

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 134/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO”**

**NR WE: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany)**

Powodem zmiany opisu produktu, która polega na zwiększeniu liczby rodzajów piwa, jest fakt, że producent, a zarazem jedyny uprawniony użytkownik ChOG „Českobudějovické pivo” w 2004 r. ożywił tradycję warzenia piwa pełnego ciemnego. Ze wspomnianym piwem łączą się takie same tradycje, obszar geograficzny i historyczna nazwa „Českobudějovické pivo” jak z piwami jasnymi. Piwo to produkuje się w tych samych warunkach i z takich samych surowców, różna jest jedynie jego barwa. Od początku browarnictwa w Czeskich Budziejowicach warzono oba rodzaje piwa – ciemne i jasne. W źródłach archiwalnych pierwsza wzmianka o piwie ciemnym pochodzi z roku

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

1495, gdy powstał browar miejski. Miał on kontynuować produkcję piwa jasnego, a budziejowiccy mieszczanie mieli warzyć wyłącznie piwo ciemne. Dlatego sklasyfikowanie piwa pełnego ciemnego jako jednego z rodzajów piwa „Českobudějovické” jest logicznym krokiem, polegającym wyłącznie na oficjalnym rozszerzeniu palety piw, którym przysługuje ChOG „Českobudějovické pivo”.

Wniosek o zmianę jest uprawniony, ponieważ składa go producent, a zarazem jedyny uprawniony użytkownik ChOG „Českobudějovické pivo”.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>**

**„ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO”**

**NR WE: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Českobudějovické pivo”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Czeska

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.1 – Piwo

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Piwo jasne o charakterystycznym aromacie nadawanym przez słód jasny i aromatyczny chmiel żatecki, o mniej intensywnym posmaku łagodnej lub umiarkowanej goryczy, o posmaku słodu wynikającym z różnicy między odfermentowaniem rzeczywistym a potencjalnym brzezki chmielowej, szczypiące w język dzięki dwutlenkowi węgla pochodzącemu z naturalnej fermentacji.

Piwo ciemne o nasyczonej barwie z dominującą nutą prażenia uzyskiwaną dzięki zastosowaniu słodu barwiącego, karmelowego i monachijskiego, ze średnią do wyższej, umiarkowanie ostrą nutą goryczy, którą uzyskuje się dzięki kombinacji chmielu żateckiego i specjalnych słodów. Pełny smak bez końcowej słodczy jest efektem obecności resztek niesfermentowanego ekstraktu. Piwo jest wysyczone naturalnym dwutlenkiem węgla pochodzącym z fermentacji.

Po nalaniu do kufła piwo ma typową jasnozłotą lub ciemną barwę z delikatną, kremową pianą. Dzięki wysokiej zawartości polifenoli, pochodzących z delikatnego aromatycznego chmielu żateckiego, wszystkie gatunki piwa czeskobudziejowickiego mają przyjemny smak i cieszą się dużą popularnością.

Piwo można podzielić na 6 różnych gatunków o jednoznacznie wspólnym pochodzeniu.

**Piwo jasne pełne**

Zawartość alkoholu (% obj.): 4,6–5,3

Zawartość podstawowej brzezki chmielowej (%): 11,4–12,3

Gorycz (w jednostkach IBU): 20–24

Barwa (w jednostkach EBC): 9–13

Aromat: o średniej do dużej intensywności, wyraźny zapach delikatnego aromatycznego chmielu żateckiego.

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.

Smak: gorycz o intensywności umiarkowanej do średniej, o charakterze łagodnie do lekko cierpkiego, smak średnio mocny do mocnego ze słodkawym posmakiem, wyraźnie szczypiące w język.

#### Piwo jasne pełne z dodatkiem drożdży piwowskich

Zawartość alkoholu (% obj.):	4,6–5,3
Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%):	11,4–12,3
Gorycz (w jednostkach IBU):	20–24
Barwa (w jednostkach EBC):	9–13

Aromat: o średniej do dużej intensywności, wyraźny aromat delikatnego aromatycznego chmielu żateckiego.

Smak: gorycz o intensywności umiarkowanej do średniej, o charakterze łagodnie do lekko cierpkiego, smak mocny do bardzo mocnego ze słodkawym posmakiem, wyraźnie szczypiące w język.

#### Piwo jasne beczkowe

Zawartość alkoholu (% obj.):	3,5–4,5
Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%):	9,5–10,1
Gorycz (w jednostkach IBU):	18–21
Barwa (w jednostkach EBC):	8–12

Aromat: o średniej do dużej intensywności, wyraźny aromat delikatnego aromatycznego chmielu żateckiego.

Smak: gorycz o intensywności umiarkowanej do średniej, o charakterze lekko cierpkim, smak średnio mocny ze słodkawym posmakiem, wyraźnie szczypiące w język.

#### Piwo specjalne

Zawartość alkoholu (% obj.):	7,4–8,2
Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%):	16,0–17,0
Gorycz (w jednostkach IBU):	24–28
Barwa (w jednostkach EBC):	11–17

Aromat: o średniej do dużej intensywności, wyraźny aromat delikatnego aromatycznego chmielu żateckiego.

Smak: gorycz o intensywności średniej do mocnej, o charakterze łagodnie do umiarkowanie cierpkiego, smak mocny do bardzo mocnego ze słodkawym posmakiem, wyraźnie szczypiące w język.

#### Piwo bezalkoholowe

Zawartość alkoholu (% obj.):	0,2–0,5
Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%):	3–4
Gorycz (w jednostkach IBU):	22–26
Barwa (w jednostkach EBC):	5–7

Aromat: o średniej intensywności, wyraźny aromat delikatnego aromatycznego chmielu żateckiego, przypominający nieco brzeczki chmielową.

Smak: gorycz o średniej intensywności, charakter umiarkowanie cierpki, smak lekki, wyraźne szczypiące w język, z nutą brzeczki chmielowej.

#### Piwo ciemne pełne

Zawartość alkoholu (% obj.):	4,0–5,3
Zawartość podstawowej brzeczki chmielowej (%):	10,5–12,0
Gorycz (w jednostkach IBU):	20–35
Barwa (w jednostkach EBC):	60–120

Aromat: o średniej do dużej intensywności, wyraźny aromat delikatnego aromatycznego chmielu żateckiego oraz prażonego siodu.

Smak: gorycz o intensywności średniej do dużej, o charakterze łagodnie do umiarkowanie cierpkiego, smak mocny do bardzo mocnego z posmakiem wytrawnym i nutą prażenia, wyraźnie szczypiące w język.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Głównymi surowcami do produkcji piwa czeskobudziejowickiego są woda, słód i chmiel, a także drożdże piwowarskie dolnej fermentacji. Wszystkie wykorzystywane główne surowce pochodzą z określonych wyznaczonych obszarów geograficznych i mają określoną charakterystykę.

Stosuje się wyłącznie wodę ze studni artezyjskich o głębokości przekraczającej 300 m. Woda z tych studni, czerpana z podziemnego jeziora, które znajduje się pod powierzchnią wyznaczonego obszaru niecki czeskobudziejowickiej, jest ekologicznie czysta. Zawartość azotanów w wodzie nie może przekraczać 3 mg/l. Wiek wody, która znajduje się w górnych warstwach kredowych, ocenia się na 7 000–8 000 lat. Woda ma bardzo niską twardość (maksymalnie 1 mmol/l), a jej skład mineralny ma decydujący wpływ na typowy charakter piwa czeskobudziejowickiego, podobnie jak wartość pH 6–7, dzięki której woda nadaje się do zastosowania w procesie warzenia bez żadnych dodatkowych zabiegów.

Jasny słód produkuje się z uprawianego na Morawie jęczmienia jarego dwurzędowego, który jest poddawany kontroli i zatwierdzany do produkcji przez właściwy organ kontrolny. Charakterystycznymi cechami jasnego słodu są jego wysoka ekstraktywność i jasny kolor.

Do produkcji piwa ciemnego używa się słodów specjalnych: karmelowego, monachijskiego i barwiącego.

Delikatny aromatyczny chmiel odmiany *Žatecký poloraný červeňák*, który kupuje się i dodaje wyłącznie w formie prasowanego chmielu w szyszkach (nie granulatu czy ekstraktu), jest uprawiany na wyznaczonym obszarze geograficznym – w regionie miasta Žatec.

Charakterystyczny aromat i smak zawdzięcza piwo drożdżom fermentacji dolnej szczepu *Saccharomyces cerevisiae* var. *uvarum*. Jest on przechowywany pod nr 2 w kolekcji mikroorganizmów przemysłowych Instytutu Badawczego Browarnictwa i Słodownictwa w Pradze. Kolekcja jest zarejestrowana pod międzynarodowym numerem RIBM 655.

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji, przetwarzania surowców i wytwarzania piwa czeskobudziejowickiego odbywają się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Brzeczka chmielowa do piwa czeskobudziejowickiego jest wytwarzana wyłącznie metodą dekokcyjną dwuwarową, polegającą na zacierananiu z otwartym cedzeniem brzeczki i gotowaniem pod ciśnieniem atmosferycznym.

Fermentacja przebiega w pionowych zbiornikach cylindryczno-stożkowych w kontrolowanej temperaturze 6–11 °C, zaś leżakowanie odbywa się oddzielnie od fermentacji (technologia dwuetapowa), wyłącznie w zbiornikach poziomych. Okres leżakowania jest zgodny z zasadami przedłużonej fermentacji wtórnej na zimno w temperaturze nieprzekraczającej 3 °C. Po zakończeniu fermentacji wtórnej piwo jest filtrowane i nalewane do opakowań detalicznych lub transportowych.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oznaczenie „Českobudějovické pivo” stosuje się zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi stosowania oznaczeń geograficznych i szczegółowymi przepisami dotyczącymi wykorzystania symbolu UE w chronionych oznaczeniach geograficznych oraz zgodnie z innymi wymogami UE dotyczącymi etykietowania. Sposób, w jaki oznaczenie jest stosowane, spełnia ponadto przepisy traktatu akcesyjnego.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Miejsce produkcji, przetwarzania i przygotowywania produktu znajduje się na wyznaczonym obszarze geograficznym, na którym możliwe jest pobieranie wody z podziemnego jeziora w niecce czeskobudziejowickiej.

Obszar, na którym hoduje się chmiel żatecki, to region wokół miasta Žatec, obejmujący obszary gmin w powiatach Chomutov, Kladno, Louny, Pilzno – sever, Rakovník i Rokycany.

Obszar, na którym uprawia się jęczmień słodowy, zlokalizowany jest na Morawach.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Piwo warzono w Czeskich Budziejowicach od założenia miasta w 1265 r. i zawsze było ono określane nazwą miasta, z którego pochodziło.

Wodę do produkcji pobiera się wyłącznie z podziemnego jeziora w niecce czeskobudziejowickiej. Zawartość azotanów w wodzie nie może przekraczać 3 mg/l. Wiek wody, która znajduje się w górnych warstwach kredowych, ocenia się na 7 000–8 000 lat. Woda ma bardzo niską twardość (maksymalnie 1 mmol/l), a jej skład mineralny ma decydujący wpływ na typowy charakter piwa czeskobudziejowickiego, podobnie jak wartość pH 6–7, dzięki której woda nadaje się do zastosowania w procesie warzenia bez żadnych dodatkowych zabiegów.

Procedury produkcji i urządzenia produkcyjne stosowane do produkcji piwa opierają się na doświadczeniu zawodowym i umiejętnościach praktycznych uzyskanych przez pokolenia piwowarów i udoskonalonych zgodnie z najnowszą wiedzą piwowarską. Produkcja piwa była pierwotnie domeną osób prywatnych, jednak później zaczęto zakładać manufaktury, co doprowadziło do koncentracji produkcji piwa w Czeskich Budziejowicach i powstania miejscowych browarów. Tradycja produkcji piwa jest kontynuowana aż po dziś dzień.

### 5.2. Specyfika produktu

Na właściwości organoleptyczne piwa czeskobudziejowickiego mają wpływ w szczególności: skład mineralny wody z miejscowego źródła, właściwości głównych surowców, szczep drożdży piwowarskich, geometria zbiorników produkcyjnych oraz przebieg zasadniczych czynności produkcyjnych.

Piwo jasne lub ciemne ma charakterystyczny aromat nadawany przez zastosowany rodzaj słoðu i aromatyczny chmiel żatecki, mniej intensywny posmak łagodnej lub umiarkowanej goryczy oraz posmak słoðu wynikający z różnicy między rzeczywistym a potencjalnym odfermentowaniem brzezki chmielowej. Dzięki obecności dwutlenku węgla z naturalnej fermentacji odczuwalne jest szczypanie w język. Po nalaniu do kufla piwo jasne ma typową jasnozłotą barwę, a piwo ciemne ma barwę ciemnego słoðu, z delikatną, kremową pianą. Delikatny aromatyczny chmiel żatecki gwarantuje wysoką zawartość polifenoli.

Nazwa „Českobudějovické pivo” zdobyła tak dużą renomę, że w 1967 r. na podstawie rejestracji krajowej została zarejestrowana w formie „Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer” w rejestrze nazw pochodzenia WIPO (nr 49). Jednocześnie podlegała ona ochronie na mocy umowy dwustronnej z Portugalią.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Popularność, jaką piwo czeskobudziejowickie uzyskało na przestrzeni wielu lat, oraz jego stale wysoka jakość zapewniają mu pozycję na rynkach zagranicznych ponad 50 państw. Jego renoma pozwoliła mu zająć miejsce wśród wiodących światowych marek piwa.

Na właściwości organoleptyczne piwa czeskobudziejowickiego mają wpływ w szczególności: skład mineralny wody z miejscowego źródła, właściwości głównych surowców, szczep drożdży piwowarskich, wypróbowana przez pokolenia piwowarów geometria zbiorników produkcyjnych oraz przebieg zasadniczych czynności produkcyjnych.

Produkcja piwa czeskobudziejowickiego jest nieodłącznie związana z miastem Czeskie Budziejowice. Większość czeskich i zagranicznych encyklopedii wiąże to miasto z produkcją piwa czeskobudziejowickiego.

Tradycja jest dla konsumentów jednym z głównych wskaźników jakości, będąc dla nich wartością dodaną i gwarancją jakości. Konsumenci piwa z Czeskich Budziejowic oczekują od niego szczególnych właściwości, jakie charakteryzują piwo wytwarzane na tym obszarze.

Od niepamiętnych czasów konsumenci kojarzyli Czeskie Budziejowice z produkcją wysokiej jakości piwa, które różni się właściwościami organoleptycznymi od piw produkowanych na innych obszarach.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=65&plang=cs>

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 2.