

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2020/C 214/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījuma pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas datuma.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, GARANTĒTAS TRADICIONĀLĀS ĪPATNĪBAS GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

ES Nr.: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019.

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Grupas nosaukums: *Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa*

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

Tālr. +48 222434176

E-pasta adrese: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa ir lielākā organizācija, kas pārstāv vīna nozari Polijā. Tās dalībnieku vidū ir fermentētu produktu, arī medalus, ražotāji. Tā ir neatkarīga struktūra, ko izveidojuši grupas *Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego* dalībnieki, kura iesniedza pieteikumu par šā nosaukuma kā GTĪ reģistrāciju.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Polija

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ražošanas metode
- Cits. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu GTĪ apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta ceturto daļu.

5. Grozījumi

Specifikācijas 3.2. punktā teikums

“Nosaukums *czwórniak* ir atvasināts no skaitļa “4” (poļu valodā: *cztery*) un tiešā veidā attiecas uz vēsturiski izveidojušos *czwórniak* sastāvu un ražošanas metodi – medus un ūdens proporcijas medalus misā ir viena daļa medus pret trim daļām ūdens.”

ir aizstāts ar

“Vārds *czwórniak* ir atvasināts no skaitļa “4” (poļu valodā: *cztery*) un tiešā veidā attiecas uz vēsturiski izveidojušos *czwórniak* sastāvu un ražošanas metodi – medus un ūdens proporcijas medalū ir viena daļa medus pret trim daļām ūdens.”

Tādējādi ir labota informācija, ka vārds *czwórniak* attiecas uz ūdens un medus proporcijām medalus misā. Teksts ir iekļauts, lai norādītu, ka būtiska ir ūdens un medus proporcija medalū, t. i., gala produktā. Tas ir oficiāls grozījums, kas neietekmē produkta specifiskās iezīmes. Tas ir nepieciešams, jo kopš 1948. gada saskaņā ar valsts noteikumiem “tikai medalus, kas ražots no vienas daļas dabīgā medus un trim daļām ūdens, var tikt saukts par *czwórniak*”. Ražošanas procesa laikā medu pievieno ne tikai misas gatavošanas posmā, tāpēc medus proporcija pret ūdeni un/vai sulu ir jāņem vērā gatavā medalū.

Produkta apraksts

Teikums

“*Czwórniak staropolski tradycyjny* garšu var papildināt izmantotās garšvielas.”

ir aizstāts ar

“*Czwórniak staropolski tradycyjny* garšu var papildināt izmantotās garšvielas, apiņi un augļu sulas.”

Tas ir oficiāls grozījums. Sākotnējā produkta specifikācijā ir atļauts pievienot augļu sulas, ražojot *czwórniak staropolski tradycyjny*. Tāpēc jāņem vērā šādu sulu ietekme uz minēta produkta garšu. Ir ierosināts iekļaut iedaļā “Izejvielas” apiņus. Tāpēc jāņem vērā arī apiņu ietekme uz *czwórniak staropolski tradycyjny* garšu.

Ir pievienots šāds teikums:

“Atkarībā no misas gatavošanas metodes ir divi *czwórniak staropolski tradycyjny* veidi – vārītas misas un aukstas misas medalus”.

Ir divas *czwórniak staropolski tradycyjny* medalus šķirnes – vārītas misas un aukstas misas medalus. Sākotnējā produkta specifikācijā ir minēta tikai vārītas misas medalus šķirne. Ierosinātā grozījuma mērķis ir iekļaut produkta specifikācijā aukstas misas medalus šķirni. Šā grozījuma pamatojums arī ir atrodams vēstures avotos. Informācija, kas ietverta rakstītos avotos, kuri datējami ar 19. gadsimtu (piemēram, *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów, Józef Ambrożewicz, 1891. gads, Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje, Teofil Ciesielski, 1892. gads*), liecina, ka dzērieni tika gatavoti no medalus, izmantojot divas metodes – vārot vai bez karsēšanas. Turklāt arī izdevumā *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) medalus ir iedalīts vārītas misas un aukstas misas medalū.

Aukstas misas medalus ražošana ir tradīcija, kas aizsākusies pirms vairākiem gadsimtiem, taču tas ir tehnoloģiski sarežģīts process, jo misa tiek gatavota bez karsēšanas. Iemesls, kāpēc šī metode netika izmantota, bija augstais rauga uzlējuma piesārņojuma risks, jo īpaši fermentācijas un stabilizācijas laikā. Tomēr pēdējos gados tā ir atjaunota un tāpēc ņemama vērā produkta specifikācijā kā metode, kura ir līdztvērtīga vārītas misas medalus ražošanai.

Abu medalus veidu ražošanas metodes atšķirības pamatā ir tikai atšķirīga misas gatavošanas metode. Aukstas misas medalus gadījumā metode nav saistīta ar augstu temperatūru izmantošanu, savukārt vārītas misas medalus ražošanai vajadzīgā misa tiek vārīta. Turpmākie ražošanas procesa posmi abiem medalus veidiem ir vienādi.

Ražošanas metode

Iedaļā "Izejvielas" ievilkums

"garšaugi un garšvielas: krustnagliņas, kanēlis, muskatrieksti vai ingvers"

ir aizstāts ar

"garšaugi un garšvielas vai apiņi".

Ierosinātā grozījuma mērķis ir paplašināt garšaugu un garšvielu klāstu (papildus četriem sākotnējā specifikācijā minētajiem garšaugiem un garšvielām) un atļaut pievienot apiņus. Tas ir vēsturiski pamatoti, jo apiņi un dažādi garšaugi un garšvielas ir minēti nozares publikācijās, sākot no 19. gadsimta. 1948. gada valsts noteikumos ir atļauts pievienot dažādas sastāvdaļas, kas atbilst ierosinātajam grozījumam.

Pievienots arī šāds ievilkums: "vīnskābe vai citronskābe".

Vīnskābes vai citronskābes lietošana jāmin tehnoloģisku iemeslu dēļ. To lietošana ir vēsturiski pamatota, jo tas bija atļauts jau 1948. gada valsts noteikumos.

Iedaļā "Ražošanas metode" 1. posma aprakstā ir iekļauts teksta fragments par abām misas gatavošanas metodēm, kas paredzētas aukstas misas un vārītas misas medalus ražošanai.

Teksts

"Medalus vārīšana (brūvēšana) 95–105 °C temperatūrā"

ir aizstāts ar

"Medalus misas gatavošana

Lai gatavotu aukstas misas medalu, medu izšķīdina remdenā ūdenī 20–30 °C temperatūrā.

Lai gatavotu vārītas misas medalu, misu karsē (brūvē) 95–105 °C temperatūrā."

Ierosinātajā grozījumā ir ņemtas vērā atšķirības tajā veidā, kādā tiek gatavota medalus misa, lai ražotu vārītas misas medalu un aukstas misas medalu. Tas izriet no aukstas misas medalus ražošanas metodes iekļaušanas specifikācijā; šīs metodes pamatā ir medalus misas gatavošana, izšķīdinot medu remdenā ūdenī.

Iedaļā "Ražošanas metode" 1. posma aprakstā teikums

"*Czwórniak* vajadzīgās proporcijas ir viena daļa medus un trīs daļas ūdens (vai ūdens sajaukuma ar augļu sulu), kam var būt pievienoti garšaugi un garšvielas"

ir aizstāts ar

"*Czwórniak* vajadzīgās proporcijas ir viena daļa medus un trīs daļas ūdens (vai ūdens sajaukuma ar augļu sulu), kam var būt pievienoti garšaugi un garšvielas vai apiņi".

Tādējādi ir iekļauta iespēja pievienot apiņus, kā arī garšaugus un garšvielas. Šis grozījums ir izdarīts sakarā ar atļauto izejvielu saraksta papildināšanu.

Teikumi

"Lai stingri ievērotu ūdens un medus proporcijas un iegūtu vajadzīgo ekstraktu, tiek izmantots misas tvaika katls. Šāds medalus brūvēšanas paņēmiens novērš cukuru karamelizāciju."

ir aizstāti ar

"Vārītas misas medalus gadījumā, lai stingri ievērotu ūdens un medus proporcijas un iegūtu vajadzīgo ekstraktu, tiek izmantots misas tvaika katls. Šāds medalus brūvēšanas paņēmiens novērš cukuru karamelizāciju."

Informācija ir pievienota, lai būtu skaidrs, ka tas attiecas uz vārītas misas medalu. Nav vajadzības izmantot misas tvaika katlu, gatavojot aukstas misas medalu, jo cukuri nekaramelizējas, kad medalus misa tiek gatavota zemās temperatūrās.

Iedaļā "Ražošanas metode" 5. posma aprakstā teksts poļu valodā

“*Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego*” (Pēc fermentācijas iegūtā šķidrums izkāšana no rauga uzlējuma)

ir labots un lasāms šādi:

“*Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego*”.

Vārds *odciąg* ir aizstāts ar pareizo vārdu attiecīgā procesa aprakstīšanai, proti, *obciąg* (izkāšana).

Iedaļā “Ražošanas metode” 7. posma aprakstā teksts ir grozīts, proti, iekļauti apiņi un vīnskābe vai citronskābe, ievērojot papildinājumus, kas veikti atļauto izejvielu sarakstā.

Ievilkums

“pievienojot garšaugu un garšvielu ekstraktus”

ir aizstāts ar

“pievienojot garšaugu un garšvielu ekstraktus vai apiņus”.

Ir pievienots šāds ievilkums:

“pievienojot vīnskābi vai citronskābi”.

Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības

Iedaļā “Produkta specifiskās iezīmes” teikums

“*Czwórniak* specifiskās iezīmes jo īpaši veido pieņemto medus un ūdens proporciju – viena daļa medus pret trim daļām ūdens – izmantošana un to stingra ievērošana medalus misā.”

ir aizstāts ar

“*Czwórniak staropolski tradycyjny* specifiskās iezīmes jo īpaši veido medus un ūdens proporciju – viena daļa medus pret trim daļām ūdens – izmantošana un to stingra ievērošana medalū.”

Tādējādi ir iekļauts teksts, kas norāda, ka būtiska drīzāk ir ūdens un medus proporcija medalū, nevis medalus misā; tas atbilst 3.2. punktā izdarītajiem grozījumiem.

Aprakstā par elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības, ir pievienotas atsauces, kuras apliecina to abu misas gatavošanas metožu tradicionālo raksturu, kas ir pamatā vārītas misas un aukstas misas medalum.

Labots ir arī nosaukums – attiecīgā gadījumā vārds *czwórniak* ir aizstāts ar produkta nosaukumu, t. i., *czwórniak staropolski tradycyjny*.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

“**CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY**”

ES Nr.: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019.

Polija

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“*Czwórniak staropolski tradycyjny*”

2. **Produkta veids**

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

3. **Reģistrācijas pamatojums**

3.1. *Produkts:*

- iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;
- ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Kā apliecina daudzi vēstures avoti, medalus Polijā ir ražots vairāk nekā tūkstoš gadu. Pirmās rakstiskās ziņas datētas ar 10. gadsimtu, bet 17. un 18. gadsimta publikācijas satur informāciju par dažādām medalus šķirnēm. Gadsimtiem senās ražošanas tehnikas ir skārušas tikai nelielas izmaiņas. *Czwórniak staropolski tradycyjny* ir viens no četriem medalus veidiem. Tas ir gatavots pēc tradicionālām receptēm, stingri ievērojot konkrētās medus un ūdens proporcijas.

3.2. Nosaukums:

- ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;
- identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Vārds *czwórniak* ir atvasināts no skaitļa "4" (poļu valodā: *cztery*) un tiešā veidā attiecas uz vēsturiski izveidojušos *czwórniak* sastāvu un ražošanas metodi – medus un ūdens proporcijas medālū ir viena daļa medus pret trim daļām ūdens. Tādējādi nosaukums izsaka produkta specifiskās iezīmes. Tā kā *czwórniak* ir vārds, ar kuru apzīmē vienīgi īpašu medalus šķirni, nosaukums uzskatāms par tādu, kas ir specifisks pats par sevi.

4. Apraksts

4.1. Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifiskas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Czwórniak staropolski tradycyjny ir medalus, kas ir dzidrs no medus misas fermentēts dzēriens ar raksturīgo medus aromātu un izmantoto izejvielu garšu.

Czwórniak staropolski tradycyjny garšu var papildināt izmantotās garšvielas, apiņi un augļu sulas. *Czwórniak staropolski tradycyjny* krāsa atkarībā no ražošanā izmantotā medus veida var būt no zeltainas līdz tumša dzintara krāsai.

Atkarībā no misas gatavošanas metodes ir divi *czwórniak staropolski tradycyjny* veidi – vārītas misas un aukstas misas medalus.

Raksturīgākās *czwórniak staropolski tradycyjny* fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas:

- spirta saturs: 9–12 tilp. %,
- reducējošā cukura saturs pēc inversijas: 35–90 g/l,
- kopējais skābums, kas izteikts kā ābolskābe: 3,5–8 g/l,
- gaistošais skābums, kas izteikts kā etiķskābe: maksimums 1,4 g/l,
- kopējais cukura daudzums gramos: rādītājs, kurš, pieskaitīts faktiskajam spirta saturam (tilp. %), kas reizināts ar 18, ir vismaz 240,
- ekstrakts bez cukura: ne mazāk par
 - 15 g/l,
 - 20 g/l augļu medālū (*melomel*),
- pelni: vismaz 1,3 g/l augļu medālū.

Czwórniak staropolski tradycyjny ražošanā ir aizliegta konservantu, stabilizatoru, mākslīgo krāsvielu un aromatizētāju izmantošana.

4.2. Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Izejvielas:

- dabīgais medus ar šādiem parametriem:
 - ūdens saturs: maksimums 20 % (m/m),
 - reducējošā cukura saturs: vismaz 70 % (m/m),
 - saharozes un melelitozes saturs kopā: maksimums 5 % (m/m),

- kopējais skābums (1 mol/l NaOH šķidrums uz 100 g medus): 1–5 ml diapazonā,
- 5-hidrometilfurfurola (HMF) saturs: maksimums 4,0 mg uz 100 g medus,
- augstas fermentācijas medalus raugs, kas piemērots augstu ekstraktu fermentēšanai uzlējumos,
- garšaugi un garšvielas vai apiņi,
- dabīgās augļu sulas vai svaigi augļi,
- vīnskābe vai citronskābe.

Ražošanas metode

1. posms

Medalus misas gatavošana

Lai gatavotu aukstas misas medalu, medu izšķīdina remdenā ūdenī 20–30 °C temperatūrā.

Lai gatavotu vārītas misas medalu, misu karsē (brūvē) 95–105 °C temperatūrā.

Czwórniak vajadzīgās proporcijas ir viena daļa medus un trīs daļas ūdens (vai ūdens sajaukuma ar augļu sulu), kam var būt pievienoti garšaugi un garšvielas vai apiņi. Augļu medalū vismaz 30 % ūdens aizstāj ar augļu sulu.

Vārītas misas medalus gadījumā, lai stingri ievērotu ūdens un medus proporcijas un iegūtu vajadzīgo ekstraktu, tiek izmantots misas tvaika katls. Šāds medalus brūvēšanas paņēmieni novērš cukuru karamelizāciju.

2. posms

Vārītas misas medalus gatavošanai misu atdzesē līdz 20–22 °C, kas ir optimāla temperatūra rauga uzbriešanai. Ražošanas dienā misa ir jāatdzesē, un atdzesēšanas laiks ir atkarīgs no dzesētavas jaudas. Atdzesēšana nodrošina misas mikrobioloģisko drošumu.

3. posms

Uzlējuma fermentācija – rauga šķidrums piejaukšana medus misai fermentēšanas tvertnē.

4. posms

A. Strauja fermentācija – 6–10 dienas. Temperatūras saglabāšana 28 °C maksimālā līmenī nodrošina pareizu fermentācijas procesa norisi.

B. Lēna fermentācija – 3–6 nedēļas. Lēnās fermentācijas periods ļauj iegūt attiecīgos fizikāli ķīmiskos parametrus.

5. posms

Pēc fermentācijas iegūtā šķidrums izkāšana no rauga uzlējuma.

Pēc 9 tilp. % spirta satura sasniegšanas šķidrums pirms nogatavināšanas ir jāizkāš. Tas nodrošina medalum attiecīgās fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības. Rauga uzlējuma atstāšana lēnai fermentācijai uz īsāku laiku nekā vajadzīgs nelabvēlīgi ietekmē organoleptiskās īpašības rauga autolīzes dēļ.

6. posms

Nogatavināšana (izturēšana) un noliešana (dekantēšana) tiek pēc vajadzības atkārtotas, lai novērstu nevēlamus procesus nogulsnēs (rauga autolīze). Nogatavināšanas laikā var veikt pasterizāciju un filtrēšanu. Šis posms ir svarīgs, lai nodrošinātu produktam pareizās organoleptiskās īpašības.

Czwórniak staropolski tradycyjny minimālais nogatavināšanas laiks ir deviņi mēneši.

7. posms

Garšas uzlabošana (produkta saturs) – šis posms attiecas uz galprodukta sagatavošanu, kuram jau ir organoleptiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības, kas raksturīgas *czwórniak staropolski tradycyjny*. Lai nodrošinātu vajadzīgo parametru iegūšanu, iespējams mainīt organoleptiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības:

- pievienojot medu, lai medalu saldinātu,
- pievienojot garšaugus un garšvielas vai apiņus,
- pievienojot vīnskābi vai citronskābi.

Šā posma uzdevums ir iegūt produktu, kam raksturīga *czwórniak staropolski tradycyjny* garšas buķete.

8. posms

Dzēriena saliešana atsevišķos traukos 55–60 °C temperatūrā. *Czwórniak staropolski tradycyjny* ieteicams saliet tradicionālos traukos, piemēram, stikla balonos, keramikas traukos vai ozolkoka mucās.

4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Produkta specifiskās iezīmes

Czwórniak staropolski tradycyjny specifiskās iezīmes veido:

- misas gatavošana (izejvielu salikums un proporcija),
- nogatavināšana un izturēšana,
- fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Misas gatavošana (izejvielu salikums un proporcija)

Czwórniak staropolski tradycyjny specifiskās iezīmes jo īpaši veido medus un ūdens proporciju – viena daļa medus pret trim daļām ūdens – izmantošana un to stingra ievērošana medalū. Šī proporcija ir noteicošais faktors visos turpmākajos *czwórniak staropolski tradycyjny* ražošanas posmos, kas nosaka šā dzēriena izcilās īpašības.

Nogatavināšana un izturēšana

Saskaņā ar tradicionālu poļu recepti produkta rakstura iegūšanai nepieciešams ievērot nogatavināšanai un izturēšanai paredzēto laiku. *Czwórniak staropolski tradycyjny* gadījumā tas ir vismaz deviņi mēneši.

Fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības

Visu specifiskajā ietvertu ražošanas posmu ievērošana nodrošina produkta neatkārtojamo garšu un aromātu. Neatkārtojamā *czwórniak staropolski tradycyjny* garša un smarža ir panākta ar piemērotu cukura un spirta saturu:

- reducējošā cukura saturs pēc inversijas: 35–90 g/l,
- kopējais cukura daudzums gramos: rādītājs, kurš, pieskaitīts faktiskajam spirta saturam (tilp. %), kas reinināts ar 18, ir vismaz 240,
- spirta saturs: 9–12 tilp. %.

Pateicoties strikti noteiktām ražošanā izmantoto sastāvdaļu proporcijām, dzērienam *czwórniak staropolski tradycyjny* ir raksturīga viskoza un šķidra konsistence, kas to atšķir no citiem medalus veidiem.

Tradicionālā ražošanas metode

Medalus ražošanai Polijā ir vairāk nekā tūkstoš gadu ilgas tradīcijas, un tā ir ļoti dažāda. Gadsimtu laikā, ražošanas metodēm uzlabojoties un pilnveidojoties, ir radušies daudzi medalus veidi. Medalus ražošanas vēsture sniedzas līdz Polijas valstiskuma pirmsākumiem. Spāņu diplomāta, tirgotāja un ceļotāja *Ibrahim ibn Yaqub* piezīmēs 966. gadā teikts, ka: “Meško I zeme līdzās ēdienam, gaļai un aramzemei ir pārpilna ar medaļu, tā slāvi sauc vīnus un reibinošus dzērienus” (Meško I bija vēsturē pirmais Polijas valdnieks). *Gallus Anonymus* hronikā, kurā aprakstīta Polijas vēsture 11. un 12. gadsimta mijā, vairākkārt pieminēta medalus ražošana.

Ādama Mickēviča poļu tautas eposā “Pans Tadeušs”, kurā stāstīts par augstmaņu dzīvi 1811. un 1812. gadā, var atrast ziņas par medalus ražošanas un lietošanas paradumiem, kā arī tā šķirnēm. Medalus pieminēts arī Tomaša Zana (1796–1855) dzejoļos un Henrika Senkēviča romānu triloģijā par notikumiem 17. gadsimta Polijā (“Ar uguni un zobenu”, publicēts 1884. gadā, “Plūdi”, publicēts 1886. gadā, “Pans Volodijovskis”, publicēts 1887. un 1888. gadā).

Avotos, kuros aprakstītas poļu kulinārijas tradīcijas 17. un 18. gadsimtā, medalus ne tikai pieminēts, bet arī norādītas tā dažādās šķirnes. Atkarībā no ražošanas metodes to sauca par *póltorak*, *dwójniak*, *trójniak* vai *czwórniak*. Katrs no šiem nosaukumiem attiecas uz dažādu veidu medalu atkarībā no medus un ūdens vai sulas proporcijām, kā arī nogatavināšanas laika. *Czwórniak* ražošanas tehnika, ar nelielām izmaiņām, tiek izmantota jau gadu simtiem.

Tradicionālais saturs

Polijā jau gadsimtiem pastāv tradicionālā medalus klasifikācija – *póltorak*, *dwójniak*, *trójniak* un *czwórniak* –, kas ir saglabājusies patērētāju apziņā arī mūsdienās. Pēc Otrā pasaules kara tika mēģināts noregulēt medalus dalījumu četrās kategorijās. Visbeidzot šādu dalījumu ieviesa Polijas likumos ar 1948. gada likumu par vīnu, vīna misu, medalu ražošanu un to tirdzniecību (Polijas Republikas *Oficiālais Vēstnesis*, 1948. gada 18. novembris). Likuma noteikumi reglamentē medalus ražošanu, precīzas medus un ūdens proporcijas, kā arī tehnoloģiskās prasības. Norādītas ir šādas *czwórniak* ūdens un medus proporcijas: “Tikai medalus, kas ražots no vienas daļas dabīgā medus un trim daļām ūdens, var tikt saukts par *czwórniak*”.

Divas misas gatavošanas metodes

Tradicionālā medalus darīšanai vajadzīgo misu var gatavot divos veidos – brūvējot (karsējot) vai izlaižot šo posmu. Atšķirības starp abām ražošanas metodēm ir noteiktas daudzos rakstītos avotos. Kā piemērus var minēt turpmāk norādītos darbus.

— *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Fr. Józef Ambrożewicz, Varšava, 1891. gads. Šajā darbā aprakstītas divas medalus darīšanas metodes.

“Ir divi veidi, kā var gatavot medalu no medus:

- 1) *ar uguns palīdzību, citiem vārdiem sakot, brūvējot vai vārot;*
- 2) *bez uguns palīdzības, proti, bez vārīšanas.”*

— *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, publicēts Ļvovā 1892. gadā; darbā medalus klasificēts saskaņā ar veidu, kādā misa ir gatavota fermentācijai.

“Ir divi veidi, kā var gatavot dzērienu no medus, proti:

- a) *ar uguns palīdzību, citiem vārdiem sakot, brūvējot vai vārot;*
- b) *ar auksto metodi.”*

— *Mała encyklopedia rolnicza*, izdeva Państwowe i Leśne Wydawnictwa Rolnicze, Varšavā, 1964. gadā; darba 410. lappusē aprakstīts medalus dalījums kategorijās.

“Atkarībā no medalus misas gatavošanas metodes ir aukstas misas medalus, kas iegūts no nekarsētas misas, un vārītas misas (brūvēts) medalus, kas iegūts no karsētas (vārītas, brūvētas) misas.”