

**Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2020/C 214/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA KOJA NIJE MANJA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012**

**„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”**

**EU br.: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019.**

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Naziv skupine: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adresa: ul. Świętokrzyska 20  
00-002 Warszawa  
POLSKA/POLJSKA

Tel. +48 222434176

e-pošta: office@zpprw.pl

Le Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa glavna je organizacija koja predstavlja vinogradarski sektor u Poljskoj. Organizacija okuplja proizvođače fermentiranih proizvoda koji uključuju i medovine. Radi se o neovisnom tijelu koje čine članovi Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, koja je podnijela zahtjev za registraciju naziva za zajamčeno tradicionalni proizvod (ZTS).

**2. Država članica ili treća zemlja**

Poljska

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Metoda proizvodnje
- Ostalo: Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna obilježja proizvoda

**4. Vrsta izmjene**

- Izmjena specifikacije registriranog ZTS-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

**5. Izmjena/izmjene**

U odjeljku 3.2. rečenica:

„Naziv ‚półtorak’ izveden je iz riječi za broj ‚1,5’ (na poljskom jeziku: ‚półtora’) te je izravno povezan s povijesnim sastavom i načinom proizvodnje medovine ‚półtorak staropolski tradycyjny’ jer omjer vode i meda u medovini mora biti 1/2:2.”

(1) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

zamjenjuje se rečenicom:

„Pojam ‚póltorak‘ izveden je iz riječi za broj ‚1,5‘ (na poljskom jeziku: ‚póltora‘) te je izravno povezan s povijesnim sastavom i načinom proizvodnje medovine ‚póltora‘ jer omjer vode i meda u medovini mora biti 1/2:2.”

Time se riječ „póltorak” povezuje s omjerom vode i meda u moštu medovine. Dodan je izraz kojim se navodi da je temelj omjer vode i meda u medovini, odnosno krajnjem proizvodu. Navedena je izmjena tek formalnost i ne utječe na posebnost proizvoda. Proizlazi iz činjenice da, u skladu s nacionalnim zakonodavstvom koje je na snazi od 1948., „samo medovina koja se dobiva od vode i prirodnog meda u omjeru 1/2:2 može nazivati „póltorak”. Pčelinji med dodaje se tijekom cijele proizvodnje, a ne samo tijekom faze pripreme mošta. Stoga je potrebno uzeti u obzir omjer meda i vode ili soka u krajnjem proizvodu – medovini.

#### Opis proizvoda

Rečenica:

„Okus medovine ‚póltorak staropolski tradycyjny‘ može se obogatiti dodavanjem začina.”

zamjenjuje se rečenicom:

„Okus medovine ‚póltorak staropolski tradycyjny‘ može se obogatiti dodavanjem začina, hmelja i voćnog soka.”

Radi se o formalnoj izmjeni. Specifikacijom je predviđena mogućnost dodavanja voćnog soka tijekom proizvodnje medovine „póltorak staropolski tradycyjny”. Dakle, potrebno je uzeti u obzir utjecaj soka na okus proizvoda. Stoga se predlaže proširenje rubrike „Sirovine” uključivanjem hmelja kako bi se uzeo u obzir i utjecaj hmelja na okus medovine „póltorak staropolski tradycyjny”.

Umeće se sljedeće:

„Ovisno o upotrijebljenoj metodi za pripremu mošta razlikujemo dvije vrste medovine ‚póltorak staropolski tradycyjny‘: steriliziranu i nesteriliziranu.”

Postoje dvije vrste medovine „póltorak staropolski tradycyjny”: sterilizirana i nesterilizirana. Specifikacijom je bila obuhvaćena samo sterilizirana verzija. Cilj je predložene izmjene uključiti nesteriliziranu medovinu u specifikaciju. Ta je izmjena opravdana povijesnim djelima. Podaci iz književnih izvora iz 19. stoljeća (među ostalim, „Najdokładniejszy sposób sycenia różnyh gatunków miodów” („Najbolje metode sterilizacije različitih vrsta meda”), autora Józefa Ambroźewicza iz 1891., te „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje” („Miodosytnictwo, ili umjetnost pretvaranja meda i voća u piće”) Teofila Ciesielskija iz 1982. ukazuju na to da su se pića na bazi meda proizvodila na dva načina: prokuhavanjem ili bez termičke obrade. U djelu „Mała encyklopedia rolnicza” („Mała poljoprivredna enciklopedija”) iz 1964. utvrđena je razlika između steriliziranih i nesteriliziranih medovina.

