

Europeiska unionens officiella tidning

C 214



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiotredje årgången

29 juni 2020

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2020/C 214/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9700 – Dnata/Alpha LSG) ⁽¹⁾	1
2020/C 214/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT) ⁽¹⁾	2
2020/C 214/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa) ⁽¹⁾	3
2020/C 214/04	Inledning av förfarande (Ärende M.9564 – LSEG/Refinitiv Business) ⁽¹⁾	4
2020/C 214/05	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida) ⁽¹⁾	5
2020/C 214/06	Återkallelse av en anmälan av en koncentration (Ärende M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects) ⁽¹⁾	6

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2020/C 214/07	Eurons växelkurs — 26 juni 2020	7
---------------	---------------------------------------	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2020/C 214/08	Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	8
2020/C 214/09	Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	16

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.9700 – Dnata/Alpha LSG)****(Text av betydelse för EES)**

(2020/C 214/01)

Kommissionen beslutade den 6 mars 2020 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32020M9700. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**(Ärende M.9633 – Astorg/Nordic Capital/Novo/ERT)****(Text av betydelse för EES)**

(2020/C 214/02)

Kommissionen beslutade den 23 januari 2020 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32020M9633. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.9782 – Experian/Bertelsman/Informa)

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 214/03)

Kommissionen beslutade den 16 juni 2020 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32020M9782. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Inledning av förfarande
(Ärende M.9564 – LSEG/Refinitiv Business)

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 214/04)

Den 22 juni 2020 beslutade kommissionen att inleda ett förfarande i detta ärende efter att ha konstaterat att den anmälda koncentrationen ger anledning till allvarliga tvivel beträffande dess förenlighet med den gemensamma marknaden. Inledandet av förfarandet öppnar en undersökning i andra fasen avseende den anmälda koncentrationen och påverkar inte det slutliga beslutet i ärendet. Beslutet baseras på artikel 6.1.c i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Kommissionen uppmanar intresserade tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

För att kunna beaktas i sin helhet, måste synpunkterna nå kommissionen senast 15 dagar efter offentliggörandet. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per telefax (+ 32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post med referensnummer M.9564 – LSEG/Refinitiv Business, till:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration
(Ärende M.9849 – Banco Santander/Aegon/Popular Vida)

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 214/05)

Kommissionen beslutade den 22 juni 2020 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32020M9849. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

Återkallelse av en anmälan av en koncentration
(Ärende M.9677 – DIC/BASF Colors & Effects)

(Text av betydelse för EES)

(2020/C 214/06)

Rådets förordning (EG) nr 139/2004

Europeiska kommissionen mottog den 15 maj 2020 en anmälan ⁽¹⁾ av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾ (koncentrationsförordningen).

Den 23 juni 2020 meddelade den anmälade parten kommissionen att den återkallade sin anmälan.

⁽¹⁾ EUT C 177, 27.5.2020, s. 5.

⁽²⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

26 juni 2020

(2020/C 214/07)

1 euro =

Valuta			Kurs	Valuta			Kurs
USD	US-dollar		1,1213	CAD	kanadensisk dollar		1,5318
JPY	japansk yen		119,93	HKD	Hongkongdollar		8,6904
DKK	dansk krona		7,4523	NZD	nyzeeländsk dollar		1,7428
GBP	pund sterling		0,90575	SGD	singaporiensk dollar		1,5608
SEK	svensk krona		10,4773	KRW	sydkoreansk won	1	346,19
CHF	schweizisk franc		1,0631	ZAR	sydafrikansk rand		19,3799
ISK	isländsk krona		155,00	CNY	kinesisk yuan renminbi		7,9298
NOK	norsk krona		10,8850	HRK	kroatisk kuna		7,5575
BGN	bulgarisk lev		1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15	944,89
CZK	tjeckisk koruna		26,808	MYR	malaysisk ringgit		4,8115
HUF	ungersk forint		355,15	PHP	filippinsk peso		56,053
PLN	polsk zloty		4,4684	RUB	rysk rubel		77,8800
RON	rumänsk leu		4,8426	THB	thailändsk baht		34,674
TRY	turkisk lira		7,6865	BRL	brasiliansk real		6,0595
AUD	australisk dollar		1,6313	MXN	mexikansk peso		25,5836
				INR	indisk rupie		84,8215

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2020/C 214/08)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR GARANTERADE TRADITIONELLA SPECIALITETER SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU-nr: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Gruppens namn: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adress: ul. Świętokrzyska 20
00–002 Warszawa
POLEN

Tfn +48 222434176

E-post: office@zppraw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa är den största organisationen i Polen som företräder vinsektorn. Bland medlemmarna finns producenter av fermenterade produkter, inbegripet mjöd. Den är en oberoende enhet som har inrättats av medlemmarna i Krajowej Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, som har ansökt om att få registrera ifrågavarande beteckning som en GTS.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Polen

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringarna

- ☐ Produktens namn
- ☒ Produktbeskrivning
- ☒ Produktionsmetod
- ☒ Annat. Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär

4. Typ av ändring(ar)

- ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändringar

I punkt 3.2 ersätts meningen

"Benämningen 'czwórniak' härstammar från siffran '4' (PL: 'cztery') och är direkt förknippad med den historiska sammansättningen och metoden för framställning av 'czwórniak' – vörten ska bestå av en del honung och tre delar vatten."

med följande:

"Ordet 'czwórniak' härstammar från siffran '4' (PL: 'cztery') och är direkt förknippat med den historiska sammansättningen och metoden för framställning av 'czwórniak' – mjödet ska bestå av en del honung och tre delar vatten."

Informationen om att ordet "czwórniak" är förknippat med proportionen mellan honung och vatten i vörten rättas följaktligen till. Formuleringen införs för att ange att det är proportionen mellan vatten och honung i mjödet, det vill säga slutprodukten, som är avgörande. Detta är en formell ändring som inte har någon betydelse för produktens särskilda egenskaper. Ändringen krävs eftersom enligt nationella bestämmelser från 1948 får endast sådant mjöd som framställs av en del naturlig honung och tre delar vatten kallas "czwórniak". Under tillverkningen tillsätts inte honung enbart när vörten bereds, vilket innebär att hänsyn måste tas till andelen honung i förhållande till vatten och/eller fruktsaft i det färdiga mjödet.

*Produktbeskrivning**Meningen*

"Smaken på 'czwórniak staropolski tradycyjny' kan berikas med de kryddor som används."

ersätts med följande:

"Smaken på 'czwórniak staropolski tradycyjny' kan berikas med de kryddor, den humle och den fruktsaft som används."

Detta är en formell ändring. Enligt den ursprungliga produktspecifikationen får fruktsaft tillsättas vid framställning av "czwórniak staropolski tradycyjny", vilket gör det nödvändigt att ta hänsyn till saftens påverkan på produktens smak. Det föreslås att humle tas med i avsnittet "Råvaror", vilket innebär att humlens påverkan på produktens smak också bör beaktas.

Följande mening läggs till:

"Det finns två typer av 'czwórniak staropolski tradycyjny': på kokt vört och på kall vört, beroende på vilken metod som används för att bereda vörten."

Det finns två sorter "czwórniak staropolski tradycyjny": på kokt vört och på kall vört. I den ursprungliga produktspecifikationen nämns endast den kokta varianten. Syftet med den föreslagna ändringen är att ta med den typ som framställs från kall vört i produktspecifikationen. Det finns även historiska källor som motiverar denna ändring. Skriftliga källor från 1800-talet (t.ex. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) vittnar om att det fanns två metoder för att framställa mjöd: genom kokning eller utan uppvärmning. Även i *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) görs en uppdelning mellan mjöd på kokt vört och mjöd på kall vört.

Att framställa mjöd på kall vört är en tradition sedan flera hundra år tillbaka, men det är tekniskt svårt eftersom vörten bereds utan uppvärmning. Metoden övergavs eftersom det finns en stor risk att den jästa vörten kontamineras, särskilt under jäsnings- och stabiliseringsfasen. Metoden har dock fått ett uppsving de senaste åren och bör därmed tas med i produktspecifikationen som likvärdig med den metod som används vid framställning av mjöd på kokt vört.

Skillnaden i produktionsmetod mellan de båda mjödsorterna har enbart att göra med hur vörten bereds. Vid framställning av mjöd från kall vört sker ingen uppvärmning, medan vörten kokas vid framställning av mjöd på kokt vört. De efterföljande stegen i tillverkningen är desamma för båda typerna.

Produktionsmetod

I avsnittet "Råvaror" ersätts strecksatsen

"Kryddor: Kryddnejlika, kanel, muskot eller ingefära."

med följande:

"Kryddor eller humle."

Syftet med den föreslagna ändringen är att öppna för fler kryddor (utöver de fyra som nämns i den ursprungliga produktspecifikationen) och tillåta tillsats av humle. Detta är motiverat av historiska skäl, eftersom humle och en stor mängd kryddor nämns i publikationer på området från 1800-talet och framåt. Enligt de nationella bestämmelserna från 1948 var det tillåtet att tillsätta en rad ingredienser, vilket är i linje med den föreslagna ändringen.

Följande strecksats läggs också till: "Vin- eller citronsyra."

Användning av vin- eller citronsyra bör nämnas av tekniska skäl. Sådan användning är motiverad av historiska skäl, eftersom det var tillåtet redan enligt 1948 års nationella bestämmelser.

Under "Steg 1" i avsnittet "Produktionsmetod" inkluderas en passus om de två vörtberedningsmetoderna för framställning av mjöd på kall och kokt vört.

Formuleringen

"Kokning av vörten vid en temperatur på 95–105 °C."

ersätts med följande:

"Beredning av vörten:

För att framställa mjöd på kall vört löses honungen upp i ljummet vatten med en temperatur på 20–30 °C.

För att framställa mjöd på kokt vört värms vörten upp till (eller kokas vid) en temperatur på 95–105 °C."

Den föreslagna ändringen tar hänsyn till skillnaderna i vörtberedning mellan mjöd på kokt respektive kall vört. Detta är en följd av att metoden för att framställa mjöd på kall vört tas med i produktspecifikationen, eftersom denna metod grundas på att vörten bereds genom att honung löses upp i ljummet vatten.

Under "Steg 1" i avsnittet "Produktionsmetod" ersätts meningen

"I 'czwórniak' måste proportionerna honung och vatten vara följande: en del honung och tre delar vatten (eller vatten blandat med fruktsaft), till vilket örter eller kryddor kan tillsättas."

med följande:

"I 'czwórniak' måste proportionerna honung och vatten vara följande: en del honung och tre delar vatten (eller vatten blandat med fruktsaft), till vilket kryddor eller humle kan tillsättas."

Möjligheten att tillsätta humle såväl som kryddor har således tagits med. Ändringen görs eftersom listan över tillåtna råvaror utökas.

Meningarna

"Strikta krav på att proportionen mellan vatten och honung är korrekt och på att det extrakt som behövs framställs i en vörtpanna försedd med ångmantel. Genom denna bryggmetod hindras sockret från att smälta."

ersätts med följande:

"När det gäller mjöd på kokt vört används en vörtpanna försedd med ångmantel för att uppfylla strikta krav på att proportionen mellan vatten och honung är korrekt och framställa det extrakt som behövs. Genom denna bryggmetod hindras sockret från att smälta."

Information har lagts till för att klargöra att detta gäller mjöd på kokt vört. Vörtpannor försedda med en ångmantel behöver inte användas vid framställning av mjöd på kall vört, eftersom sockret inte smälter när vörten bereds vid låga temperaturer.

Under "Steg 5" i avsnittet "Produktionsmetod"

har formuleringen

"Odciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego." (Omtappning av den jästa vörten.)

rättats till på polska och är numera följande:

"Obciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego."

Ordet "odciaż" har ersatts med det korrekta ordet för processen i fråga: "obciaż" (omtappning).

Under "Steg 7" i avsnittet "Produktionsmetod" har formuleringen ändrats så att den innefattar humle och vin- eller citronsyra, i linje med tilläggen på listan över tillåtna råvaror.

Strecksatsen

"örter och kryddor"

ersätts med

"kryddor eller humle".

Följande strecksats läggs till:

"vin- eller citronsyra".

Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär

I avsnittet om produktens särskilda egenskaper ersätts meningen

"Czwórniak's särart bygger framför allt på att kravet på att vörten ska innehålla en del honung och tre delar vatten uppfylls."

med följande:

"Särarten hos 'czwórniak staropolski tradycyjny' bygger framför allt på att kravet på att mjödet ska innehålla en del honung och tre delar vatten uppfylls."

Genom den ändrade ordalydelsen anges att det är proportionerna mellan vatten och honung i mjödet, snarare än i vörten, som är avgörande. Detta överensstämmer med de ändringar som gjorts i punkt 3.2.

Beskrivningen av de faktorer som visar på produktens traditionella karaktär har kompletterats med citat som dokumenterar den traditionella karaktären hos de båda vörtberedningsmetoder som används för framställning av mjöd på kokt respektive kall vört.

Rättelser har även gjorts av namnet: ordet "czwórniak" har, där så är lämpligt, ersatts med produktnamnet, det vill säga "czwórniak staropolski tradycyjny".

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

"CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY"

EU-nr: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

Polen

1. Namn

"Czwórniak staropolski tradycyjny"

2. Produkttyp

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3. Skäl till registreringen

3.1 Det rör sig om en produkt som

- ☒ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga,
- ☒ är framställd av råvaror och ingredienser som används traditionellt.

Mjöd har framställts i Polen i över 1 000 år, vilket många historiska källor bekräftar. De första skriftliga dokumenten härrör från 900-talet, och i publikationer från 1600- och 1700-talen finns information om olika sorters mjöd. Endast mindre förändringar har gjorts av den uråldriga tillverkningsmetoden. "Czwórniak staropolski tradycyjny" är en av fyra mjödsorter. Mjödet framställs enligt traditionella recept och uppfyller strikta krav på föreskrivna proportioner mellan honung och vatten.

3.2 Det rör sig om ett namn som

- ☒ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten,
- ☒ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Ordet "czwórniak" härstammar från siffran "4" (PL: "cztery") och är direkt förknippat med den historiska sammansättningen och metoden för framställning av "czwórniak" – mjödet ska bestå av en del honung och tre delar vatten. Benämningen uttrycker således särarten hos produkten. Eftersom "czwórniak" enbart används för att beteckna en särskild typ av mjöd bör benämningen också anses ha en särart i sig.

4. Beskrivning

4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)

"Czwórniak staropolski tradycyjny" är ett mjöd, en klar dryck av jäst vört som kännetecknas av sin karaktäristiska honungsarom och smaken av de råvaror som använts.

Smaken på "czwórniak staropolski tradycyjny" kan berikas med de kryddor, den humle och den fruktsaft som används. Färgen på "czwórniak staropolski tradycyjny" varierar från gyllengul till mörkt bärnstensfärgad, beroende på vilken typ av honung som använts vid framställningen.

Det finns två typer av "czwórniak staropolski tradycyjny": på kokt vört och på kall vört, beroende på vilken metod som används för att bereda vörten.

Följande fysikalisk-kemiska indikatorer är typiska för "czwórniak staropolski tradycyjny":

- Alkoholhalt: 9–12 volymprocent.
- Reducerande socker efter inversion: 35–90 g/l.
- Total syra uttryckt som äppelsyra: 3,5–8 g/l.
- Flyktig syra uttryckt som ättiksyra: högst 1,4 g/l.
- Total sockerhalt (g) plus verklig alkoholhalt (volymprocent) multiplicerat med 18: minst 240.
- Andra extrakt än socker: inte mindre än
 - 15 g/l,
 - 20 g/l för fruktmjöd (melomel).
- Aska: minst 1,3 g/l för fruktmjöd.

Det är inte tillåtet att använda konserveringsmedel, konsistensgivare eller konstgjorda färg- eller smakämnen vid framställningen av "czwórniak staropolski tradycyjny".

4.2 Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)

Råvaror:

- Naturlig honung med följande egenskaper:
 - Vattenhalt: högst 20 % (m/m).
 - Reducerande socker: minst 70 % (m/m).
 - Sackaros och melezit i kombination: högst 5 % (m/m).

- Total syra – 1 mol/l NaOH-lösning per 100 g honung: 1–5 ml.
- 5-hydroxy-metyl-furfurol (HMF): högst 4,0 mg per 100 g honung.
- Särskild jäst som fortsätter att producera alkohol även sedan en hög alkoholhalt uppnåtts och som är lämplig för att producera mjöd med hög alkoholhalt.
- Naturliga kryddor eller humle.
- Naturlig fruktsaft eller färsk frukt.
- Vin- eller citronsyra.

Produktionsmetod:

Steg 1

Beredning av vörten:

För att framställa mjöd på kall vört löses honungen upp i ljummet vatten med en temperatur på 20–30 °C.

För att framställa mjöd på kokt vört värms vörten upp till (eller kokas vid) en temperatur på 95–105 °C.

I "czwórniak" måste proportionerna honung och vatten vara följande: en del honung och tre delar vatten (eller vatten blandat med fruktsaft), till vilket kryddor eller humle kan tillsättas. När det gäller fruktmjöd ersätts minst 30 % av vattnet med fruktsaft.

När det gäller mjöd på kokt vört används en vörtpanna försedd med ångmantel för att uppfylla strikta krav på att proportionen mellan vatten och honung är korrekt och framställa det extrakt som behövs. Genom denna bryggmetod hindras sockret från att smälta.

Steg 2

När det gäller mjöd på kokt vört kyls vörten ned till 20–22 °C, vilket är den optimala temperaturen för jästillväxt. Vörten måste kylas ned under produktionsdagen, och nedkylningstiden beror på kylfunktionens effektivitet. Genom nedkylningen garanteras vörtens mikrobiologiska säkerhet.

Steg 3

Jästning – tillsättning av jästlösning till vörten i en jästank.

Steg 4

A. Överjäsnings – 6–10 dagar. En temperatur på högst 28 °C garanterar att jäsningsprocessen fungerar på rätt sätt.

B. Underjäsnings – 3–6 veckor. Perioden för underjäsnings garanterar att de rätta fysikalisk-kemiska egenskaperna erhålls.

Steg 5

Omtappning av den jästa vörten.

Efter att alkoholhalten uppnått minst 9 volymprocent bör produkten omtappas före lagring. Därigenom garanteras att mjödet får de rätta fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaperna. Om jäst vört lämnas med bottensatsen efter underjäsnings påverkas de organoleptiska egenskaperna negativt på grund av jästens autolys.

Steg 6

Lagring (mognad) och tappning (dekantering) – dessa moment upprepas efter behov för att oönskade processer inte ska kunna äga rum i bottensatsen (jästens autolys). Under lagringen kan till exempel pastörisering och filtrering ske. Detta steg är avgörande för att produkten ska få de rätta organoleptiska egenskaperna.

Den kortaste lagringstiden för "czwórniak staropolski tradycyjny" är nio månader.

Steg 7

Smakanpassning (sammansättning) – i detta steg skapas slutprodukten, med de fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som kännetecknar "czwórniak staropolski tradycyjny". Med hänsyn till de angivna indikatorerna får de organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaperna justeras genom tillsättning av

- honung för att göra mjödet sötare,
- kryddor eller humle,
- vin- eller citronsyra.

Syftet med detta steg är att skapa en produkt med de karaktäristiska egenskaperna för "czwórniak staropolski tradycyjny".

Steg 8

Fyllning i behållare vid en temperatur på 55–60 °C. Det rekommenderas att "czwórniak staropolski tradycyjny" presenteras i traditionell förpackning, till exempel damejeanne, keramikkärl eller ekfat.

4.3 Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

Särarten hos produkten:

Särarten hos "czwórniak staropolski tradycyjny" beror på

- hur vörten bereds (råvarornas sammansättning och proportioner),
- lagring och mognad,
- dess fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper.

Hur vörten bereds (råvarornas sammansättning och proportioner):

Särarten hos "czwórniak staropolski tradycyjny" bygger framför allt på att kravet på att mjödet ska innehålla en del honung och tre delar vatten uppfylls. Denna proportion är en avgörande faktor i alla senare steg vid framställningen av "czwórniak staropolski tradycyjny" som ger drycken dess unika egenskaper.

Lagring och mognad:

Enligt det traditionella gamla polska receptet är produktens karaktär en följd av att den lagras och får mogna under en viss tid. Denna tid är för "czwórniak staropolski tradycyjny" minst nio månader.

Fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper:

Genom att alla de produktionssteg som anges i produktspecifikationen tillämpas ser man till att en produkt med unik smak och arom erhålls. Den unika smaken och doften hos "czwórniak staropolski tradycyjny" är en följd av ett lämpligt socker- och alkoholinnehåll enligt följande:

- Reducerande socker efter inversion: 35–90 g/l.
- Total sockerhalt (g) plus verklig alkoholhalt (volymprocent) multiplicerat med 18: minst 240.
- Alkoholhalt: 9–12 volymprocent.

Tack vare de strikt fastställda proportionerna för ingredienserna vid framställningen av "czwórniak staropolski tradycyjny" har drycken en karaktäristiskt tjockflytande och rinnande konsistens vilket särskiljer den från andra typer av mjöd.

Traditionell produktionsmetodmetod:

Mjödillverkningen i Polen är en tradition som sträcker sig mer än tusen år tillbaka i tiden och som kännetecknas av stor mångfald. Utveckling och förbättring av tillverkningsmetoderna har under århundradena gett upphov till många typer av mjöd. Mjödillverkningens historia sträcker sig tillbaka till Polens första steg som självständig stat. Den spanske diplomaten, handelsmannen och resenären Ibrahim ibn Yaqub skrev år 966 följande: "Förutom mat, kött och land för plöjning finns i Mieszko I:s land ett överflöd av mjöd, vilket är vad de slaviska vinerna och rusdryckerna kallas" (Mieszko I var den första historiska härskaren i Polen). Den krönika som författades av Gallus Anonymus, som nedtecknade den polska historien i slutet av 1000-talet och början av 1100-talet, innehåller också många referenser till tillverkningen av mjöd.

Det polska verseposet *Pan Tadeusz* av Adam Mickiewicz, som återspeglar adelssamhällets historia under 1811 och 1812, innehåller mycket information om framställningen, konsumtionen och de olika typerna av mjöd. Mjödet omnämns också i Tomasz Zans poesi (1796–1855) och i Henryk Sienkiewicz trilogi som beskriver händelserna i Polen under 1600-talet (*Ogniem i mieczem*, publicerad 1884, *Potop*, publicerad 1886 och *Pan Wołodyjowski*, publicerad 1887 och 1888).

Källmaterial med beskrivningar av polska mattraditioner från 1600- och 1700-talen innehåller inte bara allmänna referenser till mjöd, utan också hänvisningar till olika typer av mjöd. Beroende på tillverkningsmetod kallades dessa för "półtorak", "dwójniak", "trójniak" eller "czwórniak". Dessa namn avser olika typer av mjöd som framställts med olika proportioner honung och vatten eller fruktsaft, och med olika lång lagringstid. Tillverkningsmetoden för "czwórniak" har, med smärre modifikationer, använts under århundraden.

Traditionell sammansättning:

Den traditionella klassificeringen av mjöd i "półtorak", "dwójniak", "trójniak" och "czwórniak" har funnits i Polen under århundraden och finns även i dag i konsumenternas medvetande. Efter andra världskriget gjordes försök att reglera den traditionella uppdelningen av mjöd i fyra kategorier. Uppdelningen fastställdes slutligen i polsk lag 1948 genom lagen om tillverkning av vin, druvmust och mjöd och om handel med sådana produkter (Polens officiella tidning av den 18 november 1948). Denna lag innehåller regler för framställning av mjöd, med specifikationer av proportionerna mellan honung och vatten liksom tekniska krav. Andelen vatten och honung i "czwórniak" är som följer: Endast mjöd som framställts av en del naturlig honung och tre delar vatten får kallas "czwórniak".

Två metoder för beredning av vörten:

Vört som används för att framställa traditionellt mjöd kan beredas på två sätt: genom kokning (uppvärmning) eller genom att utelämna detta steg. Åtskillnad har gjorts mellan dessa båda framställningsmetoder i flera skriftliga källor, till exempel

— *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, fader Józef Ambrożewicz, Warszawa, 1891. I detta arbete beskrivs två mjödtillverkningsmetoder.

"Vi kan göra mjöd på honung på två olika sätt:

- 1) *Med eld, det vill säga genom kokning.*
- 2) *Utan eld, det vill säga utan kokning."*

— *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* av Teofil Ciesielskiego, publicerad i Lviv 1892, där mjöd klassificeras utifrån hur vörten bereds för jäsning:

"Vi kan göra honung till en dryck på två olika sätt:

- a) *Med eld, det vill säga genom kokning.*
- b) *Med den kalla metoden."*

— *Mała encyklopedia rolnicza*, publicerad av Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warszawa, 1964, där en beskrivning ges på sida 410 av uppdelningen av mjöd i kategorier:

"Beroende på vilken metod som används för att bereda vörten finns mjöd på kall vört, som framställs från vört som inte har värmts upp, och mjöd på kokt vört, som framställs från vört som har värmts upp (kokats)."

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2020/C 214/09)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR GARANTERADE TRADITIONELLA SPECIALITETER SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU-nr: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

Gruppens namn: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adress: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa

Tfn +48 22 243 41 76

E-post: office@zppraw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa är den största organisationen i Polen som företräder vinsektorn. Bland medlemmarna finns producenter av fermenterade produkter, inbegripet mjöd. Den är en oberoende enhet som har inrättats av medlemmarna i Krajowej Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo – Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, som har ansökt om att få registrera ifrågavarande beteckning som en GTS.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Polen

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringarna

- ☐ Produktens namn
- ☒ Produktbeskrivning
- ☒ Produktionsmetod
- ☒ Annat: Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär

4. Typ av ändring(ar)

- ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändringar

I punkt 3.2 ersätts meningen

”Namnet ’półtorak’ härstammar från talet 1,5 (półtora) och är direkt knutet till den historiskt etablerade sammansättningen och framställningsmetoden – vid framställningen av półtorak används en del honung och en halv del vatten i vörten.”

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

med följande:

"Ordet 'póltorak' härstammar från talet '1,5' ('póltora') och är direkt knutet till den historiskt etablerade sammansättningen och framställningsmetoden – vid framställningen av 'póltorak' används en del honung och en halv del vatten i mjödet."

Informationen om att ordet "póltorak" är knutet till proportionen mellan honung och vatten i vörten rättas följaktligen till. Formuleringen införs för att ange att det är proportionen mellan vatten och honung i mjödet, det vill säga slutprodukten, som är avgörande. Detta är en formell ändring som inte har någon betydelse för produktens särskilda egenskaper. Ändringen krävs eftersom enligt nationella bestämmelser från 1948 får endast sådant mjöd som framställs av en del naturlig honung och en halv del vatten kallas "póltorak". Under tillverkningen tillsätts inte honung enbart när vörten bereds, vilket innebär att hänsyn måste tas till andelen honung i förhållande till vatten och/eller fruktsaft i det färdiga mjödet.

Produktbeskrivning

Meningen

"Smaken på 'póltorak staropolski tradycyjny' kan berikas med de kryddor som används."

ersätts med följande:

"Smaken på 'póltorak staropolski tradycyjny' kan berikas med de kryddor, den humle och den fruktsaft som används."

Detta är en formell ändring. Enligt den ursprungliga produktspecifikationen får fruktsaft tillsättas vid framställning av "póltorak staropolski tradycyjny", vilket gör det nödvändigt att ta hänsyn till saftens påverkan på produktens smak. Det föreslås att humle tas med i avsnittet "Råvaror", vilket innebär att humlens påverkan på produktens smak också bör beaktas.

Följande mening läggs till:

"Det finns två typer av 'póltorak staropolski tradycyjny': på kokt vört och på kall vört, beroende på vilken metod som används för att bereda vörten."

Det finns två sorters "póltorak staropolski tradycyjny": på kokt vört och på kall vört. I den ursprungliga produktspecifikationen nämns endast den kokta varianten. Syftet med den föreslagna ändringen är att ta med den typ som framställs från kall vört i produktspecifikationen. Det finns historiska källor som motiverar denna ändring. Skriftliga källor från 1800-talet (t.ex. *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891; *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) vittnar om att det fanns två metoder för att framställa drycker av honung: genom kokning eller utan uppvärmning. Även i *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) görs en uppdelning mellan mjöd på kokt vört och mjöd på kall vört.

Att framställa mjöd på kall vört är en tradition sedan flera hundra år tillbaka, men det är tekniskt svårt eftersom vörten bereds utan uppvärmning. Metoden övergavs eftersom det finns en stor risk att den jästa vörten kontamineras, särskilt under jäsnings- och stabiliseringsfasen. Metoden har dock fått ett uppsving de senaste åren och bör därmed tas med i produktspecifikationen som likvärdig med den metod som används vid framställning av mjöd på kokt vört.

Skillnaden i produktionsmetod mellan de båda mjödsorterna – på kokt respektive kall vört – har enbart att göra med hur vörten bereds. Vid framställning av mjöd från kall vört sker ingen uppvärmning, medan vörten kokas vid framställning av mjöd på kokt vört. De efterföljande stegen i tillverkningen är desamma för båda typerna.

Produktionsmetod

I avsnittet "Råvaror" ersätts strecksatsen

"Kryddor: Kryddnejlika, kanel, muskot eller ingefära."

med följande:

"Kryddor eller humle."

Syftet med den föreslagna ändringen är att öppna för fler kryddor (utöver de fyra som nämns i den ursprungliga produktspecifikationen) och tillåta tillsats av humle. Detta är motiverat av historiska skäl, eftersom humle och en stor mängd kryddor nämns i publikationer på området från 1800-talet och framåt. Enligt de nationella bestämmelserna från 1948 var det tillåtet att tillsätta en rad ingredienser, vilket är i linje med den föreslagna ändringen.

Strecksatsen

"Etanol av jordbruksursprung (eventuellt)."

ersätts med följande:

"Etanol av jordbruksursprung eller honungsdestillat (eventuellt)."

Utöver etanol av jordbruksursprung är det även tillåtet att tillsätta honungsdestillat, en högkvalitativ produkt vars användning får positiva effekter för mjödets smak.

Följande strecksats läggs till: "Vin- eller citronsyra."

Användning av vin- eller citronsyra bör nämnas av tekniska skäl. Sådan användning är motiverad av historiska skäl, eftersom det var tillåtet redan enligt 1948 års nationella bestämmelser.

Under "Steg 1" i avsnittet "Produktionsmetod" ersätts meningen

"Kokning av vörten vid en temperatur på 95–105 °C."

med följande:

"Beredning av vörten:

För att framställa mjöd på kokt vört värms vörten upp till (eller kokas vid) en temperatur på 95–105 °C.

För att framställa mjöd på kall vört löses honungen upp i ljummet vatten med en temperatur på 20–30 °C."

Syftet med ändringen är att informera om de båda metoderna för att bereda vörten för mjödframställning, beroende på om mjödet är gjort på kokt eller kall vört.

Under "Steg 1" i avsnittet "Produktionsmetod" ersätts meningen

"Eftersom sockerkoncentrationen är för hög för jäsning tillreds en vört med följande andelar: en del honung och två delar vatten, till vilken kryddor kan tillsättas."

med följande:

"Eftersom sockerkoncentrationen är för hög för jäsning tillreds en vört med följande andelar: en del honung och två delar vatten, till vilken kryddor eller humle kan tillsättas."

Enligt avsnittet är det numera möjligt att utöver kryddor även tillsätta humle. Ändringen görs eftersom listan över tillåtna råvaror utökas.

Meningen

"Strikta krav på att proportionen mellan vatten och honung är korrekt och på att det extrakt som behövs framställs i en vörtpanna försedd med ångmantel."

ersätts med följande:

"När det gäller mjöd på kokt vört används en vörtpanna försedd med ångmantel för att uppfylla strikta krav på att proportionen mellan vatten och honung är korrekt och framställa det extrakt som behövs."

Information har lagts till för att klargöra att detta gäller mjöd på kokt vört. Vörtpannor försedda med en ångmantel behöver inte användas vid framställning av mjöd på kall vört, eftersom sockret inte smälter när vörten bereds vid låga temperaturer.

Under "Steg 2" i avsnittet "Produktionsmetod" ersätts meningen

"Nedkylning av vörten till 20–22 °C, vilket är den optimala temperaturen för jästtillväxt."

med följande:

"När det gäller mjöd på kokt vört kyla vörten ned till 20–22 °C, vilket är den optimala temperaturen för jästtillväxt."

Syftet med ändringen är att tydliggöra att vörten kyla ned vid framställning av mjöd på kokt vört. Detta behövs inte för mjöd på kall vört, eftersom vörten tillreds vid en låg temperatur.

Under "Steg 5" i avsnittet "Produktionsmetod" har meningen

"Odciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego." (Omtappning av den jästa vörten.)

rättats till på polska och är numera följande:

"Obciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego."

Ordet "odciaż" har ersatts med det korrekta ordet för processen i fråga: "obciaż" (omtappning).

Under "Steg 7" i avsnittet "Produktionsmetod" har formuleringen ändrats så att den innefattar humle, vin- eller citronsyra och honungsdestillat, i linje med tilläggen på listan över tillåtna råvaror.

Strecksatsen

"kryddor"

ersätts med

"kryddor eller humle".

Följande strecksats läggs till:

"vin- eller citronsyra".

Strecksatsen

"etanol av jordbruksursprung"

ersätts med följande:

"etanol av jordbruksursprung och/eller honungsdestillat; den mängd alkohol som tillsätts beräknas utifrån konvertering till motsvarande honungsekvivalent."

Uppgiften om konvertering till honungsekvivalenten har hämtats från gällande nationella bestämmelser. Formuleringen bör läggas till, eftersom konverteringsaspekten anges i polska sektorsbestämmelser och eftersom GTS-produkter kan framställas utanför sökandens land.

Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär

I avsnittet om produktens särskilda egenskaper ersätts meningen

"Särarten hos 'póltorak' bygger framför allt på att den fastställda proportionen en del honung och en halv del vatten respekteras noggrant i vörten."

med följande:

"Särarten hos 'póltorak staropolski tradycyjny' bygger framför allt på att den fastställda proportionen en del honung och en halv del vatten respekteras noggrant i mjödet."

Genom den ändrade ordalydelsen anges att det är proportionen mellan vatten och honung i mjödet, snarare än i vörten, som är avgörande. Detta överensstämmer med de ändringar som gjorts i punkt 3.2.

Beskrivningen av de faktorer som visar på produktens traditionella karaktär har kompletterats med citat som dokumenterar den traditionella karaktären hos de båda vörtberedningsmetoder som används för framställning av mjöd på kokt respektive kall vört.

Rättelser har även gjorts av namnet: ordet "póltorak" har, där så är lämpligt, ersatts med produktnamnet, det vill säga "póltorak staropolski tradycyjny".

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

"PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY"

EU-nr: TSG-PL-0034-AM02 – 11.1.2019

Polen

1. Namn

"Półtorak staropolski tradycyjny"

2. Produkttyp

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3. Skäl till registreringen

3.1 Det rör sig om en produkt som

☒ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga,

☐ är framställd av råvaror och ingredienser som används traditionellt.

Mjöd har framställts i Polen i över 1 000 år, vilket många historiska källor bekräftar. De första skriftliga dokumenten härrör från 900-talet, och i publikationer från 1600- och 1700-talen finns information om olika sorters mjöd. Endast mindre förändringar har gjorts av den uråldriga tillverkningsmetoden. "Półtorak staropolski tradycyjny" är en av fyra mjödsorter. Mjödet framställs enligt traditionella recept och uppfyller strikta krav på föreskrivna proportioner mellan honung och vatten.

3.2 Det rör sig om ett namn som

☒ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten,

☒ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Ordet "półtorak" härstammar från talet "1,5" (PL: "półtora") och är direkt knutet till den historiskt etablerade sammansättningen och framställningsmetoden – vid framställningen av "półtorak" används en del honung och en halv del vatten i mjödet. På så sätt uttrycker namnet produktens specifika karaktär. Eftersom begreppet "półtorak" endast används i samband med en särskild typ av mjöd, bör namnet också betraktas som specifikt i sig.

4. Beskrivning

4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)

"Półtorak staropolski tradycyjny" är ett mjöd, en klar dryck av jäst vört som kännetecknas av sin karaktäristiska honungsarom och smaken av de råvaror som använts.

Smaken på "półtorak staropolski tradycyjny" kan berikas med de kryddor, den humle och den fruktsaft som används. Färgen på "półtorak staropolski tradycyjny" varierar från gyllengul till mörkt bärnstensfärgad, beroende på vilken typ av honung som använts vid framställningen.

Det finns två typer av "półtorak staropolski tradycyjny": på kokt vört och på kall vört, beroende på vilken metod som används för att bereda vörten.

Följande fysikalisk-kemiska indikatorer är typiska för "półtorak staropolski tradycyjny":

- Alkoholhalt: 15–18 volymprocent.
- Reducerande socker efter inversion: > 300 g/l.
- Total syra uttryckt som äppelsyra: 3,5–8 g/l.
- Flyktig syra uttryckt som ättiksyra: högst 1,4 g/l.

- Total sockerhalt (g) plus verklig alkoholhalt (volymprocent) multiplicerat med 18: minst 600.
- Andra extrakt än socker: inte mindre än
 - 30 g/l,
 - 35 g/l för fruktmjöd (melomel).
- Aska: minst 1,3 g/l för fruktmjöd.

Det är inte tillåtet att använda konserveringsmedel, konsistensgivare eller konstgjorda färg- eller smakämnen vid framställningen av "pótorak staropolski tradycyjny".

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Råvaror:

- Naturlig honung med följande egenskaper:
 - Vattenhalt: högst 20 % (m/m).
 - Reducerande socker: minst 70 % (m/m).
 - Sackaros och melezit i kombination: högst 5 % (m/m).
 - Total syra – 1 mol/l NaOH-lösning per 100 g honung: 1–5 ml.
 - 5-hydroxy-metyl-furfurol (HMF): högst 4,0 mg per 100 g honung.
- Särskild jäst som fortsätter att producera alkohol även sedan en hög alkoholhalt uppnåtts och som är lämplig för att producera mjöd med hög alkoholhalt.
- Kryddor eller humle.
- Naturlig fruktsaft eller färsk frukt.
- Etanol av jordbruksursprung eller honungsdestillat (eventuellt).
- Vin- eller citronsyra.

Produktionsmetod:

Steg 1

Beredning av vörten:

För att framställa mjöd på kokt vört värms vörten upp till (eller kokas vid) en temperatur på 95–105 °C.

För att framställa mjöd på kall vört löses honungen upp i ljummet vatten med en temperatur på 20–30 °C.

I "pótorak staropolski tradycyjny" måste proportionerna honung och vatten vara följande: 1 del honung och 0,5 delar vatten (eller vatten blandat med fruktsaft) i slutprodukten. Eftersom sockerkoncentrationen är för hög för jäsning tillreds en vört med följande andelar: en del honung och två delar vatten, till vilken kryddor eller humle kan tillsättas. För fruktmjöd ersätts minst 30 % av vattnet med fruktsaft. För att bibehålla de typiska honungs- och vattenandelarna i "pótorak staropolski tradycyjny" tillsätts den övriga honungen i jäsningens slutskede eller under lagringen.

När det gäller mjöd på kokt vört används en vörtpanna försedd med ångmantel för att uppfylla strikta krav på att proportionen mellan vatten och honung är korrekt och framställa det extrakt som behövs. Genom denna bryggmetod hindras sockret från att smälta.

Steg 2

När det gäller mjöd på kokt vört kyls vörten ned till 20–22 °C, vilket är den optimala temperaturen för jästillväxt. Vörten måste kylas ned under produktionsdagen, och nedkylningstiden beror på kylfunktionens effektivitet. Genom nedkylningen garanteras vörtens mikrobiologiska säkerhet.

Steg 3

Jästning – tillsättning av jästlösning till vörten i en jästank.

Steg 4

A. Överjäsnings – 6–10 dagar. En temperatur på högst 28 °C garanterar att jäsningsprocessen fungerar på rätt sätt.

B. Underjäsnings – 3–6 veckor. Perioden för underjäsnings garanterar att de rätta fysikalisk-kemiska egenskaperna erhålls.

I detta skede kan den återstående honungen tillsättas för att uppnå rätt andelar honung och vatten i "póltorak".

Steg 5

Omtappning av den jästa vörten.

Efter att alkoholhalten uppnått minst 12 volymprocent bör omtappning göras före lagring. Därigenom garanteras att mjödet får de rätta fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaperna. Om jäst vört lämnas med bottensatsen efter perioden för underjäsnings påverkas de organoleptiska egenskaperna negativt på grund av jästens autolys.

Steg 6

Lagring (mognad) och tappning (dekantering) – dessa moment upprepas efter behov för att oönskade processer inte ska kunna äga rum i bottensatsen (jästens autolys). Under lagringen kan t.ex. pastörisering och filtrering ske. I detta skede kan den återstående honungen tillsättas för att uppnå rätt andelar honung och vatten i "póltorak", om detta inte skett under jäsningsens slutskede. Detta steg är avgörande för att produkten ska få de rätta organoleptiska egenskaperna.

Den kortaste lagringstiden för "póltorak staropolski tradycyjny" är tre år.

Steg 7

Smakanpassning (sammansättning) – under detta steg skapas slutprodukten, med de fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper som kännetecknar "póltorak staropolski tradycyjny". Med hänsyn till de angivna indikatorerna får de organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaperna justeras genom tillsättning av

- honung för att göra mjödet sötare,
- kryddor eller humle,
- etanol av jordbruksursprung och/eller honungsdestillat; den mängd alkohol som tillsätts beräknas utifrån konvertering till motsvarande honungsekvivalent,
- vin- eller citronsyra.

Syftet med detta steg är att skapa en produkt med de karaktäristiska egenskaperna för "póltorak staropolski tradycyjny".

Steg 8

Fyllning i behållare vid en temperatur på 18–25 °C. Det rekommenderas att "póltorak staropolski tradycyjny" erbjuds i traditionell förpackning, t.ex. damejeanne, keramikkrärl eller ekfat.

4.3 Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

Särarten hos produkten:

Särarten hos "póltorak staropolski tradycyjny" beror på

- hur vörten bereds (råvarornas sammansättning och proportioner),
- lagring och mognad,
- dess fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper.

Hur vörten bereds (sammansättning):

Särarten hos "półtorak staropolski tradycyjny" bygger framför allt på att den fastställda proportionen en del honung och en halv del vatten respekteras noggrant i mjödet. Denna proportion är en avgörande faktor i alla senare steg vid framställningen av "półtorak staropolski tradycyjny" som ger drycken dess unika egenskaper.

Lagring och mognad:

Enligt det traditionella gamla polska receptet är produktens karaktär en följd av att den lagras och får mogna under en viss tid. Denna tid är för "półtorak staropolski tradycyjny" minst tre år.

Fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper:

Genom att alla de produktionssteg som anges i produktspecifikationen tillämpas ser man till att en produkt med unik smak och arom erhålls. Den unika smaken och doften hos "półtorak staropolski tradycyjny" är en följd av ett lämpligt socker- och alkoholinnehåll enligt följande:

- Reducerande socker efter inversion: > 300 g/l.
- Total sockerhalt (g) plus verklig alkoholhalt (volymprocent) multiplicerat med 18: minst 600.
- Alkoholhalt: 15–18 volymprocent.

Tack vare de strikt fastställda proportionerna för ingredienserna vid framställningen av "półtorak staropolski tradycyjny" har drycken en karaktäristiskt tjockflytande och rinnande konsistens vilket särskiljer den från andra typer av mjöd.

Traditionell framställningsmetod:

Mjödtilverkningsmetoden i Polen är en tradition som sträcker sig mer än tusen år tillbaka i tiden och som kännetecknas av stor mångfald. Utveckling och förbättring av tillverkningsmetoderna har under århundradena gett upphov till många typer av mjöd. Mjödtilverkningsmetodens historia sträcker sig tillbaka till Polens första steg som självständig stat. Den spanske diplomaten, handelsmannen och resenären Ibrahim ibn Yaqub skrev år 966 följande: "Förutom mat, kött och land för plöjning finns i Mieszko den förstes land ett överflöd av mjöd, vilket är vad de slaviska vinerna och rusdryckerna kallas" (Mieszko I var den första historiska härskaren i Polen). Den krönika som författades av Gallus Anonymus, som nedtecknade den polska historien i slutet av 1000-talet och början av 1100-talet, innehåller också många referenser till tillverkningsmetoden av mjöd.

Det polska verseposet *Pan Tadeusz* av Adam Mickiewicz, som återspeglar adelssamhällets historia under 1811 och 1812, innehåller mycket information om framställningen, konsumtionen och de olika typerna av mjöd. Mjödet omnämns också i Tomasz Zans poesi (1796–1855) och i Henryk Sienkiewicz trilogi som beskriver händelserna i Polen under 1600-talet (*Ogniem i mieczem*, publicerad 1884, *Potop*, publicerad 1886 och *Pan Wołodyjowski*, publicerad 1887 och 1888).

Källmaterial med beskrivningar av polska mattraditioner från 1600- och 1700-talen innehåller inte bara allmänna referenser till mjöd, utan också hänvisningar till olika typer av mjöd. Beroende på tillverkningsmetod kallades dessa för "półtorak", "dwójniak", "trójniak" eller "czwórniak". Dessa namn avser olika typer av mjöd som framställts med olika proportioner honung och vatten eller fruktsaft, och med olika lång lagringstid. Tillverkningsmetoden för "półtorak" har, med smärre modifikationer, använts under århundraden.

Traditionell sammansättning:

Den traditionella klassificeringen av mjöd i "półtorak", "dwójniak", "trójniak" och "czwórniak" har funnits i Polen under århundraden och finns även i dag i konsumenternas medvetande. Efter andra världskriget gjordes försök att reglera den traditionella uppdelningen av mjöd i fyra kategorier. Uppdelningen fastställdes slutligen i polsk lag 1948 genom lagen om tillverkning av vin, druvmust och mjöd och om handel med sådana produkter (Polens officiella tidning av den 18 november 1948). Denna lag innehåller regler för framställning av mjöd, med specifikationer av proportionerna mellan honung och vatten och de tekniska kraven. Andelen vatten och honung i "półtorak" är som följer: Endast sådant mjöd som framställts av en del naturlig honung och en halv del vatten får kallas "półtorak".

Två metoder för beredning av vörten:

Vört som används för att framställa traditionellt mjöd kan beredas på två sätt: genom kokning (uppvärmning) eller genom att utelämma detta steg. Åtskillnad har gjorts mellan dessa båda framställningsmetoder i flera skriftliga källor, till exempel

— *Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*, fader Józef Ambrożewicz, Warszawa, 1891. I detta arbete beskrivs två mjödtillverkningsmetoder.

”Vi kan göra mjöd på honung på två olika sätt:

- 1) Med eld, det vill säga genom kokning.
- 2) Utan eld, det vill säga utan kokning.”

— *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje* av Teofil Ciesielski, publicerad i Lviv 1892, där mjöd klassificeras utifrån hur vörten bereds för jäsning:

”Vi kan göra honung till en dryck på två olika sätt:

- a) Med eld, det vill säga genom kokning.
- b) Med den kalla metoden.”

— *Mała encyklopedia rolnicza*, publicerad av Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Warszawa, 1964, där en beskrivning ges på sida 410 av uppdelningen av mjöd i kategorier:

”Beroende på vilken metod som används för att bereda vörten finns mjöd på **kall vört**, som framställs från vört som inte har värmts upp, och mjöd på **kokt vört**, som framställs från vört som har värmts upp (kokats).”

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV