

**Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2020/C 214/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

**Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**

**„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“**

**EÚ č.: TSG-PL-0034-AM02 – 11. 1. 2019**

**1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Názov skupiny: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

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

Tel. + 48 222434176

E-mailová adresa: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa je najväčšou organizáciou zastupujúcou sektor vinohradníctva a vinárstva v Poľsku. Medzi jej členov patria výrobcovia fermentovaných výrobkov vrátane medoviny. Ide o nezávislý subjekt zriadený členmi Krajovej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, ktorý požiadal o registráciu názvu ako ZTŠ.

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Poľsko

**3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Spôsob výroby
- Iné: Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku

**4. Typ zmeny (zmien)**

- Zmena špecifikácie zaregistrovanej ZTŠ, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 štvrtého pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

**5. Zmeny**

Veta v bode 3.2

„Názov Półtorak sa odvodzuje od číslovky 1,5 („półtora“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Półtorak – určených pomerov vody a medu v medovom roztoku, ktoré predstavujú 1 diel medu a polovicu dielu vody.“

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

sa nahrádza takto:

„Názov Póltorak sa odvodzuje od číslovky 1,5 („póltora“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Póltorak – určených pomerov vody a medu v medovine, ktoré predstavujú 1 diel medu a polovicu dielu vody.“

Informácie o tom, že názov Póltorak sa vzťahuje na pomery vody a medu v medovom roztoku, boli opravené. Nové znenie naznačuje, že kľúčovým je pomer vody a medu v medovine, t. j. vo finálnom produkte. Ide o formálnu zmenu, ktorá nemá žiadny vplyv na špecifický charakter výrobku. Táto zmena je potrebná, keďže podľa poľských vnútroštátnych predpisov z roku 1948 sa „ako Póltorak môže označovať iba medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a polovice dielu vody“. Počas výroby sa med nepridáva len vo fáze prípravy roztoku, v dôsledku čoho je potrebné zohľadniť pomery medu a vody a/alebo šťavy v hotovej medovine.

#### Opis výroby

Veta

„Póltorak staropolski tradycyjny“ sa môže vyznačovať chuťou obohatenou o chuť zodpovedajúcu použitým prísadám.“

sa nahrádza takto:

„Póltorak staropolski tradycyjny“ sa môže vyznačovať chuťou obohatenou o chuť zodpovedajúcu použitým prísadám, chmeľu a ovocným šťavám.“

Ide o formálnu zmenu. Pôvodná špecifikácia výrobku umožňuje pri výrobe medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ pridávať ovocné šťavy. Preto je potrebné zohľadniť vplyv takýchto štiav na chuť daného výrobku. Do časti „Suroviny“ sa navrhuje zahrnúť chmeľ. Na výslednú chuť medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ by sa preto mal zohľadniť aj vplyv chmeľu.

Doplňa sa táto veta:

„Existujú dva typy medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“: medovina vyrábaná za tepla a vyrábaná za studena, v závislosti od metódy použitej na prípravu medového roztoku.“

Existujú dva typy medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“: medovina vyrábaná za studena a medovina vyrábaná za tepla. V pôvodnej špecifikácii výrobku sa uvádza iba medovina vyrábaná za tepla. Cieľom navrhovanej zmeny je do špecifikácie výrobku zahrnúť aj medovinu vyrábanú za studena. Odôvodnenie tejto zmeny možno nájsť v historických prameňoch. Informácie uvedené v písomných zmienkach pochádzajúcich z 19. storočia (napr. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) dokazujú, že nápoje z medoviny sa vyrábali dvomi spôsobmi: varením alebo bez zahrievania. V publikácii *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) medovina delí na medovinu vyrábanú za tepla a medovinu vyrábanú za studena.

Výroba medoviny za studena je tradíciou, ktorá siaha niekoľko storočí do minulosti. Ide však o technologicky náročný postup, ktorý zahŕňa prípravu medového roztoku bez zahrievania. Od tejto metódy sa upustilo z dôvodu vysokého rizika kontaminácie kvasnej zápary, najmä počas kvasenia a stabilizácie. V posledných rokoch však došlo k obnoveniu tejto metódy, v dôsledku čoho je v špecifikácii výrobku potrebné zohľadniť jej rovnocenné postavenie s medovinou vyrábanou za tepla.

