

**OGŁOSZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 9 maja 2005 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację „Staropolskiego Miodu Pitnego Półtorak”,
„Staropolskiego Miodu Pitnego Dwójniak”, „Staropolskiego Miodu Pitnego Trójniak”
i „Staropolskiego Miodu Pitnego Czwórniak” jako nazw specyficznego charakteru**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosków o rejestrację, datę wpłynięcia wniosków o rejestrację oraz streszczenia specyfikacji:

- 1) „Staropolskiego Miodu Pitnego Półtorak” w załączniku nr 1 do ogłoszenia;
- 2) „Staropolskiego Miodu Pitnego Dwójniak” w załączniku nr 2 do ogłoszenia;

- 3) „Staropolskiego Miodu Pitnego Trójniak” w załączniku nr 3 do ogłoszenia;
- 4) „Staropolskiego Miodu Pitnego Czwórniak” w załączniku nr 4 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Wojciech Olejniczak

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz.U. Nr 134, poz. 1433).

**Załączniki do ogłoszenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 9 maja 2005 r.**

Załącznik nr 1

Dnia 21 kwietnia 2005 r. o godzinie 13.30 został złożony wniosek o rejestrację „Staropolskiego Miodu Pitnego Półtorak”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 4 maja 2005 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

**Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92
„STAROPOLSKI MIÓD PITNY PÓLTORAK”
(Nr: 1/2005)**

1. Odpowiedzialny organ w państwie członkowskim:

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adres: Warszawa 00-930, ul. Wspólna 30
Telefon: +48 22 623 27 07
Faks: +48 22 623 25 03
E-mail: Jakub.Jasinski@minrol.gov.pl

2. Dane wnioskodawcy:

2.1. Nazwa: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

2.2. Adres: Warszawa 00-043, ul. Czackiego 3/5
Tel.: +48 22 828 27 21
Faks: +48 22 827 38 47
E-mail: krwim@sitspoz.pl

2.3. Skład: producenci/przetwórcy (4) inni (1)

3. Kategoria produktu rolnego lub środka spożywczego (zgodnie z klasyfikacją podaną w specyfikacji w pkt 2) – 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I.

4. Specyfikacja:

4.1. Nazwa:

Staropolski Miód Pitny Półtorak

4.2. Metoda produkcji:

Produkcja Staropolskiego Miodu Pitnego Półtoraka rozpoczyna się od warzenia brzezki

miodowej w temperaturze 95–105° C. Wymagana proporcja miodu i wody dla półtoraka wynosi: 1 objętość miodu i 0,5 objętości wody w wyrobie gotowym. Ze względu na wysokie stężenie cukru w nastawie brzezki dla półtoraka przygotowuje się z dodatkiem mniejszej ilości miodu. Pozostałą część miodu dodaje się w końcowym etapie fermentacji lub w procesie leżakowania. W przypadku miodów pitnych owocowych przynajmniej 30% wody jest zastępowane sokiem owocowym lub gronowym.

Następie brzezka miodowa podlega studzeniu do temperatury 20–22° C i poddawana procesowi fermentacji.

Fermentacja przebiega dwuetapowo – najpierw przeprowadzana jest fermentacja burzliwa a następnie cicha. Po jej zakończeniu odciągany jest odfermentowany nastaw znad osadu drożdżowego, który poddaje się procesowi leżakowania. Proces leżakowania miodu pitnego półtoraka wynosi nie mniej niż 18 miesięcy.

4.3. Tradycyjny charakter:

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 materiałach źródłowych opisujących tradycje kulinarne Polski w XVII–XVIII wieku znajdują się już nie tylko wzmianki o miodach 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 miodu pitnego – produkowanego według innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania.

W polskiej literaturze, w tym w polskiej epopei narodowej, którą jest „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza znaleźć można wiele informacji na temat produkcji, zwyczajów spożywania i rodzajów miodów pitnych. Przytoczyć warto tu choćby kilka dzieł literackich:

- Wiersze Tomasza Zana (1796–1855).
- Trylogia Henryka Sienkiewicza opisująca 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 trylogii niejednokrotnie wspomina się m.in. o trójniaku, który produkowany był według staropolskiej receptury.
- „Pan Tadeusz”, w którym to dziele opisana jest historia szlachecka dziejąca się w latach 1811–1812.

Tradycyjny podział miodów pitnych na półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś dnia. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie.

Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku).

Specyficzny charakter Staropolskiego Miodu Pitnego Półtoraka wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej – składa się ona z 1 części miodu oraz 0,5 części wody w wyrobie gotowym.

Nazwa półtorak odnosi się zatem bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji miodu pitnego. Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku Staropolskiego Miodu Pitnego Półtoraka okres ten wynosi przynajmniej 18 miesięcy.

Przestrzeganie tych wymogów jest warunkiem koniecznym, ale nie wystarczającym do uzyskania specyficznego produktu, jakim jest Staropolski Miód Pitny Półtorak. Otrzymanie wyjątkowego, specyficznego i niepowtarzalnego produktu – Staropolskiego Miodu Pitnego Półtoraka – gwarantuje bowiem tylko i wyłącznie przestrzeganie wszystkich etapów produkcji opisanych w specyfikacji. Są one bowiem efektem tradycji wytwarzania miodów pitnych na ziemiach Polski od ponad tysiąca lat.

4.4. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

Klarowny napój fermentowany z brzezki miodowej wyróżniający się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca.

Miody pitne ziołowe i korzenne mają smak wzbogacony o smak typowy dla użytych przypraw.

Kolor miodu pitnego od złocistego do ciemnobursztynowego uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

Wskaźniki fizyko-chemiczne charakterystyczne dla Staropolskiego Miodu Pitnego Półtoraka:

- zawartość alkoholu od 15 do 18% obj.,
- cukry redukujące po inwersji powyżej 300 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 w przypadku półtoraka daje wartość nie mniejszą niż 600,

- ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:
 - 30 gramów na litr – w przypadku półtoraka,
 - 35 gramów na litr – w przypadku półtoraka gronowego i owocowego,
- popiół – nie mniej niż 1,3 grama na litr – w przypadku miodu pitnego gronowego i owocowego.

Miody pitne są wyjątkowymi produktami naturalnymi, uzyskiwanymi bez użycia konserwantów, stabilizatorów, sztucznych barwników i aromatów.

O wyjątkowości miodu pitnego półtoraka decyduje także użyty surowiec oraz sposób przygotowania brzezki i okres leżakowania.

4.5. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli:

Szczegółnej kontroli podlega skład brzezki miodowej wykorzystywanej do produkcji Staropolskiego Miodu Pitnego Półtoraka oraz długość okresu leżakowania i dojrzewania.

5. Informacja, czy wnioskodawca ubiega się o ochronę nazwy (zgodnie z art. 13 ust. 2 rozporządzenia Rady nr 2082/92).

Wystąpienie o zastrzeżenie nazwy zgodnie z art. 13 ust. 2: Nie.

Załącznik nr 2

Dnia 21 kwietnia 2005 r. o godzinie 13.30 został złożony wniosek o rejestrację „Staropolskiego Miodu Pitnego Dwójniak”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 4 maja 2005 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 „STAROPOLSKI MIÓD PITNY DWÓJNIAK” (Nr: 2/2005)

1. Odpowiedzialny organ w państwie członkowskim:

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adres: Warszawa 00-930, ul. Wspólna 30
Telefon: +48 22 623 27 07
Faks: +48 22 623 25 03
E-mail: Jakub.Jasinski@minrol.gov.pl

Faks: +48 22 827 38 47
E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. Dane wnioskodawcy:

2.1. Nazwa: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

2.2. Adres: Warszawa 00-043, ul. Czackiego 3/5
Tel.: +48 22 828 27 21

2.3. Skład: producenci/przetwórcy (4) inni (1)

3. Kategoria produktu rolnego lub środka spożywczego (zgodnie z klasyfikacją podaną w specyfikacji w pkt 2) – 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I.

4. Specyfikacja:

4.1. Nazwa:

Staropolski Miód Pitny Dwójniak

4.2. Metoda produkcji:

Produkcja Staropolskiego Miodu Pitnego Dwójniaka rozpoczyna się od warzenia brzezki miodowej w temperaturze 95–105° C. Wymagana proporcja miodu i wody dla dwójniaka wynosi: 1 objętość miodu i 1 objętość wody w wyrobie gotowym. Ze względu na wysokie stężenie cukru w nastawie brzezki dla dwójniaka przygotowuje się z dodatkiem mniejszej ilości miodu. Pozostałą część miodu dodaje się w końcowym etapie fermentacji lub w procesie leżakowania. W przypadku miodów pitnych owocowych przynajmniej 30% wody jest zastępowane sokiem owocowym lub gronowym.

Następie brzezka miodowa podlega studzeniu do temperatury 20–22° C i poddawana procesowi fermentacji.

Fermentacja przebiega dwuetapowo – najpierw przeprowadzana jest fermentacja burzliwa a następnie cicha. Po jej zakończeniu odciągany jest odfermentowany nastaw z nad osadu drożdżowego, który poddaje się procesowi leżakowania. Proces leżakowania miodu pitnego dwójniaka wynosi nie mniej niż 12 miesięcy.

4.3. Tradycyjny charakter:

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 materiałach źródłowych opisujących tradycje kulinarne Polski w XVII–XVIII wieku znajdują się już nie tylko wzmianki o miodach 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 miodu pitnego – produkowanego według innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania.

W polskiej literaturze, w tym w polskiej epopei narodowej, którą jest „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza znaleźć można wiele informacji na temat produkcji, zwyczajów spożywania i rodzajów miodów pitnych. Przycoczyć warto tu choćby kilka dzieł literackich:

- Wiersze Tomasza Zana (1796–1855).
- Trylogia Henryka Sienkiewicza opisująca 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 trylogii niejednokrotnie wspomina się m.in. o trójniaku, który produkowany był według staropolskiej receptury.
- „Pan Tadeusz”, w którym to dziele opisana jest historia szlachecka dziejąca się w latach 1811–1812.

Tradycyjny podział miodów pitnych na półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś dnia. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie.

Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku).

Specyficzny charakter Staropolskiego Miodu Pitnego 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 w wyrobie gotowym.

Nazwa dwójniak odnosi się zatem bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji miodu pitnego. Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku Staropolskiego Miodu Pit-

nego Dwójniaka okres ten wynosi przynajmniej 12 miesięcy.

Przestrzeganie tych wymogów jest warunkiem koniecznym, ale nie wystarczającym do uzyskania specyficznego produktu, jakim jest Staropolski Miód Pitny Dwójniak. Otrzymanie wyjątkowego, specyficznego i niepowtarzalnego produktu – Staropolskiego Miodu Pitnego Dwójniaka – gwarantuje bowiem tylko i wyłącznie przestrzeganie wszelkich etapów produkcji opisanych w specyfikacji. Są one bowiem efektem tradycji wytwarzania miodów pitnych na ziemiach Polski od ponad tysiąca lat.

4.4. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

Klarowny napój fermentowany z brzezki miodowej wyróżniający się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca.

Miody pitne ziołowe i korzenne mają smak wzbogacony o smak typowy dla użytych przypraw.

Kolor miodu pitnego od złocistego do ciemnobursztynowego uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

Wskaźniki fizyko-chemiczne charakterystyczne dla Staropolskiego Miodu Pitnego Dwójniaka:

- 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 w przypadku dwójniaka daje wartość nie mniejszą niż 490,
- ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:
 - 25 gramów na litr – w przypadku dwójniaka,
 - 30 gramów na litr – w przypadku dwójniaka gronowego i owocowego,
- popiół – nie mniej niż 1,3 grama na litr – w przypadku miodu pitnego gronowego i owocowego. Miody pitne są wyjątkowymi produktami naturalnymi, uzyskiwanymi bez użycia konserwantów, stabilizatorów, sztucznych barwników i aromatów. O wyjątkowości miodu pitnego dwójniaka decyduje także użyty surowiec oraz sposób przygotowania brzezki i okres leżakowania.

4.5. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli:

Szczegółnej kontroli podlega skład brzezki miodowej wykorzystywanej do produkcji Staropolskiego Miodu Pitnego Dwójniaka oraz długość okresu leżakowania i dojrzewania.

5. Informacja, czy wnioskodawca ubiega się o ochronę nazwy (zgodnie z art. 13 ust. 2 rozporządzenia Rady nr 2082/92):

Wystąpienie o zastrzeżenie nazwy zgodnie z art. 13 ust. 2: Nie.

Załącznik nr 3

Dnia 21 kwietnia 2005 r. o godzinie 13.30 został złożony wniosek o rejestrację „Staropolskiego Miodu Pitnego Trójniak”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 4 maja 2005 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 „STAROPOLSKI MIÓD PITNY TRÓJNIAK” (Nr: 3/2005)

1. Odpowiedzialny organ w państwie członkowskim:

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adres: Warszawa 00-930, ul. Wspólna 30

Telefon: +48 22 623 27 07

Faks: +48 22 623 25 03

E-mail: Jakub.Jasinski@minrol.gov.pl

2. Dane wnioskodawcy:

2.1. Nazwa: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

2.2. Adres: Warszawa 00-043, ul. Czackiego 3/5
Tel.: +48 22 828 27 21
Faks: +48 22 827 38 47
E-mail: krwim@sitspoz.pl

2.3. Skład: producenci/przetwórcy (4) inni (1)

3. Kategoria produktu rolnego lub środka spożywczego (zgodnie z klasyfikacją podaną w specyfikacji w pkt 2) – 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I.

4. Specyfikacja:

4.1. Nazwa:

Staropolski Miód Pitny Trójniak

4.2. Metoda produkcji:

Produkcja Staropolskiego Miodu Pitnego Trójniaka rozpoczyna się od warzenia brzezki miodowej w temperaturze 95–105° C, składającej się z 1 objętości miodu i 2 objętości wody. W przypadku miodów pitnych owocowych przynajmniej 30% wody jest zastępowane sokiem owocowym lub gronowym.

Następie brzezka miodowa podlega studzeniu do temperatury 20–22° C i poddawana procesowi fermentacji.

Fermentacja przebiega dwuetapowo – najpierw przeprowadzana jest fermentacja burzliwa a następnie cicha. Po jej zakończeniu odciągany jest odfermentowany nastaw znad osadu drożdżowego, który poddaje się procesowi leżakowania. Proces leżakowania miodu pitnego trójniaka wynosi nie mniej niż 9 miesięcy.

4.3. Tradycyjny charakter:

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 materiałach źródłowych opisujących tradycje kulinarne Polski w XVII–XVIII wieku znajdują się już nie tylko wzmianki o miodach 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 miodu pitnego – produkowanego według innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania.

W polskiej literaturze, w tym w polskiej epopei narodowej, którą jest „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza znaleźć można wiele informacji na temat produkcji, zwyczajów spożywania i rodzajów miodów pitnych. Przytoczyć warto tu choćby kilka dzieł literackich:

- Wiersze Tomasza Zana (1796–1855).
- Trylogia Henryka Sienkiewicza opisująca 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 trylogii niejednokrotnie wspomina się m.in. o trójniaku, który produkowany był według staropolskiej receptury.
- „Pan Tadeusz”, w którym to dziele opisana jest historia szlachecka dziejąca się w latach 1811–1812.

Tradycyjny podział miodów pitnych na półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś dnia. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie.

Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku).

Specyficzny charakter Staropolskiego Miodu Pitnego Trójniaka wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej – składa się ona z 1 części miodu oraz 2 części wody.

Nazwa trójniak odnosi się zatem bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji miodu pitnego. Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku Staropolskiego Miodu Pitnego Trójniaka okres ten wynosi przynajmniej 9 miesięcy.

Przestrzeganie tych wymogów jest warunkiem koniecznym, ale nie wystarczającym do uzyskania specyficznego produktu, jakim jest Staropolski Miód Pitny Trójniak. Otrzymanie wyjątkowego, specyficznego i niepowtarzalnego produktu – Staropolskiego Miodu Pitnego Trójniaka – gwarantuje bowiem tylko i wyłącznie przestrzeganie wszystkich etapów produkcji opisanych w specyfikacji. Są one bowiem efektem tradycji wytwarzania miodów pitnych na ziemiach Polski od ponad tysiąca lat.

4.4. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

Klarowny napój fermentowany z brzezki miodowej wyróżniający się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca.

Miody pitne ziołowe i korzenne mają smak wzbogacony o smak typowy dla użytych przypraw.

Kolor miodu pitnego od złocistego do ciemnobursztynowego uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

Wskaźniki fizyko-chemiczne charakterystyczne dla Staropolskiego Miodu Pitnego Trójniaka:

- zawartość alkoholu od 12 do 15% obj.,
 - cukry redukujące po inwersji od 65 do 120 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 w przypadku trójniaka daje wartość nie mniejszą niż 323,
 - ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:
 - 20 gramów na litr – w przypadku trójniaka,
 - 25 gramów na litr – w przypadku trójniaka gronowego i owocowego,
 - popiół – nie mniej niż 1,3 grama na litr – w przypadku miodu pitnego gronowego i owocowego.
- Miody pitne są wyjątkowymi produktami naturalnymi, uzyskiwanymi bez użycia konserwantów, stabilizatorów, sztucznych barwników i aromatów.
- O wyjątkowości miodu pitnego trójniaka decyduje także użyty surowiec oraz sposób przygotowania brzezki i okres leżakowania.

4.5. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli:

Szczegółnej kontroli podlega skład brzezki miodowej wykorzystywanej do produkcji Staropolskiego Miodu Pitnego Trójniaka oraz długość okresu leżakowania i dojrzewania.

5. Informacja, czy wnioskodawca ubiega się o ochronę nazwy (zgodnie z art. 13 ust. 2 rozporządzenia Rady nr 2082/92).

Wystąpienie o zastrzeżenie nazw zgodnie z art. 13 ust. 2: Nie.

Załącznik nr 4

Dnia 21 kwietnia 2005 r. o godzinie 13.30 został złożony wniosek o rejestrację „Staropolskiego Miodu Pitnego Czwórniak”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 4 maja 2005 r. został wpisany do rejestru wewnętrznych wniosków.

**Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92
„STAROPOLSKI MIÓD PITNY CZWÓRNIAK”
(Nr: 4/2005)**

1. Odpowiedzialny organ w państwie członkowskim:

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Adres: Warszawa 00-930, ul. Wspólna 30
Telefon: +48 22 623 27 07
Faks: +48 22 623 25 03
E-mail: Jakub.Jasinski@minrol.gov.pl

2. Dane wnioskodawcy:

2.1. Nazwa: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

2.2. Adres: Warszawa 00-043, ul. Czackiego 3/5
Tel.: +48 22 828 27 21
Faks: +48 22 827 38 47
E-mail: krwim@sitspoz.pl

2.3. Skład: producenci/przetwórcy (4) inni (1)

3. Kategoria produktu rolnego lub środka spożywczego (zgodnie z klasyfikacją podaną w specyfikacji w pkt 2) – 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I.

4. Specyfikacja:

4.1. Nazwa:

Staropolski Miód Pitny Czwórniak

4.2. Metoda produkcji:

Produkcja Staropolskiego Miodu Pitnego Czwórniaka rozpoczyna się od warzenia brzezki

miodowej w temperaturze 95–105° C, składającej się z 1 objętości miodu i 3 objętości wody. W przypadku miodów pitnych owocowych przynajmniej 30% wody jest zastępowane sokiem owocowym lub gronowym.

Następie brzezka miodowa podlega studzeniu do temperatury 20–22° C i poddawana procesowi fermentacji.

Fermentacja przebiega dwuetapowo – najpierw przeprowadzana jest fermentacja burzliwa a następnie cicha. Po jej zakończeniu odciągany jest odfermentowany nastaw z nad osadu drożdżowego, który poddaje się procesowi leżakowania. Proces leżakowania miodu pitnego czwórniaka wynosi nie mniej niż 6 miesięcy.

4.3. Tradycyjny charakter:

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 materiałach źródłowych opisujących tradycje kulinarne Polski w XVII–XVIII wieku znajdują się

już nie tylko wzmianki o miodach 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 miodu pitnego – produkowanego według innych proporcji miodu i wody lub soku oraz o różnych okresach leżakowania.

W polskiej literaturze, w tym w polskiej epopei narodowej, którą jest „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza znaleźć można wiele informacji na temat produkcji, zwyczajów spożywania i rodzajów miodów pitnych. Przytoczyć warto tu choćby kilka dzieł literackich:

- Wiersze Tomasza Zana (1796–1855).
- Trylogia Henryka Sienkiewicza opisująca 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 trylogii niejednokrotnie wspomina się m.in. o trójniaku, który produkowany był według staropolskiej receptury.
- „Pan Tadeusz”, w którym to dziele opisana jest historia szlachecka dziejąca się w latach 1811–1812.

Tradycyjny podział miodów pitnych na półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś dnia. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie.

Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku).

Specyficzny charakter Staropolskiego Miodu Pitnego Czwórniaka wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzeczce miodowej – składa się ona z 1 części miodu oraz 3 części wody.

Nazwa czwórniak odnosi się zatem bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji miodu pitnego. Zgodnie z tradycyjną

staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku Staropolskiego Miodu Pitnego Czwórniaka okres ten wynosi przynajmniej 6 miesięcy.

Przestrzeganie tych wymogów jest warunkiem koniecznym, ale nie wystarczającym do uzyskania specyficznego produktu, jakim jest Staropolski Miód Pitny Czwórniak. Otrzymanie wyjątkowego, specyficznego i niepowtarzalnego produktu – Staropolskiego Miodu Pitnego Czwórniaka – gwarantuje bowiem tylko i wyłącznie przestrzeganie wszystkich etapów produkcji opisanych w specyfikacji. Są one bowiem efektem tradycji wytwarzania miodów pitnych na ziemiach Polski od ponad tysiąca lat.

4.4. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

Klarowny napój fermentowany z brzeczki miodowej wyróżniający się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca.

Miody pitne ziołowe i korzenne mają smak wzbogacony o smak typowy dla użytych przypraw.

Kolor miodu pitnego od złocistego do ciemnobursztynowego uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

Wskaźniki fizyko-chemiczne charakterystyczne dla Staropolskiego Miodu Pitnego Czwórniaka:

- zawartość alkoholu od 9 do 12% obj.,
- cukry redukujące po inwersji od 35 do 90 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 w przypadku czwórniaka daje wartość nie mniejszą niż 240,
- ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:
 - 15 gramów na litr – w przypadku czwórniaka,
 - 20 gramów na litr – w przypadku czwórniaka gronowego i owocowego,
- popiół – nie mniej niż 1,3 grama na litr – w przy-

padku miodu pitnego gronowego i owocowego.

Miody pitne są wyjątkowymi produktami naturalnymi, uzyskiwanymi bez użycia konserwantów, stabilizatorów, sztucznych barwników i aromatów.

O wyjątkowości miodu pitnego czwórniaka decyduje także użyty surowiec oraz sposób przygotowania brzezki i okres leżakowania.

4.5. Minimalne wymagania oraz procedury kontroli:

Szczegółnej kontroli podlega skład brzezki miodowej wykorzystywanej do produkcji Staropolskiego Miodu Pitnego Czwórniaka oraz długość okresu leżakowania i dojrzewania.

5. Informacja, czy wnioskodawca ubiega się o ochronę nazwy (zgodnie z art. 13 ust. 2 rozporządzenia Rady nr 2082/92).

Wystąpienie o zastrzeżenie nazwy zgodnie z art. 13 ust. 2: Nie.