

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(2020/C 216/16)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

ES Nr. TSG-PL-0036-AM02-2019 1 11

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Grupės pavadinimas Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adresas: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa
POLSKA
Telefonas: + 48 222434176
E. paštas: office@zpprw.pl

„Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa“ – didžiausia Lenkijos vynuikystės sektoriui atstovaujanti organizacija. Jai priklauso fermentuotų produktų, taip pat midaus, gamintojai. Tai nepriklausomas subjektas, įsteigtas Nacionalinės vynuikystės ir midaus gamybos tarybos prie Maisto pramonės inžinierių ir technikų mokslinės techninės asociacijos narių; jis yra prašymo registruoti pavadinimą kaip GTG teikėjas.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lenkija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Gamybos metodas
- Kita – pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

Registruoto GTG specifikacijos pakeitimas, kuris netaikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies ketvirtą pastraipą.

(¹) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. Pakeitimas (-ai)

3.2 punkto sakinys

„Pavadinimas „Dwójniak“ kilęs nuo skaitvardžio „2“ (lenk. „dwa“) ir yra tiesiogiai susijęs su istoriškai nustatyta produkto sudėtimi bei jo gamybos būdu – vandens ir medaus proporcija midaus misoje, kurią sudaro 1 dalis medaus ir 1 dalis vandens.“

pakeistas sakiniu

„Terminas „dwójniak“ kilęs iš skaitvardžio „2“ (lenk. „dwa“) ir yra tiesiogiai susijęs su istoriškai nusistovėjusia produkto sudėtimi bei jo gamybos būdu – vandens ir medaus proporcija miduje, kurią sudaro 1 dalis medaus ir 1 dalis vandens.“

Taip ištaisyta informacija, kad žodis „dwójniak“ reiškia vandens ir medaus proporciją midaus misoje. Įrašytas tekstas, pagal kurį remiamasi vandens ir medaus proporcija miduje. Tai tvarkomojo pobūdžio pakeitimas, neturintis poveikio produkto specifiniam pobūdžiui. Jis padarytas dėl to, kad remiantis nacionalinėmis taisyklėmis jau nuo 1948 m. „Dwójniak“ gali būti vadinamas tik midus, pagamintas iš vienos tūrio dalies natūralaus medaus ir vienos dalies vandens. Gamybos proceso metu bičių medaus dedama ne tik misos ruošimo etapu, todėl reikia atsižvelgti į medaus ir vandens arba sulčių proporciją gatavame miduje.

Produkto aprašymas

Sakinys

„Šio produkto skonis gali būti praturtintas naudojamais prieskoniais.“

pakeistas sakiniu

„Midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ skonis gali būti praturtintas naudojamais prieskoniais, apyniais ir vaisių sultimis.“

Tai tvarkomojo pobūdžio pakeitimas. Originalioje produkto specifikacijoje numatyta galimybė gaminant produktą „Dwójniak staropolski tradycyjny“ pridėti vaisių sulčių. Todėl reikėtų atsižvelgti į sulčių poveikį produkto skoniui. Paraiškoje pasiūlyta išplėsti žaliavų skirsnį, į jį įtraukiant apynius. Todėl tikslinga atsižvelgti ir į apynių poveikį produkto „Dwójniak staropolski tradycyjny“ skoniui.

Pridėtas sakiny

„Priklausomai nuo misos paruošimo būdo yra dvi midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ rūšys: sotintas ir nesotintas.“

Midus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ gaminamas dviejų rūšių: sotintas ir nesotintas. Originali produkto specifikacija apima tik sotintą midų. Siūlomą pakeitimu siekiama, kad produkto specifikacija apimtų ir nesotintą midų. Tas pakeitimas pagrįstas istoriniais šaltiniais. XIX a. literatūros šaltiniuose (be kita ko „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“, Józef Ambrozewicz, 1891 m.; „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje“, Teofil Ciesielski, 1892 m.) nurodyta, kad iš midaus gėrimai ruošti dviem būdais: verdant ir nekaitinant. Be to, 1964 m. „Mažojoje žemės ūkio enciklopedijoje“ midus taip pat skirstomas į sotintą ir nesotintą.

Nesotinto midaus gamyba – daugelio amžių tradicija, tačiau kartu ir sudėtingas technologinis procesas, nes misa ruošama nekaitinant. Dėl didelės užkrėtimo rizikos, ypač fermentacijos ir stabilizavimo metu, to metodo buvo atsisakyta. Tačiau pastaraisiais metais jis atgaivintas, todėl pagrįsta į jį atsižvelgti produkto specifikacijoje kaip į tiek pat svarbų kaip ir sotinto midaus gamybą būdą.

Abiejų rūšių midaus gamybos būdai skiriasi tik misos paruošimo būdu. Nesotinto midaus misa ruošiama nekaitinant, o sotinto midaus – virinama. Tolesni abiejų rūšių midaus gamybos technologinio proceso etapai yra tokie patys.

Gamybos metodas

Žaliavų skirsnyje papunktis

„Prieskoniai: gvazdikėliai, cinamonas, muskato riešutai arba imbieras.“

pakeistas taip:

„prieskoninės žolelės ir šakniniai prieskoniai arba apyniai;“

Siūlomo pakeitimo tikslas – išplėsti naudojamų prieskonių asortimentą (palyginti su keturiais konkrečiais originalioje specifikacijoje išvardytais prieskoniais) ir leisti naudoti apynius.

Tai istoriškai pagrįsta, nes apyniai ir daugybė prieskonių išvardyta sektoriaus leidiniuose dar nuo XIX a. 1948 m. nacionalinėse taisyklėse nurodytų prieskonių asortimentas atitinka pasiūlytą pakeitimą.

Papunktis

„Žemės ūkio kilmės etilo alkoholis (gali būti).“

pakeistas taip:

„žemės ūkio kilmės etilo alkoholis arba medaus distiliatas (gali būti);“

Be žemės ūkio kilmės etilo alkoholio, leidžiama naudoti ir medaus distiliatą – aukštos kokybės produktą, kuris teigiamai veikia midaus skonį.

Įrašytas papunktis „vyno rūgštis arba citrinų rūgštis.“

Atsižvelgti į vyno arba citrinų rūgšties naudojimą tikslinga dėl technologinių priežasčių. Tokia procedūra pagrįsta istoriškai – ji numatyta jau 1948 m. nacionalinėse taisyklėse.

Sakinys

„Midaus misos sotinimas (virinimas) 95–105 °C temperatūroje.“

pakeistas sakiniiais

„Midaus misos paruošimas

Ruošiant sotintą midų midaus misa sotinama (virinama) 95–105 °C temperatūroje.

Ruošiant nesotintą midų bičių medus ištirpinamas drungname 20–30 °C temperatūros vandenyje.“

To pakeitimo tikslas – pateikti informaciją apie du midaus misos paruošimo būdus, priklausomai nuo to, ar gaminamas sotintas, ar nesotintas midus.

Gamybos būdo skirsnyje „1 etapas“ sakiny

„Cukraus koncentracija yra per didelė, kad mielės galėtų rūgti vykstant fermentacijai, todėl paruošiama tokios proporcijos misa: 1 tūrio dalis medaus ir 2 tūrio dalys vandens. Gali būti pridedama prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių.“ pakeistas taip:

„Cukraus koncentracija yra per didelė, kad mielės galėtų rūgti vykstant fermentacijai, todėl paruošiama tokios proporcijos misa: 1 tūrio dalis medaus ir 2 tūrio dalys vandens, gali būti pridedama prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių arba apynių.“

Taip numatyta galimybė be prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių pridėti ir apynių. Pakeitimas padarytas siekiant papildyti leidžiamų žaliavų sąrašą.

Sakinys

„Tiksli vandens ir medaus proporcija išsaugoma ir reikiamas ekstraktas gaunamas naudojant garinį virimo katilą. Toks produkto gamybos būdas užkerta kelią cukraus karamelizacijai.“

pakeistas sakiniu

„Gaminant sotintą midų tiksli vandens ir medaus proporcija išlaikoma ir reikiamas ekstraktas gaunamas naudojant garinį virimo katilą. Toks produkto gamybos būdas užkerta kelią cukraus karamelizacijai.“

Papildyta informacija, kad būtų aišku, jog kalbama apie sotinto midaus gamybą. Gaminant nesotintą midų garinio virinimo katilo naudoti nereikia – ruošiant misą šaltuoju būdu cukraus karamelizacija nevyksta.

Gamybos būdo skirsnyje „2 etapas“

sakinys

„Misos ataušinimas iki 20–22 °C temperatūros, kuri yra optimali mielėms daugintis.“

pakeistas sakiniu

„Gaminant sotintą midų – misos ataušinimas iki 20–22 °C temperatūros, kuri yra optimali mielėms daugintis.“

Šio pakeitimo tikslas – papildyti informaciją, nurodant, kad misa ataušinama gaminant sotintą midų. Gaminant nesotintą midų dėl žemos ruošiamos misos temperatūros šios operacijos atlikti nereikia.

Gamybos būdo skirsnyje „5 etapas“

sakinys (lenkų kalba)

„Odciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“

pakeistas sakiniu

„Obciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“

Taip patikslintas lenkų kalbos terminas operacijai apibūdinti, šis pakeitimas netaikomas teksto redakcijai lietuvių kalba.

Dėl leidžiamų naudoti žaliavų sąrašo išplėtimo įtraukiant apynius, vyno rūgštį arba citrinų rūgštį ir medaus distiliatą, atitinkamai papildytas gamybos būdo skirsnis „7 etapas“.

Papunktis

„įdėti prieskoninių žolelių ir šakninių prieskoninių ekstrakto,“

pakeistas taip:

„įdėti prieskoninių žolelių ir šakninių prieskoninių ekstrakto arba apynių,“

Įrašytas papunktis

„įdėti vyno rūgšties arba citrinų rūgšties,“

Papunktis

„įdėti žemės ūkio kilmės etilo alkoholio.“

pakeistas papunkčiu

„įpilti žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ir (arba) medaus distiliato. Pilamas alkoholis perskaičiuojamas į lygiavertį bičių medaus kiekį,“

Informacija apie pilamo alkoholio perskaičiavimą į lygiavertį bičių medaus kiekį įtraukiama pagal galiojančias nacionalines taisykles. Tokį įrašą tikslinga įtraukti atsižvelgiant į tai, kad perskaičiavimo klausimas reglamentuojamas Lenkijos šio sektoriaus taisyklėse, o garantuoti tradiciniai gaminiai gali būti gaminami ir už paraiškos teikėjo šalies ribų.

Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas

Specifinių produkto savybių skirsnyje sakiny

„Produkto specifines savybes užtikrina visų pirma griežtas nustatytų vandens ir medaus proporcijų midaus misoje išlaikymas – 1 dalis medaus ir 1 dalis vandens.“

pakeistas taip:

„Specifines produkto „Dwójniak staropolski tradycyjny“ savybes lemia visų pirma griežtas nustatytų vandens ir medaus proporcijų miduje – 1 dalies medaus ir 1 dalies vandens – išlaikymas.“

Taigi įtrauktas įrašas, kad svarbiausia yra vandens ir medaus santykis miduje, o ne midaus misoje, ir tai atitinka padarytus 3.2 punkto pakeitimus.

Specifinių produkto savybių skirsnyje „Fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės“ papunktis

„redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – didesnis kaip 175–230 g/l,“

pakeistas taip:

„– redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – 175–230 g/l,“.

Padarytas būtinas tvarkomojo pobūdžio pataisymas. Padarius pakeitimą (išbraukus nereikalingą žodį) vertės atitinka specifikacijoje nustatytus būdingus midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ fizinius ir cheminius rodiklius.

Tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas papildytas citatomis, kuriomis patvirtinamas tradicinis dviejų sotinto ir nesotinto midaus misos ruošimo būdų pobūdis.

