

**Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2020/C 216/16)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEITEN

**Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**

**“DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”**

**EU-nr.: TSG-PL-0036-AM02 — 11.1.2019**

**1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Naam van de groep: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adres:: ul. Świętokrzyska 20  
00-002 Warschau  
POLEN  
Tel.: +48 222434176  
E-mail: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa is de grootste organisatie die de wijnsector in Polen vertegenwoordigt. Tot haar leden behoren producenten van gegiste producten, waaronder honingwijnen. Een door de leden van de Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego opgerichte onafhankelijke organisatie heeft de aanvraag voor de registratie van deze naam als GTS ingediend.

**2. Lidstaat of derde land**

Polen

**3. Rubriek van het productdossier waarop de wijzigingen betrekking heeft/hebben**

- Naam van het product  
 Beschrijving van het product  
 Werkwijze voor het verkrijgen van het product  
 Overige: Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen

**4. Aard van de wijziging(en)**

Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

## 5. Wijziging(en)

In punt 3.2 wordt de zin:

“De naam “dwójniak” is afgeleid van het getal “2” (PL: “dwa”) en houdt rechtstreeks verband met de in het verleden bepaalde samenstelling en bereidingswijze van “dwójniak” — de verhouding tussen honing en water in de most voor de medebereiding is één deel honing op één deel water.”

vervangen door:

“Het woord “dwójniak” is afgeleid van het getal “2” (PL: “dwa”) en houdt rechtstreeks verband met de in het verleden bepaalde samenstelling en bereidingswijze van “dwójniak” — de verhouding tussen honing en water in de mede is één deel honing op één deel water.”.

De informatie dat het woord *dwójniak* betrekking heeft op de verhouding tussen water en honing in de most, is op die manier gecorrigeerd. Met deze formulering wordt aangegeven dat de verhouding tussen het water en de honing in de mede van belang is. Deze formele wijziging heeft geen invloed op de specifieke kenmerken van het product. De wijziging is nodig omdat in de nationale regelgeving sinds 1948 is bepaald dat de benaming *dwójniak* alleen mag worden gebruikt voor mede (honingwijn) die geproduceerd is op basis van één deel natuurlijke honing en één deel water. Tijdens het productieproces wordt niet alleen honing toegevoegd bij de bereiding van de honingmost, waardoor rekening moet worden gehouden met de verhouding tussen honing en water/sap in de uiteindelijke mede.

### *Beschrijving van het product*

De zin:

“De smaak van “dwójniak” kan worden verrijkt door de smaak van de gebruikte specerijen.”

wordt vervangen door:

“De smaak van “dwójniak staropolski tradycyjny” kan worden verrijkt door de smaak van de gebruikte specerijen, hop en vruchtensappen.”.

Dit is een formele wijziging. In het originele productdossier is het toegestaan bij de productie van “dwójniak staropolski tradycyjny” vruchtensappen toe te voegen. Derhalve moet rekening worden gehouden met het effect van die sappen op de smaak van het product. Er wordt voorgesteld hop toe te voegen aan het punt over grondstoffen. Derhalve moet ook rekening worden gehouden met het effect van hop op de smaak van “dwójniak staropolski tradycyjny”.

De volgende zin wordt toegevoegd:

“Er zijn twee soorten “dwójniak staropolski tradycyjny”: op basis van gekookte most of koude most, afhankelijk van de methode die voor de bereiding van de most wordt gekozen.”.

Er bestaan twee variëteiten “dwójniak staropolski tradycyjny”: op basis van gekookte most en op basis van koude most. In het oorspronkelijke productdossier wordt alleen de variëteit op basis van gekookte most vermeld. De voorgestelde wijziging heeft tot doel de variëteit op basis van koude most toe te voegen aan het productdossier. Deze wijziging kan worden gerechtvaardigd op basis van historische bronnen. In geschreven bronnen uit de 19e eeuw (bv. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) blijkt dat er twee methoden bestonden om dranken te produceren op basis van honing: door te koken of zonder verhitting. Ook in de *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) wordt mede ingedeeld in mede op basis van gekookte of koude most.

