

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2013/C 134/13)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO”

EK-sz.: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012

OFJ (X) OEM ()

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☐ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☐ Címkézés
- ☐ Nemzeti előírások
- ☐ Egyéb (részletezze)

2. A Módosítás típusa

- ☒ Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- ☐ Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- ☐ A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- ☐ A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok)

A termékleírás módosítására, amely egy újabb sörfajta hozzáadásából áll, azért van szükség, mert a „Českobudějovické pivo” egyetlen gyártója és az OFJ egyetlen jogszerű használója 2004-ben felelevenítette a barna sör gyártását, amely a világos sörével megegyező hagyománnyal rendelkezik, ugyanazon a földrajzi területen készül, és ugyanúgy is nevezik. Készítéséhez ugyanazokat az alapanyagokat és ugyanazokat az előírásokat alkalmazzák, mint a világos sör esetében, csupán a színe tér el. A sörkésztés hajnala óta mind világos, mind barna sör készült České Budějovicében. Az első levéltári feljegyzés

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

a barna sörről 1495-ből származik. Ekkor hozták ugyanis létre a városi sörfőzdet, amely csak világos sört készíthetett, míg a város lakói ezentúl csak barna sört főzhettek. A barna sör hozzáadása a „Českobudějovické” sörfajtákhoz tehát hivatalos elismerése annak, hogy esetében is használható a „Českobudějovické pivo” oltalom alatt álló földrajzi jelzés.

A kérelem jogszerűségét mi sem igazolja jobban, minthogy a „Českobudějovické pivo” egyetlen gyártójától, egyben az OFJ egyetlen jogos használójától érkezett.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO”

EK-sz.: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Českobudějovické pivo”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Cseh Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.1. osztály: Sörök

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Világos sör, amelynek sajátos aromája a világos malátának és az aromás žateci komlónak köszönhető, íze kevésbé intenzív, enyhén vagy mérsékelten keserű, a sörlé kierjesztésének tényleges és lehetséges mértéke közötti különbségből adódó malátaíz, valamint a természetes erjedés során keletkező széndioxidból adódó csípős karakter jellemzi.

Barna sör erős színnel, amelynek domináns pörkölt aromáját a színező, a karamell és a bajor maláta adja. A hozzáadott komlónak és malátának köszönhetően közepesen vagy erősen keserű. Az édes utóíztól mentes erőteljes ízt fermentálatlan kivonat hozzáadásával érik el. Csípősségét a természetes erjedés során keletkező szénsav okozza.

A sör jellegzetesen világos arany színű vagy sötétbarna, pohárba öntve bársonyos habot enged. A finom aromájú žateci komlónak köszönhetően a sör magas polifenol-tartalommal bír, így vált a „Českobudějovické pivo” valamennyi típusa ízletes, népszerű itallá.

6 közös eredetű sörtípust lehet elkülöníteni.

V i l á g o s á s z o k s ö r

Alkohol (térfogatszázalék): 4,6–5,3

Eredeti sörlé (%): 11,4–12,3

Keserűség (IBU): 20–24

Szín (EBC-egységek): 9–13

Aroma: közepesen vagy erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illatával.

⁽³⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.

Íz: gyengén vagy közepesen keserű, enyhén vagy közepesen fanyar, közepesen vagy erősen telt íz, édeskés utóízzel, kifejezetten csípős.

Palackban utóerjesztett világos ászoksör

Alkohol (térfogatszázalék): 4,6–5,3

Eredeti sörle (%): 11,4–12,3

Keserűség (IBU): 20–24

Szín (EBC-egységek): 9–13

Aroma: közepesen vagy erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illatával.

Íz: gyengén vagy közepesen keserű, enyhén vagy közepesen fanyar, erősen testes íz édeskés utóízzel, kifejezetten csípős.

Csapolt világos sör

Alkohol (térfogatszázalék): 3,5–4,5

Eredeti sörle (%): 9,5–10,1

Keserűség (IBU): 18–21

Szín (EBC-egységek): 8–12

Aroma: közepesen vagy erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illatával.

Íz: gyengén vagy közepesen keserű, enyhén fanyar, közepes zamat enyhén édeskés utóízzel, kifejezetten csípős.

Különleges sör

Alkohol (térfogatszázalék): 7,4–8,2

Eredeti sörle (%): 16,0–17,0

Keserűség (IBU): 24–28

Szín (EBC-egységek): 11–17

Aroma: közepesen vagy erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illatával.

