

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2013/C 134/13)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO“

č. ES: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (uveďte)

2. Druh změny (změn)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny)

Důvodem pro změnu popisu produktu, spočívající v rozšíření druhů piva, je skutečnost, že výrobce a jediný oprávněný uživatel CHZO Českobudějovické pivo v roce 2004 oživil tradici výroby tmavého ležáku, který má stejnou tradici, shodné zeměpisné vymezení území i historické označování názvem Českobudějovické pivo jako světlá piva. Při jeho výrobě se dodržují stejné podmínky i suroviny, pouze s přihlédnutím k odlišné barvě piva. Od počátku pivovarnictví v Českých Budějovicích se vařila obě piva – tmavé i světlé. První zmínka v archivních pramenech přímo o tmavém pivu se objevuje v roce 1495, kdy došlo k založení Městského pivovaru, který měl nadále vařit jen světlé pivo, zatímco

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

budějovičtí měšťané měli nadále vařit pouze pivo tmavé. Proto zařazení tmavého ležáku do druhů piv Českobudějovického piva je tak jen logickým oficiálním rozšířením druhů piv oprávněných k užívání CHZO Českobudějovické pivo.

Oprávněný zájem na navrhované změně vyplývá ze skutečnosti, že změnu navrhuje výrobce a jediný oprávněný uživatel CHZO Českobudějovické pivo.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO“

č. ES: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. **Název**

„Českobudějovické pivo“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Česká Republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 2.1. pivo

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Pivo světlého typu s charakteristickým aroma, daným světlým sladem a žateckým aromatickým chmelem, v chuti s nižší intenzitou jemné a mírné hořkosti, sladovou příchutí, která je způsobena rozdílem mezi skutečným a dosažitelným stupněm prokvašení mladiny, s říznou chutí, jejímž základem je přírodní kvasný oxid uhličitý.

Tmavé pivo syté barvy s dominujícím praženým aroma daným použitím barvicího, karamelového a bavorského sladu se střední až vyšší mírně drsnou hořkostí, docílenou spojením žateckého chmele a speciálních sladů. Plná chuť bez dozvuků sladkosti je způsobena zbytkovým neprokvašeným extraktem. Základem řízu je přírodní kvasný oxid uhličitý.

Při nalití do sklenice má pivo typicky světle zlatavou, resp. temně tmavou barvu a hebkou, krémovou pěnu. Díky vysokému obsahu polyfenolů, zajištěnému žateckým jemným aromatickým chmelem, jsou všechny druhy Českobudějovického piva příjemně pitelné a oblíbené.

Pivo lze rozdělit na 6 různých druhů s výrazným společným původem.

S v ě t l ý l e ž á k

Obsah alkoholu obj. %: 4,6–5,3

Původní mladina %: 11,4–12,3

Hořkost: m.j.h.20–24

Barva EBC: 9–13

Vůně: Střední až silná intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele.

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.

Chuť: Hořkost mírné až střední intenzity, jemný až mírně hrubý charakter, střední až silná plnost chuti s nasládlým dozvukem, výrazný říz.

Světlý kvasnicový ležák

Obsah alkoholu obj. %: 4,6–5,3

Původní mladina %: 11,4–12,3

Hořkost: m.j.h.20–24

Barva EBC: 9–13

Vůně: Střední až silná intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele.

Chuť: Hořkost mírné až střední intenzity, jemný až mírně hrubý charakter, silná až velmi silná plnost chuti s nasládlým dozvukem, výrazný říz

Světlé výčepní pivo

Obsah alkoholu obj. %: 3,5–4,5

Původní mladina %: 9,5–10,1

Hořkost: m.j.h.18–21

Barva EBC: 8–12

Vůně: Střední až silná intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele.

Chuť: Hořkost mírné až střední intenzity, mírně hrubý charakter, střední plnost chuti s nasládlým dozvukem, výrazný říz.

Speciální pivo

Obsah alkoholu obj. %: 7,4–8,2

Původní mladina %: 16,0–17,0

Hořkost: m.j.h.24–28

Barva EBC: 11–17

Vůně: Střední až silná intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele.

Chuť: Hořkost střední až silné intenzity, jemný až mírně hrubý charakter, silná až velmi silná plnost chuti s nasládlým dozvukem, výrazný říz.

Nealkoholické pivo

Obsah alkoholu obj. %: 0,2–0,5

Původní mladina %: 3–4

Hořkost: m.j.h.22–26

Barva EBC: 5–7

Vůně: Střední intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele, mírně připomíná mladinu.

Chuť: Hořkost střední intenzity, mírně hrubý charakter hořkosti, plnost chuti slabá, výrazný říz, lehká příchut' mladiny.

Tmavý ležák

Obsah alkoholu obj. %: 4,0–5,3

Původní mladina %: 10,5–12,0

Hořkost: m.j.h.20–35

Barva EBC: 60–120

Vůně: Střední až silná intenzita, výrazná vůně žateckého jemného aromatického chmele a praženého sladu.

Chuť: Hořkost střední až silné intenzity, jemný až mírně hrubý charakter, silná až velmi silná plnost chuti se suchým a praženým dozvukem, výrazný říz.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Hlavními surovinami pro výrobu Českobudějovického piva jsou voda, slad a chmel při využití pivovarských kvasinek spodního kvašení. Všechny používané hlavní suroviny pocházejí ze specifikovaných zeměpisných oblastí a mají specifikované vlastnosti.

Používá se výlučně voda z artézských studní hlubokých přes 300 m. Tyto studny poskytují ekologicky nezávadnou vodu z podzemního jezera pod povrchem vymezené oblasti Českobudějovické pánve. Obsah dusičnanů v této vodě musí být méně než 3 mg/l. Stáří vody, která je ukryta v horních křídových vrstvách, je asi 7 000 až 8 000 let. Tvrdost této varní vody je velice nízká, musí být maximálně 1 mmol/l, a její minerální složení je rozhodující pro typický charakter Českobudějovického piva stejně tak, jako hodnota pH 6–7, která je mimořádně vhodná pro varní proces bez jakékoliv úpravy.

Světlý slad se vyrábí z dvouřadého jarního ječmene pěstovaného na Moravě, jež je ověřován a schvalován příslušným kontrolním orgánem. Světlý slad je typický vysokým výtěžkem a světlou barvou.

Pro výrobu tmavého piva se dále používají speciální slady: karamelový, bavorský a barvicí.

Žatecký jemný aromatický poloraný červeňák, nakupovaný a dávkovaný výlučně ve formě lisovaného hlávkového chmele (ne pelet ani extraktů), je pěstován ve vymezené geografické oblasti – Žatecké oblasti.

Kmen kvasinek pro spodní kvašení (*Saccharomyces cerevisiae* var. *uvarum*), jehož vlastnosti dávají pivu charakteristickou vůni a chuť. Je uchováván pod označením č. 2 ve Sbírce výrobních mikroorganismů Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze. Sbírka je mezinárodně zaregistrována pod číslem RIBM 655.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Všechna stadia výroby, zpracování surovin a přípravy Českobudějovického piva se provádí výlučně ve vymezené zeměpisné oblasti.

Mladina pro Českobudějovické pivo se vyrábí výlučně metodou dvourmutové dekokce s otevřeným scezováním sladiny a varem za atmosférického tlaku.

Kvašení probíhá ve vertikálních cylindrokónických tancích s řízenou teplotou od 6 do 11 °C, zatímco zrání probíhá odděleně od kvašení, a to výlučně v horizontálních tancích (dvoufázový výrobní postup). Doba zrání odpovídá zásadám dlouhodobého studeného dokvašování za maximální teploty 3 °C. Po dokvašení se pivo filtruje a stáčí do spotřebitelských nebo transportních obalů.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

„Českobudějovické pivo“ se užívá v souladu s obecně platnými pravidly pro užívání zeměpisných označení a v souladu s konkrétními pravidly pro užití symbolu EU pro chráněné zeměpisné označení, jakož i v souladu s ostatními požadavky EU na označování. Způsob užití kromě toho také respektuje ustanovení Přístupové dohody.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Místo výroby, zpracování a přípravy výrobku je vymezeno zeměpisným územím, v němž lze čerpat vodu z podzemního jezera Českobudějovické pánve.

Pěstební oblastí žateckého chmele je Žatecká oblast vymezená katastrálními územími obcí v okresech Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň – sever, Rakovník, Rokycany.

Pěstební oblast světlého sladovnického ječmene se nachází v regionu Moravy.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Pivo se v Českých Budějovicích vaří od doby založení města v roce 1265 a celou dobu je nazýváno podle místa původu.

Používá se výlučně voda z podzemního jezera pod povrchem vymezené oblasti Českobudějovické pánve. Obsah dusičnanů v této vodě musí být méně než 3 mg/l. Stáří vody, která je ukryta v horních křídových vrstvách, se odhaduje na 7 000 až 8 000 let. Tvrdost této varní vody je velice nízká, musí být maximálně 1 mmol/l, a její minerální složení je rozhodující pro typický charakter Českobudějovického piva stejně tak, jako hodnota pH 6-7, která je mimořádně vhodná pro varní proces bez jakékoliv úpravy.

Výrobní postupy a výrobní zařízení používané při výrobě tohoto piva jsou založeny na odborných zkušenostech a praktických dovednostech získaných generacemi pivovarníků a dále rozvíjených v souladu s novodobými poznatky pivovarnického oboru. Nejprve byla výroba výsadou jednotlivců, později byly zakládány manufaktury, což vedlo ke sloučení výroby piva v Českých Budějovicích – k vytvoření českobudějovických pivovarů. Tato tradice výroby piva přetrvává dodnes.

5.2 Specifičnost produktu

Senzorický charakter Českobudějovického piva je stanoven zejména minerálním složením vody z místního zdroje, doplněným kombinovaným vlivem charakteristik hlavních surovin, používaného kmene pivovarnických kvasnic, geometrií provozních nádob a časovým průběhem hlavních technologických činností.

Pivo je světlého či tmavého typu s charakteristickým aroma, daným použitým druhem sladu a žateckým aromatickým chmelem, v chuti s nižší intenzitou jemné a mírné hořkosti, sladovou příchutí, která je způsobena rozdílem mezi skutečným a dosažitelným stupněm prokvašení mladiny, s říznou chutí, jejímž základem je přírodní kvasný oxid uhličitý. Při nalití do sklenice má světlé pivo typicky světle zlatavou barvu, tmavé má barvu ovlivněnou tmavým sladem, a hebkou krémovou pěnu. Vysoký obsah polyfenolů zajišťuje žatecký jemný aromatický chmel.

Pojem Českobudějovické pivo dosáhl takového věhlasu, že byl v roce 1967 na základě národní registrace zapsán u WIPO v registru označení původu pod číslem registrace 49 ve formě Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de České Budějovice/Budweis Beer. Současně byla jeho ochrana zajištěna i prostřednictvím bilaterální dohody s Portugalskem.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Historicky vydobytá obliba a stálá kvalita Českobudějovického piva i v novodobé historii zaručuje pevné místo na zahraničních trzích ve více než 50 státech světa. Svým věhlasem se zařadilo mezi přední světové pivní značky.

Senzorický charakter Českobudějovického piva je stanoven zejména minerálním složením vody z místního zdroje, doplněným kombinovaným vlivem charakteristik hlavních surovin, používaného kmene pivovarnických kvasnic, geometrií provozních nádob ověřenou generacemi pivovarníků a časovým průběhem hlavních technologických činností.

Výroba Českobudějovického piva je nedílnou součástí města České Budějovice. Většina místních i zahraničních encyklopedií spojuje město České Budějovice právě s výrobou Českobudějovického piva.

Tradice je pro spotřebitele jedním ze základních měřítek kvality, představuje pro ně určitou přidanou hodnotu, garanci kvality. Českobudějovický původ piva významně předurčuje očekávání konkrétních vlastností piva vyrobeného v tomto teritoriu.

Spotřebitelé mají České Budějovice spojené již od nepaměti s výrobou kvalitního piva, které je svými sensorickými vlastnostmi odlišné od piv vyráběných v jiných oblastech.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=65&plang=cs>

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 2.