

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2008/C 244/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „ZNOJEMSKÉ PIVO”

EK-szám: CZ-PGI-005/0376-14.10.2004

OEM ( ) OFJ ( X )

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

## 1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví  
Cím: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč  
Tel.: (420) 220 38 31 11  
Fax: (420) 221 32 47 18  
E-mail: posta@upv.cz

## 2. Csoportosulás:

Név: Starobrno, a. s.  
Cím: Hlinky 160/12  
CZ-661 47 Brno  
Tel.: (420) 543 51 61 11  
Fax: (420) 543 21 10 35  
E-mail: starobrno@starobrno.cz  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (1) bekezdésétől eltérő kérelemről van szó, mivel a területen egyetlen termelő található. Az 1898/2006/EK bizottsági rendelet 2. cikkében előírt követelmények teljesülnek, mivel a kérelmező az egyetlen termelő a behatárolt területen, és a „Znojemské pivo” az előírt tulajdonságokkal, és minőségi paraméterekkel rendelkező nyersanyagokból, az alábbiakban leírt módszerek szerint, és helyi vízforrások felhasználásával készül a behatárolt területen, amely jellegzetes tulajdonságokat kölcsönöz a „Znojemské pivo”-nak megkülönböztetve azt a környező területeken termelt többi sörtől. Az adott területen a sörgyártás egyedisége a város sörfőzésének több évszázados hagyományából ered. A „Znojemské pivo” megjelölés hagyományosan és kizárólagosan csak a szóban forgó területhez kapcsolódik.

### 3. A termék típusa:

2.1. osztály – Sör

### 4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Znojemské pivo”

4.2. Leírás: A „Znojemské pivo” számos alapkategóriában készül: világos csapolt sör, barna csapolt sör, világos sör.

A gyártás során felhasznált *alapanyagok*:

Maláta – Kétsoros tavaszi árpából készült malátát használnak. A maláta tulajdonságainak a következő értékeknek kell megfelelni:

Extraktum a maláta szárazanyagában	(tömegszázalék)	min.	78,0
Kolbach-féle szám	(%)		38,0 ± 3
Diasztatikus kiadósság	(W.-K. egységben)	min.	220
Elérhető erjedési fok	(%)	max.	82
Friabilitás	(%)	min.	80,0

Víz – a városi ivóvíz ellátó rendszerből szerzett vizet használják fel.

Komló – a *Žatecký poloraný červeňák* és a *Magnum Hallertau* komló fajtákat használják, granulátum, vagy kivonat formában; a felhasznált fajták adják meg a „Znojemské pivo” jellegzetes, enyhén kesernyész ízt.

Az egyes termékek leírása:

Világos csapolt sör

- eredeti extrakttartalom 8–10 % (tömegszázalék),
- alkohol tartalom 3,2–4,0 (térfogatszázalék),
- kesernyesség 17–25 (EBC egység),
- szín 8–12 (EBC egység),
- CO<sub>2</sub> tartalom 4,8–5,5 (mg/l),
- a csapolt sörre, mely jóval erjedtebb, az enyhén kesernyész jelleg, komló aroma, kiváló hab, harmonikus íz és közepesen erős buké jellemző.

Barna csapolt sör

- eredeti extrakttartalom 9–10 % (tömegszázalék),
- alkohol tartalom 3,8–4,0 (térfogatszázalék),
- kesernyesség 18–25 (EBC egység),
- szín 35–90 (EBC egység),

- CO<sub>2</sub> tartalom (mg/l) 4,4–5,5,
- gránátvörös színű barna sör, kevésbé hangsúlyos keserű ízzel, mely kellemes maláta és karamell aromával és közepes bukéval bír.

