lähteiden tiedot 1800-luvulta (esim. teoksissa Najdokładniejszy sposób sylenia różnych gatunków miodów, Józef Ambrożewicz, 1891, ja Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje, Teofil Ciesielski, 1892) osoitetaan, että juomia valmistettiin simasta kahdella menetelmällä: keittämällä tai ilman kuumennusta. Lisäksi teoksessa Mała encyklopedia rolnicza (1964) simat on myös jaoteltu keitetystä vierteestä tai kylmästä vierteestä valmistettuihin.

Siman valmistaminen kylmästä vierteestä on useiden satojen vuosien takainen perinne mutta vaikea prosessi, koska siinä vierrettä ei kuumenneta. Menetelmä hylättiin, koska oli suuri riski sille, että hiivasakka kontaminoituisi erityisesti käymisen ja stabiloinnin aikana. Menetelmän käyttöä on kuitenkin elvytetty viime vuosina, ja siksi se on otettava huomioon tuote-eritelmässä niin, että kylmästä vierteestä valmistettu sima se on samassa asemassa kuin keitetystä vierteestä valmistettava sima.

Kahden simatyyppin valmistusmenetelmien ero johtuu yksinomaan vierteen erilaisista valmistusmenetelmistä. Kylmien vierteiden käyttöön ei liity korkeita lämpötiloja, kun taas valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä vierre keitetään. Muut valmistusprosessin vaiheet ovat kummassakin tyypissä samat.

#### *Tuotantomenetelmä*

"Raaka-aineet"-osion luetelmakohta

"yrteistä ja juurista saatavia mausteita: neilikoita, kanelia, muskottipähkinää tai inkivääriä"

on korvattu seuraavasti:

"yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa".

Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on laajentaa yrteistä ja juurista saatavien mausteiden valikoimaa (alkuperäisessä eritelmässä mainittujen neljän lisäksi) ja mahdollistaa humalan lisääminen. Tämä on historiallisesti perusteltua, koska humala ja monet yrteistä ja juurista saatavat mausteet on mainittu alakohtaisissa julkaisuissa 1800-luvulta lähtien. Vuonna 1948 annetuissa kansallisissa säännöksissä sallittiin useiden eri aineisten lisääminen ehdotetun muutoksen mukaisesti.

Seuraava luetelmakohta on myös lisätty: "viini- tai sitruunahappo."

Viini- tai sitruunahapon käyttö olisi mainittava teknisistä syistä. Niiden käyttö on historiallisesti perusteltua, koska se sallittiin jo vuonna 1948 annetuissa kansallisissa säännöksissä.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohtaan "1. vaihe" on sisällytetty kohta, joka koskee siman valmistukseen käytettäviä kahta eri vierteen valmistusmenetelmää eli kylmän vierteen ja keitetyn vierteen valmistusta.

#### *Virke*

"Keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa hunajavierrettä,"

on korvattu seuraavasti:

"Vierteen valmistus:

Valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä hunaja liuotetaan kädenlämpöiseen veteen, jonka lämpötila on 20–30 °C.

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä hunajavierrettä keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa."

Ehdotetussa muutoksessa otetaan huomioon erot siinä, miten vierre valmistetaan keitetystä vierteestä ja kylmästä vierteestä valmistettavaa simaa varten. Tämä johtuu siitä, että tuote-eritelmaan on sisällytetty kylmästä vierteestä valmistettavan siman valmistusmenetelmä, joka perustuu vierteen valmistamiseen liuottamalla hunaja kädenlämpöiseen veteen.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "1. vaihe" virke

"jossa on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) ja johon on mahdollisesti lisätty yrtti- tai muita mausteita."

on korvattu seuraavasti:

"Vierteessä on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua), ja siihen on mahdollisesti lisätty yrtti- tai muita mausteita tai humalaa."

Näin ollen eritelmaan sisällytetään mahdollisuus lisätä humalaa sekä yrtti- tai muita mausteita. Muutos on tehty sallittujen raaka-aineiden luetteloon tehdyn lisäyksen vuoksi.

#### *Virke*

"Huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen."

on korvattu seuraavasti:

"Kun valmistetaan simaa keitetystä vierteestä, huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen."

Tiedot on lisätty sen selventämiseksi, että kyse on keitetystä vierteestä. Höyrykannella varustettua vierrekattilaa ei tarvita siman valmistukseen kylmästä vierteestä, koska sokeri ei karamellisoidu, kun sima valmistetaan alhaisessa lämpötilassa.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "5. vaihe" sanamuoto

"Odciaąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego." (Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.)

on puolankieliseltä osaltaan korjattu seuraavasti:

"Obciaąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego."

Sana odciaąg on korvattu kyseistä prosessia koskevalla oikealla sanalla obciaąg (erottaminen).

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "7. vaihe" sanamuotoa on muutettu niin, että se sisältää humalan ja viini- tai sitruunahapon sallittujen raaka-aineiden luetteloon tehtyjen lisäysten mukaisesti.

Luetelmakohta

"yrtti- ym. mausteiden lisääminen"

on korvattu seuraavasti:

"yrtti- ym. mausteiden tai humalan lisääminen".

Seuraava luettelukohta on lisätty:

"viini- tai sitruunahapon lisääminen".

*Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät*

Osion "Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne" virke

"Czwórniakin' erityisluonne perustuu erityisesti hunajavierteen ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: vierteessä on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä."

on korvattu seuraavasti:

"Czwórniak staropolski tradycyjny" erityisluonne perustuu erityisesti siman ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: simassa on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä."