Iako je proizvodnja nesterilizirane medovine višestoljetna tradicija, radi se o složenom tehnološkom postupku u pogledu pripreme mošta bez njegove termičke obrade. Visoki rizik od kontaminacije mošta, posebno tijekom fermentacije i stabilizacije, doveo je do odustajanja od te metode. Metoda se ponovno počela upotrebljavati posljednjih godina, stoga ju je u specifikaciji proizvoda potrebno smatrati jednakovrijednom proizvodnji sterilizirane medovine.

Metoda proizvodnje dviju vrsta medovine (sterilizirane i nesterilizirane) razlikuje se jedino u načinu pripreme mošta. Kod nesterilizirane medovine priprema se obavlja bez upotrebe visoke temperature, dok se mošt namijenjen proizvodnji sterilizirane medovine zagrijava. Naredne faze tehnološkog postupka iste su za obje vrste proizvoda.

#### Metoda proizvodnje

U rubrici „Sirovine” alineja:

„Bilje i začini: klinčić, cimet, muškadni oraščić ili đumbir”

zamjenjuje se sljedećim:

„Bilje i začini ili hmelj”

Cilj je predložene izmjene proširiti lepezu upotrijebljenih začina (u odnosu na navedena četiri začina za naziv u originalnoj specifikaciji) i odobriti dodavanje hmelja. Dodavanje hmelja povijesno je opravdano jer se hmelj i velik broj začina spominju od 19. stoljeća u specijaliziranim časopisima. Nacionalnim zakonodavstvom iz 1948. odobreni su dodaci u skladu s prijedlogom izmjene.

Alineja:

„Etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla (prema potrebi)”

zamjenjuje se sljedećim:

„Etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla ili destilat meda (prema potrebi).”

Osim etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla dopušteno je dodati i destilat meda koji je proizvod visoke kvalitete čija upotreba ima pozitivan učinak na okus medovine.

Dodaje se sljedeća alineja: „Vinska ili limunska kiselina”.

Uzimanje vinske ili limunske kiseline u obzir opravdano je tehnološkim razlozima. takva je obrada i povijesno potvrđena. Naime, odobrena je i nacionalnim zakonodavstvom iz 1948.

U rubrici „Metoda proizvodnje” „Faza 1” rečenica:

„Sterilizacija (varenje) mošta od meda na temperaturi od 95 °C do 105 °C”

zamjenjuje se rečenicom:

„Priprema mošta od meda:

Sterilizirana se medovina pak proizvodi sterilizacijom (varenjem) mošta od meda pri temperaturi od 95 °C do 105 °C.

Kod nesterilizirane medovine pčelinji med otapa se u mlakoj vodi pri temperaturi od 20 °C do 30 °C.”

Cilj je te izmjene uključiti podatke koji se odnose na dva načina izrade mošta od meda za proizvodnju medovine kojima se dobiva sterilizirana ili nesterilizirana medovina.

U rubrici „Metoda proizvodnje”, „Faza 1”, rečenica:

„Budući da je koncentracija šećera previsoka da bi kvasac mogao djelovati u procesu fermentacije, mošt se priprema u sljedećem omjeru: omjer meda i vode 1:2, kojima se mogu dodati bilje i začini.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Budući da je koncentracija šećera previsoka da bi kvasac mogao djelovati u procesu fermentacije, mošt se priprema u sljedećem omjeru: omjer meda i vode 1:2, kojima se mogu dodati bilje i začini ili hmelj.”