De productie van mede op basis van koude most is een eeuwenoude traditie maar vanuit technologisch oogpunt een ingewikkeld proces, aangezien de most zonder opwarming wordt bereid. Deze methode werd opgegeven vanwege het hoge risico op besmetting met name tijdens het gisten en stabiliseren. De jongste jaren is er echter sprake van een heropleving van deze methode, die derhalve in het productdossier als gelijkwaardig moet worden aangemerkt met de productie van gekookte most.

Het verschil in de productiemethode voor de twee soorten most vloeit uitsluitend voort uit de verschillende methoden om de most te bereiden. Voor mede op basis van koude most zijn geen hoge temperaturen vereist, terwijl de most in het andere geval wordt gekookt. De verschillende stadia van het productieproces zijn voor beide soorten dezelfde:

*Beschrijving van de methode waarmee het product wordt geproduceerd*

Onder het kopje “grondstoffen” wordt het streepje:

“— Kruiden en specerijen: kruidnagel, kaneel, nootmuskaat of gember”

vervangen door:

“— Kruiden en specerijen, of hop”.

Deze wijziging heeft tot doel het aantal kruiden en specerijen uit te breiden (boven op de vier die in het oorspronkelijke productdossier worden genoemd) en de toevoeging van hop toe te staan.

Dit is historisch gerechtvaardigd aangezien in sectorale publicaties vanaf de 19e eeuw sprake is van hop en talrijke kruiden en specerijen. Deze wijziging spoort met de lijst van ingrediënten die op grond van de wet van 1948 mochten worden toegevoegd.

Het streepje:

“— Ethylalcohol uit landbouwproducten (eventueel).”

wordt vervangen door:

“— Ethylalcohol uit landbouwproducten of honingdestillaat (eventueel).”

Naast ethylalcohol uit landbouwproducten mag ook gebruik worden gemaakt van honingdestillaat, een hoogwaardig product dat de smaak van mede ten goede komt.

Het volgende streepje wordt toegevoegd:

“— wijnsteen- of citroenzuur.”

Het gebruik van wijnsteen- of citroenzuur moet om technologische redenen eveneens worden vermeld. Het gebruik daarvan is historisch verantwoord aangezien het reeds was toegestaan bij de wet van 1948.

De zin:

“De honingmost wordt gekookt bij een temperatuur van 95-105 °C.”

wordt vervangen door:

“Bereiding van de honingmost:

voor mede op basis van gekookte most wordt de honing opgewarmd (gebrouwen) bij een temperatuur van 95-105 °C;

voor mede op basis van koude most wordt de honing opgelost in lauw water bij een temperatuur van 20-30 °C.”

Deze wijziging heeft tot doel informatie te verstrekken over de twee manieren om de honingmost voor de productie van mede te bereiden, hetzij voor mede op basis van gekookte most, hetzij voor mede op basis van koude most.

In “stadium 1” van het deel over de productiemethode wordt de zin:

“Omdat de gist bij die suikerconcentratie niet werkzaam is, wordt een most bereid die bestaat uit één deel honing op twee delen water en waaraan kruiden of specerijen kunnen zijn toegevoegd.”

vervangen door:

“Omdat de gist bij die suikerconcentratie niet werkzaam is, wordt een most bereid die bestaat uit één deel honing op twee delen water en waaraan kruiden en specerijen of hop kunnen zijn toegevoegd.”

Hiermee wordt voorzien in de mogelijkheid om zowel hop als kruiden en specerijen toe te voegen. Deze wijziging vloeit voort uit de aanvulling van de lijst van toegestane grondstoffen.

De zinnen

“Aan de verhouding tussen water en honing moet strikt de hand worden gehouden en om de benodigde suikeroplossing te verkrijgen moet een ketel worden gebruikt die is voorzien van een stoommantel. Bij deze wijze van koken wordt karamellisering van de suikers voorkomen.”

worden vervangen door:

“In het geval van mede op basis van gekookte most moet strikt de hand worden gehouden aan de verhouding tussen water en honing en moet om de benodigde suikeroplossing te verkrijgen een ketel worden gebruikt die is voorzien van een stoommantel. Bij deze wijze van koken wordt karamellisering van de suikers voorkomen.”

Er is verduidelijkt dat het hier over mede op basis van gekookte most gaat. Om mede op basis van koude most te brouwen is het niet nodig een ketel met een stoommantel te gebruiken aangezien de suikers niet karamelliseren wanneer de most op lage temperatuur wordt bereid.

In “stadium 2” van het deel over de productiemethode worden de woorden:

“De most wordt gekoeld tot 20-22 °C, de optimale temperatuur voor de vermeerdering van de gist.”

vervangen door:

“Voor mede op basis van koude most wordt de most gekoeld tot 20-22 °C, de optimale temperatuur voor de vermeerdering van de gist.”

Deze wijziging heeft tot doel te verduidelijken dat de most wordt afgekoeld bij de productie van mede op basis van gekookte most. Aangezien koude most bij lage temperaturen wordt bereid, is dat niet nodig voor mede op basis van koude most.

In “stadium 5” van het deel over de productiemethode worden de woorden:

“Odciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.” (De gegiste most moet worden geklaard.)

in de Poolse tekst als volgt gecorrigeerd:

“Obciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

Het woord *odciaż* is vervangen door de correcte term voor het betrokken proces: *obciaż* (klaren).

In “stadium 7” van het deel “Productiemethode” wordt de formulering aangepast om hop en wijnsteen- of citroenzuur en honingdestillaat toe te voegen overeenkomstig de aanvullingen van de lijst van toegestane grondstoffen.

Het streepje:

“— kruiden en specerijen toe te voegen.”

wordt vervangen door:

“— kruiden en specerijen, of hop, toe te voegen.”

Het volgende streepje wordt toegevoegd:

“— wijnsteen- of citroenzuur toe te voegen.”

Het streepje:

“— ethylalcohol uit landbouwproducten toe te voegen.”

wordt vervangen door:

“— ethylalcohol uit landbouwproducten en/of honingdestillaat. De hoeveelheid toegevoegde alcohol wordt berekend op basis van de omzetting in honingequivalent.”

De informatie betreffende de omzetting in honingequivalenten komt uit de geldende nationale regelgeving. Het is zinvol deze formulering toe te voegen aangezien die omzetting is opgenomen in de Poolse sectorale voorschriften en GTS-producten ook buiten het land van de aanvrager mogen worden geproduceerd.

*Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen*

In het deel “Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel” wordt de zin:

“De specificiteit van “dwójniak” is vooral te danken aan het feit dat strikt de hand wordt gehouden aan de vastgestelde verhouding tussen honing en water: één deel honing op één deel water.”

vervangen door:

“De specificiteit van “dwójniak staropolski tradycyjny” is vooral te danken aan het feit dat voor de productie van de mede strikt de hand wordt gehouden aan de vastgestelde verhouding tussen honing en water: één deel honing op één deel water.”

De formulering is verduidelijkt om aan te geven dat de verhouding tussen het water en de honing in de mede, en niet zozeer in de honingmost, van belang is. Dit stemt overeen met de aanvulling in punt 3.2.

Onder het kopje “Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken” in punt 3.7 “Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel” wordt het streepje

“— cukry redukujące po inwersji powyżej 175-230 g/l, (reducerende suikers na inversie: 175-230 g/l)”

in de Poolse tekst vervangen door:

“— cukry redukujące po inwersji: 175-230 g/l, (reducerende suikers na inversie: 175-230 g/l)”.

Dit is een noodzakelijke formele correctie. Door de wijziging (en schrapping van het overbodige woord) stemmen de waarden overeen met de in het productdossier vermelde fysisch-chemische indicatoren van “dwójniak staropolski tradycyjny”.

De beschrijving van het traditionele karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel is aangevuld met citaten die bevestigen dat de twee manieren voor de bereiding van de most, die de basis vormen voor mede op basis van gekookte of koude most, een lange traditie kennen.

Er werden ook correcties aangebracht in verband met de benaming: waar passend is *dwójniak* vervangen door de productnaam “dwójniak staropolski tradycyjny”.

#### PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

### “DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU-nr.: TSG-PL-0036-AM02 — 11.1.2019

#### Polen

#### 1. Naam

“Dwójniak staropolski tradycyjny”

#### 2. Productcategorie

Categorie 1.8 — Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

#### 3. Gronden voor registratie

##### 3.1. Het product is:

het resultaat van een productiewijze, verwerkingwijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

Uit talrijke historische bronnen blijkt dat in Polen al meer dan duizend jaar allerlei soorten mede worden geproduceerd. De oudste geschreven bronnen dateren van de 10e eeuw en bronnen uit de 17e en 18e eeuw bevatten verwijzingen naar verschillende soorten mede. De eeuwenoude productietechniek heeft slechts minimale wijzigingen ondergaan. “Dwójniak staropolski tradycyjny” is een van de vier soorten mede. Mede wordt gemaakt volgens traditionele recepten, waarbij de verhouding tussen de gespecificeerde hoeveelheden honing en water strikt wordt nageleefd.

##### 3.2. De naam:

wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

Het woord “dwójniak” is afgeleid van het getal “2” (PL: “dwa”) en houdt rechtstreeks verband met de in het verleden bepaalde samenstelling en bereidingswijze van “dwójniak” — de verhouding tussen honing en water in de mede is één deel honing op één deel water. De naam brengt daarom de specificiteit van het product tot uitdrukking. Omdat de term *dwójniak* uitsluitend wordt gebruikt om een specifieke soort mede aan te duiden, moet die naam ook zelf als specifiek worden beschouwd.

#### 4. Beschrijving

- 4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

“Dwójniak staropolski tradycyjny” is een mede (of honingwijn), een heldere drank die is bereid door vergisting van honingmost en wordt gekenmerkt door een karakteristiek honingaroma en de smaak van de gebruikte grondstof.

De smaak van “dwójniak staropolski tradycyjny” kan worden verrijkt door de smaak van de gebruikte specerijen, hop en vruchtensappen. De kleur van “dwójniak staropolski tradycyjny” varieert van goudkleurig tot donker amberkleurig, afhankelijk van de soort honing die voor de productie ervan is gebruikt.

Er zijn twee soorten “dwójniak staropolski tradycyjny”: op basis van gekookte most en op basis van koude most.

De voor “dwójniak staropolski tradycyjny” typische fysisch-chemische indicatoren zijn:

- alcoholgehalte: 15-18 % vol;
- reducerende suikers na inversie: 175-230 g/l;
- totaal zuurgehalte, uitgedrukt in appelzuur: 3,5-8 g/l;
- gehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur: ten hoogste 1,4 g/l;
- totaal suikergehalte (g) plus het werkelijke alcoholgehalte (in % vol), vermenigvuldigd met 18: ten minste 490 g;
- suikervrij extract: niet minder dan
  - 25 g/l,
  - 30 g/l in het geval van vruchtenmede (melomel);
- asgehalte: ten minste 1,3 g/l — in het geval van vruchtenmede.

Bij de productie van “dwójniak staropolski tradycyjny” mogen geen bewaarmiddelen, stabilisatoren en kunstmatige kleur- en smaakstoffen worden gebruikt.

- 4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

Grondstoffen:

- natuurrhoning met de volgende parameters:
- watergehalte: ten hoogste 20 massaprocenten;
- gehalte aan reducerende suikers: ten minste 70 massaprocenten;
- gecombineerd sucrose- en melezitosegehalte: ten hoogste 5 massaprocenten;
- totaal zuurgehalte — 1 mol/l NaOH-oplossing per 100 g honing: binnen de bandbreedte 1-5 ml;
- gehalte aan 5-hydroxy-methyl-furfurol (HMF): ten hoogste 4,0 mg per 100 g honing;
- gist voor medebereiding tot een hoge vergistingsgraad — m.a.w. gist die geschikt is om in de most waaraan deze is toegevoegd, een hoog percentage van de aanwezige suikers in alcohol om te zetten;
- kruiden en specerijen, of hop;
- natuurlijke vruchtensappen of verse vruchten;
- ethylalcohol uit landbouwproducten of honingdestillaat (eventueel);
- wijnsteen- of citroenzuur.

Productiemethode:

Stadium 1

Bereiding van de honingmost:

Voor mede op basis van koude most wordt de honing opgelost in lauw water bij een temperatuur van 20-30 °C.

Voor mede op basis van gekookte most wordt de most opgewarmd (gebrouwen) tot een temperatuur van 95-105 °C.

De voor “dwójniak staropolski tradycyjny” vereiste verhouding tussen honing en water is één deel honing op één deel water (of met vruchtensap vermengd water) in het eindproduct. Omdat de gist bij die suikerconcentratie niet werkzaam is, wordt een most bereid die bestaat uit één deel honing op twee delen water en waaraan kruiden en specerijen of hop kunnen zijn toegevoegd. In het geval van vruchtenmede moet ten minste 30 % van het water zijn vervangen door vruchtensap. Om te komen tot de verhouding tussen honing en water die kenmerkend is voor “dwójniak staropolski tradycyjny”, wordt de rest van de honing toegevoegd in het eindstadium van de gisting of tijdens de rijping.

In het geval van mede op basis van gekookte most moet strikt de hand worden gehouden aan de verhouding tussen water en honing en moet om de benodigde suikeroplossing te verkrijgen een ketel worden gebruikt die is voorzien van een stoommantel. Bij deze wijze van koken wordt karamellisering van de suikers voorkomen.

#### Stadium 2

Voor mede op basis van koude most wordt de most gekoeld tot 20-22 °C, de optimale temperatuur voor de vermeerdering van de gist. De most moet worden gekoeld op de dag zelf waarop deze is geproduceerd, en de koeltijd is afhankelijk van de efficiëntie van de koelinrichting. De koeling garandeert de microbiologische veiligheid van de most.

#### Stadium 3

In een gistingstank wordt aan de most een gistoplossing toegevoegd.

#### Stadium 4

A. Hoofdgisting — 6-10 dagen. Door de temperatuur op maximaal 28 °C te houden, wordt ervoor gezorgd dat het gistingsproces naar behoren verloopt.

B. Nagisting — 3-6 weken. Door de nagisting worden de vereiste fysisch-chemische parameters bereikt.

In dit stadium kan de resterende hoeveelheid honing worden toegevoegd om de voor “dwójniak” vereiste verhouding te realiseren.

#### Stadium 5

De gegiste most moet worden geklaard.

Nadat een alcoholgehalte van ten minste 12 % vol is bereikt, moet het verkregen product vóór de rijping worden geklaard. Dit garandeert dat de mede de juiste fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen zal hebben. Als de most na de nagisting op de gistdrab zou worden gelaten, zou de autolyse van de gist een nadelig effect hebben op de organoleptische eigenschappen van de mede.

#### Stadium 6

Het product moet tijdens de rijping zo vaak als nodig is worden overgeheveld om te voorkomen dat zich in de gistdrab ongewenste processen voordoen (autolyse van de gist). Ook mogen tijdens de rijping behandelingen worden uitgevoerd zoals pasteurisatie en filtrering. In dit stadium kan, als dat niet in het eindstadium van de gisting is gedaan, de resterende hoeveelheid honing worden toegevoegd om de voor “dwójniak” vereiste verhouding te realiseren. Dit stadium is van essentieel belang om ervoor te zorgen dat het product de juiste organoleptische eigenschappen krijgt.

De minimale rijpingstijd voor “dwójniak” bedraagt twee jaar.

#### Stadium 7

In het stadium van het op smaak brengen (aanpassing van de samenstelling) gaat het erom een eindproduct te bereiden dat de voor “dwójniak staropolski tradycyjny” passende organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen bezit. Om ervoor te zorgen dat de vereiste waarden worden bereikt, kunnen de organoleptische en fysisch-chemische eigenschappen worden gecorrigeerd door:

- honing toe te voegen om de mede zoeter te maken;
- kruiden en specerijen, of hop, toe te voegen;
- ethylalcohol uit landbouwproducten en/of honingdestillaat. De toegevoegde hoeveelheid alcohol wordt berekend op basis van een equivalente hoeveelheid honing;
- wijnsteen- of citroenzuur toe te voegen.

Doel van dit stadium is een product te verkrijgen met de voor “dwójniak staropolski tradycyjny” karakteristieke geur en smaak.

## Stadium 8

Bij een temperatuur van of 18-25 °C wordt het product in de individuele recipiënten gedaan. Aanbevolen wordt om voor “dwójniak staropolski tradycyjny” traditionele verpakkingen te gebruiken zoals mandflessen, keramische recipiënten of eikenhouten vaten.

### 4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel:

De specificiteit van “dwójniak staropolski tradycyjny” is te danken aan:

- de bereiding van de most (samenstelling en verhouding tussen de grondstoffen);
- de rijping;
- de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen.

Bereiding van de most (samenstelling en verhouding tussen de grondstoffen):

De specificiteit van “dwójniak staropolski tradycyjny” is vooral te danken aan het feit dat voor de bereiding van de mede strikt de hand wordt gehouden aan de vastgestelde verhouding tussen honing en water: één deel honing op één deel water. Deze verhouding is in alle verdere stadia van de productie van “dwójniak staropolski tradycyjny” de bepalende factor die dit product zijn unieke eigenschappen verleent.

Rijping:

Zoals uit de oude, traditionele Poolse receptuur blijkt, is het karakter van dergelijke producten afhankelijk van de tijd dat zij hebben gerijpt. Voor “dwójniak staropolski tradycyjny” bedraagt de rijpingstijd ten minste twee jaar.

Fysisch-chemische en organoleptische kenmerken:

Een correcte uitvoering van alle in het productdossier beschreven productiestadia zorgt ervoor dat een product met een unieke smaak en aroma wordt verkregen. De unieke smaak en geur van “dwójniak staropolski tradycyjny” zijn het resultaat van een passend suiker- en alcoholgehalte:

- reducerende suikers na inversie: 175-230 g/l;
- totaal suikergehalte (g) plus het werkelijke alcoholgehalte (in % vol), vermenigvuldigd met 18: ten minste 490 g;
- alcoholgehalte: 15-18 % vol.

Als gevolg van de strikt vastgestelde verhouding tussen de ingrediënten die bij de productie van “dwójniak staropolski tradycyjny” worden gebruikt, bezit dit product een enigszins stroperige en dikvloeibare consistentie die typisch is en het van andere soorten mede onderscheidt.

Traditionele productiemethode:

Al meer dan duizend jaar worden in Polen allerlei soorten mede geproduceerd. Die verscheidenheid is ontstaan door de ontwikkeling en de verbetering van de productiemethode in de loop der eeuwen. De geschiedenis van de productie van mede gaat terug tot het begin van de staatsvorming in Polen. In 966 schreef de Spaanse diplomaat, handelaar en reiziger Ibrahim ibn Yaqub het volgende: “In het land van Mieszko I is naast voedsel, vlees en akkerland ook mede in overvloed te vinden, zo worden de Slavische wijnen en sterke dranken genoemd.” (Mieszko I was de eerste historische heerser van Polen.) De kronieken van Gallus Anonymus, die omstreeks de overgang van de 11e naar de 12e eeuw de Poolse geschiedenis heeft opgetekend, bevatten eveneens talrijke verwijzingen naar de productie van mede.