Uusi sanamuoto ilmaisee, että olennaista on veden ja hunajan suhde vierteen sijaan simassa eli lopputuotteessa. Tämä vastaa kohtaan 3.2 tehtyjä muutoksia.

Tuotteiden perinteisen luonteen määrittävien osatekijöiden kuvaukseen on lisätty lainaukset, jotka vahvistavat keitetystä vierteestä valmistetun siman ja kylmästä vierteestä valmistetun siman kahden eri valmistusmenetelmän perinteisen luonteen.

Myös nimeen on tehty korjauksia: sana czwórniak on korvattu tuotteen nimellä "czwórniak staropolski tradycyjny", silloin kun se on tarkoituksenmukaista.

#### AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

#### "CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY"

EU-nro: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

#### Puola

##### 1. Nimi (nimet)

"Czwórniak staropolski tradycyjny"

##### 2. Tuotelaji

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

##### 3. Rekisteröinnin perusteet

###### 3.1 Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen:

- ☒ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.
- ☐ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Puolassa on valmistettu simaa yli tuhat vuotta, minkä vahvistavat lukuisat historialliset lähteet. Ensimmäiset kirjalliset tiedot ovat peräisin 900-luvulta, ja 1600–1700-luvun julkaisuissa on tietoa erilaisista simatyypeistä. Vuosisatoja vanha tuotantotekniikka on muuttunut vain vähän. "Czwórniak staropolski tradycyjny" on yksi neljästä simatyypistä. Se valmistetaan perinteisten reseptien mukaisesti noudattaen tarkasti määritettyä hunajan ja veden suhdetta.

### 3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen:

- ☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.
- ☒ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Sana "czwórniak" on johdettu puolan lukusanasta "4" ("cztery"). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan simassa on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä. Nimi ilmentää siten tuotteen erityisluonnetta. Koska "czwórniak" tarkoittaa ainoastaan tietyntyyppistä simaa, voidaan myös katsoa, että nimi on itsessään erityinen.

## 4. Kuvaus

### 4.1 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

"Czwórniak staropolski tradycyjny" on hunajavierteestä käyttämällä valmistettu kirkas juoma, jolle on ominaista hunajainen aromi ja käytettyjen raaka-aineiden maku.

"Czwórniak staropolski tradycyjny" makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita, humalaa ja hedelmämehuja. "Czwórniak staropolski tradycyjny" väri vaihtelee kullanvärisestä tumman meripihkan sävyyn sen mukaan, minkä tyyppistä hunajaa valmistuksessa on käytetty.

Czwórniak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu.

"Czwórniak staropolski tradycyjny" fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

- alkoholipitoisuus: 9–12 tilavuusprosenttia,
- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 35–90 g/l,
- happojen kokonaismäärä omenahappona ilmaistuna: 3,5–8 g/l,
- haihtuvat hapot etikkahappona ilmaistuna enintään: 1,4 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 240 g/l,
- sokeriton uutosto: vähintään
  - 15 g/l
  - 20 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima,
- tuhka: vähintään 1,3 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima.

"Czwórniak staropolski tradycyjny" valmistuksessa ei saa käyttää säilytys- tai stabilointiaineita eikä keinotekoisia väri- tai makuaineita.

### 4.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Raaka-aineet:

- aito mehiläishunaja, jolla on seuraavat ominaisuudet:
  - vesipitoisuus: enintään 20 prosenttia (m/m),
  - pelkistäviä sokereita: enintään 70 prosenttia (m/m),
  - sakkaroosia ja meleletsitoosia yhteensä: enintään 5 prosenttia (m/m),

- happojen kokonaismäärä: 1 mol/l NaOH-liuosta per 100 g hunajaa: noin 1–5 ml,
- 5-hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF): enintään 4,0 mg/100 g hunajaa.
- erityisesti simanvalmistuksessa käytettävää pintahiivaa, jonka ansiosta sima saavuttaa korkean alkoholipitoisuuden.
- yrtti- ym. mausteita tai humalaa.
- hedelmämehua tai tuoreita hedelmiä.
- viini- tai sitruunahappoa.

#### Valmistusmenetelmä:

##### 1. vaihe:

##### Vierteen valmistusmenetelmä:

Valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä hunaja liuotetaan kädenlämpöiseen veteen, jonka lämpötila on 20–30 °C.

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä hunajavierrettä keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa.

Vierteessä on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua), ja siihen on mahdollisesti lisätty yrtti- tai muita mausteita tai humalaa. Hedelmäsimaa valmistettaessa vähintään 30 prosenttia vedestä korvataan hedelmämeulla.

Kun valmistetaan simaa keitetystä vierteestä, huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutos, voidaan estää sokereiden karamelli-soituminen.

##### 2. vaihe:

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila. Vierre on jäähdytettävä samana päivänä kuin se on valmistettu. Jäähdytykseen tarvittava aika riippuu jäähdytyslaitteiston tehokkuudesta. Jäähdytyksen avulla varmistetaan vierteen mikrobiologinen turvallisuus.

##### 3. vaihe:

Hiivan lisääminen – Käymistankissa olevaan hunajavierteeseen lisätään nesteeseen liuotettu hiiva.

##### 4. vaihe:

A. Voimakas käyminen: 6–10 päivää. Lämpötila pidetään 28 °C:ssa, jotta voidaan varmistaa, että käyminen etenee asianmukaisella tavalla.

B. Hidas käyminen: 3–6 viikkoa. Hitaan käymisen aikana juoma saa sille ominaiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet.

##### 5. vaihe:

Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.

Kun vierteen alkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia, se juoksutetaan toiseen astiaan niin, että sakka jää ensimmäisen astian pohjalle. Näin varmistetaan simalle ominaisten fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muodostuminen. Jos hiivasakka jätetään vierteen pohjalle hitaan käymisen jälkeen, tästä aiheutuva hiivan autolyysi (hajoaminen) heikentää siman aistinvaraisia ominaisuuksia.

##### 6. vaihe:

Kypsyttäminen ja juoksutus (dekantointi) – jälkimmäinen toimenpide toistetaan tarpeen mukaan, jotta voidaan estää ei-toivotut prosessit sakassa (hiivan autolyysi). Kypsyttämisen aikana voidaan suorittaa eräitä teknisiä turvatoimenpiteitä, kuten pastörointi ja suodatus. Tämä vaihe on tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien muodostumisen kannalta olennainen.

”Czwórniak staropolski tradycyjny” kypsymisaika on vähintään 9 kuukautta.

##### 7. vaihe:

Maustaminen – tässä valmistusvaiheessa lopputuote saa sille ominaiset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet. Jotta voidaan varmistaa, että lopputuotteella on vaaditut aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, niitä voidaan korjata seuraavin toimenpitein:

- makeuttaminen hunajaa lisäämällä,
- yrtti- ym. mausteiden tai humalan lisääminen,
- viini- tai sitruunahapon lisääminen.

Tämän vaiheen tarkoituksena on saada aikaan "czwórniak staropolski tradycyjny" luonteenomainen aromi, bouquet.

8. vaihe:

Sima pakataan yksittäispakkauksiin 55–60 °C:n lämpötilassa. "Czwórniak staropolski tradycyjny" pakkaamiseen suositellaan käytettäväksi perinteisiä astioita, esim. koripulloja, keraamisia astioita ja tammitynnyreitä.

#### 4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Tuotteen erityinen luonne:

"Czwórniak staropolski tradycyjny" erityisluonne johtuu

- vierteen valmistusmenetelmästä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde),
- kypsyttämisestä,
- juoman fysikaalis-kemiallisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Vierteen valmistusmenetelmä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde):

"Czwórniak staropolski tradycyjny" erityisluonne perustuu erityisesti siman ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: simassa on yksi osa hunajaa ja kolme osaa vettä. Ainesosien oikea suhde sanelee kaikki myöhemmät valmistusvaiheet, joiden ansiosta "czwórniak staropolski tradycyjny" saa erityispiirteensä.

Kypsyttäminen:

Perinteisen vanhapuolalaisen reseptin mukaan tuote vaatii tietyn kypsymisajan. "Czwórniak staropolski tradycyjny" kypsymisaika on vähintään 9 vuotta.

Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Noudattamalla kaikkia eritelmässä mainittuja valmistusvaiheita voidaan varmistaa, että lopputuloksena on maultaan ja aromiltaan ainutlaatuinen tuote. "Czwórniak staropolski tradycyjny" poikkeuksellinen maku ja tuoksu johtuvat sokerin ja alkoholin mittasuhteista:

- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 35–90 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 240 g/l,
- alkoholipitoisuus: 9–12 tilavuusprosenttia.

Valmistuksessa käytettävien ainesosien tarkasti määriteltyjen suhteiden ansiosta "czwórniak staropolski tradycyjny" saa sille ominaisen viskositeetin ja juoksevuuden, jotka erottavat sen muista simatyypeistä.

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Erityyppisten simojen valmistuksella on Puolassa yli tuhatvuotiset, erittäin monipuoliset perinteet. Vuosisatojen saatossa on valmistusmenetelmien kehittymisen ja parantumisen myötä syntynyt useita erityyppisiä simajuomia. Niiden valmistuksen historia ulottuu Puolan valtion syntyhetkiin. Espanjalainen diplomaatti, kauppias ja matkailija Ibrahim Ibn Jakub mainitsee vuodelta 966 olevissa muistiinpanoissaan, että "Mieszko I:n maassa on runsaasti paitsi elintarvikkeita, lihaa ja kyntömaata myös simaa, joksi slaavien viinejä ja päihdyttäviä juomia kutsutaan" (Mieszko I oli Puolan ensimmäinen historiallinen hallitsija). Gallus Anonymus, joka kuvaa kronikassaan Puolan tapahtumia 1000- ja 1100-luvun vaihteessa, mainitsee niin ikään useaan otteeseen siman valmistuksen.

Myös Puolan kansalliseepoksessa, Adam Mickiewiczin teoksessa Pan Tadeusz, jossa kuvataan aateliston vaiheita vuosina 1811–1812, on paljon tietoa erityyppisistä simoista sekä niiden valmistuksesta ja käyttötavoista. Sima mainitaan usein myös Tomasz Zanin (1796–1855) runoissa ja Henryk Sienkiewiczin trilogiassa, jossa hän kuvaa tapahtumia 1600-luvun Puolassa (Tulella ja miekalla (1884), Vedenpaisumus (1886) ja Herra Wolodyjowski: I–II (1887 ja 1888)).

Puolalaisen keittotaidon perinteitä 1600–1700-luvulla käsittelevässä lähdeaineistossa esiintyy simaa koskevien yleisluontoisten mainintojen ohella jo mainintoja myös eri simatyypeistä. Valmistusmenetelmän mukaan eri simatyypeistä käytetään nimityksiä "półtorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak". Kukin niistä viittaa tiettytyyppiseen simaan, jonka valmistuksessa on käytetty tiettyä hunajan ja veden tai mehun sekoitusta ja jota on kypsytetty tietty aika. Czwórniak-siman valmistusmenetelmä on ollut (vähäisin muutoksin) käytössä jo vuosisatoja.

Perinteinen koostumus:

Erityyppisten simojen perinteiset nimitykset ("półtorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak") ovat olleet Puolassa käytössä jo vuosisatoja, ja ne ovat säilyneet kuluttajien tiedossa tähän päivään asti. Toisen maailmansodan päättymisen jälkeen ryhdyttiin valmisteamaan lainsäädäntöä, jolla perinteiset simatyypit jaetaan neljään ryhmään. Jaottelu vahvistettiin Puolan lainsäädännössä vuonna 1948 annetulla lailla viinien, rypälemehujen ja simojen valmistuksesta ja näiden tuotteiden myynnistä ("Ustawa o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami", Puolan tasavallan virallinen lehti 18.11.1948). Laissa vahvistetaan simojen valmistusta koskevat säännökset, joissa määritellään tiukasti hunajan ja veden suhde sekä valmistusmenetelmää koskevat vaatimukset. "Czwórniakin" osalta veden ja hunajan suhde määritellään seuraavasti: "Nimitystä "czwórniak" voidaan käyttää ainoastaan simasta, jonka valmistuksessa on käytetty yksi tilavuusmitta luonnonhunajaa ja kolme mittaa vettä."

Kaksi vierteen valmistusmenetelmää:

Perinteisten simojen valmistukseen käytettävä vierre voidaan valmistaa kahdella tavalla: keittämällä (kuumentamalla) tai jättämällä pois tämä vaihe. Näiden kahden valmistusmenetelmän välillä on tehty ero monissa kirjallisissa lähteissä, kuten seuraavissa:

— "Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów", Fr. Józef Ambrożewicz, Varsova, 1891. Tässä teoksessa kuvataan kahta siman valmistusmenetelmää.

"Simaa voidaan valmistaa hunajasta kahdella tavalla:

- 1) *tulen avulla eli keittämällä tai kuumentamalla,*
- 2) *ilman tulta eli keittämättä."*

— "Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje", Teofil Ciesielski, julkaistu Lvivissä vuonna 1892. Teoksessa luokitellaan simat sen mukaan, miten vierre valmistetaan käymistä varten:

"Hunajasta voidaan valmistaa juomaa kahdella tavalla:

- a) *tulen avulla, toisin sanoen keittämällä tai kuumentamalla,*
- b) *kylmällä menetelmällä."*

— "Mała encyklopedia rolnicza", julkaisija Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varsova, vuonna 1964. Teoksen sivulla 410 kuvataan simojen jakautuminen luokkiin:

"Vierteen valmistusmenetelmän mukaan on kylmästä vierteestä valmistettuja simoja, joita valmistettaessa vierrettä ei ole kuumennettu, ja keitetystä vierteestä valmistettuja simoja, joita valmistettaessa vierre on kuumennettu (keitetty)."

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen**

(2020/C 214/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”**

**EU-nro: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Ryhmän nimi: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Puhelin: +48 222434176

Sähköpostiosoite: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa on Puolan suurin viinialaa edustava järjestö. Sen jäseniä ovat muun muassa käymisen avulla valmistettujen tuotteiden tuottajat, mukaan lukien simantuottajat. Se on riippumaton elin, jonka Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego jäsenet perustivat ja joka haki tämän nimen rekisteröimistä APT:ksi.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Puola

**3. Eritelmän kohta, jota muutokset koskevat**

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☒ Tuotantomenetelmä
- ☒ Muu: Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- ☒ Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

**5. Muutokset**

Kohdan 3.2 virke

”Nimi ’półtorak’ on johdettu puolan lukusanasta ’1,5’ (’półtora’). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan vierteessä on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä.”

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

on korvattu seuraavasti:

"Sana 'póltorak' on johdettu puolan lukusanasta '1,5' ('póltora'). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan simassa on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä."

Näin ollen on korjattu tieto, jonka mukaan sana "póltorak" liittyy veden ja hunajan suhteeseen vierteessä. Uusi sanamuoto ilmaisee, että olennaista on veden ja hunajan suhde simassa eli lopputuotteessa. Tämä on muodollinen muutos, jolla ei ole vaikutusta tuotteen erityisluonteeseen. Muutos on tarpeen, koska vuodesta 1948 lähtien voimassa olleiden kansallisten säännösten mukaan: "Nimitystä 'póltorak' voidaan käyttää ainoastaan simasta, jonka valmistuksessa on käytetty yksi tilavuusmitta luonnonhunajaa ja puoli mittaa vettä". Hunajaa ei lisätä tuotantoprosessin aikana ainoastaan vierteen valmistusvaiheessa, minkä vuoksi on otettava huomioon hunajan ja veden ja/tai mehun suhde valmiissa simassa.

#### Tuotteen kuvaus

##### Virke

"Póltorak staropolski tradycyjny" makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita."

on korvattu seuraavasti:

"Póltorak staropolski tradycyjny" makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita, humalaa ja hedelmämehuja."

Muutos on muodollinen. Alkuperäisessä tuote-eritelmässä "póltorak staropolski tradycyjny" valmistuksessa sallitaan hedelmämeijun lisääminen. Siksi on otettava huomioon näiden meijun vaikutus tuotteen makuun. Humala ehdotetaan sisällytettäväksi "Raaka-aineet"-osioon. Siksi olisi otettava huomioon myös humalan vaikutus "póltorak staropolski tradycyjny" makuun.

Lisätään seuraava virke:

"Póltorak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu riippuen siitä, mitä menetelmää vierteen valmistukseen on käytetty."

Póltorak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu. Alkuperäisessä tuote-eritelmässä mainitaan vain keitetystä vierteestä valmistettu simatyyppi. Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on sisällyttää kylmästä vierteestä valmistettu simatyyppi tuote-eritelmiin. Tämän muutoksen perustelut löytyvät historiallisista lähteistä. Kirjallisten lähteiden tiedot 1800-luvulta (esim. teoksissa *Najdokładniejszy sposób sylenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891, ja *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) osoitetaan, että juomia valmistettiin hunajasta kahdella menetelmällä: keittämällä tai ilman kuumennusta. Teoksessa *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) simat on myös jaoteltu keitetystä vierteestä tai kylmästä vierteestä valmistettuihin.

Siman valmistaminen kylmästä vierteestä on useiden satojen vuosien takainen perinne mutta vaikea prosessi, koska siinä vierrettä ei kuumenneta. Menetelmä hylättiin, koska oli suuri riski sille, että hiivasakka kontaminoituisi erityisesti käymisen ja stabiiloinnin aikana. Menetelmän käyttöä on kuitenkin elvytetty viime vuosina, ja siksi se on otettava huomioon tuote-eritelmässä niin, että kylmästä vierteestä valmistettu sima se on samassa asemassa kuin keitetystä vierteestä valmistettava sima.

Kahden simatyyppin – keitetystä vierteestä ja kylmästä vierteestä valmistetun – valmistusmenetelmien ero johtuu yksinomaan vierteen erilaisista valmistusmenetelmistä. Kylmien vierteiden käyttöön ei liity korkeita lämpötiloja, kun taas valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä vierre keitetään. Muut valmistusprosessin vaiheet ovat kummassakin tyyppissä samat.

#### Tuotantomenetelmä

"Raaka-aineet"-osion luetelmakohta

"yrteistä ja juurista saatavia mausteita: neilikoita, kanelia, muskottipähkinää tai inkivääriä"

on korvattu seuraavasti:

"yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa".

Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on laajentaa yrteistä ja juurista saatavien mausteiden valikoimaa (alkuperäisessä eritelmässä mainittujen neljän lisäksi) ja mahdollistaa humalan lisääminen. Tämä on historiallisesti perusteltua, koska humala ja monet yrteistä ja juurista saatavat mausteet on mainittu alakohtaisissa julkaisuissa 1800-luvulta lähtien. Vuonna 1948 annetuissa kansallisissa säännöksissä sallittiin useiden eri aineisten lisääminen ehdotetun muutoksen mukaisesti.

Luetelmakohta

”maataloustuotteena saatavaa etyylialkoholia (mahdollisesti)”

on korvattu seuraavasti:

”maataloustuotteena saatavaa etyylialkoholia tai hunajatislettä (mahdollisesti)”.

Maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin lisäksi on sallittua lisätä hunajatisleitä, korkealaatuista tuotetta, jonka käytöllä on myönteinen vaikutus siman makuun.

Seuraava luetelmakohta on lisätty: ”viini- tai sitruunahappo.”

Viini- tai sitruunahapon käyttö olisi mainittava teknisistä syistä. Niiden käyttö on historiallisesti perusteltua, koska se sallittiin jo vuonna 1948 annetuissa kansallisissa säännöksissä.

Osion ”Valmistusmenetelmä” kohdan ”1. vaihe” virke

”Keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa hunajavierrettä, jossa on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) lopputuotteessa.”

on korvattu seuraavasti:

”Vierteen valmistus:

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä hunajavierrettä keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa.

Valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä hunaja liuotetaan kädenlämpöiseen veteen, jonka lämpötila on 20–30 °C. Vierteessä on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) lopputuotteessa.”

Tämän muutoksen tarkoituksena on antaa tietoa siman valmistukseen käytettävän vierteen kahdesta valmistusmenetelmästä sen mukaan, valmistetaanko simaa keitetystä vierteestä vai kylmästä vierteestä.

Osion ”Valmistusmenetelmä” kohdan ”1. vaihe” virke

”Koska sokeria on liian paljon, jotta hiiva voisi toimia käymisprosessissa, valmistetaan vierre, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä ja johon voidaan lisätä yrteistä ja juurista saatavia mausteita.”

on korvattu seuraavasti:

”Koska sokeria on liian paljon, jotta hiiva voisi toimia käymisprosessissa, valmistetaan vierre, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä ja johon voidaan lisätä yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa.”

Tähän osioon sisältyy nyt myös mahdollisuus lisätä humalaa sekä yrteistä ja juurista saatavia mausteita. Muutos on tehty sallittujen raaka-aineiden luetteloon tehdyn lisäyksen vuoksi.

Virke

”Huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen.”

on korvattu seuraavasti:

”Kun valmistetaan simaa keitetystä vierteestä, huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen.”

Tiedot on lisätty sen selventämiseksi, että kyse on keitetystä vierteestä. Höyrykannella varustettua vierrekattilaa ei tarvita siman valmistukseen kylmästä vierteestä, koska sokeri ei karamellisoidu, kun sima valmistetaan alhaisessa lämpötilassa.

Osion ”Valmistusmenetelmä” kohdan ”2. vaihe” sanamuoto

”Jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila.”

on korvattu seuraavasti:

"Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä jäädytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila."