Be to, specifikacijoje patikslintas pavadinimas. Atitinkamose vietose terminas „dwójniak“ pakeistas tikroju pavadinimu – „Dwójniak staropolski tradycyjny“.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

ES Nr. TSG-PL-0036-AM02–2019 1 11

Lenkija

1. Pavadinimas (-ai)

„Dwójniak staropolski tradycyjny“

2. Produkto rūšis

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

3. Registracijos pagrindas

3.1. Produktas

kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

Midus Lenkijoje gaminamas daugiau kaip tūkstantį metų – tai patvirtina įvairūs istoriniai šaltiniai. Pirmieji įrašai literatūroje apie tai padaryti dar X a., o XVII–XVIII amžių leidiniuose galima rasti informacijos apie įvairias to gėrimo rūšis. Šimtmečius naudojama gamybos technologija keitėsi labai menkai. „Dwójniak staropolski tradycyjny“ – viena iš keturių midaus rūšių. Šis midus gaminamas pagal tradicinius receptus, išlaikant griežtai nustatytą bičių medaus ir vandens proporciją.

3.2. Pavadinimas

tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti,

perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

Terminas „dwójniak“ kilęs iš skaitvardžio „2“ (lenk. „dwa“) ir yra tiesiogiai susijęs su istoriškai nusistovėjusia produkto sudėtimi bei jo gamybos būdu – vandens ir medaus proporcija miduje, kurią sudaro 1 dalis medaus ir 1 dalis vandens. Taigi šis pavadinimas nurodo specifines produkto savybes. Kadangi terminas „dwójniak“ yra žodis, sukurtas tik konkrečiai midaus rūšiai nurodyti, reikėtų pripažinti, kad ir pats pavadinimas yra specifinis.

4. Aprašymas

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

„Dwójniak staropolski tradycyjny“ – midus, skaidrus iš midaus misos fermentuotas gėrimas, kuriam būdingas medaus aromatas ir naudojamų žaliavų skonis.

Midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ skonis gali būti praturtintas naudojamais prieskoniais, apyniais ir vaisių sultimis. Midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ spalva gali būti nuo auksinės iki tamsios gintaro spalvos ir priklauso nuo gamyboje naudoto bičių medaus rūšies.

Priklausomai nuo misos paruošimo būdo yra dvi midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ rūšys: sotintas ir nesotintas.

Midui „Dwójniak staropolski tradycyjny“ būdingi fiziniai ir cheminiai rodikliai:

- alkoholio kiekis – 15–18 % tūrio,
- redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – 175–230 g/l,
- bendras rūgštingumas, išreikštas obuolių rūgšties kiekiu, – 3,5–8 gramai litrui,
- lakusis rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties kiekiu, – ne didesnis kaip 1,4 gramo litrui,
- bendras cukraus kiekis gramais, prie kurio pridėjus faktinę alkoholio koncentraciją, išreikštą tūrio procentais ir padaugintą iš 18, gaunama ne mažesnė kaip 490 vertė,
- becukrio ekstrakto ne mažiau kaip:
 - 25 gramai litrui,
 - vaisinio midaus – 30 gramų litrui,
- pelenų (vaisinio midaus) ne mažiau kaip 1,3 gramo litrui.

Gaminant midų „Dwójniak staropolski tradycyjny“ draudžiama naudoti konservantus, stabilizatorius, dirbtinius dažiklius ir kvapiąsias medžiagas.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Žaliavos:

- natūralus bičių medus, kuriam būdingos šios savybės:
- vandens kiekis ne didesnis kaip 20 % (masės),
- redukuojančiųjų cukrų kiekis ne mažesnis kaip 70 % (masės),
- bendras sacharozės ir melecitozės kiekis ne didesnis kaip 5 % (masės),
- bendras rūgštingumas 1 mol/l NaOH tirpalo 100 g medaus – 1–5 ml,
- 5-hidroksimetilfurfurolo (HMF) kiekis 100 g medaus – ne didesnis kaip 4,0 mg,
- viršutinės fermentacijos midaus mielės, skirtos midui su didele alkoholio koncentracija gaminti,
- prieskoninės žolelės ir šakniniai prieskoniai arba apyniai,
- natūralios vaisių sultys arba švieži vaisiai,
- žemės ūkio kilmės etilo alkoholis arba medaus distiliatas (gali būti),
- vyno rūgštis arba citrinų rūgštis.

Gamybos būdas

1 etapas

Midaus misos paruošimas

Ruošiant nesotintą midų bičių medus ištirpinamas drungname 20–30 °C temperatūros vandenyje.

Ruošiant sotintą midų midaus misa sotinama (virinama) 95–105 °C temperatūroje.

Gaminant midų „Dwójniak staropolski tradycyjny“ reikalaujama išlaikyti medaus ir vandens proporciją: 1 tūrio dalis medaus ir 1 tūrio dalis vandens (gali būti vanduo su vaisių sultimis) gatavame produkte. Cukraus koncentracija yra per didelė, kad mielės galėtų rūgti vykstant fermentacijai, todėl paruošiama tokios proporcijos misa: 1 tūrio dalis medaus ir 2 tūrio dalys vandens, gali būti pridedama prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių arba apynių. Gaminant vaisinių midų bent 30 % vandens pakeičiama vaisių sultimis. Siekiant išlaikyti midui „Dwójniak staropolski tradycyjny“ būdingą medaus ir vandens proporciją, likusią medaus dalį dedame baigiamajame fermentacijos etape arba brandinimo metu.

Gaminant sotintą midų tiksli vandens ir medaus proporcija išlaikoma ir reikiamas ekstraktas gaunamas naudojant garinį virimo katilą. Toks produkto gamybos būdas užkerta kelią cukraus karamelizacijai.

2 etapas

Gaminant sotintą midų – misos ataušinimas iki 20–22 °C temperatūros, kuri yra optimali mielėms daugintis. Misa turi būti atvėsinta paruošimo dieną, o atvėsimo laikas priklauso nuo aušintuvo efektyvumo. Šaldymas užtikrina misos mikrobiologinę saugą.

3 etapas

Tirpalo paruošimas – į midaus misą fermentavimo rezervuare supilamas mielių tirpalas.

4 etapas

- A. Greita fermentacija – 6–10 dienų. Išlaikant iki 28 °C temperatūrą užtikrinama teisinga fermentavimo proceso eiga.
- B. Lėta fermentacija – 3–6 savaitės. Lėtos fermentacijos laikas užtikrina, kad būtų pasiekti atitinkami fiziniai ir cheminiai rodikliai.

Šiame etape galima įdėti likusį medaus kiekį, skirtą reikiamai proporcijai produkte išlaikyti.

5 etapas

Fermentuoto tirpalo nupylimas nuo mielių nuosėdų.

Kai alkoholio kiekis pasiekia ne mažiau kaip 12 % tūrio, skystį reikia nupilti į laikymo rezervuarus. Taip užtikrinamos atitinkamos fizinės ir cheminės bei organoleptinės midaus savybės. Dėl mielių autolizės skysčio laikymas ant mielių nuosėdų pasibaigus lėtai fermentacijai neigiamai veikia midaus organoleptines savybes.

6 etapas

Laikymas (brandinimas) ir atskyrimas nuo nuosėdų (dekantavimas) – šį veiksma būtina kartoti pagal poreikį, siekiant išvengti nepageidaujamų nuosėdose vykstančių procesų (mielių autolizės). Laikant galima atlikti technologinius veiksmus, pvz., pasterizavimą, filtravimą. Šiame etape galima įdėti likusį medaus kiekį, skirtą reikiamai proporcijai produkte išlaikyti, jeigu tai nebuvo padaryta paskutiniame fermentavimo etape. Šis etapas svarbus tuo, kad juo užtikrinamos atitinkamos organoleptinės produkto savybės.

Midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ laikymo laikotarpis – ne trumpesnis kaip 2 metai.

7 etapas

Paruošimas (sudėties suderinimas) – galutinio produkto su midui „Dwójniak staropolski tradycyjny“ būdingomis organoleptinėmis ir fizinėmis bei cheminėmis savybėmis, paruošimas. Siekiant užtikrinti reikiamus rodiklius, organoleptines ir fizines bei chemines savybes galima pakoreguoti taip:

- papildomai pasaldinti midų bičių medumi,
- įdėti prieskoninių žolelių ir šakninių prieskonių ekstrakto arba apynių,
- įpilti žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ir (arba) medaus distiliato. Pilamas alkoholis perskaičiuojamas į lygiavertį bičių medaus kiekį,
- įdėti vyno rūgšties arba citrinų rūgšties.

Šio etapo tikslas – išgauti midui „Dwójniak staropolski tradycyjny“ būdingų savybių produktą.

8 etapas

Išpilstymas į vienetinę tarą 18–25 °C temperatūroje. Gatavą „Dwójniak staropolski tradycyjny“ rekomenduojama laikyti tradicinėje taroje, kaip antai: stikliniuose siaurakakliuose ąsočiuose, keraminėje taroje arba ažuolo statinėse.

4.3. Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

Produkto ypatumai

„Dwójniak staropolski tradycyjny“ specifinės savybės užtikrinamos:

- ruošiant misą (žaliavos sudėtis ir proporcijos),
- laikant ir brandinant,
- fizinėmis ir cheminėmis bei organoleptinėmis savybėmis.

Misos paruošimas (žaliavos sudėtis ir proporcijos)

Specifines produkto „Dwójniak staropolski tradycyjny“ savybes užtikrina visų pirma griežtas nustatytų vandens ir medaus proporcijų miduje – 1 dalies medaus ir 1 dalies vandens – išlaikymas. Ši proporcija nulemia visus tolimesnius produkto gamybos etapus, dėl kurių midus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ įgauna specifines savybes.

Laikymas ir brandinimas

Pagal senovės lenkų receptūrą produkto specifinėms savybėms užtikrinti būtina jį laikyti ir brandinti nustatytą laikotarpį. Midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ atveju šis laikotarpis yra bent 2 metai.

Fizinės ir cheminės bei organoleptinės savybės

Laikantis visų specifikacijoje nurodytų gamybos etapų, gaunamas nepakartojamo skonio ir aromato produktas. Išskirtinis midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ skonis ir aromatas atsiranda dėl atitinkamo cukraus ir alkoholio kiekio:

- redukuojančiųjų cukrų kiekis po inversijos – 175–230 g/l,
- bendras cukraus kiekis gramais, prie kurio pridėjus tikrąją alkoholio koncentraciją, išreikštą tūrio procentais ir padaugintą iš 18, gaunama ne mažesnė kaip 490 vertė,
- alkoholio kiekis – 15–18 % tūrio.

Midaus „Dwójniak staropolski tradycyjny“ gamyboje naudojamos griežtai nustatytos sudedamųjų dalių proporcijos, todėl jam būdinga specifinė klampis ir skysta konsistencija, kuria jis išsiskiria iš kitų midaus rūšių.

Tradicinis gamybos būdas

Įvairių rūšių midaus gamyba Lenkijoje turi ilgesnę kaip tūkstančio metų tradiciją ir yra labai įvairi. Gamybos būdai vystėsi ir buvo tobulinami, todėl atsirado daug įvairių midaus rūšių. Jų gamybos istorija siekia Lenkijos valstybingumo ištakas. Ispanų diplomato, pirklio ir keliautojo Ibrahimio Ibn Jakubo 966 m. užrašuose pažymėta, kad „Mieszko I šalyje yra ne tik maisto, mėsos ir ariamosios žemės, bet ir gausu medaus, o slavų vynai ir svaigieji gėrimai vadinami midumi“ (Mieszko I – pirmasis istorinis Lenkijos valdovas). Galo Anonimo, kuris rašė XI a. pabaigos ir XII a. pradžios Lenkijos istoriją, kronikose taip pat yra daug informacijos apie midaus gamybą.

