

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 254/09)

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

MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosításra irányuló kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„KÖLSCH”

EK-szám: DE/PGI/117/0655/10.05.2004

OEM () OFJ (X)

Kért módosítás(ok)

A termékleírás érintett szakaszcíme(i)

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások

Módosítás(ok)

Leírás: Világos, magas hőfokon erjesztett, magas komlótartalmú, tiszta, felsőerjesztésű sör, amelynek azonosak a minőségi követelményei:

1. világos – szín: 5–15 EBC;
2. magas hőfokon erjesztett – cukor részaránya: 0,0–0,5 tömegszázalék;
3. magas komlótartalmú – keserűségtartalom: 15–30 EBC;
4. tiszta – zavarosság: 0,0–2 EBC;
5. felsőerjesztésű – élesztőmassza: felsőerjesztésű tiszta tenyésztett élesztő;
6. számított eredeti extrakttartalom – 11–12,5 tömegszázalék;

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

7. alkoholtartalom – 4,2–5,5 térfogatszázalék.

- csökkentett alkoholtartalmú „Kölsch” – 2,1–2,8 térfogatszázalék,
- alkoholmentes „Kölsch” – < 0,5 térfogatszázalék.

A csökkentett alkoholtartalmú és alkoholmentes „Kölsch” sörök alapsöre is az (1)–(6) minőségi követelménynek felel meg.

Magyarázat: Az (1)–(6) minőségi követelmény eddig félreérthető módon valamennyi előállító „Kölsch” sörének átlagértékeit tartalmazta, részben eltérés engedélyezése nélkül. Ehelyett olyan sávot adnak meg, amelyet a technikai adottságokhoz és/vagy a fogyasztói ízlés változásához igazítanak.

A kizárólag a „Kölsch” sörök gyártói által előállított csökkentett alkoholtartalmú és alkoholmentes „Kölsch” sörök esetében a megerjesztett, kész „Kölsch” sörből utólag teljesen vagy részben kivonják az alkoholt, miközben a többi összetevő változatlan marad, azaz az (1)–(6) minőségi követelmény ezekre is érvényes. A „könnyebb” íz kizárólag az alkoholtartalom utólagos csökkentésén alapul. A csökkentett alkoholtartalmú és az alkoholmentes „Kölsch” sörök eredeti extrakttartalma is 11 % és 15,9 % közé esik (*Vollbier*). A fogyasztói érdeklődésnek megfelelően már 1994. január 26-a előtt is léteztek ezek a fajták, ez a bejelentéskor csak tévedésből nem került említésre. A „Kölsch” sörök hírneve egyaránt érinti a csökkentett alkoholtartalmú és az alkoholmentes „Kölsch” söröket.

Földrajzi terület: Köln város területe és Köln környékén Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim, Wiehl települések.

Magyarázat: A jelenleg „Kölsch”-öt előállító sörfőzdek földrajzi helyzetére vonatkozó utalás elmarad. A földrajzi terület mint olyan leírása változatlan marad.

A származás igazolása: Az összes beszerzési dokumentum, így például a megrendelőlapok, a szállítólevelek és fuvarlevelek, valamint valamennyi szállítói és ügyfélszámla papíralapú kezelése és/vagy elektronikus feldolgozása révén valamennyi nyersanyag – a sörmaláta (árpa- és/vagy búzamaláta), az őrölt és pelletált komló vagy a komló kivonat, a sörfőzéshez használt víz, a felsőerjesztésű élesztő – közvetlen szállítója és a közvetlen ipari átvevők dokumentálásra kerülnek, és nyomon követés esetén azonosíthatók. Ezenkívül lefejtéskor minden tételből/minden adagból mintát képeznek, amelyre az előállító sörfőzde és a tétel/adagszám feltüntetésével minden értékesítési egységen utalnak.

Magyarázat: „A származás igazolása” szakasz cím eddigi leírása – változatlan formában – átkerül a „Kapcsolat” szakasz címbe. „A származás igazolása” szakasz cím alá ezentúl a „Kölsch” végterméknek a földrajzi területen lévő származási helyére vonatkozó nyomon követhetőségi intézkedések leírása kerül.

Az előállítás módja: A német tisztasági előírásoknak megfelelő előállítás felsőerjesztésű tiszta tenyésztett élesztő felhasználásával.

Valamennyi „Kölsch” sört, a csökkentett alkoholtartalmút és az alkoholmentest is, kezdetől fogva a német tisztasági előírások alapján állítják elő. Ennek megfelelően nyersanyagként csak sörmalátát (árpa- és/vagy búzamalátát), komlót, sörfőzéshez használt vizet és felsőerjesztésű élesztőt használnak fel. Beszállítóktól szerzik be a sörmalátát és a komlót, részben – amennyiben saját kút nem áll rendelkezésre – a sörfőzéshez használt vizet is, ritkábban pedig még a felsőerjesztésű tiszta tenyésztett élesztőt is, amennyiben azt a földrajzi területen kezdetől fogva nem a sörfőzdeben tenyésztik vagy nem a sörfőzde tenyésztí.

A maláta átvételét követően a sörmalátát malátasilókban tárolják. Ezt követően a maláta a silókból a darálómalomba kerül, ahol megőrlik. Az őrlés után az így keletkezett malátadarát vízzel keverik – a víz a földrajzi területen kívül eső forrásokból is származhat –, és a malátamagokban lévő keményítőt a cefrézési folyamatban enzimes úton lebontják. A cefrézési folyamatot követően a sörcéfrét szűrési eljárás során nyerik. Ezt követően az így kapott sörcéfrét komlóval keverik, majd főzik. Az eközben keletkező koagulumokat egy sörcéfre-tisztítási eljárással leválasztják, a forró sörcéfrét pedig hőcserélővel lehűtik. Ezt követően az így kapott hűtött céfrét felsőerjesztésű élesztővel keverik, szellőztetik és az erjesztőkádba töltik. Az erjesztőkádban a főzés során kinyert szénhidrátokat a felsőerjesztésű élesztővel alkohollá és széndioxidáá erjesztik. A felsőerjesztésű élesztő hosszú csomók képződése nyomán a felszínre emelkedik. Az így kapott fickósört ezután lehűtik, érlelési folyamatnak vetik alá, majd a szűrés keretében leszűrik. A szűrt sör nyomótankokban köztes tárolásra kerül, ezt követően pedig elszállítják a különböző, a földrajzi területen kívül is elvégezhető fejtési eljárásokra.

A csökkentett alkoholtartalmú és alkoholmentes „Kölsch” sörök esetében a megerjesztett, kész sör alkoholtartalmát különösen vákuumdesztillációval és párologtatással vagy féligáteresztő membránon keresztül fordított ozmózissal vagy dialízissel csökkentik, mégpedig szintén a földrajzi területen.

Magyarázat: Az előállítási folyamat minden egyes lépését leírják a földrajzi terület vonatkozásában, ahogy az abban az összefoglalásban is megtörtént, amelyet 2004. május 19-én juttattak el Észak-Rajna-Vesztfália tartomány élelmiszeriparért és vadászatért felelős tartományi hivatala, a *Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen* részére. Az egyes minőségi követelményekkel kapcsolatosan itt feltüntetett bejegyzések – a középértékek részben továbbírt sávokkal történő helyettesítése mellett – a „Leírás” szakasz címbe kerülnek.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„KÖLSCH”

EK-szám: DE/PGI/117/0655/10.05.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Bundesministerium der Justiz
Cím: Mohrenstraße 37
D-10117 Berlin (Postanschrift: D-11015 Berlin)
Tel.: (49-18) 885 80-0 vagy (49-30) 20 25-70
Fax: (49-18) 885 80-95 25 vagy (49-30) 20 25-95 25
E-mail: matzner-an@bmj.bund.de

2. Csoportosulás:

Név: Kölner Brauerei-Verband e.V.
Cím: Lungengasse 48-50
D-50676 Köln
Tel.: (49-221) 240 38 28
Fax: (49-221) 921 80 19
E-mail: —
Összetétel: Termelők/Feldolgozók (X) Egyéb ()

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: „Kölsch”

4.2. Leírás: Világos, magas hőfokon erjesztett, magas komlótartalmú, tiszta, felsőerjesztésű sör, amelynek azonosak a minőségi követelményei:

1. világos – szín: 5–15 EBC;
2. magas hőfokon erjesztett – cukor részaránya: 0,0–0,5 tömegszázalék;
3. magas komlótartalmú – keserúségtartalom: 15–30 EBC;
4. tiszta – zavarosság: 0,0–2 EBC;
5. felsőerjesztésű – élesztőmassza: felsőerjesztésű tiszta tenyésztett élesztő;

6. számított eredeti extrakttartalom – 11–12,5 tömegszázalék;
7. alkoholtartalom – 4,2–5,5 térfogatszázalék.
 - csökkentett alkoholtartalmú „Kölsch” – 2,1–2,8 térfogatszázalék,
 - alkoholmentes „Kölsch” – < 0,5 térfogatszázalék.

A csökkentett alkoholtartalmú és alkoholmentes „Kölsch” sörök alapsöre is az (1)–(6) minőségi követelménynek felel meg.

- 4.3. *Földrajzi terület:* Köln város területe és Köln környékén Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim, Wiehl települések.
- 4.4. *A származás igazolása:* Az összes beszerzési dokumentum, így például a megrendelőlapok, a szállítólevelek és fuvarlevelek, valamint valamennyi szállítói és ügyfélszámla papíralapú kezelése és/vagy elektronikus feldolgozása révén valamennyi nyersanyag – a sörmaláta (árpa- és/vagy búzamaláta), az őrlött és pelletált komló vagy komló kivonat, a sörfőzéshez használt víz, a felsőerjesztésű élesztő – közvetlen szállítója és a közvetlen ipari átvevők dokumentálásra kerülnek, és nyomon követés esetén azonosíthatók. Ezenkívül lefejtéskor minden tételből/minden adagból mintát képeznek, amelyre az előállító söröződe és a tétel/adagszám feltüntetésével minden értékesítési egységen utalnak.
- 4.5. *Az előállítás módja:* A német tisztasági előírásoknak megfelelő előállítás felsőerjesztésű tiszta tenyésztett élesztő felhasználásával.

Valamennyi „Kölsch” sört, a csökkentett alkoholtartalmút és az alkoholmentest is, kezdetől fogva a német tisztasági előírások alapján állítják elő. Ennek megfelelően nyersanyagként csak sörmalátát (árpa- és/vagy búzamalátát), komlót, sörfőzéshez használt vizet és felsőerjesztésű élesztőt használnak fel. Beszállítóktól szerzik be a sörmalátát és a komlót, részben – amennyiben saját kút nem áll rendelkezésre – a sörfőzéshez használt vizet is, ritkábban pedig még a felsőerjesztésű tiszta tenyésztett élesztőt is, amennyiben azt a földrajzi területen kezdetől fogva nem a söröződében tenyésztik vagy nem a söröződe tenyésztí.

A maláta átvételét követően a sörmalátát malátasilókban tárolják. Ezt követően a maláta a silókból a darálómalomba kerül, ahol megőrlik. Az őrlés után az így keletkezett malátadarát vízzel keverik – a víz a földrajzi területen kívül eső forrásokból is származhat –, és a malátamagokban lévő keményítőt a cefrézési folyamatban enzimes úton lebontják. A cefrézési folyamatot követően a sörcéfrét szűrési eljárás során nyerik. Ezt követően az így kapott sörcéfrét komlóval keverik, majd főzik. Az eközben keletkező koagulátumokat egy sörcéfre-tisztítási eljárással leválasztják, a forró sörcéfrét pedig hőcserélővel lehűtik. Ezt követően az így kapott hűtött céfrét felsőerjesztésű élesztővel keverik, szellőztetik és az erjesztőkádba töltik. Az erjesztőkádban a főzés során kinyert szénhidrátokat a felsőerjesztésű élesztővel alkohollá és széndioxidáá erjesztik. A felsőerjesztésű élesztő hosszú csomók képződése nyomán a felszínre emelkedik. Az így kapott fickósört ezután lehűtik, érlelési folyamatnak vetik alá, majd a szűrési keretében leszűrik. A szűrt sör nyomótankokban köztes tárolásra kerül, ezt követően pedig elszállítják a különböző, a földrajzi területen kívül is elvégezhető fejtési eljárásokra.

A csökkentett alkoholtartalmú és alkoholmentes „Kölsch” sörök esetében a megerjesztett, kész sör alkoholtartalmát különösen vákuumdesztillációval és párologtatással vagy féligáteresztő membránon keresztül fordított ozmózissal vagy dialízissel csökkentik, mégpedig szintén a földrajzi területen.

- 4.6. *Kapcsolat:* A „Kölsch” minősége és elismertsége a kölni és Köln környéki sörgyártás immár 1 000 éves történetének és hagyományainak köszönhető. A sörfőzés művészetének gyakorlása a 9. századra nyúlik vissza ezen a vidéken. A kölni és Köln környéki sörfőzésre vonatkozó első, hitelt érdemlő híradást a gerresheimi kolostor alapító-okirata tartalmazza, amely utal a kölni söröződékre. 1250 körül Kölnben megalakult a söröződe cég. A 20. század kezdetéig csak felsőerjesztésű sört állítottak elő. Az alsóerjesztésű sör révén akkortájt kibontakozó verseny azt eredményezte, hogy a városi tanács és a söröződe hivatal a hagyományos söröződe ipar védelme érdekében egy időre betiltotta az alsóerjesztésű sört. Végül a folyamatos minőségi javulás hatására a „Kölsch” felülkerekedett az alsóerjesztésű sörökkel vívott versenyben.

Csökkentett alkoholtartalmú és alkoholmentes „Kölsch” sört 1994 januárja óta kizárólag a „Kölsch” sör gyártói állítanak elő. A csökkentett alkoholtartalmú és az alkoholmentes „Kölsch” sörök eredeti extrakttartalma is 11 % és 15,9 % közé esik (*Vollbier*), előállításuk során a megerjesztett, kész „Kölsch” sörből utólag teljesen vagy részben kivonják az alkoholt, miközben a többi összetevő változatlan marad. A „Kölsch” sörök hírneve egyaránt érinti a csökkentett alkoholtartalmú és az alkoholmentes „Kölsch” söröket.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen

Cím: Leibnitzstraße 10
D-45659 Recklinghausen
(Postanschrift: Postfach 101052, D-45610 Recklinghausen)

Tel.: (49-201) 15 90 22 33

Fax: (49-201) 79 95 14 46

E-mail: christiane.ratsack@lanuv.nrw.de

4.8. *Címkézés:* A különálló sörfőzde „Kölsch” védjegyét ábrázolja, esetleg ehhez kapcsolódóan az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” megjelölés vagy annak rövidítése utal a „Kölsch” oltalmára.