Tämän muutoksen tarkoituksena on selventää, että valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä vierre jäädytetään. Tämä ei ole tarpeen valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä, koska vierre valmistetaan alhaisessa lämpötilassa.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "5. vaihe" sanamuoto

"Odciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego." (Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.)

on puolankieliseltä osaltaan korjattu seuraavasti:

"Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego."

Sana *odciąg* on korvattu kyseistä prosessia koskevalla oikealla sanalla *obciąg* (erottaminen).

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "7. vaihe" sanamuotoa on muutettu niin, että se sisältää humalan, viini- tai sitruunahapon ja hunajatisleen sallittujen raaka-aineiden luetteloon tehtyjen lisäysten mukaisesti.

Luetelmakohta

"yrtti- ym. mausteiden lisääminen"

on korvattu seuraavasti:

"yrtti- ym. mausteiden tai humalan lisääminen,"

Seuraava luettelukohta on lisätty:

"viini- tai sitruunahapon lisääminen,"

Luetelmakohta

"maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin lisääminen."

on korvattu seuraavasti:

"maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin ja/tai hunajatisleen lisääminen. Lisätyn alkoholin määrä lasketaan muuntamalla se hunajaekvivalentiksi."

Hunajaekvivalentiksi muuntamista koskevat tiedot saadaan voimassa olevista kansallisista säännöistä. Tämä sanamuoto on järkevää lisätä, koska muunnosnäkökohta sisältyy Puolan alakohtaisiin säännöksiin ja ATP-tuotteita voidaan valmistaa hakijan maan ulkopuolella.

Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

Osion "Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne" virke

"Półtorakin' erityisluonne perustuu erityisesti hunajavierteen ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: vierteessä on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä."

on korvattu seuraavasti:

"Półtorak staropolski tradycyjny' erityisluonne perustuu erityisesti siman ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: simassa on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä."

Uusi sanamuoto ilmaisee, että olennaista on veden ja hunajan suhde vierteen sijaan simassa eli lopputuotteessa. Tämä vastaa kohtaan 3.2 tehtyjä muutoksia.

Tuotteiden perinteisen luonteen määrävien osatekijöiden kuvaukseen on lisätty lainaukset, jotka vahvistavat keitetystä vierteestä valmistetun siman ja kylmästä vierteestä valmistetun siman kahden eri valmistusmenetelmän perinteisen luonteen.

Myös nimeen liittyviä korjauksia on tehty: sana *półtorak* on korvattu tuotteen nimellä "półtorak staropolski tradycyjny", silloin kun se on tarkoituksenmukaista.

## AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

## ”PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU-nro: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

## Puola

## 1. Nimi (nimet)

”Półtorak staropolski tradycyjny”

## 2. Tuotelaji

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

## 3. Rekisteröinnin perusteet

## 3.1 Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen:

- ☒ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.
- ☐ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Puolassa on valmistettu simaa yli 1 000 vuotta, minkä vahvistavat lukuisat historialliset lähteet. Ensimmäiset kirjalliset tiedot ovat peräisin 900-luvulta, ja 1600–1700-luvun julkaisuissa on tietoa erilaisista simatyypeistä. Vuosisatoja vanha tuotantotekniikka on muuttunut vain vähän. ”Półtorak staropolski tradycyjny” on yksi neljästä simatyypistä. Se valmistetaan perinteisten reseptien mukaisesti noudattaen tarkasti määritettyä hunajan ja veden suhdetta.

## 3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen:

- ☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.
- ☒ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Sana ”półtorak” on johdettu puolan lukusanasta ”1,5” (”półtora”). Se viittaa ”półtorakin” perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan simassa on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä. Nimi ilmentää siten tuotteen erityisluonnetta. Koska ”półtorak” tarkoittaa ainoastaan tiettytyypistä simaa, voidaan myös katsoa, että nimi on itsessään erityinen.

## 4. Kuvaus

## 4.1 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

”Półtorak staropolski tradycyjny” on hunajavierteestä käyttämällä valmistettu kirkas juoma, jolle on ominaista hunajainen aromi ja käytetyn raaka-aineen maku.

”Półtorak staropolski tradycyjny” makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita, humalaa ja hedelmämehuja. ”Półtorak staropolski tradycyjny” väri vaihtelee kullanvärisestä tumman meripihkan sävyyn sen mukaan, minkä tyyppistä hunajaa valmistuksessa on käytetty.

Półtorak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu.

”Półtorak staropolski tradycyjny” fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

- alkoholipitoisuus: 15–18 tilavuusprosenttia,
- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: yli 300 g/l,
- happojen kokonaismäärä omenahappona ilmaistuna: 3,5–8 g/l,
- haihtuvat hapot etikkahappona ilmaistuna enintään: 1,4 g/l,

- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 600 g/l,
- sokeriton uutosto: vähintään
  - 30 g/l
  - 35 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima,
- tuhka: vähintään 1,3 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima.

"Półtorak staropolski tradycyjny" valmistuksessa ei saa käyttää säilytys- tai stabilointiaineita eikä keinotekoisia väri- tai makuaineita.

4.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Raaka-aineet:

- aito mehiläishunaja, jolla on seuraavat ominaisuudet:
  - vesipitoisuus: enintään 20 prosenttia (m/m),
  - pelkistäviä sokereita: enintään 70 prosenttia (m/m),
  - sakkaroosia ja meleltsitoosia yhteensä: enintään 5 prosenttia (m/m),
  - happojen kokonaismäärä: 1 mol/l NaOH-liuosta per 100 g hunajaa: noin 1–5 ml,
  - 5-hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF): enintään 4,0 mg/100 g hunajaa.
- erityisesti simanvalmistuksessa käytettävää pintahiivaa, jonka ansiosta sima saavuttaa korkean alkoholipitoisuuden.
- yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa.
- hedelmämehua tai tuoreita hedelmiä.
- maataloustuotteena saatavaa etyylialkoholia tai hunajatislettä (mahdollisesti).
- viini- tai sitruunahappoa.

Valmistusmenetelmä:

1. vaihe:

Vierteen valmistusmenetelmä:

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä hunajavierrettä keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa.

Valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä hunaja liuotetaan kädenlämpöiseen veteen, jonka lämpötila on 20–30 °C.

"Półtorak staropolski tradycyjnyssa" on oltava yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) lopputuotteessa. Koska sokeria on liian paljon, jotta hiiva voisi toimia käymisprosessissa, valmistetaan vierre, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä ja johon voidaan lisätä yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa. Hedelmäsima valmistettaessa vähintään 30 prosenttia vedestä korvataan hedelmämeulla. Jotta voidaan säilyttää "półtorak staropolski tradycyjnylle" ominainen hunajan ja veden suhde, loput hunajasta lisätään käymisen loppuvaiheessa tai kypsytämisen aikana.

Kun valmistetaan simaa keitetystä vierteestä, huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen.

2. vaihe:

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila. Vierre on jäähdytettävä samana päivänä kuin se on valmistettu. Jäähdytykseen tarvittava aika riippuu jäähdytyslaitteiston tehokkuudesta. Jäähdytyksen avulla varmistetaan vierteen mikrobiologinen turvallisuus.

## 3. vaihe:

Hiivan lisääminen – Käymistankissa olevaan hunajavierteesen lisätään nesteeseen liuotettu hiiva.

## 4. vaihe:

- A. Voimakas käyminen: 6–10 päivää. Lämpötila pidetään 28 °C:ssa, jotta voidaan varmistaa, että käyminen etenee asianmukaisella tavalla.
- B. Hidas käyminen: 3–6 viikkoa. Hitaan käymisen aikana juoma saa sille ominaiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet.

Tässä vaiheessa voidaan lisätä loput hunajasta, jotta sitä on ”póltorakille” ominainen määrä.

## 5. vaihe:

Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.

Kun vienteen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia, se juoksutetaan toiseen astiaan niin, että sakka jää ensimmäisen astian pohjalle. Näin varmistetaan simalle ominaisten fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muodostuminen. Jos hiivasakka jätetään vienteen pohjalle hitaan käymisen jälkeen, tästä aiheutuva hiivan autolyysi (hajoaminen) heikentää siman aistinvaraisia ominaisuuksia.

## 6. vaihe:

Kypsyttäminen ja juoksutus (dekantointi) – jälkimmäinen toimenpide toistetaan tarpeen mukaan, jotta voidaan estää ei-toivotut prosessit sakassa (hiivan autolyysi). Kypsyttämisen aikana voidaan suorittaa eräitä teknisiä turvatoimenpiteitä, kuten pastörointi ja suodatus. Tässä vaiheessa voidaan lisätä loput hunajasta, jotta sitä on ”póltorakille” ominainen määrä (jos hunajaa ei ole lisätty jo käymisen loppuvaiheessa) Tämä vaihe on tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien muodostumisen kannalta olennainen.

”Póltorak staropolski tradycyjny” kypsymisaika on vähintään 3 vuotta.

## 7. vaihe:

Maustaminen – tässä valmistusvaiheessa lopputuote saa ”póltorak staropolski tradycyjnylle” ominaiset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet. Jotta voidaan varmistaa, että lopputuotteella on vaaditut aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, niitä voidaan korjata seuraavin toimenpitein:

- makeuttaminen hunajaa lisäämällä,
- yrtti- ym. mausteiden tai humalan lisääminen,
- maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin ja/tai hunajatisleen lisääminen; lisätyn alkoholin määrä lasketaan muuntamalla se hunajaekvivalentiksi,
- viini- tai sitruunahapon lisääminen.

Tämän vaiheen tarkoituksena on saada aikaan ”póltorak staropolski tradycyjny” luonteenomainen aromi, *bouquet*.

## 8. vaihe:

Sima pakataan yksittäispakkauksiin 18–25 °C:n lämpötilassa. ”Póltorak staropolski tradycyjny” pakkaamiseen suositellaan käytettäväksi perinteisiä astioita, esim. koripulloja, keraamisia astioita ja tammitynnyreitä.

#### 4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Tuotteen erityinen luonne:

”Póltorak staropolski tradycyjny” erityisluonne johtuu

- vienteen valmistusmenetelmästä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde),
- kypsyttämisestä,
- juoman fysikaalis-kemiallisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Vierteen valmistus (koostumus):

"Półtorak staropolski tradycyjny" erityisluonne perustuu erityisesti siman ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: simassa on yksi osa hunajaa ja puoli osaa vettä. Ainesosien oikea suhde sanelee kaikki myöhemmät valmistusvaiheet, joiden ansiosta "półtorak staropolski tradycyjny" -sima saa erityispiirteensä.

Kypsyttäminen:

Perinteisen vanhapuolalaisen reseptin mukaan tuote vaatii tietyn kypsyamisajan. "Półtorak staropolski tradycyjny" kypsyamis aika on vähintään 3 vuotta.

Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Noudattamalla kaikkia eritelmässä mainittuja valmistusvaiheita voidaan varmistaa, että lopputuloksena on maultaan ja aromiltaan ainutlaatuinen tuote. "Półtorak staropolski tradycyjny" poikkeuksellinen maku ja tuoksu johtuvat sokerin ja alkoholin mittasuhteista:

- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: yli 300 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 600 g/l,
- alkoholipitoisuus: 15–18 tilavuusprosenttia.

Valmistuksessa käytettävien ainesosien tarkasti määriteltyjen suhteiden ansiosta "półtorak staropolski tradycyjny" saa sille ominaisen viskositeetin ja juoksevuuden, jotka erottavat sen muista simatyypeistä.

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Erityyppisten simojen valmistuksella on Puolassa yli tuhatvuotiset, erittäin monipuoliset perinteet. Vuosisatojen saatossa on valmistusmenetelmien kehittymisen ja parantumisen myötä syntynyt useita erityyppisiä simajuomia. Niiden valmistuksen historia ulottuu Puolan valtion syntyhetkiin. Espanjalainen diplomaatti, kauppias ja matkailija Ibrahim Ibn Jakub mainitsee vuodelta 966 olevissa muistiinpanoissaan, että "Mieszko I:n maassa on runsaasti paitsi elintarvikkeita, lihaa ja kyntömaata myös simaa, joksi slaavien viinejä ja päihdyttäviä juomia kutsutaan" (Mieszko I oli Puolan ensimmäinen historiallinen hallitsija). Gallus Anonymus, joka kuvaa kronikassaan Puolan tapahtumia 1000- ja 1100-luvun vaihteessa, mainitsee niin ikään useaan otteeseen siman valmistuksen.

Myös Puolan kansalliseepoksessa, Adam Mickiewiczin teoksessa *Pan Tadeusz*, jossa kuvataan aateliston vaiheita vuosina 1811–1812, on paljon tietoa erityyppisistä simoista sekä niiden valmistuksesta ja käyttötavoista. Sima mainitaan usein myös Tomasz Zanin (1796–1855) runoissa ja Henryk Sienkiewiczin trilogiassa, jossa hän kuvaa tapahtumia 1600-luvun Puolassa (Tulella ja miekalla (1884), *Vedenpaisumus* (1886) ja *Herra Wolodyjowski*: I–II (1887 ja 1888)).

Puolalaisen keittotaidon perinteitä 1600–1700-luvulla käsittelevässä lähdeaineistossa esiintyy simaa koskevien yleisluontoisten mainintojen ohella jo mainintoja myös eri simatyypeistä. Valmistusmenetelmän mukaan eri simatyypeistä käytetään nimityksiä "półtorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak". Kukin niistä viittaa tiettytyyppiseen simaan, jonka valmistuksessa on käytetty tiettyä hunajan ja veden tai mehun sekoitusta ja jota on kypsytetty tietty aika. Półtorak-siman valmistusmenetelmä on ollut (vähäisin muutoksin) käytössä jo vuosisatoja.

Perinteinen koostumus:

Erityyppisten simojen perinteiset nimitykset ("półtorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak") ovat olleet Puolassa käytössä jo vuosisatoja, ja ne ovat säilyneet kuluttajien tiedossa tähän päivään asti. Toisen maailmansodan päättymisen jälkeen ryhdyttiin valmistelemaan lainsäädäntöä, jolla perinteiset simatyypit jaetaan neljään ryhmään. Jaottelu vahvistettiin Puolan lainsäädännössä vuonna 1948 annetulla lailla viinien, rypälemehujen ja simojen valmistuksesta ja näiden tuotteiden myynnistä ("Ustawa o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrotach tymi produktami", Puolan tasavallan virallinen lehti 18.11.1948). Laissa vahvistetaan simojen valmistusta koskevat säännökset, joissa määritellään tiukasti hunajan ja veden suhde sekä valmistusmenetelmää koskevat vaatimukset. "Półtorakin" osalta veden ja hunajan suhde määritellään seuraavasti: "Nimitystä 'półtorak' voidaan käyttää ainoastaan simasta, jonka valmistuksessa on käytetty yksi tilavuusmitta luonnonhunajaa ja puoli mittaa vettä."

Kaksi vierteen valmistusmenetelmää:

Perinteisten simojen valmistukseen käytettävä vierre voidaan valmistaa kahdella tavalla: keittämällä (kuumentamalla) tai jättämällä pois tämä vaihe. Näiden kahden valmistusmenetelmän välillä on tehty ero monissa kirjallisissa lähteissä, kuten seuraavissa:

— "Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów", Fr. Józef Ambrożewicz, Varsova, 1891. Tässä teoksessa kuvataan kahta siman valmistusmenetelmää.

"Simaa voidaan valmistaa hunajasta kahdella tavalla:

- 1) tulen avulla eli keittämällä tai kuumentamalla,
- 2) ilman tulta eli keittämättä."

— "Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje", Teofil Ciesielski, julkaistu Lvivissä vuonna 1892. Teoksessa luokitellaan simat sen mukaan, miten vierre valmistetaan käymistä varten:

"Hunajasta voidaan valmistaa juomaa kahdella tavalla:

- a) tulen avulla, toisin sanoen keittämällä tai kuumentamalla,
- b) kylmällä menetelmällä."

— "Mała encyklopedia rolnicza", julkaisija Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varsova, vuonna 1964. Teoksen sivulla 410 kuvataan simojen jakautuminen luokkiin:

"Vierteen valmistusmenetelmän mukaan on **kylmästä vierteestä** valmistettuja simoja, joita valmistettaessa vierrettä ei ole kuumennettu, ja **keitetystä vierteestä** valmistettuja simoja, joita valmistettaessa vierre on kuumennettu (keitetty)."

---



ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**FI**