

# Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

# C 214



Ediția în limba română

## Comunicări și informări

Anul 63

29 iunie 2020

### Cuprins

#### II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

|               |                                                                                                                  |   |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 214/01 | Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9700 – Dnata/Alpha LSG) <sup>(1)</sup> .....                    | 1 |
| 2020/C 214/02 | Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) <sup>(1)</sup> .....     | 2 |
| 2020/C 214/03 | Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa) <sup>(1)</sup> .....        | 3 |
| 2020/C 214/04 | Inițierea procedurii (Cazul M.9564 – LSEG/Refinitiv Business) <sup>(1)</sup> .....                               | 4 |
| 2020/C 214/05 | Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida) <sup>(1)</sup> ..... | 5 |
| 2020/C 214/06 | Retragerea notificării unei concentrări (Cazul M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects) <sup>(1)</sup> .....          | 6 |

#### IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

|               |                                                     |   |
|---------------|-----------------------------------------------------|---|
| 2020/C 214/07 | Rata de schimb a monedei euro — 26 iunie 2020 ..... | 7 |
|---------------|-----------------------------------------------------|---|

# RO

<sup>(1)</sup> Text cu relevanță pentru SEE.

ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2020/C 214/08 | Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare..... | 8  |
| 2020/C 214/09 | Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare..... | 16 |

## II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI  
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Nonopозиție la o concentrare notificată****(Cazul M.9700 – Dnata/Alpha LSG)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2020/C 214/01)

La 6 martie 2020, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32020M9700. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

**Nonopozitie la o concentrare notificată**  
**(Cazul M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2020/C 214/02)

La 23 ianuarie 2020, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32020M9633. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

**Nonopozitie la o concentrare notificată**  
**(Cazul M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2020/C 214/03)

La 16 iunie 2020, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32020M9782. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

**Inițierea procedurii**  
**(Cazul M.9564 – LSEG/Refinitiv Business)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2020/C 214/04)

La 22 iunie 2020, Comisia a decis să inițieze procedura în cazul menționat anterior după ce a constatat că există mari îndoieli cu privire la compatibilitatea cu piața comună a concentrării notificate în cauză. Inițierea procedurii marchează deschiderea celei de-a doua etape a investigației referitoare la concentrarea notificată și nu aduce atingere deciziei finale privind cazul. Decizia este luată în temeiul articolului 6 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>.

Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte observațiile cu privire la concentrarea propusă.

Pentru a se putea lua în considerare în totalitate în cadrul procedurii, observațiile trebuie să fie primite de către Comisie cel târziu în termen de 15 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+ 32 22964301), prin e-mail la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, cu numărul de referință M.9564 – LSEG/Refinitiv Business, la următoarea adresă:

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

---

<sup>(1)</sup> JO L 24, 29.1.2004, p. 1 (Regulamentul privind concentrările economice).

**Nonopозиție la o concentrare notificată**  
**(Cazul M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2020/C 214/05)

La 22 iunie 2020, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup>. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32020M9849. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

**Retragerea notificării unei concentrări**  
**(Cazul M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects)**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2020/C 214/06)

Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului

La data de 15 mai 2020, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului <sup>(1)</sup> (Regulamentul privind concentrările economice), o notificare <sup>(2)</sup> a unei concentrări propuse.

La data de 23 iunie 2020, partea care a efectuat notificarea a informat Comisia că și-a retras notificarea.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO C 177, 27.05.2020, p. 5.

## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE  
UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro <sup>(1)</sup>

26 iunie 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

| Moneda         |                    |         | Moneda         |                         |           |
|----------------|--------------------|---------|----------------|-------------------------|-----------|
| Rata de schimb |                    |         | Rata de schimb |                         |           |
| USD            | dolar american     | 1,1213  | CAD            | dolar canadian          | 1,5318    |
| JPY            | yen japonez        | 119,93  | HKD            | dolar Hong Kong         | 8,6904    |
| DKK            | coroana daneză     | 7,4523  | NZD            | dolar neozeelandez      | 1,7428    |
| GBP            | lira sterlină      | 0,90575 | SGD            | dolar Singapore         | 1,5608    |
| SEK            | coroana suedeză    | 10,4773 | KRW            | won sud-coreean         | 1 346,19  |
| CHF            | franc elvețian     | 1,0631  | ZAR            | rand sud-african        | 19,3799   |
| ISK            | coroana islandeză  | 155,00  | CNY            | yuan renminbi chinezesc | 7,9298    |
| NOK            | coroana norvegiană | 10,8850 | HRK            | kuna croată             | 7,5575    |
| BGN            | leva bulgărească   | 1,9558  | IDR            | rupia indoneziană       | 15 944,89 |
| CZK            | coroana cehă       | 26,808  | MYR            | ringgit Malaiezia       | 4,8115    |
| HUF            | forint maghiar     | 355,15  | PHP            | peso Filipine           | 56,053    |
| PLN            | zlot polonez       | 4,4684  | RUB            | rubla rusească          | 77,8800   |
| RON            | leu românesc nou   | 4,8426  | THB            | baht thailandez         | 34,674    |
| TRY            | lira turcească     | 7,6865  | BRL            | real brazilian          | 6,0595    |
| AUD            | dolar australian   | 1,6313  | MXN            | peso mexican            | 25,5836   |
|                |                    |         | INR            | rupie indiană           | 84,8215   |

(<sup>1</sup>) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

## V

(Anunțuri)

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2020/C 214/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

**„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”**

**Nr. UE: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019**

**1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Denumirea grupului: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Tel. + 48 222434176

E-mail: office@zppraw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa este organizația principală care reprezintă sectorul viticol în Polonia. Aceasta reunește producători de produse fermentate, inclusiv de mieduri. Este vorba despre o entitate independentă, înființată de membrii Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, care a solicitat înregistrarea denumirii ca specialitate tradițională garantată (STG).

**2. Statul membru sau țara terță**

Polonia

---

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- ☐ Denumirea produsului
- ☒ Descrierea produsului
- ☒ Modul de obținere
- ☒ Altele. Descrierea elementelor esențiale care definesc caracterul tradițional al produsului

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

**5. Modificare (modificări)**

În secțiunea 3.2, fraza:

„Denumirea «czwórniak» derivă de la cifra «4» (PL: «cztery») și se referă în mod direct la compoziția și modul de obținere cu tradiție istorică folosite la prepararea «czwórniak» – și anume la proporțiile determinate de apă și miere în mustul de mied, care sunt de o parte miere la trei părți apă.”,

se înlocuiește cu fraza:

„Termenul «czwórniak» derivă de la cifra «4» (PL: «cztery») și se referă în mod direct la compoziția și modul de obținere cu tradiție istorică folosite la prepararea «czwórniak» – și anume la proporțiile de apă și miere în mied, care sunt de o parte miere la trei părți de apă.”

Astfel, se reintroduce informația potrivit căreia cuvântul „czwórniak” este legat de proporția de apă și de miere în mustul de mied. A fost introdusă o mențiune care indică faptul că la bază se află proporția de apă și de miere din mied, adică din produsul finit. Această modificare este de natură formală și nu are niciun impact asupra specificității produsului. Modificarea rezultă din faptul că, în conformitate cu legislația națională în vigoare din 1948, „numai miedul produs dintr-o parte miere naturală și trei părți apă se poate numi «czwórniak»”. Mierea de albine este adăugată pe parcursul procesului de producție, nu doar în etapa preparării mustului. Prin urmare, este necesar să se țină seama de proporția de miere și de apă sau de suc din miedul finit.

*Descrierea produsului*

Fraza:

„Aroma «czwórniak staropolski tradycyjny» poate fi amplificată de gustul mirodeniilor utilizate.”,

se înlocuiește cu fraza:

„Aroma «czwórniak staropolski tradycyjny» poate fi amplificată prin adăugarea de mirodenii, de hamei sau de suc de fructe.”

Această modificare este de natură formală. Caietul de sarcini inițial prevedea posibilitatea de a se adăuga suc de fructe la fabricarea „czwórniak staropolski tradycyjny”. Este deci necesar să se ia în considerare influența sucurilor asupra gustului produsului. Prin urmare, se propune completarea rubricii „Materii prime” pentru a include hameiul și pentru a se lua în considerare deopotrivă influența hameiului asupra gustului „czwórniak staropolski tradycyjny”.

Se adaugă următoarea frază:

„În funcție de metoda utilizată pentru prepararea mustului, se disting două tipuri de «czwórniak staropolski tradycyjny»: sterilizat și nesterilizat.”

„Czwórniak staropolski tradycyjny” există în două forme: sterilizat și nesterilizat. Caietul de sarcini inițial nu lua în considerare decât forma sterilizată. Scopul modificării propuse este de a se lua în considerare în caietul de sarcini și forma nesterilizată. Această modificare este justificată și de opere istorice. Informațiile care figurează în sursele literare din secolul al XIX-lea [printre altele, „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów” (*Metode mai bune de sterilizare a diferitelor tipuri de miere*), de Józef Ambrożewicz, 1891, și „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje” (*Miodosytnictwo sau arta de a transforma mierea și fructele în băuturi*) de Teofil Ciesielski, 1892] arată că băuturile pe bază de mied erau elaborate prin două metode: fie printr-un proces de fierbere, fie fără niciun tratament termic. În plus, lucrarea „Mała encyklopedia rolnicz” (*Mică enciclopedie agricolă*) din 1964 face și distincția între miedurile sterilizate și miedurile nesterilizate.

Deși producția miedurilor nesterilizate este o tradiție multiseclară, procesul este totuși dificil din punct de vedere tehnologic, având în vedere prepararea mustului fără tratamentul termic al acestuia. Riscul ridicat de contaminare a mustului, în special pe parcursul fermentației și al stabilizării, a condus la abandonarea acestei metode. Totuși, această metodă a devenit din nou apreciată în ultimii ani și, de aceea, se impune luarea în considerare a acesteia în caietul de sarcini al produsului ca fiind echivalentă producției de mieduri sterilizate.

Metoda de producție a celor două tipuri de mied diferă doar prin metoda de preparare a mustului. În cazul miedurilor nesterilizate, prepararea se realizează fără utilizarea unor temperaturi ridicate, în timp ce mustul destinat producției de mieduri sterilizate este încălzit. Etapele următoare ale procesului tehnologic sunt aceleași pentru cele două tipuri de produs.

#### *Modul de obținere*

În rubrica „Materii prime”, liniuța:

„Ierburi aromatice și mirodenii: cuișoare, scorțișoară, nucșoară sau ghimbir.”,

se înlocuiește cu următorul text:

„Ierburi aromatice și mirodenii sau hamei”.

Modificarea propusă vizează extinderea gamei de mirodenii utilizate (pe lângă cele patru mirodenii menționate pentru denumire în caietul de sarcini inițial) și autorizarea adăugării de hamei. Această modificare are justificare istorică, hameiul și un număr mare de mirodenii fiind menționate începând cu secolul al XIX-lea în publicații specializate. Legislația națională din 1948 autoriza adăugiri conforme cu propunerea de modificare.

Se adaugă și următoarea liniuță: „Acid tartric sau acid citric.”

Luarea în considerare a utilizării acidului tartric sau a acidului citric este justificată de motive tehnologice. Acest tratament este atestat din punct de vedere istoric, fiind autorizat deja de legislația națională din anul 1948.

Rubrica „Metoda de producție – Etapa 1” menționează de acum înainte două metode de preparare a mustului de miere în vederea producției de mieduri sterilizate și nesterilizate.

Fraza:

„Brasajul (fierberea) mustului la o temperatură cuprinsă între 95-105 °C”,

se înlocuiește cu următorul text:

„Prepararea mustului de miere:

În cazul miedurilor nesterilizate, mierea de albine se dizolvă în apă caldă, la o temperatură cuprinsă între 20 și 30 °C.

În schimb, miedurile sterilizate sunt fabricate prin sterilizarea (brasajul) mustului de miere la o temperatură cuprinsă între 95 și 105 °C.”

Modificarea propusă ține seama de diferențele de preparare a mustului de miere pentru fabricarea miedurilor sterilizate și nesterilizate. Este vorba de o consecință naturală a completării caietului de sarcini cu metoda de producție a miedurilor nesterilizate, al cărei obiectiv este prepararea mustului de miere prin dizolvarea mierii în apă caldă.

La rubrica „Modul de obținere”, etapa 1, fraza:

„Proporțiile necesare de miere și apă pentru producția de „czwórniak staropolski tradycyjny” sunt: o parte miere la trei părți apă (eventual apă și suc de fructe), la care se pot adăuga ierburi aromatice și mirodenii.”,

se înlocuiește cu textul următor:

„Proporțiile necesare de miere și apă pentru producția de „czwórniak staropolski tradycyjny” sunt: o parte miere la trei părți de apă (eventual apă și suc de fructe), la care se pot adăuga ierburi aromatice și mirodenii sau hamei.”

Astfel, de acum înainte, este prevăzută posibilitatea de a se adăuga hamei pe lângă ierburi aromatice și mirodenii. Această modificare decurge din completarea adusă listei de materii prime autorizate.

Fraza:

„Respectarea strictă a proporțiilor de apă și miere și obținerea extractului necesar într-un cazan pentru brasaj dotat cu o manta de abur. Această metodă de brasaj împiedică caramelizarea zaharurilor.”,

se înlocuiește cu fraza:

„În cazul miedurilor sterilizate, respectarea strictă a proporțiilor de apă și miere și obținerea extractului necesar într-un cazan pentru brasaj dotat cu o manta de abur. Această metodă de brasaj previne caramelizarea zaharurilor.”

Se adaugă o mențiune care precizează că acest aspect vizează miedurile sterilizate. Obligația de a utiliza cazane pentru must dotate cu o manta de abur nu se aplică în cazul miedurilor nesterilizate – în procesul de preparare a mustului la rece, zaharurile nu se caramelizează.

La rubrica „Modul de obținere”, etapa 5, fraza:

„Tragerea [odciąg] mustului fermentat, separat de drojdii.”,

se înlocuiește cu fraza:

„Tragerea [obciąg] mustului fermentat, separat de drojdii.”

Cuvântul polonez „odciąg” este înlocuit cu cuvântul corect care desemnează tratamentul, și anume „obciąg” (tragere), corectându-se astfel o greșeală de tipar.

Rubrica „Modul de obținere”, etapa 7 se completează în consecință, în vederea extinderii listei de materii prime autorizate pentru a include hameiul, acidul tartric sau acidul citric.

Liniuța:

„ierburi aromatice și mirodenii”,

se înlocuiește cu următorul text:

„extracte de ierburi aromatice și mirodenii sau hamei”.

Se adaugă următoarea liniuță:

„acid tartric sau acid citric.”

*Descrierea elementelor esențiale care definesc caracterul tradițional al produsului*

La rubrica intitulată „Specificitatea produsului”, fraza:

„Specificitatea czwórniak se datorează, în special, utilizării și respectării stricte a proporțiilor stabilite de miere și apă – o parte miere la trei părți apă – pentru mustul de mied.”,

se înlocuiește cu următoarea frază:

„Specificitatea «czwórniak staropolski tradycyjny» se datorează, în special, utilizării și respectării stricte a proporțiilor stabilite de miere și apă în mied – o parte miere la trei părți de apă.”

Astfel, se introduce o mențiune care indică faptul că elementul fundamental este proporția de apă și de miere din mied, nu din mustul de mied, ceea ce este în concordanță cu modificările efectuate în secțiunea 3.2.

Descrierea elementelor esențiale care definesc caracterul tradițional a fost completată cu citate care atestă caracterul tradițional al celor două metode de preparare a mustului, care permit fabricarea miedurilor sterilizate și a miedurilor nesterilizate.

În plus, se efectuează o corecție a denumirii la nivelul conținutului. Termenul „czwórniak” se înlocuiește cu denumirea actuală, respectiv „czwórniak staropolski tradycyjny” în secțiunile vizate.

#### CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

### „CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nr. UE: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

#### Polonia

#### 1. Denumirea (denumirile)

„Czwórniak staropolski tradycyjny”

#### 2. Tipul de produs

Clasa 1.8. Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

#### 3. Motive pentru înregistrare

##### 3.1. Indicați dacă produsul:

- ☒ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;
- ☐ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Miedurile sunt produse pe teritoriul Poloniei de mai mult de o mie de ani, astfel cum atestă numeroase surse istorice. Primele referiri în literatură datează din secolul al X-lea și putem regăsi informații referitoare la aceste băuturi alcoolice și la diferitele tipuri ale acestora în publicații din secolele al XVII-lea și al XVIII-lea. Nu s-au efectuat decât modificări minore ale tehnicii de producție utilizate de mai multe secole. „Czwórniak staropolski tradycyjny” este unul din cele patru tipuri de mied existente. Acesta este fabricat pe baza unor rețete tradiționale, cu respectarea unor proporții de miere de albine și de apă strict definite.

### 3.2. Indicați dacă denumirea:

- ☒ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;
- ☒ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Termenul „czwórniak” derivă de la cifra „4” (PL: „cztery”) și se referă în mod direct la compoziția și modul de obținere cu tradiție istorică folosite la prepararea „czwórniak” – și anume la proporțiile de apă și miere din mied, care sunt de o parte miere la trei părți de apă. Prin urmare, acest termen exprimă specificitatea produsului. Dat fiind că termenul „czwórniak” este un cuvânt utilizat exclusiv pentru a desemna un tip specific de mied, și această denumire ar trebui considerată specifică în sine.

## 4. Descriere

### 4.1. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

„Czwórniak staropolski tradycyjny” este un tip de mied, o băutură limpede obținută prin fermentația mustului de miere, caracterizată prin aroma și gustul de miere caracteristice materiei prime utilizate.

Aroma „czwórniak staropolski tradycyjny” poate fi amplificată prin adăugarea de mirodenii, de hamei sau de suc de fructe. Culoarea sa poate varia de la galben-pai la chihlimburi închis, în funcție de tipul de miere de albine utilizată la producția acestuia.

În funcție de metoda utilizată pentru prepararea mustului, se disting două tipuri de „czwórniak staropolski tradycyjny”: sterilizat și nesterilizat.

Parametri fizico-chimici specifici miedului „czwórniak staropolski tradycyjny”:

- tărie alcoolică: 9-12 % vol.;
- zaharuri reducătoare după inversiune: 35-90 g/l;
- aciditate totală exprimată în concentrație de acid malic: 3,5-8 g/l;
- aciditate volatilă exprimată în concentrație de acid acetic: max. 1,4 g/l;
- conținut total de zahăr adăugat la tăria alcoolică dobândită în volume, exprimat în %, înmulțit cu 18: minimum 240;
- extract fără zahăr: minimum:
  - 15 g/l;
  - 20 g/l, în cazul miedului cu fructe;
- cantitate de sedimente: minimum 1,3 g/l în cazul miedului cu fructe.

Se interzice utilizarea conservanților, a stabilizatorilor și a coloranților sau a aromelor artificiale la fabricarea „czwórniak staropolski tradycyjny”.

### 4.2. Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metoda pe care trebuie să o urmeze producătorii, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

Materii prime:

- miere de albine naturală având următorii parametri:
  - conținut de apă: maximum 20 % (m/m);
  - conținut de zaharuri reducătoare: minimum 70 % (m/m);
  - conținut de zaharoză, inclusiv melezitoză: maximum 5 % (m/m);

- aciditate totală – soluție de NaOH 1 mol/L pentru 100 g de miere: între 1 și 5 ml;
- conținut de 5-hidroximetilfurfural (HMF): maximum 4,0 mg/100 g de miere;
- drojdie specială pentru mied de fermentație superioară, care poate transforma o cantitate mare de zahăr în alcool;
- ierburi aromatice și mirodenii naturale sau hamei;
- sucuri naturale de fructe sau fructe proaspete;
- acid tartric sau acid citric.

Modul de obținere:

#### Etapa 1

Prepararea mustului de miere:

În cazul miedurilor nesterilizate, mierea de albine se dizolvă în apă caldă, la o temperatură cuprinsă între 20 și 30 °C.

În schimb, miedurile sterilizate sunt fabricate prin brasajul mustului de miere la o temperatură cuprinsă între 95 și 105 °C.

Proporțiile necesare de miere și apă pentru producția de „czwórniak staropolski tradycyjny” sunt: o parte miere la trei părți de apă (eventual apă și suc de fructe), la care se pot adăuga ierburi aromatice și mirodenii sau hamei. Pentru a produce mied cu fructe, cel puțin 30 % din volumul de apă trebuie înlocuit cu suc de fructe.

În cazul miedurilor sterilizate, respectarea strictă a proporțiilor de apă și miere și obținerea extractului necesar într-un cazan pentru brasaj dotat cu o manta de abur. Această metodă de brasaj previne caramelizarea zaharurilor.

#### Etapa 2

În cazul miedurilor sterilizate, răcirea mustului până la o temperatură de 20-22 °C, temperatura ideală pentru înmulțirea drojdiei. Mustul trebuie răcit în aceeași zi în care a fost produs. Timpul de răcire depinde de eficacitatea instalației de răcire. Răcirea garantează siguranța microbiologică a mustului.

#### Etapa 3

Prepararea amestecului de must și drojdie – adăugarea unei soluții de drojdie peste mustul de miere într-un bazin de fermentare.

#### Etapa 4

A. Fermentație puternică: 6-10 zile. Menținerea temperaturii la 28 °C garantează desfășurarea corectă a procesului de fermentație.

B. Fermentație ușoară: 3-6 săptămâni. Perioada de fermentație ușoară permite obținerea parametrilor fizico-chimici corespunzători.

#### Etapa 5

Tragerea mustului fermentat, separat de drojdi.

După obținerea unei tării alcoolice de cel puțin 9 % vol., trebuie efectuată o tragere înainte de învechire. Aceasta garantează obținerea caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice dorite. Lăsarea mustului fermentat deasupra drojdiilor după expirarea perioadei de fermentație ușoară are efecte negative asupra caracteristicilor organoleptice, din cauza autolizei drojdiei.

#### Etapa 6

Învechire (maturare) și sifonare (decantare) – repetarea operațiunii în funcție de necesități pentru a împiedica apariția unor reacții nedorite la nivelul drojdiilor (autoliza drojdiilor). În timpul procesului de învechire, este posibil să se efectueze anumite operațiuni, cum ar fi pasteurizarea sau filtrarea. Această etapă este esențială în vederea obținerii caracteristicilor organoleptice specifice ale produsului.

Perioada de învechire a „czwórniak staropolski tradycyjny” trebuie să fie de cel puțin nouă luni.

#### Etapa 7

Condimentare (compoziție) – această etapă se referă la prepararea unui produs final având caracteristicile organoleptice și fizico-chimice specifice miedului „czwórniak staropolski tradycyjny”. Pentru a garanta respectarea parametrilor necesari, este posibil să se corecteze caracteristicile organoleptice și fizico-chimice prin adăugarea de:

- miere de albine pentru a îndulci miedul;
- extracte de ierburi aromatice și mirodenii sau hamei;
- acid tartric sau acid citric.

Această etapă vizează obținerea unui produs cu aroma specifică „czwórniak staropolski tradycyjny”.

#### Etapa 8

Ambalarea la cald în recipiente unitare, la o temperatură cuprinsă între 55 și 60 °C. Se recomandă ca „czwórniak staropolski tradycyjny” să fie prezentat în ambalaje tradiționale, cum ar fi: damigene, recipiente din ceramică sau butoaie de stejar.

#### 4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

Specificitatea produsului:

Specificitatea „czwórniak staropolski tradycyjny” se datorează:

- preparării mustului (compoziția și proporția materiilor prime);
- învechirii și maturării;
- caracteristicilor sale fizico-chimice și organoleptice.

Prepararea mustului (compoziția și proporția materiilor prime):

Specificitatea „czwórniak staropolski tradycyjny” se datorează, în special, utilizării și respectării stricte a proporțiilor stabilite de miere și apă din mied – o parte miere la trei părți de apă. Păstrarea acestor proporții este fundamentală în toate etapele viitoare ale producției de „czwórniak staropolski tradycyjny”, fapt care îi conferă caracteristicile unice.

Învechirea și maturarea:

Conform vechii rețete tradiționale poloneze, specificitatea produsului depinde de respectarea duratei prevăzute de învechire și maturare. În cazul „czwórniak staropolski tradycyjny”, această perioadă este de cel puțin nouă luni.

Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice:

Respectarea tuturor etapelor de producție cuprinse în caietul de sarcini garantează obținerea unui produs cu gust și aromă unice. Unicitatea gustului și a parfumului miedului „czwórniak staropolski tradycyjny” se datorează conținutului specific de zahăr și alcool:

- zaharuri reducătoare după inversiune: 35-90 g/l;
- conținut total de zahăr adăugat la tăria alcoolică dobândită în volume, exprimat în %, înmulțit cu 18: minimum 240;
- tărie alcoolică: 9-12 % vol.

Datorită proporțiilor strict definite ale ingredientelor utilizate la producerea sa, miedul „czwórniak staropolski tradycyjny” are o consistență tipic vâscoasă și fluidă, care îl diferențiază de alte tipuri de mied.

Modul tradițional de obținere:

În Polonia, producția de mied reprezintă o tradiție milenară, caracterizată printr-o mare diversitate. Ca urmare a dezvoltării și perfecționării de-a lungul secolelor a metodei de producție, au apărut numeroase tipuri de mied. Tradiția producerii de mied datează de la începutul suveranității statale a Poloniei. În anul 966, diplomatul, comerciantul și călătorul spaniol Ibrahim ibn Yaqub scria în povestirile sale: „pe lângă mâncăruri, carne și pământ arabil, țara lui Mieszko I are din belșug mied, nume pe care îl poartă vinurile slave și băuturile alcoolice” (Mieszko I a fost primul suveran din istoria Poloniei). Cronicile lui Gallus Anonymus, care a consemnat istoria polonă de la cumpăna dintre secolele al XI-lea și al XII-lea, conțin, de asemenea, numeroase trimiteri la producția de mied.

Poemul epic „Pan Tadeusz” de Adam Mickiewicz, care relatează povestea nobilimii poloneze între 1811 și 1812, conține numeroase informații despre producția, obiceiurile de consum și diferitele tipuri de mied existente. De asemenea, miedul este menționat în poemele scriitorului Tomasz Zan (1796-1855), precum și în trilogia compusă de Henryk Sienkiewicz, în care sunt descrise evenimentele istorice care au avut loc în Polonia secolului al XVII-lea (*Ogniem i mieczem*, publicată în 1884, *Potop*, publicată în 1886 și *Pan Wołodyjowski*, publicată în 1887 și 1888).

Textele care descriu arta culinară din Polonia secolelor al XVII-lea și al XVIII-lea conțin nu numai trimiteri generale la mied, ci și la diferitele tipuri de mied. În funcție de metoda de producție, acestea erau denumite: „półtorak”, „dwójniak”, „trójniak” sau „czwórniak”. Fiecare dintre aceste denumiri se referă la un tip diferit de mied, produs pe baza unor proporții de miere și apă (sau suc) diferite, având perioade de învechire diferite. Metoda de producție a „czwórniak staropolski tradycyjny” a fost utilizată, cu mici modificări, timp de secole.

Compoziția tradițională:

Clasificarea tradițională a miedului în patru categorii („półtorak”, „dwójniak”, „trójniak” și „czwórniak”) a existat în Polonia de secole și se păstrează chiar și în zilele noastre în conștiința consumatorilor. După cel de Al Doilea Război Mondial, s-a încercat reglementarea juridică a clasificării tradiționale a miedului în patru categorii. În cele din urmă, această clasificare a fost consacrată în legislația poloneză în anul 1948 prin Legea privind producția vinurilor, a musturilor, a miedurilor, precum și comerțul cu aceste produse (Jurnalul Oficial al Republicii Polonia din 18 noiembrie 1948). Acest act conține normele privind producția miedurilor, specificând proporțiile de miere și apă, precum și cerințele tehnologice aplicabile. Proporțiile de apă și miere pentru „czwórniak staropolski tradycyjny” sunt precizate astfel: „Numai miedul produs dintr-o parte miere naturală și trei părți de apă se poate numi «czwórniak»”.

