

Dziennik Urzędowy C 214

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 63

29 czerwca 2020

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 214/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9700 – Dnata/Alpha LSG) ⁽¹⁾	1
2020/C 214/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Wszczęcie postępowania (Sprawa M.9564 – LSEG/Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾	5
2020/C 214/06	Wycofanie zgłoszenia koncentracji (Sprawa M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2020/C 214/07	Kursy walutowe euro — 26 czerwca 2020 r.	7
---------------	---	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

V Ogłoszenia

INNE AKTY

Komisja Europejska

2020/C 214/08	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	8
2020/C 214/09	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	16

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.9700 – Dnata/Alpha LSG)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2020/C 214/01)

W dniu 6 marca 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M9700. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 214/02)

W dniu 23 stycznia 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M9633. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 214/03)

W dniu 16 czerwca 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M9782. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Wszczęcie postępowania
(Sprawa M.9564 – LSEG/Refinitiv Business)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 214/04)

W dniu 22 czerwca 2020 r. Komisja podjęła decyzję o wszczęciu postępowania w powyższej sprawie, po wcześniejszym stwierdzeniu, iż zgłoszona sprawa wzbudza poważne wątpliwości co do jej zgodności ze wspólnym rynkiem. Niniejsze wszczęcie postępowania otwiera drugą fazę dochodzenia w stosunku do zgłoszonej koncentracji i nie determinuje końcowej decyzji w tej sprawie. Obecna decyzja jest oparta na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Komisja zaprasza zainteresowane strony trzecie do przedłożenia jej ewentualnych uwag o planowanej koncentracji.

Spostrzeżenia te muszą dotrzeć do Komisji nie później niż w ciągu 15 dni od daty niniejszej publikacji, aby mogły zostać w pełni wzięte po uwagę podczas procedury. Mogą one zostać nadesłane Komisji za pomocą faksu (+ 32 22964301), pocztą elektroniczną na adres: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu lub listownie, z zaznaczonym numerem referencyjnym: M.9564 – LSEG/Refinitiv Business, na adres:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 (rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw).

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 214/05)

W dniu 22 czerwca 2020 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażeniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32020M9849. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Wycofanie zgłoszenia koncentracji
(Sprawa M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2020/C 214/06)

Rozporządzenie Rady (WE) nr 139/2004

W dniu 15 maja 2020 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾ („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”) tego rozporządzenia, Komisja otrzymała zgłoszenie ⁽²⁾ planowanej koncentracji.

W dniu 23 czerwca 2020 r. strona zgłaszająca poinformowała Komisję, że wycofała swoje zgłoszenie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. C 177 z 27.05.2020, s. 5.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

26 czerwca 2020 r.

(2020/C 214/07)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1213	CAD	Dolar kanadyjski	1,5318
JPY	Jen	119,93	HKD	Dolar Hongkongu	8,6904
DKK	Korona duńska	7,4523	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7428
GBP	Funt szterling	0,90575	SGD	Dolar singapurski	1,5608
SEK	Korona szwedzka	10,4773	KRW	Won	1 346,19
CHF	Frank szwajcarski	1,0631	ZAR	Rand	19,3799
ISK	Korona islandzka	155,00	CNY	Yuan renminbi	7,9298
NOK	Korona norweska	10,8850	HRK	Kuna chorwacka	7,5575
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 944,89
CZK	Korona czeska	26,808	MYR	Ringgit malezyjski	4,8115
HUF	Forint węgierski	355,15	PHP	Peso filipińskie	56,053
PLN	Złoty polski	4,4684	RUB	Rubel rosyjski	77,8800
RON	Lej rumuński	4,8426	THB	Bat tajlandzki	34,674
TRY	Lir turecki	7,6865	BRL	Real	6,0595
AUD	Dolar australijski	1,6313	MXN	Peso meksykańskie	25,5836
			INR	Rupia indyjska	84,8215

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 214/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nr UE: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes

Nazwa grupy: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adres: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa
POLSKA

Telefon: + 48 222434176

E-mail: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa jest największą w Polsce organizacją reprezentującą branżę winiarską. W jej skład wchodzi producentów wyrobów fermentowanych w tym miodów pitnych. Jest niezależną jednostką, utworzoną przez członków Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, będącej wnioskodawcą o rejestrację nazwy jako GTS.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Metoda produkcji
- Inne. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

W punkcie 3.2 zdanie:

„Nazwa czwórniak wywodzi się od liczebnika »4« (»cztery«) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji czwórniaka – ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej, które wynoszą 1 część miodu oraz 3 części wody.”

zastąpiono zdaniem:

„Termin czwórniak wywodzi się od liczebnika »4« (»cztery«) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji czwórniaka – ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym, które wynoszą 1 część miodu oraz 3 części wody.”

Skorygowano w ten sposób informację o tym, że słowo „czwórniak” odnosi się do proporcji wody i miodu w brzezce miodowej. Wprowadzono zapis, zgodnie z którym podstawą jest proporcja między wodą a miodem w miodzie pitnym, czyli produkcie końcowym. Zmiana ta ma charakter porządkowy i nie wpływa na specyfikę produktu. Wynika ona z faktu, że zgodnie z przepisami krajowymi już od 1948 r. „Czwórniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części miodu naturalnego i trzech części wody”. Miód pszczeli jest dodawany w czasie procesu produkcyjnego nie tylko na etapie przygotowania brzezki, w związku z tym należy brać pod uwagę proporcje pomiędzy miodem i wodą lub sokiem w gotowym miodzie pitnym.

Opis produktu

Zdanie:

„»Czwórniak staropolski tradycyjny« może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw.”

zostało zastąpione zdaniem:

„»Czwórniak staropolski tradycyjny« może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw, chmielu i soków owocowych.”

Jest to zmiana porządkowa. Oryginalna specyfikacja produktu dopuszcza możliwość dodania soków owocowych przy produkcji „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”. Należy zatem uwzględnić wpływ soków na smak wyrobu. We wniosku zaproponowano rozszerzenie sekcji „surowce” o chmiel. Celowe jest zatem uwzględnienie również wpływu chmielu na smak „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”

Dodano zdanie:

„W zależności od zastosowanej metody przygotowania brzezki rozróżnia się dwa typy »czwórniaka staropolskiego tradycyjnego«: sycony i niesycony.”

„Czwórniak staropolski tradycyjny” występuje w dwóch rodzajach: sycony i niesycony. Oryginalna specyfikacja produktu uwzględniała tylko rodzaj sycony. Proponowana zmiana ma na celu uwzględnienie w specyfikacji produktu również rodzaju niesyconego. Zmiana ta znajduje uzasadnienie również w źródłach historycznych. Informacje zawarte w źródłach literaturowych z XIX w. (m.in. „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów”, Józef Ambrożewicz, 1891 r.; „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje”, Teofil Ciesielski, 1892) wskazują, że z miodu pitnego wytwarzano napoje dwiema metodami: z zastosowaniem procesu gotowania oraz z pominięciem obróbki termicznej. Ponadto w „Małej encyklopedii rolniczej” z 1964 r. również ujęto podział miodów pitnych na sycone i niesycone.

Produkcja miodów pitnych niesyconych jest praktyką o wielowiekowej tradycji, lecz jednocześnie procesem trudnym technologicznie ze względu na przygotowanie brzezki bez poddawania jej obróbce termicznej. Wysokie ryzyko zakażenia nastawu, szczególnie w czasie fermentacji i stabilizacji, było powodem zaprzestania stosowania tej metody. Została ona jednak w ostatnich latach odtworzona, w związku z czym zasadne jest jej uwzględnienie w specyfikacji produktu, jako równoważnej do produkcji miodów pitnych syconych.

Różnica w metodzie produkcji obu rodzajów miodów pitnych wynika jedynie z innego sposobu przygotowania brzezki. W przypadku miodów pitnych niesyconych odbywa się ono bez udziału podwyższonej temperatury, natomiast brzezka do produkcji miodów pitnych syconych poddawana jest gotowaniu. Kolejne etapy procesu technologicznego są takie same dla obydwu typów.

Metoda produkcji

W sekcji „Surowce” podpunkt:

„Przyprawy ziołowe i korzenne: goździki, cynamon, gałka muszkatołowa lub imbir”

zastąpiono następującym podpunktem:

„Przyprawy ziołowe i korzenne lub chmiel”

Proponowana zmiana ma na celu rozszerzenie katalogu stosowanych przypraw (w stosunku do czterech wymienionych z nazwy w oryginalnej specyfikacji) oraz dopuszczenie dodatku chmielu. Jest to uzasadnione historycznie, gdyż chmiel i duża liczba przypraw jest wymieniona w publikacjach branżowych począwszy od XIX w. Przepisy krajowe z 1948 r. zezwalały na zakres dodatków zgodny z przedstawioną propozycją modyfikacji.

Dodano również podpunkt: „Kwasu winowego lub cytrynowego.”

Uwzględnienie zastosowania kwasu winowego lub cytrynowego jest celowe ze względów technologicznych. Zabieg taki jest uzasadniony historycznie – dopuszczaly go już przepisy krajowe z 1948 r.

W sekcji „Metoda produkcji Etap 1” wprowadzono zapis o dwóch metodach przygotowania brzezki miodowej do produkcji miodów pitnych niesyconych i syconych.

W miejsce zdania:

„Sycenie (warzenie) brzezki w temperaturze 95–105 °C.”

wprowadzono zapis:

„Przygotowanie brzezki miodowej:

W przypadku miodów pitnych niesyconych, miód pszczeli rozpuszczany jest w letniej wodzie o temperaturze 20–30 °C.

Przy wytwarzaniu miodów pitnych syconych prowadzi się sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95–105 °C.”

Zaproponowana zmiana uwzględni różnice w przygotowaniu brzezki miodowej przy produkcji miodów pitnych syconych i niesyconych. Stanowi naturalną konsekwencję rozszerzenia specyfikacji o metodę produkcji miodów pitnych niesyconych, której istotą jest przygotowanie brzezki miodowej przez rozpuszczenie miodu w letniej wodzie.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 1 zdanie:

„Wymagana proporcja miodu i wody dla czwórniaka wynosi: 1 objętość miodu i 3 objętości wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych.”

zastąpiono następującym zdaniem:

„Wymagana proporcja miodu i wody dla czwórniaka wynosi: 1 objętość miodu i 3 objętości wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych lub chmielu.”

Dopisano tym samym możliwość dodania chmielu obok przypraw ziołowo-korzennych. Zmiana wynika z uzupełnienia listy dopuszczonych surowców.

Zdanie:

„Ścisłe zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym. Taki sposób warzenia zapobiega karmelizacji cukrów.”

zastąpiono zdaniem:

„W przypadku miodów pitnych syconych ścisłe zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym. Taki sposób warzenia zapobiega karmelizacji cukrów.”

Zapis uzupełniono o informację, że kwestia dotyczy miodów pitnych syconych. Konieczność zastosowania kotłów warzelnych z płaszczem wodnym nie występuje w przypadku miodów pitnych niesyconych – przy przygotowaniu brzezki na zimno, karmelizacja cukrów nie występuje.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 5 zdanie:

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

zastąpiono zdaniem:

„Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”.

Słowo „odciąga” zastąpiono prawidłową nazwą zabiegu „obciąż” – skorygowano w ten sposób błąd literowy.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 7 uzupełniono konsekwentnie, w związku z rozszerzeniem listy dopuszczonych surowców o chmiel, kwas winowy lub cytrynowy.

