

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 214/09)

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

“PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nru tal-UE: TSG-PL-0034-AM02 — 11.1.2019

1. Grupp applikant u interess legittimu

Isem il-grupp: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Tel. +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, inkluż 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 il-prodott
- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☒ Ohrajn: Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott

4. Tip ta' emenda/i

- ☒ Emenda għall-ispeċifikazzjoni 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 półtorak ġej min-numru ‘1,5’ (PL: półtora) u huwa relatat direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta' produzzjoni stabbiliti storikament tal-półtorak – il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fl-estratt tax-xghir tal-idromel huma parti wahda għasel ma' nofs parti ilma.”

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

giet sostitwita bi

“Il-kelma *póltorak* ġejja min-numru ‘1,5’ (PL: *póltora*) u hija relatata direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta’ produzzjoni stabbiliti storikament tal-*póltorak* – il-proporzjonijiet ta’ għasel u ilma fl-idromel huma parti waħda għasel ma’ nofs parti ilma.”

L-informazzjoni li l-kelma *póltorak* għandha x’taqsam mal-proporzjonijiet ta’ ilma u għasel fl-estratt tax-xghir tal-idromel giet għalhekk ikkoreġuta. Gie introdott kliem li jindika li huwa l-proporzjon ta’ ilma għall-għasel fl-idromel, jiġifieri l-prodott finali, 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’ jissejjah *póltorak* biss l-idromel prodott minn parti waħda għasel naturali u nofs parti ilma”. Matul il-proċess tal-produzzjoni l-għasel ma jiżdiedx biss fl-istadju tal-preparazzjoni tal-estratt tax-xghir, u minhabba f’hekk għandu jitqies il-proporzjon ta’ għasel mal-ilma u/jew il-meraġ fl-idromel lest.

Deskrizzjoni tal-prodott

Is-sentenza

“It-togħma tal-*póltorak* staropolski tradycyjny’ tista’ tiġi arrikkita bit-togħma tal-*hwawar* li jintużaw.”

giet sostitwita bi

“It-togħma tal-*póltorak* staropolski tradycyjny’ tista’ tiġi arrikkita bit-togħma tal-*hwawar*, il-hops u l-meraġ tal-frott li jintużaw.”

Din hija emenda formali. L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott oriġinali tippermetti ż-żieda ta’ meraġ tal-frott fil-produzzjoni tal-*póltorak* staropolski tradycyjny’. Għalhekk għandu jitqies l-effett li dan il-meraġ ikollu fuq it-togħma tal-prodott. Qed jiġi propost li jiġi inkluz il-hops fit-taqsimha “*Materja prima*”. Għalhekk għandu jiġi kkunsidrat ukoll l-effett tal-hops fuq it-togħma tal-*póltorak* staropolski tradycyjny’.

Giet miżjuda s-sentenza li ġejja:

“Hemm żewġ tipi ta’ *póltorak* staropolski tradycyjny’: dak tal-estratt tax-xghir mgholli u dak tal-estratt tax-xghir kiesah, skont il-metodu li jintuża għall-preparazzjoni tal-estratt tax-xghir.”

Hemm żewġ varjetajiet ta’ *póltorak* staropolski tradycyjny’: dak tal-estratt tax-xghir mgholli u dak tal-estratt tax-xghir kiesah. L-Ispesifikazzjoni tal-Prodott oriġinali ssemmi biss il-varjetà tal-estratt tax-xghir mgholli. L-ghan tal-emenda proposta huwa li tinkludi l-varjetà tal-estratt tax-xghir kiesah 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 sylenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) turi li kienu jsiru xarbiet mill-għasel b’żewġ metodi: bit-togħlija jew mingħajr tishin. Fil-*Mała encyklopedia rolnicza* (1964), l-idromeli huma maqsumin ukoll f’idromeli tal-estratt tax-xghir mgholli u idromeli tal-estratt tax-xghir kiesah.

Il-produzzjoni ta’ idromeli tal-estratt tax-xghir kiesah hija tradizzjoni li tmur lura diversi sekli, iżda hija proċess teknologikament diffiċli, billi l-estratt tax-xghir jiġi ppreparat mingħajr ma jissahhan. Ir-riskju għoli ta’ kontaminazzjoni tal-estratt tax-xghir miżjud bil-hmira, speċjalment matul il-fermentazzjoni u l-istabbilizzazzjoni, kien ir-raġuni għalix dan il-metodu gie abbandunat. Madankollu, dan reġa’ ngħata l-hajja f’dawn l-aħhar snin u għalhekk irid jiġi kkunsidrat fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott bħala li għandu status ugwali mal-produzzjoni tal-idromel tal-estratt tax-xghir mgholli.