Na taj je način obuhvaćena mogućnost dodavanja hmelja uz bilje i začine. Navedena izmjena proizlazi iz dopune popisa odobrenih sirovina.

Rečenica:

„Omjer vode i meda potrebno je strogo poštovati, a ekstrakt se dobiva u kotlu za mošt s parnim omotačem.”

zamjenjuje se rečenicom:

„Kod sterilizirane medovine omjer vode i meda potrebno je strogo poštovati, a ekstrakt se dobiva u kotlu za mošt s parnim omotačem.”

Dodaje se podatak kojim se ukazuje na to da se to odnosi na steriliziranu medovinu. Obveza upotreba kotlova za mošt s parnim omotačem ne primjenjuje se kod nesterilizirane medovine s obzirom na to da tijekom hladne pripreme mošta ne dolazi do karameliziranja šećera.

U rubrici „Metoda proizvodnje”, „Faza 2” rečenica:

„Hlađenje mošta na temperaturu od 20 °C do 22 °C koja je optimalna za razmnožavanje kvasca.”

zamjenjuje se rečenicom:

„U slučaju sterilizirane medovine mošt se hladi na temperaturu od 20 °C do 22 °C koja je optimalna za razmnožavanje kvasca.”

Cilj je te izmjene navesti da se hlađenje mošta provodi kod proizvodnje sterilizirane medovine. Mošt nesterilizirane medovine ne zahtijeva takvu obradu jer se priprema na niskoj temperaturi.

U rubrici „Metoda proizvodnje”, Faza 5. rečenica na poljskom:

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego. (Procjeđivanje fermentiranog mošta na čijem se dnu skuplja talog.)”

zamjenjuje se rečenicom na poljskom:

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

Poljska riječ „odciąg” zamjenjuje se ispravnom riječju kojom se označava obrada, odnosno, riječju „obciąg” (procjeđivanje), čime se ispravlja pogreška u pisanju.

Rubrika „Metoda proizvodnje”, „Faza 7” dopunjena je proširenjem popisa dopuštenih sirovina kako bi se u popis uključili hmelj, vinska ili limunska kiselina i destilat meda.

Alineja:

„ekstrakta bilja i začina”

zamjenjuje se sljedećim:

„ekstrakta bilja i začina ili hmelja”.

Dodaje se sljedeća alineja:

„vinska ili limunska kiselina”.

Alineja:

„etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla”

zamjenjuje se sljedećim:

„etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla i/ili destilatom meda. Količina dodanog alkohola izračunava se na temelju istovrijedne količine pčelinjeg meda”.

Podatak o izračunu količine dodanog alkohola na temelju istovrijedne količine pčelinjeg meda proizlazi iz sadašnjeg nacionalnog zakonodavstva. Uzimajući u obzir da je taj izračun obuhvaćen poljskim nacionalnim zakonodavstvom te da proizvode koji su zajamčeno tradicionalni proizvodi podnosiitelji zahtjeva mogu proizvoditi izvan zemlje, dodavanje navedenog izraza opravdano je.

*Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna obilježja proizvoda*

U rubrici „Posebna svojstva proizvoda” rečenica:

„Posebna svojstva medovine ‚półtorak’ rezultat su ponajprije stroge primjene i nadziranja željenog omjera vode i meda u moštu medovine u omjeru 1/2:1.”

zamjenjuje se sljedećom rečenicom:

„Posebna svojstva medovine ‚półtorak staropolski tradycyjny’ rezultat su ponajprije stroge primjene i nadziranja željenog omjera vode i meda u medovini u omjeru 1/2:1.”

Time je dodan izraz kojim se ističe da je temeljni element omjer vode i meda u medovini, a ne mošt medovine, što je u skladu s izmjenama odjeljka 3.2.

Opis ključnih elemenata koji dokazuju tradicionalna obilježja dopunjen je izrazima kojima se potvrđuju tradicionalna obilježja dviju metoda priprema mošta kojima se omogućuje proizvodnja sterilizirane i nesterilizirane medovine.