Podpunkt:

„dodatek wyciągów ziołowo-korzennych”

zastąpiono następującym podpunktem:

„dodatek wyciągów ziołowo-korzennych lub chmielu”

Dodano podpunkt:

„dodatek kwasu winowego lub cytrynowego”

Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu

W sekcji „Specyficzny charakter produktu” zdanie:

„Specyficzny charakter czwórniaka wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej – składa się ona z 1 części miodu oraz 3 części wody.”

zastąpiono następującym zdaniem:

„Specyficzny charakter »czwórniaka staropolskiego tradycyjnego« wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym – składa się on z 1 części miodu oraz 3 części wody.”.

Wprowadzono zatem zapis, zgodnie z którym istotą jest proporcja między wodą a miodem w miodzie pitnym, a nie w brzezce miodowej, co odpowiada zmianom ujętym w punkcie 3.2.

Opis elementów decydujących o tradycyjnym charakterze uzupełniono o cytaty dokumentujące tradycyjny charakter dwóch sposobów przygotowania brzezki, w wyniku których powstają miody pitne sycone i niesycone.

Ponadto, przeprowadzono w treści korektę nazwy. W odpowiednich miejscach termin „czwórniak” zastąpiono aktualną nazwą – „czwórniak staropolski tradycyjny”.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nr UE: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

Polska

1. **Nazwa lub nazwy**

„Czwórniak staropolski tradycyjny”

2. **Typ produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

3. **Podstawy do rejestracji**

3.1. *Czy produkt:*

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Miody pitne są produkowane na terenie Polski od ponad tysiąca lat, co potwierdzają liczne źródła historyczne. Pierwsze wzmianki w literaturze pochodzą z X w., a w publikacjach z XVII–XVIII w. można znaleźć informacje na temat różnych rodzajów tych trunków. Stosowana od stuleci technologia produkcji uległa jedynie niewielkim modyfikacjom. „Czwórniak staropolski tradycyjny” to jeden z czterech typów miodów pitnych. Jest wytwarzany zgodnie z tradycyjnymi recepturami, przy zachowaniu ściśle określonych proporcji miodu pszczelego i wody.

3.2. Czy nazwa:

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu

Termin czwórniak wywodzi się od liczebnika „4” („cztery”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji czwórniaka – ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym, które wynoszą 1 część miodu oraz 3 części wody. Nazwa ta wyraża zatem specyficzny charakter produktu. Ponieważ termin czwórniak jest słowotworem używanym wyłącznie do określenia konkretnego rodzaju miodu pitnego, należy również uznać, że nazwa jest także sama w sobie specyficzna.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Czwórniak staropolski tradycyjny” to miód pitny, klarowny napój fermentowany z brzezki miodowej wyróżniający się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca.

„Czwórniak staropolski tradycyjny” może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw, chmielu i soków owocowych. Kolor „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” waha się od złocistego do ciemnobursztynowego i uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

W zależności od zastosowanej metody przygotowania brzezki rozróżnia się dwa typy „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”: sycony i niesycony.

Wskaźniki fizyko-chemiczne charakterystyczne dla miodu pitnego „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”:

- zawartość alkoholu 9–12 % obj.,
- cukry redukujące po inwersji 35–90 g/l,
- kwasowość ogólna wyrażona jako kwas jabłkowy w ilości 3,5–8 gramów na litr,
- kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 grama na litr,
- ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 240,
- ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:
 - 15 gramów na litr,
 - 20 gramów na litr – w przypadku miodu pitnego owocowego,
- popiół – nie mniej niż 1,3 grama na litr – w przypadku miodu pitnego owocowego.

Przy produkcji „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” zabrania się użycia konserwantów, stabilizatorów, sztucznych barwników lub aromatów.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Surowce:

- Naturalny miód pszczeli o następujących parametrach:
 - zawartość wody nie więcej niż 20 % (m/m),
 - zawartość cukrów redukujących nie mniej niż 70 % (m/m),
 - zawartość sacharozy łącznie z melecytozą nie więcej niż 5 % (m/m),

- kwasowość ogólna ml 1 mol/l roztworu NaOH na 100 g miodu, w zakresie 1–5,
- zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF), mg/100 g miodu, nie więcej niż 4,0.
- Drożdże miodowe wysokiego odfermentowania – przystosowane są do odfermentowania wysokich ekstraktów w nastawach.
- Naturalne przyprawy ziołowe i korzenne lub chmiel.
- Soki naturalne owocowe lub świeże owoce.
- Kwas winowy lub cytrynowy.

Metoda produkcji:

Etap 1

Przygotowanie brzezki miodowej:

W przypadku miodów pitnych niesyconych, miód pszczeli rozpuszczany jest w letniej wodzie o temperaturze 20–30 °C.

Przy wytwarzaniu miodów pitnych syconych prowadzi się sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95–105 °C.

Wymagana proporcja miodu i wody dla czwórniaka wynosi: 1 objętość miodu i 3 objętości wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych lub chmielu. W przypadku produkcji miodów pitnych owocowych minimum 30 % wody zastępuje się sokiem owocowym.

W przypadku miodów pitnych syconych ściśle zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym. Taki sposób warzenia zapobiega karmelizacji cukrów.

Etap 2

Studzenie brzezki do temperatury 20–22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży, przeprowadza się w przypadku miodów pitnych syconych. Brzezka musi być schłodzona w dniu wyprodukowania, a czas chłodzenia uzależniony jest od wydajności chłodnicy. Chłodzenie gwarantuje bezpieczeństwo mikrobiologiczne brzezki.

Etap 3

Sporządzenie nastawu, szczepienie brzezki miodowej roztworem drożdży w zbiorniku fermentacyjnym.

Etap 4

A. Fermentacja burzliwa: 6–10 dni. Utrzymanie temperatury do 28 °C zapewnia prawidłowy przebieg procesu fermentacji.

B. Fermentacja cicha: 3–6 tygodni. Czas cichej fermentacji zapewnia uzyskanie właściwych parametrów fizyko-chemicznych.

Etap 5

Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.

Po uzyskaniu zawartości alkoholu minimum 9 % obj. należy dokonać obciążu znad osadu do leżakowni. Gwarantuje to uzyskanie właściwych cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych miodu pitnego. Przetrzymanie nastawu na osadzie drożdżowym ponad czas fermentacji cichej wpływa niekorzystnie na cechy organoleptyczne z powodu autolizy drożdży.

Etap 6

Leżakowanie (dojrzewanie) i ściąganie znad osadu (dekantacja) – czynność tę powtarza się zależnie od potrzeb, zapobiegając niewłaściwym procesom zachodzącym w osadach (autoliza drożdży). W okresie leżakowania przewiduje się możliwość przeprowadzenia zabiegów technologicznych, jak pasteryzacja, filtracja. Etap ten jest istotny dla zagwarantowania właściwych cech organoleptycznych w produkcie.

Okres leżakowania dla „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” wynosi minimum 9 miesięcy.

Etap 7

Doprawianie (zestawianie) – etap dotyczy przygotowania produktu finalnego o cechach organoleptycznych i fizyko-chemicznych właściwych dla „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”. Dla zapewnienia wymaganych parametrów istnieje możliwość przeprowadzenia korekty cech organoleptycznych i fizyko-chemicznych poprzez:

- dosłódzenie miodu pitnego miodem pszczelim,
- dodatek wyciągów ziołowo-korzennych lub chmielu,
- dodatek kwasu winowego lub cytrynowego.

Celem etapu jest otrzymanie produktu o charakterystycznym bukicie dla „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”.

Etap 8

Rozlew do opakowań jednostkowych na gorąco w temperaturze 55–60 °C. Do konfekcjonowania „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” zaleca się stosowanie tradycyjnych opakowań, takich jak: gąsiorki szklane, opakowania ceramiczne, ewentualnie beczki dębowe.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Specyficzny charakter produktu:

Specyficzny charakter „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” wynika z:

- przygotowania brzezki (skład i proporcją surowców),
- leżakowania i dojrzewania,
- cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych.

Przygotowanie brzezki (skład i proporcja surowców):

Specyficzny charakter „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym – składa się on z 1 części miodu oraz 3 części wody. Proporcja ta warunkuje wszelkie dalsze etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny „czwórniak staropolski tradycyjny” posiada wyjątkowe cechy.

Leżakowanie i dojrzewanie:

Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” okres ten wynosi przynajmniej 9 miesięcy.

Cechy fizyko-chemiczne i organoleptyczne:

Przestrzeganie wszystkich etapów produkcji zawartych w specyfikacji zapewnia uzyskanie produktu o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Wyjątkowy smak i zapach „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” jest efektem odpowiedniej zawartości cukru i alkoholu:

- cukry redukujące po inwersji 35–90 g/l,
- ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 240,
- zawartość alkoholu 9–12 % obj.

Z uwagi na wykorzystane do wyrobu „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” ściśle określonych proporcji składników „czwórniak staropolski tradycyjny” posiada charakterystyczną lepłą i płynną konsystencję odróżniającą go od pozostałych gatunków miodów pitnych.

Tradycyjna metoda produkcji:

Produkcja miodów pitnych w Polsce charakteryzuje się ponad tysiącletnią tradycją i bardzo dużą różnorodnością. W wyniku rozwoju i udoskonalania metody produkcji na przestrzeni wieków wykształciło się wiele rodzajów miodów pitnych. Historia ich produkcji sięga początków państwowości polskiej. W 966 r. w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie wina i upajające napoje zwą się miodami” (Mieszko I – pierwszy historyczny władca Polski). W Kronikach Galla-Anonima, który opisywał dzieje Polski na przełomie XI i XII w., znajdują się także liczne wzmianki o produkcji miodów pitnych.

W polskiej epopei narodowej „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza, w którym to dziele opisana jest historia szlachecka dziejąca się w latach 1811–1812, znaleźć można wiele informacji na temat produkcji, zwyczajów spożywania i rodzajów miodów pitnych. Wzmianki o miodach pitnych znaleźć też można m.in. w wierszach Tomasza Zana (1796–1855) oraz w trylogii Henryka Sienkiewicza opisującej dzieje Rzeczypospolitej w XVII w. („Ogniem i mieczem” wydane w 1884 r., „Potop” wydany w 1886 r. oraz „Pan Wołodyjowski” wydany w 1887 i 1888 r.).

W materiałach źródłowych opisujących tradycję kulinarną Polski w XVII–XVIII w. znajdują się już nie tylko ogólne wzmianki o miódach pitnych, ale także o ich szczególnych rodzajach. W zależności od metody produkcji, miody dzielono na: „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki”. Każda z nich odnosi się do innego typu miodu pitnego – produkowanego z innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania. Technologia produkcji czwórniaka stosowana jest – z niewielkimi modyfikacjami – od stuleci.

Tradycyjny skład:

Tradycyjny podział miódów pitnych na „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki” istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miódów pitnych na cztery kategorie. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w 1948 r. Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miódów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 r.). W ustawie tej podaje się przepisy dotyczące produkcji miódów pitnych, określając ściśle proporcje użycia miodu i wody oraz wymagania technologiczne. Udział wody i miodu dla czwórniaka brzmi następująco: „Czwórniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i trzech części wody”.

Dwa sposoby przygotowania brzezki:

Brzezka do produkcji tradycyjnych miódów pitnych może być przygotowana na dwa sposoby: poprzez warzenie (sycenie) i z pominięciem etapu sycenia. Dwie metody produkcji wyróżnione zostały w wielu źródłach literaturowych, np.:

— „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miódów” księdza Józefa Ambrożewicza wydana w Warszawie w 1891 r. Przedstawia dwa sposoby wyrobu miódów pitnych.