Íz: közepesen vagy nagyon keserű, enyhén vagy közepesen fanyar, erősen testes íz édeskés utóízzel, kifejezetten csípős.

Alkoholmentes sör

Alkohol (térfogatszázalék): 0,2–0,5

Eredeti sörle (%): 3–4

Keserűség (IBU): 22–26

Szín (EBC-egységek): 5–7

Aroma: közepesen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illatával, amely a sörlére emlékeztet.

Íz: közepesen keserű, enyhén fanyar, kevésbé testes íz, kifejezett csípősség, a sörlére emlékeztető jeggyel.

Barna ászoksör

Alkohol (térfogatszázalék): 4,0–5,3

Eredeti sörle (%): 10,5–12,0

Keserűség (IBU): 20–35

Szín (EBC-egységek): 60–120

Aroma: közepesen vagy erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló és a pörkölt maláta felismerhető illatával.

Íz: közepesen vagy nagyon keserű, enyhén vagy közepesen fanyar, erős vagy nagyon erős zamatú száraz, pörkös utóízzel, kifejezetten csípős.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)

A „Českobudějovické pivo” előállítására használt fő nyersanyagok a víz, a maláta és a komló, illetve az erjesztésben alkalmazott élesztőtörzsek. A fő nyersanyagok mindegyike a meghatározott földrajzi területről származik, és a meghatározott jellemzőkkel rendelkezik.

A sör készítéséhez artézi kútból származó forrásvizet használnak, amely 300 méteres mélységből tör elő. Ezekben a rétegekben egy érintetlenül tiszta természetes földalatti tó keletkezett a České Budějovice-i medencében. E víz nitráttartalma 3 mg/l alatti. 7-8 ezer éve egy felső mészkőrétegben elzárt vízről van szó. E víz igen lágy, keménysége 1 mmol/l alatt marad, ásványianyag-összetétele pedig elengedhetetlen a Českobudějovické sör jellegzetes ízéhez. Lúgossága pH 6–7, ami épp megfelel a gyártási folyamat igényeinek.

A felhasznált világos maláta Morvaországban termesztett kétsoros tavaszi árpából készül, amelyet az ellenőrző szerv hitelesít és hagy jóvá. Ezt a malátát magas hozam és világos szín jellemzi.

A barna sör készítésekor különleges malátákat: karamelles, bajor és színező malátát is használnak.

A felhasznált komló egy helyi fajtából, a poloraný červeňákból származik. Szárított levelek formájában kell beszállítani, pellet vagy kivonat nem fogadható el. E komlót a meghatározott földrajzi területen, Žatecban termesztik.

Az alsó erjesztéshez használt élesztőtörzsek (*Saccharomyces cerevisiae* var. *uvarum*) adják e sör jellegzetes ízét és illatát. A prágai Sörfőző és Malátakészítő Kutatóintézet a 2. számon tartja nyilván ezt a mikroorganizmust. A minta nemzetközi hivatkozási száma RIBM 655.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A termelés, a nyersanyag-feldolgozás és a „Českobudějovické pivo” elkészítésének minden szakaszára kizárólag a meghatározott földrajzi területen kerül sor.

A „Českobudějovické pivo” alapanyagául szolgáló sörlé kétcefrés dekokciós módszerrel készül, amelynek során a sörlét nyitott kádakban szűrik, és atmoszferikus nyomáson főzik.

Az erjesztésre függőlegesen elhelyezett, kúpos aljú henger alakú tartályokban kerül sor, melyek ellenőrzött hőmérséklete 6–11 °C közötti, az utóerjesztésre pedig az erjesztéstől külön (kétfázisú technológia), kizárólag vízszintes tartályokban kerül sor. Az utóerjesztés szakasza megfelel annak az elvnek, hogy a meghosszabbított másodlagos hideg erjesztés legfeljebb 3 °C-os hőmérsékleten történhet. A másodlagos erjesztést követően a sört leszűrik, majd fogyasztói vagy szállítási csomagolásba helyezik.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Českobudějovické pivo”-t a földrajzi jelzések használatára alkalmazandó általános szabályokkal és a kifejezetten az oltalom alatt álló földrajzi jelzésekre vonatkozó közösségi jelzés használatára vonatkozó szabályokkal, továbbá az EU egyéb címkézési előírásaival összhangban kell címkézni. Címkézése emellett a csatlakozási szerződés rendelkezéseit is tiszteletben tartja.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termék előállításának, feldolgozásának és elkészítésének helye az a földrajzi terület, ahol a České Budějovice-i medence földalatti tavából víz nyerhető ki.

A žateci komló termesztési területe a Žatec körüli terület, ideértve a Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň – észak, Rakovník és Rokycany körzetek településeihez tartozó kataszteri területeket is.

A világos sörárpa termesztési területe Morvaország.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

České Budějovice város 1265-ös alapítása óta főznek ott sört, és az azóta a származási helyének megfelelő nevet hordozza.

A České Budějovice-i medence felszín alatti tavából származó forrásvíz képezi a sör alapanyagát. E víz nitráttartalma 3 mg/l alatti. 7-8 ezer éve egy felső mészkőrétegben elzárt vízről van szó. E víz igen lágy, keménysége 1 mmol/l alatt marad, ásványianyag-összetétele pedig elengedhetetlen a Českobudějovické sör jellegzetes ízéhez. Lúgossága pH 6–7, ami épp megfelel a gyártási folyamat igényeinek.

A sör előállítására használt eljárásokat és berendezéseket a sörfőzők több nemzedéken át megszerzett szakmai tapasztalata és gyakorlati tudása alakította, ami ötvöződött a korszerű sörfőzési ismeretekkel. A sörfőzést eleinte magánszemélyek végezték, később azonban üzemeket hoztak létre, így összpontosult a sörgyártás České Budějovice területén, és jöttek létre České Budějovice sörgyárai. A sörgyártás hagyománya a mai napig él.

5.2. A termék sajátosságai

A Českobudějovické pivo érzékszervi jellemzői főként a helyi forrás vízének ásványi összetételére vezethetők vissza, amit kiegészít az alapanyagok sajátossága, a felhasznált sörlesztőtörzs, a műveletekhez használt tartályok formája és a főbb gyártási műveletek időtartama.

A sör lehet világos vagy barna. Sajátos aromája a felhasznált malátának és az aromás žateci komlónak köszönhető, íze kevésbé intenzív, enyhén vagy mérsékeltén keserű, a sörlé kierjesztésének tényleges és lehetséges mértéke közötti különbségből adódóan maláta ízű, valamint a természetes erjedés során keletkező szén-dioxidnak köszönhetően kifejezetten csípős. A sör jellegzetesen világos aranszínű vagy sötétbarna, pohárba öntve bársonyos habot enged. Magas polifenol-tartalma a žateci komlónak köszönhető.

A „Českobudějovické pivo” elnevezést hírnevének köszönhetően a nemzeti regisztráció alapján 1967-ben „Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer” néven bejegyezték a WIPO eredetmegjelölési nyilvántartásába is (a 49. számon). Az elnevezést később egy Portugáliával kötött kétoldalú megállapodás is oltalom alá helyezte.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A „Českobudějovické pivo” évek hosszú sora alatt megszerzett népszerűsége és változatlan minősége immáron több mint ötven külföldi ország piacán garantál helyet a terméknek. Hírnevének köszönhetően a világ egyik vezető sörmárkája lett.

A Českobudějovické pivo érzékszervi jellemzői főként a helyi forrás vízének ásványi összetételére vezethetők vissza, amit kiegészít az alapanyagok sajátossága, a használt sörlesztőtörzs, a műveletekhez használt tartályok formája és a főbb gyártási műveletek időtartama, melyeket sörkészítők nemzedékei alakítottak ki.

A „Českobudějovické pivo” előállítása elválaszthatatlan České Budějovice városától. A legtöbb cseh és külföldi enciklopédia České Budejovice városát a „Českobudejovické pivo” előállításához kapcsolja.

A fogyasztók számára a hagyomány a minőség egyik fő záloga, hiszen ez bizonyos fokú hozzáadott értéket képvisel, és a minőség garanciája. Az, hogy egy sör České Budějovicéből származik, azt jelenti, hogy joggal várható el, hogy az itt előállított sörök sajátos jegyeit magán viselje.

A fogyasztók České Budějovice nevére már időtlen idők óta egy olyan jó minőségű sör előállítására asszociálnak, amelyet érzékszervi jellemzői megkülönböztetnek a más területeken előállított söröktől.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés ⁽⁴⁾)

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

⁽⁴⁾ Lásd a 2. lábjegyzetet.