Nadalje, ispravljen je naziv u specifikaciji. Pojam „półtorak” na odgovarajućim je mjestima zamijenjen sadašnjim nazivom, odnosno „półtorak staropolski tradycyjny”.

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

## „PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU br.: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019.

## Poljska

## 1. Naziv

„Półtorak staropolski tradycyjny”

## 2. Vrsta proizvoda

Razred 1.8. Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

## 3. Razlozi za registraciju

## 3.1. Proizvod:

- koji je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava koji odgovaraju tradicionalnom postupku za taj proizvod ili prehrambeni proizvod,
- koji se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

Medovine se u Poljskoj proizvode više od tisuću godina, što dokazuju brojni povijesni izvori. U književnosti prvi se put spominju u izvorima iz 10. stoljeća, a podaci o alkoholnim pićima i njihovim različitim vrstama mogu se pronaći u publikacijama iz 17. i 18. stoljeća. Tijekom stoljeća tehnika proizvodnje tek je blago izmijenjena. Medovina „półtorak staropolski tradycyjny” jedna je od četiriju postojećih vrsta medovine. Proizvodi se prema tradicionalnoj recepturi uz poštovanje strogo definiranih omjera pčelinjeg meda i vode.

## 3.2. Riječ je o nazivu:

- koji se tradicionalno upotrebljava za označivanje posebnog proizvoda,
- kojim se opisuju tradicionalna svojstva ili posebna svojstva proizvoda.

„Pojam ‚półtorak’ izveden je iz riječi za broj ‚1,5’ (na poljskom jeziku: ‚półtora’) te je izravno povezan s povijesnim sastavom i načinom proizvodnje medovine ‚półtorak staropolski tradycyjny’ jer omjer vode i meda u medovini mora biti 1/2:2.” Naziv tako odražava posebna svojstva proizvoda. Budući da se pojam „półtorak” upotrebljava isključivo za označivanje posebne vrste medovine, taj naziv jednako tako treba smatrati samim po sebi specifičnim.

## 4. Opis

## 4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva kojima se dokazuje njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)

Medovina „półtorak staropolski tradycyjny” bistro je piće koje se dobiva fermentacijom mošta od meda, a ističe se aromom i okusom meda svojstvenima upotrijebljenoj sirovini.

„Okus medovine ‚półtorak staropolski tradycyjny’ može se obogatiti dodavanjem začina, hmelja i voćnog soka.” Medovina je svijetložute do tamnojantarne boje, ovisno o sorti pčelinjeg meda koja se upotrebljava u proizvodnji.

Ovisno o upotrijebljenoj metodi za pripremu mošta razlikujemo dvije vrste medovine „półtorak staropolski tradycyjny”: sterilizirana i nesterilizirana.

Fizikalno-kemijski parametri svojstveni medovini „półtorak staropolski tradycyjny”:

- udio alkohola iznosi od 15 % do 18 % vol.,
- reducirajući šećeri nakon inverzije: > 300 g/l,
- ukupna kiselost izražena u gramima jabučne kiseline iznosi od 3,5 g/l do 8 g/l,
- hlapljiva kiselost izražena u gramima octene kiseline iznosi najviše 1,4 g/l

- ukupni šećeri (g) dodani stvarnom volumnom udjelu alkohola, izraženo u %, koji se množi s 18: najmanje 600,
- ekstrakt bez reducirajućih šećera najmanje:
  - 30 g/l,
  - 35 grama po litri, u slučaju voćne medovine,
- količina pepela najmanje 1,3 grama po litri, u slučaju voćne medovine.

U proizvodnji medovine „półtorak staropolski tradycyjny” zabranjena je upotreba konzervansa, stabilizatora te umjetnih bojila ili aroma.

4.2. *Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. i koje se proizvođači moraju držati, uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

Sirovine:

- prirodni pčelinji med koji ispunjava sljedeće kriterije:
  - udio vode ne veći od 20 % (m/m),
  - udio reducirajućih šećera najmanje 70 % (m/m),
  - ukupni udio saharoze i melezitose najviše 5 % (m/m),
  - ukupna kiselost – otopina NaOH 1 mol/l na 100 g meda: raspon od 1 do 5,
  - udio 5-hidroksimetilfurfurala (HMF), najviše 4 mg/100 g meda,
- poseban kvasac za medovinu snažnog učinka fermentacije, odnosno kvasac kojim se velik udio šećera može pretvoriti u alkohol,
- bilje i začini ili hmelj.
- prirodni voćni sokovi ili svježe voće
- etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla ili destilat meda (prema potrebi).
- vinska ili limunska kiselina.

Način proizvodnje:

Faza 1

Priprema mošta od meda:

Sterilizirana se medovina proizvodi sterilizacijom (varenjem) mošta od meda pri temperaturi od 95 do 105 °C.

Kod nesterilizirane medovine pčelinji med otapa se u mlakoj vodi pri temperaturi od 20°C do 30 °C.

Omjer meda i vode koji je potrebno poštovati u proizvodnji medovine „półtorak staropolski tradycyjny” jest sljedeći: omjer meda i vode (eventualno vode i voćnog soka) 1:1/2 u krajnjem proizvodu. Budući da je koncentracija šećera previsoka da bi kvasac mogao djelovati u procesu fermentacije, mošt se priprema u sljedećem omjeru: omjer meda i vode 1:2, kojima se mogu dodati bilje i začini ili hmelj. Za proizvodnju voćne medovine najmanje 30 % obujma vode zamjenjuje se voćnim sokom. Kako bi se poštovao omjer vode i meda svojstven medovini „półtorak staropolski tradycyjny”, preostali med dodaje se na kraju faze fermentacije ili tijekom starenja.

Kod sterilizirane medovine omjer vode i meda potrebno je strogo poštovati, a ekstrakt se dobiva u kotlu za mošt s parnim omotačem. Tim načinom varenja sprječava se karameliziranje šećera.

Faza 2

U slučaju sterilizirane medovine hlađenje mošta na temperaturu od 20 °C do 22 °C koja je optimalna za razmnožavanje kvasca. Mošt se treba ohladiti na dan proizvodnje. Vrijeme hlađenja ovisi o učinkovitosti hladnjaka. Hlađenjem se jamči mikrobiološka sigurnost mošta.

## Faza 3

Priprema mješavine mošta i kvasca. Dodavanje otopine kvasca u mošt od meda u bačvi za fermentaciju.

## Faza 4

- A. Burna fermentacija: 6 do 10 dana. Održavanjem temperature na 28 °C jamči se pravilno odvijanje procesa fermentacije.
- B. Mirna fermentacija: 3 do 6 tjedana. Razdobljem mirne fermentacije omogućuje se dobivanje željenih fizikalno-kemijskih svojstava.

Preostali med kojim se dobiva potrební omjer za medovinu „półtorak staropolski tradycyjny” može se dodati u toj fazi.

## Faza 5

Procjeđivanje fermentiranog mošta na čijem se dnu skuplja talog.

Nakon što udio alkohola dosegne najmanje 12 % vol., mošt je potrebno procijediti prije nego što ostari. Tim se postupkom jamči dobivanje željenih fizikalno-kemijskih i organoleptičkih svojstava. Ako se mošt ne odvoji od taloga na kraju razdoblja mirne fermentacije, to negativno utječe na organoleptička svojstva zbog pojave autolize kvasca.

## Faza 6

Starenje (dozrijevanje) i pretakanje (dekantiranje) – Ponavljanje postupka prema potrebi kako bi se spriječilo odvijanje nepoželjnih procesa u talogu (autoliza kvasca). Za vrijeme starenja mogu se provesti postupci kao što je pasterizacija ili filtriranje. Preostali med kojim se dobiva potrební omjer za medovinu „półtorak staropolski tradycyjny” može se dodati u toj fazi ako nije dodan u fazi fermentacije. Ta je faza ključna za dobivanje posebnih organoleptičkih svojstava proizvoda.

Razdoblje starenja medovine „półtorak staropolski tradycyjny” treba trajati najmanje tri godine.

## Faza 7

„Poboljšavanje arome” (sastav) – ta se faza odnosi na pripremu gotova proizvoda koji ima organoleptičke i fizikalno-kemijske karakteristike svojstvene medovini „półtorak staropolski tradycyjny”. Kako bi se poštovali traženi pokazatelji, organoleptička i fizikalno-kemijska svojstva proizvoda mogu se poboljšati dodavanjem sljedećeg:

- pčelinjeg meda za zaslađivanje medovine,
- ekstrakta bilja i začina ili hmelja,
- etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla i/ili destilatom meda. Količina dodanog alkohola izračunava se na temelju istovrijedne količine pčelinjeg meda,
- vinske ili limunske kiseline.

Cilj je te faze dobiti proizvod s karakterističnim bukeom medovine „półtorak staropolski tradycyjny”.

## Faza 8

Pakiranje proizvoda na temperaturi od 18 °C do 25 °C u pojedinačnu ambalažu. Za prezentaciju medovine „półtorak staropolski tradycyjny” preporučaju se tradicionalna pakiranja, kao što su demižon, keramička ambalaža ili hrastove bačve.

#### 4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)

Posebnost proizvoda:

Posebna svojstva medovine „półtorak staropolski tradycyjny” određuju:

- priprema mošta (sastav i udjeli sirovina),
- starenje i dozrijevanje,
- fizičko-kemijska i organoleptička svojstva.

Priprema mošta (sastav):

„Posebna svojstva medovine ‚póltorak staropolski tradycyjny‘ rezultat su ponajprije stroge primjene i nadziranja željenog omjera vode i meda u medovini u omjeru 1/2:2.” Tim omjerom uvjetuju se sve ostale faze proizvodnje medovine „póltorak staropolski tradycyjny” u kojima ona poprima svoja iznimna svojstva.

Starenje i dozrijevanje:

prema starom poljskom tradicionalnom receptu, svojstva proizvoda ovise o tome poštuje li se predviđeno trajanje starenja i dozrijevanja. U slučaju medovine „póltorak staropolski tradycyjny” ta faza traje najmanje tri godine.

Kemijska i organoleptička svojstva:

poštovanjem svih faza proizvodnje koje su opisane u specifikaciji proizvoda jamči se dobivanje proizvoda jedinstvenog okusa i arome. Iznimni okus i miris medovine „póltorak staropolski tradycyjny” proizlaze iz njezina posebnog udjela šećera i alkohola:

- reducirajući šećeri nakon inverzije: > 300 g/l,
- ukupni šećeri (g) dodani stvarnom volumnom udjelu alkohola, izraženo u %, koji se množi s 18: najmanje 600,
- udio alkohola iznosi od 15 % do 18 % vol.

Zahvaljujući strogo definiranim omjerima sastojaka koji se upotrebljavaju u proizvodnji, medovina „póltorak staropolski tradycyjny” odlikuje se karakterističnom tekućom konzistencijom i viskoznošću po kojima se razlikuje od drugih vrsta medovine.

Tradicionalni način proizvodnje:

proizvodnja medovine u Poljskoj tisućljetna je tradicija obilježena velikom raznolikošću. Način proizvodnje stoljećima se razvijao i usavršavao, zbog čega su nastale brojne različite vrste medovine. Podrijetlo proizvodnje seže do početaka poljske države. Godine 966. španjolski diplomat, trgovac i putnik Ibrahim ibn Jakub u svojim je pripovijestima naveo da „u zemlji Mješka I., uz prehrambene proizvode, meso i obradive površine, nalazimo obilje medovine, kako se nazivaju slavenska vina i opojna pića” (Mješko I. bio je prvi vladar Poljske). U kronikama Galla Anonima, u kojima je zabilježena povijest Poljske na prijelazu iz 11. u 12. stoljeće, u nekoliko se navrata jednako tako spominje proizvodnja medovine.

Epska pjesma „Pan Tadeusz” („Gospodin Tadija”) Adama Mickiewicza, koja prikazuje poljsko plemstvo 1811. i 1812., prepuna je podataka o proizvodnji i navikama konzumacije medovine te o različitim vrstama medovine koje postoje. Medovina se spominje i u pjesmama Tomasza Zana (1796. – 1855.) te u trilogiji Henryka Sienkiewicza u kojoj se opisuje povijest Republike Poljske u 17. stoljeću („Ogniem i mieczem” („Ognjem i mačem”), objavljeno 1884., „Potop” („Potop”), objavljeno 1886. i „Pan Wołodyjowski” („Gospodin Volodijovski”) objavljeno 1887. i 1888.).

U tekstovima u kojima se opisuje poljska kulinarska tradicija 17. i 18. stoljeća medovina se više ne spominje samo općenito, već se navode i podaci o različitim vrstama medovine. Nazivale su se „póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” ili „czwórniak”, ovisno o načinu proizvodnje. Svaki od tih naziva odgovara drugoj vrsti medovine, različitoj po proizvodnji s posebnim omjerom meda i vode (ili soka) i trajanjem dozrijevanja. Način proizvodnje medovine „póltorak staropolski tradycyjny” isti je već stoljećima, uz nekoliko manjih izmjena.

Tradicionalni sastav

Tradicionalna podjela medovine („póltorak”, „dwójniak”, „trójniak” i „czwórniak”) u Poljskoj postoji već nekoliko stoljeća te je danas i dalje prisutna u svijesti potrošača. Po završetku Drugog svjetskog rata nastojalo se pravno urediti tradicionalnu podjelu medovine u četiri kategorije. Ta je podjela konačno unesena u nacionalno pravo 1948. Zakonom o proizvodnji vina, mošta od grožđa i medovine te o trgovanju tim proizvodima (Službeni list Republike Poljske od 18. studenoga 1948.). Taj zakon sadržava odredbe u pogledu proizvodnje medovine te se njime utvrđuju omjeri meda i vode i primjenjivi tehnološki zahtjevi. Definicija omjera vode i meda u medovini „póltorak staropolski tradycyjny” glasi kako slijedi: „Samo se medovina dobivena od vode i prirodnog meda u omjeru 1/2:2 može nazivati „póltorak”.



Dva načina pripreme mošta:

Mošt namijenjen proizvodnji tradicionalne medovine može se pripremiti na dva načina: varenjem (sterilizacijom) ili bez faze sterilizacije. Brojna djela razlikuju dva načina proizvodnje, na primjer:

— „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów” („Najbolje metode sterilizacije različitih vrsta meda”), autora Józefa Ambroźewicza, objavljeno 1891 u Varšavi. U tom su djelu opisana dva načina proizvodnje medovine.

„Postoje dva načina proizvodnje medovine od meda:

- 1) s pomoću topline, odnosno varenjem ili prokuhavanjem,
- 2) bez topline, odnosno bez prokuhavanja.”

— U djelu Teofila Ciesielkija „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje” („Miodosytnictwo, ili umjetnost pretvaranja meda i voća u piće”), objavljenog 1892. u Lwówu medovine su podijeljene prema načinu pripreme fermentiranog mošta od meda:

„Postoje dva načina proizvodnje pića na bazi meda:

- a) s pomoću topline, odnosno varenjem ili prokuhavanjem,
- b) na hladno.”

— „Mała encyklopedia rolnicza” („Mała poljoprivredna enciklopedija”), djelo objavljeno 1964. u izdanju Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne. U tom je djelu, na stranici 410., opisano na koji se način dijele medovine:

„Ovisno o načinu pripreme mošta od meda razlikujemo nesterilizirane medovine koje se dobivaju od nekuhane medovine i sterilizirane medovine (varene), koje se dobivaju od steriliziranog (kuhanog, varenog) mošta.”

---