Het Poolse nationale epos *Pan Tadeusz* van Adam Mickiewicz, dat het verhaal van de adel in 1811 en 1812 vertelt, verschaft heel wat informatie over de productie en het verbruik van mede en over de verschillende soorten mede. Vermeldingen van mede zijn ook te vinden in de gedichten van Tomasz Zan (1796-1855) en in de trilogie van Henryk Sienkiewicz waarin de gebeurtenissen in Polen in de 17e eeuw worden beschreven (*Ogniem i mieczem*, gepubliceerd in 1884, *Potop*, gepubliceerd in 1886, en *Pan Wołodyjowski*”, gepubliceerd in 1887 en 1888).



Bronnenmateriaal dat de Poolse culinaire tradities van de 17e en 18e eeuw beschrijft, bevat niet alleen algemene verwijzingen naar mede, maar ook verwijzingen naar verschillende soorten mede. Afhankelijk van de productiemethode werden deze respectievelijk *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* en *czwórniak* genoemd, waarbij de verschillen betrekking hadden op de verhouding tussen honing en water of sap en de rijpingstijd. De productietechniek voor *dwójniak* wordt, afgezien van geringe aanpassingen, al eeuwenlang gebruikt.

Traditionele samenstelling:

De traditionele indeling van de soorten mede in *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* en *czwórniak* bestaat in Polen dus al eeuwenlang en is tot op de dag van vandaag bekend bij de consumenten. Na de Tweede Wereldoorlog zijn pogingen ondernomen om die indeling in vier categorieën te reguleren. Uiteindelijk is een en ander in 1948 in het Poolse recht vastgelegd door middel van de wet op de productie van wijn, wijnmost en mede en op de handel in dergelijke producten (Staatsblad van de Republiek Polen van 18 november 1948). Die wet bevat regels voor de productie van mede, waarbij de verhouding tussen honing en water en de technologische eisen zijn gespecificeerd. De verhouding tussen honing en water voor *dwójniak* is als volgt bepaald: "Alleen mede die is geproduceerd met behulp van één deel natuurhoning op één deel water, mag *dwójniak* worden genoemd."

Er bestaan twee methoden om de most te bereiden:

De most voor de productie van traditionele mede kan op twee manieren worden bereid: door te brouwen (koken) of door die stap over te slaan. In talrijke geschreven bronnen wordt een onderscheid gemaakt tussen de twee productiemethoden, bv.

- "**Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów**", Fr. Józef Ambrożewicz, Warschau, 1891. In dit werk worden twee methoden voor de bereiding van most beschreven:

"Honingmost kan op twee manieren worden bereid:

- 1) met behulp van vuur, d.w.z. door te brouwen of te koken;
- 2) zonder vuur, d.w.z. zonder te koken."

- "**Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje**" door Teofil Ciesielski, Lviv, 1892, waarin de mede wordt ingedeeld op basis van de manier waarop de most wordt klaargemaakt voor gisting:

"Van honing kan op twee manieren worden drank worden gemaakt:

- a) met behulp van vuur, d.w.z. door te brouwen of te koken;
- b) door middel van de koude methode."

- "**Mała encyklopedia rolnicza**", gepubliceerd door Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warschau 1964, waarin op blz. 410 een aantal categorieën mede worden genoemd:

"Afhankelijk van de bereidingswijze van de honingmost, wordt een onderscheid gemaakt tussen mede op basis van **koude most**, verkregen op basis van most die niet gekookt is, en mede op basis van **gekookte most** (gebrouwen), verkregen op basis van most die niet is verwarmd (gekookt of gebrouwen)."

---