

Uradni list

Evropske unije

C 214



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Letnik 63

29. junij 2020

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 214/01	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9700 – Dnata/Alpha LSG) ⁽¹⁾	1
2020/C 214/02	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Začetek postopka (Zadeva M.9564 – LSEG/Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾ ...	5
2020/C 214/06	Umik priglasitve koncentracije (Zadeva M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2020/C 214/07	Menjalni tečaji eura — 26. junij 2020	7
---------------	---	---

SL

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP.

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2020/C 214/08	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2) (b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	8
2020/C 214/09	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2) (b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	16

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji**(Zadeva M.9700 – Dnata/Alpha LSG)****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 214/01)

Komisija se je 6. marca 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9700. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 214/02)

Komisija se je 23. januarja 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9633. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa)

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 214/03)

Komisija se je 16. junija 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9782. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

—————

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Začetek postopka
(Zadeva M.9564 – LSEG/Refinitiv Business)

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 214/04)

Dne 22. junija 2020 je Komisija odločila, da začne postopek glede zgoraj navedenega primera po ugotovitvi, da priglašena koncentracija sproža resne dvome o združljivosti s skupnim trgom. Začetek postopka odpira drugo fazo preiskave v zvezi s predlagano koncentracijo in ne posega v končno odločitev o primeru. Odločba je v skladu s členom 6(1)(c) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Komisija vabi zainteresirane tretje osebe, da Komisiji predložijo svoje pripombe glede predlagane koncentracije.

Da bi bile pripombe v celoti upoštevane, jih mora Komisija prejeti najpozneje v 15 dneh po datumu te objave. Pripombe pošljite Komisiji po faksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali pošti pod sklicno številko M.9564 – LSEG/Refinitiv Business na naslednji naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji
(Zadeva M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida)

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 214/05)

Komisija se je 22. junija 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9849. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

Umik priglasitve koncentracije
(Zadeva M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects)

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 214/06)

Uredba Sveta (ES) št. 139/2004

Evropska komisija je 15. maja 2020 prejela priglasitev ⁽¹⁾ predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ (uredba o združitvah).

Priglasitelj je 23. junija 2020 Komisijo obvestil o umiku priglasitve.

⁽¹⁾ UL C 177, 27.5.2020, str. 5.

⁽²⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

26. junij 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1213	CAD	kanadski dolar	1,5318
JPY	japonski jen	119,93	HKD	hongkonški dolar	8,6904
DKK	danska krona	7,4523	NZD	novozelandski dolar	1,7428
GBP	funt šterling	0,90575	SGD	singapurski dolar	1,5608
SEK	švedska krona	10,4773	KRW	južnokorejski won	1 346,19
CHF	švicarski frank	1,0631	ZAR	južnoafriški rand	19,3799
ISK	islandska krona	155,00	CNY	kitajski juan	7,9298
NOK	norveška krona	10,8850	HRK	hrvaška kuna	7,5575
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 944,89
CZK	češka krona	26,808	MYR	malezijski ringit	4,8115
HUF	madžarski forint	355,15	PHP	filipinski peso	56,053
PLN	poljski zlot	4,4684	RUB	ruski rubelj	77,8800
RON	romunski leu	4,8426	THB	tajski bat	34,674
TRY	turška lira	7,6865	BRL	brazilski real	6,0595
AUD	avstralski dolar	1,6313	MXN	mehiški peso	25,5836
			INR	indijska rupija	84,8215

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 214/08)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ZAHITEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU št.: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime skupine: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Naslov: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Varšava
POLJSKA

Tel. + 48 222434176

E-naslov: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa je največja organizacija na Poljskem, ki predstavlja vinski sektor. Med njenimi člani so tudi proizvajalci fermentiranih proizvodov, vključno z medico. Gre za neodvisen subjekt, ki so ga ustanovili člani Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, ki je bil vložnik za registracijo tega imena kot zajamčene tradicionalne posebnosti.

2. Država članica ali tretja država

Poljska

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Metoda proizvodnje
- Drugo. Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se ne šteje za manjšo v skladu s četrtem pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

V točki 3.2 je bil stavek

„Ime ‚czwórniak‘ izhaja iz besede za številko ‚4‘ (poljsko: ‚cztery‘) ter se neposredno nanaša na zgodovinsko uveljavljeno sestavo in metodo pridobivanja medice ‚czwórniak‘ – pri čemer je razmerje med medom in vodo v medenem moštu ena proti tri.“

nadomeščen z

„Beseda ‚czwórniak‘ izhaja iz besede za številko ‚4‘ (poljsko: ‚cztery‘) ter se neposredno nanaša na zgodovinsko uveljavljeno sestavo in metodo proizvodnje medice ‚czwórniak‘ – pri čemer je razmerje med medom in vodo v medicini ena proti tri.“

Informacija, da se beseda *czwórniak* nanaša na razmerje med vodo in medom v medenem moštu, je bila tako popravljena. Uvedeno je bilo besedilo, ki navaja, da je ključno razmerje med vodo in medom v medicini, tj. končnem proizvodu. Gre za formalno spremembo, ki ne vpliva na posebne lastnosti proizvoda. Potrebna je, ker je od leta 1948 v nacionalnih predpisih: „Le medica, ki je proizvedena iz enega dela naravnega medu in treh delov vode, se lahko imenuje ‚czwórniak‘.“ Med proizvodnim procesom se med ne dodaja le na stopnji priprave mošta, zato je treba upoštevati delež medu glede na vodo in/ali sok v končnem moštu.

Opis proizvoda

Stavek

„Okus medice ‚czwórniak‘ se lahko obogati z okusom začimb, ki se uporabijo.“

je bil nadomeščen z

„Okus medice ‚czwórniak staropolski tradycyjny‘ se lahko obogati z okusom začimb, hmelja in sadnih sokov, ki se uporabijo.“

To je formalna sprememba. Prvotna specifikacija proizvoda omogoča dodajanje sadnih sokov pri proizvodnji medice ‚czwórniak staropolski tradycyjny“. Zato je treba upoštevati učinek, ki ga imajo taki sokovi na okus proizvoda. Predlaga se vključitev hmelja v razdelek „Surovine“. Zato je treba upoštevati tudi učinek hmelja na okus medice ‚czwórniak staropolski tradycyjny“.

Dodan je bil naslednji stavek:

„Obstajata dve vrsti medice ‚czwórniak staropolski tradycyjny‘: prevreti mošt in hladni mošt, glede na uporabljeno metodo priprave mošta.“

Obstajata dve sorti medice „czwórniak staropolski tradycyjny“: prevreti mošt in hladni mošt. V prvotni specifikaciji proizvoda je omenjena zgolj sorta prevretega mošta. Namen predlagane spremembe je vključiti sorto hladnega mošta v specifikacijo proizvoda. Utemeljitev te spremembe je mogoče najti tudi v zgodovinskih virih. Informacije v pisnih virih iz 19. stoletja (npr. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) kažejo, da se je pijača iz medice pridobivala po dveh metodah: z vrenjem ali brez segrevanja. Tudi vir *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) razlikuje med medicami iz prevretega mošta in hladnega mošta.

Proizvodnja medic iz hladnega mošta je tradicija, ki sega več stoletij v preteklost, vendar je tehnološko zapleten proces, saj se mošt pripravlja brez segrevanja. Razlog za opustitev te metode je bilo precejšnje tveganje onesnaženja mošta z dodanimi kvasovkami, zlasti med fermentacijo in stabilizacijo. Vendar je bila metoda v zadnjih letih obujena, zato jo je pri specifikaciji proizvoda treba upoštevati kot enakovredno proizvodnji medice iz prevretega mošta.

Razlika v metodi proizvodnje obeh vrst medice izhaja le iz različne metode priprave mošta. Pri medicah iz hladnega mošta metoda ne vključuje uporabe visokih temperatur, medtem ko mošt za proizvodnjo medic iz prevretega mošta vre. Nadaljnje stopnje proizvodnega procesa so enake za obe vrsti.

Metoda proizvodnje

V razdelku „Surovine“ je bila alinea

„Zelišča in začimbe: klinčki, cimet, muškadni orešek ali ingver.“

nadomeščena z

„Zelišča in začimbe ali hmelj.“

Namen predlagane spremembe je razširiti obseg zelišč in začimb (poleg štirih, navedenih v prvotni specifikaciji) ter omogočiti dodatek hmelja. To je zgodovinsko upravičeno, saj se v področnih publikacijah od 19. stoletja omenjajo hmelj ter številna zelišča in začimbe. Nacionalni predpisi od leta 1948 dovoljujejo dodajanje številnih sestavin, kar je skladno s predlagano spremembo.

Dodana je bila še alinea „Vinska ali citronska kislina“.

Uporabo vinske ali citronske kisline je treba omeniti iz tehnoloških razlogov. Njena uporaba je zgodovinsko upravičena, saj je bila dovoljena že v nacionalnih predpisih iz leta 1948.

Pod „1. stopnja“ v razdelku „Metoda proizvodnje“ je bil dodan odlomek o obeh metodah priprave mošta za proizvodnjo medic iz hladnega in prevretega mošta.

Besedilo

„Kuhanje (vrenje) medenega mošta pri temperaturi 95–105 °C.“

je bilo nadomeščeno s

„Priprava medenega mošta:

Pri medicah iz hladnega mošta se med raztopi v mlačni vodi pri temperaturi 20–30 °C.

Pri medicah iz prevretega mošta se mošt segreva (kuha) pri temperaturi 95–105 °C.“

Pri predlagani spremembi se upoštevajo razlike v načinu priprave medenega mošta za proizvodnjo medic iz prevretega mošta in medic iz hladnega mošta. Temelji na vključitvi metode proizvodnje medice iz hladnega mošta v specifikacijo, podlaga za to metodo pa je priprava medenega mošta z raztapljanjem medu v mlačni vodi.

Pod „1. stopnja“ v razdelku „Metoda proizvodnje“ je bil stavek

„Zahtevano razmerje med medom in vodo za medico ‚czwórnjak‘ je en del medu na tri dele vode (ali vode, zmešane s sadnim sokom), ki se ji lahko dodajo zelišča ali začimbe.“

nadomeščen z

„Zahtevano razmerje med medom in vodo za medico ‚czwórnjak‘ je en del medu na tri dele vode (ali vode, zmešane s sadnim sokom), ki se ji lahko dodajo zelišča in začimbe ali hmelj.“

Možnost dodajanja hmelja ter zelišč in začimb je tako vključena. Ta sprememba je bila opravljena zaradi dodajanja na seznam dovoljenih surovin.

Stavka

„Strogo se upošteva razmerje med vodo in medom, potrebni ekstrakt pa se pridobiva v posebnem kotlu za mošt, ki uporablja zaščitni plašč pare. Ta način kuhanja preprečuje karamelizacijo sladkorja.“

se nadomestita z

„V primeru medic iz prevretega mošta se uporabi poseben kotel za mošt, ki uporablja zaščitni plašč pare, da se zagotovi strogo upoštevanje razmerja med vodo in medom ter pridobitev potrebnega ekstrakta. Ta način kuhanja preprečuje karamelizacijo sladkorja.“

Dodana je bila informacija za pojasnitev, da to zadeva medice iz prevretega mošta. Pri pripravi medic iz hladnega mošta ni treba uporabiti kotlov za mošt, ki uporabljajo zaščitni plašč pare, saj sladkor ob pripravljanju medenega mošta pri nizkih temperaturah ne karamelizira.

Pod „5. stopnja“ v razdelku „Metoda proizvodnje“ je bilo besedilo

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“

v poljščini popravljen in se zdaj glasi

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“

Beseda *odciąg* je bila nadomeščena s pravilno besedo za zadevni proces: *obciąg* (pretakanje).

Pod „7. stopnja“ v razdelku „Metoda proizvodnje“ je bilo besedilo spremenjeno, tako da vključuje hmelj in vinsko ali citronsko kislino, v skladu z dodatki na seznamu dovoljenih surovin.

Alinea

„dodajanjem zelišč in začimb“

je bila nadomeščena z

„dodajanjem ekstraktov zelišč in začimb ali hmelja“.

Dodana je bila alinea

„dodajanjem vinske ali citronske kisline“.

Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda

V razdelku „Posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila“ je bil stavek

„Posebne lastnosti medice ‚czwórniak‘ izhajajo zlasti iz uporabe in doslednega upoštevanja določenega razmerja med medom in vodo – en del medu na tri dele vode – v medenem moštu.“

nadomeščen s

„Posebne lastnosti medice ‚czwórniak staropolski tradycyjny‘ izhajajo zlasti iz uporabe in doslednega upoštevanja določenega razmerja med medom in vodo – en del medu na tri dele vode – v medici.“

Uvedeno je bilo torej besedilo, ki navaja, da je ključno razmerje med vodo in medom v medici in ne v medenem moštu; to ustreza spremembam v točki 3.2.

K opisu elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda, so bili dodani citati, ki potrjujejo tradicionalne lastnosti obeh metod priprave mošta, ki sta podlaga za medice iz prevretega mošta in hladnega mošta.

Popravljen je bilo tudi ime: kjer je primerno, je bila beseda *czwórniak* nadomeščena z imenom proizvoda, tj. „czwórniak staropolski tradycyjny“.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU št.: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

Poljska

1. **Ime**

„Czwórniak staropolski tradycyjny“

2. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3. **Razlogi za registracijo**

3.1 *Gre za proizvod:*

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Medica se na Poljskem proizvaja že več kot 1 000 let, kot potrjujejo številni zgodovinski viri. Prvi pisni viri so iz 10. stoletja, publikacije iz 17. in 18. stoletja pa vsebujejo informacije o različnih sortah medice. Stoletja stara proizvodna tehnika se je le malo spreminjala. „Czwórniak staropolski tradycyjny“ je ena od štirih vrst medice. Pridobiva se v skladu s tradicionalnimi recepti ob strogem upoštevanju določenih razmerij medu in vode.

3.2 Gre za ime:

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Beseda *czwórniak* izhaja iz besede za številko „4“ (poljsko: *cztery*) ter se neposredno nanaša na zgodovinsko uveljavljeno sestavo in metodo proizvodnje medice *czwórniak* – pri čemer je razmerje med medom in vodo v medicini ena proti tri. Ime zato izraža posebne lastnosti proizvoda. Ker se beseda *czwórniak* uporablja le za poimenovanje določene sorte medice, je treba to ime obravnavati kot specifično samo po sebi.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

„Czwórniak staropolski tradycyjny“ je medica, bistra pijača, pridobljena s fermentiranjem iz medenega mošta, z značilno aromo medu in okusom po uporabljenih surovinah.

Okus medice „czwórniak staropolski tradycyjny“ se lahko obogati z okusom začimb, hmelja in sadnih sokov, ki se uporabijo. Barva medice „czwórniak staropolski tradycyjny“ je lahko med zlato in temno jantarjevo ter je odvisna od vrste medu, ki se uporablja za proizvodnjo.

Obstajata dve vrsti medice „czwórniak staropolski tradycyjny“: prevreti mošt in hladni mošt, glede na uporabljeno metodo priprave mošta.

Fizikalno-kemični kazalci, ki so značilni za medico „czwórniak staropolski tradycyjny“, so:

- vsebnost alkohola: 9–12 % vol.,
- reducirajoči sladkorji po inverziji: 35–90 g/l,
- skupna kislost, izražena kot jabolčna kislina: 3,5–8 g/l,
- hlapna kislost, izražena kot očetna kislina: največ 1,4 g/l,
- skupni sladkor v gramih: številka, ki, ko se prišteje deležu dejanskega alkohola (v % vol.), pomnoženemu z 18, znaša najmanj 240,
- ekstrakt brez sladkorja: ne manj kot
 - 15 g/l,
 - 20 g/l pri sadni medicini,
- pepel: najmanj 1,3 g/l – pri sadni medicini.

Pri proizvodnji medice „czwórniak staropolski tradycyjny“ je prepovedana uporaba konzervansov, stabilizatorjev in umetnih barvil ter arom.

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Surovine:

- naravni med z naslednjimi parametri:
 - vsebnost vode: največ 20 % (m/m),
 - vsebnost reducirajočega sladkorja: najmanj 70 % (m/m),
 - skupna vsebnost saharoze in melecitoze: največ 5 % (m/m),

- skupna kislost – 1 mol/l raztopine NaOH na 100 g medu: v razponu 1–5 ml,
- vsebnost 5-hidroksimetilfurfurala (HMF): največ 4,0 mg na 100 g medu,
- kvasovke za medico z visoko atenuacijo – primerne za atenuacijo visokih ekstraktov v moštu z dodanimi kvasovkami,
- naravna zelišča in začimbe ali hmelj,
- naravni sadni sokovi ali sveže sadje,
- vinska ali citronska kislina.

Metoda proizvodnje:

1. stopnja

Priprava medenega mošta:

Pri medicah iz hladnega mošta se med raztopi v mlačni vodi pri temperaturi 20–30 °C.

Pri medicah iz prevretega mošta se mošt segreva (kuha) pri temperaturi 95–105 °C.

Zahtevano razmerje med medom in vodo za medico *czwórniak* je en del medu na tri dele vode (ali vode, zmešane s sadnim sokom), ki ji je mogoče dodati zelišča in začimbe ali hmelj. V primeru sadnih medic se najmanj 30 % vode nadomesti s sadnim sokom.

V primeru medic iz prevretega mošta se uporabi poseben kotel za mošt, ki uporablja zaščitni plašč pare, da se zagotovi strogo upoštevanje razmerja med vodo in medom ter pridobitev potrebnega ekstrakta. Ta način kuhanja preprečuje karamelizacijo sladkorja.

2. stopnja

Pri medicah iz prevretega mošta se mošt ohladi na 20–22 °C, kar je optimalna temperatura za razmnoževanje kvasovk. Mošt je treba ohladiti na dan proizvodnje, čas hlajenja pa je odvisen od učinkovitosti hladilne naprave. Ohlajanje zagotavlja mikrobiološko varnost mošta.

3. stopnja

Dodajanje raztopine kvasovk moštu v kotlu za fermentacijo.

4. stopnja

A. Intenzivna fermentacija – 6–10 dni. Ohranjanje temperature na največ 28 °C zagotavlja pravilen potek fermentacije.

B. Počasna fermentacija – 3–6 tednov. Obdobje počasne fermentacije zagotavlja doseganje primernih fizikalno-kemičnih parametrov.

5. stopnja

Pretakanje atenuiranega mošta z dodanimi kvasovkami.

Ko se doseže vsebnost alkohola vsaj 9 % vol., je treba mošt pred začetkom staranja pretočiti. S tem se zagotovi, da ima medica primerne fizikalno-kemične in organoleptične značilnosti. Če se mošt z dodanimi kvasovkami po koncu počasne fermentacije pusti na drožeh, lahko to negativno vpliva na organoleptične značilnosti, ker pride do avtolize kvasovk.

6. stopnja

Staranje (zorenje) in prelivanje (pretakanje) – ponavlja se tolikokrat, kot je potrebno, da se preprečijo nezaželeni procesi v drožeh (avtoliza kvasa). Med staranjem je mogoče opraviti pasterizacijo in filtracijo. Ta stopnja je bistvena za zagotovitev, da ima proizvod prave organoleptične značilnosti.

Najkrajše obdobje staranja za medico „czwórniak staropolski tradycyjny“ je devet mesecev.

7. stopnja

Prilagajanje okusa (sestave) – na tej stopnji se pripravi končni proizvod z organoleptičnimi in fizikalno-kemičnimi značilnostmi, značilnimi za medico „czwórniak staropolski tradycyjny“. Za zagotovitev, da se dosežejo zahtevani kazalci, je mogoče organoleptične in fizikalno-kemične značilnosti popraviti z:

- dodajanjem medu za sladkanje medice,
- dodajanjem zelišč in začimb ali hmelja,
- dodajanjem vinske ali citronske kisline.

Cilj te stopnje je proizvesti proizvod z značilno cvetico medice „czwórniak staropolski tradycyjny“.

8. stopnja

Prelivanje v posamezne posode pri temperaturi 55–60 °C. Priporoča se, da se „czwórniak staropolski tradycyjny“ ponudi v tradicionalni embalaži, kot so stekleni baloni, keramične posode ali hrastovi sodi.

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Posebne lastnosti proizvoda:

Posebne lastnosti medice „czwórniak staropolski tradycyjny“ izhajajo iz:

- priprave mošta (sestava in delež surovin),
- staranja in zorenja,
- njenih fizikalno-kemičnih in organoleptičnih značilnosti.

Priprava mošta (sestava in delež surovin):

Posebne lastnosti medice „czwórniak staropolski tradycyjny“ izhajajo zlasti iz uporabe in doslednega upoštevanja določenega razmerja med medom in vodo – en del medu na tri dele vode – v medicini. Ta delež je odločilni dejavnik na vseh poznejših stopnjah proizvodnje medice „czwórniak staropolski tradycyjny“, ki ji zagotavljajo njene edinstvene značilnosti.

Staranje in zorenje:

Po starem tradicionalnem poljskem receptu so lastnosti proizvoda odvisne od tega, ali se ta stara in zori določeno obdobje. V primeru medice „czwórniak staropolski tradycyjny“ to obdobje traja vsaj devet mesecev.

Fizikalno-kemične in organoleptične značilnosti:

Upoštevanje vseh stopenj proizvodnje, vključenih v specifikacijo, zagotavlja, da dobi proizvod edinstven okus in aromo. Edinstven okus in vonj medice „czwórniak staropolski tradycyjny“ nastaneta zaradi ustrezne vsebnosti sladkorja in alkohola:

- reducirajoči sladkorji po inverziji: 35–90 g/l,
- skupni sladkor v gramih: številka, ki, ko se prišteje deležu dejanskega alkohola (v % vol.), pomnoženemu z 18, znaša najmanj 240,
- vsebnost alkohola: 9–12 % vol.

Zaradi strogo določenih deležev sestavin, ki se uporabljajo pri njeni proizvodnji, je medica „czwórniak staropolski tradycyjny“ značilno viskozna in tekoča, zaradi česar se razlikuje od drugih vrst medice.

Tradicionalna metoda proizvodnje:

Na Poljskem je proizvodnja medice tradicija, ki je stara več kot tisoč let in je zelo raznolika. Razvoj in izboljševanje metode proizvodnje skozi stoletja sta omogočila proizvodnjo številnih različnih sort medice. Zgodovina proizvodnje medice sega do začetkov poljske države. Leta 966 je španski diplomat, trgovec in popotnik Ibrahim ibn Yaqub zapisal: „Poleg hrane, mesa in ornih zemljišč ima država Mješka I. obilo medice, kot se imenujejo slovanska vina in opojne pijače“ (Mješko I. je bil prvi zgodovinski vladar Poljske). Tudi kronike Gallusa Anonymusa, ki je beležil poljsko zgodovino na prelomu 11. in 12. stoletja, vsebujejo številne navedbe glede proizvodnje medice.

Poljska narodna epska pesnitev Adama Mickiewicza „Gospod Tadej“ (*Pan Tadeusz*), ki pripoveduje zgodbo o plemstvu v letih 1811 in 1812, vsebuje veliko informacij o proizvodnji, uživanju in različnih sortah medice. Medica je omenjena tudi v pesmih Tomasza Zana (1796–1855) in trilogiji Henryka Sienkiewicza, ki opisuje dogajanje na Poljskem v 17. stoletju (roman „Z ognjem in mečem“ (*Ogniem i mieczem*), objavljen leta 1884; roman „Potop“ (*Potop*), objavljen leta 1886, in roman „Mali vitez“ (*Pan Wołodyjowski*), objavljen v letih 1887 in 1888).

Viri, ki opisujejo kulinarično tradicijo na Poljskem v 17. in 18. stoletju, ne vsebujejo le splošnih navedb medice, ampak tudi navedbe različnih sort medice. Glede na metodo proizvodnje se vrste medice imenujejo *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* in *czwórniak*. Vsako od teh imen se uporablja za različno vrsto medice, proizvedeno z različnimi deleži medu in vode ali soka ter z različnim obdobjem staranja. Tehnika proizvodnje medice *czwórniak* se z manjšimi spremembami uporablja že več stoletij.

Tradicionalna sestava:

Tradicionalna razvrstitev medic na *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* in *czwórniak* obstaja na Poljskem že več stoletij ter jo potrošniki poznajo še danes. Po drugi svetovni vojni je prišlo do poskusov zakonske ureditve tradicionalne delitve medic v štiri kategorije. Ta razvrstitev je bila končno uradno določena v poljski zakonodaji leta 1948 z Zakonom o proizvodnji vina, vinskega mošta, medice in o trgovini s takšnimi proizvodi (Uradni list Republike Poljske z dne 18. novembra 1948). Ta zakon vsebuje pravila za proizvodnjo medice, ki določajo točne deleže medu in vode ter tehnološke zahteve. Razmerje med vodo in medom za medico *czwórniak* mora biti naslednje: „Le medica, ki je proizvedena iz enega dela naravnega medu in treh delov vode, se lahko imenuje *czwórniak*.“

Metodi priprave mošta:

Mošt za pripravo tradicionalnih medic se lahko pripravi na dva načina: s kuhanjem (segrevanjem) ali z izpustitvijo te stopnje. Številni pisni viri razlikujejo med tema metodama proizvodnje, npr.:

— *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Fr. Józef Ambrożewicz, Varšava, 1891. V tem delu sta opisani metodi priprave medice:

„Medico lahko iz medu pripravimo na dva načina:

- 1) z ognjem ali drugače povedano s kuhanjem ali vrenjem;
- 2) brez ognja, kar pomeni brez vrenja.“;

— *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* avtorja Teofila Ciesielskega, objavljen leta 1892 v Lvovu, v katerem so medice razvrščene glede na način priprave mošta za fermentacijo:

„Iz medu lahko pripravimo pijačo na dva načina, in sicer:

- a) z ognjem ali drugače povedano s kuhanjem ali vrenjem;
- b) s hladno metodo.“;

— *Mała encyklopedia rolnicza*, ki ga je leta 1964 v Varšavi izdala založba Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne in v katerem je na strani 410 opisana delitev medice v kategorije:

„Glede na metodo priprave medenega mošta obstajajo medice iz hladnega mošta, pridobljene iz mošta, ki ni bil segret, in (kuhane) medice iz prevretega mošta, pridobljene iz segretega (prevretega, kuhanega) mošta.“.

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 214/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ZAHITEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU št.: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime skupine: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Naslov: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Varšava
POLJSKA

Tel. +48 222434176

E-naslov: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa je največja organizacija na Poljskem, ki predstavlja vinski sektor. Med njenimi člani so tudi proizvajalci fermentiranih proizvodov, vključno z medico. Gre za neodvisen subjekt, ki so ga ustanovili člani Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, ki je bil vložnik za registracijo tega imena kot zajamčene tradicionalne posebnosti.

2. Država članica ali tretja država

Poljska

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Metoda pridobivanja
- Drugo: Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se ne šteje za manjšo, v skladu s četrtem pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

V točki 3.2 je bil stavek

„Ime ‚półtorak‘ izhaja iz števila ‚1,5‘ (poljsko: ‚półtora‘, poldrugi) ter se neposredno nanaša na zgodovinsko ustaljeno sestavo in metodo pridobivanja medice ‚półtorak‘, v kateri je razmerje medu in vode v medeni raztopini en del medu na pol dela vode.“

(¹) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

nadomeščen z

„Beseda ‚półtorak‘ izhaja iz števila ‚1,5‘ (poljsko: ‚półtora‘, poldrugi) in se neposredno nanaša na zgodovinsko ustaljeno sestavo in metodo pridobivanja medice ‚półtorak‘, v kateri je razmerje medu in vode v medicini en del medu na pol dela vode.“

Informacija, da se beseda *półtorak* nanaša na razmerje med vodo in medom v medeni raztopini, je bila tako popravljena. Vstavljeno je bilo besedilo, da je ključno razmerje med vodo in medom v medicini, tj. končnem proizvodu. Gre za formalno spremembo, ki ne vpliva na posebne lastnosti proizvoda. Sprememba je potrebna, ker je od leta 1948 v nacionalnih predpisih navedeno: „Le medica, ki je proizvedena iz enega dela naravnega medu in pol dela vode, se lahko imenuje *półtorak*“. Med proizvodnim procesom se med ne dodaja le na stopnji priprave medene raztopine, zaradi česar je treba upoštevati delež medu glede na vodo in/ali sok v končni medicini.

Opis proizvoda

Stavek

„Okus medice ‚półtorak staropolski tradycyjny‘ se lahko obogati z okusom uporabljenih začimb.“

je bil nadomeščen z

„Okus medice ‚półtorak staropolski tradycyjny‘ se lahko obogati z okusom uporabljenih začimb, hmelja in sadnih sokov.“

To je formalna sprememba. Prvotna specifikacija proizvoda omogoča dodajanje sadnih sokov pri proizvodnji medice ‚półtorak staropolski tradycyjny“. Zato je treba upoštevati učinek, ki ga imajo taki sokovi na okus proizvoda. Predlagana je bila vključitev hmelja v oddelek „Surovine“. Učinek hmelja na okus medice ‚półtorak staropolski tradycyjny“ je zato tudi treba upoštevati.

Dodan je bil naslednji stavek:

„Po uporabljeni metodi priprave medene raztopine obstajata dve vrsti medice ‚półtorak staropolski tradycyjny‘: varjena in nevarjena.“

Obstajata dve vrsti medice „półtorak staropolski tradycyjny“: varjena in nevarjena. V prvotni specifikaciji proizvoda je omenjena zgolj varjena medica. Namen predlagane spremembe je vključiti nevarjeno medico v specifikacijo proizvoda. Utemeljitev te spremembe je mogoče najti v zgodovinskih virih. Informacije v pisnih virih iz 19. stoletja (npr. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) kažejo, da se je pijača iz medu pridobivala po dveh metodah: s kuhanjem ali brez toplotne obdelave. Tudi vir *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) razlikuje med varjenimi in nevarjenimi medicami.

Proizvodnja nevarjenih medic je tradicija, ki sega več stoletij v preteklost, vendar je tehnološko zapleten postopek, saj se medena raztopina pripravlja brez toplotne obdelave. Razlog za opustitev te metode je bilo precejšnje tveganje onesnaženja medenega mošta, zlasti med vrenjem in stabilizacijo. Vendar je bila metoda pred kratkim obujena, zato jo je treba pri specifikaciji proizvoda upoštevati kot enakovredno proizvodnji varjene medice.

Razlika v metodi pridobivanja obeh vrst medice (varjene in nevarjene) izhaja le iz različne metode priprave medene raztopine. Pri nevarjenih medicah metoda ne vključuje uporabe visokih temperatur, medtem ko se medena raztopina za pridobivanje varjenih medic kuha. Nadaljnji koraki v proizvodnem postopku so enaki za obe vrsti.

Metoda pridobivanja

V oddelku „Surovine“ je bila alineja

„Zelišča in začimbe: klinčki, cimet, muškadni orešek ali ingver“

nadomeščena z

„Zelišča in začimbe ali hmelj“.

Namen predlagane spremembe je razširiti obseg zelišč in začimb (poleg štirih iz prvotne specifikacije) ter omogočiti dodatek hmelja. To je zgodovinsko upravičeno, saj se v področnih delih od 19. stoletja omenjajo hmelj ter številna zelišča in začimbe. Nacionalni predpisi od leta 1948 dovoljujejo dodajanje različnih sestavin, kar je skladno s predlagano spremembo.

Alinea

„Etilni alkohol kmetijskega izvora (neobvezno).“

je bila nadomeščena z

„Etilni alkohol kmetijskega izvora ali medeni destilat (neobvezno).“

Poleg etilnega alkohola kmetijskega izvora je dovoljeno dodati tudi medeni destilat, visokokakovosten proizvod, katerega uporaba ima pozitiven učinek na okus medice.

Dodana je bila naslednja alineja: „Vinska ali citronska kislina.“

Uporabo vinske ali citronske kisline je treba omeniti iz tehnoloških razlogov. Njuna uporaba je zgodovinsko upravičena, saj je bila dovoljena že v nacionalnih pravilih iz leta 1948.

Pri „1. koraku“ v oddelku „Metoda pridobivanja“ je bilo besedilo

„Varjenje (kuhanje) medice pri temperaturi 95–105 °C.“

nadomeščeno z

„Priprava medene raztopine:

pri varjenih medicah se medena raztopina segreva (kuha) pri temperaturi 95–105 °C;

pri nevarjenih medicah se med raztopi v mlačni vodi pri temperaturi 20–30 °C.“

Namen te spremembe je navesti informacije o obeh metodah priprave medene raztopine za pridobivanje medice, odvisno od tega, ali gre za varjeno ali nevarjeno medico.

Pri „1. koraku“ v oddelku „Metoda pridobivanja“ je bil stavek

„Ker je koncentracija sladkorja previsoka, da bi kvasovke lahko opravljale svojo nalogo med vrenjem, se pripravi medena raztopina z naslednjimi deleži sestavin: en del medu na dva dela vode, ki ji je mogoče dodati zelišča in začimbe.“

nadomeščen z

„Ker je koncentracija sladkorja previsoka, da bi kvasovke lahko opravljale svojo nalogo med vrenjem, se pripravi medena raztopina z naslednjimi deleži sestavin: en del medu na dva dela vode, ki ji je mogoče dodati zelišča in začimbe ali hmelj.“

Tako je bila vključena možnost dodajanja hmelja ter zelišč in začimb. Ta sprememba je bila opravljena zaradi dopolnitve seznama dovoljenih surovin.

Stavek

„Za medeno raztopino se uporabi poseben kotel z vodnim plaščem, s katerim se natančno vzdržuje razmerje med vodo in medom ter pridobi potrebni ekstrakt.“

je bil nadomeščen z

„Pri varjenih medicah se za medeno raztopino uporabi poseben kotel z vodnim plaščem, s katerim se natančno vzdržuje razmerje med vodo in medom ter pridobi potrebni ekstrakt.“

Dodana je bila informacija za pojasnitev, da to zadeva varjene medice. Pri pripravi nevarjenih medic ni treba uporabiti kotlov z vodnim plaščem, saj sladkor med pripravo medene raztopine pri nizkih temperaturah ne karamelizira.

Pri „2. koraku“ v oddelku „Metoda pridobivanja“ je bilo besedilo

„Medena raztopina se ohladi na 20–22 °C, kar je optimalna temperatura za razmnoževanje kvasovk.“

nadomeščeno z

„Pri varjenih medicah se medena raztopina ohladi na 20–22 °C, kar je optimalna temperatura za razmnoževanje kvasovk.“

Namen te spremembe je pojasniti, da se pri proizvodnji varjenih medic medena raztopina ohladi. Pri nevarjenih medicah to ni potrebno, ker se medena raztopina pripravlja pri nizki temperaturi.

Pri „5. koraku“ v oddelku „Metoda pridobivanja“ je bilo besedilo

„Odciaę odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“

v poljščini popravljeno in se zdaj glasi:

„Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.“ (Pretakanje prevretega medenega mošta z droži)

Beseda *odciąg* je bila nadomeščena s pravilno besedo za zadevni proces: *obciąg* (pretakanje).

Pri „7. koraku“ v oddelku „Metoda pridobivanja“ je bilo besedilo spremenjeno, tako da vključuje hmelj, vinsko ali citronsko kislino in medeni destilat, v skladu z dopolnitvami seznama dovoljenih surovin.

Alinea

„dodajanjem ekstraktov zelišč in začimb“

je bila nadomeščena z

„dodajanjem ekstraktov zelišč in začimb ali hmelja.“

Dodana je bila naslednja alinea:

„dodajanjem vinske ali citronske kisline.“

Alinea

„dodajanjem etilnega alkohola kmetijskega izvora“

je bila nadomeščena z

„dodajanjem etilnega alkohola kmetijskega izvora in/ali medenega destilata. Količina dodanega alkohola se izračuna s preračunom v ekvivalent medu.“

Informacija o preračunu v ekvivalent medu je vzeta iz veljavnih nacionalnih predpisov. To besedilo je smiselno vstaviti, saj je vidik pretvorbe vključen v poljske sektorske predpise, proizvodi ZTP pa se lahko proizvajajo zunaj države vložnika.

Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda

V oddelku „Posebne lastnosti proizvoda“ je bil stavek

„Posebne lastnosti medice *półtorak* izhajajo zlasti iz uporabe in doslednega upoštevanja ustaljenih deležev medu in vode – en del medu na pol dela vode – v medeni raztopini.“

nadomeščen z

„Posebne lastnosti medice *półtorak* staropolski tradycyjny' izhajajo zlasti iz uporabe in doslednega upoštevanja ustaljenega razmerja medu in vode – en del medu na pol dela vode – v medici.“

Vneseno je bilo besedilo, da je ključno razmerje med vodo in medom v medici, ne v medeni raztopini zanjo; to ustreza spremembam v točki 3.2.

K opisu elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda, so bili dodani citati, ki izkazujejo tradicionalne lastnosti obeh metod priprave medene raztopine za varjene in nevarjene medice.

Popravki so bili narejeni tudi pri imenu: kadar je bilo primerno, je bila beseda *półtorak* nadomeščena z imenom proizvoda, tj. „*półtorak* staropolski tradycyjny“.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY“

EU št.: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

Poljska

1. Ime

„Półtorak staropolski tradycyjny“

2. Vrsta proizvoda

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itn.)

3. Razlogi za registracijo

3.1 Gre za proizvod:

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Medica se na Poljskem proizvaja že več kot 1 000 let, kot potrjujejo številni zgodovinski viri. Prvi pisni viri so iz 10. stoletja, dela iz 17. in 18. stoletja pa vsebujejo informacije o različnih vrstah medice. Stoletja stara proizvodna tehnika se je le malo spreminjala. „Półtorak staropolski tradycyjny“ je ena od štirih vrst medice. Pridobiva se po tradicionalnih recepturah ob natančnem upoštevanju ustaljenih razmerij medu in vode.

3.2 Gre za ime:

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Beseda *półtorak* izhaja iz števila ‚1,5‘ (poljsko: *półtora*, poldrugi) in se neposredno nanaša na zgodovinsko ustaljeno sestavo in metodo pridobivanja medice *półtorak*, v kateri je razmerje medu in vode v medicini en del medu na pol dela vode. Ime zato izraža posebne značilnosti proizvoda. Ker se beseda *półtorak* uporablja le za poimenovanje posebne vrste medice, je treba to ime obravnavati kot specifično samo po sebi.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemičnimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

„Półtorak staropolski tradycyjny“ je medica, bistra pijača, pridobljena s vrenjem medene raztopine, z značilno aromo medu in okusom po uporabljenih surovinah.

Okus medice „półtorak staropolski tradycyjny“ se lahko obogati z okusom uporabljenih začimb, hmelja in sadnih sokov. Barva medice „półtorak staropolski tradycyjny“ je lahko med zlato in temno jantarjevo in je odvisna od vrste medu, ki se uporablja za njegovo proizvodnjo.

Po metodi priprave medene raztopine obstajata dve vrsti medice „półtorak staropolski tradycyjny“: varjena in nevarjena.

Fizikalno-kemični kazalniki, značilni za medico „półtorak staropolski tradycyjny“, so:

- delež alkohola: 15–18 vol. %,
- reducirajoči sladkorji po inverziji: > 300 g/l,
- skupne kisline, izražene kot jabolčna kislina: 3,5–8 g/l,
- hlapne kisline, izražene kot očetna kislina: največ 1,4 g/l,

- skupni sladkor v gramih: številka, ki po prištetju deležu dejanskega alkohola (vol. %), pomnoženemu z 18, znaša najmanj 600,
- ekstrakt brez sladkorja: ne manj kot:
 - 30 g/l,
 - 35 g/l pri sadni medicini,
- pepel: najmanj 1,3 g/l – pri sadni medicini.

Pri proizvodnji medicine „półtorak staropolski tradycyjny“ je prepovedana uporaba konzervansov, stabilizatorjev in umetnih barvil ter arom.

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Surovine:

- naravni med z naslednjimi parametri:
 - vsebnost vode: največ 20 % (m/m),
 - vsebnost reducirajočega sladkorja: najmanj 70 % (m/m),
 - skupna vsebnost saharoze in melecitoze: največ 5 % (m/m),
 - skupne kisline – 1 mol/l raztopine NaOH na 100 g medu: v razponu 1–5 ml,
 - vsebnosti 5-hidroksi-metil-furfurola (HMF): največ 4,0 mg na 100 g medu;
- močno vrele kvasovke za medicino – primerne za pridobitev velikega deleža ekstrakta v prevretem moštu;
- zelišča in začimbe ali hmelj;
- naravni sadni sokovi ali sveže sadje;
- etilni alkohol kmetijskega izvora ali medeni destilat (neobvezno);
- vinska ali citronska kislina.

Metoda pridobivanja:

1. korak

Priprava medene raztopine:

pri varjenih medicah se medena raztopina segreva (kuha) pri temperaturi 95–105 °C;

pri nevarjenih medicah se med raztopi v mlačni vodi pri temperaturi 20–30 °C.

Zahtevano razmerje med medom in vodo za „półtorak staropolski tradycyjny“ je en del medu na pol dela vode (ali vode, mešane s sadnim sokom) v končnem proizvodu. Ker je koncentracija sladkorja previsoka, da bi kvasovke lahko opravljale svojo nalogo med vrenjem, se pripravi medena raztopina z naslednjimi deleži sestavin: en del medu na dva dela vode, ki ji je mogoče dodati zelišča in začimbe ali hmelj. Pri sadni medicini se najmanj 30 % vode nadomesti s sadnim sokom. Da bi ohranili ustrezno razmerje medu glede na vodo, ki je značilno za „półtorak staropolski tradycyjny“, se preostanek medu doda v zadnji fazi vrenja ali med staranjem.

Pri varjenih medicah se za medeno raztopino uporabi poseben kotel z vodnim plaščem, s katerim se natančno vzdržuje razmerje med vodo in medom ter pridobi potreben ekstrakt. Ta metoda varjenja preprečuje karamelizacijo sladkorja.

2. korak

Pri varjenih medicah se medena raztopina ohladi na 20–22 °C, kar je optimalna temperatura za razmnoževanje kvasovk. Medeno raztopino je treba ohladiti na dan proizvodnje, čas hlajenja pa je odvisen od učinkovitosti hladilnika. Ohlajanje zagotavlja mikrobiološko varnost medene raztopine.

3. korak

Cepljenje – dodajanje vrelnega nastavka v medeno raztopino v vrelnem kotlu.

4. korak

A. Burno vrenje – 6–10 dni Ohranjanje temperature pri največ 28 °C omogoča pravi potek vrenja.

B. Tiho vrenje – 3–6 tednov Obdobje tihega vrenja omogoča doseganje primernih fizikalno-kemičnih parametrov.

Pri tem koraku se lahko doda preostala količina medu, da se zagotovi zahtevano razmerje v medicini „półtorak“.

5. korak

Pretakanje prevretega medenega mošta z droži

Ko se doseže delež alkohola vsaj 12 vol. %, je treba medeni mošt pretočiti z droži pred začetkom staranja. S tem se zagotovi, da ima medicina ustrezne fizikalno-kemične in organoleptične značilnosti. Če se medeni mošt po koncu tihega vrenja pusti na drožeh, lahko to negativno vpliva na organoleptične značilnosti, ker pride do avtolize kvasovk.

6. korak

Staranje (zorenje) in odlivanje (dekantiranje) – slednje se ponavlja tolikokrat, kot je potrebno, da se preprečijo nezaželeni procesi v drožeh (avtoliza kvasovk). Med staranjem se lahko opravita pasterizacija in filtracija. Pri tem koraku se lahko doda preostala količina medu, potrebna za zagotovitev zahtevanega razmerja v medicini „półtorak“, če to še ni bilo opravljeno v končni fazi vrenja. Ta korak je pomemben za zagotovitev pravih organoleptičnih lastnosti proizvoda.

Pri medicini „półtorak staropolski tradycyjny“ to obdobje traja vsaj tri leta.

7. korak

Uravnavanje okusa (sestave) – pri tem koraku se pripravi končni proizvod z organoleptičnimi in fizikalno-kemičnimi značilnostmi, značilnimi za medicino „półtorak staropolski tradycyjny“. Za doseganje zahtevanih parametrov je mogoče organoleptične in fizikalno-kemične značilnosti popraviti z:

- dodajanjem medu za sladkanje medicine,
- dodajanjem zelišč in začimb ali hmelja,
- dodajanjem etilnega alkohola kmetijskega izvora in/ali medenega destilata. Količina dodanega alkohola se izračuna s preračunom v ekvivalent medu,
- dodajanjem vinske ali citronske kisline.

Cilj tega koraka je proizvesti proizvod z značilno cvetico medicine „półtorak staropolski tradycyjny“.

8. korak

Prelivanje v posamezne posode pri temperaturi 18–25 °C. Priporoča se, da se „półtorak staropolski tradycyjny“ ponudi v tradicionalni embalaži, kot so steklene pletenke, keramične posode ali hrastovi sodi.

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Posebne lastnosti proizvoda

Posebne lastnosti medicine „półtorak staropolski tradycyjny“ izhajajo iz:

- priprave medene raztopine (sestava in medsebojna razmerja surovin),
- staranja in zorenja,
- njenih fizikalno-kemičnih in organoleptičnih značilnosti.

Priprava medene raztopine (sestava)

Posebne lastnosti medice „półtorak staropolski tradycyjny“ izhajajo zlasti iz uporabe in doslednega upoštevanja ustaljenih deležev medu in vode – en del medu na pol dela vode – v medici. Ta delež je odločilni dejavnik pri vseh poznejših korakih proizvodnje medice „półtorak staropolski tradycyjny“, ki ji dajejo edinstvene značilnosti.

Staranje in zorenje

Po stari tradicionalni poljski recepturi so lastnosti proizvoda odvisne od tega, ali se ta stara in zori ustrezno obdobje. Pri medici „półtorak staropolski tradycyjny“ to obdobje traja vsaj tri leta.

Fizikalno-kemične in organoleptične značilnosti

Upoštevanje vseh korakov proizvodnje, vključenih v specifikacijo, zagotavlja, da dobi proizvod edinstven okus in aromo. Edinstven okus in vonj medice „półtorak staropolski tradycyjny“ nastaneta zaradi ustrezne vsebnosti sladkorja in alkohola:

- reducirajoči sladkorji po inverziji: > 300 g/l,
- skupni sladkor v gramih: številka, ki po prištetu deležu dejanskega alkohola (vol. %), pomnoženemu z 18, znaša najmanj 600,
- delež alkohola: 15–18 vol. %

Zaradi natančno opredeljenih deležev sestavin, ki se uporabljajo pri njeni proizvodnji, je medica „półtorak staropolski tradycyjny“ značilno lepljiva in tekoča, zaradi česar se razlikuje od drugih vrst medice.

Tradicionalna metoda pridobivanja

Na Poljskem je proizvodnja medice tradicija, ki je stara več kot tisoč let in je zelo raznolika. Razvoj in izboljševanje metode pridobivanja skozi stoletja sta omogočila proizvodnjo številnih različnih vrst medice. Zgodovina proizvodnje medice sega do začetkov poljske države. Leta 966 je španski diplomat, trgovec in popotnik Ibrahim ibn Yaqub zapisal: „Poleg hrane, mesa in ornih zemljišč ima država Mieszka I. obilo medice, kot se imenujejo slovanska vina in opojne pijače“ (Mieszko I. je bil prvi zgodovinski vladar Poljske). Tudi kronike Gallusa Anonymusa, ki je beležil poljsko zgodovino na prelomu 11. in 12. stoletja, vsebujejo številne omembe proizvodnje medice.

Poljska narodna epska pesem Adama Mickiewicza *Pan Tadeusz*, ki pripoveduje zgodbo o plemstvu v letih 1811 in 1812, vsebuje veliko informacij o proizvodnji, uživanju in različnih vrstah medice. Medica je omenjena tudi v pesmih Tomasza Zana (1796–1855) in trilogiji Henryka Sienkiewicza, ki opisuje dogajanje na Poljskem v 17. stoletju (Z ognjem in mečem (*Ogniem i mieczem*), objavljen leta 1884; Potop (*Potop*), objavljen leta 1886, in Mali vitez (*Pan Wołodyjowski*), objavljen leta 1887 in 1888).

Viri, ki opisujejo kulinarično tradicijo na Poljskem v 17. in 18. stoletju, ne vsebujejo le splošnih omemb medice, ampak tudi različnih vrst medice. Po metodi pridobivanja se vrste medice imenujejo *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* in *czwórniak*. Vsako od teh imen se uporablja za različno vrsto medice, proizvedeno z različnimi deleži medu in vode ali soka ter različnim obdobjem staranja. Tehnika priprave medice *półtorak* se z manjšimi spremembami uporablja že stoletja.

Tradicionalna sestava

Tradicionalna razvrstitev medic na *półtorak*, *dwójniak*, *trójniak* in *czwórniak* na Poljskem obstaja že več stoletij in jo potrošniki poznajo še danes. Po drugi svetovni vojni je prišlo do poskusov zakonske ureditve tradicionalne delitve medic v štiri kategorije. Ta razvrstitev je bila končno uradno določena v poljski zakonodaji leta 1948 z zakonom o proizvodnji vina, vinskega mošta, medice in o trgovini s takšnimi proizvodi (Uradni list Republike Poljske z dne 18. novembra 1948). Ta zakon vsebuje pravila za proizvodnjo medice, ki določajo natančne deleže medu in vode ter tehnoške zahteve. Delež vode in medu za medico *półtorak* mora biti naslednji: „Le medica, ki se pripravi iz enega dela naravnega medu in pol dela vode, se lahko imenuje *półtorak*“.

Metodi priprave medene raztopine:

Medena raztopina za pripravo tradicionalnih medic se lahko pripravi na dva načina: s segrevanjem (varjenjem) ali izpustitvijo tega koraka. Številni pisni viri razlikujejo med tema metodama pridobivanja, na primer:

— „**Najdokładniejszy sposób sycenia różnyh gatunków miodów**“, Fr. Józef Ambroźewicz, Varšava, 1891. V tem delu sta opisani metodi priprave medice.

„Medico lahko iz medu pripravimo na dva načina:

1) z ognjem oziroma varjenjem ali kuhanjem;

2) brez ognja oziroma kuhanja.“

— „**Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje**“ avtorja Teofila Ciesielskega, objavljeno leta 1892 v Lvovu, v katerem so medice razvrščene po načinu priprave medene raztopine za vrenje:

„Iz medu lahko pripravimo pijačo na dva načina, in sicer:

a) z ognjem oziroma varjenjem ali kuhanjem;

b) na hladno.“

— „**Mała encyklopedia rolnicza**“, ki jo je leta 1964 v Varšavi izdalo Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne in v kateri je na strani 410 opisana delitev medic v kategorije:

„Po metodi priprave medene raztopine obstajajo **nevarjene** medice, pridobljene iz medene raztopine, ki ni bila segreta, in **varjene** medice, pridobljene iz segrete (kuhane) medene raztopine.“

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL