

# Az Európai Unió Hivatalos Lapja

# C 214



Magyar nyelvű kiadás

## Tájékoztatások és közlemények

63. évfolyam

2020. június 29.

Tartalom

### II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ  
KÖZLEMÉNYEK

#### Európai Bizottság

2020/C 214/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9700 – Dnata/Alpha LSG) <sup>(1)</sup> ..... 1
2020/C 214/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) <sup>(1)</sup> ..... 2
2020/C 214/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa) <sup>(1)</sup> ..... 3
2020/C 214/04	Eljárásindítás (Ügyszám M.9564 – LSEG/Refinitiv Business) <sup>(1)</sup> ..... 4
2020/C 214/05	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida) <sup>(1)</sup> ... 5
2020/C 214/06	Összefonódás bejelentésének visszavonása (Ügyszám M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects) <sup>(1)</sup> ..... 6

### IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ  
TÁJÉKOZTATÁSOK

#### Európai Bizottság

2020/C 214/07	Euroátváltási árfolyamok — 2020. június 26. .... 7
---------------	--

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Európai Bizottság**

2020/C 214/08	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján .....	8
2020/C 214/09	Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján .....	16

## II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

### Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.9700 – Dnata/Alpha LSG)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 214/01)

2020. március 6-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9700 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 214/02)

2020. január 23-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9633 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.9782 – Experian/Bertelsman/Infoma)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 214/03)

2020. június 16-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9782 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Eljárásindítás****(Ügyszám M.9564 – LSEG/Refinitiv Business)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2020/C 214/04)

2020. június 22-én a Bizottság határozatot hozott, hogy eljárást indít a fent említett ügyben miután a bejelentett összefonódás közös piaccal való összeegyeztethetőségével kapcsolatban a Bizottság komoly kételyeket állapított meg. Jelen eljárásindítás a vizsgálat második fázisát nyitja meg a bejelentett összefonódás tekintetében, azonban nincs kihatással az ügyben hozandó végső határozatra. A határozat a Tanács 139/2004/EK rendeletének <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének c) albekezdésén alapszik.

A Bizottság felkéri az érdekelt harmadik feleket, hogy esetleges észrevételeiket nyújtsák be a Bizottsághoz az említett összefonódás kapcsán.

Annak érdekében, hogy az észrevételeket az eljárás során teljes értékűen figyelembe lehessen venni, ezen közlemény megjelenését követő 15. napon belül az észrevételeknek el kell jutniuk a Bizottsághoz. Az észrevételek beküldhetők a Bizottsághoz faxon (+ 32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre vagy postai úton az alábbi hivatkozási számmal M.9564 – LSEG/Refinitiv Business a következő címre:

European Commission (Európai Bizottság)  
Directorate-General for Competition (Versenypolitikai Főigazgatóság)  
Merger Registry (Fúziós Iktatási Osztály)  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (a továbbiakban: az összefonódás-ellenőrzési rendelet)

**Bejelentett összefonódás engedélyezése**  
**(Ügyszám M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida)**

**(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2020/C 214/05)

2020. június 22-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9849 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

**Összefonódás bejelentésének visszavonása**  
**(Ügyszám M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects)**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 214/06)

A Tanács 139/2004/EK rendelete

2020. május 15-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> (a továbbiakban: összefonódás-ellenőrzési rendelet) 4. cikke szerint bejelentést <sup>(2)</sup> kapott egy tervezett összefonódásról.

2020. június 23-án a bejelentő fél tájékoztatta az Európai Bizottságot, hogy visszavonja bejelentését.

---

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

<sup>(2)</sup> HL C 177., 2020.5.27., 5. o.



## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2020. június 26.

(2020/C 214/07)

1 euro =

Péznem	Átváltási árfolyam	Péznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1213	CAD Kanadai dollár	1,5318
JPY Japán yen	119,93	HKD Hongkongi dollár	8,6904
DKK Dán korona	7,4523	NZD Új-zélandi dollár	1,7428
GBP Angol font	0,90575	SGD Szingapúri dollár	1,5608
SEK Svéd korona	10,4773	KRW Dél-Koreai won	1 346,19
CHF Svájci frank	1,0631	ZAR Dél-Afrikai rand	19,3799
ISK Izlandi korona	155,00	CNY Kínai renminbi	7,9298
NOK Norvég korona	10,8850	HRK Horvát kuna	7,5575
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	15 944,89
CZK Cseh korona	26,808	MYR Maláj ringgit	4,8115
HUF Magyar forint	355,15	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,053
PLN Lengyel zloty	4,4684	RUB Orosz rubel	77,8800
RON Román lej	4,8426	THB Thaiföldi baht	34,674
TRY Török líra	7,6865	BRL Brazil real	6,0595
AUD Ausztrál dollár	1,6313	MXN Mexikói peso	25,5836
		INR Indiai rúpia	84,8215

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján**

(2020/C 214/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU-szám: TSG-PL-0035-AM02 – 2019.1.11.

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

A csoportosulás neve: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Tel. + 48 222434176

E-mail: office@zpprw.pl

A Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa a borágazatot képviselő legnagyobb szervezet Lengyelországban. Tagjai között erjesztett termékek, például méhsörök gyártói is megtalálhatók. Független testület, amelyet az elnevezés hagyományos különleges terméként való bejegyzését kérelmező Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego tagjai hoztak létre.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Lengyelország

(<sup>1</sup>) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

**3. A termékleírás módosítással érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Az előállítás módja
- Egyéb. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása

**4. A módosítás típusa**

- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.

**5. Módosítások**

A 3.2. pont alábbi mondata:

„A czwórnikiak elnevezés a »4« (négy) számnévből eredeztethető és közvetlenül utal a czwórnikiak történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a mézcefrében, amely 1. rész mézből és 3. rész vízből tevődik össze.”

helyébe a következő lép:

„A czwórnikiak szó a »4« (négy) számnévből (lengyelül: cztery) eredeztethető és közvetlenül utal a czwórnikiak történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a méhsörben, amely egy rész mézből és három rész vízből tevődik össze.”

Javításra került tehát az, hogy a *czwórnikiak* szó a víz és a méz mézcefrében meglévő arányára utalna. A módosított szöveg szerint ez a szó a víz és a méz méhsörben, azaz a végtermékben meglévő arányára utal. Ez egy formai módosítás és nincs hatással a termék különleges jellegére. Azért szükséges, mert – a nemzeti szabályok értelmében – 1948 óta „Csak az a méhsör illelhető *czwórnikiak* elnevezéssel, amely egy rész természetes mézből és három rész vízből készül”. Az előállítás folyamata során nem csak a cefrekészítés szakaszában történik méz hozzáadása, ezért figyelembe kell venni a méznek a vízhez és/vagy gyümölcslehez viszonyított arányát a kész méhsörben.

