

**Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2020/C 214/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup> no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

**Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N.º UE: TSG-PL-0034-AM02 — 11.1.2019

**1. Agrupamento requerente e interesse legítimo**

Nome do agrupamento: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Tel. + 48 222434176

Correio eletrónico: office@zpprw.pl

A Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa é a principal organização que representa o setor vitícola na Polónia, reunindo produtores de produtos fermentados, incluindo vários tipos de hidromel. Trata-se de uma entidade independente, criada pelos membros do Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo — Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, que requereu o registo da denominação enquanto Especialidade Tradicional Garantida (ETG).

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Polónia

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração/ões**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Método de obtenção
- Outras: descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto

**4. Tipo(s) de alteração**

- Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

**5. Alterações**

No ponto 3.2, a frase:

«A denominação “półtorak” deriva do número “1,5” (“półtora” em polaco) e está diretamente relacionada com a composição e o método de produção históricos de “półtorak staropolski tradycyjny”: a proporção de mel e de água no mosto é de uma parte de mel para 0,5 de água.»

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

passa a ter a seguinte redação:

«O termo “półtorak” deriva do número “1,5” (“półtora” em polaco) e está diretamente relacionado com a composição e o método de produção históricos de “półtorak”: a proporção de mel e de água no hidromel é de uma parte de mel para 0,5 de água.»

Deste modo, é reposta a informação de que o termo «półtorak» está relacionado com a proporção de água e de mel no hidromel. Foi introduzida uma menção, segundo a qual a base corresponde à proporção de água e de mel no hidromel, a saber, o produto final. A presente alteração é de natureza formal e não tem incidência nas especificidades do produto. Decorre do facto de que, em conformidade com a legislação nacional em vigor desde 1948, «apenas o hidromel obtido a partir de uma parte de mel natural e meia parte de água pode ser denominado “półtorak”». O mel é adicionado durante o processo de produção, e não apenas na fase de preparação do mosto. Por conseguinte, importa ter em conta a proporção de mel e de água, ou de sumo, no hidromel final.

#### *Descrição do produto*

A frase:

«O sabor do “półtorak staropolski tradycyjny” pode ser enriquecido pelo gosto das especiarias usadas.»

passa a ter a seguinte redação:

«O sabor do “półtorak staropolski tradycyjny” pode ser enriquecido pelo gosto das especiarias, do lúpulo e dos sumos de fruta usados.»

A presente alteração é de natureza formal. O caderno de especificações original previa a possibilidade de adicionar sumo de fruta na produção de «półtorak staropolski tradycyjny». Neste sentido, importa tomar em consideração a influência dos sumos no sabor do produto. Propõe-se, assim, o alargamento da rubrica «Matérias-primas» a fim de incluir o lúpulo, de modo que a influência do lúpulo no sabor do «półtorak staropolski tradycyjny» seja igualmente tida em conta.

É aditada a seguinte frase:

«Consoante o método utilizado na preparação do mosto, é possível distinguir dois tipos de “półtorak staropolski tradycyjny”: esterilizado e não esterilizado.»

O «półtorak staropolski tradycyjny» existe em duas formas: esterilizado e não esterilizado. Originalmente, o caderno de especificações só abrangia a forma esterilizada. A alteração proposta tem como objetivo incluir também, no caderno de especificações, a forma não esterilizada. Além disso, justifica-se pelas informações reveladas em obras históricas. Algumas fontes literárias do século XIX (entre outras, «Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów» (Melhores métodos de esterilização dos diferentes tipos de mel, de Józef Ambroźewicz, 1891) e «Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje» (Miodosytnictwo, ou a arte de transformar mel e frutas em bebidas, de Teofil Ciesielski, 1892) demonstram que as bebidas à base de mel eram elaboradas de acordo com dois métodos: através da aplicação de um processo de cozedura ou sem recurso a um tratamento térmico. Além do mais, a obra «Mała encyklopedia rolnicza» (Pequena enciclopédia agrícola), de 1964, também estabelece uma distinção entre hidromel esterilizado e hidromel não esterilizado.

Se é verdade que a produção de hidromel não esterilizado é uma tradição multissecular, não deixa por isso de ser um processo difícil do ponto de vista tecnológico, dado que a preparação do mosto não recorre ao tratamento térmico. O elevado risco de contaminação do mosto, em especial durante a sua fermentação e a estabilização, levaria ao abandono deste método. No entanto, o mesmo ganhou novo alento nestes últimos anos, motivo pelo qual deve ser abrangido no caderno de especificações do produto como equivalente à produção de hidromel esterilizado.

O método de produção dos dois tipos de hidromel (esterilizados e não esterilizados) difere somente no método de preparação do mosto. No caso do hidromel não esterilizado, a preparação é levada a cabo sem recurso a altas temperaturas, ao passo que o mosto destinado à produção de hidromel esterilizado é aquecido. As seguintes fases do processo tecnológico são idênticas para os dois tipos de produtos.

#### *Método de produção*

Na rubrica «Matérias-primas», o travessão:

«Ervas aromáticas e especiarias: cravinho, canela, noz-moscada ou gengibre»

passa a ter a seguinte redação:

«Ervas aromáticas e especiarias ou lúpulo.»

A alteração proposta visa alargar a gama de especiarias usadas (em relação às quatro especiarias mencionadas para efeitos da denominação no caderno de especificações original) e autorizar a adição de lúpulo. Justifica-se do ponto de vista histórico, uma vez que o lúpulo e um grande número de especiarias já eram referidos no século XIX em publicações especializadas. A legislação nacional de 1948 permitia adições correspondentes à proposta de alteração.

O travessão:

«Álcool etílico de origem agrícola (facultativo)»

passa a ter a seguinte redação:

«Álcool etílico de origem agrícola ou destilado de mel (facultativo).»

Além da adição de álcool etílico de origem agrícola, também são autorizados destilados de mel, um produto de alta qualidade que valoriza o sabor do hidromel.

É aditado o seguinte travessão: «Ácido tartárico ou ácido cítrico.»

A referência à utilização de ácido tartárico ou de ácido cítrico justifica-se por razões de ordem tecnológica. Esse tratamento está historicamente atestado — a legislação nacional de 1948 já o autorizava.

Na rubrica «Método de produção», fase 1, a frase:

«Esterilização (ebulição) do mosto até atingir uma temperatura entre 95 e 105 °C»

passa a ter a seguinte redação:

«Preparação do mosto de mel:

Por sua vez, o hidromel esterilizado é produzido através de esterilização (ebulição) do mosto de mel até atingir uma temperatura entre 95 e 105 °C.

No caso do hidromel não esterilizado, o mel é dissolvido em água morna, a uma temperatura entre 20 e 30 °C.»

Essa alteração procura integrar as informações relativas aos dois métodos de elaboração do mosto de mel para efeitos da produção do hidromel, a partir dos quais se obtém hidromel esterilizado ou hidromel não esterilizado.

Na rubrica «Método de produção», fase 1, a frase:

«Como a concentração de açúcar é demasiado elevada para permitir a ação da levedura no processo de fermentação, prepara-se um mosto com as seguintes proporções: uma parte de mel para duas partes de água, podendo acrescentar-se ervas aromáticas e especiarias.»

passa a ter a seguinte redação:

«Como a concentração de açúcar é demasiado elevada para permitir a ação da levedura no processo de fermentação, prepara-se um mosto com as seguintes proporções: uma parte de mel para duas partes de água, podendo acrescentar-se ervas aromáticas e especiarias ou lúpulo.»

Assim, passa a estar prevista a possibilidade de adicionar lúpulo além das ervas aromáticas e especiarias. Essa alteração decorre do aditamento à lista das matérias-primas autorizadas.

A frase:

«Observância estrita das proporções de água e mel e obtenção do extrato pretendido numa caldeira de mosto equipada com revestimento de vapor.»

passa a ter a seguinte redação:

«No caso do hidromel esterilizado, observância estrita das proporções de água e mel e obtenção do extrato pretendido numa caldeira de mosto equipada com revestimento de vapor.»

É aditada a menção de que este aspeto se refere ao hidromel esterilizado. A obrigação de utilizar caldeiras de mosto equipadas com revestimento de vapor não se aplica ao hidromel não esterilizado; aquando da preparação a frio do mosto, os açúcares não são caramelizados.

Na rubrica «Método de produção», fase 2, a frase:

«Arrefecimento do mosto até atingir 20-22 °C, temperatura ideal para a propagação da levedura.»

passa a ter a seguinte redação:

«Arrefecimento do mosto até atingir 20-22 °C, temperatura ideal para a propagação da levedura, no caso do hidromel esterilizado.»

O objetivo dessa alteração é indicar que, no caso da produção de hidromel esterilizado, se procede ao arrefecimento do mosto. O mosto do hidromel não esterilizado não requer esse tratamento pelo facto de ser preparado a baixa temperatura.

Na rubrica «Método de produção», fase 5, a frase:

«Trasfega [*odciąg*] do mosto fermentado que deixa o tanque de fermentação.»

passa a ter a seguinte redação:

«Trasfega [*obciąg*] do mosto fermentado que deixa o tanque de fermentação.»

O termo polaco «*odciąg*» é substituído pelo termo correto que designa o tratamento, a saber, «*obciąg*» (trasfega), a fim de corrigir um erro de datilografia.

A rubrica «Método de produção», fase 7, é complementada em conformidade com a alteração, passando a incluir na lista das matérias-primas autorizadas o lúpulo, o ácido tartárico ou o destilado de mel.

O travessão

«ervas aromáticas e especiarias»

passa a ter a seguinte redação:

«ervas aromáticas e especiarias ou de lúpulo»

É aditado o seguinte travessão:

«ácido tartárico ou ácido cítrico.»

O travessão:

«álcool etílico de origem agrícola»

passa a ter a seguinte redação:

«álcool etílico de origem agrícola e/ou destilado de mel. A quantidade de álcool adicionada é calculada com base na quantidade equivalente de mel.»

A informação relativa ao cálculo da quantidade de álcool adicionado com base na quantidade equivalente de mel decorre da atual legislação nacional. Parece justificar-se a adição desta menção, tendo em conta o facto de o referido cálculo constar da regulamentação comercial da Polónia e de os produtos designados por especialidades tradicionais poderem ser produzidos fora do país por requerentes.

#### *Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto*

Na rubrica «Especificidade do produto», a frase:

«O carácter específico do “półtorak” deve-se principalmente à utilização e à observância estrita das proporções corretas de mel e água no mosto de mel, uma parte de mel para 0,5 de água.»

passa a ter a seguinte redação:

«O carácter específico do “półtorak staropolski tradycyjny” deve-se principalmente à utilização e à observância estrita das proporções corretas de mel e água no hidromel, uma parte de mel para 0,5 de água.»

Por conseguinte, foi inserida uma menção segundo a qual o elemento fundamental é a proporção de mel e de água no hidromel, e não no mosto de hidromel, o que reflete as alterações introduzidas no ponto 3.2.

A descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional foi complementada por citações que atestam o carácter tradicional dos dois métodos de preparação do mosto de mel aplicáveis na produção de hidromel esterilizado e de hidromel não esterilizado.

Além disso, é introduzida uma correção relativa à denominação no caderno de especificações. O termo «półtorak» foi substituído pela denominação atual, a saber, «półtorak staropolski tradycyjny», nos pontos onde ocorre.

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

## «PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N.º UE: TSG-PL-0034-AM02 — 11.1.2019

## Polónia

## 1. Denominação(ões)

«Półtorak staropolski tradycyjny»

## 2. Tipo de produto

Classe 1.8. Outros produtos enumerados no anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

## 3. Justificação do registo

## 3.1. Indicar se o produto:

- é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;
- é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

Os vários tipos de hidromel são produzidos há mais de mil anos no território da Polónia, conforme atestado por várias fontes históricas. As primeiras referências na literatura remontam ao século X, podendo ser encontradas informações relativas a estas bebidas alcoólicas e aos seus diferentes tipos em obras publicadas nos séculos XVII e XVIII. A técnica de produção utilizada desde há séculos sofreu apenas ligeiras alterações. O «półtorak staropolski tradycyjny» é um dos quatro tipos de hidromel existentes. É produzido de acordo com receitas tradicionais, respeitando proporções de mel e de água rigorosamente definidas.

## 3.2. Indicar se a denominação:

- é tradicionalmente utilizada para designar o produto específico;
- indica o carácter tradicional do produto ou as suas especificidades.

O termo «półtorak staropolski tradycyjny» deriva do número «1,5» («półtora» em polaco) e está diretamente relacionado com a composição e o método de produção tradicionais de «półtorak»: a proporção de água e de mel no hidromel é de uma parte de mel para 0,5 de água. Assim, reflete as características específicas do produto. Dado que «półtorak» é um termo usado exclusivamente para designar um tipo específico de hidromel, também se deve considerar que a própria denominação é específica em si.

## 4. Descrição

## 4.1. Descrição do produto identificado com a denominação inscrita no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas, que demonstram o seu carácter específico (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento aplicável)

O «półtorak staropolski tradycyjny» é um hidromel, uma bebida clara obtida por fermentação do mosto de mel, que se distingue pelo aroma e o sabor a mel característicos da matéria-prima utilizada.

O sabor do «półtorak staropolski tradycyjny» pode ser enriquecido pelo gosto das especiarias, do lúpulo e dos sumos de fruta usados. A sua cor pode variar entre o dourado-claro e o âmbar-escuro, em função do tipo de mel utilizado na produção.

Consoante o método utilizado na preparação do mosto, é possível distinguir dois tipos de «półtorak staropolski tradycyjny»: esterilizado e não esterilizado.

Indicadores físico-químicos característicos do hidromel «półtorak staropolski tradycyjny»:

- teor alcoólico volumétrico entre 15 e 18 %,
- açúcares redutores após inversão: > 300 g/l,
- acidez total, expressa em gramas de ácido málico, compreendida entre 3,5 e 8 g/l,
- acidez volátil, expressa em gramas de ácido acético igual ou inferior a 1,4 g/l,

- quantidade total de açúcar que, depois de adicionado ao teor alcoólico volumétrico, expresso em %, multiplicado por 18, corresponde a um valor igual ou superior a 600,
- extrato não redutor igual ou superior a:
  - 30 g/l,
  - 35 g/l, no caso de hidromel de fruta,
- - quantidade de cinza igual ou superior a 1,3 g/l, no caso de hidromel de fruta.

É proibida a utilização de conservantes, estabilizadores, corantes ou aromas artificiais na produção de «póltorak staropolski tradycyjny».

4.2. *Descrição do método de produção obrigatório do produto com a denominação inscrita no ponto 1 que os produtores devem respeitar, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de elaboração do produto (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento aplicável)*

Matérias-primas:

- Mel natural de abelhas com os seguintes parâmetros:
  - teor de água não superior a 20 % (m/m),
  - conteúdo de açúcares redutores não inferior a 70 % (m/m),
  - conteúdo de sacarose e melezitose não superior a 5 % (m/m),
  - acidez total em ml de solução de NaOH: 1 mol/l por 100 g de mel da ordem de 1 a 5 ml,
  - conteúdo de 5-hidroximetilfurfural (HMF), em mg/100 g de mel, não superior a 4,0;
- Levedura especial de hidromel de alta diluição — adequada para a diluição de uma grande proporção de açúcar em álcool;
- Ervas aromáticas e especiarias ou lúpulo.
- Sumos de fruta naturais ou frutas frescas.
- Álcool etílico de origem agrícola ou destilado de mel (facultativo).
- Ácido tartárico ou ácido cítrico.

Método de obtenção:

Fase 1

Preparação do mosto de mel:

O hidromel esterilizado é produzido através de esterilização (ebulição) do mosto de mel até atingir uma temperatura entre 95 e 105 °C.

No caso do hidromel não esterilizado, o mel é dissolvido em água morna, a uma temperatura entre 20 e 30 °C.

Para preparar o «póltorak staropolski tradycyjny», as proporções adequadas de mel e de água correspondem a uma parte de mel para 0,5 de água (ou água com sumo de fruta) no produto final. Como a concentração de açúcar é demasiado elevada para permitir a ação da levedura no processo de fermentação, prepara-se um mosto com as seguintes proporções: uma parte de mel para duas partes de água, podendo acrescentar-se ervas aromáticas e especiarias ou lúpulo. Para produzir hidromel de fruta, substitui-se pelo menos 30 % da água por sumo de fruta. Para manter as proporções adequadas de mel e de água características do «póltorak staropolski tradycyjny», adiciona-se o mel restante na fase final da fermentação ou durante o envelhecimento.

No caso dos hidroméis esterilizados, observância estrita das proporções de água e mel e obtenção do extrato pretendido numa caldeira de mosto equipada com camisa de vapor. Este método de preparação impede a caramelização dos açúcares.

Fase 2

Arrefecimento do mosto até atingir 20-22 °C, temperatura ideal para a propagação da levedura, no caso dos hidroméis esterilizados. O mosto deve arrefecer no dia da produção. O tempo de arrefecimento depende da eficiência do refrigerador. O processo de arrefecimento garante a segurança microbiológica do mosto.

## Fase 3

Preparação da mistura de mosto-fermento — Inoculação do mosto de mel numa solução de levedura num tanque de fermentação.