Rozdiel v spôsobe výroby týchto dvoch druhov medoviny vyplýva výlučne z odlišného spôsobu prípravy medového roztoku – varením a za studena. V prípade medoviny vyrábanej za studena spôsob výroby nezahŕňa používanie vysokých teplôt, zatiaľ čo výroba medoviny za tepla si vyžaduje varenie medového roztoku. Ďalšie fázy výrobného procesu sú pre oba typy rovnaké.

#### Spôsob výroby

V časti „Suroviny“ sa zarážka

„bylinné a koreninové prípravky: klinčeky, škorica, muškátový orech alebo zázvor,“

nahrádza takto:

„bylinné a koreninové prípravky alebo chmeľ“.

Cieľom navrhovanej zmeny je rozšíriť rozsah bylinných a koreninových prípravkov (nad rámec štyroch uvedených v pôvodnej špecifikácii) a umožniť pridávanie chmeľu. Táto zmena je historicky opodstatnená, keďže v odvetvových publikáciách sa od 19. storočia uvádza používanie chmeľu a veľkého množstva bylinných a koreninových prípravkov. Vnútroštátne predpisy z roku 1948 umožňovali pridávanie rôznych prísad, ktoré sú v súlade s navrhovanou zmenou.

Zarážka

„etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu (prípadne)“

sa nahrádza takto:

„etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu alebo medový destilát (prípadne)“.

Okrem etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu je povolené pridávať medový destilát, vysokokvalitný výrobok, ktorého použitie má pozitívny účinok na chuť medoviny.

Dopĺňa sa táto zarážka: „*kyselina vínna alebo kyselina citrónová*.“

Používanie kyseliny vínnej alebo kyseliny citrónovej by sa malo uviesť z technologických dôvodov. Táto zmena je historicky opodstatnená – ich používanie umožnili vnútroštátne predpisy už v roku 1948.

V 1. fáze v časti „Spôsob výroby“ sa veta

„Varenie medoviny pri teplote 95 – 105 °C.“

nahrádza takto:

„Príprava medového roztoku:

Pri medovine vyrábanej za tepla sa medový roztok zohrieva (varí) pri teplote 95 – 105 °C.

Pri medovine vyrábanej za studena sa med rozpúšťa vo vlažnej vode pri teplote 20 – 30 °C.“

Cieľom tejto zmeny je poskytnúť informácie o dvoch spôsoboch prípravy medového roztoku na výrobu medoviny v závislosti od toho, či ide o medovinu vyrábanú za studena alebo za tepla.

V 1. fáze v časti „Spôsob výroby“ sa veta:

nahrádza takto:

„Vzhľadom na koncentráciu cukru príliš vysokú na pôsobenie kvasiniek v procese kvasenia sa medový roztok pripravuje v pomere: 1 diel medu a 2 diely vody s prípadným prídavkom bylinných a koreninových prípravkov.“

„Vzhľadom na koncentráciu cukru príliš vysokú na pôsobenie kvasiniek v procese kvasenia sa medový roztok pripravuje v pomere: 1 diel medu a 2 diely vody s prípadným prídavkom bylinných a koreninových prípravkov alebo chmeľu.“

Tento oddiel už teda zahŕňa aj možnosť pridávania chmeľu a bylinných a koreninových prípravkov. Táto zmena bola vykonaná v záujme doplnenia zoznamu povolených surovín.

Veta

„Presné zachovanie pomeru vody a medu a získanie požadovaného extraktu prebieha vo varnom kotle s parným plášťom.“

sa nahrádza takto:

„V prípade medoviny vyrábanej za tepla presné zachovanie pomerov vody a medu a získanie požadovaného extraktu prebieha vo varnom kotle s parným plášťom.“

Informácie boli doplnené s cieľom objasniť, že sa tento postup uplatňuje pri medovine vyrábanej za tepla. Pri príprave medoviny vyrábanej za studena nie je potrebné používať varný kotol s parným plášťom, pretože pri príprave medového roztoku pri nízkych teplotách nedochádza ku karamelizácii cukrov.

V 2. fáze v časti „Spôsob výroby“ sa veta

„Vychladenie medového roztoku na teplotu 20 – 22 °C, optimálnu na množenie kvasiniek.“

nahrádza takto:

„V prípade medoviny vyrábanej za tepla sa medový roztok vychladí na teplotu 20 – 22 °C, optimálnu na množenie kvasiniek.“

Cieľom tejto zmeny je objasniť, že medový roztok sa pri výrobe medoviny za tepla chladí. Z dôvodu prípravy pri nízkej teplote to nie je potrebné v prípade medoviny vyrábanej za studena.

V 5. fáze v časti „Spôsob výroby“ sa veta

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“ (Stočenie zakvasenej záparty z kvasničných kalov.)

v poľskom jazyku mení takto:

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“

Slovo „odciąg“ bolo nahradené správnym slovom pre daný proces: „obciąg“ (stočenie).

V 7. fáze v časti „Spôsob výroby“ bolo znenie upravené tak, aby v súlade s doplnením zoznamu povolených surovín zahŕňalo chmeľ, kyselinu vínnu alebo kyselinu citrónovú a medový destilát.

Zarážka

„pridania bylinných a koreninových výťažkov.“

sa nahrádza takto:

„pridania bylinných a koreninových výťažkov alebo chmeľu,“.

Dopĺňa sa táto zarážka:

„pridania kyseliny vínnej alebo kyseliny citrónovej.“

Zarážka

„pridania etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu“

sa nahrádza takto:

„pridania etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo medového destilátu. Množstvo pridaného alkoholu sa prepočíta podľa zodpovedajúceho množstva medu.“

Informácie týkajúce sa prepočtu podľa zodpovedajúceho množstva medu vychádzajú z platných vnútroštátnych predpisov. Vzhľadom na to, že prepočet sa uvádza v poľských sektorových predpisoch a výrobky s označením ZTŠ sa môžu vyrábať mimo krajiny žiadateľa, je vhodné toto ustanovenie doplniť.

*Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku*

Veta v časti „Špecifický charakter výrobku“

„Špecifický charakter medoviny Półtorak vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanovených pomerov vody a medu v medovom roztoku, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a polovice dielu vody.“

sa nahrádza takto:

„Špecifický charakter medoviny „Półtorak staropolski tradycyjny“ vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanovených pomerov vody a medu v medovine, ktorá sa skladá z 1 dielu medu a polovice dielu vody.“

Nové znenie naznačuje skutočnosť, že kľúčovým je skôr pomer vody a medu v medovine, než v medovom roztoku. Táto zmena zodpovedá zmenám vykonaným v bode 3.2.

Opis prvkov určujúcich tradičný charakter výrobku bol doplnený o citácie, ktoré potvrdzujú tradičný charakter týchto dvoch metód prípravy medového roztoku, ktoré sú základom pre výrobu medoviny za tepla a za studena.

Opravy sa vykonali aj v súvislosti s názvom: Názov Półtorak sa v relevantných prípadoch nahradil názvom výrobku, t. j. „Półtorak staropolski tradycyjny“.

## ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

## „PÓLTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EÚ č.: TSG-PL-0034-AM02 – 11. 1. 2019

## Poľsko

1. **Názov**

„Póltorak staropolski tradycyjny“

2. **Druh výrobku**

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve (koreniny atď.)

3. **Dôvody registrácie**3.1. *Ide o výrobok, ktorý:*

- sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny,
- sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

Medovina sa v Poľsku vyrába viac ako 1 000 rokov, čo potvrdzujú aj početné historické pramene. Prvé písomné záznamy pochádzajú z 10. storočia, zatiaľ čo v publikáciách zo 17. a 18. storočia sa uvádzajú informácie o rôznych druhoch medoviny. Stáročná technológia výroby prešla iba malými zmenami. „Póltorak staropolski tradycyjny“ je jedným zo štyroch druhov medoviny. Vyrába sa podľa tradičných receptúr, v ktorých sa prísne dodržiavajú stanovené pomery medu a vody.

3.2. *Ide o názov, ktorý:*

- sa tradične používa na označenie špecifického výrobku,
- vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

„Názov Póltorak sa odvodzuje od číslovky 1,5 („póltora“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Póltorak – určených pomerov vody a medu v medovine, ktoré predstavujú 1 diel medu a polovicu dielu vody. Tento názov preto vyjadruje špecifický charakter výrobku. Keďže názov Póltorak je termín používaný iba na označenie konkrétneho typu medoviny, je potrebné uznať, že aj názov je sám osebe špecifický.

4. **Opis**4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

„Póltorak staropolski tradycyjny“ je medovina, číry kvasený nápoj z medového roztoku, ktorý sa vyznačuje charakteristickou medovou arómou a chuťou použitých surovín.

Póltorak staropolski tradycyjny“ sa môže vyznačovať chuťou obohatenou o chuť zodpovedajúcu použitým prísadám, chmeľu a ovocným šťavám. Farba medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ kolíše od zlatistej po tmavožantárovú a závisí od druhu včelieho medu použitého na výrobu.

Existujú dva typy medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“: medovina vyrábaná za tepla a vyrábaná za studena, v závislosti od metódy použitej na prípravu medového roztoku.

Charakteristické fyzikálno-chemické ukazovatele medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“:

- obsah alkoholu: 15 – 18 obj. %,
- redukujúce cukry po inverzii: > 300 g/l,
- celková kyslosť vyjadrená ako kyselina jablčná: 3,5 až 8 g/l,
- prchavá kyslosť vyjadrená ako kyselina octová: maximálne 1,4 g/l,

- celkový obsah cukru v gramoch: po súčte so skutočným obsahom alkoholu (v % obj.) a vynásobením číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 600,
- bezcukrový extrakt: minimálne
  - 30 g/l,
  - 35 g/l – v prípade ovocnej medoviny,
- popol: minimálne 1,3 g/l – v prípade ovocnej medoviny.

Pri výrobe medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ je zakázané používať konzervačné látky, stabilizátory, umelé farbivá a aromatické látky.

4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Suroviny:

- Prírodný včelí med s nasledujúcimi parametrami:
  - obsah vody: maximálne 20 % (m/m),
  - obsah redukujúcich cukrov: maximálne 70 % (m/m),
  - obsah sacharózy spolu s melecytózou: maximálne 5 % (m/m),
  - celková kyslosť: 1 mol/l roztoku NaOH na 100 g medu: v rozsahu 1 – 5 ml,
  - obsah 5-hydroxymetylofurfuralu (HMF): maximálne 4,0 mg/100 g medu,
- medové kvasinky hlbokoprekvážajúce – sú prispôsobené na skvasenie silných extraktov v zápare,
- bylinné a koreninové prípravky alebo chmeľ,
- prírodné ovocné šťavy alebo čerstvé ovocie,
- etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu alebo medový destilát (prípadne),
- kyselina vínna alebo kyselina citrónová.

Spôsob výroby:

1. fáza

Príprava medového roztoku:

Pri medovine vyrábanej za tepla sa medový roztok zohrieva (varí) pri teplote 95 – 105 °C.

Pri medovine vyrábanej za studena sa med rozpúšťa vo vlažnej vode pri teplote 20 – 30 °C.

Vyžadovaný pomer medu a vody pre medovinu „Póltorak staropolski tradycyjny“ je: 1 diel medu a polovica dielu vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) v hotovom výrobku. Vzhľadom na koncentráciu cukru príliš vysokú na pôsobenie kvasiniek v procese kvasenia sa medový roztok pripravuje v pomere: 1 diel medu a 2 diely vody s prípadným prídavkom bylinných a koreninových prípravkov alebo chmeľu. V prípade výroby ovocnej medoviny sa minimálne 30 % vody nahradí ovocnou šťavou. Na zachovanie príslušného pomeru medu a vody, charakteristického pre medovinu „Póltorak staropolski tradycyjny“, sa zvyšná časť medu pridá v konečnej fáze kvasenia alebo počas dokvšania.

V prípade medoviny vyrábanej za tepla presné zachovanie pomerov vody a medu a získanie požadovaného extraktu prebieha vo varnom kotli s parným plášťom. Tento spôsob varenia zabraňuje karamelizácii cukrov.

2. fáza

V prípade medoviny vyrábanej za tepla sa medový roztok vychladí na teplotu 20 – 22 °C, optimálnu na množenie kvasiniek. Medový roztok sa musí vychladíť v deň jeho výroby a čas chladenia závisí od výkonu chladiaceho zariadenia. Chladenie zaručuje mikrobiologickú bezpečnosť roztoku.

### 3. fáza

Vytvorenie záparty, naočkovanie medového roztoku roztokom s kvasinkami v kvasnej nádobe.

### 4. fáza

- A. Búrlivé kvasenie, 6 – 10 dní. Udržanie maximálnej teploty do 28 °C zaručuje správny priebeh procesu kvasenia.
- B. Pokojné kvasenie, 3 – 6 týždňov. Obdobie pokojného kvasenia zabezpečuje dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických parametrov.

V tomto štádiu možno pridať zvyšné množstvo medu, aby sa zabezpečil požadovaný pomer v medovine Póltorak.

### 5. fáza

Stočenie zakvasenej záparty z kvasničných kalov.

Po dosiahnutí obsahu alkoholu minimálne 12 obj. % je potrebné uskutočniť stočenie z kalov na dokvasenie. To zaručí dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností medoviny. Ponechávanie záparty na kvasničných kaloch dlhšie, než trvá pomalé kvasenie, má nepriaznivý vplyv na organoleptické vlastnosti z dôvodu autolýzy kvasiniek.

### 6. fáza

Dokvasenie (zrenie) a stáčanie z kalov (dekantácia) – tieto činnosti sa opakujú podľa potreby, pričom zabraňujú nesprávnym procesom prebiehajúcim v kaloch (autolýze kvasiniek). Počas dokvášania možno vykonať pasterizáciu a filtráciu. V tomto štádiu možno pridať zvyšné množstvo medu, určené na požadovaný pomer v medovine Póltorak, pokiaľ nebolo doplnené v koncovej fáze kvasenia. Táto fáza je nevyhnutná na zaručenie správnych organoleptických vlastností výrobku.

V prípade medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ sú to najmenej 3 mesiace.

### 7. fáza

Dochucovanie (miešanie) – táto fáza sa týka prípravy finálneho výrobku s organoleptickými a fyzikálno-chemickými vlastnosťami zodpovedajúcimi medovine „Póltorak staropolski tradycyjny“. S cieľom zabezpečenia požadovaných parametrov existuje možnosť skorigovať organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti prostredníctvom:

- dosladenia medoviny včelím medom,
- pridania bylinných a koreninových výťažkov alebo chmeľu,
- pridania etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu a/alebo medového destilátu. Množstvo pridaného alkoholu sa prepočíta podľa zodpovedajúceho množstva medu,
- pridania kyseliny vínnej alebo kyseliny citrónovej.

Cieľom tejto fázy je získať produkt s charakteristickým buketom medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“.

### 8. fáza

Plnenie do jednotkových obalov pri teplote 18 – 25 °C. Na balenie medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ sa odporúča používať tradičné obaly, ako napríklad: sklenené fľaše s dlhým hrdlom, keramické obaly, prípadne dubové súdky.

#### 4.3. Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Špecifický charakter výrobku:

Špecifický charakter medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ vyplýva z:

- prípravy medového roztoku (zloženia a pomeru surovín),
- dokvášania a zrenia,
- fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností.

Príprava medového roztoku (zloženie):

Špecifický charakter medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanovených pomerov vody a medu v medovine, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a polovice dielu vody. Tento pomer podmieňuje všetky ďalšie fázy výroby, vďaka ktorým má medovina „Póltorak staropolski tradycyjny“ výnimočné vlastnosti.

Dokvášanie a zrenie:

Podľa tradičnej starej poľskej receptúry si charakter výrobku vyžaduje dodržanie určeného času dokvášania a zrenia. V prípade medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ sú to najmenej 3 mesiace.

Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti:

Dodržanie všetkých fáz výroby obsiahnutých v špecifikácii zabezpečuje vytvorenie výrobku s neopakovateľnou chuťou a arómou. Výnimočná chuť a vôňa medoviny „Póltorak staropolski tradycyjny“ je výsledkom správneho obsahu cukru a alkoholu:

- redukujúce cukry po inverzii: > 300 g/l,
- celkový obsah cukru v gramoch: po súčte so skutočným obsahom alkoholu (v % obj.) a vynásobením číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 600,
- obsah alkoholu: 15 – 18 obj. %.

Vzhľadom na presne určené pomery ingrediencií, použité pri výrobe, má medovina „Póltorak staropolski tradycyjny“ charakteristickú viskóznú a tekutú konzistenciu, ktorou sa líši od ostatných druhov medovín.

Tradičný výrobný postup:

Výrobu medoviny v Poľsku charakterizuje viac než tisícročná tradícia a veľmi veľká rôznorodosť. V dôsledku vývoja a vylepšovania výrobného postupu v priebehu stáročí vzniklo množstvo druhov medoviny. História ich výroby sa datuje do začiatkov poľskej štátnosti. V záznamoch španielskeho diplomata, kupca a cestovateľa Ibrahima Ibn Jakuba z roku 966 sa píše, že: „V krajine Mieszka I. je okrem potravín, mäsa a ornej zeme aj hojnosť medu a slovanské vína a opojné nápoje sa nazývajú medmi“ (Mieszko I. – prvý historický poľský panovník). V Kronikách Galla Anonyma, ktorý opisoval dejiny Poľska na prelome 11. a 12. storočia, sa tiež nachádzajú početné zmienky o výrobe medoviny.

V poľskom národnom epose Adama Mickiewicza „Pán Tadeusz“, v ktorom je opísaná história šľachty z rokov 1811 – 1812, možno nájsť veľa informácií o výrobe medoviny, obyčajoch jej pitia a o jej druhoch. Zmienky o medovine možno nájsť okrem iného aj v poézii Tomasza Zana (1796 – 1855) a v trilógii Henryka Sienkiewicza opisujúcej históriu Poľska v 17. storočí („Ohňom a mečom“, vydanie z roku 1884, „Potopa“, vydanie z roku 1886 o „Pán Wolodyjowski“, vydania z rokov 1887 a 1888).

V zdrojových materiáloch opisujúcich poľské gastronomické tradície v 17. – 18. storočí sa nenachádzajú len všeobecné zmienky o medovine, ale aj o jej konkrétnych druhoch. Podľa výrobného postupu sa medovina delí na: „Póltoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“. Každý z nich sa týka iného typu medoviny, ktorý sa vyrába z iných pomerov medu a vody alebo šťavy a pri rôznych časoch dokvášania. Technológia výroby medoviny Póltorak existuje s menšími modifikáciami už stáročia.

Tradičné zloženie:

Tradičné delenie medoviny na „Póltoraky“, „Dwójniaky“, „Trójniaky“ a „Czwórniaky“ existuje v Poľsku už stáročia a dodnes pretrvalo vo vedomí spotrebiteľov. Po skončení II. svetovej vojny prebehli pokusy o právnu reguláciu tradičného delenia medoviny na štyri kategórie. Toto delenie sa naposledy zaviedlo do poľského právneho poriadku v roku 1948 v zákone o výrobe vín, vínných muštov, medoviny a o obchodovaní s týmito výrobkami (Zbierka zákonov Poľskej republiky z 18. novembra 1948). V tomto zákone sa uvádzajú predpisy týkajúce sa výroby medoviny, ktoré presne určujú pomery použitia medu a vody a technologické požiadavky. Podiel vody a medu pri výrobe medoviny Póltorak je nasledujúci: „Ako Póltorak sa môže označovať iba medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a polovice dielu vody.“



Dva spôsoby prípravy medového roztoku:

Medový roztok na výrobu tradičnej medoviny sa môže pripraviť dvomi spôsobmi: varením (zahrievaním) alebo vynechaním tejto fázy. Tieto dve výrobné metódy sa rozlišujú v mnohých písomných zdrojoch, napr.

— *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Fr. Józef Ambrożewicz, Varšava, 1891. Táto publikácia opisuje dva spôsoby výroby medoviny.

„Existujú dva spôsoby, ako z medu vyrobiť medovinu:

1. pomocou ohňa, t. j. varením;

2. bez pomoci ohňa, t. j. bez varenia.“

— *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, Lvov, 1892, podľa ktorej sa medovina delí podľa spôsobu prípravy medového roztoku:

„Sú dva spôsoby výroby medoviny, a to:

a) pomocou ohňa, t. j. varením;

b) výroba za studena.“

— *Mała encyklopedia rolnicza*, Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varšava, 1964, v ktorej sa na strane 410 opisuje rozdelenie medoviny do jednotlivých kategórií:

„V závislosti od spôsobu prípravy medového roztoku možno medovinu rozdeliť na medovinu **vyrábanú za studena**, ktorá sa pripravuje z nezahrievaného medového roztoku, a medovinu **vyrábanú za tepla** (varením), ktorá sa pripravuje zahrievaním medového roztoku (varením).“

---