

**Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2013/C 134/13)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSØGNING OM ÆNDRING

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>**

**ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9**

**»ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO«**

**EF-Nr.: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012**

**BGB ( X ) BOB ( )**

**1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Benævnelse af produktet
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis på oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

**2. Type ændring(er)**

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

**3. Ændring(er):**

Ændringen af varebeskrivelsen, som omfatter en tilføjelse til øltyperne, skyldes, at producenten og den eneste autoriserede bruger af »Českobudějovické pivo« BGB genoptog produktionen af mørk lager, som deler den samme tradition, er fra samme geografiske område og har samme historiske betegnelse, dvs. »Českobudějovické pivo«, som lyst øl. Den produceres i overensstemmelse med de samme betingelser og ved hjælp af de samme råvarer, idet kun øllets farve er anderledes. Både mørkt og lyst øl er

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Erstatte med forordning (EU) nr. 1151/2012.

blevet brygget i České Budějovice, siden man begyndte at brygge øl der. Den første reference i arkiverne specifikt til mørkt øl stammer tilbage til 1495, da byens bryggeri (Městský pivovar) blev grundlagt. Det skulle kun brygge lyst øl, mens borgerne i Budějovice kun skulle brygge mørkt øl. Medtagelsen af mørk lager som en type »Českobudějovické pivo« er derfor kun en logisk officiel tilføjelse til de typer øl, som »Českobudějovické pivo« BGB må bruges for.

Den foreslåede ændring legitimeres af den kendsgerning, at ændringen foreslås af producenten og den eneste autoriserede bruger af »Českobudějovické pivo« BGB.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(3)</sup>

## »ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO«

EF-Nr.: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012

BGB ( X ) BOB ( )

1. **Betegnelse**

»Českobudějovické pivo«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Den Tjekkiske Republik

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 2.1. Øl

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Lyst øl med en karakteristisk aroma, der kan tilskrives den lette malt og den aromatiske Žatec-humle. Smagen er af lav intensitet med en mild eller let bitter maltsmag, der opstår i kraft af forskellen mellem de faktiske og de potentielle grader af humleurtens afdæmpning af smagen og den skarpe smag, som tilføres af den naturlige kuldioxid, der opstår i forbindelse med gæringen.

Mørkt øl med en intens farve og en dominerende ristet aroma, der opstår ved brug af kulør, karamel og bayerske maltyper, med en moderat skrap bitterhed af middel til høj intensitet, der opnås ved at tilføje Žatec-humle og specielle maltyper. Den fyldige smag, der er helt uden sød eftersmag, er resultatet af restindholdet af ugæret ekstrakt. Skarpheden skyldes den naturlige kuldioxid fra gæringen.

Når øllet hældes op i et glas, har det typisk en lys gylden farve eller en intens mørk farve med blødt cremet skum. Den fine aromatiske Žatec-humle giver et højt polyfenolindhold, og derfor er de forskellige typer af »Českobudějovické pivo« en velsmagende og populær drik.

Øllet kan inddeles i seks forskellige typer, der alle refererer til en klar fælles oprindelse.

Lys lager

Alkohol (%vol.): 4,6-5,3

Oprindelig humleurt (%): 11,4-12,3

Bitterhed (IBU): 20-24

EBC-farve: 9-13

Duft: middel til kraftig intensitet, udtalt aroma af fin aromatisk Žatec-humle.

<sup>(3)</sup> Se fodnote 2.

Smag: bitterhed af let til middelkraftig intensitet, mild til let skarp karakter, middel til fyldig smag med en sødlig eftersmag, udtalt skarphed.

#### Lys lager på kräusenmetode

Alkohol (% vol.): 4,6-5,3

Oprindelig humleurt (%): 11,4-12,3

Bitterhed (IBU): 20-24

EBC-farve: 9-13

Duft: middel til kraftig intensitet, udtalt aroma af fin aromatisk Žatec-humle.

Smag: bitterhed af let til middelkraftig intensitet, mild til let skarp karakter, fyldig til meget fyldig smag med en sødlig eftersmag, udtalt skarphed.

#### Lyst fadøl

Alkohol (%vol.): 3,5-4,5

Oprindelig humleurt (%): 9,5-10,1

Bitterhed (IBU): 18-21

EBC-farve: 8-12

Duft: middel til kraftig intensitet, udtalt aroma af fin aromatisk Žatec-humle.

Smag: bitterhed af let til middelkraftig intensitet, let skarp karakter, mellemfyldig smag med en sødlig eftersmag, udtalt skarphed.

