

**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 24. Juni 2019****über die Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Amtsblatt der Europäischen Union****„Kaimiškas Jovarų alus“ (g. g. A.)**

(2019/C 217/05)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Litauen hat der Kommission gemäß Artikel 49 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 einen Antrag auf den Schutz des Namens „Kaimiškas Jovarų alus“ übermittelt.
- (2) Die Kommission hat den Antrag gemäß Artikel 50 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geprüft und ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die Bedingungen der Verordnung erfüllt sind.
- (3) Damit gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 Einspruch eingelegt werden kann, sollten gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung das Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation für den Namen „Kaimiškas Jovarų alus“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIEßT:

*Einziger Artikel*

Das Einzige Dokument und die Fundstelle der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für den Namen „Kaimiškas Jovarų alus“ (g. g. A.) sind im Anhang dieses Beschlusses wiedergegeben.

Im Einklang mit Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kann innerhalb von drei Monaten ab der Veröffentlichung dieses Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union* Einspruch gegen die Eintragung des in Absatz 1 angeführten Namens eingelegt werden.

Brüssel, den 24. Juni 2019

*Für die Kommission*

Phil HOGAN

*Mitglied der Kommission*

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

## ANHANG

## EINZIGES DOKUMENT

## „KAIMIŠKAS JOVARŲ ALUS“

EU-Nr.: PGI-LT-02237 — 16.11.2016

g. U. ( ) g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Kaimiškas Jovarų alus“

2. **Antragstellende(s) Land/Länder**

Litauen

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.1. Bier

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit dem Namen „Kaimiškas Jovarų alus“ ist ein bernsteinfarbenes, natürlich fermentiertes, lebendes (nicht pasteurisiertes und nicht filtriertes) Bier aus Gerstenmalz, das ausschließlich in einer Privatbrauerei nach traditionellem Verfahren gebraut wird. Die ursprünglichen, unvergleichlichen Merkmale des Biers sind das Ergebnis eines traditionellen, alterprobten Brauverfahrens, der von Generationen von Bierbauern gesammelten Erfahrung, der traditionellen Rezepturen und der Zutaten. Die einzelnen Schritte der Bereitung des Biers „Kaimiškas Jovarų alus“ — Malzsproten, Sieden des Hopfens, Einmaischen und Läutern, Vergärung und Reifung des Biers — münden in ein einzigartiges Produkt. Einer der wichtigsten Faktoren, der die traditionelle Herstellungsmethode des Biers und seine gleichbleibende Qualität garantiert, ist die einzigartige Hefe. Sie wurde über Generationen hinweg verwendet und wird bis heute ausschließlich in dem unter Nummer 4 abgegrenzten geografischen Gebiet eingesetzt. Die Hefe hat ein gutes Gärvermögen und verleiht dem Bier seinen typischen Geschmack. Während des Brauverfahrens kann echter Honig zugesetzt werden.

Physikalische und chemische Eigenschaften

Trockenmassegehalt der Stammwürze: 12,0-15,0 (w/w).

Tatsächlicher Ethylalkoholgehalt: 5,6 ± 1,0 (% vol.).

pH-Wert: 1,3-3,5.

Bitterstoffe: 10-30 Bittereinheiten (IBU).

Farbe: 15-38 EBC-Einheiten.

Haltbarkeit: je nach Lagerungsbedingungen und Behältern, keinesfalls aber mehr als 20 Tage.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Die Farbe reicht von goldgelb bis goldbraun (bernsteinfarben).

Aussehen: Das Bier schäumt beim Einschenken, sodass in der Regel eine Krone aus dickem, weißem Schaum entsteht. Das trübe Aussehen geht auf den Hefebodensatz zurück.

Olfaktive Phase: deutliches Aroma von Hefe, Brot, Karamell und Obst.

Geschmack: intensiver, malziger Biergeschmack. Charakteristischer bitterer Hopfengeschmack mit einem Hauch von Hefe, Beeren, Karamell, Haselnüssen, Kräutern und Zitrusfrüchten. Wurde echter Honig zugesetzt, sind Honiganklänge vorhanden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

— Malzgerste (für das Brauen werden verschiedene Sorten Malzgerste verwendet);

— Trinkwasser;

- Hopfen (für das Brauen werden verschiedene Hopfensorten verwendet);
- Hefe (der Bodensatz des Bieres, der zurückbleibt und von den vorherigen Braugängen bewahrt wird).

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Bier „Kaimiškas Jovarų alus“ wird von Anfang bis Ende nach einer traditionellen, unveränderten Methode gebraut.

Alle Erzeugungsschritte müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

- Malzschroten per Hand mit Mühlsteinen oder Hammermühlen;
- Sieden des Hopfens;
- Einmaischen des Malzes (Anrühren der Maische);
- Läutern der Maische (Trennen von Treber und Würze);
- Vergären des Biers;
- Reifen des Biers;
- Vorbereiten und Schutz der Hefe.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Verwaltungsgrenzen des Dorfes Jovarai (Rajongemeinde Pakruojis)

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung des Namens „Kaimiškas Jovarų alus“ basiert auf dem geografischen Ursprung, der diesem Erzeugnis seine besonderen Eigenschaften verleiht und der mit dem Ansehen des Erzeugnisses und dem für das unter Nummer 4 abgegrenzte Gebiet typischen menschlichen Einfluss in Verbindung steht.

Menschlicher Einfluss, der dem Erzeugnis seine besonderen Eigenschaften verleiht:

Im ausgehenden 19. und im 20. Jahrhundert breiteten sich industrielle Brauverfahren rapide aus, was das handwerkliche Brauwesen erheblich beeinflusste und die Einführung neuer technologischer Verfahren bewirkte: Malzschroten in Mühlen, Sieden der Maische, Änderungen bei den Rohstoffen (Einführung von Industriehefe, Zucker und anderen Zusatzstoffen). Nur in dem abgegrenzten Gebiet wird noch nach folgenden Verfahren gebraut: Dem Malz wird heißes Wasser zugegeben, woraufhin die daraus resultierende Maische für einen bestimmten Zeitraum — ohne zu sieden — rasten kann und dann geläutert wird; danach wird sie sofort mit einer Hefe zur Gärung gebracht, die über mehrere Generationen einer Brauerfamilie in dem in Nummer 4 abgegrenzten Gebiet bewahrt wurde.

Die Brauer entscheiden anhand ihres Wissens und ihrer Erfahrung, wie die einzelnen Schritte des Brauverfahrens durchzuführen sind: Malzschroten, Sieden des Hopfens, Einmaischen, Läutern, Gärung und Reifung. Deswegen ist „Kaimiškas Jovarų alus“ so einzigartig. Der typische Geschmack und die Qualität des Biers gehen auch auf die dafür verwendete Hefe zurück, die seit Generationen innerhalb der Familienbrauereien bewahrt wird. Dem Schutz der Hefe, die in Jovarai ansässige Familien von Generation zu Generation weitergeben, wurde große Sorgfalt gewidmet. So wird die Hefe eingegraben und nur bei Bedarf zum Brauen ausgegraben. Die Hefe, die seit mehr als 130 Jahren bewahrt und noch immer für die Bierbereitung verwendet wird, kann von allen bestehenden oder potenziellen Brauereien im abgegrenzten geografischen Gebiet verwendet werden.

Die Erzeugung des Biers mit dem Namen „Kaimiškas Jovarų alus“ beruht auf einer altbewährten, einmaligen Tradition des Brauens von Landbier, dessen besondere Eigenschaften in den vielen Jahren seiner Bereitung verfeinert wurden. Zwar gibt es keine Handbücher oder schriftliche Aufzeichnungen mit einer Anleitung für die Zubereitung dieses Erzeugnisses, das eng mit dem in Nummer 4 abgegrenzten Gebiet verbunden ist, doch wurden die Einzelheiten des Brauverfahrens und die dafür benötigten praktischen Fertigkeiten innerhalb einzelner Familien von Generation zu Generation weitergegeben. Heute wird „Kaimiškas Jovarų alus“ nach einem alten Verfahren gebraut, das mühevoll Handarbeit umfasst und Detailgenauigkeit, Erfahrung und Sachkenntnis voraussetzt. Das gesamte Brauverfahren wird nach einer traditionellen Herstellungsmethode durchgeführt, die sich durch Folgendes von anderen unterscheidet:

1. Üblicherweise werden Hopfen und Maische zusammen gesiedet, für die Herstellung des Biers „Kaimiškas Jovarų alus“ hingegen wird der Hopfen gesondert gesiedet, während die Maische nicht zum Sieden gebracht wird.
2. Anders als beim Brauen anderer Biersorten wird bei „Kaimiškas Jovarų alus“ die Maische durch die Hopfenzapfen geläutert, die sich auf dem Korkboden des Gefäßes ablagern.

Angesichts dieser Faktoren besteht kein Zweifel daran, dass sich das abgegrenzte geografische Gebiet in bestimmten Punkten (Brauerwissen und einzigartige Hefe) deutlich von den angrenzenden Gebieten unterscheidet, und dass sich das unter Nummer 3.2 beschriebene Bier „Kaimiškas Jovarų alus“ deswegen auch von Bier aus diesen Gebieten unterscheidet.

Ansehen des Erzeugnisses auf der Grundlage des geografischen Gebiets:

Der Name des Dorfs Jovarai wird im Namen des Biers „Kaimiškas Jovarų alus“ verwendet, da die für das abgegrenzte Gebiet typische, spezifische Braumethode dort seit mehreren hundert Jahren Anwendung findet, was den Zusammenhang zwischen dem Bier und dem Gebiet von Jovarai begründet.

Dieses Malzbier wird seit dem 16. Jahrhundert in dem unter Nummer 4 genannten Gebiet gebraut. Die tiefverwurzelte Brautradition des Biers „Kaimiškas Jovarų alus“ wurde über lange Zeiträume hin entwickelt und blieb bis heute erhalten. Ende des 20. Jahrhunderts wurden die Bedingungen geschaffen, diese Ware für den Einzelhandel zu erzeugen, und das Bier „Kaimiškas Jovarų alus“ wurde (im Jahr 1995) auf den Markt gebracht. Dies belegen die noch heute erhaltenen ersten Etiketten, die besonderen Aufschriften auf den Holzfässern und andere Kennzeichnungen. Das Brauen dieses Biers wurde zu einer Familienunternehmung innerhalb des eigenen Haushalts.

Nach einer 2010 durchgeführten Verbrauchermfrage assoziierten vier von fünf Umfrageteilnehmern den Namen Jovarai mit dem Bier „Kaimiškas Jovarų alus“ (Verbrauchermfrage des Kulturerbefonds aus dem Jahr 2010). Den Umfragergebnissen zufolge erkennen die Verbraucher das Bier „Kaimiškas Jovarų alus“, sie suchen danach in Geschäften, sie schätzen seine Authentizität und die hohe Qualität und nehmen es gerne als Geschenk oder Souvenir in andere Länder mit.

Der Ruf, das Ansehen und die Popularität des Biers „Kaimiškas Jovarų alus“ zeigt sich auch darin, dass es auf Ausstellungen, Messen und Festivals vorgestellt wird, Auszeichnungen erhalten hat und Gegenstand von Artikeln in der lokalen, nationalen und ausländischen Presse und anderen Medien war.

Über lange Zeit galt das Bier „Kaimiškas Jovarų alus“ als ein für Litauen repräsentatives Erzeugnis. Im Jahr 2001 wurde es in die Liste der Attraktionen der Rajongemeinde Šiauliai aufgenommen (die „Bierstraße“ ist Teil des litauischen Kulturerbeprogramms). Da das Bier nach Methoden gebraut wird, die über Generationen zurückreichen, wurde es als ein Erzeugnis anerkannt, das zur Förderung des litauischen Kulturerbes beiträgt. Die Bereitung des Biers „Kaimiškas Jovarų alus“ wird in Werbe- und Informationsbroschüren sowie in an Touristen gerichtete Hinweise für Essen und Trinken als eine der Besonderheiten dieses geografischen Gebiets hervorgehoben.

Die Brauer des Biers „Kaimiškas Jovarų alus“ nehmen an der internationalen Agrarmesse „Agrobalt“, anderen Wirtschaftsmessen, Handwerkstagen, Veranstaltungen zum Nationalfeiertag, Folk-Festivals und sonstigen Messen teil und erhalten regelmäßig Auszeichnungen.

Häufige Artikel in der ausländischen Presse sowie Meldungen in den Medien und die Hochschätzung von Brauexperten und -spezialisten belegen den Ruf, das Ansehen und die Popularität des Biers:

— „Jovarų alus‘ aus Jovarai ist ein hochwertiges, hausgebrautes Bier. Es handelt sich um eine dieser seltenen, außergewöhnlichen Biersorten, die man ruhig als ein Bier mit einmaligem Geschmack bezeichnen kann.“ („Top Secret. The Farmhouse Brewing Traditions of Lithuania“ von Martin Thibault, in „The Beer Connoisseur Magazine“, Ausgabe 11, Sommer 2012, Atlanta, S. 22-28, [www.beerconnoisseur.com](http://www.beerconnoisseur.com));

- „Jovaru alus‘ — ein vollmundiger, malziger Geschmack, aber durchaus trinkbar.“ „Jovaru alus“ hat einen leichten, angenehmen und unvergesslichen Geschmack.“ („From Lithuania with Love“, in „Midatlantic Brewing News“, Oktober/November 2013, Band 15/Nummer 5, New York, S. 25, [www.brewingnews.com](http://www.brewingnews.com));
- „Jovaru alus‘ aus Jovarai, Litauen, ist die ‚Entdeckung des Jahres 2004‘. Das Bier wurde in einer Bar in der Nähe von Pakruojis getrunken und ist ein Symbol für das Gebiet, in dem es gebraut wird. Darüber hinaus ist es ein fantastisches Bier.“ („Des fermentations qui en surprennent encore plus d’un“, von Martin Thibault, in „Journal Bieres et Plaisirs“, 16. September 2014, [www.bieresetplaisirs.com](http://www.bieresetplaisirs.com); [www.ratebeer.com](http://www.ratebeer.com)).

Im Jahr 2004 erhielt das Bier „Kaimiškas Jovaru alus“ internationale Anerkennung, als eine der einflussreichsten Bier-Websites ([www.ratebeer.com](http://www.ratebeer.com)) „Kaimiškas Jovaru alus“ als eines der weltbesten Biere aufführte. Kanadische Experten wählten dieses Landbier als Entdeckung des Jahres auf dem Weltmarkt der traditionellen Biersorten. Im Jahr 2007 wurde das Bier auf der Verkaufs- und Ausstellungsmesse „Šiauliai 2007“ für eine Auszeichnung nominiert; 2008 wurde es bei einem vom litauischen Kulturerbefonds veranstalteten Wettbewerb als „bestes rustikales Bier“ ausgezeichnet. 2009 war es wegen seiner Verdienste für das traditionelle Handwerk und für die Förderung und Erhaltung lebendiger Traditionen Gegenstand eines Dankeschreibens des litauischen Landwirtschaftsministeriums; 2010 und 2011 wurde es in der Kategorie „Erzeugnis des Jahres“ der Rajongemeinde Pakruojis als „Bier des Jahres“ ausgezeichnet; 2012 befasste sich der Dokumentarfilm „Vys per to alo“ unter der Regie von A. Barysas mit der Braumethode und -technologie des Biers „Kaimiškas Jovaru alus“; im selben Jahr erhielt das Bier in der Kategorie „Bier des Jahres 2012“ der Rajongemeinde Pakruojis den „Preis der Verkoster“; 2014 wurde es auf der Agrarmesse „Agrobalt“ mit der Goldmedaille ausgezeichnet und 2016 erhielt es eine Auszeichnung des Ethnokulturzentrums von Klaipėda für seine Verdienste bei der Förderung von Brauereitätigkeit und Brautraditionen.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<http://zum.lrv.lt/kaimiskas-jovaru-alus-paraiska-su-produkto-specifikacija>

---