

# Gazzetta ufficiale C 214 dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno  
29 giugno 2020

## Sommario

### II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

#### Commissione europea

2020/C 214/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9700 — Dnata/Alpha LSG) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 214/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) <sup>(1)</sup> .....	2
2020/C 214/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa) <sup>(1)</sup> .....	3
2020/C 214/04	Avvio di procedura, (Caso M.9564 — LSEG/Refinitiv Business) <sup>(1)</sup> .....	4
2020/C 214/05	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida) <sup>(1)</sup> .....	5
2020/C 214/06	Ritiro di notifica di concentrazione, (Caso M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects) <sup>(1)</sup> .....	6

### IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

#### Commissione europea

2020/C 214/07	Tassi di cambio dell'euro — 26 giugno 2020 .....	7
---------------	--	---

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2020/C 214/08	Publicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	8
2020/C 214/09	Publicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	16

## II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.9700 — Dnata/Alpha LSG)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 214/01)

Il 6 marzo 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9700. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 214/02)

Il 23 gennaio 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9633. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 214/03)

Il 16 giugno 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9782. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Avvio di procedura**  
**(Caso M.9564 — LSEG/Refinitiv Business)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 214/04)

Il 22 giugno 2020 la Commissione ha deciso di avviare la procedura nel sopramenzionato caso avendo constatato che la concentrazione notificata suscita seri dubbi quanto alla sua compatibilità con il mercato comune. L'avvio di procedura comporta l'apertura di una seconda fase istruttoria sulla operazione notificata e non pregiudica la decisione finale sul caso. La decisione di avvio di procedura è adottata ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera c) del regolamento (CE) N. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La Commissione invita i terzi interessati a presentare le loro eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Per poter essere prese in considerazione nella procedura le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre 15 giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+ 32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o tramite il servizio postale, indicando il numero di caso M.9564 — LSEG/Refinitiv Business, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

\_\_\_\_\_

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**  
**(Caso M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 214/05)

Il 22 giugno 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9849. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

—————

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Ritiro di notifica di concentrazione**  
**(Caso M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 214/06)

Regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio

In data 15 maggio 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica <sup>(1)</sup> di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup> («regolamento sulle concentrazioni»).

In data 23 giugno 2020 la parte notificante ha informato la Commissione di aver ritirato la notifica.

---

<sup>(1)</sup> GU C 177 del 27.05.2020, pag. 5.

<sup>(2)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.



## IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

26 giugno 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1213	CAD	dollari canadesi	1,5318
JPY	yen giapponesi	119,93	HKD	dollari di Hong Kong	8,6904
DKK	corone danesi	7,4523	NZD	dollari neozelandesi	1,7428
GBP	sterline inglesi	0,90575	SGD	dollari di Singapore	1,5608
SEK	corone svedesi	10,4773	KRW	won sudcoreani	1 346,19
CHF	franchi svizzeri	1,0631	ZAR	rand sudafricani	19,3799
ISK	corone islandesi	155,00	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9298
NOK	corone norvegesi	10,8850	HRK	kuna croata	7,5575
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 944,89
CZK	corone ceche	26,808	MYR	ringgit malese	4,8115
HUF	fiorini ungheresi	355,15	PHP	peso filippino	56,053
PLN	zloty polacchi	4,4684	RUB	rublo russo	77,8800
RON	leu rumeni	4,8426	THB	baht thailandese	34,674
TRY	lire turche	7,6865	BRL	real brasiliano	6,0595
AUD	dollari australiani	1,6313	MXN	peso messicano	25,5836
			INR	rupia indiana	84,8215

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 214/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 <sup>(1)</sup> del Parlamento europeo e del Consiglio entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.**

«CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

n. UE: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Nome del gruppo: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Indirizzo: ul. Świętokrzyska 20  
00-002 Varsavia  
POLONIA

Tel. + 48 222434176

Indirizzo di posta elettronica: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa è la più grande organizzazione rappresentativa del settore viticolo in Polonia. Tra i suoi membri figurano produttori di bevande fermentate, tra cui l'idromele. Si tratta di un ente autonomo istituito dai membri del Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, titolare della richiesta di registrazione del nome come STG.

**2. Stato membro o paese terzo**

Polonia

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### 3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Metodo di produzione
- Altro: Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto

### 4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

### 5. Modifiche

Al punto 3.2, la frase

«Il nome «czwórniak» deriva dal numero «4» («cztery») e si riferisce direttamente alla composizione e al metodo di produzione storicamente consolidati del czwórniak, vale a dire la quantità di acqua e di miele nel mosto di idromele, che è pari a una parte di miele e tre di acqua.»

è stata sostituita da

«La parola «czwórniak» deriva dal numero «4» («cztery») e si riferisce direttamente alla composizione e al metodo di produzione storicamente consolidati del czwórniak, vale a dire la quantità di acqua e di miele nell'idromele, che è pari a una parte di miele e tre di acqua.»

L'informazione che la parola czwórniak si riferisce al rapporto tra acqua e miele nel mosto di idromele è stata dunque corretta. È stata introdotta una formulazione che indica che è il rapporto tra acqua e miele nell'idromele, cioè il prodotto finale, ad essere fondamentale. Si tratta di una modifica formale e non ha alcuna influenza sul carattere specifico del prodotto. È necessaria poiché, dal 1948, secondo la normativa nazionale, «si può denominare czwórniak solo l'idromele ottenuto con una parte di miele naturale e tre parti di acqua». Durante il processo di produzione il miele non viene aggiunto solo nella fase di preparazione del mosto, per cui si deve tener conto della percentuale di miele rispetto all'acqua e/o al succo nell'idromele finito.

*Descrizione del prodotto*

La frase

«Il gusto del «czwórniak staropolski tradycyjny» può essere arricchito dalle spezie utilizzate.»

è stata sostituita da

«Il gusto del «czwórniak staropolski tradycyjny» può essere arricchito dalle spezie, dal luppolo e dai succhi di frutta utilizzati.»

Si tratta di una modifica formale. Il disciplinare originale del prodotto consente l'aggiunta di succhi di frutta nella produzione del «czwórniak staropolski tradycyjny». Occorre quindi tener conto dell'effetto che tali succhi di frutta hanno sul gusto del prodotto. Si è proposto di inserire il luppolo nella sezione «Materie prime». È dunque necessario tenere conto anche dell'effetto del luppolo sul gusto del «czwórniak staropolski tradycyjny».

È stata aggiunta la frase seguente:

«Esistono due tipi di «czwórniak staropolski tradycyjny»: di mosto bollito e di mosto freddo, a seconda del metodo utilizzato per la preparazione del mosto.»

Esistono due varietà di «czwórniak staropolski tradycyjny»: di mosto bollito e di mosto freddo. Nel disciplinare originale si cita solo la varietà ottenuta con il mosto bollito. L'obiettivo della modifica proposta è di inserire la varietà di mosto freddo nel disciplinare di produzione. La motivazione di questa modifica va ricercata anche nelle testimonianze storiche. Le informazioni contenute in fonti scritte risalenti al XIX secolo (ad esempio *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) mostrano che esistevano due metodi per preparare bevande con l'idromele: mediante bollitura o senza essere riscaldate. Inoltre, in *Mała encyklopedia rolnicza* (1964), gli idromele sono anche suddivisi in idromele di mosto bollito e di mosto freddo.

La produzione di idromele di mosto freddo è una tradizione che risale a diversi secoli or sono, pur essendo un processo tecnologicamente difficile, in quanto il mosto viene preparato senza essere riscaldato. L'alto rischio di contaminazione del mosto fermentato, soprattutto durante la fermentazione e la stabilizzazione, è stata la ragione per cui questo metodo è stato abbandonato. Poiché però negli ultimi anni è stato ripreso, occorre tenerne conto nel disciplinare di produzione in quanto equivalente alla produzione di idromele di mosto bollito.

La differenza nel metodo di produzione dei due tipi di idromele risiede unicamente nel diverso metodo di preparazione del mosto. Per gli idromele di mosto freddo, il metodo non prevede l'uso di temperature elevate, mentre il mosto per la produzione di idromele di mosto bollito viene fatto bollire. Le fasi successive del processo di produzione sono le stesse per entrambi i tipi.

#### *Metodo di produzione*

Nella sezione «Materie prime», il trattino

«Erbe aromatiche e spezie: chiodi di garofano, cannella, noce moscata e zenzero»

è stato sostituito da

«Spezie ed erbe aromatiche, o luppolo».

Lo scopo della modifica proposta è quello di ampliare la gamma di erbe aromatiche e spezie (oltre alle quattro menzionate nel disciplinare originale) e di consentire l'aggiunta di luppolo. Ciò è storicamente giustificato, in quanto il luppolo e molte erbe aromatiche e spezie sono citati nelle pubblicazioni settoriali a partire dal XIX secolo. La normativa nazionale del 1948 consente l'aggiunta di una serie di ingredienti in linea con la modifica proposta.

È stato inoltre aggiunto il trattino seguente: «Acido citrico o tartarico».

L'uso di acido citrico o tartarico deve essere menzionato per motivi tecnologici. Il loro uso è storicamente giustificato, in quanto già consentito dalla normativa nazionale del 1948.

Alla «Fase 1» della sezione «Metodo di produzione» è stato inserito un passaggio relativo ai due metodi di preparazione del mosto per la produzione di idromele di mosto freddo e di mosto bollito.

La formulazione

«Bollitura del mosto a una temperatura compresa tra i 95 e i 105 °C.»

è stata sostituita da

«Preparazione del mosto di idromele

Per gli idromele di mosto freddo, il miele viene sciolto in acqua tiepida ad una temperatura di 20-30 °C.

Per gli idromele di mosto bollito, il mosto viene riscaldato (bollito) ad una temperatura di 95-105 °C.».

La modifica proposta tiene conto delle differenze nel modo in cui viene preparato il mosto di idromele per la produzione di idromele di mosto bollito e di mosto freddo. Ciò fa seguito all'inserimento nel disciplinare del metodo di produzione dell'idromele di mosto freddo, che si basa sulla preparazione del mosto di idromele mediante lo scioglimento del miele in acqua tiepida.

Alla «Fase 1» della sezione «Metodo di produzione», la frase

«La proporzione richiesta di miele e di acqua per il «czwórnikiak staropolski tradycyjny» è pari a 1 parte di miele e 3 parti di acqua (eventualmente acqua e succo di frutta) a cui possono essere aggiunte erbe aromatiche e spezie.»

è stata sostituita da

«La proporzione richiesta di miele e di acqua per il «czwórnikiak staropolski tradycyjny» è pari a 1 parte di miele e 3 parti di acqua (eventualmente acqua e succo di frutta) a cui possono essere aggiunte spezie ed erbe aromatiche, o luppolo.».

È stata così inclusa la possibilità di aggiungere luppolo, oltre alle spezie e alle erbe aromatiche. Tale modifica è stata apportata a fronte dell'ampliamento dell'elenco delle materie prime ammesse.

Le frasi

«Per rispettare scrupolosamente le proporzioni di acqua e di miele e ottenere l'estratto richiesto si utilizza un bollitore con valvola a vapore. In tal modo si evita la caramellizzazione degli zuccheri.»

sono sostituite da

«Nel caso degli idromele di mosto bollito, per rispettare scrupolosamente le proporzioni di acqua e di miele e ottenere l'estratto richiesto si utilizza un bollitore con valvola a vapore. In tal modo si evita la caramellizzazione degli zuccheri.».

L'informazione è stata aggiunta per chiarire che si tratta di idromele di mosto bollito. Non vi è alcuna necessità di utilizzare bollitori con valvola a vapore nella produzione di idromele di mosto freddo, in quanto durante la preparazione del mosto a basse temperature gli zuccheri non si caramellano.

Alla «Fase 5» della sezione «Metodo di produzione», la dicitura

«Odciağ odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.» (Sfecciatura del mosto fermentato.)

è stata corretta in polacco nel modo seguente:

«Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.»

La parola odciağ è stata sostituita dalla parola corretta per il processo in questione: obciąg (sfecciatura).

Alla «Fase 7» della sezione «Metodo di produzione», la formulazione è stata modificata per includere luppolo e acido citrico o tartarico, in linea con l'ampliamento dell'elenco delle materie prime ammesse.

Il trattino

«estratti di erbe aromatiche o spezie»

è stato sostituito da

«estratti di spezie ed erbe aromatiche, o luppolo».

È stato aggiunto il trattino seguente:

«acido citrico o tartarico».

*Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto*

Nella sezione «Carattere specifico del prodotto», la frase

«Il carattere specifico del czwórniak è determinato in particolare dall'applicazione e dal rispetto rigoroso delle proporzioni previste di acqua e di miele nel mosto di idromele pari a 1 parte di miele e 3 di acqua.»

è stata sostituita da

«Il carattere specifico del «czwórniak staropolski tradycyjny» è determinato in particolare dall'applicazione e dal rispetto rigoroso delle proporzioni previste di acqua e di miele nell'idromele pari a 1 parte di miele e 3 di acqua.»

È stata introdotta una formulazione che indica che è il rapporto tra acqua e miele nell'idromele, piuttosto che nel mosto di idromele, ad essere fondamentale; questa modifica riflette quella apportata al punto 3.2.

Alla descrizione degli elementi che determinano la specificità del prodotto sono state aggiunte citazioni che attestano il carattere tradizionale dei due metodi di preparazione del mosto che sono alla base degli idromele di mosto bollito e di mosto freddo.

Sono state apportate correzioni anche al nome: ove opportuno, la parola czwórniak è stata sostituita dal nome del prodotto, ossia «czwórniak staropolski tradycyjny».

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

n. UE: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

Polonia

1. **Nome (nomi)**

«Czwórniak staropolski tradycyjny»

2. **Tipo di prodotto**

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3. **Motivi della registrazione**

3.1. *Specificare se il prodotto:*

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

In Polonia l'idromele viene prodotto da oltre 1 000 anni, come confermato da numerose fonti storiche. Le prime testimonianze scritte risalgono al X secolo, mentre pubblicazioni del XVII e XVIII secolo contengono informazioni su diversi tipi di idromele. La secolare tecnica di produzione ha subito solo piccole modifiche. Il «Czwórniak staropolski tradycyjny» è uno dei quattro tipi di idromele. La produzione avviene secondo le ricette tradizionali, rispettando rigorosamente le proporzioni specificate di miele e acqua.

### 3.2. Specificare se il nome:

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

La parola «czwórniak» deriva dal numero «4» («cztery») e si riferisce direttamente alla composizione e al metodo di produzione storicamente consolidati del czwórniak, vale a dire la quantità di acqua e di miele nell'idromele, che è pari a una parte di miele e tre di acqua. Il nome, dunque, rispecchia la natura specifica del prodotto. Dal momento che il termine czwórniak è una parola usata esclusivamente per definire un tipo specifico di idromele, si può affermare che tale nome è specifico in sé e per sé.

## 4. Descrizione

### 4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Il «czwórniak staropolski tradycyjny» è un idromele, una bevanda chiara ottenuta dalla fermentazione del mosto di idromele che si distingue per l'aroma di miele e il gusto tipico delle materie prime utilizzate.

Il gusto del «czwórniak staropolski tradycyjny» può essere arricchito dalle spezie, dal luppolo e dai succhi di frutta utilizzati. La sua colorazione varia da un giallo dorato al colore dell'ambra scura e dipende dal tipo di miele utilizzato per la preparazione.

Esistono due tipi di «czwórniak staropolski tradycyjny»: di mosto bollito e di mosto freddo, a seconda del metodo utilizzato per la preparazione del mosto.

Componenti fisico-chimici tipici del «czwórniak staropolski tradycyjny»:

- titolo alcolometrico tra il 9 e il 12 % vol.;
- zuccheri riduttori dopo l'inversione tra i 35 e i 90 g/l;
- acidità totale espressa in grammi di acido malico tra i 3,5 e gli 8 g/l;
- acidità volatile espressa in grammi di acido acetico inferiore o pari a 1,4 g/l;
- zuccheri totali in grammi: valore che, sommato al titolo alcolometrico effettivo (% vol.) moltiplicato per 18, dà un minimo di 240;
- estratto non zuccherino non inferiore a:
  - 15 g/l;
  - 20 g/l in caso di idromele alla frutta;
- cenere — non inferiore a 1,3 g/l in caso di idromele alla frutta.

Nella produzione del «czwórniak staropolski tradycyjny» è vietata l'utilizzazione di conservanti, stabilizzanti, coloranti o aromi artificiali.

### 4.2. Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Materie prime

- Miele d'api naturale con i seguenti parametri:
  - contenuto acqueo non superiore al 20 % (m/m);
  - contenuto di zuccheri riduttori non inferiore al 70 % (m/m);
  - contenuto di saccarosio compreso il melezzitosio non superiore al 5 % (m/m);

- acidità totale pari a 1-5 ml di soluzione 1 mol/l di NaOH per 100 g di miele;
- contenuto di 5-idrossimetilfurfurale (HMF) in mg/100 g di miele, non superiore a 4,0.
- Lieviti di miele ad alta fermentazione – indicati per la trasformazione di una parte notevole degli zuccheri in alcool.
- Spezie ed erbe aromatiche naturali, o luppolo.
- Succhi di frutta naturali o frutta fresca.
- Acido citrico o tartarico.

#### Metodo di produzione

##### Fase 1

##### Preparazione del mosto di idromele

Per gli idromele di mosto freddo, il miele viene sciolto in acqua tiepida ad una temperatura di 20-30 °C.

Per gli idromele di mosto bollito, il mosto viene riscaldato (bollito) ad una temperatura di 95-105 °C.

La proporzione richiesta di miele e di acqua per il «czwórniak staropolski tradycyjny» è pari a 1 parte di miele e 3 parti di acqua (eventualmente acqua e succo di frutta) a cui possono essere aggiunte erbe aromatiche e spezie o luppolo. Per produrre dell'idromele alla frutta, si sostituisce almeno il 30 % dell'acqua con succo di frutta.

Nel caso degli idromele di mosto bollito, per rispettare scrupolosamente le proporzioni di acqua e di miele e ottenere l'estratto richiesto si utilizza un bollitore con valvola a vapore. In tal modo si evita la caramellizzazione degli zuccheri.

##### Fase 2

Nel caso degli idromele di mosto bollito, il mosto viene raffreddato fino a una temperatura di 20-22 °C, ottimale per la moltiplicazione dei lieviti. Il mosto deve essere raffreddato il giorno stesso della produzione; il tempo di raffreddamento dipende dall'impianto utilizzato a tal fine. Il raffreddamento garantisce la sicurezza microbiologica del mosto.

##### Fase 3

Preparazione: innestare nel mosto di miele una soluzione di lievito nel serbatoio di fermentazione.

##### Fase 4

A. Fermentazione tumultuosa: 6-10 giorni. Il mantenimento della temperatura a 28 °C garantisce il corretto svolgimento del processo di fermentazione.

B. Fermentazione lenta: 3-6 settimane. La fermentazione lenta permette di ottenere le caratteristiche fisico-chimiche desiderate.

##### Fase 5

Sfecciatura del mosto fermentato.

Dopo aver ottenuto un contenuto alcolico pari ad almeno il 9 % vol. occorre rimuovere il preparato fermentato dalla feccia. Tale procedimento garantisce l'ottenimento delle proprietà fisico-chimiche e organolettiche caratteristiche dell'idromele. Lasciare il mosto fermentato a contatto con la feccia al di là del tempo necessario per la fermentazione lenta influisce negativamente sulle caratteristiche organolettiche a causa dell'autolisi del lievito.

##### Fase 6

Invecchiamento (maturazione) e decantazione: l'operazione va ripetuta in funzione delle necessità, al fine di impedire che si verifichino processi indesiderabili nella feccia (autolisi dei lieviti). Durante l'invecchiamento si prevede la possibilità di effettuare operazioni come la pastorizzazione o il filtraggio. Tale fase è fondamentale per ottenere le caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto.

Il periodo di invecchiamento del «czwórniak staropolski tradycyjny» è di almeno 9 mesi.

##### Fase 7

Trattamento (per equilibrare il sapore): questa fase riguarda la preparazione di un prodotto finale che possieda le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche proprie del «czwórniak staropolski tradycyjny». Per soddisfare le caratteristiche richieste è possibile correggere le proprietà organolettiche e fisico-chimiche del prodotto mediante l'aggiunta di:

- miele d'api, per rendere più dolce l'idromele;
- estratti di spezie ed erbe aromatiche, o luppolo;
- acido citrico o tartarico.

L'obiettivo di questa fase è ottenere un prodotto con il «bouquet» caratteristico del «czwórniak staropolski tradycyjny».

Fase 8

Versare in contenitori individuali a caldo, ad una temperatura di 55–60 °C. Per confezionare il «czwórniak staropolski tradycyjny» si raccomanda l'utilizzo di imballaggi tradizionali, come damigiane di vetro, contenitori di ceramica o barili di quercia.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

Specificità del prodotto

Il carattere specifico del «czwórniak staropolski tradycyjny» è determinato da:

- la preparazione del mosto (composizione e proporzione delle materie prime);
- l'invecchiamento e la maturazione;
- le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche.

Preparazione del mosto (composizione e proporzione delle materie prime)

Il carattere specifico del «czwórniak staropolski tradycyjny» è determinato in particolare dall'applicazione e dal rispetto rigoroso delle proporzioni previste di acqua e di miele nell'idromele pari a 1 parte di miele e 3 di acqua. Tale proporzione condiziona tutte le fasi successive della produzione e fa sì che il prodotto possieda le sue caratteristiche eccezionali.

Invecchiamento e maturazione

Secondo l'antica ricetta tradizionale polacca la natura del prodotto richiede che si osservi un periodo stabilito di invecchiamento e maturazione. Nel caso del «czwórniak staropolski tradycyjny» tale periodo è di almeno 9 mesi.

Caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche

L'osservanza di tutte le fasi della produzione previste dal disciplinare garantisce la realizzazione di un prodotto dal gusto e l'aroma unici. Il gusto e l'odore eccezionali del «czwórniak staropolski tradycyjny» derivano dal contenuto specifico di zucchero e alcool:

- zuccheri riduttori dopo l'inversione 35-90 g/l;
- zuccheri totali in grammi: valore che, sommato al titolo alcolometrico effettivo (% vol.) moltiplicato per 18, dà un minimo di 240;
- titolo alcolometrico tra il 9 e il 12 % vol.

Grazie alle proporzioni rigorosamente definite dei suoi ingredienti, il «czwórniak staropolski tradycyjny» possiede una consistenza liquida e vischiosa tipica che lo distingue dalle altre varietà di idromele.

Metodo tradizionale di produzione

In Polonia la produzione di idromele è una tradizione millenaria caratterizzata da una grande varietà. L'elaborazione e il perfezionamento del metodo di produzione nel corso dei secoli hanno portato alla creazione di diversi tipi di idromele. La storia della loro produzione risale agli inizi dello Stato polacco. Nel 966, Ibrahim ibn Jakub, diplomatico, mercante e viaggiatore spagnolo, riporta nei suoi scritti che «nel paese di Mieszko I, oltre ai cibi, alla carne e alle terre coltivabili, abbonda il miele e il vino e le bevande inebrianti sono chiamati idromele» (Mieszko I è il primo sovrano della Polonia). Anche nelle cronache di Gallus Anonimus, che narrano le vicende della Polonia a cavallo tra l'XI e il XII secolo, è più volte menzionata la produzione di idromele.

Nell'epopea nazionale polacca «Pan Tadeusz» di Adam Mickiewicz, in cui è narrata la storia della nobiltà polacca negli anni 1811-1812, si possono trovare molte informazioni sulla produzione, il consumo e i diversi tipi di idromele. Accenni all'idromele si trovano anche nei versi di Tomasz Zan (1796 – 1855) e nella trilogia di Henryk Sienkiewicz che narra le vicende della Polonia nel XVII secolo («Ogniem i mieczem», opera pubblicata nel 1884, «Potop» nel 1886 e «Pan Wołodyjowski» nel 1887 e 1888).



I testi che illustrano le tradizioni culinarie polacche nei secoli XVII e XVIII contengono non più solo semplici accenni all'idromele ma anche informazioni sui diversi tipi di idromele. Sulla base dei metodi di preparazione, venivano suddivisi in quattro categorie: l'idromele «półtorak», il «dwójniak», il «trójniak» e il «czwórniak». Ognuna di queste categorie corrisponde a un tipo di idromele diverso, prodotto con proporzioni diverse di miele e di acqua o succo e con diverse durate di invecchiamento. Il metodo di produzione del *czwórniak* è utilizzato – con poche modifiche – da secoli.

#### Composizione tradizionale

La suddivisione tradizionale dell'idromele in quattro categorie (il «półtorak», il «dwójniak», il «trójniak» e il «czwórniak») esiste in Polonia da molti secoli ed è ancora ben presente nella mente dei consumatori. Dopo la fine della Seconda guerra mondiale si è cercato di regolamentare giuridicamente tale suddivisione tradizionale dell'idromele in quattro categorie. Nel 1948 tale suddivisione è stata inserita nell'ordinamento giuridico polacco con la legge relativa alla produzione e al commercio di vino, mosto d'uva ed idromele (Gazzetta ufficiale della Repubblica di Polonia del 18 novembre 1948). Tale legge prevede delle disposizioni in materia di produzione di idromele e stabilisce le proporzioni di miele e di acqua e i requisiti tecnici. Le proporzioni di acqua e di miele nel *czwórniak* sono così stabilite: «si può denominare *czwórniak* solo l'idromele ottenuto con una parte di miele naturale e tre parti di acqua».

#### I due metodi di preparazione del mosto

Il mosto per la preparazione degli idromele tradizionali può essere preparato in due modi: mediante bollitura (riscaldamento) oppure omettendo questa fase. In molte fonti scritte si fa una distinzione tra i due metodi di produzione, ad esempio

— *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Fr. Józef Ambrożewicz, Varsavia, 1891. In quest'opera sono descritti due metodi per la produzione dell'idromele.

«Ci sono due modi in cui possiamo fare l'idromele dal miele:

- 1) *con l'aiuto del fuoco, cioè mediante bollitura;*
- 2) *senza l'aiuto del fuoco, cioè senza bollitura.»*

— *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* di Teofil Ciesielski, pubblicato a Leopoli nel 1892, che classifica gli idromele in base al modo in cui viene preparato il mosto per la fermentazione:

«Ci sono due modi in cui possiamo trasformare il miele in bevanda, ovvero:

- a) *con l'aiuto del fuoco, cioè mediante bollitura;*
- b) *con il metodo a freddo.»*

— *Mała encyklopedia rolnicza*, pubblicato da Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varsavia, nel 1964, che descrive, a pagina 410, la suddivisione di idromele in categorie:

«A seconda del metodo di preparazione del mosto di idromele, ci sono idromele di mosto freddo, ottenuto da mosto non riscaldato, e idromele di mosto bollito, ottenuto da mosto riscaldato (bollito).».

---

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 214/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.**

**«PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»**

**n. UE: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019**

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Nome del gruppo: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Indirizzo: ul. Świętokrzyska 20  
00-002 Varsavia  
POLONIA

Telefono: + 48 222434176

Indirizzo di posta elettronica: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa è la più grande organizzazione rappresentativa del settore vinicolo in Polonia. Tra i suoi membri figurano produttori di bevande fermentate, tra cui l'idromele. Si tratta di un ente autonomo istituito dai membri del Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, titolare della richiesta di registrazione del nome come STG.

**2. Stato membro o paese terzo**

Polonia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Metodo di produzione
- Altro: Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto

**4. Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

**5. Modifiche**

Al punto 3.2, la frase

«Il nome «półtorak» deriva dal numero «1,5» («półtora») e si riferisce direttamente alla composizione e al metodo di produzione storicamente consolidati del półtorak, vale a dire la quantità di acqua e di miele nel mosto di idromele, che è pari a una parte di miele e 0,5 parti di acqua.»

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

è stata sostituita da

«La parola «półtorak» deriva dal numero «1,5» («półtora») e si riferisce direttamente alla composizione e al metodo di produzione storicamente consolidati del półtorak, vale a dire la quantità di acqua e di miele nell'idromele, che è pari a una parte di miele e 0,5 parti di acqua.»

L'informazione che la parola *półtorak* si riferisce al rapporto tra acqua e miele nel mosto di idromele è stata dunque corretta. È stata introdotta una formulazione che indica che è il rapporto tra acqua e miele nell'idromele, cioè il prodotto finale, ad essere fondamentale. Si tratta di una modifica formale e non ha alcuna influenza sul carattere specifico del prodotto. È necessaria poiché, dal 1948, secondo la normativa nazionale, «si può denominare *półtorak* solo l'idromele ottenuto con una parte di miele naturale e 0,5 parti di acqua». Durante il processo di produzione il miele non viene aggiunto solo nella fase di preparazione del mosto, per cui si deve tener conto della percentuale di miele rispetto all'acqua e/o al succo nell'idromele finito.

#### *Descrizione del prodotto*

La frase

«Il gusto del «półtorak staropolski tradycyjny» può essere arricchito dalle spezie utilizzate.»

è stata sostituita da

«Il gusto del «półtorak staropolski tradycyjny» può essere arricchito dalle spezie, dal luppolo e dai succhi di frutta utilizzati.»

Si tratta di una modifica formale. Il disciplinare originale del prodotto consente l'aggiunta di succhi di frutta nella produzione del «półtorak staropolski tradycyjny». Occorre quindi tener conto dell'effetto che tali succhi di frutta hanno sul gusto del prodotto. Si è proposto di inserire il luppolo nella sezione «Materie prime». È dunque necessario tenere conto anche dell'effetto del luppolo sul gusto del «półtorak staropolski tradycyjny».

È stata aggiunta la frase seguente:

«Esistono due tipi di «półtorak staropolski tradycyjny»: di mosto bollito e di mosto freddo, a seconda del metodo utilizzato per la preparazione del mosto.»

Esistono due varietà di «półtorak staropolski tradycyjny»: di mosto bollito e di mosto freddo. Nel disciplinare originale si cita solo la varietà ottenuta con il mosto bollito. L'obiettivo della modifica proposta è di inserire la varietà di mosto freddo nel disciplinare di produzione. La motivazione di questa modifica va ricercata nelle testimonianze storiche. Le informazioni contenute in fonti scritte risalenti al XIX secolo (ad esempio *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) mostrano che esistevano due metodi per preparare bevande con il miele: mediante bollitura o senza essere riscaldate. In *Mała encyklopedia rolnicza* (1964), gli idromele sono anche suddivisi in idromele di mosto bollito e di mosto freddo.

La produzione di idromele di mosto freddo è una tradizione che risale a diversi secoli or sono, pur essendo un processo tecnologicamente difficile, in quanto il mosto viene preparato senza essere riscaldato. L'alto rischio di contaminazione del mosto fermentato, soprattutto durante la fermentazione e la stabilizzazione, è stata la ragione per cui questo metodo è stato abbandonato. Poiché però negli ultimi anni è stato ripreso, occorre tenerne conto nel disciplinare di produzione in quanto equivalente alla produzione di idromele di mosto bollito.

La differenza nel metodo di produzione delle due varietà di idromele, di mosto bollito e di mosto freddo, risiede unicamente nel diverso metodo di preparazione del mosto. Per gli idromele di mosto freddo, il metodo non prevede l'uso di temperature elevate, mentre il mosto per la produzione di idromele di mosto bollito viene fatto bollire. Le fasi successive del processo di produzione sono le stesse per entrambi i tipi.

#### *Metodo di produzione*

Nella sezione «Materie prime», il trattino

«Erbe aromatiche e spezie: chiodi di garofano, cannella, noce moscata e zenzero»

è stato sostituito da

«Spezie ed erbe aromatiche, o luppolo».

Lo scopo della modifica proposta è quello di ampliare la gamma di erbe aromatiche e spezie (oltre alle quattro menzionate nel disciplinare originale) e di consentire l'aggiunta di luppolo. Ciò è storicamente giustificato, in quanto il luppolo e molte erbe aromatiche e spezie sono citati nelle pubblicazioni settoriali a partire dal XIX secolo. La normativa nazionale del 1948 consente l'aggiunta di una serie di ingredienti in linea con la modifica proposta.

Il trattino

«Alcool etilico di origine agricola (possibilmente)»

è stato sostituito da

«Alcool etilico di origine agricola o distillato di miele (possibilmente);».

Oltre all'alcool etilico di origine agricola è ammesso anche l'uso di distillato di miele, un prodotto di alta qualità il cui uso ha effetti positivi sul gusto dell'idromele.

È stato aggiunto il trattino seguente: «*Acido citrico o tartarico.*».

L'uso di acido citrico o tartarico deve essere menzionato per motivi tecnologici. Il loro uso è storicamente giustificato, in quanto già consentito dalla normativa nazionale del 1948.

Alla «Fase 1» della sezione «Metodo di produzione», la formulazione

«Bollitura del mosto a una temperatura compresa tra i 95 e i 105 °C.»

è stata sostituita da

«Preparazione del mosto di idromele

Per gli idromele di mosto bollito, il mosto viene riscaldato (bollito) ad una temperatura di 95-105 °C.

Per gli idromele di mosto freddo, il miele viene sciolto in acqua tiepida ad una temperatura di 20-30 °C.».

La finalità di questa modifica è di fornire informazioni sui due metodi di preparazione del mosto per la preparazione dell'idromele, a seconda che si tratti di idromele di mosto bollito o di idromele di mosto freddo.

Alla «Fase 1» della sezione «Metodo di produzione», la frase:

«Dal momento che la concentrazione di zuccheri è troppo elevata per permettere al lievito di agire nel processo di fermentazione, si prepara un mosto con le seguenti proporzioni: 1 parte di miele e 2 parti di acqua a cui possono essere eventualmente aggiunte erbe aromatiche e spezie.»

è stata sostituita da

«Dal momento che la concentrazione di zuccheri è troppo elevata per permettere al lievito di agire nel processo di fermentazione, si prepara un mosto con le seguenti proporzioni: 1 parte di miele e 2 parti di acqua a cui possono essere eventualmente aggiunte spezie ed erbe aromatiche, o luppolo.».

Questa sezione include ora anche la possibilità di aggiungere il luppolo, oltre alle spezie e alle erbe aromatiche. Tale modifica è stata apportata a fronte dell'ampliamento dell'elenco delle materie prime ammesse.

La frase

«Per rispettare scrupolosamente le proporzioni di acqua e di miele e ottenere l'estratto richiesto si utilizza un bollitore con valvola a vapore.»

è stata sostituita da

«Nel caso degli idromele di mosto bollito, per rispettare scrupolosamente le proporzioni di acqua e di miele e ottenere l'estratto richiesto si utilizza un bollitore con valvola a vapore.».

L'informazione è stata aggiunta per chiarire che si tratta di idromele di mosto bollito. Non vi è alcuna necessità di utilizzare bollitori con valvola a vapore nella produzione di idromele di mosto freddo, in quanto durante la preparazione del mosto a basse temperature gli zuccheri non si caramellano.

Alla «Fase 2» della sezione «Metodo di produzione», la formulazione

«Il raffreddamento del mosto fino ad una temperatura di 20-22 °C è ottimale per la moltiplicazione dei lieviti.»

è stata sostituita da

«Nel caso degli idromele di mosto bollito, il mosto viene raffreddato fino a una temperatura di 20-22 °C, ottimale per la moltiplicazione di lieviti.»

L'obiettivo di questa modifica è di precisare che nella produzione di idromele di mosto di bollito il mosto viene raffreddato. Cosa che non è necessario fare per l'idromele di mosto freddo, in quanto il mosto viene preparato a bassa temperatura.

Alla «Fase 5» della sezione «Metodo di produzione», la formulazione

«Odciağ odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.» (Sfecciatura del mosto fermentato)

è stata corretta in polacco nel modo seguente:

«Obciağ odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.»

La parola *odciağ* è stata sostituita dalla parola corretta per il processo in questione: *obciağ* (sfecciatura).

Alla «Fase 7» della sezione «Metodo di produzione», la formulazione è stata modificata per includere luppolo, acido citrico o tartarico e distillato di miele, in linea con l'ampliamento dell'elenco delle materie prime ammesse.

Il trattino

«estratti di erbe aromatiche o spezie»

è stato sostituito da

«estratti di spezie ed erbe aromatiche, o luppolo;».

È stato aggiunto il trattino seguente:

«acido citrico o tartarico».

Il trattino

«alcool etilico di origine agricola.»

è stato sostituito da

«alcool etilico di origine agricola e/o distillato di miele. La quantità di alcool aggiunto è calcolata mediante conversione nell'equivalente di miele.».

L'informazione relativa alla conversione nell'equivalente di miele è tratta dalla normativa nazionale in vigore. Ha senso inserire questa formulazione poiché l'aspetto della conversione è previsto dalle norme settoriali autorità polacche e i prodotti STG possono essere prodotti al di fuori del paese del richiedente.

*Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto*

Nella sezione «Carattere specifico del prodotto», la frase

«Il carattere specifico del *półtorak* è determinato in particolare dall'applicazione e dal rispetto rigoroso delle proporzioni previste di acqua e di miele nel mosto di idromele pari a 1 parte di miele e 0,5 di acqua.»

è stata sostituita da

«Il carattere specifico del «*półtorak staropolski tradycyjny*» è determinato in particolare dall'applicazione e dal rispetto rigoroso delle proporzioni previste di acqua e di miele nell'idromele pari a 1 parte di miele e 0,5 di acqua.»

È stata introdotta una formulazione che indica che è il rapporto tra acqua e miele nell'idromele, piuttosto che nel mosto di idromele, ad essere fondamentale; questa modifica riflette quella apportata al punto 3.2.

Alla descrizione degli elementi che determinano la specificità del prodotto sono state aggiunte citazioni che attestano il carattere tradizionale dei due metodi di preparazione del mosto che sono alla base degli idromele di mosto bollito e di mosto freddo.

Sono state apportate correzioni anche in relazione al nome: ove opportuno, la parola *półtorak* è stata sostituita dal nome del prodotto, ossia «*półtorak staropolski tradycyjny*».

## DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

## «PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

n. UE: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

## Polonia

## 1. Nome (nomi)

«Półtorak staropolski tradycyjny»

## 2. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

## 3. Motivi della registrazione

## 3.1. Specificare se il prodotto:

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

In Polonia l'idromele viene prodotto da oltre 1 000 anni, come confermato da numerose fonti storiche. Le prime testimonianze scritte risalgono al X secolo, mentre pubblicazioni del XVII e XVIII secolo contengono informazioni su diversi tipi di idromele. La secolare tecnica di produzione ha subito solo piccole modifiche. Il «Półtorak staropolski tradycyjny» è uno dei quattro tipi di idromele. La produzione avviene secondo le ricette tradizionali, rispettando rigorosamente le proporzioni specificate di miele e acqua.

## 3.2. Specificare se il nome:

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

La parola «półtorak» deriva dal numero «1,5» («półtora») e si riferisce direttamente alla composizione e al metodo di produzione storicamente consolidati del *półtorak*, vale a dire la quantità di acqua e di miele nell'idromele, che è pari a una parte di miele e 0,5 parti di acqua. Il nome, dunque, rispecchia la natura specifica del prodotto. Dal momento che il termine *półtorak* è una parola usata esclusivamente per definire un tipo specifico di idromele, si può affermare che tale nome è specifico in sé e per sé.

## 4. Descrizione

## 4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Il «półtorak staropolski tradycyjny» è un idromele, una bevanda chiara ottenuta dalla fermentazione del mosto di idromele che si distingue per l'aroma di miele e il gusto tipico delle materie prime utilizzate.

Il gusto del «półtorak staropolski tradycyjny» può essere arricchito dalle spezie, dal luppolo e dai succhi di frutta utilizzati. La sua colorazione varia da un giallo dorato al colore dell'ambra scura e dipende dal tipo di miele utilizzato per la preparazione.

Esistono due tipi di «półtorak staropolski tradycyjny»: di mosto bollito e di mosto freddo, a seconda del metodo utilizzato per la preparazione del mosto.

Componenti fisico-chimici tipici del «półtorak staropolski tradycyjny»:

- titolo alcolometrico tra il 15 e il 18 % vol.;
- zuccheri riduttori dopo l'inversione > 300 g/l,
- acidità totale espressa in grammi di acido malico tra i 3,5 e gli 8 g/l;
- acidità volatile espressa in grammi di acido acetico inferiore o pari a 1,4 g/l;

- zuccheri totali in grammi: valore che, sommato al titolo alcolometrico effettivo (% vol.) moltiplicato per 18, dà un minimo di 600;
- estratto non zuccherino non inferiore a:
  - 30 g/l;
  - 35 g/l in caso di idromele alla frutta;
- cenere — non inferiore a 1,3 g/l in caso di idromele alla frutta.

Nella produzione del «półtorak staropolski tradycyjny» è vietata l'utilizzazione di conservanti, stabilizzanti, coloranti o aromi artificiali.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Materie prime

- Miele d'api naturale con i seguenti parametri:
  - contenuto acquoso non superiore al 20 % (m/m);
  - contenuto di zuccheri riduttori non inferiore al 70 % (m/m);
  - contenuto di saccarosio compreso il meleztosio non superiore al 5 % (m/m);
  - acidità totale pari a 1-5 ml di soluzione 1 mol/l di NaOH per 100 g di miele;
  - contenuto di 5-idrossimetilfurfurale (HMF) in mg/100 g di miele, non superiore a 4,0.
- Lieviti di miele ad alta fermentazione – indicati per la trasformazione di una parte notevole degli zuccheri in alcool.
- Spezie ed erbe aromatiche, o luppolo.
- Succhi di frutta naturali o frutta fresca.
- Alcool etilico di origine agricola o distillato di miele (possibilmente).
- Acido citrico o tartarico.

Metodo di produzione

Fase 1

Preparazione del mosto di idromele

Per gli idromele di mosto bollito, il mosto viene riscaldato (bollito) ad una temperatura di 95-105 °C.

Per gli idromele di mosto freddo, il miele viene sciolto in acqua tiepida ad una temperatura di 20-30 °C.

La proporzione richiesta di miele e di acqua per il «półtorak staropolski tradycyjny» è pari a 1 parte di miele e 0,5 parti di acqua (eventualmente acqua e succo di frutta). Dal momento che la concentrazione di zuccheri è troppo elevata per permettere al lievito di agire nel processo di fermentazione, si prepara un mosto con le seguenti proporzioni: 1 parte di miele e 2 parti di acqua a cui possono essere eventualmente aggiunte spezie ed erbe aromatiche, o luppolo. Per produrre dell'idromele alla frutta, si sostituisce almeno il 30 % dell'acqua con succo di frutta. Per mantenere le proporzioni di miele e di acqua caratteristiche del «półtorak staropolski tradycyjny» il resto del miele viene aggiunto nella fase finale della fermentazione o durante l'invecchiamento.

Nel caso degli idromele di mosto bollito, per rispettare scrupolosamente le proporzioni di acqua e di miele e ottenere l'estratto richiesto si utilizza un bollitore con valvola a vapore. In tal modo si evita la caramellizzazione degli zuccheri.

Fase 2

Nel caso degli idromele di mosto bollito, il mosto viene raffreddato fino a una temperatura di 20–22 °C, ottimale per la moltiplicazione dei lieviti. Il mosto deve essere raffreddato il giorno stesso della produzione; il tempo di raffreddamento dipende dall'impianto utilizzato a tal fine. Il raffreddamento garantisce la sicurezza microbiologica del mosto.

## Fase 3

Preparazione: innestare nel mosto di miele una soluzione di lievito nel serbatoio di fermentazione.

## Fase 4

- A. Fermentazione tumultuosa: 6-10 giorni. Il mantenimento della temperatura a 28 °C garantisce il corretto svolgimento del processo di fermentazione.
- B. Fermentazione lenta: 3-6 settimane. La fermentazione lenta permette di ottenere le caratteristiche fisico-chimiche desiderate.

In questa fase può essere aggiunto il quantitativo di miele necessario per raggiungere le proporzioni richieste per il *póltorak*.

## Fase 5

Sfecciatura del mosto fermentato.

Dopo aver ottenuto un contenuto alcolico pari ad almeno il 12 % vol. occorre rimuovere il preparato fermentato dalla feccia. Tale procedimento garantisce l'ottenimento delle proprietà fisico-chimiche e organolettiche caratteristiche dell'idromele. Lasciare il mosto fermentato a contatto con la feccia al di là del tempo necessario per la fermentazione lenta influisce negativamente sulle caratteristiche organolettiche a causa dell'autolisi del lievito.

## Fase 6

Invecchiamento (maturazione) e decantazione: l'operazione va ripetuta in funzione delle necessità, al fine di impedire che si verifichino processi indesiderabili nella feccia (autolisi dei lieviti). Durante l'invecchiamento si prevede la possibilità di effettuare operazioni come la pastorizzazione o il filtraggio. La quantità rimanente di miele necessaria per garantire la proporzione richiesta per il *póltorak* può essere aggiunta in questa fase, se non è stato fatto nella fase finale della fermentazione. Tale fase è fondamentale per ottenere le caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto.

Nel caso del «*póltorak staropolski tradycyjny*» tale periodo è di almeno 3 anni.

## Fase 7

Trattamento (per equilibrare il sapore): questa fase riguarda la preparazione di un prodotto finale che possieda le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche proprie del «*póltorak staropolski tradycyjny*». Per soddisfare le caratteristiche richieste è possibile correggere le proprietà organolettiche e fisico-chimiche del prodotto mediante l'aggiunta di:

- miele d'api, per rendere più dolce l'idromele;
- estratti di spezie ed erbe aromatiche, o luppolo;
- alcool di origine agricola e/o distillato di miele. La quantità di alcool aggiunto è calcolata mediante conversione nell'equivalente di miele.
- acido citrico o tartarico.

L'obiettivo di questa fase è ottenere un prodotto con il «bouquet» caratteristico del «*póltorak staropolski tradycyjny*».

## Fase 8

Versare in contenitori individuali a caldo, ad una temperatura di 18-25 °C. Per confezionare il «*póltorak staropolski tradycyjny*» si raccomanda l'utilizzo di imballaggi tradizionali, come damigiane di vetro, contenitori di ceramica o barili di quercia.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

## Specificità del prodotto

Il carattere specifico del «*póltorak staropolski tradycyjny*» è determinato da:

- la preparazione del mosto (composizione e proporzione delle materie prime);
- l'invecchiamento e la maturazione;
- le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche.



Preparazione del mosto (composizione):

Il carattere specifico del «półtorak staropolski tradycyjny» è determinato in particolare dall'applicazione e dal rispetto rigoroso delle proporzioni previste di acqua e di miele nell'idromele pari a 1 parte di miele e 0,5 di acqua. Tale proporzione condiziona tutte le fasi successive della produzione e fa sì che il prodotto possieda le sue caratteristiche eccezionali.

Invecchiamento e maturazione

Secondo l'antica ricetta tradizionale polacca la natura del prodotto richiede che si osservi un periodo stabilito di invecchiamento e maturazione. Nel caso del «półtorak staropolski tradycyjny» tale periodo è di almeno 3 anni.

Caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche

L'osservanza di tutte le fasi della produzione previste dal disciplinare garantisce la realizzazione di un prodotto dal gusto e l'aroma unici. Il gusto e l'odore eccezionali del «półtorak staropolski tradycyjny» derivano dal contenuto specifico di zucchero e alcool:

- zuccheri riduttori dopo l'inversione > 300 g/l;
- zuccheri totali in grammi: valore che, sommato al titolo alcolometrico effettivo (% vol.) moltiplicato per 18, dà un minimo di 600;
- titolo alcolometrico tra il 15 e il 18 % vol.

Grazie alle proporzioni rigorosamente definite dei suoi ingredienti, il «półtorak staropolski tradycyjny» possiede una consistenza liquida e vischiosa tipica che lo distingue dalle altre varietà di idromele.

Metodo tradizionale di produzione

In Polonia la produzione di idromele è una tradizione millenaria caratterizzata da una grande varietà. L'elaborazione e il perfezionamento del metodo di produzione nel corso dei secoli hanno portato alla creazione di diversi tipi di idromele. La storia della loro produzione risale agli inizi dello Stato polacco. Nel 966, Ibrahim ibn Jakub, diplomatico, mercante e viaggiatore spagnolo, riporta nei suoi scritti che «nel paese di Mieszko I, oltre ai cibi, alla carne e alle terre coltivabili, abbonda il miele e il vino e le bevande inebrianti sono chiamati idromele» (Mieszko I è il primo sovrano della Polonia). Anche nelle cronache di Gallus Anonimus, che narrano le vicende della Polonia a cavallo tra l'XI e il XII secolo, è più volte menzionata la produzione di idromele.

Nell'epopea nazionale polacca «Pan Tadeusz» di Adam Mickiewicz, in cui è narrata la storia della nobiltà polacca negli anni 1811-1812, si possono trovare molte informazioni sulla produzione, il consumo e i diversi tipi di idromele. Accenni all'idromele si trovano anche nei versi di Tomasz Zan (1796 – 1855) e nella trilogia di Henryk Sienkiewicz che narra le vicende della Polonia nel XVII secolo («Ogniem i mieczem», opera pubblicata nel 1884, «Potop» nel 1886 e «Pan Wołodyjowski» nel 1887 e 1888).

I testi che illustrano le tradizioni culinarie polacche nei secoli XVII e XVIII contengono non più solo semplici accenni all'idromele ma anche informazioni sui diversi tipi di idromele. Sulla base dei metodi di preparazione, venivano suddivisi in quattro categorie: l'idromele «półtorak», il «dwójniak», il «trójniak» e il «czwórniak». Ognuna di queste categorie corrisponde a un tipo di idromele diverso, prodotto con proporzioni diverse di miele e di acqua o succo e con diverse durate di invecchiamento. Il metodo di produzione del *półtorak* è utilizzato – con poche modifiche – da secoli.

Composizione tradizionale

La suddivisione tradizionale dell'idromele in quattro categorie (il «półtorak», il «dwójniak», il «trójniak» e il «czwórniak») esiste in Polonia da molti secoli ed è ancora ben presente nella mente dei consumatori. Dopo la fine della Seconda guerra mondiale si è cercato di regolamentare giuridicamente tale suddivisione tradizionale dell'idromele in quattro categorie. Nel 1948 tale suddivisione è stata inserita nell'ordinamento giuridico polacco con la legge relativa alla produzione e al commercio di vino, mosto d'uva ed idromele (Gazzetta ufficiale della Repubblica di Polonia del 18 novembre 1948). Tale legge prevede delle disposizioni in materia di produzione di idromele e stabilisce le proporzioni di miele e di acqua e i requisiti tecnici. Le proporzioni di acqua e di miele nel *półtorak* sono così stabilite: «si può denominare *półtorak* solo l'idromele ottenuto con una parte di miele naturale e 0,5 parti di acqua».

I due metodi di preparazione del mosto

Il mosto per la preparazione degli idromele tradizionali può essere preparato in due modi: mediante bollitura (riscaldamento) oppure omettendo questa fase. In molte fonti scritte si fa una distinzione tra i due metodi di produzione, ad esempio

— «Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów», Fr. Józef Ambrożewicz, Varsavia, 1891. In quest'opera sono descritti due metodi per la produzione dell'idromele.

«Ci sono due modi in cui possiamo fare l'idromele dal miele:

- 1) con l'aiuto del fuoco, cioè mediante bollitura;
- 2) senza l'aiuto del fuoco, cioè senza bollitura.»

— «Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje» di Teofil Ciesielski, pubblicato a Leopoli nel 1892, che classifica gli idromele in base al modo in cui viene preparato il mosto per la fermentazione:

«Ci sono due modi in cui possiamo trasformare il miele in bevanda, ovvero:

- a) con l'aiuto del fuoco, cioè mediante bollitura;
- b) con il metodo a freddo.»

— «Mała encyklopedia rolnicza», pubblicato da Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varsavia, nel 1964, che descrive, a pagina 410, la suddivisione di idromele in categorie:

«A seconda del metodo di preparazione del mosto di idromele, ci sono idromele di mosto freddo, ottenuto da mosto non riscaldato, e idromele di mosto bollito, ottenuto da mosto riscaldato (bollito).».

---



ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)  
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**