Două metode de preparare a mustului:

Mustul destinat producției de mieduri tradiționale poate fi preparat în două feluri: fie prin brasaj (sterilizare), fie prin omiterea etapei de sterilizare. Numeroase lucrări fac diferența între cele două metode de producție, de exemplu:

— „*Najdokładniejszy sposób sylenia różnych gatunków miodów*” (Metode mai bune de sterilizare a diferitelor tipuri de miere), scrisă de preotul Józef Ambrożewicz și publicată la Varșovia în 1891. Această lucrare prezintă două moduri de fabricare a miedului.

„Miedul poate fi produs din miere prin două metode:

- 1) *prin acțiunea focului, adică prin brasaj sau fierbere;*
- 2) *fără foc, adică fără fierbere.”*

— „*Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*” (Miodosytnictwo sau arta de a transforma mierea și fructele în băuturi), lucrare scrisă de Teofil Ciesielski, publicată la Lwów în 1892, care prezintă clasificarea miedurilor în funcție de modul de preparare a mustului de miere care va fi fermentat:

„Există două metode prin care se produc băuturile pe bază de miere, și anume:

- (a) *prin acțiunea focului, adică prin brasaj sau fierbere;*
- (b) *la rece.”*

— „*Mała encyklopedia rolnicza*” (Mică enciclopedie agricolă), lucrare publicată de editura Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, la Varșovia, în 1964. La pagina 410 se prezintă modalitatea de clasificare a miedurilor:

„În funcție de modul de preparare a mustului de miere, există miedurinesterilizate, obținute din must nefiert, și mieduristerilizate (brasate), obținute din must sterilizat (fiert, brasat).”

**Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2020/C 214/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

**„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”**

**Nr. UE: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019**

**1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Denumirea grupului: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Tel. + 48 222434176

E-mail: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa este organizația principală care reprezintă sectorul viticol în Polonia. Aceasta reunește producători de produse fermentate, inclusiv de mieduri. Este vorba despre o entitate independentă, înființată de membrii Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo - Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, care a solicitat înregistrarea denumirii ca specialitate tradițională garantată (STG).

**2. Statul membru sau țara terță**

Polonia

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- ☐ Denumirea produsului
- ☒ Descrierea produsului
- ☒ Metoda de obținere
- ☒ Altele: descrierea elementelor esențiale care definesc caracterul tradițional al produsului

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

**5. Modificare (modificări)**

În secțiunea 3.2, fraza:

„Denumirea «półtorak» derivă de la cifra «1,5» (PL: «półtora») și se referă în mod direct la compoziția și metoda de obținere cu tradiție istorică folosite la prepararea „półtorak staropolski tradycyjny” – și anume la proporțiile determinate de apă și miere în mustul de mied, care sunt de o parte miere la o jumătate de parte apă.”,

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

se înlocuiește cu fraza:

„Termenul «półtorak» derivă de la cifra «1,5» (PL: «półtora») și se referă în mod direct la compoziția și metoda de obținere cu tradiție istorică folosite la prepararea «półtorak» – și anume la proporțiile determinate de apă și miere din mied, care sunt de o parte miere la o jumătate de parte de apă.”

Astfel, se reintroduce informația potrivit căreia cuvântul „półtorak” este legat de proporția de apă și de miere din mustul de mied. A fost introdusă o mențiune care indică faptul că la bază se află este proporția de apă și de miere din mied, adică din produsul finit. Această modificare este de natură formală și nu are niciun impact asupra specificității produsului. Modificarea rezultă din faptul că, în conformitate cu legislația națională în vigoare din 1948, „numai miedul produs dintr-o parte miere naturală și o jumătate de parte apă se poate numi „półtorak”. Mierea de albine este adăugată pe parcursul procesului de producție, nu doar în etapa preparării mustului. Prin urmare, este necesar să se țină seama de proporția de apă și de miere sau de suc din miedul finit.

#### Descrierea produsului

Fraza:

„Aroma «półtorak staropolski tradycyjny» poate fi amplificată de gustul mirodeniilor utilizate.”,

se înlocuiește cu fraza:

„Aroma «półtorak staropolski tradycyjny» poate fi amplificată prin adăugarea de mirodenii, de hamei sau de suc de fructe.”

Această modificare este de natură formală. Caietul de sarcini inițial prevedea posibilitatea de a se adăuga suc de fructe la fabricarea „półtorak staropolski tradycyjny”. Este deci necesar să se ia în considerare influența sucurilor asupra gustului produsului. Prin urmare, se propune completarea secțiunii „Materii prime” pentru a include hameiul, precum și pentru a se lua în considerare influența hameiului asupra gustului „półtorak staropolski tradycyjny”.

Se adaugă următoarea frază:

„În funcție de metoda utilizată pentru prepararea mustului, se disting două tipuri de «półtorak staropolski tradycyjny»: sterilizat și nesterilizat.”

„Półtorak staropolski tradycyjny” există în două forme: sterilizat și nesterilizat. Caietul de sarcini inițial nu lua în considerare decât forma sterilizată. Scopul modificării propuse este de a se lua în considerare în caietul de sarcini și forma nesterilizată. Această modificare este justificată de opere istorice. Informațiile care figurează în sursele literare din secolul al XIX-lea [printre altele, „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów” (*Metode mai bune de sterilizare a diferitelor tipuri de miere*), de Józef Ambroźewicz, 1891, și „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje” (*Miodosytnictwo sau arta de a transforma mierea și fructele în băuturi*), de Teofil Ciesielski, 1892] arată că băuturile pe bază de miere erau elaborate prin două metode: fie printr-un proces de fierbere, fie fără niciun tratament termic. În lucrarea „Mała encyklopedia rolnicz” (*Mică enciclopedie agricolă*) din 1964 se face și distincția între miedurile sterilizate și miedurile nesterilizate.

Deși producția miedurilor nesterilizate este o tradiție multiseclară, procesul este totuși dificil din punct de vedere tehnologic, având în vedere prepararea mustului fără tratamentul termic al acestuia. Riscul ridicat de contaminare a mustului, în special pe parcursul fermentației și al stabilizării, a condus la abandonarea acestei metode. Totuși, această metodă a devenit din nou apreciată în ultimii ani și, de aceea, se impune luarea în considerare a acesteia în caietul de sarcini al produsului ca fiind echivalentă producției de mieduri sterilizate.

Metoda de producție a celor două tipuri de mied (sterilizate și nesterilizate) diferă doar prin metoda de preparare a mustului. În cazul miedurilor nesterilizate, prepararea se realizează fără utilizarea unor temperaturi ridicate, în timp ce mustul destinat producției de mieduri sterilizate este încălzit. Etapele următoare ale procesului tehnologic sunt aceleași pentru cele două tipuri de produs.

#### Metoda de obținere

În rubrica „Materii prime”, liniuța:

„Ierburi aromatice și mirodenii: cuișoare, scorțișoară, nucșoară sau ghimbir.”,

se înlocuiește cu următorul text:

„Ierburi aromatice și mirodenii sau hamei”.

Modificarea propusă vizează extinderea gamei de mirodenii utilizate (pe lângă cele patru mirodenii menționate pentru denumire în caietul de sarcini inițial) și autorizarea adăugării de hamei. Această modificare are justificare istorică, hameiul și un număr mare de mirodenii fiind menționate începând cu secolul al XIX-lea în publicații specializate. Legislația națională din 1948 autoriza adăugiri conforme cu propunerea de modificare.

Liniuța:

„Alcool etilic de origine agricolă (eventual).”,

se înlocuiește cu următoarea liniuță:

„Alcool etilic de origine agricolă sau distilat de miere (eventual).”

Pe lângă adăugarea de alcool etilic de origine agricolă, se autorizează și distilatul de miere – un produs de calitate înaltă, a cărui utilizare are un efect pozitiv asupra gustului miedului.

Se adaugă următoarea liniuță: „Acid tartric sau acid citric”.

Luarea în considerare a utilizării acidului tartric sau a acidului citric este justificată de motive tehnologice. Acest tratament este atestat din punct de vedere istoric, fiind autorizat deja de legislația națională din 1948.

La rubrica „Metoda de obținere”, etapa 1, fraza:

„Sterilizarea (fierberea) mustului de miere la o temperatură cuprinsă între 95-105 °C Brasajul”,

se înlocuiește cu fraza:

„Prepararea mustului de miere:

În schimb, miedurile sterilizate sunt fabricate prin sterilizarea (brasajul) mustului de miere la o temperatură cuprinsă între 95 și 105 °C.

În cazul miedurilor nesterilizate, mierea de albine se dizolvă în apă caldă, la o temperatură cuprinsă între 20 și 30 °C.”

Această modificare vizează să integreze informațiile referitoare la cele două metode de elaborare a mustului de miere în vederea fabricării miedului, în funcție de care se obțin fie mieduri sterilizate, fie mieduri nesterilizate.

La rubrica „Metoda de obținere”, etapa 1, fraza:

„Deoarece concentrația de zahăr este prea ridicată pentru ca levura să își facă efectul în procesul de fermentație, se prepară un must cu următoarele proporții: o parte miere și două părți apă, la care se pot adăuga ierburi aromatice și mirodenii.”,

se înlocuiește cu liniuța următoare:

„Deoarece concentrația de zahăr este prea ridicată pentru ca drojdia să își facă efectul în procesul de fermentație, se prepară un must cu următoarele proporții: o parte miere și două părți de apă, la care se pot adăuga ierburi aromatice și mirodenii sau hamei”.

Astfel, de acum înainte, este prevăzută posibilitatea de a se adăuga hamei pe lângă ierburi aromatice și mirodenii. Această modificare decurge din completarea adusă listei de materii prime autorizate.

Fraza:

„Respectarea strictă a proporțiilor de apă și miere și obținerea extractului necesar într-un cazan pentru brasaj dotat cu o manta de abur.”,

se înlocuiește cu fraza:

„În cazul miedurilor sterilizate, respectarea strictă a proporțiilor de apă și miere și obținerea extractului necesar într-un cazan pentru brasaj dotat cu o manta de abur.”

Se adaugă informația care precizează că acest aspect vizează miedurile sterilizate. Obligația de a utiliza cazane pentru must dotate cu o manta de abur nu se aplică în cazul miedurilor nesterilizate – în procesul de preparare a mustului la rece, zaharurile nu se caramelizează.

La rubrica „Metoda de obținere”, etapa 2, fraza:

„Răcirea mustului până la 20-22 °C, temperatura ideală pentru multiplicarea levurii.”,

se înlocuiește cu fraza:

„În cazul miedurilor sterilizate, răcirea mustului până la o temperatură de 20-22 °C, temperatura ideală pentru înmulțirea drojdiei.”

Această modificare are scopul de a indica faptul că, în cazul producției de mieduri sterilizate, se efectuează o răcire a mustului. Mustul utilizat pentru miedurile nesterilizate nu necesită acest tratament din cauza temperaturii scăzute la care are loc prepararea sa.

În rubrica „Metoda de obținere”, etapa 5, fraza:

„Tragerea [odciąg] mustului fermentat, separat de drojdii.”,

se înlocuiește cu fraza:

„Tragerea [obciąg] mustului fermentat, separat de drojdii.”

Cuvântul polonez „odciąg” este înlocuit cu cuvântul corect care desemnează tratamentul, și anume „obciąg” (tragere), corectându-se astfel o greșeală de tipar.

Rubrica „Metoda de obținere”, etapa 7, se completează în consecință, în vederea extinderii listei de materii prime autorizate pentru a include hameiul, acidul tartric sau acidul citric și distilatul de miere.

Liniuța

„ierburi aromatice și mirodenii”,

se înlocuiește cu următoarea liniuță:

„extracte de ierburi aromatice și mirodenii sau hamei”.

Se adaugă următoarea liniuță:

„acid tartric sau acid citric.”

Liniuța:

„alcool etilic de origine agricolă”,

se înlocuiește cu liniuța:

„alcool etilic de origine agricolă și/sau distilat de miere. Cantitatea de alcool adăugată se calculează pe baza unei cantități echivalente de miere de albine.”

Informația referitoare la calculul cantității de alcool adăugate pe baza unei cantități echivalente de miere de albine decurge din legislația națională actuală. Având în vedere că acest calcul se înscrie în reglementările comerciale poloneze și că produsele care sunt specialități tradiționale garantate pot fi produse în afara țării de către solicitanți, adăugarea acestei mențiuni pare justificată.

*Descrierea elementelor esențiale care definesc caracterul tradițional al produsului*

În rubrica intitulată „Specificitatea produsului”, fraza:

„Specificitatea „półtorak” se datorează, în special, utilizării și respectării stricte a proporțiilor stabilite de miere și apă – o parte miere la o jumătate de parte apă – pentru mustul de mied.”,

se înlocuiește cu următoarea frază:

„Specificitatea «półtorak staropolski tradycyjny» se datorează, în special, utilizării și respectării stricte a proporțiilor stabilite de miere și apă din mied – o parte miere la jumătate de parte de apă.”

Astfel, se introduce o mențiune care indică faptul că elementul fundamental este proporția de apă și de miere din mied, nu din mustul de mied, ceea ce este în concordanță cu modificările efectuate în secțiunea 3.2.

Descrierea elementelor esențiale care definesc caracterul tradițional a fost completată cu citate care atestă caracterul tradițional al celor două metode de preparare a mustului, care permit fabricarea miedurilor sterilizate și a miedurilor nesterilizate.

În plus, se efectuează o corecție a denumirii în caietul de sarcini. Termenul „półtorak” se înlocuiește cu denumirea actuală, respectiv „półtorak staropolski tradycyjny” în secțiunile vizate.

## CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

## „PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nr. UE: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

## Polonia

## 1. Denumirea (denumirile)

„Półtorak staropolski tradycyjny”

## 2. Tipul de produs

Clasa 1.8. Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

## 3. Motive pentru înregistrare

## 3.1. Indicați dacă produsul:

- ☒ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;
- ☐ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Miedurile sunt produse pe teritoriul Poloniei de mai mult de o mie de ani, astfel cum atestă numeroase surse istorice. Primele referiri în literatură datează din secolul al X-lea și putem regăsi informații referitoare la aceste băuturi alcoolice și la diferitele tipuri ale acestora în publicații din secolele al XVII-lea și al XVIII-lea. Nu s-au efectuat decât modificări minore ale tehnicii de producție utilizate de mai multe secole. „Półtorak staropolski tradycyjny” este unul din cele patru tipuri de mied existente. Acesta este fabricat pe baza unor rețete tradiționale, cu respectarea unor proporții de miere de albine și de apă strict definite.

## 3.2. Indicați dacă denumirea:

- ☒ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;
- ☒ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Termenul „półtorak staropolski tradycyjny” derivă de la cifra „1,5” (PL: „półtora”) și se referă în mod direct la compoziția și metoda de producție cu tradiție istorică folosite la prepararea „półtorak” – și anume la proporțiile determinate de apă și miere din mied, care sunt de o parte miere la o jumătate de parte de apă. Prin urmare, acest termen exprimă specificitatea produsului. Dat fiind că termenul „półtorak” este un cuvânt utilizat exclusiv pentru a desemna un tip specific de mied, și această denumire ar trebui considerată specifică în sine.

## 4. Descriere

## 4.1. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

„Półtorak staropolski tradycyjny” este un tip de mied, o băutură limpede obținută prin fermentația mustului de miere, caracterizată prin aroma și gustul de miere caracteristice materiei prime utilizate.

Aroma „półtorak staropolski tradycyjny” poate fi amplificată prin adăugarea de mirodenii, de hamei sau de suc de fructe. Culoarea sa poate varia de la galben-pai la chihlimbriu închis, în funcție de varietatea de miere de albine utilizată la producția acestuia.

În funcție de metoda utilizată pentru prepararea mustului, se disting două tipuri de „półtorak staropolski tradycyjny”: sterilizat și nesterilizat.

Parametri fizico-chimici specifici miedului „półtorak staropolski tradycyjny”:

- conținut de alcool: 15-18 % vol.;
- zaharuri reducătoare după inversiune: peste 300 g/l;
- aciditate totală exprimată în concentrație de acid malic: 3,5-8 g/l;
- aciditate volatilă exprimată în concentrație de acid acetic: maximum 1,4 g/l;

- conținut total de zahăr adăugat la tăria alcoolică dobândită în volume, exprimat în %, înmulțit cu 18: minimum 600;
- extract fără zahăr: minimum:
  - 30 g/l;
  - 35 g/l, în cazul miedului cu fructe;
- cantitate de sedimente: minimum 1,3 g/l în cazul miedului cu fructe.

Se interzice utilizarea conservanților, a stabilizatorilor și a coloranților sau a aromelor artificiale la fabricarea „półtorak staropolski tradycyjny”.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Materii prime:

- miere de albine naturală având următorii parametri:
  - conținut de apă: maximum 20 % (m/m);
  - conținut de zaharuri reducătoare: minimum 70 % (m/m);
  - conținut de zaharoză, inclusiv melezitoză: maximum 5 % (m/m);
  - aciditate totală - soluție de NaOH 1 mol/l pentru 100 g de miere: între 1 și 5;
  - conținut de 5-hidroximetilfurfural (HMF): maximum 4,0 mg/100 g de miere.
- drojdie specială pentru mied de fermentație superioară, care poate transforma o cantitate mare de zahăr în alcool;
- ierburi aromatice și mirodenii sau hamei;
- sucuri naturale de fructe sau fructe proaspete;
- alcool etilic de origine agricolă sau distilat de miere (eventual);
- acid tartric sau acid citric.

Metoda de obținere:

Etapa 1

Prepararea mustului de miere:

Miedurile sterilizate sunt fabricate prin sterilizarea (brasajul) mustului de miere la o temperatură cuprinsă între 95 și 105 °C.

În cazul miedurilor nesterilizate, mierea de albine se dizolvă în apă caldă, la o temperatură cuprinsă între 20 și 30 °C.

Proporțiile necesare de miere și apă pentru producția de „półtorak staropolski tradycyjny” sunt: o parte miere și o jumătate de parte de apă (eventual apă și suc de fructe) în produsul finit. Deoarece concentrația de zahăr este prea ridicată pentru ca drojdia să își facă efectul în procesul de fermentație, se prepară un must cu următoarele proporții: o parte miere și două părți de apă, la care se pot adăuga ierburi aromatice și mirodenii sau hamei. Pentru a produce mied cu fructe, cel puțin 30 % din volumul de apă trebuie înlocuit cu suc de fructe. Pentru a menține proporțiile corespunzătoare de miere și apă caracteristice „półtorak staropolski tradycyjny”, restul mierii se adaugă în etapa finală a procesului de fermentație sau în timpul procesului de înveciere.

În cazul miedurilor sterilizate, respectarea strictă a proporțiilor de apă și miere și obținerea extractului necesar într-un cazan pentru brasaj dotat cu o manta de abur. Această metodă de brasaj previne caramelizarea zaharurilor.

Etapa 2

În cazul miedurilor sterilizate, răcirea mustului până la o temperatură de 20-22 °C, temperatura ideală pentru înmulțirea drojdiei. Mustul trebuie răcit în aceeași zi în care a fost produs. Timpul de răcire depinde de eficacitatea instalației de răcire. Răcirea garantează siguranța microbiologică a mustului.

### Etapa 3

Prepararea amestecului de must și drojdie – adăugarea unei soluții de drojdie peste mustul de miere într-un bazin de fermentare.

### Etapa 4

- A. Fermentație puternică: 6-10 zile. Menținerea temperaturii la 28 °C garantează desfășurarea corectă a procesului de fermentație.
- B. Fermentație ușoară: 3-6 săptămâni. Perioada de fermentație ușoară permite obținerea parametrilor fizico-chimici corespunzători.

În această etapă, este posibil să se adauge cantitatea rămasă de miere pentru a obține proporția necesară pentru „półtorak staropolski tradycyjny”.

### Etapa 5

Tragerea mustului fermentat, separat de drojdii.

După obținerea unei tări alcoolice de cel puțin 12 % vol., trebuie efectuată o tragere înainte de învechire. Aceasta garantează obținerea caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice dorite. Faptul de a lăsa mustul fermentat deasupra drojdiilor după expirarea perioadei de fermentație ușoară are efecte negative asupra caracteristicilor organoleptice, din cauza autolizei drojdiei.

### Etapa 6

Învechire (maturare) și sifonare (decantare) – repetarea operațiunii în funcție de necesități pentru a împiedica apariția unor reacții nedorite la nivelul drojdiilor (autoliza drojdiilor). În timpul procesului de învechire, este posibil să se efectueze anumite operațiuni, cum ar fi pasteurizarea sau filtrarea. În această etapă, este posibil să se adauge cantitatea rămasă de miere pentru a obține proporția necesară pentru „półtorak staropolski tradycyjny”, în cazul în care acest lucru nu a fost făcut în faza finală a procesului de fermentație. Această etapă este esențială în vederea obținerii caracteristicilor organoleptice specifice ale produsului.

Perioada de învechire a „półtorak staropolski tradycyjny” este de cel puțin trei ani.

### Etapa 7

Condimentare (compoziție) – această etapă se referă la prepararea unui produs final având caracteristicile organoleptice și fizico-chimice specifice „półtorak staropolski tradycyjny”. Pentru a garanta respectarea parametrilor necesari, este posibil să se corecteze caracteristicile organoleptice și fizico-chimice prin adăugarea de:

- miere pentru a îndulci miedul;
- extracte de ierburi aromatice și mirodenii sau hamei;
- alcool etilic de origine agricolă și/sau distilat de miere. Cantitatea de alcool adăugată se calculează pe baza unei cantități echivalente de miere de albine;
- acid tartric sau acid citric.

Această etapă vizează obținerea unui produs cu aroma specifică „półtorak staropolski tradycyjny”.

### Etapa 8

Ambalarea în recipiente unitare, la o temperatură cuprinsă între 18 și 25 °C. Se recomandă ca „półtorak staropolski tradycyjny” să fie prezentat în ambalaje tradiționale, cum ar fi: damigene, recipiente din ceramică sau butoaie de stejar.

#### 4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

Caracterul specific al produsului:

Specificitatea „półtorak staropolski tradycyjny” se datorează:

- preparării mustului (compoziția și proporția materiilor prime);
- învechirii și maturării;
- caracteristicilor sale fizico-chimice și organoleptice.

#### Prepararea mustului (compoziția):

Specificitatea „półtorak staropolski tradycyjny” se datorează, în special, utilizării și respectării stricte a proporțiilor stabilite de miere și apă din mied – o parte miere la o jumătate de parte de apă. Păstrarea acestor proporții este fundamentală în toate etapele viitoare ale producției de „półtorak staropolski tradycyjny”, care îi conferă caracteristicile unice.

#### Învechirea și maturarea:

Conform vechii rețete tradiționale polone, specificitatea produsului depinde de respectarea duratei prevăzute de învechire și maturare. În cazul „półtorak staropolski tradycyjny”, această perioadă este de cel puțin trei ani.

#### Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice:

Respectarea tuturor etapelor de producție cuprinse în caietul de sarcini garantează obținerea unui produs cu gust și aromă unice. Unicitatea gustului și a parfumului miedului „półtorak staropolski tradycyjny” se datorează conținutului specific de zahăr și alcool:

- zaharuri reducătoare după inversiune: peste 300 g/l;
- conținut total de zahăr adăugat la tăria alcoolică dobândită în volume, exprimat în %, înmulțit cu 18: minimum 600;
- conținut de alcool: 15-18 % vol.

Datorită proporțiilor stricte ale ingredientelor utilizate la producerea sa, „półtorak staropolski tradycyjny” are o consistență tipic vâscoasă și fluidă, care îl diferențiază de alte tipuri de mied.

#### Metoda de producție tradițională:

În Polonia, producția de mied reprezintă o tradiție milenară, caracterizată printr-o mare diversitate. Ca urmare a dezvoltării și îmbunătățirii de-a lungul secolelor a metodei de producție, au apărut numeroase tipuri de mied. Tradiția producerii de mied datează de la începutul suveranității statale a Poloniei. În anul 966, diplomatul, comerciantul și călătorul spaniol Ibrahim ibn Yaqub scria în povestirile sale: „pe lângă mâncăruri, carne și pământ arabil, țara lui Mieszko I are din belșug mied, nume pe care îl poartă vinurile slave și băuturile alcoolice” (Mieszko I a fost primul suveran din istoria Poloniei). Cronicile lui Gallus Anonymus, care a consemnat istoria polonă de la cumpăna dintre secolele al XI-lea și al XII-lea, conțin, de asemenea, numeroase trimiteri la producția de mied.

Poemul epic „Pan Tadeusz” de Adam Mickiewicz, care relatează povestea nobilimii poloneze între 1811 și 1812, conține numeroase informații privind producția, obiceiurile de consum și diferitele tipuri de mied existente. De asemenea, miedul este menționat în poemele scriitorului Tomasz Zan (1796-1855), precum și în trilogia compusă de Henryk Sienkiewicz, în care sunt descrise evenimentele istorice care au avut loc în Polonia secolului al XVII-lea (*Ogniem i mieczem*, publicată în 1884, *Potop*, publicată în 1886 și *Pan Wołodyjowski*, publicată în 1887 și 1888).

Textele care descriu arta culinară din Polonia secolelor al XVII-lea și al XVIII-lea conțin nu numai trimiteri generale la mied, ci și la diferitele tipuri de mied. În funcție de metoda de producție, acestea erau denumite: „półtorak”, „dwójniak”, „trójniak” și „czwórniak”. Fiecare dintre aceste denumiri se referă la un tip diferit de mied, produs pe baza diferitelor proporții de miere și apă (sau suc), având perioade de învechire diferite. Metoda de producție a „półtorak staropolski tradycyjny” a fost utilizată, cu mici modificări, timp de secole.

#### Compoziția tradițională:

Clasificarea tradițională a miedului în patru categorii („półtorak”, „dwójniak”, „trójniak” și „czwórniak”) a existat în Polonia de secole și se păstrează chiar și în zilele noastre în conștiința consumatorilor. După cel de Al Doilea Război Mondial, s-a încercat reglementarea juridică a clasificării tradiționale a miedului în patru categorii. În cele din urmă, această clasificare a fost consacrată în legislația poloneză în anul 1948 prin Legea privind producția vinurilor, a musturilor, a miedurilor, precum și comerțul cu aceste produse (*Jurnalul Oficial al Republicii Polonia* din 18 noiembrie 1948). Acest act conține normele privind producția miedurilor, specificând proporțiile de miere și apă, precum și cerințele tehnologice aplicabile. Proporțiile de apă și miere pentru „półtorak staropolski tradycyjny” sunt precizate astfel: „Numai miedul produs dintr-o parte miere naturală și o jumătate de parte de apă se poate numi «półtorak»”.

Două metode de preparare a mustului:

Mustul destinat producției de mieduri tradiționale poate fi preparat în două feluri: fie prin brasaj (sterilizare), fie prin omiterea etapei de sterilizare. Numeroase lucrări fac diferența între cele două metode de producție, de exemplu:

— „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów” (*Metode mai bune de sterilizare a diferitelor tipuri de miere*), scrisă de preotul Józef Ambrożewicz și publicată la Varșovia în 1891. Această lucrare prezintă două moduri de fabricare a miedului.

„Miedul poate fi produs din miere prin două metode:

- 1) prin acțiunea focului, adică prin brasaj sau fierbere;
- 2) fără foc, adică fără fierbere.”

— „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje” (*Miodosytnictwo sau arta de a transforma mierea și fructele în băuturi*), lucrare scrisă de Teofil Ciesielski, publicată la Lwów în 1892, care prezintă clasificarea miedurilor în funcție de modul de preparare a mustului de miere care va fi fermentat:

„Există două metode prin care se produc băuturile pe bază de miere, și anume:

- (a) prin acțiunea focului, adică prin brasaj sau fierbere;
- (b) la rece.”

— „Mała encyklopedia rolnicza” (*Mică enciclopedie agricolă*), lucrare publicată de editura Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, la Varșovia, în 1964. La pagina 410 se prezintă modalitatea de clasificare a miedurilor:

„În funcție de modul de preparare a mustului de miere, există mieduri **nesterilizate**, obținute din must nefiert, și mieduri **sterilizate** (brasate), obținute din must sterilizat (fiert, brasat).”

---



ISSN 1977-1029 (ediție electronică)  
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



**Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**RO**