

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 216/15)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N° UE: TSG-PL-0033-AM02 — 11.1.2019

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Nom du groupement: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Tél. +48 222434176

Courriel: office@zpprw.pl

Le Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa est la principale organisation représentant le secteur viticole en Pologne. Elle regroupe des producteurs de produits fermentés, y compris d'hydromels. Il s'agit d'une entité indépendante, créée par les membres du Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo - Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, qui a demandé l'enregistrement de la dénomination en tant que spécialité traditionnelle garantie (STG).

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la (des) modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Méthode de production
- Autres. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

Au point 3.2, la phrase:

«La dénomination "trójniak" est dérivée du chiffre "3" ("trzy" en polonais) et directement liée à la composition et au mode de production historiques du "trójniak", la proportion d'eau et de miel dans le moût de miel devant être de 1 mesure de miel pour 2 mesures d'eau.»

est remplacée par la phrase:

«Le terme "trójniak" est dérivé du chiffre "3" ("trzy" en polonais) et directement lié à la composition et au mode de production historiques du "trójniak staropolski tradycyjny", la proportion d'eau et de miel dans l'hydromel devant être de 1 mesure de miel pour 2 mesures d'eau.»

L'information selon laquelle le mot «trójniak» est lié à la proportion d'eau et de miel dans le moût d'hydromel est ainsi rétablie. Une mention indiquant que la base est la proportion d'eau et de miel dans l'hydromel a été insérée. Cette modification est de nature formelle et n'a pas d'incidence sur la spécificité du produit. Elle découle du fait que, conformément à la législation nationale en vigueur dès 1948, «seul l'hydromel obtenu à partir d'un volume de miel naturel et de deux volumes d'eau peut être dénommé "trójniak"». Le miel d'abeille est ajouté au cours du processus de production, pas seulement à l'étape de la préparation du moût. Il convient par conséquent de tenir compte de la proportion de miel et d'eau, ou de jus, dans l'hydromel fini.

Description du produit

La phrase:

«Le goût du "trójniak staropolski tradycyjny" peut être enrichi par l'adjonction d'épices.»

est remplacée par la phrase:

«Le goût du "trójniak staropolski tradycyjny" peut être enrichi par l'adjonction d'épices, de houblon et de jus de fruits.»

Cette modification est de nature formelle. Le cahier des charges prévoyait à l'origine la possibilité d'ajouter du jus de fruits lors de la fabrication de «trójniak staropolski tradycyjny». Il convient dès lors de prendre en considération l'influence des jus sur le goût du produit. Il est donc proposé d'étendre la rubrique «Matières premières» pour inclure le houblon, afin de prendre également en considération l'influence du houblon sur le goût du «trójniak staropolski tradycyjny».

La phrase suivante est ajoutée:

«En fonction de la méthode utilisée pour la préparation du moût, on distingue deux types de "trójniak staropolski tradycyjny": stérilisé et non stérilisé.»

Le «trójniak staropolski tradycyjny» existe sous deux formes: stérilisé et non stérilisé. Le cahier des charges ne prenait à l'origine que la forme stérilisée en considération. La modification proposée a pour objectif de prendre également la forme non stérilisée en compte dans le cahier des charges. Cette modification est justifiée par des ouvrages historiques. Les informations figurant dans des sources littéraires du XIX^e siècle [entre autres, *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów* (Meilleures méthodes de stérilisation des différents types de miel), de Józef Ambrożewicz, 1891, et *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* (Miodosytnictwo, ou l'art de transformer le miel et les fruits en boissons), de Teofil Ciesielski, 1892] montrent que les boissons à base d'hydromel étaient élaborées selon deux méthodes: soit par mise en œuvre d'un processus de cuisson, soit sans recours à un traitement thermique. De plus, l'ouvrage *Mała encyklopedia rolnicza* de 1964 établit également la distinction entre hydromels stérilisés et hydromels non stérilisés.

Si la fabrication d'hydromels non stérilisés est une tradition pluriséculaire, elle n'en constitue pas moins un processus difficile sur le plan technologique eu égard à la préparation du moût sans traitement thermique de ce dernier. Le risque élevé de contamination du moût, en particulier au cours de la fermentation et de la stabilisation, a entraîné l'abandon de cette méthode. Elle a toutefois été remise à l'honneur ces dernières années, et c'est pourquoi il convient de la considérer, dans le cahier des charges du produit, comme équivalente à la production d'hydromels stérilisés.

La méthode de production des deux types d'hydromel diffère uniquement par la méthode de préparation du moût. Dans le cas des hydromels non stérilisés, la préparation est effectuée sans recours à des températures élevées, tandis que le moût destiné à la production d'hydromels stérilisés est chauffé. Les étapes suivantes du processus technologique sont les mêmes pour les deux types de produit.

Méthode de production

Dans la rubrique «Matières premières», le tiret:

«Herbes et épices: clou de girofle, cannelle, noix de muscade ou gingembre»

est remplacé par le texte suivant:

«Herbes et épices ou houblon».

La modification proposée vise à élargir l'éventail des épices utilisées (par rapport aux quatre épices mentionnées pour la dénomination dans le cahier des charges d'origine) et à autoriser l'adjonction de houblon. Elle se justifie historiquement, le houblon et un grand nombre d'épices étant alors mentionnés à partir du XIX^e siècle dans des publications spécialisées. La législation nationale de 1948 autorisait des ajouts conformes à la proposition de modification.

Le tiret suivant est ajouté: «Acide tartrique ou acide citrique».

La prise en considération de l'utilisation d'acide tartrique ou d'acide citrique est justifiée par des raisons technologiques. Ce traitement est attesté historiquement - la législation nationale de 1948 l'autorisait déjà.

Dans la rubrique «Méthode de production», étape 1, dans le corps du texte, la phrase:

«Stérilisation (brassage) du moût de miel à une température de 95 à 105 °C, celui-ci étant constitué de 1 volume de miel pour 2 volumes d'eau (éventuellement d'eau et de jus de fruits), auxquels on peut ajouter des herbes et épices»

est remplacée par le texte suivant:

«Préparation du moût de miel:

Dans le cas des hydromels non stérilisés, le miel d'abeilles est dissout dans de l'eau tiède, à une température de 20 à 30 °C.

Les hydromels stérilisés sont quant à eux fabriqués par stérilisation (brassage) du moût de miel à une température de 95 à 105 °C.

La proportion de miel et d'eau à respecter pour le "trójniak" est la suivante: 1 volume de miel pour 2 volumes d'eau (éventuellement d'eau et de jus de fruits), auxquels on peut ajouter des herbes et épices ou du houblon.»

La modification proposée tient compte des différences dans la préparation du moût de miel lors de la fabrication d'hydromels stérilisés et non stérilisés, dont l'objectif est de préparer le moût de miel en dissolvant le miel dans de l'eau tiède.

La mention indiquant la signification des proportions de miel et d'eau dans le moût de miel a été supprimée, ce qui correspond aux modifications apportées au point 3.2.

La possibilité d'ajouter du houblon en plus des herbes et épices est en outre désormais prévue (dans la dernière phrase). Cette modification découle du complément apporté à la liste des matières premières autorisées.

La phrase:

«Respect scrupuleux de la proportion d'eau et de miel et obtention de l'extrait requis dans une bouilloire à moût équipée d'une chemise à vapeur. Cette méthode de brassage empêche la caramélisation des sucres.»

est remplacée par le texte suivant:

«Dans le cas des hydromels stérilisés, respect scrupuleux de la proportion d'eau et de miel et obtention de l'extrait requis dans une bouilloire à moût équipée d'une chemise à vapeur. Cette méthode de brassage empêche la caramélisation des sucres.»

L'information indiquant que cette question concerne les hydromels stérilisés est ajoutée. L'obligation d'utiliser des bouilloires à moût équipées d'une chemise à vapeur ne s'applique pas dans le cas des hydromels non stérilisés — lors de la préparation du moût à froid, les sucres ne sont pas caramélisés.

Dans la rubrique «Méthode de production», étape 2, la phrase:

«Refroidissement du moût jusqu'à une température de 20-22 °C, température optimale pour la multiplication des levures.»

est remplacée par la phrase:

«Refroidissement du moût jusqu'à une température de 20-22 °C, température optimale pour la multiplication des levures, dans le cas des hydromels stérilisés.»

