

## 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**

(2008/C 244/09)

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

## STRESZCZENIE

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „ZNOJEMSKÉ PIVO”

NR WE: CZ-PGI-005/0376-14.10.2004

CHOG ( X ) CHNP ( )

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  
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč

Tel.: (420) 220 38 31 11

Faks: (420) 221 32 47 18

E-mail: posta@upv.cz

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Starobrno, a. s.

Adres: Hlinky 160/12  
CZ-661 47 Brno

Tel.: (420) 543 51 61 11

Faks: (420) 543 21 10 35

E-mail: starobrno@starobrno.cz

Skład: Producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Wniosek dotyczy odstępstwa od art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, ponieważ na danym obszarze działa tylko jeden producent. Wymogi zawarte w art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 są spełnione, ponieważ wnioskodawca jest jedynym producentem na wyznaczonym obszarze geograficznym, a piwo „Znojenské” produkuje się opisaną poniżej metodą z surowców o określonych właściwościach i z użyciem miejscowych źródeł wody, dzięki czemu ma ono specyficzne właściwości i różni się od piwa produkowanego na terenach z tym obszarem sąsiadujących. Wyjątkowość produkcji wynika z wielowiekowej tradycji browarnictwa mieszczańskiego na wyznaczonym obszarze. Oznaczenie „Znojenské pivo” jest tradycyjnie kojarzone wyłącznie z wyznaczonym obszarem.

### 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: „Znojenské pivo”

#### 4.2. Opis produktu: Piwo „Znojenské” jest produkowane w następujących podstawowych odmianach: piwo beczkowe jasne i ciemne oraz piwo pełne.

Surowce do produkcji piwa:

Słód — stosuje się słód wyprodukowany z jarego jęczmienia dwurzędowego. Właściwości słodu muszą odpowiadać następującym wskaźnikom:

Zawartość ekstraktu w suchej masie słodu	(% wagi)	min.	78,0
Liczba Kolbacha	(%)		38,0 ± 3
Siła diastatyczna	(j. W.-K.)	min.	220
Graniczny stopień odfermentowania	(%)	maks.	82
Kruchość	(%)	min.	80,0

Woda — stosuje się wodę z wodociągu miejskiego.

Chmiel — stosuje się odmiany *Žatecký poloraný červeňák* i *Magnum Hallertau* w formie granulatu i ekstraktu; nadają one piwu „Znojenské” charakterystyczną delikatną goryczkę.

Charakterystyka poszczególnych grup:

Piwo beczkowe jasne (czes. *světlé výčepní*)

- zawartość ekstraktu w brzeczce podstawowej (% ekstraktu): 8–10 %,
- zawartość alkoholu (% objętości): 3,2–4,0,
- gorycz (jednostki EBC): 17–25,
- kolor (jednostki EBC): 8–12,
- zawartość CO<sub>2</sub> (mg/l) 4,8–5,5,
- piwo beczkowe, w większym stopniu odfermentowane, o delikatnej goryczy i zapachu chmielu, dobra pienistość, harmonijny smak, średnie nasycenie dwutlenkiem węgla.

Piwo beczkowe ciemne (czes. *tmavé výčepní*)

- zawartość ekstraktu w brzeczce podstawowej (% ekstraktu): 9–10 %,
- zawartość alkoholu (% objętości): 3,8–4,0,
- gorycz (jednostki EBC): 18–25,
- kolor (jednostki EBC): 35–90,

- zawartość CO<sub>2</sub> (mg/l) 4,4–5,5,
- piwo ciemne w kolorze ciemnoczerwonym, o mniej wyraźnej goryczy, smak i zapach z przyjemną nutą słodu i karmelu, średnie nasycenie dwutlenkiem węgla.

