

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**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 216/15)

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**

«TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N.º UE: TSG-PL-0033-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

Telefone: + 48 222434176

Correio eletrónico: office@zpprw.pl

A Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa é a principal organização representativa do setor vitícola na Polónia, reunindo produtores de produtos fermentados, incluindo hidroméis. 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

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

#### 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 “trójniak” deriva do número “3” (“trzy” em polaco) e está diretamente relacionada com a composição e o método de produção históricos do “trójniak”, a proporção de água e de mel do mosto de mel é de uma parte de mel para duas de água.»

passa a ter a seguinte redação:

«O termo “trójniak” deriva do número “3” (“trzy” em polaco) e está diretamente relacionado com a composição e o método de produção históricos do “trójniak staropolski tradycyjny”, sendo a proporção de água e de mel do hidromel de uma parte de mel para duas de água.»

Precisa-se, assim, a informação de que o termo «trójniak» está relacionado com a proporção de água e de mel no mosto de mel, inserindo-se uma menção de que a base é a proporção de água e de mel do hidromel. Esta alteração é de natureza formal e não tem influência nas especificidades do produto. Decorre do facto de que, em conformidade com a legislação nacional em vigor desde 1948, «só pode receber a denominação de “trójniak” o hidromel preparado a partir de uma parte de mel natural e duas partes de água». O mel de abelhas 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 “trójniak staropolski tradycyjny” pode ser enriquecido pelo gosto das especiarias utilizadas.»

passa a ter a seguinte redação:

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

Esta alteração é de natureza formal. O caderno de especificações original previa a possibilidade de adicionar sumo de fruta na produção de «trójniak staropolski tradycyjny». Por conseguinte, há que tomar em consideração a influência dos sumos no sabor do produto. Propõe-se, assim, o alargamento da rubrica «Matérias-primas» de modo que inclua o lúpulo, para que a sua influência no sabor do «trójniak staropolski tradycyjny» seja igualmente tida em conta.

É aditada a seguinte frase:

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

O «trójniak staropolski tradycyjny» existe sob duas formas: esterilizado e não esterilizado. Originalmente, o caderno de especificações só abrangia a forma esterilizada. A alteração proposta tem o objetivo de incluir igualmente a forma não esterilizada no caderno de especificações e é justificada 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 Ambrożewicz, 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 hidromel eram elaboradas segundo dois métodos: através da aplicação de um processo de cozedura ou sem recurso a qualquer tratamento térmico. Além disso, a obra «Mała encyklopedia rolnicza», de 1964, estabelece também uma distinção entre hidroméis esterilizados e hidroméis não esterilizados.

Não obstante a produção de hidromel não esterilizado ser uma tradição multissecular, constitui um processo difícil do ponto de vista tecnológico, devido ao facto de a preparação do mosto não recorrer ao tratamento térmico. O elevado risco de contaminação do mosto, em especial durante a sua fermentação e estabilização, terá levado ao abandono deste método. No entanto, o mesmo ganhou novo alento nos 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 difere apenas 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 fases seguintes do processo tecnológico são idênticas para os dois tipos de produtos.

*Método de obtenção*

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

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 comprovado: a legislação nacional já o autorizava em 1948.

Na rubrica «Método de obtenção», fase 1, no corpo do texto, o período:

«Esterilização (ebulição) do mosto de mel até atingir uma temperatura compreendida entre 95 e 105 °C. O mosto consiste em uma parte de mel e duas partes de água (ou água e sumo de fruta), podendo acrescentar-se-lhe ervas aromáticas ou especiarias»

passa a ter a seguinte redação:

«Preparação do mosto de mel:

No caso dos hidroméis não esterilizados, o mel é dissolvido em água morna, a uma temperatura de 20 a 30 °C.

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

A proporção de mel e de água a respeitar para o «trójniak» é a seguinte: uma parte de mel para duas partes de água (ou água com sumos de fruta), podendo acrescentar-se-lhes ervas aromáticas e especiarias ou lúpulo.»

A alteração proposta tem em conta as diferenças na preparação do mosto de mel consoante se destine à produção de hidromel esterilizado ou não esterilizado, sendo o mosto de mel preparado no segundo caso através da dissolução do mel em água morna.

Suprimiu-se a referência às proporções de mel e água no mosto de mel, o que corresponde às alterações introduzidas no ponto 3.2.

Além disso, a possibilidade de adicionar lúpulo, além das ervas aromáticas e especiarias, passa a estar prevista (na última frase). Esta alteração decorre do aditamento à lista das matérias-primas autorizadas.

O período:

«Observância estrita das proporções de água e mel e obtenção do extrato necessário numa caldeira coberta com uma camisa de vapor. Este método de preparação impede a caramelização dos açúcares.»

passa a ter a seguinte redação:

«No caso dos hidroméis esterilizados, observância estrita das proporções de água e mel e obtenção do extrato necessário numa caldeira coberta com uma camisa de vapor. Este método de preparação impede a caramelização dos açúcares.»

É aditada a menção de que este aspeto se refere ao hidromel esterilizado. A obrigação de utilizar caldeiras de mosto cobertas com uma camisa de vapor não se aplica aos hidroméis não esterilizados — quando o mosto é preparado a frio, os açúcares não são caramelizados.

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

«Arrefecimento do mosto a 20-22 °C, a temperatura ideal para a levedura se propagar.»

passa a ter a seguinte redação:

«Arrefecimento do mosto a 20-22 °C, a temperatura ideal para a levedura se propagar, no caso do hidromel esterilizado.»

O objetivo desta alteração é indicar que, no caso da produção de hidromel esterilizado, se procede ao arrefecimento do mosto. O mosto do hidromel não esterilizado não necessita desse tratamento devido à baixa temperatura a que a sua preparação tem lugar.

Na rubrica «Método de obtenção», 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 vocábulo polaco «*odciąg*» é substituído pelo vocábulo correto para designar o tratamento, ou seja, «*obciąg*» (*trasfega*), a fim de corrigir uma gralha datilográfica. 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 e o ácido tartárico ou cítrico.

O travessão:

«extratos de ervas aromáticas e especiarias»

passa a ter a seguinte redação:

«extratos de ervas aromáticas e especiarias ou de lúpulo»

É aditado o seguinte travessão:

«ácido tartárico ou ácido cítrico.»

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

Na rubrica «Especificidade do produto», a frase:

«O carácter específico do “*trójniak staropolski tradycyjny*” deve-se principalmente à utilização e à observância estrita das proporções estabelecidas de água e mel, uma parte de mel e duas partes de água, para preparar o mosto.»

passa a ter a seguinte redação:

«O carácter específico do “*trójniak staropolski tradycyjny*” deve-se principalmente à utilização e à observância estrita das proporções estabelecidas de água e mel, uma parte de mel e duas partes de água, para preparar o hidromel.»

Insere-se, assim, uma menção ao facto de o elemento fundamental ser 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.

Na rubrica «Especificidade do produto», no ponto «Características físico-químicas e organolépticas» O travessão:

«— açúcares redutores após inversão > 65-120 g/l,»

passa a ter a seguinte redação:

«— açúcares redutores após inversão entre 65 e 120 g/l,»

Introduz-se, assim, uma correção formal necessária. Com esta alteração (supressão de uma palavra desnecessária na língua polaca), os valores correspondem atualmente aos parâmetros físico-químicos característicos do «*trójniak staropolski tradycyjny*» indicados no caderno de especificações.

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 hidroméis esterilizados e de hidroméis não esterilizados.

É igualmente introduzida uma correção da denominação no corpo do texto. O termo «*trójniak*» foi substituído pela denominação atual, ou seja, «*trójniak staropolski tradycyjny*», em todas as ocorrências.

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

## «TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY»

N.º UE: TSG-PL-0033-AM02 — 11.1.2019

«Polónia»

## 1. Denominação(ões)

«Trójniak staropolski tradycyjny»

## 2. Tipo de produto

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

## 3. Motivos para o 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, como é 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 apenas sofreu ligeiras alterações. O «trójniak staropolski tradycyjny» é um dos quatro tipos de hidromel existentes. Produzido de acordo com receitas tradicionais, respeita 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 «trójniak» deriva do número «3» («trzy» em polaco) e está diretamente relacionado com a composição e o método de produção históricos do «trójniak staropolski tradycyjny», sendo a proporção de água e de mel do hidromel de uma parte de mel para duas de água. Reflete, assim, as características específicas do produto. Dado que o termo «trójniak staropolski tradycyjny» é exclusivamente utilizado para designar um tipo específico de hidromel, a própria denominação deve ser também reconhecida como específica.

## 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)

O «trójniak 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 «trójniak staropolski tradycyjny» pode ser enriquecido pelo gosto das especiarias, do lúpulo e dos sumos de fruta utilizados. A sua cor pode variar entre o dourado claro e o âmbar escuro, consoante a variedade de mel utilizada na produção.

Em função do método utilizado na preparação do mosto, é possível distinguir dois tipos de «trójniak staropolski tradycyjny»: o «dwójniak staropolski tradycyjny» esterilizado e o «dwójniak staropolski tradycyjny» não esterilizado.

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

— teor alcoólico volumétrico entre 12 e 15 %,

— açúcares redutores após inversão entre 65 e 120 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 323,
- extrato não redutor igual ou superior a:
  - 20 g/l,
  - 25 g/l, no caso do hidromel de fruta,
- quantidade de cinza igual ou superior a 1,3 g/l, no caso do hidromel de fruta.

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

4.2. *Descrição do método de obtenção obrigatório do produto com a denominação inscrita no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento)*

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 1-5 ml,
  - conteúdo de 5-hidroximetilfurfural (HMF), em mg/100 g de mel não superior a 4,0.
- Leveduras de hidromel de alta diluição - adequadas para a diluição de grandes quantidades de extratos no mosto.
- Ervas aromáticas e especiarias ou lúpulo.
- Sumos de fruta naturais ou frutos frescos.
- Ácido tartárico ou ácido cítrico.

Método de obtenção:

Fase 1

Preparação do mosto de mel:

No caso dos hidroméis não esterilizados, o mel é dissolvido em água morna, a uma temperatura de 20 a 30 °C.

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

A proporção de mel e de água a respeitar para o «trójniak» é a seguinte: uma parte de mel para duas partes de água (ou água e sumo de fruta), podendo acrescentar-se-lhes especiarias ou lúpulo. Para produzir hidromel de frutas, substitui-se, pelo menos, 30 % do volume de água por sumo de fruta.

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

Fase 2

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

Fase 3

Adição de uma solução de levedura ao mosto num tanque de fermentação.

Fase 4

A. Fermentação intensa: 6 a 10 dias. Mantendo a temperatura ao nível máximo de 28 °C, garante-se o desenvolvimento correto do processo de fermentação.

B. Fermentação lenta: entre 3 e 6 semanas. A fermentação lenta permite obter as características físico-químicas adequadas.

#### Fase 5

Trasfega do mosto fermentado que deixa o tanque de fermentação.

Após a obtenção de um teor alcoólico volumétrico de, pelo menos, 12 %, deve proceder-se à trasfega que antecede o envelhecimento. Ficam assim garantidas as características físico-químicas e organoléticas pretendidas. Deixar o mosto nas borras 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. Esta fase é essencial para garantir que o produto tem as características organoléticas perfeitas.

O período de envelhecimento mínimo do «trójniak staropolski tradycyjny» é de um ano.

#### 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 «trójniak staropolski tradycyjny». A fim de garantir a obtenção dos indicadores requeridos, é possível corrigir as propriedades organoléticas e físico-químicas do produto mediante a adição de:

- mel para adoçar o hidromel,
- extratos de ervas aromáticas e especiarias ou lúpulo,
- ácido tartárico ou ácido cítrico.

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

#### Fase 8

Vazamento para recipientes unitários a uma temperatura de 55-60 °C. Recomenda-se a apresentação do «trójniak 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)

Especificidade do produto:

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

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

Preparação do mosto (composição e proporção das matérias-primas):

O caráter específico do «trójniak staropolski tradycyjny» deve-se principalmente à utilização e à observância estrita das proporções estabelecidas de água e mel, uma parte de mel e duas partes de água, para preparar o hidromel. Esta proporção é o fator determinante em todas as fases posteriores da produção do «trójniak staropolski tradycyjny» e o que lhe confere as suas características únicas.

Envelhecimento e maturação:

Segundo a receita tradicional polaca, o caráter do produto depende do seu envelhecimento e maturação durante um determinado período. No caso do «trójniak staropolski tradycyjny», esse período é de, pelo menos, um ano.

#### Características físico-químicas e organoléticas:

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 «trójniak staropolski tradycyjny» são o resultado de um teor apropriado de açúcar e álcool:

- açúcares redutores após inversão entre 65 e 120 g/l,
- quantidade total de açúcar que, depois de adicionado ao teor alcoólico volumétrico, expresso em %, multiplicado por 18, um valor igual ou superior a 323,
- teor alcoólico volumétrico entre 12 e 15 %.

Devido às proporções estritamente definidas dos ingredientes utilizados na sua produção, o «trójniak 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 sua produção remonta aos primórdios 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 «Pan Tadeusz» de Adam Mickiewicz, inspirado na história da nobreza polaca dos anos 1811 e 1812, contém um manancial de informações sobre a produção, os hábitos de consumo e os diferentes tipos de hidromel. Este é igualmente referido nos poemas de Tomasz Zan (1796-1855) e na trilogia de Henryk Sienkiewicz, que descreve os acontecimentos 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 contém 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 um destes nomes corresponde a um tipo de hidromel diferente, produzido a partir de diferentes proporções de mel e água ou sumo, e com um período de envelhecimento específico. A técnica de produção do «trójniak staropolski tradycyjny» é seguida há séculos, apenas com ligeiras alterações.

#### 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, hidroméis e ao comércio desses produtos (Jornal Oficial da República da Polónia de 18 de novembro de 1948). Esta lei contém disposições sobre a produção dos vários tipos de hidromel, que especificam as proporções de mel e de água e os requisitos tecnológicos. A proporção de água e mel para preparar o «trójniak staropolski tradycyjny» é referida da seguinte forma: «Só pode receber a denominação de “trójniak” o hidromel preparado a partir de uma parte de mel natural e duas partes de água.»

#### Dois métodos de preparação do mosto:

O mosto destinado à produção de hidroméis tradicionais pode ser preparado de dois modos: por ebulição (esterilização) ou sem passar pela fase de esterilização. Várias obras distinguem os dois métodos de produção, por exemplo:

- *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów* (Os melhores métodos de esterilização dos diferentes tipos de mel), da autoria do padre Józef Ambroźewicz, 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), obra da autoria de Teofil Ciesielski, publicada em Lwów no ano de 1892, que apresenta a divisão dos hidroméis segundo o modo de preparação do mosto de mel para fermentação:
- «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), obra publicada nas edições Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, em Varsóvia, em 1964. Na página 410, descreve-se o modo como se dividem os diversos tipos de mel:
- «Em função do modo de preparação do mosto de mel, distinguem-se os méis não esterilizados, obtidos a partir do mosto não cozido, e os méis esterilizados (cozidos), obtidos a partir do mosto esterilizado (cozido).»
-