Cette modification a pour but d'indiquer qu'un refroidissement du moût est effectué dans le cas de la production d'hydromels stérilisés. Le moût des hydromels non stérilisés ne nécessite pas ce traitement en raison de la faible température à laquelle a lieu sa préparation.

Dans la rubrique «Méthode de production», étape 5, la phrase:

«Soutirage [*odciąg*] du moût fermenté surnageant au-dessus des lies.»

est remplacée par la phrase:

«Soutirage [*obciąg*] du moût fermenté surnageant au-dessus des lies.»

Le mot polonais «*odciąg*» est remplacé par le mot correct pour désigner le traitement, à savoir «*obciąg*» (soutirage), permettant ainsi de corriger une faute de frappe. La rubrique «Méthode de production», étape 7, est complétée en conséquence, en vue d'étendre la liste des matières premières autorisées pour inclure le houblon, l'acide tartrique ou citrique.

Le tiret:

«d'extraits d'herbes et d'épices»

est remplacé par le tiret suivant:

«d'extraits d'herbes et d'épices ou de houblon».

Le tiret suivant est ajouté:

«d'acide tartrique ou d'acide citrique».

Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit

Dans la rubrique «Caractère spécifique du produit», la phrase:

«Le caractère spécifique du «*trójniak staropolski tradycyjny*» résulte en particulier de l'application et de l'observation rigoureuse de la proportion voulue d'eau et de miel dans le moût de miel, qui est de 1 mesure de miel pour 2 mesures d'eau.»

est remplacée par la phrase suivante:

«Le caractère spécifique du «*trójniak staropolski tradycyjny*» résulte en particulier de l'application et de l'observation rigoureuse de la proportion voulue d'eau et de miel dans l'hydromel, qui est de 1 mesure de miel pour 2 mesures d'eau.»

Une mention indiquant que l'élément fondamental est la proportion d'eau et de miel dans l'hydromel, et non dans le moût d'hydromel, a ainsi été insérée, ce qui fait écho aux changements apportés au point 3.2.

Dans la rubrique «Caractère spécifique du produit», au point «Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques», le tiret:

«– sucres réducteurs après inversion: > 65-120 g/l»

est remplacé par le tiret suivant:

«– sucres réducteurs après inversion: entre 65 et 120 g/l».

Une correction formelle nécessaire est ainsi introduite. Par cette modification (suppression d'un mot inutile en polonais), les valeurs correspondent à présent aux paramètres physicochimiques caractéristiques du «*trójniak staropolski tradycyjny*» indiqués dans le cahier des charges.

La description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel a été complétée par des citations attestant du caractère traditionnel des deux méthodes de préparation du moût permettant la fabrication d'hydromels stérilisés et d'hydromels non stérilisés.

De plus, une correction de la dénomination est apportée dans le corps du texte. Le terme «*trójniak*» a été remplacé par la dénomination actuelle, à savoir «*trójniak staropolski tradycyjny*», aux endroits correspondants.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N° UE: TSG-PL-0033-AM02 — 11.1.2019

Pologne

1. Dénomination(s)

«Trójniak staropolski tradycyjny»

2. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3. Motifs de l'enregistrement

3.1. Il s'agit d'un produit:

- qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;
- qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Les hydromels sont produits sur le territoire de la Pologne depuis plus de mille ans, ce qu'attestent de nombreuses sources historiques. Les premières évocations dans la littérature datent du X^e siècle et on peut trouver des informations concernant ces boissons alcoolisées et leurs différents types dans des publications des XVII^e et XVIII^e siècles. La technique de production utilisée depuis des siècles n'a subi que de légères modifications. Le «trójniak staropolski tradycyjny» est l'un des quatre types d'hydromel existants. Il est fabriqué selon des recettes traditionnelles, dans le respect de proportions strictement définies entre miel d'abeille et eau.

3.2. Il s'agit d'une dénomination:

- traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;
- indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

Le terme «trójniak» est dérivé du chiffre «3» («trzy» en polonais) et directement lié à la composition et au mode de production historiques du «trójniak staropolski tradycyjny», la proportion d'eau et de miel dans l'hydromel devant être de 1 mesure de miel pour 2 mesures d'eau. Il reflète ainsi les caractéristiques spécifiques du produit. Étant donné que le terme «trójniak staropolski tradycyjny» est utilisé exclusivement pour désigner un type particulier d'hydromel, cette dénomination doit également être reconnue comme spécifique en elle-même.

4. Description

4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Le «trójniak staropolski tradycyjny» est un hydromel, une boisson claire obtenue par fermentation du moût de miel et se distinguant par un arôme et un goût de miel caractéristiques de la matière première utilisée.

Le goût du «trójniak staropolski tradycyjny» peut être enrichi par l'adjonction d'épices, de houblon et de jus de fruits. Sa couleur peut aller du paille clair à l'ambre foncé selon la variété de miel d'abeille utilisée pour le produire.

En fonction de la méthode utilisée pour la préparation du moût, on distingue deux types de «trójniak staropolski tradycyjny»: le «dwójniak staropolski tradycyjny» stérilisé et le «dwójniak staropolski tradycyjny» non stérilisé.

Paramètres physicochimiques caractéristiques de l'hydromel «trójniak staropolski tradycyjny»:

- titre alcoométrique compris entre 12 et 15 % vol.,
- sucres réducteurs après inversion compris entre 65 et 120 g/l,
- acidité totale exprimée en grammes d'acide malique comprise entre 3,5 et 8 g/l,

- acidité volatile exprimée en grammes d'acide acétique inférieure ou égale à 1,4 g/l,
- sucres totaux ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, exprimé en %, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 323,
- extrait non réducteur supérieur ou égal à:
 - 20 g/l,
 - 25 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits,
- quantité de cendre supérieure ou égale à 1,3 g/l, dans le cas de l'hydromel aux fruits.

L'utilisation de conservateurs, de stabilisants, de colorants ou d'arômes artificiels est interdite lors de la fabrication de «trójniak staropolski tradycyjny».

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

Matières premières:

- Miel d'abeille naturel répondant aux critères suivants:
 - teneur en eau inférieure ou égale à 20 % (m/m),
 - teneur en sucres réducteurs supérieure ou égale à 70 % (m/m),
 - teneur combinée en saccharose et mélézitose inférieure ou égale à 5 % (m/m),
 - acidité totale — solution de NaOH 1 mol/l pour 100 g de miel: fourchette de 1 à 5,
 - teneur en 5-hydroxyméthylfurfural (HMF), en mg/100 g de miel, inférieure ou égale à 4,0.
- Levures spéciales hydromel à forte atténuation, autrement dit, capables de transformer une forte proportion de sucre en alcool.
- Herbes et épices ou houblon.
- Jus de fruits naturels ou fruits frais.
- Acide tartrique ou acide citrique.

Méthode de production:

Étape 1

Préparation du moût de miel:

Dans le cas des hydromels non stérilisés, le miel d'abeilles est dissout dans de l'eau tiède, à une température de 20 à 30 °C.

Les hydromels stérilisés sont quant à eux fabriqués par stérilisation (brassage) du moût de miel à une température de 95 à 105 °C.

La proportion de miel et d'eau à respecter pour le «trójniak» est la suivante: 1 volume de miel pour 2 volumes d'eau (éventuellement d'eau et de jus de fruits), auxquels on peut ajouter des épices ou du houblon. Pour produire de l'hydromel aux fruits, on remplace au moins 30 % du volume d'eau par du jus de fruits.

Dans le cas des hydromels stérilisés, respect scrupuleux de la proportion d'eau et de miel et obtention de l'extrait requis dans une bouilloire à moût équipée d'une chemise à vapeur. Cette méthode de brassage empêche la caramélisation des sucres.

Étape 2

Refroidissement du moût jusqu'à une température de 20-22 °C, température optimale pour la multiplication des levures, dans le cas des hydromels stérilisés. Le moût doit être refroidi le jour de la production. Le temps de refroidissement dépend de l'efficacité du refroidisseur. Le refroidissement garantit l'innocuité microbiologique du moût.

Étape 3

Préparation du mélange moût-levain — Ensemencement du moût de miel avec une solution de levure dans une cuve de fermentation.

Étape 4

A. Fermentation tumultueuse: 6 à 10 jours. Le maintien de la température à 28 °C garantit le bon déroulement du processus de fermentation.

B. Fermentation douce: 3 à 6 semaines. La période de fermentation douce permet d'obtenir les caractéristiques physicochimiques voulues.