#### Világos sör

- eredeti extrakttartalom 11–12 % (tömegszázalék),
- alkohol tartalom 4,5–5,0 (térfogatszázalék),
- kesernyesség 23–30 (EBC egység),
- szín 11–14 (EBC egység),
- CO<sub>2</sub> tartalom 4,4–5,5 (mg/l),
- a közepes mértékű erjedtség egy teltebb ízzel párosul, a keserősége a közepes és az erős között van, tiszta aroma, kiegyensúlyozott ízhatás, és közepes testesség jellemzi egy erőteljesebb bukéval és kiváló habbal.

#### 4.3. Földrajzi terület: A znojmoi járás

4.4. *A származás igazolása:* A gyártó nyilvántartást vezet az összes alapanyag-beszállítóról, a végtermékek felvásárlóiról, és a gyártási folyamat során alkalmazott ellenőrzési rendszerről. A gyártási folyamat során végrehajtott ellenőrzéseket és a specifikációk betartásának ellenőrzését a brünni *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Állami Mezőgazdasági és Élelmiszerfelügyelet) végzi. A törvény által meghatározott módon minden terméken feltüntetik a gyártó adatait. A cseh komló eredetének rendszeres ellenőrzését a *žateci Výzkumný ústav chmelářský* (Komló Kutató Intézet) végzi, mely igazolja a komlófajta tisztaságát.

4.5. *Az előállítás módja:* A „Znojemské pivo” előállításához három fő alapanyagot használnak: a fenti tulajdonságokkal rendelkező, kétsoros tavaszi árpából készült jó minőségű malátát, a *Žatecký poloraný červeňák* és *Magnum Hallertau* fajtájú komlót, valamint a város ivóvízellátó rendszeréből szerzett ivóvizet minden további kezelés nélkül. A sör gyártása a főzőházban kezdődik, ahol a ledarált malátát összekeverik a vízzel. A következő szakasz a klasszikus két cefrés dekokációs cefrézési folyamat, mellyel az optimális hőmérsékletet kívánják elérni a maláta összetevőinek kinyeréséhez. A legfontosabb műszaki eljárás a sör főzésében rejlik, amikor a malátalét (a maláta kivonat és víz keverékét) a komlóval összefőzik, hogy elkészüljön a végtermék, nevezetesen a sörlé. Miután eltávolították a még benne található szilárd elemeket, a még forró sörlét lehűtik, majd kezdődhet az erjesztése. Znojmoban az első erjesztési folyamat egy tipikus erjesztő helyiségben zajlik, ahol a lehűlt sörlét átlevégoztetik, hozzáadják az élesztőt, majd nyitott sörfőző kádakban erjesztik körülbelül hét napig. Ezalatt az élesztő átalakítja a malátacukrokat alkohollá, és közben melléktermékként széndioxid keletkezik. Mindehhez az úgynevezett alsó erjesztéshez használt *Saccharomyces cerevisiae uvarum* élesztőfajtához tartozó élesztőket használják. Amikor az első erjesztési folyamat befejeződik, a kádat lehűtik, az élesztő leülepszik az aljára (ezért kapta az „alsó erjesztés” elnevezést), és a fiatal sört a sörpincébe viszik érni. A sör érése fajtától függően 30–90 napig tart, és nagyon fontos hogy a hőmérséklet ezen idő alatt mindvégig 2 °C körül maradjon. Az érés célja, hogy optimalizálja a sör érzékszervi jellemzőit, hagyja, hogy elérje a széndioxid telítettségi pontját, és hogy kitisztuljon. Mielőtt hordókba, vagy üvegekbe fejtenék, a fiatal sört le kell szűrni, hogy eltávolítsák belőle az élesztőt. Ezután stabilizálják, és pasztörözik, hogy növeljék a kolloid- és mikrobiológiai tárolhatósági idejét. A sör érlelésére sörpincékben kerül sor, melyek a Znojmo város alatt húzóódó történelmi alagútrendszerhez kapcsolódnak. A sört üvegekben és hordócskákban szállítják az áruházak polcaira és juttatják el a vásárlókhoz.

4.6. *Kapcsolat:* A Znojmoban folyó sörkészítésről szóló legrégebbi dokumentum 1278-ban készült. A *„Losunková kniha”* (1363), mely IV. Károly korából maradt ránk, számos házat és városi lakost nevez meg, akik rendelkeztek sörfőző engedéllyel, beleértve Hostan sörfőző mestert is (akinek a neve már a „Znojemské pivo” és a znojmoi sörfőzde jelképévé vált). 1629-ben két egymástól független sörfőzde volt a városban. 1924-ben a két városi sörfőzde egyesült, és Znojmo vált az alsó Podyjí régió sörgyártásának központjává. Az 1993-ban bekövetkezett privatizációt követően a város sörkészítő hagyományát a HOSTAN, s.r.o. vitte tovább. E vállalat aztán egyesült a STAROBRNO, a.s. társasággal, mely jogutód vállalkozásként folytatta a hagyományos znojmoi sör gyártását, amelynek a kezdete a 13. századba nyúlik vissza.

A „Znojemské pivo” az előírt tulajdonságokkal, és minőségi paraméterekkel rendelkező nyersanyagokból, a fent leírt módszerekkel, és helyi vízforrások felhasználásával készül a behatárolt területen, mely jellegzetes tulajdonságokat kölcsönöz a „Znojemské pivo”-nak. Az adott területen a sörgyártás egyedisége a város sörfőzésének több évszázados hagyományából ered.

A „Znojemské pivo” a négy kategóriából háromban szerzett díjat (1997-ben és 1998-ban) a Cseh Köztársaság legrangosabb versenyén, melynek a Pivex Kereskedelmi Kiállítás ad otthont. A *Cena českých sládků* (Cseh Sörfőzők Díja) versenyen a „Znojemské pivo” sörcsalád egyik tagját, a 12 % *Premium – světlý ležák*-ot az év harmadik legjobb sörének minősítették 1997-ben.

1999-ben a PIVEX Kereskedelmi Kiállításon a „Znojemské pivo” első díjat nyert a 12 % *Hostan Premium* söréért, és második díjat a 10 % *Hostan Granát*-ért; a *Cena českých sládků* versenyen a „Znojemské pivo” szerezte meg az első díjat a 11 % *Hradní – světlý ležák* sörért. 2000-ben a „Znojemské pivo” kapta az első díjat a *Naše pivko* (Mi Korsónk) versenyen, amely a *Pivní kurýr* (Sör Futár) című folyóirat szerkesztőségének gondozásában került megrendezésre. Mind a mai napig 2001 volt a „Znojemské pivo” számára a legsikeresebb év, amikor a *Naše pivko* versenyen megőrizte az első helyét, és a *Hostan – Naše pivko*-t, amely a „Znojemské pivo” sörcsalád tagja, a legjobb csapolt sörnek nyilvánították a *České pivo* versenyen, mely ebben a kategóriában a legrangosabb versenynek számít a Cseh Köztársaságban. Egy másik „Znojemské pivo” fajta, a *Hostan – Hradní* harmadik helyezést ért el a világos sör kategóriában. Még egy további siker is született ugyanebben az évben, amikor a „Znojemské pivo” második helyezést ért el a *Hostan Hradní*-val a *Cena českých sládků* versenyen. 2003-ban és 2004-ben a *Zlatý pohár PIVEX* (PIVEX Arany Kupa) versenyen a *Hostan – Naše pivko* minőségi tanúsítványt kapott.

Tekintet nélkül a védjegyre, mely alatt a „Znojemské pivo” értékestésre kerül, a vásárlóknak kétségük sincs afelől, hogy kizárólagosan a behatárolt területen belül gyártott sör csakis egy „Znojemské pivo” lehet.

2002-ben a „Znojemské pivo” megnevezést a Cseh Köztársaságban a 186. sz. eredetmegjelöléssel jegyezték be.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Brně  
Cím: Běhounská 10  
CZ-601 26 Brno  
Tel.: (420) 542 42 67 02  
Fax: (420) 542 42 67 17  
E-mail: epodatelna@szpi.gov.cz

#### 4.8. Címkézés: –

---