

Službeni list

Europske unije

C 214



Hrvatsko izdanje

Informacije i objave

Godište 63.

29. lipnja 2020.

Sadržaj

II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2020/C 214/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9700 – Dnata/Alpha LSG) ⁽¹⁾	1
2020/C 214/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Pokretanje postupka (Predmet M.9564 – LSEG/Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾	5
2020/C 214/06	Povlačenje prijave koncentracije (Predmet M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

Europska komisija

2020/C 214/07	Tečajna lista eura — 26. lipnja 2020.	7
---------------	--	---

HR

⁽¹⁾ Tekst značajan za EGP.

V. *Objave*

DRUGI

Europska komisija

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

II

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji**(Predmet M.9700 – Dnata/Alpha LSG)****(Tekst značajan za EGP)**

(2020/C 214/01)

Dana 6. ožujka 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9700. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)

(Tekst značajan za EGP)

(2020/C 214/02)

Dana 23. siječnja 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9633. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa)

(Tekst značajan za EGP)

(2020/C 214/03)

Dana 16. lipnja 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9782. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Pokretanje postupka
(Predmet M.9564 – LSEG/Refinitiv Business)

(Tekst značajan za EGP)

(2020/C 214/04)

Dana 22. lipnja 2020. Komisija je odlučila pokrenuti postupak u navedenom predmetu nakon što je utvrdila da prijavljena koncentracija potiče ozbiljne sumnje povezane sa svojom sukladnosti s unutarnjim tržištem. Pokretanjem postupka otvara se druga faza istrage povezane s prijavljenom koncentracijom kojom se ne dovodi u pitanje konačna odluka o predmetu. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (c) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾.

Komisija poziva zainteresirane treće osobe da joj podnesu očitovanja o predloženoj koncentraciji.

Kako bi Komisija za vrijeme postupka u potpunosti uzela u obzir očitovanja, treba ih dostaviti Komisiji najkasnije 15 dana od datuma ove objave. Očitovanja se mogu poslati Komisiji telefaksom (+ 32 22964301), porukom e-pošte na COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ili poštom, pri čemu je potrebno naznačiti referentni broj M.9564 – LSEG/Refinitiv Business, na sljedeću adresu:

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

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1. („Uredba o koncentracijama”).

Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji
(Predmet M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida)

(Tekst značajan za EGP)

(2020/C 214/05)

Dana 22. lipnja 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽¹⁾. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9849. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

⁽¹⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

Povlačenje prijave koncentracije
(Predmet M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects)

(Tekst značajan za EGP)

(2020/C 214/06)

Uredba Vijeća (EZ) br. 139/2004

Europska komisija je 15. svibnja 2020. zaprimila prijavu ⁽¹⁾ predložene koncentracije u skladu s člankom 4. Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 ⁽²⁾ („Uredba o koncentracijama”).

Podnositelj prijave 23. lipnja 2020. obavijestio je Komisiju da je povukao prijavu.

⁽¹⁾ SL C 177, 27.5.2020., str. 5.

⁽²⁾ SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

IV

(Obavijesti)

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura ⁽¹⁾

26. lipnja 2020.

(2020/C 214/07)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj
USD američki dolar	1,1213	CAD kanadski dolar	1,5318
JPY japanski jen	119,93	HKD hongkonški dolar	8,6904
DKK danska kruna	7,4523	NZD novozelandski dolar	1,7428
GBP funta sterlinga	0,90575	SGD singapurski dolar	1,5608
SEK švedska kruna	10,4773	KRW južnokorejski von	1 346,19
CHF švicarski franak	1,0631	ZAR južnoafrički rand	19,3799
ISK islandska kruna	155,00	CNY kineski renminbi-juan	7,9298
NOK norveška kruna	10,8850	HRK hrvatska kuna	7,5575
BGN bugarski lev	1,9558	IDR indonezijska rupija	15 944,89
CZK češka kruna	26,808	MYR malezijski ringit	4,8115
HUF mađarska forinta	355,15	PHP filipinski pezo	56,053
PLN poljski zlot	4,4684	RUB ruski rubalj	77,8800
RON rumunjski novi leu	4,8426	THB tajlandski baht	34,674
TRY turska lira	7,6865	BRL brazilski real	6,0595
AUD australski dolar	1,6313	MXN meksički pezo	25,5836
		INR indijska rupija	84,8215

⁽¹⁾ Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V

(Objave)

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

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 214/08)

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 ⁽¹⁾ 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

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU br.: TSG-PL-0035-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/POLAND

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

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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 ‚czwórniak‘ izveden je iz riječi za broj ‚4‘ (na poljskom jeziku: ‚cztery‘) te je izravno povezan s povijesnim sastavom i načinom proizvodnje medovine ‚czwórniak‘, s obzirom na to da omjer vode i meda u moštu mora biti 3: 1.”

zamjenjuje se rečenicom:

„Pojam ‚czwórniak‘ izveden je iz riječi za broj ‚4‘ (na poljskom jeziku: ‚cztery‘) te je izravno povezan s povijesnim sastavom i načinom proizvodnje medovine ‚czwórniak‘, s obzirom na to da omjer vode i meda u medovini mora biti 3: 1.”

Time se riječ „czwórniak” 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 se, u skladu s nacionalnim zakonodavstvom koje je na snazi od 1948., „samo medovina koja se dobiva od vode i prirodnog meda u omjeru 3: 1 može nazivati ‚czwórniak””. Pčelinji med dodaje se tijekom cijele proizvodnje, a ne samo tijekom faze pripreme mošta. Stoga je potrebno u obzir uzeti omjer meda i vode ili soka u krajnjem proizvodu – medovini.

Opis proizvoda

Rečenica:

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

zamjenjuje se rečenicom:

„Okus medovine ‚czwórniak staropolski tradycyjny‘ može se obogatiti dodavanjem začina, hmelja i voćnih sokova.”

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

Umeće se sljedeće:

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

Postoje dvije vrste medovine „czwórniak staropolski tradycyjny”: sterilizirana i nesterilizirana. Specifikacijom ranije nije bila obuhvaćena sterilizirana verzija. Cilj je predložene izmjene uključiti nesteriliziranu medovinu u specifikaciju. Navedena je izmjena opravdana povijesnim djelima. Podaci iz književnih izvora iz 19. stoljeća (među ostalim, „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych 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 medovine proizvodila na dva načina: prokuhavanjem ili bez termičke obrade. Nadalje, 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, riječ je 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 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, muškatni 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.

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

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

U rubrici „Metoda proizvodnje – Faza 1” sada su opisane dvije metode pripreme mošta od meda za proizvodnju sterilizirane i nesterilizirane medovine.

Rečenica:

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

zamjenjuje se sljedećim:

„Priprema mošta od meda:

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

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

Predloženom se izmjenom uzimaju u obzir razlike u pripremi mošta od meda tijekom proizvodnje sterilizirane i nesterilizirane medovine. Riječ je o prirodnom rezultatu proširenja specifikacije dodavanjem metode proizvodnje nesterilizirane medovine čiji je cilj priprema mošta od meda otapanjem meda u mlakoj vodi.

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

„Omjer meda i vode koji je potrebno poštovati u proizvodnji medovine ‚czwórniak staropolski tradycyjny’ jest sljedeći: omjer meda i vode (eventualno vode i voćnog soka) 1: 3, kojima se mogu dodati bilje i začini.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Omjer meda i vode koji je potrebno poštovati u proizvodnji medovine ‚czwórniak staropolski tradycyjny’ jest sljedeći: omjer meda i vode (eventualno vode i voćnog soka) 1: 3, 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. Tim načinom varenja sprječava se karameliziranje šećera.”

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. Tim načinom varenja sprječava se karameliziranje šećera.”

Dodaje se izraz 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 5. rečenica:

„Procjeđivanje („odciąg”) fermentiranog mošta na čijem se dnu skuplja talog.”

zamjenjuje se rečenicom:

„Procjeđivanje („obciąg”) fermentiranog mošta na čijem se dnu skuplja talog.”

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

Stoga je rubrika „Metoda proizvodnje”, Faza 7 dopunjena proširenjem popisa dopuštenih sirovina kako bi se u popis uključio hmelj, vinska ili limunska kiselina.

Alineja:

„ekstrakta bilja i začina”

zamjenjuje se sljedećim:

„ekstrakta bilja i začina ili hmelja”

Dodaje se sljedeća alineja:

vinska ili limunska kiselina.

Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna obilježja proizvoda

U rubrici „Posebna svojstva proizvoda”, rečenica:

„Posebna svojstva medovine ‚czwórniak’ rezultat su ponajprije stroge primjene i nadziranja željenog omjera vode i meda u omjeru 3: 1.”

zamjenjuje se sljedećom rečenicom:

„Posebna svojstva medovine ‚czwórniak staropolski tradycyjny’ rezultat su ponajprije stroge primjene i nadziranja željenog omjera vode i meda u medovini u omjeru 3: 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. Pojam „czwórniak” na odgovarajućim je mjestima zamijenjen sadašnjim nazivom, odnosno „czwórniak staropolski tradycyjny”.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU br.: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019.

Poljska

1. **Naziv**

„Czwórniak staropolski tradycyjny”

2. **Vrsta proizvoda**

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

3. **Razlozi za registraciju**

3.1. *Riječ je o proizvodu:*

- ☒ 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 „czwórniak 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 „czwórniak” izveden je iz riječi za broj „4” (na poljskom jeziku: „cztery”) te je izravno povezan s povijesnim sastavom i načinom proizvodnje medovine „czwórniak” jer omjer vode i meda u medovini treba biti 3: 1. Naziv tako odražava posebna svojstva proizvoda. Budući da se pojam „czwórniak” 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 „czwórniak staropolski tradycyjny” bistro je piće koje se dobiva fermentacijom mošta od meda, a ističe se aromom i okusom meda svojstvenima upotrijebljenoj sirovini.

Okus medovine „czwórniak staropolski tradycyjny” može se obogatiti dodavanjem začina, hmelja i voćnog soka. Medovina je svjetložute do tamnožutarnje boje, ovisno o sorti pčelinjeg meda koja se upotrebljava u proizvodnji.

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

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

- udio alkohola iznosi od 9 % do 12 % vol.,
- reducirajući šećeri nakon inverzije od 35 do 90 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 240,
- ekstrakt bez reducirajućih šećera najmanje:
 - 15 g/l,
 - 20 grama po litri, u slučaju voćne medovine,
- količina pepela najmanje 1,3 grama po litri, u slučaju voćne medovine.

U proizvodnji medovine „czwórniak 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., a koje se proizvođači moraju držati, uključujući, prema potrebi, vrstu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i način pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. 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), izraženo u mg/100 g meda, najviše 4,0,
- 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
- vinska ili limunska kiselina.

Način proizvodnje:

Faza 1.

Priprema mošta od meda:

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

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

Omjer meda i vode koji je potrebno poštovati u proizvodnji medovine „czwórniak staropolski tradycyjny” jest sljedeći: omjer meda i vode (eventualno vode i voćnog soka) 1: 3, kojima se može dodati bilje i začini ili hmelj. Za proizvodnju voćne medovine najmanje 30 % obujma vode zamjenjuje se voćnim sokom.

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.

Faza 5.

Procjeđivanje fermentiranog mošta na čijem se dnu skuplja talog.

Nakon što udio alkohola dosegne najmanje 9 % 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. Ta je faza ključna za dobivanje posebnih organoleptičkih svojstava proizvoda.

Razdoblje starenja medovine „czwórniak staropolski tradycyjny” treba trajati najmanje 9 mjeseci.

Faza 7.

„Poboljšavanje arome” (sastav) – ta se faza odnosi na pripremu gotova proizvoda koji ima organoleptička i fizikalno-kemijska svojstva karakteristična za medovinu „czwórniak 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,
- vinska ili limunska kiselina.

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

Faza 8.

Pakiranje proizvoda na visokoj temperaturi od 55 °C do 60 °C u pojedinačnu ambalažu. Za prezentaciju medovine „czwórniak staropolski tradycyjny” preporučuju 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 „czwórniak staropolski tradycyjny” određuju:

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

Priprema mošta (sastav i omjer sirovina):

Posebna svojstva medovine „czwórniak staropolski tradycyjny” rezultat su ponajprije stroge primjene i nadziranja željenog omjera vode i meda u omjeru 3: 1. Tim omjerom uvjetuju se sve ostale faze proizvodnje medovine „czwórniak 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 „czwórniak staropolski tradycyjny” ta faza traje najmanje 9 mjeseci.

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 „czwórniak staropolski tradycyjny” proizlaze iz njezina posebnog udjela šećera i alkohola:

- reducirajući šećeri nakon inverzije: > 35 – 90 g/l,
- ukupni šećeri (g) dodani stvarnom volumnom udjelu alkohola, izraženo u %, koji se množi s 18: najmanje 240,
- udio alkohola iznosi od 9 % do 12 % vol.

Zahvaljujući strogo definiranim omjerima sastojaka koji se upotrebljavaju u proizvodnji, medovina „czwórniak 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 „półtorak”, „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 „czwórniak staropolski tradycyjny” isti je već stoljećima, uz nekoliko manjih izmjena.

Tradicionalni sastav

Tradicionalna podjela medovine („półtorak”, „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 „czwórniak staropolski tradycyjny” glasi kako slijedi: „Samo se medovina dobivena od vode i prirodnog meda u omjeru 3: 1 može nazivati „czwórniak”.

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 iz 1891. U tom su djelu opisana dva načina proizvodnje medovine.

„Postoje dva načina proizvodnje medovine od meda:

1. *s pomocą topliny, odnosno varenjem ili prokuhavanjem,*
2. *bez topliny, 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 pomocą topliny, 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.”

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 ⁽¹⁾ 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@zppraw.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 sylenia różnych gatunków miodów” („Najbolje metode sterilizacije različitih vrsta meda”), autora Józefa Ambrożewicza 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, muškatni 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:

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

zamjenjuje se rečenicom na poljskom:

„Obciaę odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

Poljska riječ „odciaę” zamjenjuje se ispravnom riječju kojom se označava obrada, odnosno, riječju „obciaę” (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 podnosioci 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 tamnožute 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 melezitaze 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 „półtorak 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 „półtorak 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 „półtorak 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 „półtorak 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 „półtorak 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 „półtorak”, „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 „półtorak staropolski tradycyjny” isti je već stoljećima, uz nekoliko manjih izmjena.

Tradicionalni sastav

Tradicionalna podjela medovine („półtorak”, „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 „półtorak staropolski tradycyjny” glasi kako slijedi: „Samo se medovina dobivena od vode i prirodnog meda u omjeru 1/2:2 može nazivati „półtorak”.

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 Ambrożewicza, 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” („Mala 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.”

ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



Ured za publikacije Europske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

HR