

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 214/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ 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

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nr UE: TSG-PL-0035-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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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 nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

W punkcie 3.2 zdanie:

„Nazwa czwórniak wywodzi się od liczebnika »4« (»cztery«) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji czwórniaka – ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej, które wynoszą 1 część miodu oraz 3 części wody.”

zastąpiono zdaniem:

„Termin czwórniak wywodzi się od liczebnika »4« (»cztery«) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji czwórniaka – ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym, które wynoszą 1 część miodu oraz 3 części wody.”

Skorygowano w ten sposób informację o tym, że słowo „czwórniak” 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, czyli produkcie końcowym. Zmiana ta ma charakter porządkowy i nie wpływa na specyfikę produktu. Wynika ona z faktu, że zgodnie z przepisami krajowymi już od 1948 r. „Czwórniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części miodu naturalnego i trzech 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:

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

zostało zastąpione zdaniem:

„»Czwórniak 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 dodania soków owocowych przy produkcji „czwórniaka 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 „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego”

Dodano zdanie:

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

„Czwórniak staropolski tradycyjny” występuje w dwóch rodzajach: sycony i niesycony. Oryginalna specyfikacja produktu uwzględniała tylko rodzaj sycony. Proponowana zmiana ma na celu uwzględnienie w specyfikacji produktu również rodzaju niesyconego. Zmiana ta znajduje uzasadnienie również w źródłach historycznych. Informacje zawarte w źródłach literaturowych z XIX w. (m.in. „Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów”, Józef Ambrożewicz, 1891 r.; „Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje”, Teofil Ciesielski, 1892) 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 nastawu, 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 podpunktem:

„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 wymieniona w publikacjach branżowych począwszy od XIX w. Przepisy krajowe z 1948 r. zezwalały na zakres dodatków zgodny z przedstawioną propozycją modyfikacji.

Dodano również podpunkt: „Kwasu winowego lub cytrynowego.”

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

W sekcji „Metoda produkcji Etap 1” wprowadzono zapis o dwóch metodach przygotowania brzezki miodowej do produkcji miodów pitnych niesyconych i syconych.

W miejsce zdania:

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

wprowadzono zapis:

„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.”

Zaproponowana zmiana uwzględni różnice w przygotowaniu brzezki miodowej przy produkcji miodów pitnych syconych i niesyconych. Stanowi naturalną konsekwencję rozszerzenia specyfikacji o metodę produkcji miodów pitnych niesyconych, której istotą jest przygotowanie brzezki miodowej przez rozpuszczenie miodu w letniej wodzie.

W sekcji „Metoda produkcji” Etap 1 zdanie:

„Wymagana proporcja miodu i wody dla czwórniaka wynosi: 1 objętość miodu i 3 objętości wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych.”

zastąpiono następującym zdaniem:

„Wymagana proporcja miodu i wody dla czwórniaka wynosi: 1 objętość miodu i 3 objętości wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) 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 ścisłe zachowanie proporcji wody i miodu i uzyskanie wymaganego ekstraktu odbywa się w kotle warzelnym z płaszczem parowym. Taki sposób warzenia zapobiega karmelizacji cukrów.”

Zapis uzupełniono o 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 5 zdanie:

„Odciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”

zastąpiono zdaniem:

„Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.”.

Słowo „odciąż” 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.

Podpunkt:

„dodatek wyciągów ziołowo-korzennych”

zastąpiono następującym podpunktem:

„dodatek wyciągów ziołowo-korzennych lub chmielu”

Dodano podpunkt:

„dodatek kwasu winowego lub cytrynowego”

Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu

W sekcji „Specyficzny charakter produktu” zdanie:

„Specyficzny charakter 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.”

zastąpiono następującym zdaniem:

„Specyficzny charakter »czwórniaka 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 3 części wody.”.

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

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

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

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

Nr UE: TSG-PL-0035-AM02 – 11.1.2019

Polska

1. **Nazwa lub nazwy**

„Czwórniak 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 w. można znaleźć informacje na temat różnych rodzajów tych trunków. Stosowana od stuleci technologia produkcji uległa jedynie niewielkim modyfikacjom. „Czwórniak 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 czwórniak wywodzi się od liczebnika „4” („cztery”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji czwórniaka – ustalonych proporcji wody i miodu w miodzie pitnym, które wynoszą 1 część miodu oraz 3 części wody. Nazwa ta wyraża zatem specyficzny charakter produktu. Ponieważ termin czwórniak 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)

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

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

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

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

- zawartość alkoholu 9–12 % obj.,
- cukry redukujące po inwersji 35–90 g/l,
- kwasowość ogólna wyrażona jako kwas jabłkowy w ilości 3,5–8 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 240,
- ekstrakt bezcukrowy nie mniej niż:
 - 15 gramów na litr,
 - 20 gramów na litr – w przypadku miodu pitnego owocowego,
- popiół – nie mniej niż 1,3 grama na litr – w przypadku miodu pitnego owocowego.

Przy produkcji „czwórniaka 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.
- Naturalne przyprawy ziołowe i korzenne lub chmiel.
- Soki naturalne owocowe lub świeże owoce.
- 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 czwórniaka wynosi: 1 objętość miodu i 3 objętości wody (ewentualnie wody z sokiem owocowym) z ewentualnym dodatkiem przypraw ziołowo-korzennych lub chmielu. W przypadku produkcji miodów pitnych owocowych minimum 30 % wody zastępuje się sokiem owocowym.

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.

Etap 5

Obciąż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego.

Po uzyskaniu zawartości alkoholu minimum 9 % obj. należy dokonać obciążu 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. Etap ten jest istotny dla zagwarantowania właściwych cech organoleptycznych w produkcie.

Okres leżakowania dla „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” wynosi minimum 9 miesięcy.

Etap 7

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

- dosłódzenie miodu pitnego miodem pszczelim,
- dodatek wyciągów ziołowo-korzennych lub chmielu,
- dodatek kwasu winowego lub cytrynowego.

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

Etap 8

Rozlew do opakowań jednostkowych na gorąco w temperaturze 55–60 °C. Do konfekcjonowania „czwórniaka 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 „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” wynika z:

- przygotowania brzezki (skład i proporcją surowców),
- leżakowania i dojrzewania,
- cech fizyko-chemicznych i organoleptycznych.

Przygotowanie brzezki (skład i proporcja surowców):

Specyficzny charakter „czwórniaka 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 3 części wody. Proporcja ta warunkuje wszelkie dalsze etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny „czwórniak staropolski tradycyjny” posiada wyjątkowe cechy.

Leżakowanie i dojrzewanie:

Zgodnie z tradycyjną staropolską recepturą charakter produktu wymaga przestrzegania określonego okresu leżakowania i dojrzewania. W przypadku „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” okres ten wynosi przynajmniej 9 miesięcy.

Cechy fizyko-chemiczne i organoleptyczne:

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

- cukry redukujące po inwersji 35–90 g/l,
- ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 240,
- zawartość alkoholu 9–12 % obj.

Z uwagi na wykorzystane do wyrobu „czwórniaka staropolskiego tradycyjnego” ściśle określonych proporcji składników „czwórniak 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 r. w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie 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 w., 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 w trylogii Henryka Sienkiewicza opisującej dzieje Rzeczypospolitej w XVII w. („Ogniem i mieczem” wydane w 1884 r., „Potop” wydany w 1886 r. oraz „Pan Wołodyjowski” wydany w 1887 i 1888 r.).

W materiałach źródłowych opisujących tradycję kulinarną Polski w XVII–XVIII w. 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 czwórniaka 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 1948 r. Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miódów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 r.). 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 czwórniaka brzmi następująco: „Czwórniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i trzech 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 r. 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, 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).”