

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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 216/15)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ 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

„TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EÚ č.: TSG-PL-0033-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/POLAND

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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 Trójniak sa odvodzuje od číslovky „3“ („trzy“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Trójniak – určených pomerov vody a medu v medovom roztoku, ktoré predstavujú 1 diel medu a 2 diely vody.“

sa nahrádza takto:

„Slovo Trójniak sa odvodzuje od číslovky „3“ („trzy“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Trójniak – určených pomerov vody a medu v medovine, ktoré predstavujú 1 diel medu a 2 diely vody.“

Informácie o tom, že názov Trójniak sa vzťahuje na pomery vody a medu v medovom roztoku, boli opravené. Nové znenie naznačuje, že kľúčovým je pomer vody a medu v medovine. 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 Trójniak môže označovať iba medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a dvoch dielov 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 výrobku

Veta

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

sa nahrádza takto:

„Trójniak 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 „Trójniak 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 „Trójniak staropolski tradycyjny“ by sa preto mal zohľadniť aj vplyv chmeľu.

Dopĺňa sa táto veta:

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

Existujú dva typy medoviny „Trójniak staropolski tradycyjny“: medovina vyrábaná za tepla a vyrábaná za studena. 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. Okrem toho sa 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 medového roztoku, 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. 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.

Doplňa 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 medového roztoku pri teplote 95 – 105 °C, pričom roztok pozostáva z 1 dielu medu a 2 dielov vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) s prípadným prídavkom bylinných a koreninových prípravkov.“

nahrádza takto:

„Príprava medového roztoku:

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

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

„Vyžadovaný pomer medu a vody pre medovinu Trójniak je: 1 diel medu a 2 diely vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) s prípadným prídavkom bylinných a koreninových prípravkov alebo chmeľu.“

V navrhovanej zmene sa zohľadňujú rozdiely v spôsobe, akým sa pripravuje roztok na výrobu medoviny za tepla a medoviny za studena. V druhom prípade sa medový roztok pripravuje rozpúšťaním medu vo vlažnej vode.

Informácia, ktorá sa týka významu pomeru medu a vody v medovine, bola odstránená, čo zodpovedá zmenám v bode 3.2.

Zahrnula sa už aj možnosť pridávania chmeľu a bylinných a koreninových prípravkov (posledná veta). Táto zmena bola vykonaná v záujme doplnenia zoznamu povolených surovín.

Vety

„Presné zachovanie pomeru vody a medu a získanie požadovaného extraktu prebieha vo varnom kotle s parným plášťom. Tento spôsob varenia zabraňuje karamelizácii cukrov.“

sa nahrádzajú takto:

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

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

„Medový roztok sa vychladí 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

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

v poľskom jazyku mení takto:

„Obciağ odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“

Slovo „odciağ“ bolo nahradené správnym slovom pre daný proces: „obciağ“ (stočenie). V 7. fáze v časti „Spôsob výroby“ bolo znenie upravené tak, aby v súlade s doplnením zoznamu povolených surovín zahŕňalo chmeľ a kyselinu vínnu alebo kyselinu citrónovú.

Zarážka

„pridania bylinných a koreninových výťažkov.“

sa nahrádza takto:

„pridania bylinných a koreninových výťažkov alebo chmeľu“

Doplňa sa táto zarážka:

„pridania kyseliny vínnej alebo kyseliny citrónovej.“

Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku

Veta v časti „Špecifický charakter výrobku“

„Špecifický charakter medoviny „Trójniak staropolski tradycyjny“ vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanoveného pomeru vody a medu v medovom roztoku, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 2 dielov vody.“

nahrádza takto:

„Špecifický charakter medoviny „Trójniak staropolski tradycyjny“ vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanoveného pomeru vody a medu v medovine, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 2 dielov 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.

V časti „Špecifický charakter výrobku“ v bode „Fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti“ sa zarážka

„– redukujúce cukry po inverzii: viac ako 65 – 120 g/l,“

nahrádza takto:

„– redukujúce cukry po inverzii: 65 – 120 g/l,“

Ide o formálnu zmenu. Po zmene (po odstránení nadbytočných slov), sú hodnoty v súlade s fyzikálno-chemickými ukazovateľmi charakteristickými pre „Trójniak staropolski tradycyjny“ stanovenými v špecifikácii výrobku.

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 Trójniak sa v relevantných prípadoch nahradil názvom výrobku, t. j. „Trójniak staropolski tradycyjny“.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EÚ č.: TSG-PL-0033-AM02 – 11. 1. 2019

Poľsko

1. **Názov:**

„Trójniak 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. „Trójniak 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.

Slovo Trójniak sa odvodzuje od číslovky „3“ („trzy“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Trójniak – určených pomerov vody a medu v medovine, ktoré predstavujú 1 diel medu a 2 diely vody. Tento názov preto vyjadruje špecifický charakter výrobku. Keďže názov Trójniak 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)*

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

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

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

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

- obsah alkoholu: 12 – 15 obj. %,
- redukujúce cukry po inverzii: 65 – 120 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 323,
- bezcukrový extrakt minimálne:
 - 20 g/l,
 - 25 g/l – v prípade ovocnej medoviny,
- popol: minimálne 1,3 g/l – v prípade ovocnej medoviny.

Pri výrobe medoviny „Trójniak 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 hlbokoprevkávajúce – sú prispôsobené na skvasenie silných extraktov v zápare,
- bylinné a koreninové prípravky alebo chmeľ,
- prírodné ovocné šťavy alebo čerstvé ovocie,
- kyselina vínna alebo kyselina citrónová.

Výrobný postup:

1. fáza

Príprava medového roztoku:

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

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

Vyžadovaný pomer medu a vody pre medovinu Trójniak je: 1 diel medu a 2 diely vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) s prípadným prídavkom bylinných a koreninových prípravkov alebo chmeľu. V prípade výroby ovocnej medoviny sa minimálne 30 % vody nahradí ovocnou šťavou.

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

20 – 22 °C, optimálnu na množenie kvasiniek. Medový roztok sa musí vychladiť v deň jeho výroby a čas chladenia závisí od výkonu chladiaceho zariadenia. Chladenie zaručuje mikrobiologickú bezpečnosť roztoku. Vytvorenie záparu, naočkovanie medového roztoku roztokom s kvasinkami v kvasnej nádobe.

3. fáza

V prípade medoviny vyrábanej za tepla sa medový roztok vychladí na teplotu

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.

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. Táto fáza je nevyhnutná na zaručenie správnych organoleptických vlastností výrobku.

Dokvášanie medoviny „Trójniak staropolski tradycyjny“ trvá najmenej 1 rok.

7. fáza

Dochucovanie (miešanie) – táto fáza sa týka prípravy finálneho výrobku s organoleptickými a fyzikálno-chemickými vlastnosťami zodpovedajúcimi medovine „Trójniak 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 kyseliny vínnej alebo kyseliny citrónovej.

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

8. fáza

Plnenie do jednotkových obalov zahorúca pri teplote 55 – 60 °C. Na balenie medoviny „Trójniak staropolski tradycyjny“ sa odporúča používať tradičné obaly, ako napríklad: sklené 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 „Trójniak staropolski tradycyjny“ vyplýva z:

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

Príprava kvasu (zloženie a pomer surovín):

Špecifický charakter medoviny „Trójniak staropolski tradycyjny“ vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanoveného pomeru vody a medu v medovine, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 2 dielov vody. Tento pomer podmieňuje všetky ďalšie fázy výroby, vďaka ktorým má medovina „Trójniak 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 „Trójniak staropolski tradycyjny“ je to najmenej 1 rok.

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 „Trójniak staropolski tradycyjny“ je výsledkom správneho obsahu cukru a alkoholu:

- redukujúce cukry po inverzii: > 65 – 120 g/l,
- celkový obsah cukru v gramoch: po súčte so skutočným obsahom alkoholu
- (v % obj.) a vynásobením číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 323,

obsah alkoholu: 12 – 15 obj. %, Vzhľadom na presne určené pomery ingrediencií, použité pri výrobe, má medovina „Trójniak 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, obyczajoch 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, *Potop*, published in 1886 and *Pan Wołodyjowski*, published in 1887 and 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 Trójniak existuje s nevelkými 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 Trójniak je nasledujúci: „Ako Trójniak sa môže označovať iba medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a dvoch dielov vody.“

Dva spôsoby prípravy kvasu:

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).“
-