#### Piwo pełne

- zawartość ekstraktu w brzeczce podstawowej (% ekstraktu): 11–12 %,
- zawartość alkoholu (% objętości): 4,5–5,0,
- gorycz (jednostki EBC): 23–30,
- kolor (jednostki EBC): 11–14,
- zawartość CO<sub>2</sub> (mg/l) 4,4–5,5,
- piwo w średnim stopniu odfermentowane, o pełniejszym smaku, średnia lub wyraźna gorycz, czysty zapach, bardziej wyważony smak, wysoka zawartość ekstraktu, większe nasycenie dwutlenkiem węgla i dobra pienistość.

#### 4.3. Obszar geograficzny: Powiat Znojmo

4.4. *Dowód pochodzenia:* Producent prowadzi ewidencję dostawców wszystkich surowców i wszystkich odbiorców gotowych produktów oraz posiada system kontroli produkcji. Kontrole produkcji oraz zgodności produktu z jego specyfikacją przeprowadza Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza, inspektorat w Brnie. Zgodnie z przepisami na każdym produkcie znajduje się informacja o jego producencie. Kontrole pochodzenia krajowego chmielu przeprowadza regularnie Instytut Badawczy Browarnictwa z siedzibą w miejscowości Žatec, który sprawdza czystość odmiany chmielu.

4.5. *Metoda produkcji:* Do produkcji piwa „Znojmské” stosuje się trzy podstawowe surowce — wysokiej jakości sód spełniający podane powyżej kryteria, uzyskany z jarego jęczmienia dwurzędowego, chmiel odmiany *Žatecký poloraný červeňák* i *Magnum Hallertau* oraz wodę pitną z wodociągu miejskiego, niepoddawaną dalszemu uzdatnianiu. Produkcję rozpoczyna się w warzelnii, w której miele się sód, a następnie miesza go z wodą. Również w warzelnii przeprowadza się zacieranie brzeczki klasyczną dekokcyjną metodą dwuwarową, która gwarantuje osiągnięcie optymalnych temperatur do ekstrakcji substancji zawartych w słodzie. Najważniejszym etapem produkcji jest warzenie piwa, polegające na gotowaniu brzeczki niechmielonej (ekstrakt słodu wymieszany z wodą) z chmielem. Produktem końcowym tego procesu jest brzeczka chmielona. Z gorącej brzeczki chmielonej usuwane są osady, a następnie jest ona chłodzona i poddawana fermentacji. W Znojmie główny etap fermentacji przebiega w klasycznej fermentowni, w której schłodzoną brzeczkę chmieloną poddaje się napowietrzaniu, a następnie dodaje się do niej drożdże. Fermentacja główna w otwartych kadziach trwa ok. 7 dni. W tym czasie pod wpływem działania drożdży z cukrów zawartych w słodzie powstaje alkohol; produktem ubocznym tego procesu jest dwutlenek węgla. Stosuje się drożdże dolnej fermentacji szczepu *Saccharomyces cerevisiae uvarum*. Po ukończeniu głównego etapu fermentacji kadź jest chłodzona, drożdże opadają na dno (stąd określenie „fermentacja dolna”), a tzw. „młode piwo” jest przetaczane do zbiorników znajdujących się w leżakowni, w których następuje dojrzewanie piwa. Dojrzewanie trwa od 30 do 90 dni, w zależności od rodzaju piwa. Ważne jest, aby proces ten przebiegał w niskiej temperaturze — około 2 °C. Celem jest osiągnięcie optymalnych właściwości organoleptycznych piwa, jego nasycenie dwutlenkiem węgla oraz sklarowanie. Przed przelaniem do pojemników, takich jak beczki i butelki, młode piwo filtruje się, aby usunąć z niego drożdże. Następnym etapem jest stabilizacja i pasteryzacja, które zwiększają trwałość koloidalną i mikrobiologiczną piwa. Piwo dojrzewa w piwnicach leżakowych, które łączą się z historycznymi podziemiami miasta Znojma. Następnie jest ono przelewane (przy pomocy urządzeń rozlewniczych) do butelek i beczek, w których jest rozwożone do klientów.

4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Pierwsza udokumentowana wzmianka o warzeniu piwa w mieście Znojmo pochodzi z 1278 r. Z czasów panowania Karola IV zachowała się również tzw. „Losunková kniha” (1363 r.), zawierająca spis parceli, których właściciele mieli prawo do warzenia piwa, oraz wymieniająca mieszczan posiadających takie prawo, wśród nich piwowara Hostana, którego imię stało się symbolem piwa i browaru w Znojmie. Źródła podają, że w 1629 r. istniały dwa niezależne browary mieszczkańskie. W 1924 r. browary te połączyły się, a Znojmo stało się głównym ośrodkiem produkcji piwa w dolnym biegu rzeki Dyji. Tradycje browarnictwa mieszczkańskiego kontynuowało przedsiębiorstwo HOSTAN s.r.o., sprywatyzowane w 1993 r. Po jego fuzji z firmą STAROBRNO a.s. ta ostatnia postanowiła kontynuować produkcję tradycyjnego piwa „Znojmské”, wzmiankowanego w źródłach dotyczących miasta Znojmo już od XIII w.

Piwo „Znojmské” produkuje się na wyznaczonym obszarze opisaną powyżej metodą z surowców o określonych właściwościach i jakości oraz z wody z miejscowych źródeł. Ma to wpływ na specyficzne właściwości piwa. Wyjątkowość produkcji wynika z wielowiekowej tradycji browarnictwa mieszczkańskiego na wyznaczonym obszarze.

W najbardziej prestiżowym konkursie piwa organizowanym w Republice Czeskiej w ramach targów PIVEX, piwo „Znojenské” było nagradzane w trzech z czterech najważniejszych kategorii (w latach 1997 i 1998). W konkursie o nagrodę czeskich piwowarów „Znojenské pivo 12 % Premium — světlý ležák” (piwo jasne pełne) otrzymało trzecią nagrodę w kategorii „najlepsze piwo 1997 r.”.

Na targach PIVEX w 1999 r. pierwsze miejsce otrzymało piwo „Hostan Premium”, a drugie — „10 % Hostan Granát”; w konkursie o nagrodę czeskich piwowarów pierwszą nagrodę otrzymało „Znojenské pivo 11 % Hradní — světlý ležák” (piwo jasne pełne). W 2000 r. piwu „Znojenské” przyznano pierwszą nagrodę w konkursie „Naše pivko” redakcji czasopisma „Pivní kurýr”. Najlepszym rokiem dla marki „Znojenské pivo” okazał się 2001 r., w którym obroniła ona pierwsze miejsce w konkursie „Naše pivko”, a „Znojenské pivo Hostan — Naše pivko” zwyciężyło w kategorii piw beczkowych w najbardziej prestiżowym konkursie piwa w Republice Czeskiej „České pivo”. „Znojenské pivo Hostan — Hradní” otrzymało wówczas trzecią nagrodę w kategorii piwa pełnego. Kolejnym sukcesem w tym samym roku było uzyskanie drugiego miejsca w konkursie o nagrodę czeskich piwowarów przez „Znojenské pivo Hostan — Hradní”. W latach 2003 i 2004 „Znojenské pivo Hostan — Naše pivko” otrzymało „certyfikat jakości” w konkursie o „Złoty Puchar PIVEXU”.

Konsumenci piwa „Znojenské” jednoznacznie kojarzą wszystkie jego nazwy handlowe z miastem Znojmo i są świadomi tego, że jest ono produkowane wyłącznie na wyznaczonym obszarze.

W 2002 r. nazwa pochodzenia „Znojenské pivo” została zarejestrowana w Republice Czeskiej pod nr 186.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Brně

Adres: Běhounská 10  
CZ-601 26 Brno

Tel.: (420) 542 42 67 02

Faks: (420) 542 42 67 17

E-mail: epodatelna@szpi.gov.cz

#### 4.8. Etykietowanie: —

---