„Sposób w jaki możemy z miodu surowego wyrabiać miód pitny jest dwojaki:

- 1) *przy współdziałaniu ognia, czyli przez warzenie lub gotowanie,*
- 2) *bez ognia czyli gotowania.”*

— „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje” Teofila Ciesielskiego wydana we Lwowie w 1892 r. przedstawia podział miódów pitnych ze względu na sposób przygotowania brzezki miodowej do fermentacji:

„Droga, jaką możemy z miodu wyrabiać napoje, jest dwojaka, a mianowicie:

- a) *przy współdziałaniu ognia, czyli przez warzenie lub gotowanie*
- b) *w drodze zimnej”.*

— „Mała encyklopedia rolnicza” wydana przez Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warszawa, 1964, na stronie 410 opisuje podział miódów:

„Zależnie od sposobu przygotowania brzezki miodowej rozróżnia się miody niesycone, otrzymane z brzezki niegotowanej, oraz sycone (warzone), otrzymane z brzezki syconej (gotowanej, warzonej).”

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 214/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nr UE: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes

Nazwa grupy: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adres: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa
POLSKA

Tel.: + 48 222434176

E-mail: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa jest największą w Polsce organizacją reprezentującą branżę winiarską. W jej skład wchodzi producentów wyrobów fermentowanych w tym miodów pitnych. Jest niezależną jednostką, utworzoną przez członków Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, będącej wnioskodawcą o rejestrację nazwy jako GTS.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Metoda produkcji
- Inne: Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

W punkcie 3.2 zdanie:

„Nazwa półtorak wywodzi się od liczebnika »1,5« (»półtora«) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji półtoraka – ustalonych proporcji wody i miodu w brzeczce miodowej, które wynoszą 1 część miodu oraz 0,5 części wody”,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

zastąpiono zdaniem:

„Termin półtorak wywodzi się od liczebnika »1,5« (»półtora«) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji półtoraka – ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym, które wynoszą 1 część miodu oraz 0,5 części wody”.

Skorygowano w ten sposób informację o tym, że słowo „półtorak” odnosi się do proporcji wody i miodu w brzezce miodowej. Wprowadzono zapis, zgodnie z którym podstawą jest proporcja między wodą a miodem w miodzie pitnym, czyli produkcie końcowym. Zmiana ta ma charakter porządkowy i nie wpływa na specyfikę produktu. Wynika ona z faktu, że zgodnie z przepisami krajowymi już od 1948 r. „półtorakiem może być nazwany tylko miód pitny wyprodukowany z jednej części miodu naturalnego i pół części wody”. Miód pszczeli jest dodawany, w czasie procesu produkcyjnego, nie tylko na etapie przygotowania brzezki, w związku z tym należy brać pod uwagę proporcje pomiędzy miodem i wodą lub sokiem w gotowym miodzie pitnym.

Opis produktu

Zdanie:

„Półtorak staropolski tradycyjny» może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw”

zostało zastąpione zdaniem:

„Półtorak staropolski tradycyjny» może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw, chmielu i soków owocowych”.

Jest to zmiana porządkowa. Oryginalna specyfikacja produktu dopuszcza możliwość dodawania soków owocowych przy produkcji „półtoraka staropolskiego tradycyjnego”. Należy zatem uwzględnić wpływ soków na smak wyrobu. We wniosku zaproponowano rozszerzenie sekcji „surowce” o chmiel. Celowe jest zatem uwzględnienie również wpływu chmielu na smak „półtoraka staropolskiego tradycyjnego”.

Dodano zdanie:

„W zależności od zastosowanej metody przygotowania brzezki rozróżnia się dwa typy »półtoraka staropolskiego tradycyjnego«: sycony i niesycony.”

„Półtorak staropolski tradycyjny” występuje w dwóch rodzajach: sycony i niesycony. Oryginalna specyfikacja produktu uwzględnia tylko rodzaj sycony. Proponowana zmiana ma na celu uwzględnienie w specyfikacji produktu również rodzaju niesyconego. Zmiana ta znajduje uzasadnienie w źródłach historycznych. Informacje zawarte w źródłach literaturowych z XIX w. (m.in. „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów”, Józef Ambrożewicz, 1891; „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje”, Teofil Ciesielski, 1892) wskazują, że z miodu wytwarzano napoje dwiema metodami: z zastosowaniem procesu gotowania oraz z pominięciem obróbki termicznej. W „Małej encyklopedii rolniczej” z 1964 r. również ujęto podział miodów pitnych na sycone i niesycone.

Produkcja miodów pitnych niesyconych jest praktyką o wielowiekowej tradycji, lecz jednocześnie procesem trudnym technologicznie ze względu na przygotowanie brzezki bez poddawania jej obróbce termicznej. Wysokie ryzyko zakażenia nastawu, szczególnie w czasie fermentacji i stabilizacji, było powodem zaprzestania stosowania tej metody. Została ona jednak w ostatnich latach odtworzona, w związku z czym zasadne jest jej uwzględnienie w specyfikacji produktu, jako równoważnej do produkcji miodów pitnych syconych.

Różnica w metodzie produkcji obu rodzajów miodów pitnych – syconych i niesyconych wynika jedynie z innego sposobu przygotowania brzezki. W przypadku miodów pitnych niesyconych odbywa się ono bez udziału podwyższonej temperatury, natomiast brzezka do produkcji miodów pitnych syconych poddawana jest gotowaniu. Kolejne etapy procesu technologicznego są takie same dla obydwu typów.

Metoda produkcji

W sekcji „Surowce” podpunkt:

„Przyprawy ziołowe i korzenne: goździki, cynamon, gałka muszkatołowa lub imbir”

zastąpiono następującym podpunktem:

„Przyprawy ziołowe i korzenne lub chmiel”.

Proponowana zmiana ma na celu rozszerzenie katalogu stosowanych przypraw (w stosunku do czterech wymienionych z nazwy w oryginalnej specyfikacji) oraz dopuszczenie dodatku chmielu. Jest to uzasadnione historycznie, gdyż chmiel i duża liczba przypraw jest wymieniona w publikacjach branżowych począwszy od XIX w. Przepisy krajowe z 1948 r. zezwalały na zakres dodatków zgodny z przedstawioną propozycją modyfikacji.

Podpunkt:

„Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego (ewentualnie)”

zastąpiono następującym podpunktem:

„Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego lub destylat miodowy (ewentualnie)”.

Oprócz dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego dopuszczono destylat miodowy – produkt wysoko jakościowy, którego użycie ma pozytywny wpływ na smak miodu pitnego.

Dodano podpunkt: *„Kwas winowy lub cytrynowy”.*

Uwzględnienie zastosowania kwasu winowego lub cytrynowego jest celowe ze względów technologicznych. Zabieg taki jest uzasadniony historycznie – dopuszczaly go już przepisy krajowe z 1948 r.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 1 Zdanie:

„Sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95–105 °C.”

zastąpiono zdaniem:

„Przygotowanie brzezki miodowej:

W przypadku miodów pitnych syconych prowadzi się sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95–105 °C.

Przy wytwarzaniu miodów pitnych niesyconych, miód pszczeli rozpuszczany jest w letniej wodzie o temperaturze 20–30 °C.”.

Zmiana ta ma na celu wprowadzenie informacji o dwóch metodach przygotowywania brzezki miodowej do produkcji miodów pitnych w zależności od tego, czy są to miody pitne sycone, czy niesycone.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 1 zdanie:

„Z uwagi na zbyt wysokie stężenie cukru dla pracy drożdży w procesie fermentacji przygotowuje się brzezkę w proporcji: 1 objętość miodu i 2 objętości wody z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych.”

zastąpiono następującym zdaniem:

„Z uwagi na zbyt wysokie stężenie cukru dla pracy drożdży w procesie fermentacji przygotowuje się brzezkę w proporcji: 1 objętość miodu i 2 objętości wody z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych lub chmielu”.

Dopisano tym samym możliwość dodania chmielu obok przypraw ziołowo-korzennych. Zmiana wynika z uzupełnienia listy dopuszczonych surowców.

Zdanie:

„Ścisłe zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym.”

zastąpiono zdaniem:

„W przypadku miodów pitnych syconych ścisłe zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym.”.

Uzupełniono o informację, że kwestia dotyczy miodów pitnych syconych. Konieczność zastosowania kotłów warzelnych z płaszczem wodnym nie występuje w przypadku miodów pitnych niesyconych – przy przygotowaniu brzezki na zimno, karmelizacja cukrów nie występuje.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 2 zadanie:

„Studzenie brzezki do temperatury 20–22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży.”

zastąpiono zdaniem:

„Studzenie brzezki do temperatury 20–22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży, przeprowadza się w przypadku miodów pitnych syconych.”

Zmiana ta ma na celu uzupełnienie informacji, że studzenie brzezki przeprowadza się w przypadku produkcji miodów pitnych syconych. Brzezka miodów pitnych niesyconych, ze względu na niską temperaturę przygotowania, nie wymaga tego zabiegu.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 5 zdanie:

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

zastąpiono zdaniem:

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

Słowo „odciąg” zastąpiono prawidłową nazwą zabiegu „obciąg” – skorygowano w ten sposób błąd literowy

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 7 uzupełniono konsekwentnie, w związku z rozszerzeniem listy dopuszczonych surowców o chmiel, kwas winowy lub cytrynowy i destylat miodowy:

Podpunkt

„dodatek wyciągów ziołowo-korzennych”

zastąpiono następującym podpunktem:

„dodatek wyciągów ziołowo-korzennych lub chmielu”.

Dodano podpunkt:

„dodatek kwasu winowego lub cytrynowego”.

Podpunkt:

„dodanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego”

zastąpiono podpunktem:

„dodanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i/lub destylatu miodowego. Dodany alkohol podlega przeliczeniu na równoważną ilość miodu pszczelego”.

Informacja o przeliczeniu dodanego alkoholu na równoważną ilość miodu pszczelego wynika z obowiązujących przepisów krajowych. Z uwagi na fakt, że kwestia dotycząca przeliczania ujęta jest w polskich przepisach branżowych, a produkty będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami mogą być produkowane poza krajem wnioskodawcy, dodanie tego zapisu wydaje się zasadne.

Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu

W sekcji „Specyficzny charakter produktu” zdanie:

„Specyficzny charakter półtoraka wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej – składa się ona z 1 części miodu oraz 0,5 części wody.”

zastąpiono następującym:

Specyficzny charakter „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym – składa się on z 1 części miodu oraz 0,5 części wody.«.

Wprowadzono zatem zapis, zgodnie z którym istotą jest proporcja między wodą a miodem w miodzie pitnym, a nie w brzezce miodowej, co odpowiada zmianom ujętym w punkcie 3.2.

Opis elementów decydujących o tradycyjnym charakterze uzupełniono o cytaty dokumentujące tradycyjny charakter dwóch sposobów przygotowania brzezki, w wyniku których powstają miody pitne sycone i niesycone.

Ponadto przeprowadzono w treści specyfikacji korektę nazwy. W odpowiednich miejscach termin „półtorak” zastąpiono aktualną nazwą – „półtorak staropolski tradycyjny”.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nr UE: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

Polska

1. **Nazwa lub nazwy**

„Półtorak staropolski tradycyjny”

2. **Typ produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

3. **Podstawy do rejestracji**3.1. *Czy produkt:*

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Miody pitne są produkowane na terenie Polski od ponad tysiąca lat, co potwierdzają liczne źródła historyczne. Pierwsze wzmianki w literaturze pochodzą z X w., a w publikacjach z XVII–XVIII w. można znaleźć informacje na temat różnych rodzajów tych trunków. Stosowana od stuleci technologia produkcji uległa jedynie niewielkim modyfikacjom. „Półtorak staropolski tradycyjny” to jeden z czterech typów miodów pitnych. Jest wytwarzany zgodnie z tradycyjnymi recepturami, przy zachowaniu ściśle określonych proporcji miodu pszczelego i wody.

