

Il-Ġurnal Uffiċjali C 214

tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 63

29 ta' Ġunju 2020

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 214/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9700 — Dnata/Alpha LSG) ⁽¹⁾	1
2020/C 214/02	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Bidu ta' proċeduri (Il-Każ M.9564 — LSEG/Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾	5
2020/C 214/06	Irtirar tal-avviż dwar konċentrazzjoni (Il-Każ M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 214/07	Rata tal-kambju tal-euro — Is-26 ta' Ġunju 2020	7
---------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 214/08	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda, li mhijiex minuri, għal fazzjoni 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	8
2020/C 214/09	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	16

II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U
AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.9700 — Dnata/Alpha LSG)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2020/C 214/01)

Fis-6 ta' Marzu 2020, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9700. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-Internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.9633 — Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2020/C 214/02)

Fit-23 ta' Jannar 2020, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9633. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.9782 — Experian/Bertelsman/Informa)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2020/C 214/03)

Fis-16 ta' Ġunju 2020, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9782. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-Internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Bidu ta' proċeduri
(Il-Każ M.9564 — LSEG/Refinitiv Business)
(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)
(2020/C 214/04)

Fit-22 ta' Ġunju 2020, il-Kummissjoni ddecidiet li tibda proċeduri fil-każ ta' hawn fuq wara li sabet li l-konċentrazzjoni nnotifika tqajjem dubji serji dwar il-kompatibilità tagħha mas-suq komuni. Il-bidu tal-proċeduri jiftaħ it-tieni fażi ta' investigazzjoni fir-rigward tal-konċentrazzjoni nnotifikata, u jsir minghajr preġudizzju għad-deċiżjoni finali dwar il-każ. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(c) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾

Il-Kummissjoni tistieden lil partijiet terzi interessati sabiex jissottomettu lill-Kummissjoni l-osservazzjonijiet li jistgħu jkollhom dwar il-konċentrazzjoni proposta.

Sabiex l-osservazzjonijiet jiġu kkunsidrati bis-sħiħ fil-proċedura, dawn għandhom jaslu għand il-Kummissjoni mhux iktar tard minn 15-il jum wara d-data tal-pubblikazzjoni. L-osservazzjonijiet jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni bil-fax (+32 22964301) jew b'imejl lil COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu jew bil-posta, bin-numru ta' referenza M.9564 — LSEG/Refinitiv Business, fl-indirizz li ġej:

Kummissjoni Ewropea
Direttorat-Ġenerali għall-Kompetizzjoni,
Registru tal-Amalgamazzjonijiet
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2020/C 214/05)

Fit-22 ta' Ġunju 2020, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9849. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

Irtirar tal-avviż dwar konċentrazzjoni
(Il-Każ M.9677 — DIC/BASF Colors & Effects)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2020/C 214/06)

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004

Fil-15 ta' Mejju 2020, il-Kummissjoni rċeviet avviż ⁽¹⁾ ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽²⁾ (ir-“Regolament dwar l-Għaqdiet”).

Fit-23 ta' Ġunju 2020, il-parti notifikanti infurmat lill-Kummissjoni li hija rtirat l-avviż tagħha.

⁽¹⁾ ĠU C 177, 27.05.2020, p. 5.

⁽²⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI
TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Is-26 ta' Ġunju 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

Munita			Munita		
		Rata tal-kambju			Rata tal-kambju
USD	Dollari Amerikan	1,1213	CAD	Dollari Kanadiż	1,5318
JPY	Yen Ġappuniż	119,93	HKD	Dollari ta' Hong Kong	8,6904
DKK	Krona Daniża	7,4523	NZD	Dollari tan-New Zealand	1,7428
GBP	Lira Sterlina	0,90575	SGD	Dollari tas-Singapor	1,5608
SEK	Krona Żvedika	10,4773	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 346,19
CHF	Frank Żvizzeru	1,0631	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	19,3799
ISK	Krona Izlandiża	155,00	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,9298
NOK	Krona Norveġiża	10,8850	HRK	Kuna Kroata	7,5575
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	15 944,89
CZK	Krona Ċeka	26,808	MYR	Ringgit Malażjan	4,8115
HUF	Forint Ungeriz	355,15	PHP	Peso Filippin	56,053
PLN	Zloty Pollakk	4,4684	RUB	Rouble Russu	77,8800
RON	Leu Rumen	4,8426	THB	Baht Tajlandiż	34,674
TRY	Lira Turka	7,6865	BRL	Real Braziljan	6,0595
AUD	Dollari Awstraljan	1,6313	MXN	Peso Messikan	25,5836
			INR	Rupi Indjan	84,8215