#### Specialøl

Alkohol (% vol.): 7,4-8,2

Oprindelig humleurt (%): 16,0-17,0

Bitterhed (IBU): 24-28

EBC-farve: 11-17

Duft: middel til kraftig intensitet, udtalt aroma af fin aromatisk Žatec-humle.

Smag: bitterhed af middel til kraftig intensitet, mild til let skarp karakter, fyldig til meget fyldig smag med en sødlig eftersmag, udtalt skarphed.

#### Alkoholritøl

Alkohol (%vol.): 0,2-0,5

Oprindelig humleurt (%): 3-4

Bitterhed (IBU): 22-26

EBC-farve: 5-7

Duft: middelintens, udtalt aroma af fin aromatisk Žatec-humle, let antydning af humleurt.

Smag: middelintens bitterhed, let skarp karakter, letfyldig smag, udtalt skarphed med en antydning af humleurt.

#### Mørk lager

Alkohol (%vol.): 4,0-5,3

Oprindelig humleurt (%): 10,5-12,0

Bitterhed (IBU): 20-35

EBC-farve: 60-120

Duft: middel til kraftig intensitet, udtalt aroma af fin aromatisk Žatec-humle og ristet malt.

Smag: bitterhed af middel til kraftig intensitet, mild til moderat skarp karakter, fyldig til meget fyldig smag med en tør ristet eftersmag, udtalt skarphed.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

De væsentligste råvarer, der indgår i produktionen af »Českobudějovické pivo«, er vand, malt og humle samt undergær. Alle de vigtigste råvarer kommer fra de angivne geografiske områder og har de specificerede karakteristika.

Der anvendes kun vand fra artesiske brønde, der er over 300 m dybe. Disse brønde leverer rent vand fra en underjordisk sø, som er beliggende under det område, der defineres som České Budějovice-bassin. Vandets nitratindhold skal være under 3 mg/l. Vandet i de øvre kridtlag er omkring 7 000-8 000 år gammelt. Hårdheden af dette bryggevand er meget lav og må ikke overskride 1 mmol/l. Vandets mineralsammensætning sammen med en pH på 6-7 er af afgørende betydning for de typiske karakteristika ved »Českobudějovické pivo«, og den passer perfekt til bryggeprocessen og overflødiggyr yderligere justeringer.

Let malt fremstilles af toradet vårbyg, der dyrkes i Moravia, hvilket bekræftes og godkendes af de relevante kontrolmyndigheder. Let malt er kendetegnet ved en høj udnyttelsesprocent og en lys farve.

Der benyttes specielle malttyper til brygning af mørkt øl: karamelmalt, bayersk malt og farvemalt.

Fin aromatisk halvtidlig *Žatecký červeňák*-humle købes og leveres udelukkende i form af presset humle (ikke piller eller ekstrakt). Humlen vokser inden for et bestemt geografisk område, dvs. området omkring Žatec.

Der er tale om en type undergær (*Saccharomyces cerevisiae* var. *uvarum*), hvis egenskaber giver øllet dets karakteristiske aroma og smag. Den betegnes som nr. 2 i samlingen af mikroorganismer til produktionsformål af forskningsinstituttet for brygning og maltning i Prag. Samlingen er internationalt registreret under nr. RIBM 655.

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

—

### 3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle trin i produktionen, behandlingen af råvarer og brygningen af »Českobudějovické pivo« finder udelukkende sted i det definerede geografiske område.

Humleurtten til »Českobudějovické pivo« fremstilles udelukkende ved hjælp af tomæske-dekoktionsmetoden med åben filtrering af urten og kogning ved atmosfærisk tryk.

Gæringen finder sted i lodrette cylindriske/koniske tanke med en kontrolleret temperatur på 6-11 °C, mens lagring finder sted adskilt fra gæringen (tofaseteknologien) udelukkende i vandrette tanke. Lagringsperioden sker i overensstemmelse med principperne for udvidet kold sekundær gæring ved en temperatur på højst 3 °C. Efter anden gæring filtreres øllet og klargøres i salgsemballage eller transportemballage.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

### 3.7. Specifikke mærkningsregler

Betegnelsen »Českobudějovické pivo« anvendes i overensstemmelse med gældende regler om brugen af geografiske betegnelser generelt og brugen af EU-symbolet til beskyttede geografiske betegnelser i særdeleshed samt i overensstemmelse med andre gældende krav til EU-mærkning. Måden, den benyttes på, er ligeledes i overensstemmelse med bestemmelserne i tiltrædelsestraktaten.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsstedet, behandlingen og fremstillingen af produktet er bestemt af det geografiske område, hvor vand kan hentes op fra den underjordiske sø i České Budějovice-bassin.