## Fase 4

- A. Fermentação intensa: entre seis e dez dias. Mantendo a temperatura ao nível máximo de 28 °C, assegura-se o desenvolvimento correto do processo de fermentação.
- B. Fermentação lenta: entre três e seis semanas. O período de fermentação lenta permite obter as características físico-químicas adequadas.

Nesta fase, é possível adicionar a restante quantidade de mel a fim de obter a proporção requerida para o «półtorak staropolski tradycyjny».

## Fase 5

Trasfega do mosto fermentado que deixa o tanque de fermentação.

Após obtenção de um teor de alcoólico volumétrico de pelo menos 12 %, deve proceder-se à trasfega que antecede o envelhecimento. Ficam assim garantidas as características físico-químicas e organoléticas adequadas. Deixar o mosto fermentado nas borras para além do período de fermentação lenta afeta negativamente as características organoléticas, devido à autólise da levedura.

## Fase 6

Envelhecimento (maturação) e extração com sifão (decantação): este processo repete-se sempre que for necessário para impedir que se produzam processos indesejáveis nas borras (autólise da levedura). Durante o envelhecimento, é possível realizar operações de pasteurização e filtragem. Nesta fase, é possível adicionar a restante quantidade de mel a fim de obter a proporção requerida para o «półtorak staropolski tradycyjny», no caso de não ter sido adicionado na fase final da fermentação. Esta fase é essencial para garantir que o produto tem as características organoléticas perfeitas.

O período de envelhecimento mínimo do «półtorak staropolski tradycyjny» é de três anos.

## Fase 7

Ajuste do sabor (composição): esta fase refere-se à preparação de um produto final com as características físico-químicas e organoléticas próprias do «półtorak staropolski tradycyjny». A fim de assegurar a obtenção dos indicadores requeridos, é possível corrigir as propriedades organoléticas e físico-químicas do produto através de:

- adição de mel para adoçar o hidromel,
- adição de ervas aromáticas e especiarias ou de lúpulo,
- adição de álcool etílico de origem agrícola e/ou destilado de mel. A quantidade de álcool adicionada é calculada com base na quantidade equivalente de mel,
- ácido tartárico ou ácido cítrico.

O objetivo desta fase é obter um produto que tenha o bouquet característico do «półtorak staropolski tradycyjny».

## Fase 8

Vazamento para recipientes unitários a uma temperatura entre 18 e 25 °C. Recomenda-se a apresentação do «półtorak staropolski tradycyjny» em embalagens tradicionais, tais como: garrações, recipientes de cerâmica ou barris de carvalho.

#### 4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento aplicável)

Especificidade do produto:

O caráter específico do «półtorak staropolski tradycyjny» resulta do seguinte:

- preparação do mosto (composição e proporção das matérias-primas),
- envelhecimento e maturação,
- características físico-químicas e organoléticas.

Preparação do mosto (composição):

O caráter específico do «półtorak staropolski tradycyjny» deve-se principalmente à utilização e à observância estrita das proporções estabelecidas de água e mel no hidromel, uma parte de mel e 0,5 de água. Esta proporção é o fator determinante em todas as fases posteriores da produção do «półtorak staropolski tradycyjny» e o que lhe confere as suas características únicas.

Envelhecimento e maturação:

De acordo com a receita tradicional polaca, o caráter do produto depende do seu envelhecimento e maturação durante um determinado período de tempo. No caso do «półtorak staropolski tradycyjny», este período é de, pelo menos, três anos.

Características físico-químicas e organolépticas:

A observância de todas as fases de produção que constam do caderno de especificações garante a obtenção de um produto de sabor e aroma incomparáveis. O sabor e o aroma únicos do «półtorak staropolski tradycyjny» são o resultado de um teor apropriado de açúcar e álcool:

- açúcares redutores após inversão: > 300 g/l,
- quantidade total de açúcar que, depois de adicionado ao teor alcoólico volumétrico, expresso em %, multiplicado por 18, corresponde a um valor igual ou superior a 600,
- teor alcoólico volumétrico entre 15 e 18 %,

Devido às proporções estritamente definidas dos ingredientes usados na sua produção, o «półtorak staropolski tradycyjny» possui uma consistência tipicamente viscosa e líquida que o distingue de outros tipos de hidromel.

Método de produção tradicional:

A produção de hidromel na Polónia é uma tradição milenar e caracteriza-se pela sua grande diversidade. O desenvolvimento e a melhoria do método de produção ao longo dos séculos deram origem a vários tipos de hidromel. A origem da produção de hidromel remonta aos primórdios da formação do Estado polaco. Em 966, o diplomata, comerciante e viajante espanhol, Ibrahim ibn Yaqub, escreveu o seguinte: «Além da alimentação, da carne e das terras de lavoura, o país de Mieszko I é abundante em hidromel, nome por que são conhecidos os vinhos e as bebidas alcoólicas eslavas» (Mieszko I foi o primeiro rei da Polónia). Nas crónicas de Gallus Anonymus, que narram a história polaca no período de viragem do século XI para o século XII, também surgem várias referências à produção de hidromel.

O poema épico nacional polaco «Pan Tadeusz» de Adam Mickiewicz, inspirado na história da nobreza dos anos 1811 e 1812, contém um manancial de informações acerca da produção, dos hábitos de consumo e dos diferentes tipos de hidromel. O hidromel também é referido nos poemas de Tomasz Zan (1796-1855) e na trilogia de Henryk Sienkiewicz, que descreve eventos ocorridos na Polónia no século XVII (*Ogniem i mieczem*, publicado em 1884, *Potop*, publicado em 1886 e *Pan Wołodyjowski*, publicado em 1887 e 1888).

Os documentos que descrevem as tradições culinárias polacas dos séculos XVII e XVIII contêm não só referências ao hidromel em geral, mas também aos vários tipos de hidromel. Em função do método de produção utilizado, receberam o nome de «półtorak», «dwójniak», «trójniak» ou «czwórniak». Cada uma destas denominações corresponde a um tipo de hidromel diferente, produzido a partir de diferentes proporções de mel e água (ou sumo), bem como aos diferentes períodos de envelhecimento. A técnica de produção do «półtorak staropolski tradycyjny» é seguida há séculos, apenas com alterações mínimas.

Composição tradicional:

A divisão tradicional do hidromel em «półtorak», «dwójniak», «trójniak» e «czwórniak» existe na Polónia há séculos e continua presente no espírito dos consumidores. Após a Segunda Guerra Mundial, foram adotadas várias medidas para regulamentar a divisão tradicional do hidromel em quatro categorias. Esta divisão foi finalmente consagrada na legislação polaca em 1948, mediante a Lei relativa à produção de vinhos, mostos, hidromel e ao comércio desses produtos (Jornal Oficial da República da Polónia, de 18 de novembro de 1948). Esta lei contém disposições sobre a produção de hidromel, que especificam as proporções de mel e água e os requisitos tecnológicos. A proporção de água e de mel para preparar o «półtorak staropolski tradycyjny» é referida da seguinte maneira: «Apenas o hidromel obtido a partir de uma parte de mel natural e de 0,5 de água pode ser denominado “półtorak”».

Dois métodos de preparação do mosto:

O mosto destinado à produção de hidromel tradicional pode ser preparado de duas formas: por ebulição (esterilização) ou omitindo a fase da esterilização. Os dois métodos de produção são distinguidos em muitas obras, por exemplo:

— «Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów» (Os melhores métodos de esterilização dos diferentes tipos de mel), da autoria do padre Józef Ambrożewicz, publicado em Varsóvia em 1891. Esta obra apresenta as duas formas de produzir o hidromel.

«Existem duas formas de produzir hidromel a partir do mel:

- 1) *por ação do fogo, ou seja, por ebulição ou cozedura,*
- 2) *sem a ação do fogo, ou seja, sem cozedura.»*

— «Miodosytnictwo — czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje» (Miodosytnictwo, ou a arte de transformar o mel e a fruta em bebidas), uma obra da autoria de Teofil Ciesielski, publicada em Lwów em 1892, que apresenta a divisão dos hidroméis de acordo com o modo de preparação do mosto a fermentar posteriormente:

«Há duas formas de produzir bebidas à base de mel, a saber:

- a) *por ação do fogo, ou seja, por ebulição ou cozedura,*
- b) *a frio.»*

— «Mała encyklopedia rolnicza» (Pequena enciclopédia agrícola), publicada pelas edições Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne em Varsóvia, em 1964. Esta obra descreve, na página 410, a forma como são divididos os vários tipos de mel:

«Em função do modo de preparação do mosto de mel, distinguem-se méis não esterilizados, obtidos a partir do mosto não cozido, e os méis esterilizados (por ebulição), obtidos a partir do mosto esterilizado (por cozedura, ebulição).»

---