⁽¹⁾ Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda, li mhijiex minuri, għal fazzjoni 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 214/08)

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

“CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nru tal-UE: TSG-PL-0035-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@zppraw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa hija l-akbar organizzazzjoni li tirrappreżenta s-settur tal-inbid fil-Polonja. Il-membri tagħha jinkludu produttori 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

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Fil-punt 3.2, is-sentenza

“L-isem czwórniak ġej min-numru “4” (PL: cztery) u huwa relatat direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta' produzzjoni stabbiliti storikament tal-czwórniak – il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fl-estratt tax-xgħir tal-idromel huma parti wahda għasel ma' tliet partijiet ilma.”

giet sostitwita bi:

“Il-kelma czwórniak ġejja min-numru “4” (PL: cztery) u hija relatata direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu tal-produzzjoni stabbiliti storikament tal-czwórniak – il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fl-idromel huma parti wahda għasel ma' tliet partijiet ilma.”

Għalhekk, l-informazzjoni li l-kelma *czwórniak* għandha x'taqsam mal-proporzjonijiet tal-ilma u l-għasel fl-estratt tax-xgħir tal-idromel giet 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' jissejjaħ *czwórniak* biss l-idromel prodott minn parti wahda għasel naturali u tliet partijiet ilma”. Matul il-proċess tal-produzzjoni l-għasel ma jiżdiedx biss fl-istadju tal-preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir, u minhabba f'hekk għandu jitqies il-proporzjon ta' għasel mal-ilma u/jew il-meraq fl-idromel lest.

Deskrizzjoni tal-prodott

Is-sentenza

“It-toghma tal-‘czwórniak staropolski tradycyjny’ tista' tiġi arrikkita bit-toghma tal-hwawar li jintużaw.”

giet sostitwita b'dan li ġej:

“It-toghma tal-‘czwórniak staropolski tradycyjny’ tista' tiġi arrikkita bit-toghma tal-hwawar, il-hops u l-meraq tal-frott li jintużaw.”

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

Giet miżjuda s-sentenza li ġejja:

“Hemm żewġ tipi ta' ‘czwórniak staropolski tradycyjny’: estratt tax-xgħir mgholli u estratt tax-xgħir kiesah, skont il-metodu użat għall-preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir.”

Hemm żewġ varjetajiet ta' ‘czwórniak staropolski tradycyjny’: estratt tax-xgħir mgholli u estratt tax-xgħir kiesah. L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott oriġinali ssemmi biss il-varjetà tal-estratt tax-xgħir mgholli. L-ghan tal-emenda proposta huwa li tinkludi l-varjetà tal-estratt tax-xgħir kiesah fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Il-ġustifikazzjoni għal din l-emenda tinstab ukoll 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-idromel b'żewġ metodi: bit-toghlija jew mingħajr tishin. Barra minn hekk, fil-*Mała encyklopedia rolnicza* (1964), l-idromeli huma maqsumin ukoll f'idromeli tal-estratt tax-xgħir mgholli u idromeli tal-estratt tax-xgħir kiesah.

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

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

Metodu tal-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-ghan tal-emenda proposta huwa li tespandi l-firxa tal-hxejjex aromatiċi u l-hwawar (lil hinn mill-erbgha msemija fl-Ispesifikazzjoni 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.

Gie miżjud ukoll 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 tal-produzzjoni", ġie inkluz passagg rigward iż-żewġ metodi tal-preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir għall-produzzjoni tal-idromeli tal-estratt tax-xgħir kiesah u l-idromeli tal-estratt tax-xgħir mgholli.

Il-kliem

"Toghlija (sajran) tal-idromel f'temperatura ta' 95–105 °C."

gie sostitwit bi

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

Għall-idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesah, l-ghasel jiġi mahlul filma fietel f'temperatura ta' 20–0 °C.

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

L-emenda proposta tqis id-differenzi fil-mod li bih l-estratt tax-xgħir tal-idromel jiġi ppreparat għall-produzzjoni ta' idromeli ta' estratt tax-xgħir mgholli u idromeli ta' estratt tax-xgħir kiesah. Dan isegwi mill-inkluzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-idromel ta' estratt tax-xgħir kiesah fl-Ispesifikazzjoni, fejn il-bażi ta' dan il-metodu hija l-preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir tal-idromel billi jinhall l-ghasel filma fietel.

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

"Il-proporzjonijiet meħtieġa ta' għasel u ilma għall-czwórniak huma: parti wahda ta' għasel ma' tliet partijiet ta' ilma (jew ilma mhallat mal-meraq tal-frott), li magħhom jistgħu jiżiedu hxejjex aromatiċi u hwawar."

giet sostitwita bi:

"Il-proporzjonijiet meħtieġa ta' għasel u ilma għall-czwórniak huma parti wahda għasel ma' tliet partijiet ilma (jew ilma mhallat mal-meraq tal-frott), li magħhom jistgħu jiżiedu hxejjex aromatiċi u hwawar jew hops."

Għalhekk hija inkluz l-possibbiltà li jiżiedu l-hops kif ukoll il-hxejjex aromatiċi u l-hwawar. Din l-emenda saret minhabba ż-żieda ta' materji prima permessi mal-lista.

Is-sentenzi:

"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. Dan il-metodu ta' sajran jipprevjeni l-karamellizzazzjoni taz-zokkor."

huma sostitwiti 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. Dan il-metodu ta' sajran jipprevjeni l-karamellizzazzjoni taz-zokkor."

Giet 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 ġkieket tal-fwar meta jkunu qeghdin 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 5" fit-taqsimha "Metodu ta' produzzjoni", il-kliem:

“Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”(Tiswib minn reċipjent għall-iehor tal-estratt tax-xgħir miżjud bil-hmira attenwat.)

gie kkoreġut bil-Pollakk biex jinqara kif ġej:

“Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

Il-kelma *odciąg* giet sostitwita bil-kelma korretta għall-proċess inkwistjoni: *obciąg* (tiswib minn reċipjent għall-iehor).

Taht “Stadju 7” fit-taqsima “Metodu ta’ produzzjoni”, il-formulazzjoni giet 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 hwawar”

gie sostitwit bi

“żieda ta’ estratti ta’ hxejjex aromatiċi u hwawar, 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-taqsima “Karattru speċifiku tal-prodott”, is-sentenza:

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

giet sostitwita b’dan li ġej:

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

Ġie introdott kliem li jindika li huwa l-proporzjon ta’ ilma għall-għasel fl-idromel, jiġifieri l-prodott finali, li huwa l-aktar importanti. Dan jikkorrispondi mal-emendi li saru fil-punt 3.2.

Mad-deskrizzjoni tal-elementi li jiddeterminaw il-karattru tradizzjonali tal-prodott ġew miżjuda kwotazzjonijiet li jikkonfermaw il-karattru tradizzjonali taż-żewġ metodi ta’ preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir li huma l-baži għall-idromeli tal-estratt tax-xgħir mgholli u għall-idromeli tal-estratt tax-xgħir kiesah.

Saru wkoll korrezzjonijiet fl-isem: fejn kien xieraq, il-kelma *czwórniak* giet sostitwita bl-isem tal-prodott, jiġifieri “czwórniak staropolski tradycyjny”.

SPECIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA’ SPECJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

“CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nru tal-UE: TSG-PL-0035-AM02 — 11.1.2019

Il-Polonja

1. Isem/ismijiet

“Czwórniak staropolski tradycyjny”

2. Tip ta’ prodott

Klassi 1.8. Prodotti ohra 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 daww li jintużaw tradizzjonalment.

L-idromel ilu jiġi prodott fil-Polonja 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. "Czwórniak 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 *czwórniak* ġejja min-numru "4" (PL: *cztery*) u hija relatata direttament mal-kompożizzjoni u l-metodu ta' produzzjoni stabbiliti storikament tal-*czwórniak* – il-proporzjonijiet ta' għasel u ilma fl-idromel huma parti wahda għasel ma' tliet partijiet ilma. L-isem għalhekk jesprimi l-karattru speċifiku tal-prodott. Minhabba li *czwórniak* 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 ewlenin tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament)

"Czwórniak staropolski tradycyjny" 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 tal-"czwórniak staropolski tradycyjny" tista' tiġi arrikkita bit-togħma tal-ħwawar, il-hops u l-meraq tal-frott li jintużaw. Il-lewn tal-"czwórniak 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' "czwórniak staropolski tradycyjny": estratt tax-xgħir mgholli u estratt tax-xgħir kiesaħ, skont il-metodu li jintuża għall-preparazzjoni tal-estratt tax-xgħir.

L-indikaturi fiżikokimiċi tipiċi għall-"czwórniak staropolski tradycyjny" huma:

- qawwa alkoholika: 9–12 % vol.,
- zokkor riduċenti wara l-inverżjoni: 35–90 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, tagħti minimu ta' 240,
- estratt mhux taz-zokkor: mhux anqas minn
 - 15 g/l,
 - 20 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-togħma huwa pprojbit fil-produzzjoni tal-"czwórniak 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, inkluż, 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) tar-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 għat-taffija ta' estratti għoljin f'estratt tax-xgħir miżjud bil-hmira;
- Hxejjex aromatiċi naturali 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 mgholli, l-estratt tax-xgħir jissahhan (jissajjar) f'temperatura ta' 95–105 °C.

Il-proporzjonijiet meħtieġa ta' għasel u ilma għall-*czwórniak* huma parti waħda għasel ma' tliet partijiet ilma (jew ilma mħallat mal-meraq tal-frott), li magħhom jistgħu jiżdiedu hxejjex aromatiċi u hwawar jew hops. Fil-każ tal-idromeli tal-frott, mill-inqas 30 % tal-ilma jiġi sostitwit b'meraq tal-frott.

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. Dan il-metodu ta' sajran jipprevjeni l-karamellizzazzjoni taz-zokkor.

Stadju 2

Għall-idromeli tal-estratt tax-xgħir mgholli, 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-tkessih jiddependi mill-effiċjenza tal-apparat li jkessaħ. It-tkessih 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 jseħh b'mod korrett.

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

Stadju 5

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

Wara li tinkiseb qawwa alkoħolika ta' mill-anqas 9 % 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-hmira jithalla fuq is-sediment lil hinn mill-perjodu ta' fermentazzjoni bil-mod, dan jaffettwa b'mod negattiv il-karatteristiċi organolettiċi, minhabba l-awtolizi tal-hmira.

Stadju 6

Tqaddim (maturazzjoni) u sifonaġġ (dekantazzjoni) — dan jiġi ripetut kif meħtieġ sabiex jiġi evitat li jseħhu proċessi mhux mixtieqa fis-sediment (awtolizi tal-hmira). 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 għal “*czwórniak* staropolski tradycyjny” huwa ta' disa' xhur.

Stadju 7

Aggustament tat-togħma (kompożizzjoni) — dan l-istadju jikkonċerna l-preparazzjoni ta' prodott finali li jkollu karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi xierqa għall-“*czwórniak* 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 helu,
- jiġi miżjuda hxejjex aromatiċi u hwawar, jew hops,
- jiġi miżjud l-aċidu tartariku jew l-aċidu ċitriku.

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

Stadju 8

Tferrigh f'kontenituri individwali f'temperatura ta' 55-60 °C. Huwa rakkomandat li l-“czwórniak staropolski tradycyjny” jiġi ppreżentat f'imballaġġ tradizzjonali, b'hal damiġġjani, kontenituri taċ-ċeramika jew btieti tal-ballut.

4.3. Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament)

Karattru speċifiku tal-prodott:

Il-karattru speċifiku tal-“czwórniak staropolski tradycyjny” jirriżulta minn:

- il-preparazzjoni tal-estratt tax-xghir (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 u proporzjon tal-materja prima):

Il-karattru speċifiku tal-“czwórniak staropolski tradycyjny” jirriżulta b'mod partikolari mill-użu, u ż-żamma stretta mal-proporzjonijiet stabbiliti ta' għasel u ilma — parti waħda għasel ma' tliet partijiet ilma – fl-idromel. Dan il-proporzjon huwa l-fattur determinanti fl-istadji ulterjuri kollha tal-produzzjoni tal-“czwórniak 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 tal-“czwórniak staropolski tradycyjny”, dan il-perjodu huwa ta' mill-anqas disa' xhur.

Karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi:

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

- zokkor riduċenti wara l-inverżjoni: > 35–90 g/l;
- zokkor totali fi grammi: iċ-ċifra li, meta tiżdied mal-qawwa alkoħolika reali (% vol.) immultiplikata bi 18, tagħti minimu ta' 240;
- qawwa alkoħolika: 9–12 % vol.

Minhabba l-proporzjonijiet strettament definiti tal-ingredjenti użati fil-produzzjoni tiegħu, il-“czwórniak staropolski tradycyjny” għandu konsistenza tipikament viskuża u likwida li tiddistingwih 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-tijib 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 abbondanti fl-idromel, kif jissejhu 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) u fit-trilogija ta' Henryk Sienkiewicz li tiddeskrivi 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 varjetajiet differenti ta' idromel. Jiddependi mill-metodu ta' produzzjoni, dawn kienu jissejju *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 tal-*czwórniak* ilha tintuża, b'modifiki żgħar, għal sekli shaħ.

Kompożizzjoni tradizzjonali:

Il-klassifikazzjoni tradizzjonali tal-idromeli bħala *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* u *czwórniak* ilha teżisti fil-Polonja għal sekli shaħ u għadha teżisti fil-kuxjenza 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-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 għall-*czwórniak* huwa mogħti kif ġej: "Jista' jissejjah *czwórniak* biss l-idromel prodott minn parti wahda għasel naturali u tliet 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' saġran (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 nagħmlu l-idromel mill-għasel:

- 1) *bl-ghajnuna tan-nar, fi kliem iehor permezz tas-saġran jew tat-toghlija;*
- 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 nagħmlu xarba mill-għasel, jiġifieri:

- (a) *bl-ghajnuna tan-nar, fi kliem iehor permezz tas-saġran jew tat-toghlija;*
- (b) *bil-metodu kiesaħ."*

— *Mała encyklopedia rolnicza*, ippubblikata minn Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varsavja, fl-1964, li tid-deskrivi, 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 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)."

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 għaliex 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 jinvolvix 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-Ispesifikazzjoni 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 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

“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 fietel 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 jikkorrisponi 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 (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 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-hwawar, 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 mgħolli 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 wahda għasel ma' nofs parti ilma (jew ilma mhallat mal-meraq tal-frott) fil-prodott lest. Billi l-koncentrazzjoni taz-zokkor hija għolja wisq biex il-hmira taħdem fil-proċess tal-fermentazzjoni, jiġi ppreparat estratt tax-xghir bil-proporzjonijiet li ġejjin: parti wahda 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 jsehhu 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,
- jiġu 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

Tferrigh 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 abbondanti fl-idromel, kif jissejhu 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 jissejhu *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 (Gurnal tal-Ligijiet 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 tid-deskrivi, 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).”

ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)



L-Uffiċċju tal-Pubblikazzjonijiet tal-Unjoni Ewropea
2985 Il-Lussemburgu
IL-LUSSEMBURGU

