

**VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE****z 24. júna 2019****o uverejnení žiadosti o zápis názvu do registra v zmysle článku 49 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 v Úradnom vestníku Európskej únie****„Kaimiškas Jovarų alus“ (CHZO)**

(2019/C 217/05)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 50 ods. 2 písm. a),

keďže:

- (1) Litva v súlade s článkom 49 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 zaslala Komisii žiadosť o ochranu názvu „Kaimiškas Jovarų alus“.
- (2) V súlade s článkom 50 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v uvedenom nariadení sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť podávanie oznámení o námietke v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 by sa jednotný dokument a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) uvedeného nariadenia, ktoré sa týkajú názvu „Kaimiškas Jovarų alus“, mali uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*,

ROZHODLA TAKTO:

*Jediný článok*

Jednotný dokument a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, ktoré sa týkajú názvu „Kaimiškas Jovarų alus“ (CHZO), sú uvedené v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do troch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie* námietku proti zápisu názvu uvedeného v prvom odseku tohto článku do registra.

V Bruseli 24. júna 2019

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

## PRÍLOHA

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## „KAIMIŠKAS JOVARŲ ALUS“

EÚ č.: PGI-LT-02237 – 16.11.2016

CHOP ( ) CHZO ( X )

1. **Názov:**

„Kaimiškas Jovarų alus“

2. **Krajina, ktorá predložila žiadosť**

Litva

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.1. Pivo

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Kaimiškas Jovarų alus“ je prírodne fermentované, živé (teda nepasterizované a nefiltrované) pivo jantárovej farby vyrobené z jačmenného sladu. Celý výrobný proces prebieha v domácnostiach pomocou tradičnej metódy. Táto tradičná, časom overená metóda, skúsenosti, ktoré zbierali celé generácie pivovarníkov, tradičné recepty a prísady sa podieľajú na originálnych a výnimočných vlastnostiach piva „Kaimiškas Jovarų alus“. Jednotlivé fázy výroby – šrotovanie sladu, varenie chmeľu, rmutovanie a sciedzanie, kvasenie a dozrievanie piva – sú predpokladom jeho jedinečnosti. Jedným z najdôležitejších faktorov, ktoré sú zárukou tradičného spôsobu výroby a nemennej kvality sú jedinečné kvasinky. Používajú sa oddávna až do dnešných čias výlučne v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Dobré fermentujú, čomu pivo vďačí za svoji nezameniteľnú chuť. Počas výroby sa môže pridávať prírodný med.

## Fyzikálne a chemické vlastnosti

Obsah sušiny v mladine: 12,0 – 15,0 (hm %).

Skutočný obsah etylalkoholu: 5,6 ± 1,0 (% obj.).

pH: 1,3 – 3,5.

Obsah horkých kyselín v chmeli: 10 – 30 jednotiek IBU.

Farba: 15 – 38 jednotiek farby EBC.

Trvanlivosť: závisí od podmienok skladovania a použitej nádoby, ale maximálne 20 dní.

## Organoleptické vlastnosti:

Farba: pohybuje sa na škále od zlatožltej po zlatohnedú (jantárovú).

Vzhľad: pivo pri nalievaní do krígl'a alebo pohára pení; spravidla sa tvorí vysoká vrstva hustej bielej peny. Je typicky zakalené v dôsledku usadených kvasiniek.

Vôňa: zreteľná aróma kvasiniek, chleba, karamelu a ovocia.

Chuť: intenzívna, sladová pivná. Charakteristická chuť chmeľu s náznakmi kvasiniek, bobuľovitých plodov, karamelu, lieskových orechov, bylín a citrusových plodov. Ak sa pri výrobe pridáva prírodný med, náznaky medovej chuti.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

— jačmenný slad (používajú sa rôzne typy),

— pitná voda,

- chmeľ (používajú sa rôzne typy),
- kvasinky (usadené v zvyšnom pive, ktoré sa uchovávajú z predchádzajúceho varenia).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Celý proces výroby piva „Kaimiškas Jovarų alus“ prebieha pomocou nezmenenej tradičnej metódy varenia piva.

Všetky kroky výroby sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

- ručné šrotovanie sladu pomocou mlynských kameňov alebo kladivového mlynu,
  - varenie chmeľu,
  - rmutovanie sladu (miešanie rmutu),
  - sciedzanie (oddeľovanie) rmutu,
  - kvasenie piva,
  - dozrievanie piva,
  - príprava a ochrana kvasiniek.
- 3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*  
—
- 3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*  
—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Administratívne hranice dediny Jovarai (okres Pakruojis).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o zápis piva „Kaimiškas Jovarų alus“ je podložená zemepisným pôvodom piva, ktorý podmieňuje jeho charakteristické vlastnosti a je spojený s ľudskými faktormi typickými pre oblasť vymedzenú v bode 4 a povestou danej oblasti.

Na osobitných vlastnostiach výrobku majú zásluhu predovšetkým ľudské faktory:

Koncom 19. a v priebehu 20. storočia sa priemyselné varenie piva rýchlo rozšírilo, čo výrazne ovplyvnilo domáce varenie piva a viedlo k zavedeniu nových technologických postupov: šrotovanie sladu v mlynoch, varenie rmutu, zmeny surovín (zavedenie priemyselných kvasiniek, cukru a iných prídavných látok). Jedine vo vymedzenej oblasti pretrváva tento postup: do sladu sa pridáva horúca voda, po stanovenom čase rmutovania (ale nie varenia) vzniká rmut, ktorý sa sciedza a okamžite oddeľuje a skváša pomocou kvasiniek, ktoré sa v pivovarníckych rodinách v oblasti uvedenej v bode 4 odovzdávali z generácie na generáciu.

O rôznych fázach varenia piva (šrotovanie sladu, varenie chmeľu, rmutovanie, sciedzanie, kvasenie a dozrievanie) rozhodujú pivovarníci na základe svojich vedomostí a skúseností. V tom tkvie jedinečnosť piva „Kaimiškas Jovarų alus“. Jeho charakteristickú chuť a kvalitu určujú aj kvasinky, ktoré obsahuje. Odovzdávajú si ich už celé generácie pivovarníckych rodín žijúcich v dedine Jovarai a starostlivo si ich chránia (sú zakopané v zemi a vykopávajú sa len, keď sú potrebné na varenie piva). Kvasinky takto uchovávajú už vyše 130 rokov a ešte stále ich používajú na výrobu piva. Používať ich pritom môžu všetci aktívni i potenciálni pivovarníci vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Výroba piva „Kaimiškas Jovarų alus“ vychádza z časom osvedčenej jedinečnej tradície varenia rustikálneho piva. Jeho osobité vlastnosti sa vykryštalizovali počas mnohých rokov výroby. Neexistujú síce žiadne príručky ani náučná literatúra o výrobe tohto piva, ktoré je úzko previazané s oblasťou vymedzenou v bode 4, ale potrebné know-how a praktické zručnosti sa v jednotlivých rodinách tradovali z generácie na generáciu. V súčasnosti sa pivo „Kaimiškas Jovarų alus“ vyrába starodávnou metódou, ktorá zahŕňa tvrdú manuálnu prácu, mimoriadnu pozornosť, skúsenosti a vedomosti. Celý proces varenia piva je založený na tradičnom spôsobe výroby, ktorý sa vyznačuje týmito črtami:

1. Bežným postupom je variť chmeľ a rmut spolu, ale pri výrobe „Kaimiškas Jovarų alus“ sa chmeľ varí osobitne a rmut sa nevarí vôbec.
2. Na rozdiel od spôsobu varenia iných typov piva sa pri „Kaimiškas Jovarų alus“ rmut sciedza cez chmeľové šištičky, ktoré sa zbierajú na korkovom dne nádoby.

Niet pochyb o tom, že vzhľadom na tieto osobitosti vykazuje vymedzená zemepisná oblasť typické črty výrobného postupu (odborné pivovarnícke vedomosti a jedinečné kvasinky), ktorými sa jednoznačne odlišuje od okolitých oblastí, a teda pivo „Kaimiškas Jovarų alus“ opísané v bode 3.2 sa odlišuje od pív vyrábaných v daných okolitých oblastiach.

Povešť výrobku je úzko spätá so zemepisnou oblasťou jeho výroby:

názov dediny Jovarai je aj súčasťou názvu piva („Kaimiškas Jovarų alus“), pretože jedinečná metóda varenia piva je typická pre vymedzenú oblasť a má v nej stáročnú tradíciu, v čom spočíva prepojenosť piva s územím dediny Jovarai.

Toto sladové pivo sa v oblasti uvedenej v bode 4 varí už od 16. storočia. Hlboko zakorenené tradície varenia „Kaimiškas Jovarų alus“ sa rozvíjali počas stáročí a prežívajú dodnes. Koncom 20. storočia začali podmienky priat' výroby tejto komodity na maloobchodný predaj. „Kaimiškas Jovarų alus“ sa začalo predávať v roku 1995, dôkazom sú prvé etikety, ktoré sa zachovali dodnes, ako aj osobitné nápisy na drevených sudoch a iné značky. Varenie tohto piva sa stalo rodinným podnikom a naďalej ide o domácu výrobu.

Podľa zistení zo zákazníckeho prieskumu z roku 2010 si štyria z piatich respondentov spájali „Kaimiškas Jovarų alus“ s dedinou Jovarai (zákaznícky prieskum vykonal v roku 2010 „fond kulinárskeho dedičstva“). Respondenti sa vyjadrili, že ako zákazníci poznajú výrobok „Kaimiškas Jovarų alus“, v predajniach ho vyhľadávajú, cenia si jeho autentickosť a vysokú kvalitu a radi ho berú na cesty do zahraničia ako dar či suveníry.

Povešť, postavenie a popularita, ktorej sa „Kaimiškas Jovarų alus“ teší, sa jasne premietajú do skutočnosti, že sa prezentuje na výstavách, veľtrhoch a festivaloch, získalo mnohé ocenenia a píše sa o ňom tak v miestnej, ako aj celoštátnej i zahraničnej tlači a iných médiách.

Pivo „Kaimiškas Jovarų alus“ už dlho figuruje ako výrobok reprezentujúci Litvu. V roku 2001 bolo zaradené do zoznamu atrakcií kraja Šiauliai („pivná cesta“ ako súčasť programu litovského kultúrneho dedičstva). Skutočnosť, že sa varí pomocou stáročných metód, je dôvodom, prečo bolo uznané ako výrobok, ktorý rozvíja kultúrne dedičstvo Litvy. Reklamné letáky, informačné brožúry a publikácie venované potravinám a nápojom uvádzajú jeho výrobu ako jednu z miestnych zvláštností danej zemepisnej oblasti.

Výrobcovia piva „Kaimiškas Jovarų alus“ sa zúčastňujú na pravidelnej medzinárodnej výstave Agrobalt, ako aj na iných veľtrhoch, dňoch remesiel, podujatiach pri príležitosti štátnych sviatkov, ľudových festivalov i rôznych slávnostiach, a získavajú na nich za svoj výrobok ocenenia.

O povesti piva, jeho postavení a popularite svedčia aj časté články v zahraničnej tlači, a rovnako aj informácie v médiách a rešpekt, ktorý si vyslúžilo u odborníkov a špecialistov v oblasti pivovarníctva:

— „Jovarų alus“ z dediny Jovarai je vysokokvalitné pivo varené po domácky. Je jedným zo vzácných a výnimočných príkladov piva, ktoré možno bez pochybností nazvať pivom mimoriadnej chuti.“ (Martin Thibault: Top Secret. The Farmhouse Brewing Traditions of Lithuania, v periodiku The Beer Connoisseur Magazine, vydanie 11, leto 2012, Atlanta, s. 22 – 28, [www.beerconnoisseur.com](http://www.beerconnoisseur.com)),

- „Jovarų alus‘ – bohatá, sladová chuť, ale mimoriadne pitné.“ „Jovarų alus‘ sa vyznačuje ľahkou, príjemnou a nezabudnuteľnou chuťou.“ (článok „From Lithuania with love“ v periodiku Midatlantic Brewing News, október/november 2013, zväzok 15/č.5, New York, s. 25, [www.brewingnews.com](http://www.brewingnews.com))
- „Jovarų alus‘ z litovskej dediny Jovarai je objavom roka 2004. Pivo sme pili v bare neďaleko mesta Pakruojis a je symbolom oblasti, kde sa varí. Ba čo viac, je to fantastické pivo.“ (Martin Thibault: Des fermentations qui en surprennent encore plus d'un, v periodiku Journal Bieres et Plaisirs, 16. september 2014, [www.bieresetplaisirs.com](http://www.bieresetplaisirs.com); [www.ratebeer.com](http://www.ratebeer.com)).

Pivo „Kaimiškas Jovarų alus“ získalo medzinárodné uznanie v roku 2004, keď ho jedna z najvplyvnejších webových stránok o pive ([www.ratebeer.com](http://www.ratebeer.com)) uviedla ako jedno z najlepších na svete. Kanadskí odborníci toto rustikálne pivo zvolili za objav roka na celosvetovom trhu s tradičným pivom. V roku 2007 bolo na medzinárodnej výstave podnikania a dosiahnutých úspechov v Šiauliai ocenené diplomom „nominovaný produkt“. V roku 2008 získalo titul „najlepšie rustikálne pivo“ v súťaži, ktorú organizoval litovský fond kulinárskeho dedičstva. V roku 2009 bolo predmetom ďakovného listu litovského ministerstva poľnohospodárstva za prezentovanie tradičných remesiel a propagáciu a zachovávanie živých tradícií. V rokoch 2010 a 2011 získalo titul „pivo roka“ v kategórii výrobok roka, ktorý vyhlasuje okres Pakruojis. V roku 2012 režisér A. Barysas nakrútil dokumentárny film „Vys per to alo“ o postupe a technológii varenia piva „Kaimiškas Jovarų alus“. Navyše v roku 2012 získalo titul okresu Pakruojis „pivo roka 2012“ – ako nominant degustátorov. V roku 2014 získalo zlatú medailu na veľtrhu Agrobalt. V roku 2016 ho etnicko-kultúrne centrum mesta Klaipėda ocenilo diplomom za propagáciu varenia piva a pivovarníckych tradícií.

### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

---