

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 73/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„ČERNÁ HORA”****Nr WE: CZ-PGI-0005-0409-19.10.2004****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a
160 68 Praha 6-Bubeneč
ČESKÁ REPUBLIKA
Telefon: +420 220383111
Faks: +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Pivovar Černá Hora, a. s.
Adres: Černá Hora 3/5
679 21 Černá Hora
ČESKÁ REPUBLIKA
Telefon: +420 516482411
Faks: +420 516437201
E-mail: ekonom@pivovarch.cz
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Wniosek dotyczy odstępstwa przewidzianego w art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006, ponieważ na danym obszarze działa tylko jeden producent. Wymagania określone w art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 zostały spełnione.

3. Rodzaj produktu:

Klasa: 2.1 — Piwo

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu

„Černá Hora”

4.2. Opis produktu

Piwo jasne, odfermentowane w stopniu średnim do wysokiego, o kolorze złoto-żółtym do złoto-brązowego, dobrze się pieni, ma wyrazisty „charakter”, a smak średnio łagodny do pełnego z wyraźną nutą słodu i chmielu oraz z aromatem chmielowym. Pełny smak jest przede wszystkim rezultatem obecności niesfermentowanych ekstraktów szczątkowych, co ma związek z różnicą pomiędzy odfermentowaniem pozornym a rzeczywistym. Dopuszczalny jest również delikatny smak i aromat drożdżowy albo owocowy (estry). Niezbyt intensywny aromat wskazuje na względnie niską zawartość niepożądanych produktów ubocznych fermentacji. Poziom goryczy waha się pomiędzy średnim a wysokim. Cierpki posmak ledwo wyczuwalny do łagodnego, dłuższe wykończenie.

Piwo ciemne, odfermentowane w stopniu średnim do wysokiego, o kolorze czerwono-brązowym do czerwono-brązowego, dobrze się pieni, ma przyjemny chmielowy smak i aromat. Ma średnio wyrazisty „charakter” i typowy, pełny smak, który zawdzięcza różnicy między odfermentowaniem pozornym a rzeczywistym. Wpływ na smak mają również składniki użytych surowców, niepoddające się procesowi fermentacji. Dopuszcza się również posmak karmelu i syropu melasowego.

Różnorodność piw i ich organoleptyczna charakterystyka.

Světlý ležák (piwo jasne, pełne) odfermentowane w stopniu średnim do wysokiego, o kolorze złoto-żółtym do złoto-brązowego, dobrze się pieni, ma wyrazisty „charakter”, a smak średnio łagodny z wyraźną nutą słodu i chmielu oraz z aromatem chmielowym. Dopuszczalny jest również delikatny smak i aromat drożdżowy albo owocowy (estry). Poziom goryczy jest średni, a cierpki posmak ledwo wyczuwalny, dłuższe wykończenie.

Světlé výčepní pivo (piwo jasne, beczkowe) odfermentowane w stopniu średnim do wysokiego, o kolorze złoto-żółtym do złoto-brązowego, dobrze się pieni, ma wyrazisty „charakter” z wyraźną nutą słodu oraz z aromatem chmielowym. Dopuszczalny jest również delikatny smak i aromat drożdżowy albo owocowy (estry). Poziom goryczy jest wysoki, a cierpki posmak umiarkowanie wyczuwalny, dłuższe wykończenie.

Nefiltrované výčepní pivo (piwo niefiltrowane, beczkowe) dobrze się pieni, przybiera kolor złoto-żółty do złoto-brązowego, ma wyrazisty „charakter” i pełny smak, cechuje je wyraźna nuta drożdży i aromat drożdżowy. Istotną cechą piwa jest umiarkowanie wyczuwalna nuta chmielowej goryczki pozostawiająca uczucie miłej, stopniowo zanikającej goryczy pozbawionej nieprzyjemnej ostrości czy cierpkości.

Tmavý ležák (piwo ciemne, pełne) cechuje się dodatkiem karmelu i kolorowego słodu, średnio odfermentowane, o kolorze ciemnoczerwonym do czerwono-brązowego, o karmelowym, słodkawym smaku z ledwo wyczuwalną nutą goryczki.

Polotmavé výčepní pivo (piwo półciemne, beczkowe) odfermentowane w stopniu średnim do wysokiego, o kolorze czerwono-brązowym do ciemnoczerwonego, ma wyrazisty „charakter”, przyjemną nutę chmielową oraz umiarkowany aromat i smak karmelowy. Dobrze się pieni.

Wszystkie piwa Černá Hora są piwami fermentacji dolnej, rozpoznawalnymi ze względu na szczególną charakterystykę organoleptyczną, niepowtarzalny aromat oraz wyrazisty „charakter” smaku.

Piwo jasne — kryteria jakości:

		Jasne pełne	Jasne beczkowe	Niefiltrowane jasne beczkowe
Ciężar pierwotny (OG)	(% wagi)	11,00-12,99	8,00-10,99	8,00-10,99
Alkohol	(% objętości)	3,8-6,0	3,5-4,5	3,5-4,5
Kolor	jednostki EBC	8,0-16,0	7,0-16,0	7,8-16,0
Substancje gorzkie	jednostki EBC	20,0-45,0	16,0-28,0	16,0-28,0
pH		4,2-4,9	4,3-4,7	4,3-4,7
Różnica pomiędzy odfermentowaniem pozornym a rzeczywistym.	(% wzgl.)	1,0-10,0	1,0-10,0	1,0-10,0
Polifenole	(mg/l)	130,0-230,0	130,0-230,0	130,0-230,0

Piwo ciemne, piwo półciemne — kryteria jakości:

		Ciemne pełne	Półciemne beczkowe
Ciężar pierwotny (OG)	(% wagi)	11,00-12,99	8,00-10,99
Alkohol	(% objętości)	3,6-5,7	3,5-4,5
Kolor	jednostki EBC	50,0-120,0	16,0-40,0
Substancje gorzkie	jednostki EBC	20,0-45,0	16,0-28,0
pH		4,1-4,8	4,3-4,7
Różnica pomiędzy odfermentowaniem pozornym a rzeczywistym.	(% wzgl.)	1,0-10,0	1,0-10,0
Polifenole	(mg/l)	130,0-230,0	130,0-230,0

Surowce do produkcji piwa:

Słód jęczmienny

Używa się jasnego słodu, znanego jako „czeski słód”, produkowanego z jarego jęczmienia dwurzędowego. Słód ten charakteryzuje się niskim stopniem rozpuszczalności i fermentacji.

Tabela poniżej prezentuje właściwości brzezki produkowanej ze słodu jęczmiennego:

Zawartość ekstraktu w suchej masie słodu	(% wagi)	min.	80 %
Liczba Kolbacha	(%)		37-41 %
Siła diastatyczna	(jednostki WK)	min.	220
Stopień odfermentowania	(%)	maks.	82 %
Kruchość	(%)	min.	75 %

Chmiel

W produkcji używa się odmiany *Žatecký poloraný červeňák*. Chmiel ten znajduje zastosowanie ze względu na wyraźną specyfikę: różni się od pozostałych odmian chmielu proporcjami alfa-kwasów do beta-kwasów oraz zawartością beta-farnezenu. Używa się suszonego chmielu albo ekstraktu chmielowego. (Należy zachować pierwotne nazewnictwo z podkreśleniem, że w produkcji używa się raczej odmiany *Žatecký poloraný červeňák* niż SKVN *Žatecký chmel*).

Woda

W produkcji piwa Černá Hora używa się wody pochodzącej z różnych ujęć. W kategoriach twardości wodę można opisać jako miękką do średnio twardej.

Drożdże piwne

Do produkcji piwa Černá Hora używa się szczepów drożdży fermentacji dolnej (*Saccharomyces cerevisiae subs. uvarum*), ponieważ zapewniają one wymaganą różnicę pomiędzy odfermentowaniem pozornym a rzeczywistym.

4.3. Obszar geograficzny

Ośrodek miejski Černá Hora położony jest w regionie Południowe Morawy w Republice Czeskiej.

4.4. Dowód pochodzenia

Podmiot składający wniosek o rejestrację chronionej nazwy pochodzenia ČERNÁ HORA prowadzi rejestr dostawców surowców oraz rejestr odbiorców produktu końcowego. Kompletne, obowiązkowe dane (również adresowe) opisujące produkty umożliwiają identyfikowalność produktu.

Cały proces produkcyjny jest nieustannie monitorowany. Przeprowadzane są kontrole realizacji, a ich rezultaty są przez cały czas dokumentowane. Wszystkie surowce wykorzystywane w produkcji piwa są również poddawane wnikliwej kontroli. Regularnie sprawdza się jakość wody pod kątem zawartości mikroorganizmów i ogólnej zdatności. Wszystkie kontrole są dokumentowane na piśmie. Sporządza się również oddzielnie wpisy dotyczące poszczególnych partii surowców oraz poszczególnych partii piwa.

Zgodność ze specyfikacją produkcji jest nadzorowana przez Czeską Inspekcję Rolno-Spożywczą.

4.5. Metoda produkcji

Piwo Černá Hora produkowane jest wyłącznie z wykorzystaniem dekokcyjnej metody dwuwarowej. Gorzką brzeczke przygotowuje się w zależności od ciężaru pierwotnego piwa. Proces pierwotnej fermentacji przeprowadzany jest oddzielnie od procesu dojrzewania piwa. Jest to metoda klasyczna bez zastosowania procesów intensyfikacyjnych.

Produkcja piwa rozpoczyna się w warzelnii. Po zmieszaniu zmielonego słoðu z wodą, jedna trzecia objętości mieszanki jest stopniowo podgrzewana. To umożliwia przeniknięcie skrobi i innych składników ekstraktu słoðu do roztworu oraz decyduje o rozpadzie skrobi. Proces zacierania powtarza się dwukrotnie, a zacier za każdym razem podgrzewa się oddzielnie. Po zakończeniu zacierania oddziela się nierozpuszczalne składniki słoðu, co umożliwia powstanie pierwszej porcji brzeczki. Nierozpuszczalne składniki są następnie wypłukiwane gorącą wodą, a roztwór jest mieszany z pierwszą porcją brzeczki. Tak powstała brzeczka jest następnie podgrzewana przez 80 do 120 minut z oddzielnie przygotowanym chmielem albo pochodnymi produktami chmielu. W efekcie uzyskuje się brzeczke chmieloną. Każdy war przeprowadza się przy oryginalnej koncentracji brzeczki odpowiadającej wymaganemu ciężarowi pierwotnemu piwa. Innymi słowy podczas dalszego procesu produkcyjnego ciężar pierwotny piwa nie ulega zmianie.

Podgrzana brzeczka jest schładzana do temperatury fermentacji, po czym dodawane są drożdże piwne właściwych szczepów fermentacji dolnej i odbywa się pierwszy, a przy tym główny, etap fermentacji. Proces zachodzi w tradycyjnych, otwartych pomieszczeniach używanych do przeprowadzania fermentacji. Temperatura fermentacji głównej nie może przekroczyć 9,5 °C. Główny proces fermentacji zajmuje od 6 do 12 dni, w zależności od ciężaru pierwotnego brzeczki.

Po zakończeniu głównej fermentacji właściwe piwo poddaje się procesowi leżakowania. Leżakowanie odbywa się w temperaturach oscylujących wokół 0 °C, czyli niższych niż na etapie fermentacji właściwej; leżakuje w zamkniętych zbiornikach o umiarkowanie podwyższonym ciśnieniu. Leżakowanie trwa od 21 do 60 dni, w zależności od ciężaru pierwotnego piwa. Wówczas też piwo nabiera przejrzystości, nasycane jest dwutlenkiem węgla oraz klaruje się jego smak. Dodaje to napojowi wyrazistości oraz zapewnia jego pienistość. Podczas leżakowania zanika też ostry smak i drożdżowy aromat. Gorzki posmak staje się łagodniejszy i pojawia się aromat właściwy dla danego rodzaju trunku. Po zakończeniu leżakowania piwo poddawane jest filtrowaniu bez zmiany ciężaru pierwotnego, a następnie przelewane do beczek, butelek oraz puszek i cystern. Dopuszcza się również produkcję piwa niefiltrowanego. Produkt końcowy musi spełniać kryteria jakości wyszczególnione w tabeli znajdującej się w sekcji 4.2 niniejszego streszczenia.

4.6. Związek z obszarem geograficznym

Piwo, dla którego wystąpiono o ochronę oznaczenia geograficznego nazwy ČERNÁ HORA, było nieustannie produkowane w ośrodku miejskim Černá Hora od XIII w. Pierwsze wzmianki o browarnictwie w ośrodku Černá Hora pochodzą z 1530 r.

Od tego czasu Černá Hora cieszy się bogatą tradycją browarniczą. Wielokrotnie zmieniali się właściciele browaru, ale produkcja i jakość piwa Černá Hora nieustannie wzrastała. W 1949 r. browar został znacjonalizowany i stopniowo włączony do sieci krajowych firm piwowarskich. Produkcja piwa Černá Hora trwała jednak nieprzerwanie z zastosowaniem tradycyjnych technik i procesów produkcyjnych. W 1996 r. browar stał się ponownie prywatną firmą w wyniku szerokiego procesu prywatyzacyjnego.

Liczne dokumenty świadczące o bogatej historii browarnictwa w ośrodku Černá Hora są przechowywane w morawskim, narodowym archiwum w Brnie (na przykład okres dominikański w Černej Horze, zajęcia ośrodków miejskich Černá Hora i Bořitov za Józefa II, rejestry dotyczące zmian właścicieli w ośrodkach miejskich Černá Hora i Bořitov itd.) oraz w archiwach browaru *Pivovar Černá Hora, a.s.*

Wraz z rozwojem browaru wzrastała ilość produkowanego piwa, a budynki browaru były rozbudowywane i modernizowane. Równolegle unowocześniano urządzenia wykorzystywane w produkcji. Wszystkie zmiany nie miały większego wpływu na wyjątkowość piwa Černá Hora, które można uznać za trunek o tradycyjnej formule pochodzącej sprzed wieków. Wszyscy browarnicy zaangażowani w produkcję tego piwa dokładali starań, by zachować jego historyczną niepowtarzalność, tak że w rezultacie formuła piwa Černá Hora uległa przez wieki jedynie drobnym, nieistotnym zmianom.

Świadectwem wysokiej jakości i popularności są liczne nagrody, jakie piwo zdobyło podczas krajowych i międzynarodowych konkursów i wystaw (m.in. *Táborský palcát* (Taborowa buława), *Cena českých sládků* (Nagroda czeskich piwowarów), *Pivo spanilých jízd* (Piwo husyckiego szlaku), *Zlatý pohár Pivex* (Złoty puchar Pivex), *Česká pivní pečeť* (Czeska piwna pieczęć).

Sława i popularność piwa Černá Hora znajdują również potwierdzenie w fakcie, że społeczność Černej Hory z niesłabnącym entuzjazmem uczestniczy w szerokiej skali kulturalno-społecznych wydarzeniach, jakim jest prezentacja lokalnych wyrobów piwowarskich, organizowana od 10 lat każdej wiosny i jesieni (tj. w kwietniu podczas *Vítání jara* (Powitanie wiosny) oraz we wrześniu podczas *Pivní pouť* (Festyn piwny)). Obie wystawy przyciągają tysiące gości, przybywających nie tylko z Černej Hory, ale też z całych Czech oraz z zagranicy.

Piwo z Černej Hory jest również wzmiankowane w różnych encyklopediach, np. Verhoef, Berry: *Wielka Encyklopedia Piwa*, Čestlice, Rebo Productions, 2002; Jackson, Michael: *Wielki Przewodnik po Piwie*, Praga, Fortuna Print, 2001. Piwo wielokrotnie było tematem artykułów w lokalnych oraz krajowych gazetach i czasopismach. W samej Černej Horze publikowany jest periodyk „Černohorský máz”, który na swoich łamach opisuje m.in. sukcesy piwa Černá Hora na różnych konkursach i wystawach.

W 1995 r. historyk z Brna Leoš Vašek opisał piwo Černá Hora w swojej opublikowanej w tym samym roku książce pod tytułem: *V ČERNÉ HOŘE PIVA MOŘE — z historie černohorského pivovarnictví* (W Černej Horze piwa morze — z historii piwowarstwa w Černej Horze).

4.7. Organ kontrolny

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Brně

Adres: Běhounská 10
601 26 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Telefon: +420 542424011

Faks: +420 542426717

E-mail: epodatelna@szpi.gov.cz

4.8. Etykietowanie

—