*A termék leírása*

Az alábbi mondat:

„A »czwórnikiak staropolski tradycyjny« létezik fűszerekkel gazdagított ízváltozatokban is.”

helyébe a következő lép:

„A »czwórnikiak staropolski tradycyjny« létezik fűszerekkel, komlóval és gyümölcslevekkel gazdagított ízváltozatokban is.”

Ez egy formai módosítás. Az eredeti termékleírás „czwórnikiak staropolski tradycyjny” előállítása esetén engedélyezi a gyümölcslevek hozzáadását. Ezért figyelembe kell venni a gyümölcsleveknek a termék ízére gyakorolt hatását. Javaslat történt a komló „Nyersanyagok” szakaszba való felvételére. Ezért figyelembe kell venni a komlónak a „czwórnikiak staropolski tradycyjny” ízére gyakorolt hatását is.

A szöveg a következő mondattal egészült ki:

„A cefre készítéséhez használt módszertől függően kétféle »czwórnikiak staropolski tradycyjny« létezik: forralt cefrés és hideg cefrés.”

A „czwórnikiak staropolski tradycyjny” esetében két változat ismert: forralt cefrés és hideg cefrés. Az eredeti termékleírás csak a forralt cefrés változatot említi. A javasolt módosítás célja a hideg cefrés változat felvétele a termékleírásba. E módosítás indokolása a történelmi forrásokban is megtalálható. A 19. századból származó írásos forrásokban szereplő információk (pl. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambroźewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) azt mutatják, hogy a mézcefréből kétféle módszerrel készítettek italokat: forralással vagy melegítés nélkül. A méhsörök a *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) felosztása szerint is forralt cefrés és hideg cefrés méhsörök lehetnek.

A hideg cefrés méhsörök előállításának hagyománya több évszázadra nyúlik vissza, technológiailag azonban nehéz eljárást jelent, mivel a cefrét melegítés nélkül készítik. E módszer alkalmazása azért szűnt meg, mert nagy volt a kockázata az élesztős cefre szennyeződésének, különösen az erjesztés és stabilizálás során. Az utóbbi években azonban ismét megjelent, ezért a termékleírásban a forralt cefrés méhsörök előállításával egyenlő státuszúként kell figyelembe venni.

A kétféle méhsör előállítási módjának különbsége kizárólag a cefrekészítés eltérő módszeréből adódik. A hideg cefrés méhsöröknél a módszerben nem szerepel magas hőmérséklet alkalmazása, miközben a forralt cefrés méhsörök előállításánál forralják a cefrét. Az előállítás folyamatának ezt követő szakaszai mindkét típusnál megegyeznek.

*Az előállítás módja*

A „Nyersanyagok” szakasz alábbi franciabekezdése:

„Fűszerek: szegfűszeg, fahéj, szerecsendió vagy gyömbér”

helyébe a következő lép:

„Fűszernövények és fűszerek, vagy komló”

A javasolt módosítás célja a fűszerek körének bővítése (az eredeti termékleírásban említett négy fűszereken kívül) és a komló hozzáadásának engedélyezése. Ennek történeti indokolása is létezik, hiszen a 19. századtól kezdve az ágazati kiadványok nagyon sok fűszerről tesznek említést. A nemzeti szabályok 1948-tól kezdve lehetővé tették az összetevők azon körének hozzáadását, amely megfelel a javasolt módosításnak.

Emellett a szöveg a következő franciabekezdéssel egészült ki: „Borkósav vagy citromsav.”

A borkósav vagy citromsav használatát technológiai okokból kell megemlíteni. Használatuk történetileg indokolt, hiszen azt már az 1948. évi nemzeti szabályok is engedélyezték.

„Az előállítás módja” szakaszban lévő „1. szakasz” alá bekerült szövegrész a hideg cefrés és forralt cefrés méhsörök előállításához használt cefre két elkészítési módjára vonatkozik.

Az alábbi szövegrész:

„A méhsör főzése (sörfőzés) 95–105 °C-on.”

helyébe a következő lép:

„A mézcefre készítése:

A hideg cefrés méhsöröknél a méz feloldása 20–30 °C hőmérsékletű langyos vízben történik.

A forralt cefrés méhsöröknél a cefre melegítése (forralása) 95–105 °C hőmérsékleten történik.”

A javasolt módosítás figyelembe veszi a hideg cefrés és forralt cefrés méhsörök előállításához használt mézcefre készítési módja közötti különbségeket. Ez a hideg cefrés méhsör-előállítási módnak a termékleírásba való felvételéből következik; e módszer alapja az, hogy a mézcefre készítéséhez a mézet langyos vízben oldják fel.

„Az előállítás módja” szakaszban lévő „1. szakasz” alábbi mondata:

„Az 1 térfogat mézből és 3 térfogat vízből (esetleg gyümölcslével dúsított vízből) álló és esetleg fűszerekkel gazdagított mézcefre.”

helyébe a következő lép:

„A méz és a víz czwórniak esetében előírt aránya egy rész méz és három rész víz (vagy gyümölcslével kevert víz), amelyhez fűszernövények és fűszerek vagy komló adhatók.”

Ezzel bekerült a komló, valamint a fűszernövények és fűszerek hozzáadásának lehetősége. E módosítást az engedélyezett nyersanyagok jegyzékének kiegészítése indokolta.

Az alábbi mondatok:

„A víz és a méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése egy páraaköpenyes főzőüstben történik. A főzés e módjával megelőzhető a cukrok karamellizálódása.”

helyébe a következők lépnek:

„A forralt cefrés méhsöröknél gőzököpenyes főzőüstöt használnak a víz és a méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése céljából. A főzés e módjával megelőzhető a cukrok karamellizálódása.”

Információ hozzáadása történt annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a szöveg a forralt cefrés méhsörökre vonatkozik. A hideg cefrés méhsörök előállításához nincs szükség gőzököpenyes főzőüstre, mivel a cukrok nem karamellizálódnak, ha a mézcefrét alacsony hőmérsékleten készítik.

„Az előállítás módja” szakaszban lévő „5. szakasz” alábbi szövegrésze:

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”(A legyengült élesztős cefre lefejtése.)

lengyel nyelven a következőre módosult:

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

Az *odciąg* szó helyébe az adott folyamathoz illő helyes szó lépett: *obciąg* (lefejtés).

„Az előállítás módja” szakaszban lévő „7. szakasz” módosításával bekerült a komló és a borkősav vagy citromsav, az engedélyezett nyersanyagok jegyzékének kiegészítésével összhangban.

Az alábbi franciabekezdés:

„fűszernövény-kivonatok hozzáadása”

helyébe a következő lép:

„fűszernövény- és fűszerkivonatok, vagy komló hozzáadása”.

A szöveg a következő franciabekezdéssel egészült ki:

„borkősav vagy citromsav hozzáadása”.

*A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása*

„A termék különleges tulajdonsága” szakasz alábbi mondata:

„A *czwórniki különleges tulajdonsága különösen a mézcefréhez használt víz és méz meghatározott arányának – 1. rész méz és 3. rész víz – szigorú betartására vezethető vissza.*”

helyébe a következő lép:

„A »*czwórniki staropolski tradycyjny*« sajátos jellege különösen a méhsörben lévő víz és méz meghatározott arányának – egy rész méz és három rész víz – alkalmazására és szigorú betartására vezethető vissza.”

A bekerült megfogalmazás azt pontosítja, hogy nem a mézcefrében, hanem a méhsörben lévő víz és méz arányáról van szó, ez felel meg a 3.2. pont módosításainak.

A termék hagyományos jellegét meghatározó főbb tényezők leírása kiegészült a forralt cefrés és a hideg cefrés méhsörök alapját képező két cefrekészítési módszer hagyományos jellegét igazoló hivatkozásokkal.

Az elnevezés is módosításra került: adott esetben a *czwórniki* szó helyébe a termék elnevezése, azaz „*czwórniki staropolski tradycyjny*” lépett.

#### A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

##### „CZWÓRNIÁK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

**EU-szám: TSG-PL-0035-AM02 – 2019.1.11.**

#### Lengyelország

1. **Elnevezés(ek)**

„Czwórniki staropolski tradycyjny”

2. **Termék típusa**

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3. **A bejegyzés indokolása**

3.1. *A termék:*

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

Számos történelmi forrás megerősíti, hogy Lengyelországban több mint 1 000 éve készítenek méhsört. A 10. századi első írásos feljegyzések, valamint a 17. és 18. századból származó kiadványok a méhsör különböző fajtáira vonatkozó információkat tartalmaznak. A sok évszázados előállítási technikán csak apró változtatások történtek. A „czwórniki staropolski tradycyjny” a négyféle méhsör egyike. Hagyományos receptek szerint készítik, szigorúan betartva a méz és a víz előírt arányait.

### 3.2. Az elnevezés:

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A *czwórniki* szó a „4” (négy) számnévből (lengyelül: *cztery*) eredeztethető és közvetlenül utal a *czwórniki* történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a méhsörben, amely egy rész mézből és három rész vízből tevődik össze. Az elnevezés tehát kifejezi a termék sajátos jellegét. Mivel a *czwórniki* szó kizárólag a méhsör egy konkrét típusára használatos, ezért az elnevezés önmagában is sajátosnak tekinthető.

## 4. Leírás

### 4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „*czwórniki staropolski tradycyjny*” méhsör mézcefréből erjesztett áttetsző ital, melynek feltűnően jellegzetes mézaromája és a felhasznált nyersanyagokra jellemző íze van.

A „*czwórniki staropolski tradycyjny*” létezik fűszerekkel, komlóval és gyümölcslevekkel gazdagított ízváltozatokban is. A „*czwórniki staropolski tradycyjny*” színe az arany és a sötétborostyán között változik attól függően, hogy előállításához milyen fajta mézet használtak.

A cefre készítéséhez használt módszertől függően kétféle „*czwórniki staropolski tradycyjny*” létezik: forralt cefrés és hideg cefrés.

A „*czwórniki staropolski tradycyjny*” méhsörre jellemző fizikai-kémiai mutatók:

- alkoholtartalom: 9–12 térfogatszázalék,
- invertálás utáni redukálócukor-tartalom: 35–90 g/l,
- összes savtartalom almasavban kifejezve: 3,5–8 g/l,
- illósvartartalom ecetsavban kifejezve: maximum 1,4 g/l,
- grammban megadott összes cukortartalom: az a szám, amelynek értéke – a tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 18-szorosához hozzáadva – minimum 240,
- cukormentes kivonat: legalább
  - 15 g/l,
  - 20 g/l gyümölcsös méhsör (melomel) esetén;
- hamu: minimum 1,3 g/l gyümölcsös méhsör esetén.

A „*czwórniki staropolski tradycyjny*” készítéséhez tilos tartósítószer, stabilizátort, mesterséges színezéket vagy aromát felhasználni.

### 4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Nyersanyagok:

- Természetes méz a következő paraméterekkel:
  - víztartalom: maximum 20 % (m/m),
  - redukálócukor-tartalom: minimum 70 % (m/m),
  - együttes szacharóz- és melezitóztartalom: maximum 5 % (m/m),

- összes savtartalom, 1 mol/l NaOH oldat/100 g méz: 1–5 ml közötti tartományban,
- 5-hidroxi-metil-furfurool- (HMF-)tartalom: maximum 4,0 mg/100 g méz;
- Erős erjesztő tulajdonságú élesztő – amely az élesztős cefréből nagy mennyiségű extrakt erjesztésére alkalmas;
- Természetes fűszernövények és fűszerek, vagy komló;
- Természetes gyümölcslevek vagy friss gyümölcs;
- Borkősav vagy citromsav.

Az előállítás módja:

#### 1. szakasz

A mézcefre készítése:

A hideg cefrés méhsöröknél a méz feloldása 20–30 °C hőmérsékletű langyos vízben történik.

A forralt cefrés méhsöröknél a cefre melegítése (forralása) 95–105 °C hőmérsékleten történik.

A méz és a víz *czwórnikiak* esetében előírt aránya egy rész méz és három rész víz (vagy gyümölcslével kevert víz), amelyhez fűszernövények és fűszerek vagy komló adhatók. A gyümölcsös méhsörök esetében a víz legalább 30 %-át gyümölcslével helyettesítik.

A forralt cefrés méhsöröknél gőzköpenyes főzőüstöt használnak a víz és a méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése céljából. A főzés e módjával megelőzhető a cukrok karamellizálódása.

#### 2. szakasz

A forralt cefrés méhsöröknél a cefrét 20–22 °C hőmérsékletre hűtik, ami optimális az élesztő szaporodásához. A cefrét a gyártás napján kell lehűteni, a hűtési idő hossza a hűtőgép hatékonyságától függ. A hűtés garantálja a cefre mikrobiológiai biztonságosságát.

#### 3. szakasz

Élesztős beoltás, élesztőoldat hozzáadása a mézcefrehez az erjesztőtartályban.

#### 4. szakasz

A. Intenzív fermentáció – 6–10 nap. A hőmérséklet legfeljebb 28 °C-on tartása biztosítja az erjesztési folyamat helyes lezajlását.

B. Csendes fermentáció – 3–6 hét. A csendes fermentáció időtartama biztosítja a megfelelő fizikai-kémiai paraméterek elérését.

#### 5. szakasz

A legyengült élesztős cefre lefejtése.

