

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Termékleírás összefoglalójának közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 1898/2006/EK tanácsi rendelet 18. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 202/04)

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE ⁽¹⁾

„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO”

EK-sz.: CZ/PGI/0005/0446-29.04.2004.

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
168 00 Praha 6
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 220383111
Fax +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Csoportosulás:

Név: Budějovický Budvar, národní podnik, Budweiser Budvar, National Corporation, Budweiser Budvar, Entreprise Nationale
Cím: Karolíny Světlé 4
370 21 České Budějovice
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 387705111
Fax —
E-mail: budvar@budvar.cz
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

2.1. osztály – Sörök

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

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

4.1. Elnevezés:

„Českobudějovické pivo”

4.2. Leírás:

Világos sör, amelynek sajátos aromája a világos malátának és az aromás žateci komlónak köszönhető, íze kevésbé intenzív, és 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.

A sör pohárba kiöntve jellegzetes világos aranyszínű, teteje sima, krémes. A finom aromájú žateci komlónak köszönhetően a sör magas polifenoltartalommal bír, így vált a „Českobudějovické pivo” valamennyi típusa ízletes, népszerű itallá.

A sör öt különböző típusba sorolható, amelyek azonban egyértelműen közös eredetűek.

Világos ászoksör

Alkohol (térfogatszázalék): 4,6–5,3

Eredeti sörlé (%): 11,4–12,3

Keserűség (IBU): 20–24

Szín (EBC-egységek): 9–13

Aroma: közepesen-erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata

Íz: mérsékelten-közepesen intenzív keserűség, enyhe – kismértékben fanyar jelleg, közepesen-egészen testes íz, édeskés utóíz, kifejezetten savanykás karakter

Palackban utóerjesztett világos ászoksör

Alkohol (térfogatszázalék): 4,6–5,3

Eredeti sörlé (%): 11,4–12,3

Keserűség (IBU): 20–24

Szín (EBC-egységek): 9–13

Aroma: közepesen-erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata

Íz: mérsékelten-közepesen intenzív keserűség, enyhe – kismértékben fanyar jelleg, egészen-erősen testes íz, édeskés utóíz, kifejezetten savanykás karakter

Csapolt világos sör

Alkohol (térfogatszázalék): 3,5–4,5

Eredeti sörlé (%): 9,5–10,1

Keserűség (IBU): 18–21

Szín (EBC-egységek): 8–12

Aroma: közepesen-erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata.

Íz: mérsékelten-közepesen intenzív keserűség, kismértékben fanyar jelleg, közepesen testes íz, édeskés utóíz, kifejezetten savanykás karakter

Különleges sör

Alkohol (térfogatszázalék): 7,4–8,2

Eredeti sörlé (%): 16,0–17,0

Keserűség (IBU): 24–28

Szín (EBC-egységek): 11–17

Aroma: közepesen-erősen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata.

Íz: közepesen-erősen intenzív keserűség, enyhe – mérsékelten fanyar jelleg, egészen-erősen testes íz, édeskés utóíz, kifejezetten savanykás karakter

Alkoholmentes sör

Alkohol (térfogatszázalék): 0,2–0,5

Eredeti sörlé (%): 3–4

Keserűség (IBU): 22–26

Szín (EBC-egységek): 5–7

Aroma: közepesen intenzív, a finom aromájú žateci komló felismerhető illata, amely kissé sörlére emlékeztet

Íz: közepesen intenzív keserűség, mérsékelten fanyar jelleg, enyhén testes íz, kifejezetten savanykás karakter, sörlé utalásszerű jelenléte

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

5. Földrajzi terület:

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

A žateci komló természetesi területe a Žatec körüli terület, ideértve a Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň – sever, Rakovník és Rokycany körzetének településeire tartozó kataszteri területeket is.

A sörárpa természetesi területe Morvaország egyik régiója.

5.1. A származás igazolása:

Ezt a sört České Budějovicében már a város 1265. évi alapítása óta készítik, és mindig is származási helye alapján azonosították.

A „Českobudějovické pivo” elnevezést hírnevének köszönhetően a nemzeti lajstromozás alapján 1967-ben „Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer” néven bejegyezték a WIPO eredetmegjelölés-lajstromába (49. szám). Az elnevezést ugyanakkor egy Portugáliával kötött kétoldalú megállapodásban is oltalom alá helyezték.

A termék nyomon követhetőségének biztosítása érdekében az ellenőrző szerv regisztrálja a termelőket és a földrajzi jelzést az ellenőrzött szervezetek nyilvántartásában; ebben a termelőről, az előállítás megkezdéséről, az ellenőrzés eredményeiről, az esetlegesen előírt intézkedésekről stb. szerepelnek adatok. Az ellenőrző szerv az ellenőrzések során azt vizsgálja, hogy a földrajzi jelzést használó termelők eleget tesznek-e a termékleírásban megállapított feltételeknek.

5.2. Az előállítás módja:

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 kizárólag kétcefrés dekokációs módszerrel készül, amelynek során a sörlet kádakban szűrik, és atmoszferikus nyomáson főzik.

A sörléhez adandó, alsó erjesztésben alkalmazott élesztőtörzseket a sörfőzdében izolálták, és ezeket jelenleg is ott állítják elő, és ott őrzik. Az erjesztésre függőleges, hengeres, illetve kúp alakú tartályokban kerül sor, melyek ellenőrzött hőmérséklete 6–11 °C, az utóerjesztésre pedig az erjesztéstől elkülönítve (kétfázisú technológia), kizárólag vízszintes tartályokban kerül sor. Az utóerjesztés időszaka megfelel annak az elvnek, hogy a meghosszabbított másodlagos hideg erjesztés legfeljebb 3 °C-os hőmérsékleten történhet. A másodlagos erjesztést követően a sört leszűrik, majd fogyasztási vagy szállítási csomagolásba helyezik.

A sör előállítására használt eljárások és berendezések alapjául a sörfőzők több nemzedéken át megszerzett szakmai tapasztalata és gyakorlati tudása szolgál, ami a korszerű sörfőzési ismereteknek megfelelően alakult. A sörfőzést eleinte magánszemélyek végezték, később azonban üzemeket hoztak létre, így összpontosult a sörgyártás České Budějovice területén, és így jöttek létre České Budějovice sörgyárai. A sörgyártás hagyománya a mai napig él.

5.3. 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 válhatott a világ egyik vezető sörmárkájává.

A „Českobudějovické pivo” érzékszervi jellemzőit különösen a helyi forrásból származó víz ásványi összetétele határozza meg, és ehhez járul a főbb alapanyagok jellemzőinek együttes hatása, a házi élesztőtörzs, az előállításához használt edények geometriai sajátosságai és a legfontosabb előállítási műveletek időzítése.

A „Českobudějovické pivo” előállítása elválaszthatatlan České Budějovice városától. A legtöbb cseh és külföldi enciklopédia České Budějovice városát valóban a „Českobudějovické 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 immár időtlen idők óta egy olyan jó minőségű sör előállítására asszociálnak, amely érzékszervi jellemzőit illetően különbözik a más területeken előállított söröktől.

5.4. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Táboře
Cím: Purkyňova 2533
390 02 Tábor
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 381257111
Fax —
E-mail: —

5.5. Címkézés:

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.