

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 216/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”**

**Nr UE: TSG-PL-0036-AM02 – 11.1.2019**

**1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes**

Nazwa grupy: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Adres:: ul. Świętokrzyska 20  
00-002 Warszawa  
POLSKA  
Telefon: +48 222434176  
E-mail: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa jest największą w Polsce organizacją reprezentującą branżę winiarską. W jej skład wchodzi producentów wyrobów fermentowanych w tym miodów pitnych. Jest niezależną jednostką, utworzoną przez członków Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, będącej wnioskodawcą o rejestrację nazwy jako GTS.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Polska

**3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu  
 Opis produktu  
 Metoda produkcji  
 Inne. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu

**4. Rodzaj zmian**

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Zmiany

W punkcie 3.2 zdanie:

„Nazwa dwójniak wywodzi się od liczebnika »2« (»dwa«) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji dwójniaka – ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej, które wynoszą 1 część miodu oraz 1 części wody.”

zastąpiono zdaniem:

„Termin dwójniak wywodzi się od liczebnika »2« (»dwa«) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji dwójniaka – ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym, które wynoszą 1 część miodu oraz 1 części wody.”.

Skorygowano w ten sposób informację o tym, że słowo „dwójniak” odnosi się do proporcji wody i miodu w brzezce miodowej. Wprowadzono zapis, zgodnie z którym podstawą jest proporcja między wodą a miodem w miodzie pitnym. Zmiana ta ma charakter porządkowy i nie wpływa na specyfikę produktu. Wynika ona z faktu, że zgodnie z przepisami krajowymi już od 1948 r. „Dwójniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i jednej części wody”. Miód pszczeli jest dodawany w czasie procesu produkcyjnego nie tylko na etapie przygotowania brzezki, w związku z tym należy brać pod uwagę proporcje pomiędzy miodem i wodą lub sokiem w gotowym miodzie pitnym.

### Opis produktu

Zdanie:

„Dwójniak staropolski tradycyjny« może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw.”

zostało zastąpione zdaniem:

„Dwójniak staropolski tradycyjny« może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw, chmielu i soków owocowych.”.

Jest to zmiana porządkowa. Oryginalna specyfikacja produktu dopuszcza możliwość dodawania soków owocowych przy produkcji „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego”. Należy zatem uwzględnić wpływ soków na smak wyrobu. We wniosku zaproponowano rozszerzenie sekcji „surowce” o chmiel. Celowe jest zatem uwzględnienie również wpływu chmielu na smak „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego”.

Dodano zdanie:

„W zależności od zastosowanej metody przygotowania brzezki rozróżnia się dwa typy »dwójniaka staropolskiego tradycyjnego«: sycony i niesycony.”.

„Dwójniak staropolski tradycyjny” występuje w dwóch rodzajach: sycony i niesycony. Oryginalna specyfikacja produktu uwzględnia tylko rodzaj sycony. Proponowana zmiana ma na celu uwzględnienie w specyfikacji produktu również rodzaju niesyconego. Zmiana ta znajduje uzasadnienie w źródłach historycznych. Informacje zawarte w źródłach literaturowych z XIX w. (m.in. „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów”, Józef Ambroźewicz, 1891 r.; „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje”, Teofil Ciesielski, 1892 r.) wskazują, że z miodu pitnego wytwarzano napoje dwiema metodami: z zastosowaniem procesu gotowania oraz z pominięciem obróbki termicznej. Ponadto w „Małej encyklopedii rolniczej” z 1964 r. również ujęto podział miodów pitnych na sycone i niesycone.

Produkcja miodów pitnych niesyconych jest praktyką o wielowiekowej tradycji, lecz jednocześnie procesem trudnym technologicznie ze względu na przygotowanie brzezki bez poddawania jej obróbce termicznej. Wysokie ryzyko zakażenia, szczególnie w czasie fermentacji i stabilizacji, było powodem zaprzestania stosowania tej metody. Została ona jednak w ostatnich latach odtworzona, w związku z czym zasadne jest jej uwzględnienie w specyfikacji produktu, jako równoważnej do produkcji miodów pitnych syconych.

Różnica w metodzie produkcji obu rodzajów miodów pitnych wynika jedynie z innego sposobu przygotowania brzezki. W przypadku miodów pitnych niesyconych odbywa się ono bez udziału podwyższonej temperatury, natomiast brzezka do produkcji miodów pitnych syconych poddawana jest gotowaniu. Kolejne etapy procesu technologicznego są takie same dla obydwu typów.

#### *Metoda produkcji*

W sekcji „Surowce” podpunkt:

„— Przyprawy ziołowe i korzenne: goździki, cynamon, gałka muszkatołowa lub imbir”

zastąpiono następującym:

„— Przyprawy ziołowe i korzenne lub chmiel”.

Proponowana zmiana ma na celu rozszerzenie katalogu stosowanych przypraw (w stosunku do czterech wymienionych z nazwy w oryginalnej specyfikacji) oraz dopuszczenie dodatku chmielu.

Jest to uzasadnione historycznie, gdyż chmiel i duża liczba przypraw jest wymieniana w publikacjach branżowych począwszy od XIX w. Przepisy krajowe z 1948 r. zezwalały na zakres dodatków zgodny z przedstawioną propozycją modyfikacji.

Podpunkt:

„— Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego (ewentualnie)”

zastąpiono następującym:

„— Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego lub destylat miodowy (ewentualnie)”.

Oprócz dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego dopuszczono destylat miodowy – produkt wysokojaściowy, którego użycie ma pozytywny wpływ na smak miodu pitnego.

Dodano podpunkt:

„— Kwas winowy lub cytrynowy”.

Uwzględnienie zastosowania kwasu winowego lub cytrynowego jest celowe ze względów technologicznych. Zabieg taki jest uzasadniony historycznie – dopuszczają go już przepisy krajowe z 1948 r.

Zdanie:

„Sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95–105 °C.”

zastąpiono zdaniem:

„Przygotowanie brzezki miodowej:

W przypadku miodów pitnych syconych prowadzi się sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95–105 °C.

Przy wytwarzaniu miodów pitnych niesyconych, miód pszczeli rozpuszczany jest w letniej wodzie o temperaturze 20–30 °C.”.

Zmiana ta ma na celu wprowadzenie informacji o dwóch metodach przygotowywania brzezki miodowej do produkcji miodów pitnych w zależności od tego czy są to miody pitne sycone, czy niesycone.

W sekcji „Metod produkcji, Etap 1” zdanie:

„Z uwagi na zbyt wysokie stężenie cukru dla pracy drożdży w procesie fermentacji przygotowuje się brzeczkę w proporcji: 1 objętość miodu i 2 objętości wody z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych.”

zastąpiono następującym:

„Z uwagi na zbyt wysokie stężenie cukru dla pracy drożdży w procesie fermentacji przygotowuje się brzeczkę w proporcji: 1 objętość miodu i 2 objętości wody z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych lub chmielu.”.

Dopisano tym samym możliwość dodania chmielu obok przypraw ziołowo-korzennych. Zmiana wynika z uzupełnienia listy dopuszczonych surowców.

Zdanie:

„Ścisłe zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym. Taki sposób warzenia zapobiega karmelizacji cukrów.”

zastąpiono zdaniem:

„W przypadku miodów pitnych syconych, ściśle zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym. Taki sposób warzenia zapobiega karmelizacji cukrów.”.

Uzupełniono informację, że kwestia dotyczy miodów pitnych syconych. Konieczność zastosowania kotłów warzelnych z płaszczem wodnym nie występuje w przypadku miodów pitnych niesyconych – przy przygotowaniu brzezki na zimno, karmelizacja cukrów nie występuje.

W sekcji „Metoda produkcji Etap 2” zadnie:

„Studzenie brzezki do temperatury 20–22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży.”

zastąpiono zdaniem:

„Studzenie brzezki do temperatury 20–22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży, przeprowadza się w przypadku miodów pitnych syconych.”.

Zmiana ta ma na celu uzupełnienie informacji, że studzenie brzezki przeprowadza się w przypadku produkcji miodów pitnych syconych. Brzezka miodów pitnych niesyconych, ze względu na niską temperaturę przygotowania, nie wymaga tego zabiegu.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 5

zdanie:

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.” zastąpiono zdaniem:

„Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”.

Słowo „odciąg” zastąpiono prawidłową nazwą zabiegu „obciąż” – skorygowano w ten sposób błąd literowy

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 7 uzupełniono konsekwentnie, w związku z rozszerzeniem listy dopuszczonych surowców o chmiel, kwas winowy lub cytrynowy i destylat miodowy.

Podpunkt:

„— dodatek wyciągów ziołowo – korzennych”

zastąpiono następującym:

„— dodatek wyciągów ziołowo – korzennych lub chmielu”.

Dodano podpunkt:

„— dodatek kwasu winowego lub cytrynowego”.

Podpunkt:

„— Dodanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego”

zastąpiono podpunktem:

„— Dodanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i/lub destylatu miodowego. Dodany alkohol podlega przeliczeniu na równoważną ilość miodu pszczelego”.

Informacja o przeliczeniu dodanego alkoholu na równoważną ilość miodu pszczelego wynika z obowiązujących przepisów krajowych. Z uwagi na fakt, że kwestia dotycząca przeliczenia ujęta jest w polskich przepisach branżowych, a produkty będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami mogą być produkowane poza krajem wnioskodawcy, dodanie tego zapisu wydaje się zasadne.

*Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu*

W sekcji „Specyficzny charakter produktu” zdanie:

„Specyficzny charakter dwójniaka wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej – składa się ona z 1 części miodu oraz 1 części wody.”

zastąpiono następującym:

„Specyficzny charakter »dwójniaka staropolskiego tradycyjnego« wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym – składa się on z 1 części miodu oraz 1 części wody.”.

Wprowadzono zatem zapis, zgodnie z którym istotą jest proporcja między wodą a miodem w miodzie pitnym, a nie w brzezce miodowej, co odpowiada zmianom ujętym w punkcie 3.2.

W sekcji „Specyficzny charakter produktu” w punkcie „Cechy fizyko-chemiczne i organoleptyczne” podpunkt:

„— cukry redukujące po inwersji powyżej 175–230 g/l,”

zastąpiono następującym:

„— cukry redukujące po inwersji 175–230 g/l.”

Wprowadzono konieczną korektę porządkową. Po zmianie (usunięciu zbędnego słowa) wartości odpowiadają zamieszczonym w specyfikacji wskaźnikom fizykochemicznym charakterystycznym dla miodu pitnego „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego”.

Opis elementów decydujących o tradycyjnym charakterze uzupełniono o cytaty dokumentujące tradycyjny charakter dwóch sposobów przygotowania brzezki, w wyniku których powstają miody pitne sycone i niesycone.

Ponadto przeprowadzono w treści specyfikacji korektę nazwy. W odpowiednich miejscach termin „dwójniak” zastąpiono aktualną nazwą – dwójniak staropolski tradycyjny”.

#### SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

### „DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nr UE: TSG-PL-0036-AM02 – 11.1.2019

#### Polska

#### 1. Nazwa lub nazwy

„Dwójniak staropolski tradycyjny”

#### 2. Typ produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

#### 3. Podstawy do rejestracji

##### 3.1. Czy produkt:

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Miody pitne są produkowane na terenie Polski od ponad tysiąca lat, co potwierdzają liczne źródła historyczne. Pierwsze wzmianki w literaturze pochodzą z X w., a w publikacjach z XVII –XVIII wieku można znaleźć informacje na temat różnych rodzajów tych trunków. Stosowana od stuleci technologia produkcji uległa jedynie niewielkim modyfikacjom. „Dwójniak staropolski tradycyjny” to jeden z czterech typów miodów pitnych. Jest wytwarzany zgodnie z tradycyjnymi recepturami, przy zachowaniu ściśle określonych proporcji miodu pszczelego i wody.

##### 3.2. Czy nazwa:

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu

Termin dwójniak wywodzi się od liczebnika „2” („dwa”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji dwójniaka – ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym, które wynoszą 1 część miodu oraz 1 części wody. Nazwa ta wyraża zatem specyficzny charakter produktu. Ponieważ termin dwójniak jest słowotworem używanym wyłącznie do określenia konkretnego rodzaju miodu pitnego, należy również uznać, że nazwa jest także sama w sobie specyficzna.

#### 4. Opis

- 4.1. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

„Dwójniak staropolski tradycyjny” to miód pitny, klarowny napój fermentowany z brzezki miodowej wyróżniający się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca.

„Dwójniak staropolski tradycyjny” może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw, chmielu i soków owocowych. Kolor „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” waha się od złocistego do ciemno-bursztynowego i uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

W zależności od zastosowanej metody przygotowania brzezki rozróżnia się dwa typy „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego”: sycony i niesycony.

Wskaźniki fizyko-chemiczne charakterystyczne dla miodu pitnego „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego”:

- zawartość alkoholu od 15 do 18 % obj.
- cukry redukujące po inwersji od 175 do 230 g/l,
- kwasowość ogólna wyrażona jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 8 gramów na litr,
- kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 grama na litr,
- ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 490,
- ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:
  - 25 gramów na litr,
  - 30 gramów na litr – w przypadku miodu pitnego owocowego,
- popiół – nie mniej niż 1,3 grama na litr – w przypadku miodu pitnego owocowego.

Przy produkcji „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” zabrania się użycia konserwantów, stabilizatorów, sztucznych barwników lub aromatów.

- 4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

Surowce:

- Naturalny miód pszczeli o następujących parametrach:
  - zawartość wody nie więcej niż 20 % (m/m),
  - zawartość cukrów redukujących nie mniej niż 70 % (m/m),
  - zawartość sacharozy łącznie z melecytozą nie więcej niż 5 % (m/m),
  - kwasowość ogólna ml 1 mol/l roztworu NaOH na 100 g miodu, w zakresie 1–5,
  - zawartość 5-hydroksymetylofurfurołu (HMF), mg/100 g miodu, nie więcej niż 4,0.
- Drożdże miodowe wysokiego odfermentowania – przystosowane są do odfermentowania wysokich ekstraktów w nastawach.
- Przyprawy ziołowe i korzenne lub chmiel,
- Soki naturalne owocowe lub świeże owoce.
- Alkohol etylowy pochodzenia rolniczego lub destylat miodowy (ewentualnie).
- Kwas winowy lub cytrynowy.

Metoda produkcji:

Etap 1

Przygotowanie brzezki miodowej:

W przypadku miodów pitnych niesyconych, miód pszczeli rozpuszczany jest w letniej wodzie o temperaturze 20–30 °C.

Przy wytwarzaniu miodów pitnych syconych prowadzi się sycenie (warzenie) brzezki miodowej w temperaturze 95–105 °C.

Wymagana proporcja miodu i wody dla „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” wynosi: 1 objętość miodu i 1 objętość wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) w wyrobie gotowym. Z uwagi na zbyt wysokie stężenie cukru dla pracy drożdży w procesie fermentacji przygotowuje się brzeczkę w proporcji: 1 objętość miodu i 2 objętości wody z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych lub chmielu. W przypadku produkcji miodów pitnych owocowych minimum 30 % wody zastępuje się sokiem owocowym. Dla zachowania właściwej proporcji miodu i wody charakterystycznej dla „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” pozostałą część miodu dodajemy w końcowej fazie fermentacji lub w trakcie leżakowania.

W przypadku miodów pitnych syconych, ściśle zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym. Taki sposób warzenia zapobiega karmelizacji cukrów.

#### Etap 2

Studzenie brzezki do temperatury 20–22 °C, optymalnej dla namnażania drożdży, przeprowadza się w przypadku miodów pitnych syconych. Brzezka musi być schłodzona w dniu wyprodukowania, a czas chłodzenia uzależniony jest od wydajności chłodnicy. Chłodzenie gwarantuje bezpieczeństwo mikrobiologiczne brzezki.

#### Etap 3

Sporządzenie nastawu, szczepienie brzezki miodowej roztworem drożdży w zbiorniku fermentacyjnym.

#### Etap 4

- A. Fermentacja burzliwa 6–10 dni. Utrzymanie temperatury do 28 °C zapewnia prawidłowy przebieg procesu fermentacji.
- B. Fermentacja cicha – 3–6 tygodni. Czas cichej fermentacji zapewnia uzyskanie właściwych parametrów fizyko-chemicznych.

Na tym etapie można dodać pozostałą ilość miodu przeznaczoną dla wymaganej proporcji w dwójniaku.

#### Etap 5

Obciążenie odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.

Po uzyskaniu zawartości alkoholu minimum 12 % obj. należy dokonać obciążenia znad osadu do leżakowni. Gwarantuje to uzyskanie właściwych cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych miodu pitnego. Przetrzymanie nastawu na osadzie drożdżowym ponad czas fermentacji cichej wpływa niekorzystnie na cechy organoleptyczne z powodu autolizy drożdży.

#### Etap 6

Leżakowanie (dojrzewanie) i ściąganie znad osadu (dekantacja) – czynność tę powtarza się zależnie od potrzeb, zapobiegając niewłaściwym procesom zachodzącym w osadach (autoliza drożdży). W okresie leżakowania przewiduje się możliwość przeprowadzenia zabiegów technologicznych, jak pasteryzacja, filtracja. Na tym etapie można dodać pozostałą ilość miodu przeznaczoną dla wymaganej proporcji w dwójniaku, jeśli nie została ona uzupełniona w końcowej fazie fermentacji. Etap ten jest istotny dla zagwarantowania właściwych cech organoleptycznych w produkcie.

Okres leżakowania dla „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” wynosi minimum 2 lata.

#### Etap 7

Doprawianie (zestawianie) – etap dotyczy przygotowania produktu finalnego o cechach organoleptycznych i fizyko-chemicznych właściwych dla „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego”. Dla zapewnienia wymaganych parametrów istnieje możliwość przeprowadzenia korekty cech organoleptycznych i fizyko-chemicznych poprzez:

- dosłodzenie miodu pitnego miodem pszczelim,
- dodatek wyciągów ziołowo – korzennych lub chmielu
- dodanie alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego i/lub destylatu miodowego. Dodany alkohol podlega przeliczeniu na równoważną ilość miodu pszczelego
- dodatek kwasu winowego lub cytrynowego.

Celem etapu jest otrzymanie produktu o charakterystycznym bukicie dla „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego”.

## Etap 8

Rozlew do opakowań jednostkowych w temperaturze 18–25 °C. Do konfekcjonowania „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” zaleca się stosowanie tradycyjnych opakowań, takich jak: gąsiorki szklane, opakowania ceramiczne, ewentualnie beczki dębowe.

### 4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Specyficzny charakter produktu:

Specyficzny charakter „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” wynika z:

- przygotowania brzezki (składu i proporcji surowców),
- leżakowania i dojrzewania,
- cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych.

Przygotowanie brzezki (skład i proporcja surowców):

Specyficzny charakter „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym – składa się on z 1 części miodu oraz 1 części wody. Proporcja ta warunkuje wszelkie dalsze etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny „dwójniak staropolski tradycyjny” posiada wyjątkowe cechy.

Leżakowanie i dojrzewanie:

Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” okres ten wynosi przynajmniej 2 lata.

Cechy fizyko-chemiczne i organoleptyczne:

Przestrzeganie wszystkich etapów produkcji zawartych w specyfikacji zapewnia uzyskanie produktu o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Wyjątkowy smak i zapach „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” jest efektem odpowiedniej zawartości cukru i alkoholu:

- cukry redukujące po inwersji 175–230 g/l,
- ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 490,
- zawartość alkoholu od 15 do 18 % obj.

Z uwagi na wykorzystane do wyrobu „dwójniaka staropolskiego tradycyjnego” ściśle określonych proporcji składników „dwójniak staropolski tradycyjny” posiada charakterystyczną lepka i płynną konsystencję odróżniającą go od pozostałych gatunków miodów pitnych.

Tradycyjna metoda produkcji:

Produkcja miodów pitnych w Polsce charakteryzuje się ponad tysiącletnią tradycją i bardzo dużą różnorodnością. W wyniku rozwoju i udoskonalania metody produkcji na przestrzeni wieków wykształciło się wiele rodzajów miodów pitnych. Historia ich produkcji sięga początków państwowości polskiej. W 966 roku w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowiańskie wina i upajające napoje zwą się miodami” (Mieszko I – pierwszy historyczny władca Polski). W Kronikach Galla Anonima, który opisywał dzieje Polski na przełomie XI i XII wieku, znajdują się także liczne wzmianki o produkcji miodów pitnych.

W polskiej epopei narodowej „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza, w którym to dziele opisana jest historia szlachecka dziejąca się w latach 1811–1812, znaleźć można wiele informacji na temat produkcji, zwyczajów spożywania i rodzajów miodów pitnych. Wzmianki o miodach pitnych znaleźć też można m.in. w wierszach Tomasza Zana (1796–1855) oraz trylogii Henryka Sienkiewicza opisującej dzieje Rzeczypospolitej w XVII w. („Ogniem i mieczem” wydane w 1884 roku, „Potop” wydany w 1886 roku oraz „Pan Wołodyjowski” wydany w 1887 i 1888 roku).



W materiałach źródłowych opisujących tradycję kulinarną Polski w XVII–XVIII wieku znajdują się już nie tylko ogólne wzmianki o miódach pitnych, ale także o ich szczególnych rodzajach. W zależności od metody produkcji, miody dzielono na: „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki”. Każda z nich odnosi się do innego typu miodu pitnego – produkowanego z innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania. Technologia produkcji dwójniaka stosowana jest – z niewielkimi modyfikacjami – od stuleci.

Tradycyjny skład:

Tradycyjny podział miódów pitnych na „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki” istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miódów pitnych na cztery kategorie. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miódów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku). W ustawie tej podaje się przepisy dotyczące produkcji miódów pitnych, określając ściśle proporcje użycia miodu i wody oraz wymagania technologiczne. Udział wody i miodu dla dwójniaka brzmi następująco: „Dwójniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i jednej części wody”.

Dwa sposoby przygotowania brzezki:

Brzezka do produkcji tradycyjnych miódów pitnych może być przygotowana na dwa sposoby: poprzez warzenie (sycenie) i z pominięciem etapu sycenia. Dwie metody produkcji wyróżnione zostały w wielu źródłach literaturowych np.:

- **„Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miódów”** księdza Józefa Ambrożewicza wydana w Warszawie w 1891 roku. Przedstawia dwa sposoby wyrobu miódów pitnych.
  - „Sposób w jaki możemy z miodu surowego wyrabiać miód pitny jest dwojaki:
    - 1) przy współdziałaniu ognia, czyli przez warzenie lub gotowanie,
    - 2) bez ognia czyli gotowania”.
- **„Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje”** Teofila Ciesielskiego wydana we Lwowie w 1892 r. przedstawia podział miódów pitnych ze względu na sposób przygotowania brzezki miodowej do fermentacji:
  - „Droga, jaką możemy z miodu wyrabiać napoje, jest dwojaka, a mianowicie:
    - a) przy współdziałaniu ognia, czyli przez warzenie lub gotowanie
    - b) w drodze zimnej”.
- **„Mała encyklopedia rolnicza”** wydana przez Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne Warszawa 1964 rok, na stronie 410 opisuje podział miódów:
  - „Zależnie od sposobu przygotowania brzezki miodowej rozróżnia się miody **niesycone**, otrzymane z brzezki niegotowanej, oraz **sycone** (warzone), otrzymane z brzezki syconej (gotowanej, warzonej).