Adomo Mickevičiaus nacionaliniame lenkų epe „Ponas Tadas“, kuriame aprašyta 1811–1812 m. bajorų istorija, galima rasti daug informacijos apie midaus gamybą, jo vartojimo papročius ir rūšis. Midus taip pat minimas Tomo Zano (1796–1855 m.) eilėraščiuose bei Henriko Senkevičiaus trilogijoje, kurioje aprašoma XVII a. Lenkijos Respublikos istorija (1884 m. išleista knyga „Ugnimi ir kardu“, 1886 m. – „Ivanas“, o 1887 ir 1888 m. – „Ponas Volodijovskis“).

Šaltiniuose, kuriuose aprašomos Lenkijos XVII–XVIII a. kulinarinės tradicijos, randama ne tik bendros informacijos apie midų, bet ir apie ypatingas jo rūšis. Priklausomai nuo gamybos būdo midus buvo skirstomas į: „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ ir „Czwórniak“. Kiekvienas pavadinimas skirtas vis kitokios rūšies midui, kurio gamyboje naudojamos kitos vandens arba sulčių ir medaus proporcijos ir kurio laikymo laikotarpis yra skirtingas. Midaus „Dwójniak“ gamybos technologija per šimtmečius beveik nesikeitė, išskyrus kai kuriuos nedidelius pakeitimus.

Tradicinė sudėtis

Tradicinis midaus skirstymas į „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ ir „Czwórniak“ Lenkijoje egzistuoja daugelį amžių ir vartotojų sąmonėje išliko iki šiol. Pasibaigus II-ajam pasauliniam karui, pabandyta įteisinti tradicinį midaus skirstymą į keturias kategorijas. Tai padaryta 1948 m., priėmus Vyno, vaisių vyno, midaus gamybos ir šių produktų pardavimo įstatymą (1948 m. lapkričio 18 d. Lenkijos Respublikos įstatymų biuletenis („Dziennik Ustaw“)). Šiame įstatyme buvo numatytos įvairių rūšių midaus gamybos taisyklės, kuriomis nustatytos tikslios vandens ir medaus proporcijos bei technologiniai reikalavimai. Vandens ir medaus kiekis miduje „Dwójniak“ apibrėžtas taip: „Pavadinimas „Dwójniak“ gali būti taikomas tik midui, pagamintam iš vienos tūrio dalies natūralaus medaus ir vienos tūrio dalies vandens.“

Du misos ruošimo būdai

Misa tradicinių rūšių midui gaminti gali būti paruošiama dviem būdais: virinant (sotinant) ir praleidžiant sotinimo etapą. Du gamybos būdai išskirti daugelyje rašytinių šaltinių, pvz.:

- **„Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów“**, 1891 m. išleistoje Varšuvoje kunigo Juzefo Ambrożevičiaus, aprašomi du midaus gamybos būdai:
 - „Iš gryno medaus midų galime gaminti dviem būdais:
 - 1) pasinaudodami ugnimi, tai yra virindami,
 - 2) be ugnies, tai yra nevirindami.“
 - **„Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje“**, 1892 m. išleistoje Lvove Teofilio Ceselskio, aprašomas midaus skirstymas atsižvelgiant į midaus misos paruošimo fermentacijai būdą:
 - „Iš medaus gėrimus galime gaminti dviem būdais, būtent:
 - a) pasinaudodami ugnimi, tai yra virindami,
 - b) šaltuoju būdu.“
 - **„Mała encyklopedia rolnicza“**, išleistos 1964 m. Varšuvoje Valstybinės žemės ūkio ir miškininkystės leidyklos, 410 puslapyje aprašomas midaus skirstymas į rūšis:
 - „Priklausomai nuo midaus misos paruošimo būdo, midus skirstomas į **nesotintą**, gaunamą iš nevirintos misos, ir **sotintą** (virintą), gautą iš sotintos (virintos) misos.“
-