

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda, li mhijiex minuri, għal Speċifikazzjoni tal-prodott skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2020/C 216/15)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni ta' emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITAJIET TRADIZZJONALI GARANTITI LI MHIIJEX MINURI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

“TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nru tal-UE: TSG-PL-0033-AM02 — 11.1.2019

1. Grupp applikant u interess leġittimu

Isem il-grupp: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Telefon: +48 222434176

Indirizz elettroniku: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa hija l-akbar organizzazzjoni li tirrappreżenta s-settur tal-inbid fil-Polonja. Il-membri tagħha jinkludu produtturi ta' prodotti ffermentati, inklużi l-idromeli. Hija entità indipendenti mwaqqfa mill-membri tal-Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, li kienet l-applikant għar-registrazzjoni ta' dan l-isem bħala STG.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Polonja

3. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emendi

- Isem tal-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Metodu ta' produzzjoni
- Ohrajn. Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Tip ta' emenda/i

- Emenda għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ta' STG irregistrata li ma għandhiex tiġi kkwalifikata bħala minuri skont ir-raba' subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emendi

Fi 3.2, is-sentenza

“L-isem trójniak ġej min-numru ‘3’ (PL: trzy) u huwa relatat direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta' produzzjoni stabbiliti storicament tat-trójniak — il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fl-estratt tax-xgħir tal-idromel huma parti waħda għasel ma' żewġ partijiet ilma.”

ġiet sostitwita bi

“Il-kelma trójniak ġejja min-numru ‘3’ (PL: trzy) u hija relatata direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta' produzzjoni stabbiliti storicament tat-trójniak — il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fl-idromel huma parti waħda għasel ma' żewġ partijiet ilma”.

L-informazzjoni li l-kelma *trójniak* għandha x'taqsam mal-proporzjonijiet ta' ilma u għasel fl-estratt tax-xgħir tal-idromel ġiet għalhekk ikkoreġuta. Gie introdott kliem li jindika li huwa l-proporzjon ta' ilma għall-għasel fl-idromel, li huwa l-aktar importanti. Din hija emenda formali u ma għandha l-ebda effett fuq il-karattru speċifiku tal-prodott. Hija neċessarja minhabba li, mill-1948, skont ir-regoli nazzjonali, “Jista' jissejjaħ *trójniak* biss l-idromel prodott minn parti waħda għasel naturali u żewġ partijiet ilma”. Matul il-proċess tal-produzzjoni l-għasel ma jiżdidex biss fl-istadju tal-preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir, u minhabba f'hekk għandu jitqies il-proporzjon ta' għasel għall-ilma u/jew il-meraq fl-idromel lest.

Deskrizzjoni tal-prodott

Is-sentenza

“It-togħma tat-‘trójniak staropolski tradycyjny’ tista' tiġi arrikkita bit-togħma tal-ħwawar li jintużaw.”

ġiet sostitwita bi

“It-togħma tat-‘trójniak staropolski tradycyjny’ tista' tiġi arrikkita bit-togħma tal-ħwawar, il-ħops u l-meraq tal-frott li jintużaw.”

Din hija emenda formali. L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott oriġinali tippermetti ż-żieda ta' meraq tal-frott fil-produzzjoni tat-‘trójniak staropolski tradycyjny’. Għalhekk għandu jitqies l-effett li dan il-meraq ikollu fuq it-togħma tal-prodott. Qed jiġi propost li jiġi inkluż il-ħops fit-taqsimha “Materja prima”. Għalhekk għandu jiġi kkunsidrat ukoll l-effett tal-ħops fuq it-togħma tal-‘trójniak staropolski tradycyjny’.

Ġiet miżjuda s-sentenza li ġejja:

“Hemm żewġ tipi ta' ‘trójniak staropolski tradycyjny’: dak bl-estratt tax-xgħir mġholli u dak bl-estratt tax-xgħir kiesaħ, skont il-metodu li jintuża għall-preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir.”

Hemm żewġ varjetajiet ta' “trójniak staropolski tradycyjny”: dak bl-estratt tax-xgħir mġholli u dak bl-estratt tax-xgħir kiesaħ. L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott oriġinali ssemmi biss il-varjetà tal-estratt tax-xgħir mġholli. L-ghan tal-emenda proposta huwa li tinkludi l-varjetà tal-estratt tax-xgħir kiesaħ fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Il-ġustifikazzjoni għal din l-emenda tinsab f'sorsi storiċi. Informazzjoni kontenuta f'sorsi bil-miktub li jmorru lura għas-seklu 19 (*pereżempju Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) turi li kienu jsiru xarbiet mill-idromel b'żewġ metodi: bit-togħlija jew mingħajr tishin. Barra minn hekk, fil-*Mała encyklopedia rolnicza* (1964), l-idromeli huma maqsumin ukoll f'idromeli tal-estratt tax-xgħir mġholli u idromeli tal-estratt tax-xgħir kiesaħ.

Il-produzzjoni ta' idromeli tal-estratt tax-xgħir kiesaħ hija tradizzjoni li tmur lura diversi sekli, iżda hija proċess teknologikament diffiċli, billi l-estratt tax-xgħir jiġi ppreparat mingħajr ma jissahhan. Ir-riskju għoli ta' kontaminazzjoni tal-estratt tax-xgħir, speċjalment matul il-fermentazzjoni u l-istabbilizzazzjoni, kien ir-raguni għaliex dan il-metodu gie abbandunat. Madankollu, dan reġa' ngħata ħajja f'dawn l-aħħar snin u għalhekk irid jiġi kkunsidrat fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott bħala li għandu status ugwali mal-produzzjoni tal-idromel tal-estratt tax-xgħir mġholli.

Id-differenza fil-metodu ta' produzzjoni għaż-żewġ tipi ta' idromel tirriżulta biss mill-metodu differenti ta' preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir. Għall-idromeli tal-estratt tax-xgħir kiesaħ, il-metodu ma jinvolvi l-użu ta' temperaturi għoljin, filwaqt li l-estratt tax-xgħir għall-produzzjoni tal-idromeli tal-estratt tax-xgħir mġholli jiġi mġholli. L-istadji sussegwenti tal-proċess tal-produzzjoni huma l-istess għaż-żewġ tipi.

Metodu ta' produzzjoni

Fit-taqsimha "Materja prima", l-inċiż

"Hxejjex aromatiċi u hwawar: imsiemer tal-qronfol, kannella, noċemuskata jew ġinger"

ġie sostitwit bi

"Hxejjex aromatiċi u hwawar, jew hops".

L-ghan tal-emenda proposta huwa li tespandi l-firxa tal-hxejjex aromatiċi u l-hwawar (lil hinn mill-erbġha speċifikati fl-Ispeċifikazzjoni oriġinali) u li tippermetti ż-żieda tal-hops. Dan huwa storikament ġustifikat, billi l-hops u bosta hxejjex aromatiċi u hwawar huma msemmija f'pubblikazzjonijiet settorjali mis-seklu 19 'il quddiem. Ir-regoli nazzjonali mill-1948 ippermettew iż-żieda ta' firxa ta' ingredjenti li hija konformi mal-emenda proposta.

Ġie miżjud l-inċiż li ġej: "Aċidu tartariku jew aċidu ċitriku".

L-użu tal-aċidu tartariku jew tal-aċidu ċitriku għandu jissewma għal raġunijiet teknoloġiċi. L-użu tagħhom huwa storikament ġustifikat, billi kien diġà permess fir-regoli nazzjonali tal-1948.

Taht "Stadju 1" fit-taqsimha "Metodu ta' produzzjoni", il-kliem

"Toghlija (sajran) tal-estratt tax-xgħir f'temperatura ta' 95–105 °C, l-estratt tax-xgħir huwa kompost minn parti waħda għasel u żewġ partijiet ilma (jew ilma mħallat bil-meraġ tal-frott), li magħhom jistgħu jiżdedu hxejjex aromatiċi u hwawar,"

ġie sostitwit bi

"Preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir tal-idromel:

Għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesaħ, l-għasel jiġi mahlul f'filma fietel f'temperatura ta' 20–30 °C.

Għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir mġholli, l-estratt tax-xgħir jissahhan (jissajjar) f'temperatura ta' 95–105 °C.

Il-proporzjonijiet meħtieġa ta' għasel u ilma għat-trójniak huma parti waħda għasel ma' żewġ partijiet ilma (jew ilma mħallat mal-meraġ tal-frott), li magħhom jistgħu jiżdedu hxejjex aromatiċi u hwawar jew hops."

L-emenda proposta tqis id-differenzi fil-mod li bih l-estratt tax-xgħir jiġi ppreparat għall-produzzjoni tal-idromeli ta' estratt tax-xgħir mġholli u tal-idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesaħ; fil-każ tal-ahħar, l-estratt tax-xgħir jiġi ppreparat billi l-għasel jiġi mahlul f'filma fietel.

Tnehha l-kliem li jirreferi għas-sinifikat tal-proporzjonijiet tal-għasel u l-ilma fl-estratt tax-xgħir tal-idromel, li jikkorrispondu għall-emendi fi 3.2.

Issa ġiet inkluża l-possibbiltà li jiżdedu l-hops kif ukoll il-hxejjex aromatiċi u l-hwawar (ara l-ahħar sentenza). Din l-emenda saret minhabba ż-żieda ta' materji prima permessi mal-lista.

Is-sentenzi

"Tintuża kitla tal-estratt tax-xgħir mġhammra b'gakketta tal-fwar sabiex tiġi żgurata ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet ta' ilma u għasel u jinkiseb l-estratt meħtieġ. Dan il-metodu ta' sajran jipprevjeni l-karamellizzazzjoni taz-zokkor".

ġew sostitwiti bi

"Fil-każ tal-idromeli ta' estratt tax-xgħir mġholli, tintuża kitla tal-estratt tax-xgħir mġhammra b'gakketta tal-fwar biex tiġi żgurata ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet ta' ilma u għasel u jinkiseb l-estratt meħtieġ. Dan il-metodu ta' sajran jipprevjeni l-karamellizzazzjoni taz-zokkor."

Ġiet miżjuda informazzjoni sabiex tagħmilha ċara li dan jikkonċerna l-idromeli ta' estratt tax-xgħir mġholli. M'hemmx għalfejn jintużaw ktieli tal-estratt tax-xgħir mġhammra bi gkieket tal-fwar meta jkunu qegħdin isiru idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesaħ, billi z-zokkor ma jiġix karamellizzat meta l-estratt tax-xgħir tal-idromel jiġi ppreparat f'temperaturi baxxi.

Taht "Stadju 2" fit-taqsimha "Metodu ta' produzzjoni", is-sentenza

"L-estratt tax-xgħir jitkessaħ għal temperatura ta' 20–22 °C, it-temperatura ottimali għall-propagazzjoni tal-ħmira."

ġiet sostitwita bi

“Għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir mgħolli, l-estratt tax-xgħir jikkessah għal temperatura ta' 20–22 °C, it-temperatura ottimali għall-propagazzjoni tal-ħmira.”

L-għan ta' din l-emenda huwa li tagħmilha ċara li l-estratt tax-xgħir jikkessah meta jġu prodotti idromeli ta' estratt tax-xgħir mgħolli. Dan mhuwiex neċessarju għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesah, minhabba l-preparazzjoni f'temperatura baxxa tal-estratt tax-xgħir.

Taħt “Stadju 5” fit-taqsim “Metodu ta' produzzjoni”, il-kliem

“Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.” (Tiswib tal-estratt tax-xgħir miżjud bil-ħmira attenwat.)

ġie kkoreġut bil-Pollakk biex jinqara kif ġej:

“Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

Il-kelma odciąż ġiet sostitwita bil-kelma korretta għall-proċess inkwistjoni: obciąż (tiswib). Taħt “Stadju 7” fit-taqsim “Metodu ta' produzzjoni”, il-formulazzjoni ġiet emendata biex tinkludi l-hops u l-aċidu tartariku jew l-aċidu ċitriku, f'konformità maż-żidiet fil-lista ta' materji prima permessi.

L-inċiż

“żieda ta' estratti ta' hxejjex aromatiċi u ħwawar”

ġie sostitwit bi

“żieda ta' estratti ta' hxejjex aromatiċi u ħwawar, jew hops”.

Ġie miżjud l-inċiż li ġej:

“żieda ta' aċidu tartariku jew aċidu ċitriku”.

Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott

Fit-taqsim “Karattru speċifiku tal-prodott”, is-sentenza

“Il-karattru speċifiku tat-‘trójniak staropolski tradycyjny’ jirriżulta b'mod partikolari mill-użu, u ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet stabbiliti ta' għasel u ilma — parti waħda għasel ma' żewġ partijiet ilma — fl-estratt tax-xgħir tal-idromel”.

ġiet sostitwita bi

“Il-karattru speċifiku tat-‘trójniak staropolski tradycyjny’ jirriżulta b'mod partikolari mill-użu, u ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet stabbiliti ta' għasel u ilma — parti waħda għasel ma' żewġ partijiet ilma — fl-idromel.”

Ġie introdott kliem li jindika li huwa l-proporzjon ta' ilma għall-għasel fl-idromel, pjuttost milli fl-estratt tax-xgħir tal-idromel, li huwa l-aktar importanti; dan jikkorrispondi mal-emendi magħmula fi 3.2.

Taħt “Karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi” fit-taqsim “Karattru speċifiku tal-prodott”, l-inċiż

“— zokkor riduċenti wara l-inverzjoni: aktar minn 65–120 g/l,”

ġie sostitwit bi

“— zokkor riduċenti wara l-inverzjoni: 65–120 g/l.”

Din hija korrezzjoni formali. Kif emendat (wara t-tneħħija tal-kliem żejjed), il-valuri jikkorrispondu mal-indikaturi fiżiko-kimiċi karatteristiċi tat-‘trójniak staropolski tradycyjny’ mogħtija fl-Ispeċifikazzjoni.

Mad-deskrizzjoni tal-elementi li jiddeterminaw il-karattru tradizzjonali tal-prodott ġew miżjuda kwotazzjonijiet li jattestaw il-karattru tradizzjonali taż-żewġ metodi ta' preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir li huma l-bażi għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir mgħolli u għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesah.

Saru wkoll korrezzjonijiet fir-rigward tal-isem: fejn kien xieraq, il-kelma *trójniak* ġiet sostitwita bl-isem tal-prodott, jiġifieri “trójniak staropolski tradycyjny”.

SPECIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPECJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

“TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nru tal-UE: TSG-PL-0033-AM02 — 11.1.2019

Il-Polonja

1. Isem/ismijiet

“Trójniak staropolski tradycyjni”

2. Tip ta' prodott

Klassi 1.8. Prodotti oħra tal-Anness I għat-Trattat (hwawar, eċċ.)

3. Raġunijiet għar-reġistrazzjoni

3.1. Indika jekk il-prodott:

- jirriżultax minn metodu ta' produzzjoni, ipproċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondu għall-prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew l-oġġett tal-ikel;
- jiġix prodott minn materja prima jew ingredjenti li huma dawk li jintużaw tradizzjonalment.

L-idromel ilu jiġi prodott fil-Polonja għal aktar minn 1 000 sena, kif ikkonfermat minn bosta sorsi storiċi. L-ewwel rekords bil-miktub imorru lura għas-seklu 10, u pubblikazzjonijiet mis-sekli 17 u 18 fihom informazzjoni dwar tipi differenti ta' idromel. It-teknika ta' produzzjoni qadima sekli għaddiet biss minn bidliet żgħir. “Trójniak staropolski tradycyjni” huwa wiehed minn erba' tipi ta' idromel. Dan isir skont riċetti tradizzjonali, li jzommu strettament mal-proporzjonijiet speċifikati ta' għasel u ilma.

3.2. Indika jekk l-isem:

- intużax tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott speċifiku;
- jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott.

Il-kelma trójniak ġejja min-numru “3” (PL: *trzy*) u hija relatata direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta' produzzjoni stabbiliti storicament tat-*trójniak* — il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fl-idromel huma parti waħda għasel ma' żewġ partijiet ilma. L-isem għalhekk jesprimi l-karattru speċifiku tal-prodott. Minhabba li *trójniak* hija kelma li tintuża biss biex tindika tip speċifiku ta' idromel, l-isem ukoll għandu jitqies bhala speċifiku fih innifsu.

4. Deskrizzjoni

4.1. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1, inklużi l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi prinċipali tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)

“Trójniak staropolski tradycyjni” huwa idromel, xarba ċara ffermentata mill-estratt tax-xgħir tal-idromel, li tingħaraf mill-aroma karatteristika tagħha tal-għasel u mit-togħma tal-materja prima użata.

It-togħma tat-“trójniak staropolski tradycyjni” tista' tiġi arrikkita bit-togħma tal-ħwawar, il-ħops u l-meraq tal-frott li jintużaw. Il-lewn tat-“trójniak staropolski tradycyjni” ivarja minn kulur id-deheb għal ambra skura u jiddependi mit-tip ta' għasel li jintuża fil-produzzjoni tiegħu.

Hemm żewġ tipi ta' “trójniak staropolski tradycyjni”: estratt tax-xgħir mgholli u estratt tax-xgħir kiesaħ, skont il-metodu li jintuża għall-preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir.

L-indikaturi fiżikokimiċi tipiċi għat-“trójniak staropolski tradycyjni” huma:

- qawwa alkoholika: 12–15 % vol.,
- zokkor riduċenti wara l-inverżjoni: 65–120 g/l,
- aċidità totali espressa bhala aċidu maliku: 3,5–8 g/l,

- aċidità volatili espressa bħala aċidu aċetiku: massimu 1,4 g/l,
- zokkor totali fi grammi: iċ-ċifra li, meta tiżdied mal-qawwa alkoholika proprja (% vol.) immultiplikata bi 18, tagħti minimu ta' 323,
- estratt mhux taz-zokkor mhux anqas minn:
 - 20 g/l,
 - 25 g/l fil-każ tal-idromel tal-frott (melomel),
- irmied: minimu 1,3 g/l — fil-każ tal-idromel tal-frott.

L-użu ta' preżervattivi, stabbilizzaturi u sustanzi artifiċjali li jagħtu l-kulur u t-toghħma huwa pprojbit fil-produzzjoni tat-"trójniak staropolski tradycyjny".

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li jridu jsegwu l-produtturi, inklużi, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti li jintużaw, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jiġi ppreparat il-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Materja prima:

- Għasel naturali bil-parametri li ġejjin:
 - kontenut ta' ilma: massimu 20 % (m/m),
 - kontenut ta' zokkor riduċenti: minimu 70 % (m/m),
 - kontenut ikkombinat ta' sukrożju u meleżitożju: massimu 5 % (m/m),
 - aċidità totali — soluzzjoni ta' 1 mol/l NaOH għal kull 100 g ta' għasel: fil-medda ta' 1–5 ml,
 - kontenut ta' 5-idrossimetilfurfural (HMF): massimu 4,0 mg għal kull 100 g ta' għasel;
- Hmira tal-idromel ta' attenwazzjoni għolja — adatta għall-attenwazzjoni ta' estratti għoljin f'estratt tax-xgħir miżjud bil-hmira;
- Hxejjex aromatiċi u hwawar, jew hops;
- Meraq tal-frott naturali jew frott frisk;
- Aċidu tartariku jew aċidu ċitriku.

Metodu ta' produzzjoni:

Stadju 1

Preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir tal-idromel:

Għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesaħ, l-għasel jiġi mahlul filma fietel f'temperatura ta' 20–30 °C.

Għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir mgħolli, l-estratt tax-xgħir jissahhan (jissajjar) f'temperatura ta' 95–105 °C.

Il-proporzjonijiet meħtieġa ta' għasel u ilma għat-trójniak huma parti waħda għasel ma' żewġ partijiet ilma (jew ilma mħallat mal-meraq tal-frott), li maġħhom jistgħu jiżdiedu hxejjex aromatiċi u hwawar jew hops. Fil-każ tal-idromeli tal-frott, mill-anqas 30 % tal-ilma jiġi sostitwit b'meraq tal-frott.

Għall-idromeli tal-estratt tax-xgħir mgħolli, tintuża kitla tal-estratt tax-xgħir mgħammra b'gakketta tal-fwar biex tiġi żgurata ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet ta' ilma u għasel u jinkiseb l-estratt meħtieġ. Dan il-metodu ta' sajran jipprevjeni l-karamellizzazzjoni taz-zokkor.

Stadju 2

Għall-idromeli tal-estratt tax-xgħir mgħolli, l-estratt tax-xgħir jtkessaħ għal temperatura ta' 20–22 °C, it-temperatura ottimali għall-propagazzjoni tal-hmira. L-estratt tax-xgħir irid jtkessaħ fil-jum tal-produzzjoni, il-hin tat-tkessiħ jiddependi mill-effiċjenza tal-apparat li jkessaħ. It-tkessiħ jiggarrantixxi s-sigurtà mikrobijoloġika tal-estratt tax-xgħir.

Stadju 3

Żieda tal-hmira, iż-żieda ta' soluzzjoni tal-hmira mal-estratt tax-xgħir f'tank tal-fermentazzjoni.

Stadju 4

A. Fermentazzjoni vjolenti — 6–10 ijiem. Iż-żamma tat-temperatura flivell massimu ta' 28 °C tiżgura li l-proċess tal-fermentazzjoni jseħħ b'mod korrett.

B. Fermentazzjoni bil-mod — 3–6 ġimgħat. Il-perjodu ta' fermentazzjoni bil-mod jiżgura li jintlaħqu l-parametri fiżikokimiċi xierqa.

Stadju 5

Tiswib tal-estratt tax-xgħir miżjud bil-ħmira attenwat.

Wara li tinkiseb qawwa alkoħolika ta' mill-anqas 12 % vol., għandu jsir it-tiswib minn reċipjent għall-iehor qabel il-maturazzjoni. Dan jggarantixxi li l-idromel ikollu l-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi xierqa. Jekk l-estratt tax-xgħir miżjud bil-ħmira jithalla fuq is-sediment lil hinn mill-perjodu ta' fermentazzjoni bil-mod, dan jaffettwa b'mod negattiv il-karatteristiċi organolettiċi, minhabba l-awtolizi tal-ħmira.

Stadju 6

Tqaddim (maturazzjoni) u sifonaġġ (dekantazzjoni) — dan jiġi ripetut kif meħtieġ sabiex jiġi evitat li jseħħu proċessi mhux mixtieqa fis-sediment (awtolizi tal-ħmira). Matul it-tqaddim, jistgħu jitwettqu operazzjonijiet bħall-pastorizzazzjoni u l-filtrazzjoni. Dan l-istadju huwa essenzjali biex jiġi żgurat li l-prodott ikollu l-karatteristiċi organolettiċi korretti.

Iż-żmien minimu ta' tqaddim għat-“trójniak staropolski tradycyjny” huwa ta' sena.

Stadju 7

Aġġustament tat-togħma (kompożizzjoni) — dan l-istadju jikkonċerna l-preparazzjoni ta' prodott finali li jkollu karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi xierqa għat-“trójniak staropolski tradycyjny”. Sabiex jiġi żgurat li jinkisbu l-parametri meħtieġa, huwa possibbli li jiġu kkoreġuti l-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi billi:

- jiġi miżjud l-għasel biex l-idromel isir aktar ħelu,
- jiġu miżjuda ħxejjex aromatiċi u ħwawar, jew hops,
- jiġi miżjud l-aċidu tartariku jew l-aċidu ċitriku.

L-għan ta' dan l-istadju huwa li jinkiseb prodott bil-bouquet karatteristiku tat-“trójniak staropolski tradycyjny”.

Stadju 8

Tferrigh f'kontenituri individwali f'temperatura ta' 55–60 °C. Huwa rakkomandat li t-“trójniak staropolski tradycyjny” jiġi pprezentat f'imballaġġ tradizzjonali, bħal damiġġani, kontenituri taċ-ċeramika jew btieti tal-ballut.

4.3. Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)

Karattru speċifiku tal-prodott:

Il-karattru speċifiku tat-“trójniak staropolski tradycyjny” jirriżulta minn:

- il-preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir (il-kompożizzjoni u l-proporzjon tal-materja prima),
- it-tqaddim u l-maturazzjoni,
- il-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi tiegħu.

Preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir (kompożizzjoni u proporzjon tal-materja prima):

Il-karattru speċifiku tat-“trójniak staropolski tradycyjny” jirriżulta b'mod partikolari mill-użu, u ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet stabbiliti ta' għasel u ilma — parti waħda għasel ma' żewġ partijiet ilma — fl-idromel. Dan il-proporzjon huwa l-fattur determinanti fl-istadji ulterjuri kollha fil-produzzjoni tat-“trójniak staropolski tradycyjny” li jagħti l-karatteristiċi uniċi tiegħu.

Tqaddim u maturazzjoni:

Skont ir-riċetta antika tradizzjonali Pollakka, il-karattru tal-prodott jiddependi milli jiġi mqaddem u maturat għal perjodu ta' żmien speċifikat. Fil-każ tat-“trójniak staropolski tradycyjny” dan il-perjodu huwa ta' mill-anqas sena.

Karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi:

L-osservanza tal-istadji kollha tal-produzzjoni inklużi fl-Ispesifikazzjoni tiżgura li jinkiseb prodott b'toghma u aroma uniċi. It-toghma u r-riħa uniċi tat-“trójniak staropolski tradycyjny” huma r-riżultat ta' kontenut xieraq ta' zokkor u alkoħol:

- zokkor riduċenti wara l-inverżjoni: > 65–120 g/l,
- zokkor totali fi grammi: iċ-ċifra li, meta tiżdied mal-qawwa alkoħolika proprja (% vol.) immultiplikata bi 18, tagħti minimu ta' 323,
- qawwa alkoħolika: 12–15 % vol.;

Minhabba l-proporzjonijiet strettament definiti tal-ingredjenti użati fil-produzzjoni tiegħu, it-“trójniak staropolski tradycyjny” għandu konsistenza tipikament viskuża u likwida li tidistingwih minn tipi oħra ta' idromel.

Metodu ta' produzzjoni tradizzjonali:

Il-produzzjoni tal-idromel fil-Polonja hija tradizzjoni li tmur lura aktar minn elf sena u hija diversa hafna. L-iżvilupp u t-titjib tal-metodu ta' produzzjoni matul is-sekli wassal għal hafna tipi ta' idromel. L-istorja tal-produzzjoni tal-idromel tmur lura għall-bidu tas-sovranià tal-Polonja. Fis-sena 966, id-diplomatiku, negozjant u vjaġġatur Spanjol, Ibrahim ibn Yaqub, kiteb: “Minbarra l-ikel, il-laħam u l-art għall-hrit, il-pajjiż ta' Mieszko I huwa abbondanti fl-idromel, kif jissejhu l-inbejjed u x-xorb li jsakkar Slavi” (Mieszko I kien l-ewwel ħakkiem storiku tal-Polonja). Il-Kronaki ta' Gallus Anonymus, li rreġistraw l-istorja Pollakka bejn l-aħħar snin tas-seklu 11 u l-ewwel snin tas-seklu 12, fihom ukoll bosta referenzi għall-produzzjoni tal-idromel.

Il-poeżija epika nazzjonali Pollakka *Pan Tadeusz* ta' Adam Mickiewicz, li tirrakkonta l-istorja tan-nobbiltà fl-1811 u l-1812, fiha hafna informazzjoni dwar il-produzzjoni, il-konsum u t-tipi differenti ta' idromel. Referenzi għall-idromel jistgħu jinstabu wkoll fil-poeżiji ta' Tomasz Zan (1796–1855) u fit-trilogija ta' Henryk Sienkiewicz li tiddekrivi avvenimenti fil-Polonja fis-seklu 17 (*Ogniem i mieczem*, ippubblikat fl-1884; *Potop*, ippubblikat fl-1886 u *Pan Wołodyjowski*, ippubblikat fl-1887 u fl-1888).

Il-materjali ta' bażi li jiddeskrivu t-tradizzjonijiet kulinarji Pollakki tas-sekli 17 u 18 jinkludu mhux biss referenzi generali għall-idromel, iżda wkoll referenzi għal tipi differenti ta' idromel. Jiddependi mill-metodu ta' produzzjoni, dawn kienu jissejhu *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* jew *czwórniak*. Kull wieħed minn dawn l-ismijiet huwa relatat ma' tip differenti ta' idromel, prodott abbażi ta' proporzjonijiet differenti ta' għasel u ilma jew meraq, u żminijiet differenti ta' tqaddim. It-teknika tal-produzzjoni tat-*trójniak* ilha tintuża, b'modifiki żgħira, għal sekli shaħ.

Kompożizzjoni tradizzjonali:

Il-klassifikazzjoni tradizzjonali tal-idromeli bhala *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* u *czwórniak* ilha teżisti fil-Polonja għal sekli shaħ u għadha teżisti fil-koxjenza tal-konsumaturi sal-lum. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija saru tentattivi sabiex jiġi regolat it-tqassim tradizzjonali tal-idromeli fl-erba' kategoriji. Din il-klassifikazzjoni finalment ġiet imnaqqxa fil-liġi Pollakka fl-1948 permezz tal-Att dwar il-produzzjoni tal-inbejjed, il-mosti tal-inbejjed u l-idromeli u l-kummerċ ta' dawn il-prodotti (Ġurnal tal-Liġijiet tar-Repubblika tal-Polonja tat-18 ta' Novembru 1948). Dan l-Att jinkludi regoli dwar il-produzzjoni tal-idromeli, li jispeċifikaw il-proporzjonijiet eżatti ta' għasel u ilma u r-rekwiżiti teknoloġiċi. Il-proporzjon ta' ilma u għasel għat-*trójniak* huwa mogħti kif ġej: “Jista' jissejjah *trójniak* biss l-idromel prodott minn parti waħda għasel naturali u żewġ partijiet ilma”.

Żewġ metodi ta' preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir:

L-estratt tax-xgħir għall-produzzjoni tal-idromeli tradizzjonali jista' jiġi ppreparat b'żewġ modi: permezz ta' sajran (tishin) jew billi jithalla barra dan l-istadju. Saret distinzjoni bejn iż-żewġ metodi ta' produzzjoni f'bosta sorsi bil-miktub, pereżempju

- *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Fr. Józef Ambroźewicz, Varsavja, 1891. Dan ix-xogħol jiddeskrivi żewġ metodi ta' kif isir l-idromel.

“Hemm żewġ modi li bihom nistgħu nagħmlu l-idromel mill-għasel:

- 1) bil-għajjuna tan-nar, fi kliem ieħor permezz tas-sajran jew tat-togħlija;

- 2) mingħajr l-ghajnuna tan-nar, jiġifieri mingħajr toghlija.”
- *Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* minn Teofil Ciesielski, ippubblikat f'Lviv fl-1892, li jikklassifika l-idromeli skont il-mod li bih l-estratt tax-xgħir jiġi ppreparat għall-fermentazzjoni:
- “Hemm żewġ modi li bihom nistgħu naghmlu xarba mill-ghasel, jiġifieri:
- (a) bil-ghajnuna tan-nar, fi kliem iehor permezz tas-sajran jew tat-toghlija;
- (b) bil-metodu kiesaħ.”
- *Mała encyklopedia rolnicza*, ippubblikata minn Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varsavja, fl-1964, li tiddekrivi, f'pagna 410, it-tqassim tal-idromeli f'kategoriji:
- “Jiddependi mill-metodu ta' preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir tal-idromel, hemm idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesaħ, miksuba minn estratt tax-xgħir li ma jkunx ġie msahħan, u idromel ta' estratt tax-xgħir mgholli (imsajjar), miksub minn most li jkun ġie msahħan (mgholli, imsajjar).”
-