Legalább 9 térfogatszázalék alkoholtartalom elérése után, a pihentetés előtt kell elvégezni a lefejtést. Ez garantálja a méhsör megfelelő fizikai-kémiai jellemzőit és érzékszervi tulajdonságait. Ha az élesztős cefrét a csendes fermentáció idején túl az üledéken hagyják, akkor ez az élesztő önbomlása miatt kedvezőtlenül hat az érzékszervi tulajdonságokra.

#### 6. szakasz

Pihentetés (érelés) és lecsapolás (dekantálás) – ezt szükség szerint kell ismételni az üledékben végbemenő nemkívánatos folyamatok (élesztő önbomlása) megelőzése érdekében. A pihentetés alatt olyan műveletek végezhetők, mint a pasztörizálás és a szűrés. Ez a szakasz lényeges a termék megfelelő érzékszervi tulajdonságainak biztosítása szempontjából.

A „*czwórnikiak staropolski tradycyjni*” pihentetési ideje minimum 9 hónap.

#### 7. szakasz

Ízesítés (összeállítás) – e szakaszban kerül sor a „*czwórnikiak staropolski tradycyjni*” érzékszervi tulajdonságaival és fizikai-kémiai jellemzőivel rendelkező végtermék elkészítésére. Az előírt paraméterek biztosításához lehetőség van az érzékszervi tulajdonságok és a fizikai-kémiai jellemzők alábbi korrekciójára:

- méz hozzáadása a méhsör édesítésére,
- fűszernövények és fűszerek, vagy komló hozzáadása,
- borkősav vagy citromsav hozzáadása.

E szakasz célja a „czwórniai taropolski tradycyjny” sajátos bukéjával rendelkező termék létrehozása.

#### 8. szakasz

A termék tárolóedényekbe töltése 55–60 °C hőmérsékleten történik. A „czwórniai staropolski tradycyjny” kiszerezéséhez hagyományos csomagolás, például ballon, kerámiaedény vagy tölgyfa hordó ajánlott.

#### 4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A termék különleges tulajdonsága:

A „czwórniai staropolski tradycyjny” sajátos jellegét az alábbiak adják:

- a cefre készítése (a nyersanyagok összetétele és aránya),
- a pihentetés és az érlelés,
- a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok.

A cefre készítése (a nyersanyagok összetétele és aránya):

A „czwórniai staropolski tradycyjny” sajátos jellege különösen a méhsörben lévő víz és méz meghatározott arányának – egy rész méz és három rész víz – alkalmazására és szigorú betartására vezethető vissza. Ez az arány határozza meg a gyártás valamennyi további lépését, amelyeknek a „czwórniai staropolski tradycyjny” egyedi jellemzői köszönhetők.

Pihentetés és érlelés:

A hagyományos, régi lengyel receptúra szerint a termék jellege a meghatározott időtartamon keresztül végzett pihentetéstől és érleléstől függ. A „czwórniai staropolski tradycyjny” esetében ez az időtartam legalább 9 hónap.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok:

A termékleírásban foglalt valamennyi gyártási szakasz betartása biztosítja az egyedi ízű és aromájú termék létrehozását. A „czwórniai staropolski tradycyjny” egyedi íze és illata a megfelelő cukor- és alkoholtartalomnak köszönhető:

- invertálás utáni redukálócukor-tartalom: 35–90 g/l;
- grammban megadott összes cukortartalom: az a szám, amelynek értéke – a tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 18-szorosához hozzáadva – minimum 240;
- alkoholtartalom: 9–12 térfogatszázalék.

Az előállításához felhasznált összetevők szigorúan meghatározott arányából adódóan a „czwórniai staropolski tradycyjny” jellegzetesen viszkózus és nyúlós állagú, amely megkülönbözteti a méhsörök egyéb típusaitól.

Hagyományos előállítási mód:

Lengyelországban a méhsörök készítése több mint ezer éves hagyományra tekint vissza és nagyon változatos. A gyártási módszerek évszázadok alatt végbement fejlődése és tökéletesítése nyomán a méhsörök számos fajtája jött létre. A méhsör készítésének története a lengyel államiság kezdetéhez nyúlik vissza. Ibrahim ibn Jakub spanyol diplomata, kereskedő és utazó 966-ban a következőket írta: „I. Mieszko országa az élelmen, vadakon és szántóföldeken túl méhsörben is bővelkedik, amint a szláv borokat és bódító italokat nevezik” (I. Mieszko volt Lengyelország első uralkodója). A Lengyelország történetét a 11. és 12. század fordulóján krónikában lejegyző Gallus Anonymus is számos helyen hivatkozik a méhsör előállítására.

Adam Mickiewicz *Pan Tadeusz* című lengyel nemzeti eposza – amely egy 1811-ben és 1812-ben játszódó nemesi történet leírása – számos információt tartalmaz a méhsörök előállításáról, fogyasztásáról és különböző fajtáiról. Tomasz Zan (1796–1855) verseiben, valamint Henryk Sienkiewicz 17. századi lengyel eseményeket elbeszélő trilógiájában (az 1884-ben kiadott *Ogniem i mieczem*, az 1886-ban kiadott *Potop* és az 1887-ben és 1888-ban kiadott *Pan Wołodyjowski*) is megtalálhatók a méhsör említései.



A 17. és 18. századi lengyel kulináris hagyományokat leíró forrásanyagok nemcsak általánosan említik a méhsört, hanem annak különböző fajtáira is hivatkoznak. Az előállítás módjától függően a méhsörök elnevezése *póltorak*, *dwójniak*, *trójniak* vagy *czwórnikiak* volt. Mindegyik elnevezés más méhsörtípusra vonatkozik, amelyekben más a méz és a víz, illetve a gyümölcsle aránya és a pihentetés ideje. A *czwórnikiak* előállítási technikáját – kisebb módosításokkal – évszázadok óta alkalmazzák.

Hagyományos összetétel:

Lengyelországban évszázadok óta létezik a méhsörök *póltorak*, *dwójniak*, *trójniak* és *czwórnikiak* típusok szerinti klasszikus osztályozása, és ez a fogyasztók tudatában máig így él. A második világháborút követően történtek erőfeszítések a méhsörök hagyományos négy kategóriájának szabályozására. Ez az osztályozás végül a borok, mustok és méhsörök előállításáról és forgalmazásáról szóló törvénnyel 1948-ban került be a lengyel jogrendbe (a Lengyel Köztársaság Hivatalos Közlönye, 1948. november 18-i szám). A törvény előírja a méhsörök előállításának szabályait és rögzíti a méz és a víz arányait, illetve a technológiai követelményeket. A víz és a méz aránya a *czwórnikiak* esetében a következő: „Csak az a méhsör illelhető *czwórnikiak* elnevezéssel, amely egy rész természetes mézből és három rész vízből készül”.

A cefrekészítés két módja:

A hagyományos méhsörök előállításához szükséges cefre két módon készíthető: főzéssel (melegítéssel) vagy e szakasz kihagyásával. Számos írásos forrás különbséget tesz a két előállítási mód között, például:

- *Najdokładniejszý sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Fr. Józef Ambroźewicz műve (Varsó, 1891). Ez a munka a méhsör készítésének két módját ismerteti.

„Mézből két módon készíthetünk méhsört:

- 1) tűz igénybevételével, azaz főzés vagy forralás útján;
- 2) tűz igénybevétele nélkül, azaz forralás nélkül.”

- *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski műve (Lviv, 1892), amely aszerint osztályozza a méhsöröket, hogy miként történik a cefre előkészítése az erjesztéshez:

„Mézből két módon készíthetünk italt, nevezetesen:

- a) tűz igénybevételével, azaz főzés vagy forralás útján;
- b) a hideg módszerrel.”

- *Mała encyklopedia rolnicza*, a Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne kiadásában (Varsó, 1964), amelynek 410. oldalán a méhsörök kategóriákba sorolása található:

„A mézcefre készítési módjától függően vannak a hideg cefrés méhsörök, amelyeket melegítés nélküli cefréből nyernek, és a forralt cefrés (főzött) méhsörök, amelyeket melegített (forralt, főzött) cefréből nyernek.”

**Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján**

(2020/C 214/09)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**

**„PÓLTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”**

**EU-szám: TSG-PL-0034-AM02 – 2019.1.11.**

**1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

A csoportosulás neve: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Címe: ul. ul. Świętokrzyska 20  
00-002 Varsó  
POLSKA/LENGYELORSZÁG

Tel. + 48 222434176

E-mail-cím: office@zpprw.pl

A Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa a borágazatot képviselő legnagyobb szervezet Lengyelországban. Tagjai között erjesztett termékek, például méhsörök gyártói is megtalálhatók. Független testület, amelyet az elnevezés hagyományos különleges terméként való bejegyzését kérelmező Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego tagjai hoztak létre.

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Lengyelország

**3. A termékleírás módosítással érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Az előállítás módja
- Egyéb: A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása

**4. A módosítás típusa**

- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.

**5. Módosítások**

A 3.2. pont alábbi mondata:

„A póltorak elnevezés az »1,5« (másfél) számnévből eredeztethető és közvetlenül utal a póltorak történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a mézcefrében, amely egy rész mézből és fél rész vízből tevődik össze.”

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

helyébe a következő lép:

„A póltorak szó az »1,5« (másfél) számnévből (lengyelül: póltora) eredeztethető és közvetlenül utal a póltorak történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a méhsörben, amely egy rész mézből és fél rész vízből tevődik össze.”

Javításra került tehát az, hogy a póltorak szó a víz és a méz mézcefrében meglévő arányára utalna. A módosított szöveg szerint ez a szó a víz és a méz méhsörben, azaz a végtermékben meglévő arányára utal. Ez egy formai módosítás és nincs hatással a termék különleges jellegére. Azért szükséges, mert – a nemzeti szabályok értelmében – 1948 óta „Csak az a méhsör illethető póltorak elnevezéssel, amely egy rész természetes mézből és fél rész vízből készül”. Az előállítás folyamata során nem csak a cefrekészítés szakaszában történik méz hozzáadása, ezért figyelembe kell venni a méznek a vízhez és/vagy gyümölcslelhez viszonyított arányát a kész méhsörben.

*A termék leírása*

Az alábbi mondat:

„A »póltorak staropolski tradycyjny« létezik fűszerekkel gazdagított ízváltozatokban is.”

helyébe a következő lép:

„A »póltorak staropolski tradycyjny« létezik fűszerekkel, komlóval és gyümölcslevekkel gazdagított ízváltozatokban is.”

Ez egy formai módosítás. Az eredeti termékleírás „póltorak staropolski tradycyjny” előállítása esetén engedélyezi a gyümölcslevek hozzáadását. Ezért figyelembe kell venni e gyümölcsleveknek a termék ízére gyakorolt hatását. Javaslat történt a komló „Nyersanyagok” szakaszba való felvételére. Ezért figyelembe kell venni a komlónak a „póltorak staropolski tradycyjny” ízére gyakorolt hatását is.

A szöveg a következő mondattal egészült ki:

„A cefre készítéséhez használt módszertől függően kétféle »póltorak staropolski tradycyjny« létezik: forralt cefrés és hideg cefrés.”

A „póltorak staropolski tradycyjny” esetében két változat ismert: forralt cefrés és hideg cefrés. Az eredeti termékleírás csak a forralt cefrés változatot említi. A javasolt módosítás célja a hideg cefrés változat felvétele a termékleírásba. E módosítás indokolása a történelmi forrásokban megtalálható. A 19. századból származó írásos forrásokban szereplő információk (pl. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) azt mutatják, hogy a mézből kétféle módszerrel készítettek italokat: forralással vagy melegítés nélkül. A méhsörök a *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) felosztása szerint is forralt cefrés és hideg cefrés méhsörök lehetnek.

A hideg cefrés méhsörök előállításának hagyománya több évszázadra nyúlik vissza, technológiailag azonban nehéz eljárást jelent, mivel a cefrét melegítés nélkül készítik. E módszer alkalmazása azért szűnt meg, mert nagy volt a kockázata az élesztős cefre szennyeződésének, különösen az erjesztés és stabilizálás során. Az utóbbi években azonban ismét megjelent, ezért a termékleírásban a forralt cefrés méhsörök előállításával egyenlő státuszúként kell figyelembe venni.

A kétféle – forralt cefrés és hideg cefrés – méhsör előállítási módjának különbsége kizárólag a cefrekészítés eltérő módszeréből adódik. A hideg cefrés méhsöröknél a módszerben nem szerepel magas hőmérséklet alkalmazása, miközben a forralt cefrés méhsörök előállításánál forralják a cefrét. Az előállítás folyamatának ezt követő szakaszai mindkét típusnál megegyeznek.

*Az előállítás módja*

A „Nyersanyagok” szakasz alábbi franciabekezdése:

„Fűszerek: szegfűszeg, fahéj, szerecsendió vagy gyömbér”

helyébe a következő lép:

„Fűszernövények és fűszerek, vagy komló”.

A javasolt módosítás célja a fűszerek körének bővítése (az eredeti termékleírásban említett négy fűszeren kívül) és a komló hozzáadásának engedélyezése. Ennek történeti indokolása is létezik, hiszen a 19. századtól kezdve az ágazati kiadványok nagyon sok fűszerről tesznek említést. A nemzeti szabályok 1948-tól kezdve lehetővé tették az összetevők azon körének hozzáadását, amely megfelel a javasolt módosításnak.

Az alábbi franciabekezdés:

„Mezőgazdasági eredetű etil-alkohol (lehetőleg)”

helyébe a következő lép:

„Mezőgazdasági eredetű etil-alkohol vagy mézpárlat (lehetőleg)”.

A mezőgazdasági eredetű etil-alkoholon kívül mézpárlat hozzáadása is engedélyezett, ez a kiváló minőségű termék kedvező hatást gyakorol a méhsör ízére.

A szöveg a következő franciabekezdéssel egészült ki: „*Borkősav vagy citromsav.*”

A borkősav vagy citromsav használatát technológiai okokból kell megemlíteni. Használatuk történetileg indokolt, hiszen azt már az 1948. évi nemzeti szabályok is engedélyezték.

„Az előállítás módja” szakaszban lévő „1. szakasz” alábbi szövegrésze:

„A méhsör főzése (sörfőzés) 95–105 °C-on.”

helyébe a következő lép:

„A mézcefre készítése:

A forralt cefrés méhsöröknél a cefre melegítése (forralása) 95–105 °C hőmérsékleten történik.

A hideg cefrés méhsöröknél a méz feloldása 20–30 °C hőmérsékletű langyos vízben történik.”

E módosítás célja információt adni a hideg cefrés és forralt cefrés méhsörök előállításához szükséges mézcefre készítésének két módjáról.

„Az előállítás módja” szakaszban lévő „1. szakasz” alábbi mondata:

„A túl nagy cukorkoncentrációra tekintettel, amely a fermentáció során befolyásolja az élesztő hatását, a cefrét a következő arányokkal készítik: egy rész méz és két rész víz, amelyhez fűszernövények és fűszerek adhatók.”

helyébe a következő lép:

„A túl nagy cukorkoncentrációra tekintettel, amely a fermentáció során befolyásolja az élesztő hatását, a cefrét a következő arányokkal készítik: egy rész méz és két rész víz, amelyhez fűszernövények és fűszerek vagy komló adhatók.”

E szakaszba tehát bekerült a komló, valamint a fűszernövények és fűszerek hozzáadásának lehetősége. E módosítást az engedélyezett nyersanyagok jegyzékének kiegészítése indokolta.

Az alábbi mondat:

„A víz és a méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése egy páraköpenyes főzőüstben történik.”

helyébe a következő lép:

„A forralt cefrés méhsöröknél gőzköpenyes főzőüstöt használnak a víz és a méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése céljából.”

Információ hozzáadása történt annak egyértelművé tétele érdekében, hogy a szöveg a forralt cefrés méhsörökre vonatkozik. A hideg cefrés méhsörök előállításához nincs szükség gőzköpenyes főzőüstre, mivel a cukrok nem karamellizálódnak, ha a mézcefrét alacsony hőmérsékleten készítik.

„Az előállítás módja” szakaszban lévő „2. szakasz” alábbi szövegrésze:

„A cefre 20–22 °C hőmérsékletre hűtendő, ami optimális az élesztő szaporodásához.”

helyébe a következő lép:

„A forralt cefrés méhsöröknél a cefrét 20–22 °C hőmérsékletre hűtik, ami optimális az élesztő szaporodásához.”

E módosítás célja annak egyértelművé tétele, hogy forralt cefrés méhsörök előállításakor a cefrét lehűtik. Hideg cefrés méhsöröknél erre nincs szükség, mivel a mézcefrét alacsony hőmérsékleten készítik.

„Az előállítás módja” szakaszban lévő „5. szakasz” alábbi szövegrésze:

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.” (A fermentált folyadék lecsapolása az élesztős üledékről.)

lengyel nyelven a következőre módosult:

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

Az *odciąg* szó helyébe az adott folyamathoz illő helyes szó lépett: *obciąg* (lefejtés).

„Az előállítás módja” szakaszban lévő „7. szakasz” módosításával bekerült a komló, a borkósav vagy citromsav és a mézpárlat, az engedélyezett nyersanyagok jegyzékének kiegészítésével összhangban.

Az alábbi franciabekezdés:

„fűszernövény-kivonatok hozzáadása”

helyébe a következő lép:

„fűszernövény- és fűszerkivonatok, vagy komló hozzáadása.”

A szöveg a következő franciabekezdéssel egészült ki:

„borkósav vagy citromsav hozzáadása.”

Az alábbi franciabekezdés:

„mezőgazdasági eredetű etil-alkohol hozzáadása”

helyébe a következő lép:

„mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és/vagy mézpárlat hozzáadása. A hozzáadott alkohol mennyiségének kiszámítása mézgegyenértékre való átváltással történik.”

A mézgegyenértékre való átváltással kapcsolatos információ a hatályos nemzeti szabályokból származik. Azért észszerű felvenni e szövegrészt, mert az átalakítás kérdése a lengyel ágazati szabályokban is szerepel és a HKT jelöléssel ellátott termékek előállítása a kérelmező országán kívül is történhet.

*A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása*

„A termék különleges tulajdonsága” szakasz alábbi mondata:

„A póltorak különleges tulajdonsága különösen a mézcefréhez használt víz és méz meghatározott arányának – 1. rész méz és 0,5. rész víz – szigorú betartására vezethető vissza.”

helyébe a következő lép:

„A »póltorak staropolski tradycyjny« sajátos jellege különösen a méhsörben lévő víz és méz meghatározott arányának – egy rész méz és fél rész víz – alkalmazására és szigorú betartására vezethető vissza.”

A bekerült megfogalmazás azt pontosítja, hogy nem a mézcefrében, hanem a méhsörben lévő víz és méz arányáról van szó, ez felül meg a 3.2. pont módosításainak.

A termék hagyományos jellegét meghatározó főbb tényezők leírása kiegészült a forralt cefrés és a hideg cefrés méhsörök alapját képező két cefrekészítési módszer hagyományos jellegét igazoló hivatkozásokkal.

Az elnevezés is módosításra került: adott esetben a *póltorak* szó helyébe a termék elnevezése, azaz „póltorak staropolski tradycyjny” lépett.

## A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

## „PÓLTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU-szám: TSG-PL-0034-AM02 – 2019.1.11.

## Lengyelország

## 1. Elnevezés(ek)

„Póltorak staropolski tradycyjny”

## 2. Termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

## 3. A bejegyzés indokolása

## 3.1. A termék:

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

Számos történelmi forrás megerősíti, hogy Lengyelországban több mint 1 000 éve készítenek méhsört. A 10. századi első írásos feljegyzések, valamint a 17. és 18. századból származó kiadványok a méhsör különböző fajtáira vonatkozó információkat tartalmaznak. A sok évszázados előállítási technikán csak apró változtatások történtek. A „póltorak staropolski tradycyjny” a négyféle méhsör egyike. Hagyományos receptek szerint készítik, szigorúan betartva a méz és a víz előírt arányait.

## 3.2. Az elnevezés:

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A póltorak szó az „1,5” (másfél) számnévből (lengyelül: *póltora*) eredeztethető és közvetlenül utal a póltorak történelmi idők során állandósult összetételére és gyártási módjára – a víz és méz meghatározott arányára a méhsörben, amely egy rész mézből és fél rész vízből tevődik össze. Az elnevezés tehát kifejezi a termék sajátos jellegét. Mivel a póltorak szó kizárólag a méhsör egy konkrét típusára használatos, ezért az elnevezés önmagában is sajátosnak tekinthető.

## 4. Leírás

## 4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „póltorak staropolski tradycyjny” méhsör mézcefréből erjesztett áttetsző ital, melynek feltűnően jellegzetes mézaromája és a felhasznált nyersanyagokra jellemző íze van.

A „póltorak staropolski tradycyjny” létezik fűszerekkel, komlóval és gyümölcslevekkel gazdagított ízváltozatokban is. A „póltorak staropolski tradycyjny” színe az arany és a sötétborostyán között változik attól függően, hogy előállításához milyen fajta mézet használtak.

A cefre készítéséhez használt módszertől függően kétféle „póltorak staropolski tradycyjny” létezik: forralt cefrés és hideg cefrés.

A „póltorak staropolski tradycyjny” méhsörre jellemző fizikai-kémiai mutatók:

- alkoholtartalom: 15–18 térfogatszázalék,
- invertálás utáni redukálócukor-tartalom: > 300 g/l,
- összes savtartalom almasavban kifejezve: 3,5–8 g/l,
- illósavtartalom ecetsavban kifejezve: maximum 1,4 g/l,

- grammban megadott összes cukortartalom: az a szám, amelynek értéke – a tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 18-szorosához hozzáadva – minimum 600,
- cukormentes kivonat: legalább
  - 30 g/l,
  - 35 g/l gyümölcsös méhsör (melomel) esetén,
- hamu: minimum 1,3 g/l gyümölcsös méhsör esetén.

A „póltorak staropolski tradycyjny” készítéséhez tilos tartósítószer, stabilizátort, mesterséges színezéket vagy aromát felhasználni.

4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

Nyersanyagok:

- Természetes méz a következő paraméterekkel:
  - víztartalom: maximum 20 % (m/m),
  - redukáló cukortartalom: minimum 70 % (m/m),
  - együttes szacharóz- és melezitóztartalom: maximum 5 % (m/m),
  - összes savtartalom, 1 mol/l NaOH oldat/100 g méz: 1–5 ml közötti tartományban,
  - 5-hidroxi-metil-furfurool- (HMF-)tartalom: maximum 4,0 mg/100 g méz;
- Erős erjesztő tulajdonságú élesztő – amely az élesztős cefréből nagy mennyiségű extrakt erjesztésére alkalmas;
- Fűszernövények és fűszerek, vagy komló;
- Természetes gyümölcslevek vagy friss gyümölcs;
- Mezőgazdasági eredetű etil-alkohol vagy mézpárlat (lehetőleg);
- Borkősav vagy citromsav.

Az előállítás módja:

1. szakasz

A mézcefre készítése:

A forralt cefrés méhsöröknél a cefre melegítése (forralása) 95–105 °C hőmérsékleten történik.

A hideg cefrés méhsöröknél a méz feloldása 20–30 °C hőmérsékletű langyos vízben történik.

A méz és a víz „póltorak staropolski tradycyjny” esetében előírt aránya egy rész méz és fél rész víz (vagy gyümölcslével kevert víz) a késztermékben. A túl nagy cukorkoncentrációra tekintettel, amely a fermentáció során befolyásolja az élesztő hatását, a cefrét a következő arányokkal készítik: egy rész méz és két rész víz, amelyhez fűszernövények és fűszerek vagy komló adhatók. A gyümölcsös méhsörök esetében a víz legalább 30 %-át gyümölcslével helyettesítik. A méz és a víz „póltorak staropolski tradycyjny” esetében jellemző arányának fenntartása érdekében a maradék mézet a fermentáció utolsó fázisában adják hozzá a pihentetés során.

A forralt cefrés méhsöröknél gőzköpenyes főzőüstöt használnak a víz és a méz arányának szigorú betartása, valamint a szükséges extrakt kinyerése céljából. A főzés e módjával megelőzhető a cukrok karamellizálódása.

2. szakasz

A forralt cefrés méhsöröknél a cefrét 20–22 °C hőmérsékletre hűtik, ami optimális az élesztő szaporodásához. A cefrét a gyártás napján kell lehűteni, és a hűtési idő hossza a hűtőgép hatékonyságától függ. A hűtés garantálja a cefre mikrobiológiai biztonságosságát.

## 2. szakasz

Élesztős beoltás, élesztőoldat hozzáadása a mézcefréhez az erjesztőtartályban.

## 4. szakasz

- A. Intenzív fermentáció – 6–10 nap. A hőmérséklet legfeljebb 28 °C-on tartása biztosítja az erjesztési folyamat helyes lezajlását.
- B. Csendes fermentáció – 3–6 hét. A csendes fermentáció időtartama biztosítja a megfelelő fizikai-kémiai paraméterek elérését.

E szakaszban hozzáadható a méz maradék mennyisége a póltorak esetében előírt arány biztosítása érdekében.

## 5. szakasz

A legyengült élesztős cefre lefejtése.

Legalább 12 térfogatszázalék alkoholtartalom elérése után, a pihentetés előtt kell elvégezni a lefejtést. Ez garantálja a méhsőr megfelelő fizikai-kémiai jellemzőit és érzékszervi tulajdonságait. Ha az élesztős cefrét a csendes fermentáció idején túl az üledéken hagyják, akkor ez az élesztő önbomlása miatt kedvezőtlenül hat az érzékszervi tulajdonságokra.

## 6. szakasz

Pihentetés (érlelés) és lecsapolás (dekantálás) – ezt szükség szerint kell ismételni az üledékben végbemenő nemkívánatos folyamatok (élesztő önbomlása) megelőzése érdekében. A pihentetés alatt olyan műveletek végezhetők, mint a pasztörizálás és a szűrés. E szakaszban hozzáadható a méz maradék mennyisége a póltorak esetében előírt arány biztosítása érdekében, ha ez nem történt meg a fermentáció utolsó fázisában. Ez a szakasz lényeges a termék megfelelő érzékszervi tulajdonságainak biztosítása szempontjából.

A „póltorak staropolski tradycyjny” esetében ez az időtartam legalább 3 év.

## 7. szakasz

Ízesítés (összeállítás) – e szakaszban kerül sor a „póltorak staropolski tradycyjny” érzékszervi tulajdonságaival és fizikai-kémiai jellemzőivel rendelkező végtermék elkészítésére. Az előírt paraméterek biztosításához lehetőség van az érzékszervi tulajdonságok és a fizikai-kémiai jellemzők alábbi korrekciójára:

- méz hozzáadása a méhsőr édesítésére,
- fűszernövények és fűszerek, vagy komló hozzáadása,
- mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és/vagy mézpárlat hozzáadása. A hozzáadott alkohol mennyiségének kiszámítása mézgyegetérekre való átváltással történik,
- borkősav vagy citromsav hozzáadása.

E szakasz célja a „póltorak taropolski tradycyjny” sajátos bukéjával rendelkező termék létrehozása.

## 8. szakasz

A termék tárolóedényekbe töltése 18–25 °C hőmérsékleten történik. A „póltorak staropolski tradycyjny” kiszerezéséhez hagyományos csomagolás, például ballon, kerámiaedény vagy tölgyfa hordó ajánlott.

### 4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A termék különleges tulajdonsága:

A „póltorak staropolski tradycyjny” sajátos jellegét az alábbiak adják:

- a cefre készítése (a nyersanyagok összetétele és aránya),
- a pihentetés és az érlelés,
- a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok.



A cefre készítése (összetétele):

A „póltorak staropolski tradycyjny” sajátos jellege különösen a méhsörben lévő víz és méz meghatározott arányának – egy rész méz és fél rész víz – alkalmazására és szigorú betartására vezethető vissza. Ez az arány határozza meg a gyártás valamennyi további lépését, amelyeknek a „póltorak staropolski tradycyjny” egyedi jellemzői köszönhetőek.

Pihentetés és érlelés:

A hagyományos, régi lengyel receptúra szerint a termék jellege a meghatározott időtartamon keresztül végzett pihentetéstől és érleléstől függ. A „póltorak staropolski tradycyjny” esetében ez az időtartam legalább 3 év.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok:

A termékleírásban foglalt valamennyi gyártási szakasz betartása biztosítja az egyedi ízű és aromájú termék létrehozását. A „póltorak staropolski tradycyjny” egyedi íze és illata a megfelelő cukor- és alkoholtartalomnak köszönhető:

- invertálás utáni redukálócukor-tartalom: > 300 g/l,
- grammban megadott összes cukortartalom: az a szám, amelynek értéke – a tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) 18-szorosához hozzáadva – minimum 600,
- alkoholtartalom: 15–18 térfogatszázalék.

Az előállításához felhasznált összetevők szigorúan meghatározott arányból adódóan a „póltorak staropolski tradycyjny” jellegzetesen viszkózus és nyúlós állagú, amely megkülönbözteti a méhsörök egyéb típusaitól.

Hagyományos előállítási mód:

Lengyelországban a méhsörök készítése több mint ezer éves hagyományra tekint vissza és nagyon változatos. A gyártási módszerek évszázadok alatt végbement fejlődése és tökéletesítése nyomán a méhsörök számos fajtája jött létre. A méhsör készítésének története a lengyel államiság kezdeteihez nyúlik vissza. Ibrahim ibn Jakub spanyol diplomata, kereskedő és utazó 966-ban a következőket írta: „I. Mieszko országa az élelmen, vadakon és szántóföldeken túl méhsörben is bővelkedik, amint a szláv borokat és bódító italokat nevezik” (I. Mieszko volt Lengyelország első uralkodója). A Lengyelország történetét a 11. és 12. század fordulóján krónikában lejegyző Gallus Anonymus is számos helyen hivatkozik a méhsör előállítására.

Adam Mickiewicz *Pan Tadeusz* című lengyel nemzeti eposza – amely egy 1811-ben és 1812-ben játszódó nemesi történet leírása – számos információt tartalmaz a méhsörök előállításáról, fogyasztásáról és különböző fajtáiról. Tomasz Zan (1796–1855) verseiben, valamint Henryk Sienkiewicz 17. századi lengyel eseményeket elbeszélő trilógiájában (az 1884-ben kiadott *Ogniem i mieczem*, az 1886-ban kiadott *Potop* és az 1887-ben és 1888-ban kiadott *Pan Wołodyjowski*) is megtalálhatók a méhsör említései.

A 17. és 18. századi lengyel kulináris hagyományokat leíró forrásanyagok nemcsak általánosan említik a méhsört, hanem annak különböző fajtáira is hivatkoznak. Az előállítás módjától függően a méhsörök elnevezése *póltorak*, *dwójniak*, *trójniak* vagy *czwórnikiak* volt. Mindegyik elnevezés más méhsörtípusra vonatkozik, amelyekben más a méz és a víz, illetve a gyümölcsle aránya és a pihentetés ideje. A *póltorak* előállítási technikáját – kisebb módosításokkal – évszázadok óta alkalmazzák.

Hagyományos összetétel:

Lengyelországban évszázadok óta léteznek a méhsörök *póltorak*, *dwójniak*, *trójniak* és *czwórnikiak* típusok szerinti klasszikus osztályozása, és ez a fogyasztók tudatában máig így él. A második világháborút követően történtek erőfeszítések a méhsörök hagyományos négy kategóriájának szabályozására. Ez az osztályozás végül a borok, mustok és méhsörök előállításáról és forgalmazásáról szóló törvénnyel 1948-ban került be a lengyel jogrendbe (a Lengyel Köztársaság Hivatalos Közlönye, 1948. november 18-i szám). A törvény előírja a méhsörök előállításának szabályait és rögzíti a méz és a víz arányait, illetve a technológiai követelményeket. A víz és a méz aránya a *póltorak* esetében a következő: „Csak az a méhsör illelhető *póltorak* elnevezéssel, amely egy rész természetes mézből és fél rész vízből készül”.

A cefrekészítés két módja:

A hagyományos méhsörök előállításához szükséges cefre két módon készíthető: főzéssel (melegítéssel) vagy e szakasz kihagyásával. Számos írásos forrás különbséget tesz a két előállítási mód között, például:

- „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów”, Fr. Józef Ambrożewicz műve (Varsó, 1891). Ez a munka a méhsör készítésének két módját ismerteti.

„Mézből két módon készíthetünk méhsört:

- 1) tűz igénybevételével, azaz főzés vagy forralás útján;
- 2) tűz igénybevétele nélkül, azaz forralás nélkül.”

- „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje”, Teofil Ciesielski műve (Lviv, 1892), amely aszerint osztályozza a méhsöröket, hogy miként történik a cefre előkészítése az erjesztéshez:

„Mézből két módon készíthetünk italt, nevezetesen:

- a) tűz igénybevételével, azaz főzés vagy forralás útján;
- b) a hideg módszerrel.”

- „Mała encyklopedia rolnicza”, a Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne kiadásában (Varsó, 1964), amelynek 410. oldalán a méhsörök kategóriákba sorolása található:

„A mézcefre készítési módjától függően vannak a hideg cefrés méhsörök, amelyeket melegítés nélküli cefréből nyernek, és a forralt cefrés (főzött) méhsörök, amelyeket melegített (forralt, főzött) cefréből nyernek.”

---



ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



**Az Európai Unió Kiadóhivatala**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**HU**