



Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2020/C 214/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9700 –Dnata/Alpha LSG) ⁽¹⁾	1
2020/C 214/02	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Začatie konania (Vec M.9564 – LSEG/Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾	5
2020/C 214/06	Stiahnutie oznámenia o koncentrácii (Vec M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2020/C 214/07	Výmenný kurz eura — 26. júna 2020	7
---------------	---	---

INÉ AKTY

Európska komisia

2020/C 214/08	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	8
2020/C 214/09	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	16

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.9700 –Dnata/Alpha LSG)****(Text s významom pre EHP)**

(2020/C 214/01)

Dňa 6. marca.2020 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32020M9700. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)

(Text s významom pre EHP)

(2020/C 214/02)

Dňa 23. januára 2020 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32020M9633. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa)****(Text s významom pre EHP)**

(2020/C 214/03)

Dňa 16. júna 2020 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32020M9782. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Začatie konania
(Vec M.9564 – LSEG/Refinitiv Business)

(Text s významom pre EHP)

(2020/C 214/04)

Dňa 22. júna 2020 Komisia rozhodla o začatí konania vo vyššie uvedenej veci po tom ako zistila, že oznámená koncentrácia vyvoláva vážne obavy o jej zlučiteľnosti so spoločným trhom. Začatie konania otvára druhú fázu preskúmania oznámenej koncentrácie a je bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto ve. Rozhodnutie je založené na čl. 6 (1) c) Nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby oznámili Komisii svoje pripomienky k oznámenej koncentrácii.

Pripomienky je potrebné doručiť Komisii do 15 dní odo dňa zverejnenia tohto oznámenia, v opačnom prípade tieto pripomienky nemusia byť v predmetnom konaní plne zohľadnené. Pripomienky je potrebné doručiť faxom (+ 32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením čísla konania M.9564 — LSEG/Refinitiv Business, na nasledujúcu adresu:

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii
(Vec M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida)**

(Text s významom pre EHP)

(2020/C 214/05)

Dňa 22. júna 2020 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32020M9849. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

Stiahnutie oznámenia o koncentracii
(Vec M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects)

(Text s významom pre EHP)

(2020/C 214/06)

Nariadenie Rady (ES) č. 139/2004

Európskej komisii bolo 15. mája 2020 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie ⁽²⁾ o zamýšľanej koncentracii („nariadenie o fúziách“).

Oznamujúca strana 23. júna 2020 informovala Komisiu, že stiahla svoje oznámenie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 177, 27.05.2020, s. 5.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

26. júna 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

Mena		Výmenný kurz	Mena		Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1213	CAD	Kanadský dolár	1,5318
JPY	Japonský jen	119,93	HKD	Hongkongský dolár	8,6904
DKK	Dánska koruna	7,4523	NZD	Novozélandský dolár	1,7428
GBP	Britská libra	0,90575	SGD	Singapurský dolár	1,5608
SEK	Švédská koruna	10,4773	KRW	Juhokórejský won	1 346,19
CHF	Švajčiarsky frank	1,0631	ZAR	Juhoafrický rand	19,3799
ISK	Islandská koruna	155,00	CNY	Čínsky juan	7,9298
NOK	Nórska koruna	10,8850	HRK	Chorvátska kuna	7,5575
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	15 944,89
CZK	Česká koruna	26,808	MYR	Malajzijský ringgit	4,8115
HUF	Maďarský forint	355,15	PHP	Filipínske peso	56,053
PLN	Poľský zlotý	4,4684	RUB	Ruský rubel'	77,8800
RON	Rumunský lei	4,8426	THB	Thajský baht	34,674
TRY	Turecká líra	7,6865	BRL	Brazílsky real	6,0595
AUD	Austrálsky dolár	1,6313	MXN	Mexické peso	25,5836
			INR	Indická rupia	84,8215

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

V

(Oznamy)

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 214/08)

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

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EÚ č.: TSG-PL-0035-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 Krajowej 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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

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 Czwórniak sa odvodzuje od číslovky „4“ („cztery“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Czwórniak – určených pomerov vody a medu v medovom roztoku, ktoré predstavujú 1 diel medu a 3 diely vody.“

sa nahrádza takto:

„Názov Czwórniak sa odvodzuje od číslovky „4“ („cztery“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Czwórniak – určených pomerov vody a medu v medovine, ktoré predstavujú 1 diel medu a 3 diely vody.“

Informácie o tom, že názov Czwórniak 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 Czwórniak môže označovať iba medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a troch 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

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

sa nahrádza takto:

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

Doplňa sa táto veta:

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

Existujú dva druhy medoviny „Czwórniak 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 aj v historických prameňoch. Informácie uvedené v písomných zmienkach pochádzajúcich z 19. storočia (napr. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miódów*, 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 zákvasnej záparej, 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 bylenných 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 bylenných 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.

Do „1. fázy“ v časti „Spôsob výroby“ bol začlenený odsek týkajúci sa dvoch spôsobov prípravy medového roztoku na výrobu medoviny – za studena a za tepla.

Znenie

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

sa 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.“

V navrhovanej zmene sa zohľadňujú rozdiely v spôsobe, akým sa pripravuje medový roztok na výrobu medoviny za tepla a medoviny za studena. Vyplýva to zo začlenenia metódy výroby medoviny za studena do špecifikácie výrobku, pričom základom tejto metódy je príprava medového roztoku rozpúšťaním medu vo vlažnej vode.

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

„Vyžadovaný pomer medu a vody pre medovinu Czwórniak je: 1 diel medu a 3 diely vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) s prípadným prídavkom bylenných a koreninových prípravkov.“

nahrádza takto:

„Vyžadovaný pomer medu a vody pre medovinu Czwórniak je: 1 diel medu a 3 diely vody (prípadne vody s ovocnou šťavou) s prípadným prídavkom bylenných a koreninových prípravkov alebo chmeľu.“

Zahŕňa teda aj možnosť pridávania chmeľu a bylenných a koreninových prípravkov. 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 pomeru 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 5. fáze v časti „Spôsob výroby“ znenie

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“ (Stočenje zakvasenej záparty z kvasničných kalov.)
sa v poľskom jazyku mení takto:

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“

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

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“

Dopĺňa 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 Czwórniak vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanoveného pomeru vody a medu v medovom roztoku, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 3 dielov vody.“

sa nahrádza takto:

„Špecifický charakter medoviny „Czwórniak staropolski tradycyjny“ vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanoveného pomeru vody a medu v medovine, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 3 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.

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 názve: názov „Czwórniak“ sa v prípade potreby nahradil názvom výrobku „Czwórniak staropolski tradycyjny“.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EÚ č.: TSG-PL-0035-AM02 – 11. 1. 2019

Poľsko

1. **Názov**

„Czwórniak 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. „Czwórniak 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 Czwórniak sa odvodzuje od číslovky „4“ („cztery“) a vzťahuje sa priamo na historicky dané zloženie a spôsob výroby medoviny Czwórniak – určených pomerov vody a medu v medovine, ktoré predstavujú 1 diel medu a 3 diely vody. Tento názov preto vyjadruje špecifický charakter výrobku. Keďže názov Czwórniak 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)

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

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

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

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

- obsah alkoholu: 9 až 12 obj. %,
- redukujúce cukry po inverzii: 35 až 90 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 g): po súčte so skutočným obsahom alkoholu (v % obj.) a vynásobením číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 240,
- bezcukrový extrakt minimálne:
 - 15 g/l,
 - 20 g/l – v prípade ovocnej medoviny,
- popol: minimálne 1,3 g/l – v prípade ovocnej medoviny.

Pri výrobe medoviny „Czwórniak 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 hlbokoprekvášajúce – 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.

Spôsob výroby:

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 Czwórniak je: 1 diel medu a 3 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

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

3. fáza

Vytvorenie záparý, 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.

5. fáza

Stočenie zakvasenej záparý z kvasničných kalov.

Po dosiahnutí obsahu alkoholu minimálne 9 obj. % je potrebné uskutočniť stočenie z kalov na dokvasenie. To zaručí dosiahnutie správnych fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností medoviny. Ponechávanie záparý 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 „Czwórniak staropolski tradycyjny“ trvá najmenej 9 mesiacov.

7. fáza

Dochucovanie (miešanie) – táto fáza sa týka prípravy finálneho výrobku s organoleptickými a fyzikálno-chemickými vlastnosťami zodpovedajúcimi medovine „Czwórniak 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 „Czwórniak staropolski tradycyjny“.

8. fáza

Plnenie do jednotkových obalov zahorúca pri teplote 55 – 60 °C. Na balenie medoviny „Czwórniak 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 „Czwórniak staropolski tradycyjny“ vyplýva z:

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

Príprava roztoku (zloženie a pomer surovín):

Špecifický charakter medoviny „Czwórniak staropolski tradycyjny“ vyplýva najmä z použitia a dôsledného dodržiavania stanoveného pomeru vody a medu v medovine, ktorý sa skladá z 1 dielu medu a 3 dielov vody. Tento pomer podmieňuje všetky ďalšie fázy výroby, vďaka ktorým má medovina „Czwórniak 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 „Czwórniak staropolski tradycyjny“ je to najmenej 9 mesiacov.

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

- redukujúce cukry po inverzii: 35 až 90 g/l,
- celkový obsah cukru g): po súčte so skutočným obsahom alkoholu (v % obj.) a vynásobením číslom 18 sa rovná hodnote minimálne 240,
- obsah alkoholu: 9 až 12 % obj.

Vzhľadom na presne určené pomery ingrediencií, použité pri výrobe, má medovina „Czwórniak staropolski tradycyjny“ charakteristickú viskóznosť 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 Wołodyjowski“, vydania z rokov 1887 a 1888).

V zdrojových materiáloch opisujúcich poľské gastronómické 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 Czwórniak 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, vínnych 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 Czwórniak je nasledujúci: „Ako Czwórniak sa môže označovať iba medovina vyrobená z jedného objemového dielu prírodného medu a troch dielov vody.“

Dva spôsoby prípravy 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).“

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 ⁽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

„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.“

(¹) 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 tmavožltú 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 kotle 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 gastronómické 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 Ambroźewicz, 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).“

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK