

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

(2009/C 73/07)

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.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ČERNÁ HORA”

EK-szám: CZ-PGI-0005-0409-19.10.2004

OFJ (X) OEM ()

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví
Cím: Antonína Čermáka 2a
160 68 Praha 6-Bubeneč
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 220383111
Fax: +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Csoportosulás:

Név: Pivovar Černá Hora, a. s.
Cím: Černá Hora 3/5
679 21 Černá Hora
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 516482411
Fax: +420 516437201
E-mail: ekonom@pivovarch.cz
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Ez a kérelem eltér az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (1) bekezdésében foglaltaktól, mivel a területen egyetlen termelő található. Teljesülnek az 1898/2006/EK bizottsági rendelet 2. cikkének követelményei.

3. **A termék típusa:**

2.1. osztály – Sör

4. **Termékleírás:**

(a követelmények áttekintése az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése értelmében)

4.1. *Név:*

„Černá Hora”

4.2. *Leírás:*

Világos sör: közepes vagy teljes kierjesztésű, aranysárga illetve aranybarna színű, jó habbal rendelkező, erős bukójú, közepesen vagy erősen testes, tiszta maláta- és komlóízű és komlóaromájú sör. A testeségét elsősorban a visszamaradt ki nem erjedt szárazanyag adja, amelynek jellegét az erjedés feltételezett és elért foka közötti különbség határozza meg. Nagyon gyenge élesztős vagy gyümölcsös (észteres) íz és illat megengedett. Az alacsony illatintenzitás arra utal, hogy az erjedés viszonylag kis mennyiségben eredményezett nem kívánt melléktermékeket. A sör közepesen, illetve erősen kesernyés ízű, ami enyhén, illetve mérsékelten fanyar jelleggel és további utóízekkel párosul.

Barna sör: közepes, illetve teljes kierjesztésű, vöröses, vörösesbarna színű, jó habbal rendelkező, kellemes komlóízű és -illatú sör. Közepes bukójú és jellegzetes, erősen testes ízű, amely az erjedés feltételezett és elért foka közötti lényeges különbségnek és a nyersanyagok ki nem erjedt alkotóelemeinek köszönhető. A mellékízek közül a karamelles és az édeskés íz megengedett.

A sörfajták és azok érzékszervi jellegzetességei:

Világos ászoksör: közepes, illetve teljes kierjesztésű, aranysárga, aranybarna színű, kiváló habzású, erős bukójú, közepesen testes ízű, tiszta maláta- és komlóízű és komlóaromájú sör. Megengedett a nagyon gyenge élesztős vagy gyümölcsös (észteres) íz és illat. A sör íze közepesen kesernyés, amelyhez hosszan érezhető enyhén fanyar utóízek járulnak.

Csapolt világos sör: közepes, illetve teljes kierjesztésű, aranysárga, illetve aranybarna színű, kiváló habzású, erős bukójú, testes ízű, tiszta malátaízű és komlóaromájú sör. Megengedett a nagyon gyenge élesztős vagy gyümölcsös (észteres) íz és illat. A sör nagyobb mértékben keserű ízű, amely hosszan érezhető enyhén fanyar utóízzel párosul.

Nem szűrt csapolt sör: kiváló habzású, aranysárga, illetve aranybarna színű, kiváló bukójú és testes ízű, jellegzetes élesztős ízű és illatú sör. Jellegzetes, mérsékelten fanyar, komlóra emlékeztető keserű íze van, amely az ivást követően a szájban lassan, kellemes ízhatást okozva gyengül, fanyar utóíz nem hagy.

Barna ászoksör: karamell és színes maláta hozzáadásával készül, közepes kierjesztésű, gránátvörös, illetve vörösesbarna színű, karamelles, illetve édeskés mellékízű, enyhén kesernyés sör.

Csapolt félbarna sör: közepes, illetve teljes kierjesztésű, vöröses, illetve gránátvörös színű, erős bukójú, kellemes komló- és mérsékelten karamellillatú és -ízű, kiváló habzású sör.

A „Černá Hora” sör valamennyi változata alsó erjesztésű, és egyedi érzékszervi jellegzetességgel, különösen egyedülálló illattal és ízzel rendelkezik, amely erős bukóval párosul.

Világos sör – minőségi jegyek:

		Világos ászoksör	Csapolt világos sör	Nem szűrt csapolt sör
A sörle eredeti szárazanyag-tartalma	(tömegszázalék)	11,00-12,99	8,00-10,99	8,00-10,99
Alkohol	(térfogatszázalék)	3,8-6,0	3,5-4,5	3,5-4,5
Szín	(EBC-egység)	8,0-16,0	7,0-16,0	7,8-16,0
Keserű anyagok	(EBC-egység)	20,0-45,0	16,0-28,0	16,0-28,0
pH érték		4,2-4,9	4,3-4,7	4,3-4,7
A kierjedés feltételezett és elért foka közötti különbség	(relatívszázalék)	1,0-10,0	1,0-10,0	1,0-10,0
Polifenolok	(mg/l)	130,0-230,0	130,0-230,0	130,0-230,0

Barna sör, félbarna sör – minőségi jegyek:

		Barna ászoksör	Csapolt félbarna sör
A sörle eredeti szárazanyag-tartalma	(tömegszázalék)	11,00-12,99	8,00-10,99
Alkohol	(térfogatszázalék)	3,6-5,7	3,5-4,5
Szín	(EBC-egység)	50,0-120,0	16,0-40,0
Keserű anyagok	(EBC-egység)	20,0-45,0	16,0-28,0
pH érték		4,1-4,8	4,3-4,7
A kierjedés feltételezett és elért foka közötti különbség	(relatívszázalék)	1,0-10,0	1,0-10,0
Polifenolok	(mg/l)	130,0-230,0	130,0-230,0

Nyersanyagok:

Árpaláta

Világos malátáról van szó, amelyet „cseh malátának” is hívnak, és amelyet kétsoros tavaszi árpából állítanak elő. Erre az árpalátára alacsonyabb feltárás és gyengébb erjedés jellemző.

Az árpalátából előállított malátalé tulajdonságait a következő táblázat tartalmazza:

Extraktum a maláta szárazanyagában	(tömegszázalék)	min.	80 %
Kolbach-szám	(%)		37-41 %
Diasztatikus kiadósság	(W.-K egység)	min.	220
Elérhető kierjedési fok	(%)	max.	82 %
Friabilitás	(%)	min.	75 %

Komló

„Žatecký poloraný červeňák” fajtájú komlóról van szó. Ez a komló – elsősorban alfa- és béta-keserűsav aránya, valamint bétafarneszen-tartalma miatt – teljes mértékben egyedi, különbözik a többi komlófajtától. A sör előállításához szárított komlót vagy komlókivonatokat használnak. (Az eredeti szöveget kell meghagyni, amennyiben a sör előállításához nem „PDO Žatecký” komlót, hanem „Žatecký poloraný červeňák” komlófajtát használnak.)

Víz

A „Černá Hora” sör előállításához használt víz több helyi forrásból származik. Keménységét tekintve ez lágy, illetve közepesen kemény víz.

Sörélesztő

A „Černá Hora” sör előállításához kizárólag ún. alsó erjesztésben alkalmazott élesztőgombatorzseket (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*) használnak, amelyek a jelen termékleírásnak megfelelően biztosítják az erjedés feltételezett és elért foka közötti különbséget.

4.3. Földrajzi terület:

Cseh Köztársaság, Dél-Morva Kerület, Černá Hora község

4.4. A származás igazolása:

A „Černá Hora” földrajzi jelzés bejegyzését kérelmező vállalat jegyzéket vezet a nyersanyagok beszállítóiról és a késztermékek felvásárlóiról. Minden egyes terméken feltüntetésre kerülnek a gyártóval kapcsolatos kötelező adatok, beleértve a címét is, ami lehetővé teszi a termék eredetének megállapítását.

A sör előállításának teljes technológiai folyamata állandó felügyelet alatt áll. Az ellenőrzésről és annak eredményeiről folyamatosan feljegyzések készülnek. Hasonlóképpen ellenőrzik a sör előállításához felhasznált valamennyi nyersanyag minőségét. A víz minőségét mikrobiológiai szempontból rendszeresen vizsgálják. Minden ellenőrzésről írásos feljegyzés készül, amelyekről nyilvántartást vezetnek. Nyilvántartást vezetnek az egyes nyersanyagoknak az adott sörfőzetek előállításához történő felhasználásáról is.

A termékleírás betartásának ellenőrzését a Státní zemědělská a potravinářská inspekce (Állami Mezőgazdasági és Élelmiszerfelügyelet) végzi.

4.5. Az előállítás módja:

A „Černá Hora” sör kizárólag kétcefrés dekokciós módszerrel készül. A sörlevet alapvetően a szárazanyag-tartalomnak megfelelően főzik. Az erjesztés a sör érlelésétől elkülönítve történik. Tehát intenzitásválasztó eljárásoktól mentes, hagyományos előállításról van szó.

A sör főzése a főzőházban kezdődik. A ledarált maláta és a víz összekeverését követően a cefre térfogatának csak egy harmadát melegítik fel fokozatosan. Ezzel eléri azt, hogy a keményítő és a malátaextraktum többi anyaga átkerüljön az oldatba és a keményítő cukorrá bomoljon le. Ezt a cefrét kétszer megismételik, mindegyik cefrét külön főzik. A cefrőzés után elkülönítik a maradék malátaseprőt, és ezzel kinyerik a malátalé első részét. A seprőt ezt követően meleg vízzel kilúgozzák, és a kivonatot összekeverik az első malátalé-mennyiséggel. Az így kapott malátalevet 80–120 percig különbözőképpen adagolt komlóval vagy komlótermékekkel főzik, és létrejön a sörlé. Mindegyik főzetet az adott sör extrakttartalmának megfelelő koncentrációra sűrítik be. Ez azt jelenti, hogy a gyártás további folyamataiban a sör extrakttartalmát már nem módosítják.

A megfőzött sörlevet az erjesztés hőfokára hűtik, hozzáadják a sörélesztőt (alapvetően alsó erjesztésűeket), és megkezdődik a sör erjesztésének első, fő fázisa. Ez a főerjesztés klasszikus nyitott erjesztőkádakban történik. A főerjesztés hőfoka nem haladja meg a 9,5 °C-ot. A főerjesztés 6–12 napig tart az eredeti sörlé extrakttartalmától függően.

A főerjesztést az utóerjesztés és az érlelés követi. A fő erjesztéssel ellentétben ez alacsonyabb hőfokon, szinte 0 °C körül, mérsékelt túlnyomás mellett, zárt tartályokban történik. Az utóerjesztés időszaka a sör extrakttartalmától függően 21 naptól 60 napig terjed. Az utóerjesztés közben a sör letisztul, feltöltődik szén-dioxiddal, az íze pedig kiteljesedik. Így ízletes, sűrű és kemény habú sört kapunk. Az érlelés során eltűnik az élesztőgombák átható íze és illata, enyhül a keserűség, és kialakul az adott sörfajtára jellemző aroma. Az érlelési folyamat végén a sört az eredeti extrakttartalom módosítása nélkül leszűrik, és hordókba, palackokba, esetleg dobozokba vagy tartályokba fejtik. A sör szűrés nélküli fejtése is megengedett. A végtermékeknek meg kell felelnie a jelen összefoglaló 4.2. szakaszában található táblázatokban feltüntetett minőségi jegyek értékeinek.

4.6. Kapcsolat:

Azt a sört, amelyre vonatkozóan a „Černá Hora” földrajzi megjelölés bejegyzést kérik, a 13. század óta folyamatosan gyártják Černá Hora község területén. A Černá Hora községben található sörfőzdeire vonatkozó első írásos feljegyzés 1530-ból származik.

Erre az időre vezethető vissza a sörfőzde és a Černá Hora községbeli sörkészítés gazdag története. Több tulajdonos váltotta egymást, és eközben a „Černá Hora” sör előállítási eljárása és minősége folyamatosan tökéletesedett. 1949-ben a sörfőzdet államosították, és fokozatosan különféle nemzeti vállalatok részévé vált. A „Černá Hora” sör gyártása azonban a hagyományos előállítási módszerek és eljárások megőrzése mellett megszakítás nélkül folytatódott. A sörfőzde a privatizáció keretében 1996-ban önállósult.

A Černá Hora községbeli sörfőzde gazdag történetét és a sör előállítását több dokumentum őrzi, amelyek a brnói Moravský zemský archívban (Morva Tartományi Levéltár) (pl. „Dominikální fase panství Černá Hora”, „Josefínský katastr pro obec Černá Hora a Bořitov”, „Matrika výnosu pozemkového pro obec Černá Hora a Bořitov” stb.), valamint a Černá Hora, a.s. sörgyár levéltárában található.

A sörfőzde fejlődésével, a termelés növelésével és a sör kiállításokon való szerepeltetésével párhuzamosan korszerűsítették az üzemépületeket és a termelő berendezéseket. Ezeknek a változásoknak azonban csak minimális hatásuk volt a „Černá Hora” sör egyedülálló jellegére, amelyet alapjában véve több száz éves hagyománnyal rendelkező italnak tekinthetünk. A Černá Hora községbeli sörfőzők igyekezete mindig arra irányult, hogy fenntartsák a „Černá Hora” sör egyedülálló hagyományos jellegét, amelyen a jelenkor csak minimális mértékben érezeti hatását.

A „Černá Hora” sör minőségét és népszerűségét többek között több hazai és nemzetközi versenyen és kiállításon elnyert kitüntetés is tanúsítja (pl. „Táborský palcát”, „Cena českých sládků”, „Pivo spanilých jízď”, „Zlatý pohár Pivex”, „Česká pivní pečeť” stb.).

A „Černá Hora” sör ismertségét és népszerűségét az is bizonyítja, hogy Černá Hora községben immár tíz éve minden évben – tavasszal és ősszel – nagyszabású kulturális-társadalmi rendezvényeket szerveznek, amelyek keretében bemutatják az ott előállított sört is. Az áprilisi rendezvény a „Vítání jara (APRÝLES)” (A tavasz köszöntése) címet, a szeptemberi pedig a „Pivní pouť” (Sörbúcsú) címet viseli. Ezek a rendezvényeken rendszeresen több ezer látogató vesz részt, akik nemcsak Černá Hora község környékéről, hanem a Cseh Köztársaság egész területéről és külföldről is érkeznek.

A Černá Hora községből származó sört különféle lexikonok is megemlítik, pl. Verhoef, Berry: „Velká encyklopedie piva” (Nagy sörlexikon), Čestlice, Rebo Productions, 2002; Jackson, Michael: „Pivo – průvodce světem piva pro laiky i odborníky, více než 500 klasických piv” (A sör – sörkalauz laikusok és szakemberek számára – Több mint 500 sör), Praha, Fortuna Print, 2001. Ezekon kívül a sörről számos további cikket írtak és jelentettek meg az országos, valamint a helyi újságokban és folyóiratokban. Közvetlenül Černá Hora községben adják ki a „Černohorský máz” (Fekete-hegyi pít) című időszakos kiadványt, amely többek között beszámol a „Černá Hora” sör különféle versenyeken és kiállításokon elért sikereiről is.

Leoš Vašek brnói történész könyvet írt a „Černá Hora” sörről, „V ČERNÉ HOŘE PIVA MOŘE – z historie černohorského pivovarnictví” (Tengernyi sör Fekete Hegyen, fejezetek a fekete-hegyi sörfőzés történetéből) címmel, amely 1995-ben jelent meg.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Brně
Cím: Běhounská 10
601 26 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 542424011
Fax: +420 542426717
E-mail: epodatelna@szpi.gov.cz

4.8. Címkézés:

–