Étape 5

Soutirage du moût fermenté surnageant au-dessus des lies.

Après obtention d'un titre alcoométrique d'au moins 12 % vol, il faut procéder à un soutirage avant vieillissement. Cette opération garantit l'obtention des caractéristiques physicochimiques et organoleptiques voulues. Le fait de laisser le moût fermenté sur les lies au-delà de la période de fermentation douce a une incidence négative sur les propriétés organoleptiques, due au phénomène de l'autolyse des levures.

Étape 6

Vieillessement (maturation) et siphonnage (décantation) — Renouvellement de l'opération selon les besoins, en vue d'empêcher que des phénomènes indésirables ne se produisent dans les lies (autolyse des levures). Il est possible de procéder durant le vieillissement à des opérations telles que la pasteurisation ou le filtrage. Cette étape est essentielle à l'obtention des caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit.

La période de vieillissement du «trójniak staropolski tradycyjny» doit être d'au moins 1 an.

Étape 7

Assaisonnement (composition) — Cette étape concerne la préparation d'un produit final possédant les caractéristiques organoleptiques et physicochimiques propres au «trójniak staropolski tradycyjny». Aux fins du respect des paramètres requis, il est possible de corriger les propriétés organoleptiques et physicochimiques du produit par l'ajout:

- de miel d'abeille pour édulcorer l'hydromel,
- d'extraits d'herbes et d'épices ou de houblon,
- d'acide tartrique ou d'acide citrique.

L'objectif de cette étape est l'obtention d'un produit présentant le bouquet caractéristique du «trójniak staropolski tradycyjny».

Étape 8

Conditionnement à chaud dans des emballages unitaires, à une température comprise entre 55 et 60 °C. Il est recommandé de présenter le «trójniak staropolski tradycyjny» dans des emballages traditionnels, comme la dame-jeanne, les emballages céramiques ou les tonneaux en chêne.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Caractère spécifique du produit:

Le caractère spécifique du «trójniak staropolski tradycyjny» est déterminé par:

- la préparation du moût (composition et proportion des matières premières),
- le vieillissement et la maturation,
- les caractéristiques physicochimiques et organoleptiques.

Préparation du moût (composition et proportion des matières premières):

Le caractère spécifique du «trójniak staropolski tradycyjny» résulte en particulier de l'application et de l'observation rigoureuse de la proportion voulue d'eau et de miel dans l'hydromel, qui est de 1 mesure de miel pour 2 mesures d'eau. Cette proportion conditionne l'ensemble des autres étapes de production du «trójniak staropolski tradycyjny» qui lui confèrent ses caractéristiques exceptionnelles.

Vieillessement et maturation:

Conformément à la vieille recette traditionnelle polonaise, le caractère du produit dépend du respect de la durée prévue de vieillissement et de maturation. Dans le cas du «trójniak staropolski tradycyjny», cette durée est d'au moins 1 an.

Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques:

Le respect de toutes les étapes de production décrites dans le cahier des charges garantit l'obtention d'un produit au goût et à l'arôme uniques. Le goût et l'odeur exceptionnels du «trójniak staropolski tradycyjny» découlent de sa teneur spécifique en sucre et en alcool:

- sucres réducteurs après inversion compris entre 65 et 120 g/l,
- sucres totaux ajoutés au titre alcoométrique volumique acquis, exprimé en %, lui-même multiplié par 18: valeur supérieure ou égale à 323,
- titre alcoométrique compris entre 12 et 15 % vol.

Grâce aux proportions d'ingrédients rigoureusement définies qui sont appliquées pour la production du «trójniak staropolski tradycyjny», cet hydromel possède une consistance liquide et visqueuse typique qui le distingue des autres variétés d'hydromel.

Méthode de production traditionnelle:

En Pologne, la production d'hydromel est une tradition millénaire et elle se caractérise par une grande diversité. La méthode de production a été développée et perfectionnée au fil des siècles, ce qui fait que de nombreux hydromels différents ont vu le jour. L'origine de la production remonte aux débuts de l'État polonais. En 966, le diplomate, marchand et voyageur espagnol Ibrahim ibn Yaqub rapporte dans ses récits que, «dans le pays de Mieszko I^{er}, on trouve en abondance — à côté des denrées alimentaires, des viandes et des terres arables — de l'hydromel, nom que l'on donne aux vins slaves et boissons enivrantes» (Mieszko I^{er} est le premier souverain de Pologne). Les chroniques de Gallus Anonymus, qui a retracé l'histoire de la Pologne au tournant des XI^e et XII^e siècles, mentionnent également, à plusieurs reprises, la production d'hydromel.

Le poème épique *Pan Tadeusz* de l'auteur Adam Mickiewicz, dans lequel il dépeint la noblesse polonaise des années 1811 et 1812, regorge d'informations concernant la production et les habitudes de consommation de l'hydromel, ainsi que les différents types d'hydromel existants. On trouve également des mentions relatives à l'hydromel dans les poèmes de Tomasz Zan (1796-1855), ainsi que dans la trilogie composée par Henryk Sienkiewicz, laquelle décrit l'histoire de la République de Pologne au XVII^e siècle (*Ogniem i mieczem*, publié en 1884, *Potop*, publié en 1886, et *Pan Wołodyjowski*, publié en 1887 et en 1888).

Les textes décrivant la tradition culinaire polonaise aux XVII^e et XVIII^e siècles contiennent non plus seulement de simples mentions générales au sujet de l'hydromel, mais également des informations sur les différents types d'hydromel. On les dénommait, en fonction de la méthode de production, «półtorak», «dwójniak», «trójniak» ou «czwórniak». Chacune de ces dénominations correspond à un type d'hydromel différent, produit conformément à des proportions de miel et d'eau (ou de jus) et à une durée de vieillissement spécifiques. La méthode de production du «trójniak staropolski tradycyjny» est la même depuis des siècles, à quelques petites modifications près.

Composition traditionnelle:

La répartition traditionnelle de l'hydromel («półtorak», «dwójniak», «trójniak» et «czwórniak») existe en Pologne depuis plusieurs siècles et est toujours présente aujourd'hui dans l'esprit des consommateurs. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, on a cherché à réglementer juridiquement la répartition traditionnelle de l'hydromel en quatre catégories. Cette dernière a finalement été inscrite dans le droit interne en 1948 par la loi relative à la production de vin, de moût de raisins et d'hydromel ainsi qu'au commerce de ces produits (journal officiel de la République de Pologne du 18 novembre 1948). Cette loi prévoit des dispositions concernant la production d'hydromel et établit les proportions de miel et d'eau ainsi que les exigences technologiques applicables. La définition du rapport eau-miel dans le «trójniak staropolski tradycyjny» est libellée comme suit: «Seul l'hydromel obtenu à partir d'un volume de miel naturel et de deux volumes d'eau peut être dénommé "trójniak"».

Deux méthodes de préparation du moût:

Le moût destiné à la production d'hydromels traditionnels peut être préparé de deux manières: soit par brassage (stérilisation), soit en omettant l'étape de la stérilisation. De nombreux ouvrages distinguent les deux méthodes de production, par exemple:

- *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów* (Meilleures méthodes de stérilisation des différents types de miel), dont l'auteur est le prêtre Józef Ambrożewicz et qui a été publié à Varsovie en 1891. Cet ouvrage présente les deux manières de fabriquer de l'hydromel.

«Il existe deux façons de produire de l'hydromel à partir de miel:

- 1) par l'action du feu, à savoir par brassage ou cuisson,

- 2) sans le feu, à savoir sans cuisson.»
- *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* (Miodosytnictwo, ou l'art de transformer le miel et les fruits en boissons), ouvrage de Teofil Ciesielski, publié à Lwów en 1892, qui présente la répartition des hydromels selon le mode de préparation du moût de miel qui sera fermenté:
- «Il y a deux manières de produire des boissons à base de miel, à savoir:
- a) par l'action du feu, c'est-à-dire par brassage ou cuisson,
 - b) à froid.»
- *Mała encyklopedia rolnicza* (Petite encyclopédie agricole), ouvrage publié aux éditions Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, à Varsovie en 1964. Il décrit, à la page 410, la manière dont sont répartis les miels:
- «En fonction du mode de préparation du moût de miel, on distingue les miels non stérilisés, obtenus à partir du moût non cuit, et les miels stérilisés (brassés), obtenus à partir du moût stérilisé (cuit, brassé).»
-