Id-differenza fil-metodu ta’ produzzjoni għaż-żewġ varjetajiet ta’ idromel — dak tal-estratt tax-xghir mgholli u dak tal-estratt tax-xghir kiesah — tirriżulta biss mill-metodu differenti ta’ preparazzjoni tal-estratt tax-xghir. Għall-idromeli tal-estratt tax-xghir kiesah, il-metodu ma jinvolvi l-użu ta’ temperaturi għoljin, filwaqt li l-estratt tax-xghir għall-produzzjoni tal-idromeli tal-estratt tax-xghir mgholli jiġi mgholli. L-istadji sussegwenti tal-proċess ta’ 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”

giet sostitwita bi

“Hxejjex aromatiċi u hwawar, jew hops”.

L-għan tal-emenda proposta huwa li tespandi l-firxa tal-hxejjex aromatiċi u l-hwawar (lil hinn mill-erbġha msemija fl-Ispeċifikazzjoni oriġinali) u li tippermetti ż-żieda tal-hops. Dan huwa storikament ġustifikat, billi l-hops u bosta hxejjex aromatiċi u hwawar huma msemija 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.

L-inċiż

“Etanol ta' oriġini agrikola (possibbilment)”

għe sostitwit bi

“Etanol ta' oriġini agrikola jew distillat tal-għasel (possibbilment)”.

Minbarra l-etanol ta' oriġini agrikola, huwa permess ukoll li jiżdied id-distillat tal-għasel, prodott ta' kwalità għolja li l-użu tiegħu għandu effett pożittiv fuq it-togħma tal-idromel.

Għe miżjud l-inċiż li ġej: “Aċidu tartariku jew aċidu ċitriku.”

L-użu tal-aċidu tartariku jew tal-aċidu ċitriku għandu jissema 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

“Togħlija (sajran) tal-idromel f'temperatura ta' 95-105 °C.”

għe sostitwit bi

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

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

Għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesah, l-għasel jiġi mahlul f'ilma f'etel f'temperatura ta' 20-30 °C.”

L-għan ta' din l-emenda huwa li tipprovdi informazzjoni dwar iż-żewġ metodi ta' preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir tal-idromel għall-produzzjoni tal-idromel, skont jekk ikunx idromel ta' estratt tax-xgħir mgholli jew idromel ta' estratt tax-xgħir kiesah.

Taht “Stadju 1” fit-taqsimha “Metodu ta' produzzjoni”, is-sentenza:

“Billi l-konċentrazzjoni taz-zokkor hija għolja wisq biex il-hmira taħdem fil-proċess tal-fermentazzjoni, jiġi ppreparat estratt tax-xgħir bil-proporzjonijiet li ġejjin: parti wahda għasel ma' żewġ partijiet ilma, li magħhom jistgħu jiżdiedu hxejjex aromatiċi u hwawar.”

għet sostitwita bi

“Billi l-konċentrazzjoni taz-zokkor hija għolja wisq biex il-hmira taħdem fil-proċess tal-fermentazzjoni, jiġi ppreparat estratt tax-xgħir bil-proporzjonijiet li ġejjin: parti wahda għasel ma' żewġ partijiet ilma, li magħhom jistgħu jiżdiedu hxejjex aromatiċi u hwawar jew hops.”

Din it-taqsimha issa tinkludi wkoll il-possibbiltà li jiżdiedu l-hops, kif ukoll il-hxejjex aromatiċi u l-hwawar. Din l-emenda saret minhabba ż-żieda ta' materji prima permessi mal-lista.

Is-sentenza

“Tintuża kitla tal-estratt tax-xgħir mghammra b'gakketta tal-fwar sabiex tiġi żgurata ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet ta' ilma u għasel u jinkiseb l-estratt meħtieġ.”

għet sostitwita bi

“Fil-każ tal-idromeli ta' estratt tax-xgħir mgholli, tintuża kitla tal-estratt tax-xgħir mghammra b'gakketta tal-fwar biex tiġi żgurata ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet ta' ilma u għasel u jinkiseb l-estratt meħtieġ.”

Għet miżjuda informazzjoni sabiex tagħmilha ċara li dan jikkonċerna l-idromeli ta' estratt tax-xgħir mgholli. M'hemmx għalfejn jintużaw ktieli tal-estratt tax-xgħir mghammra bi gkieket tal-fwar meta jkunu qegħdin isiru idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesah, 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”, il-kliem

“Tkessih tal-estratt tax-xgħir għal temperatura ta' 20-22 °C, it-temperatura ottimali għall-propagazzjoni tal-hmira.”

għe sostitwit 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 jiġu 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.

Taht “Stadju 5” fit-taqsima “Metodu ta' produzzjoni”, il-kliem

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

għe kkoreġut bil-Pollakk biex jinqara kif ġej:

“Obciaġ odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

Il-kelma odciaġ għet sostitwita bil-kelma korretta għall-proċess inkwistjoni: obciaġ (tiswib).

Taht “Stadju 7” fit-taqsima “Metodu ta' produzzjoni”, il-formulazzjoni għet emendata biex tinkludi l-hops, l-aċidu tartariku jew l-aċidu ċitriku u d-distillat tal-għasel, f'konformità maż-żidiet fil-lista tal-materji prima permessi.

L-inċiż

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

għe sostitwit bi

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

Għe miżjud l-inċiż li ġej:

“żieda ta' aċidu tartariku jew aċidu ċitriku.”

L-inċiż

“żieda ta' etanol ta' oriġini agrikola”

għe sostitwit bi

“żieda ta' etanol ta' oriġini agrikola u/jew distillat tal-għasel. Il-kwantità ta' alkohol li tiżdied tiġi kkalkulata permezz ta' konverżjoni għall-ekwivalenti ta' għasel.”

L-informazzjoni dwar il-konverżjoni għall-ekwivalenti ta' għasel hija meħuda mir-regoli nazzjonali fis-seħħ. Jagħmel sens li tiddaħhal din il-formulazzjoni billi l-aspett tal-konverżjoni huwa inkluz fir-regoli settorjali Pollakki u l-prodotti ta' STG jistgħu jiġu prodotti barra mill-pajjiż tal-applikant.

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

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

“Il-karattru speċifiku tal-póťorak jirriżulta b'mod partikolari mill-użu, u ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet stabbiliti ta' għasel u ilma – parti waħda għasel ma' nofs parti ilma – fl-estratt tax-xgħir tal-idromel.”

għet sostitwita bi

“Il-karattru speċifiku tal-póťorak staropolski tradycyjny jirriżulta b'mod partikolari mill-użu, u ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet stabbiliti ta' għasel u ilma – parti waħda għasel ma' nofs parti ilma – fl-idromel.”

Għe 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.

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-baži 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 póťorak għet sostitwita bl-isem tal-prodott, jiġifieri “póťorak staropolski tradycyjny”.

SPECIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPECJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

“PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nru tal-UE: TSG-PL-0034-AM02 — 11.1.2019

Il-Polonja

1. Isem/ismijiet

“Półtorak staropolski tradycyjny”

2. Tip ta' prodott

Klassi 1.8. Prodotti oħra tal-Anness I għat-Trattat (ħwawar, 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 varjetajiet differenti ta' idromel. It-teknika ta' produzzjoni qadima sekli għaddiet biss minn bidliet żgħir. “Półtorak staropolski tradycyjny” huwa wiehed minn erba' tipi ta' idromel. Dan isir skont riċetti tradizzjonali, li jżommu 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 *półtorak* ġejja min-numru “1,5” (PL: *półtora*) u hija relatata direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta' produzzjoni stabbiliti storicament tal-*półtorak* – il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fl-idromel huma parti waħda għasel ma' nofs parti ilma. L-isem għalhekk jesprimi l-karattru speċifiku tal-prodott. Minhabba li *półtorak* hija kelma li tintuża biss biex tindika varjetà speċifika ta' idromel, l-isem għandu jitqies bħala 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)

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

It-toghma tal-“półtorak staropolski tradycyjny” tista' tiġi arrikkita bit-toghma tal-ħwawar, il-hops u l-meraq tal-frott li jintużaw. Il-lewn tal-“półtorak staropolski tradycyjny” iwarja minn kulur id-deheb għal ambra skura u jiddependi mit-tip ta' għasel li jintuża fil-produzzjoni tiegħu.

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

L-indikaturi fiżikokimiċi tipiċi għall-“półtorak staropolski tradycyjny” huma:

— qawwa alkoholika: 15-18 % vol.,

— zokkor riduċenti wara l-inverżjoni: > 300 g/l,

— aċidità totali espressa bħala 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, taghti minimu ta' 600,
- estratt mhux taz-zokkor: mhux anqas minn
 - 30 g/l,
 - 35 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, stabilizzaturi u sustanzi artifiċjali li jagħtu l-kulur u t-togħma huwa pprojbit fil-produzzjoni tal-"póltorak staropolski tradycyjny".

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li jridu jsegu 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 festratt tax-xghir miżjud bil-hmira;
- Hxejjex aromatiċi u hwawar, jew hops;
- Meraq tal-frott naturali jew frott frisk;
- Etanol ta' oriġini agrikola jew distillat tal-għasel (possibbilment);
- Aċidu tartariku jew aċidu ċitriku.

Metodu ta' produzzjoni:

Stadju 1

Preparazzjoni tal-estratt tax-xghir tal-idromel:

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

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

Il-proporzjonijiet meħtieġa ta' għasel u ilma għall-"póltorak staropolski tradycyjny" huma parti waħda għasel ma' nofs parti ilma (jew ilma mhallat mal-meraq tal-frott) fil-prodott lest. Billi l-konċentrazzjoni taz-zokkor hija għolja wisq biex il-hmira taħdem fil-proċess tal-fermentazzjoni, jiġi ppreparat estratt tax-xghir bil-proporzjonijiet li ġejjin: parti waħda għasel ma' żewġ partijiet ilma, li magħhom 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. Sabiex jinżamm il-proporzjon xieraq ta' għasel mal-ilma li huwa karatteristiku tal-"póltorak staropolski tradycyjny", il-bqija tal-għasel jiżdied fil-fażi finali tal-fermentazzjoni matul it-tqaddim.

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

Stadju 2

Għall-idromeli tal-estratt tax-xghir mgħolli, l-estratt tax-xghir jitkessah għal temperatura ta' 20-22 °C, it-temperatura ottimali għall-propagazzjoni tal-hmira. L-l-estratt tax-xghir irid jitkessah fil-jum tal-produzzjoni, il-hin tat-tkessih jiddependi mill-effiċjenza tal-apparat li jkessah. It-tkessih jiggarantixxi s-sigurtà mikrobijoloġika tal-estratt tax-xghir.

Stadju 3

Żieda tal-ħmira, iż-żieda ta' soluzzjoni tal-ħmira 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 jsehh b'mod korrett.
- B. Fermentazzjoni bil-mod – 3-6 ġimgħat. Il-perjodu ta' fermentazzjoni bil-mod jiżgura li jintlaħqu l-parametri fiżikokimiċi xierqa.

F'dan l-istadju, il-kwantità ta' għasel li jifdal tista' tiġi miżjuda sabiex jiġi żgurat il-proporzjon mehtieg fil-pótorak.

Stadju 5

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

Wara li tinkiseb qawwa alkoħolika ta' mill-anqas 12 % vol., għandu jsir tiswib minn reċipjent għall-ieħor qabel it-tqaddim. Dan jiggarrantixxi 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, minħabba l-awtolizi tal-ħmira.

Stadju 6

Tqaddim (maturazzjoni) u sifonaġġ (dekantazzjoni) – dan jiġi ripetut kif mehtieg sabiex jiġi evitat li jseħhu proċessi mhux mixtieqa fis-sediment (awtolizi tal-ħmira). Matul it-tqaddim, jistgħu jitwettqu operazzjonijiet bħall-pastorizzazzjoni u l-filtrazzjoni. Il-kwantità ta' għasel li jifdal mehtieġa biex jiġi żgurat li l-proporzjon mehtieg fil-pótorak ikun jista' jiġi miżjud f'dan l-istadju, jekk dan ma jkunx sar fil-fażi finali tal-fermentazzjoni. Dan l-istadju huwa essenzjali biex jiġi żgurat li l-prodott ikollu l-karatteristiċi organolettiċi korretti.

Fil-każ tal-“pótorak staropolski tradycyjny”, dan il-perjodu huwa ta' mill-anqas 3 snin.

Stadju 7

Aġġustament tat-togħma (kompożizzjoni) – dan l-istadju jikkonċerna l-preparazzjoni ta' prodott finali li jkollu karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi xierqa għall-“pótorak staropolski tradycyjny”. Sabiex jiġi żgurat li jinkisbu l-parametri mehtieġa, huwa possibbli li jiġu kkoreġuti l-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi billi000

- jiġi miżjud l-għasel biex l-idromel isir aktar helu,
- jiġi miżjuda ħxejjex aromatiċi u hwawar, jew hops,
- jiġi miżjud etanol ta' oriġini agrikola u/jew distillat tal-għasel. Il-kwantità ta' alkoħol li tiżdied tiġi kkalkulata permezz ta' konverżjoni għall-ekwivalenti ta' għasel,
- jiġi miżjud l-aċidu tartariku jew l-aċidu ċitriku.

L-ghan ta' dan l-istadju huwa li jinkiseb prodott bil-bouquet karatteristiku tal-“pótorak staropolski tradycyjny”.

Stadju 8

Tferriġh f'kontenituri individwali f'temperatura ta' 18-25 °C. Huwa rakkomandat li l-“pótorak staropolski tradycyjny” jiġi ppreżentat 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 tal-“pótorak 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-xghir (kompożizzjoni):

Il-karattru speċifiku tal-“póltorak staropolski tradycyjny” jirriżulta b'mod partikolari mill-użu, u ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet stabbiliti ta' għasel u ilma – parti waħda għasel ma' nofs parti ilma – fl-idromel. Dan il-proporzjon huwa l-fattur determinanti fl-istadji ulterjuri kollha fil-produzzjoni tal-“póltorak staropolski tradycyjny” li jagħtuh il-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 tal-“póltorak staropolski tradycyjny” dan il-perjodu huwa ta' mill-anqas 3 snin.

Karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi:

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

- zokkor riduċenti wara l-inverżjoni: > 300 g/l,
- zokkor totali fi grammi: iċ-ċifra li, meta tiżdied mal-qawwa alkoħolika reali (% vol.) immultiplikata bi 18, tagħti minimu ta' 600,
- qawwa alkoħolika: 15–18 % vol.

Minhabba l-proporzjonijiet strettament definiti tal-ingredjenti użati fil-produzzjoni tiegħu, il-“póltorak staropolski tradycyjny” għandu konsistenza tipikament viskuża u likwida li tiddistingwiha 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 varjetajiet 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-ħrit, il-pajjiż ta' Mieszko I huwa abbundanti fl-idromel, kif jissejju l-inbejied u x-xorb li jsakkar Slavi” (Mieszko I kien l-ewwel hakkiem 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 l-varjetajiet differenti ta' idromel. Referenzi għall-idromel jistgħu jinstabu wkoll fil-poeżiji ta' Tomasz Zan (1796-1855), kif ukoll 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 kulinari Pollakki tas-sekli 17 u 18 jinkludu mhux biss referenzi ġenerali għall-idromel, iżda wkoll referenzi għal varjetajiet differenti ta' idromel. Jiddependi mill-metodu ta' produzzjoni, dawn kienu jissejju *póltorak*, *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 tal-*póltorak* ilha tintuża, b'modifiki żgħir, għal sekli shah.

Kompożizzjoni tradizzjonali:

Il-klassifikazzjoni tradizzjonali tal-idromeli bhala *póltorak*, *dwójniak*, *trójniak* u *czwórniak* ilha teżisti fil-Polonja għal sekli shah u għadha teżisti fil-konsum tal-konsumaturi sal-lum. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, saru tentattivi sabiex jiġi regolat it-tqassim tradizzjonali tal-idromeli f'erba' kategoriji. Din il-klassifikazzjoni finalment giet imnaqqxa fil-ligi Pollakka fl-1948 permezz tal-Att dwar il-produzzjoni tal-inbejied, il-mosti tal-inbejied 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 għall-*póltorak* huwa mogħti kif ġej: “Jista' jissejjah *póltorak* biss l-idromel prodott minn parti waħda għasel naturali u nofs parti 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 Ambrożewicz, Varsavja, 1891. Dan ix-xogħol jiddeskrivi żewġ metodi ta' kif isir l-idromel.

“Hemm żewġ modi li bihom nistgħu naġhmlu l-idromel mill-ghasel:

- 1) bil-ġhajjnuna tan-nar, fi kliem ieħor permezz tas-sajran jew tat-togħlija;
- 2) mingħajr l-ġhajjnuna tan-nar, jiġifieri mingħajr togħlija.”

— “Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje” minn Teofil Ciesielski, ippublikat 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 naġhmlu xarba mill-ghasel, jiġifieri:

- (a) bil-ġhajjnuna tan-nar, fi kliem ieħor permezz tas-sajran jew tat-togħlija;
- (b) bil-metodu kiesah.”

— “Mała encyklopedia rolnicza”, ippublikata minn Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varsavja, fl-1964, li tiddeskrivi, f'paġna 410, it-tqassim tal-idromeli f'kategoriji:

“Jiddependi mill-metodu ta' preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir tal-idromel, hemm idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesah, miksuba minn estratt tax-xgħir li ma jkunx ġie msahhan, u idromel ta' estratt tax-xgħir mgholli (imsajjar), miksub minn most li jkun ġie msahhan (mgholli, imsajjar).”