Området, hvor der dyrkes Žatec-humle, er området omkring Žatec, der omfatter parcellerne i de kommuner, der er beliggende i distrikterne Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň-sever, Rakovník og Rokycany.

Det område, hvor der dyrkes let maltbyg, er beliggende i regionen Moravia.

## 5. Tilknytning til det geografiske område

### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Denne øl har været brygget i České Budějovice, siden byen blev grundlagt i 1265, og har altid været opkaldt efter sit oprindelsessted.

Der benyttes udelukkende vand fra den underjordiske sø, der er beliggende under det område, der betegnes České Budějovice-bassin. Vandets nitratinhold skal være under 3 mg/l. Vandet i de øvre kridtlag vurderes til at være omkring 7 000-8 000 år gammelt. Hårdheden af dette vand er meget lav og må ikke overskride 1 mmol/l. Vandets mineralsammensætning sammen med en pH på 6-7 er af afgørende betydning for de typiske karakteristika ved »Českobudějovické pivo«, og den passer perfekt til bryggeprocessen og overflødig gør yderligere justeringer.

De produktionsprocedurer og det produktionsudstyr, der benyttes til ølfremstillingen, er baseret på de professionelle erfaringer og praktiske færdigheder, der er erhvervet gennem generationer af bryggere, og som til stadighed er blevet forfinet i overensstemmelse med moderne viden om brygning. Ølfremstilling blev oprindeligt udført af enkeltpersoner. Senere blev der etableret småvirksomheder, og det førte til en koncentration af ølproduktion i České Budějovice og etableringen af České Budějovice-bryggerierne. Denne tradition for ølproduktion er fortsat indtil den dag i dag.

### 5.2. Produktets egenart

De sansemæssige kendetegn ved »Českobudějovické pivo« er først og fremmest bestemt af mineralsammensætningen i vandet fra den lokale kilde sammen med den kombinerede påvirkning af egenskaberne ved de vigtigste råvarer, den særlige sort af gær, som bryggeren benytter, bryggekarrenes geometri og tidsforbruget til de vigtigste produktionstrin.

Der kan være tale om enten en lys eller mørk type øl med en karakteristisk aroma, der kan tilskrives den benyttede malttype og den aromatiske Žatec-humle. Smagen er af lav intensitet med en mild eller let bitter maltsmag, der opstår i kraft af forskellen mellem de faktiske og de potentielle grader af humleurtens afdampning af smagen og den sprøde smag, der tilføres af den naturlige kuldioxid, der opstår i forbindelse med gæringen. Når øllet hældes op i et glas, har det lyse øl typisk en lys gylden farve, og det mørke øl, der får sin farve fra den mørke malt, dækkes af en blød cremet skum. Den fine aromatiske humle giver et højt polyfenolindhold.

Navnet »Českobudějovické pivo« blev så berømt, at det i 1967 blev registreret som »Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer« i WIPO's register over Appellations of Origin (nr. 49) på grundlag af en national registrering. Det opnåede samtidig beskyttelse i henhold til en bilateral aftale med Portugal.

### 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Den popularitet, der er opnået gennem tiden, og den konstante kvalitet er selv nu med til at garantere »Českobudějovické pivo« en fast plads på de internationale markeder i mere end 50 lande. Dette omdømme har sikret dette øl en placering som et af de førende globale ølmærker.

De sansemæssige kendetegn ved »Českobudějovické pivo« er først og fremmest bestemt af mineralsammensætningen i vandet fra den lokale kilde sammen med den kombinerede påvirkning af egenskaberne ved de vigtigste råvarer, den særlige sort af gær, som bryggeren benytter, bryggekarrenes geometri, der er prøvet og testet af bryggere gennem flere generationer, og tidsforbruget til de vigtigste produktionstrin.

Produktionen af »Českobudějovické pivo« er en naturlig del af byen České Budějovice. De fleste tjekkiske og udenlandske leksika forbinder faktisk byen České Budějovice med fremstillingen af »Českobudějovické pivo«.

For forbrugerne er tradition en af de vigtigste målestokke for kvalitet, som repræsenterer en vis ekstra værdi ved produktet og er garanti for kvaliteten. Det, at øllet kommer fra České Budějovice, betyder, at man kan regne med, at det netop har de særlige egenskaber, der kendetegner øl fra dette område.

Siden tidernes morgen har forbrugerne forbundet České Budějovice med brygning af kvalitetsøl, der har andre smagegenskaber end øl, der er fremstillet andre steder.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Se fodnote 2.