3.2. *Czy nazwa:*

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu

Termin półtorak wywodzi się od liczebnika „1,5” („półtora”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji półtoraka - ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym, które wynoszą 1 część miodu oraz 0,5 części wody. Nazwa ta wyraża zatem specyficzny charakter produktu. Ponieważ termin półtorak jest słowotworem używanym wyłącznie do określenia konkretnego rodzaju miodu pitnego, należy również uznać, że nazwa jest także sama w sobie specyficzna.

4. **Opis**4.1. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

„Półtorak staropolski tradycyjny” to miód pitny, klarowny napój fermentowany z brzezki miodowej wyróżniający się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca.

„Półtorak staropolski tradycyjny” może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw, chmielu i soków owocowych. Kolor „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” waha się od złocistego do ciemnobursztynowego i uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

W zależności od zastosowanej metody przygotowania brzezki rozróżnia się dwa typy „półtoraka staropolskiego tradycyjnego”: sycony i niesycony.

Wskaźniki fizyko-chemiczne charakterystyczne dla miodu pitnego „półtoraka staropolskiego tradycyjnego”:

- zawartość alkoholu 15–18 % obj.
- cukry redukujące po inwersji powyżej 300 g/l,
- kwasowość ogólna wyrażona jako kwas jabłkowy w ilości 3,5–8 gramów na litr,
- kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 grama na litr,

- ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 600,
- ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:
 - 30 gramów na litr,
 - 35 gramów na litr – w przypadku miodu pitnego owocowego,
- popiół – nie mniej niż 1,3 grama na litr – w przypadku miodu pitnego owocowego.

Przy produkcji „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” zabrania się użycia konserwantów, stabilizatorów, sztucznych barwników lub aromatów.

4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

Surowce:

- Naturalny miód pszczeli o następujących parametrach:
 - zawartość wody nie więcej niż 20 % (m/m),
 - zawartość cukrów redukujących nie mniej niż 70 % (m/m),
 - zawartość sacharozy łącznie z melecytozą nie więcej niż 5 % (m/m),
 - kwasowość ogólna: 1 mol/l roztworu NaOH na 100 g miodu, w zakresie 1–5,
 - zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF), mg/100 g miodu, nie więcej niż 4,0.
- Drożdże miodowe wysokiego odfermentowania – przystosowane są do odfermentowania wysokich ekstraktów w nastawach.
- Przyprawy ziołowe i korzenne lub chmiel,
- Soki naturalne owocowe lub świeże owoce.
- Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego lub destylat miodowy (ewentualnie).
- Kwas winowy lub cytrynowy.

Metoda produkcji:

Etap 1

Przygotowanie brzezki miodowej:

W przypadku miodów pitnych syconych prowadzi się sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95–105 °C.

Przy wytwarzaniu miodów pitnych niesyconych, miód pszczeli rozpuszczany jest w letniej wodzie o temperaturze 20–30 °C.

Wymagana proporcja miodu i wody dla „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” wynosi: 1 objętość miodu i 0,5 objętości wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) w wyrobie gotowym. Z uwagi na zbyt wysokie stężenie cukru dla pracy drożdży w procesie fermentacji przygotowuje się brzezkę w proporcji: 1 objętość miodu i 2 objętości wody z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych lub chmielu. W przypadku produkcji miodów pitnych owocowych minimum 30 % wody zastępuje się sokiem owocowym. Dla zachowania właściwej proporcji miodu i wody charakterystycznej dla „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” pozostałą część miodu dodajemy w końcowej fazie fermentacji lub w trakcie leżakowania.

W przypadku miodów pitnych syconych ściśle zachowanie proporcji wody i miodu, i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym. Taki sposób warzenia zapobiega karmelizacji cukrów.

Etap 2

Studzenie brzezki do temperatury 20–22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży, przeprowadza się w przypadku miodów pitnych syconych. Brzezka musi być schłodzona w dniu wyprodukowania, a czas chłodzenia uzależniony jest od wydajności chłodnicy. Chłodzenie gwarantuje bezpieczeństwo mikrobiologiczne brzezki.

Etap 3

Sporządzenie nastawu, szczepienie brzeczeki miodowej roztworem drożdży w zbiorniku fermentacyjnym.

Etap 4

- A. Fermentacja burzliwa: 6–10 dni. Utrzymanie temperatury do 28 °C zapewnia prawidłowy przebieg procesu fermentacji.
- B. Fermentacja cicha: 3–6 tygodni. Czas cichej fermentacji zapewnia uzyskanie właściwych parametrów fizyko-chemicznych.

Na tym etapie można dodać pozostałą ilość miodu przeznaczoną dla wymaganej proporcji w półtoraku.

Etap 5

Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.

Po uzyskaniu zawartości alkoholu minimum 12 % obj. należy dokonać obciążu znad osadu do leżakowni. Gwarantuje to uzyskanie właściwych cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych miodu pitnego. Przetrzymanie nastawu na osadzie drożdżowym ponad czas fermentacji cichej wpływa niekorzystnie na cechy organoleptyczne z powodu autolizy drożdży.

Etap 6

Leżakowanie (dojrzewanie) i ściąganie znad osadu (dekantacja) – czynność tę powtarza się zależnie od potrzeb, zapobiegając niewłaściwym procesom zachodzącym w osadach (autoliza drożdży). W okresie leżakowania przewiduje się możliwość przeprowadzenia zabiegów technologicznych, jak pasteryzacja, filtracja. Na tym etapie można dodać pozostałą ilość miodu przeznaczoną dla wymaganej proporcji w półtoraku, jeśli nie została ona uzupełniona w końcowej fazie fermentacji. Etap ten jest istotny dla zagwarantowania właściwych cech organoleptycznych w produkcie.

Okres leżakowania dla „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” wynosi minimum 3 lata.

Etap 7

Doprawianie (zestawianie) – etap dotyczy przygotowania produktu finalnego o cechach organoleptycznych i fizyko-chemicznych właściwych dla „półtoraka staropolskiego tradycyjnego”. Dla zapewnienia wymaganych parametrów istnieje możliwość przeprowadzenia korekty cech organoleptycznych i fizyko-chemicznych przez:

- dosłódzenie miodu pitnego miodem pszczelim,
- dodatek wyciągów ziołowo-korzennych lub chmielu,
- dodanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i/lub destylatu miodowego. Dodany alkohol podlega przeliczeniu na równoważną ilość miodu pszczelego,
- dodatek kwasu winowego lub cytrynowego.

Celem etapu jest otrzymanie produktu o charakterystycznym bukacie „dla półtoraka staropolskiego tradycyjnego”.

Etap 8

Rozlew do opakowań jednostkowych w temperaturze 18–25 °C. Do konfekcjonowania „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” zaleca się stosowanie tradycyjnych opakowań, takich jak: gąsiorki szklane, opakowania ceramiczne, ewentualnie beczki dębowe.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Specyficzny charakter produktu:

Specyficzny charakter „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” wynika z:

- przygotowania brzeczeki (składu i proporcji surowców),
- leżakowania i dojrzewania,
- cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych.

Przygotowanie brzezki (skład):

Specyficzny charakter „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym – składa się on z 1 części miodu oraz 0,5 części wody. Proporcja ta warunkuje wszelkie dalsze etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny „półtorak staropolski tradycyjny” posiada wyjątkowe cechy.

Leżakowanie i dojrzewanie:

Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” okres ten wynosi przynajmniej 3 lata.

Cechy fizyko-chemiczne i organoleptyczne:

Przestrzeganie wszystkich etapów produkcji zawartych w specyfikacji zapewnia uzyskanie produktu o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Wyjątkowy smak i zapach „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” jest efektem odpowiedniej zawartości cukru i alkoholu:

- cukry redukujące po inwersji powyżej 300 g/l,
- ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 600,
- zawartość alkoholu 15–18 % obj.

Z uwagi na wykorzystane do wyrobu „półtoraka staropolskiego tradycyjnego” ściśle określonych proporcji składników „półtorak staropolski tradycyjny” posiada charakterystyczną lepka i płynną konsystencję odróżniającą go od pozostałych gatunków miodów pitnych.

Tradycyjna metoda produkcji:

Produkcja miodów pitnych w Polsce charakteryzuje się ponad tysiącletnią tradycją i bardzo dużą różnorodnością. W wyniku rozwoju i udoskonalania metody produkcji na przestrzeni wieków wykształciło się wiele rodzajów miodów pitnych. Historia ich produkcji sięga początków państwowości polskiej. W 966 r. w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie wina i upajające napoje zwą się miodami” (Mieszko I – pierwszy historyczny władca Polski). W Kronikach Galla-Anonima, który opisywał dzieje Polski na przełomie XI i XII w., znajdują się także liczne wzmianki o produkcji miodów pitnych.

W polskiej epopei narodowej „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza, w którym to dziele opisana jest historia szlachecka dziejąca się w latach 1811–1812, znaleźć można wiele informacji na temat produkcji, zwyczajów spożywania i rodzajów miodów pitnych. Wzmianki o miodach pitnych znaleźć też można m.in. w wierszach Tomasza Zana (1796–1855) oraz trylogii Henryka Sienkiewicza opisującej dzieje Rzeczypospolitej w XVII w. („Ogniem i mieczem” wydane w 1884 r., „Potop” wydany w 1886 roku oraz „Pan Wołodyjowski” wydany w 1887 i 1888 r.).

W materiałach źródłowych opisujących tradycję kulinarną Polski w XVII–XVIII w. znajdują się już nie tylko ogólne wzmianki o miodach pitnych, ale także o ich szczególnych rodzajach. W zależności od metody produkcji, miody dzielono na: „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki”. Każda z nich odnosi się do innego typu miodu pitnego – produkowanego z innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania. Technologia produkcji półtoraka stosowana jest – z niewielkimi modyfikacjami – od stuleci.

Tradycyjny skład:

Tradycyjny podział miodów pitnych na „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki” istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w 1948 r. Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 r.). W ustawie tej podaje się przepisy dotyczące produkcji miodów pitnych, określając ściśle proporcje użycia miodu i wody oraz wymagania technologiczne. Udział wody i miodu dla półtoraka brzmi następująco: „Półtorakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i pół części wody”.

Dwa sposoby przygotowania brzezki:

Brzezka do produkcji tradycyjnych miodów pitnych może być przygotowana na dwa sposoby: poprzez warzenie (sycenie) i z pominięciem etapu sycenia. Dwie metody produkcji wyróżnione zostały w wielu źródłach literaturowych np.:

— „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów” księdza Józefa Ambrożewicza wydana w Warszawie w 1891 r. Przedstawia dwa sposoby wyrobu miodów pitnych.

„Sposób w jaki możemy z miodu surowego wyrabiać miód pitny jest dwojaki:

- 1) przy współdziałaniu ognia, czyli przez warzenie lub gotowanie;
- 2) bez ognia czyli gotowania.”

— „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje” Teofila Ciesielskiego wydana we Lwowie w 1892 r. przedstawia podział miodów pitnych ze względu na sposób przygotowania brzezki miodowej do fermentacji:

„Droga, jaką możemy z miodu wyrabiać napoje, jest dwojaka, a mianowicie:

- a) przy współdziałaniu ognia, czyli przez warzenie lub gotowanie;
- b) w drodze zimnej”.

— „Mała encyklopedia rolnicza” wydana przez Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warszawa, 1964, na stronie 410 opisuje podział miodów:

„Zależnie od sposobu przygotowania brzezki miodowej rozróżnia się miody niesycone, otrzymane z brzezki niegotowanej, oraz sycone (warzone), otrzymane z brzezki syconej (gotowanej, warzonej).”.

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL