

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 24 czerwca 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy
zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****„Kaimiškas Jovarų alus” (ChOG)**

(2019/C 217/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Litwa przekazała Komisji wniosek o ochronę nazwy „Kaimiškas Jovarų alus” zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Kaimiškas Jovarų alus”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Kaimiškas Jovarų alus” (ChOG) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 24 czerwca 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„KAIMIŠKAS JOVARŲ ALUS”

Nr UE: PGI-LT-02237 – 16.11.2016

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Kaimiškas Jovarų alus”

2. **Państwo lub państwa składające wniosek**

Litwa

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.1. Piwo

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Kaimiškas Jovarų alus” jest bursztynowym w kolorze, naturalnie fermentowanym, żywym (niepasteryzowanym i niefiltrowanym) piwem ze słodu jęczmiennego. Jego produkcja odbywa się w całości w gospodarstwach domowych i opiera się na tradycyjnych metodach. Piwo to zawdzięcza swoje oryginalne i wyjątkowe właściwości tradycyjnej metodzie produkcji, która przetrwała próbę czasu, doświadczeniu nabytemu przez generacje browarników oraz tradycyjnym recepturom i składnikom. Poszczególne etapy produkcji „Kaimiškas Jovarų alus” – takie jak młócenie (śrutowanie) słodu, gotowanie chmielu, zacieranie, odciedzanie, fermentacja i dojrzewanie piwa – sprawiają, że jest ono wyjątkowe. Jednym z najważniejszych czynników gwarantujących tradycyjną metodę produkcji piwa i jego stałą jakość są unikalne drożdże. Były one wykorzystywane od wielu pokoleń i są nadal w użyciu wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Drożdże te dobrze fermentują, nadając piwu charakterystyczny smak. W trakcie procesu produkcji dodawać można także miód naturalny.

Właściwości fizyczne i chemiczne

Zawartość suchej masy w brzezce podstawowej: 12,0–15,0 (m/m).

Rzeczywista moc alkoholu etylowego: 5,6 ± 1,0 (% obj.).

pH: 1,3–3,5.

Substancje gorczkowe: 10–30 jednostek IBU.

Barwa: 15–38 jednostek EBC.

Okres trwałości: zależy od warunków przechowywania i stosowanych pojemników, jednak nie przekracza 20 dni.

Właściwości organoleptyczne

Barwa: od złotożółtej do złotobrazowej (bursztynowej).

Wygląd: po nalaniu do dzbanka lub szklanki piwo pieni się, zazwyczaj tworząc grubą warstwę gęstej, białej piany. Charakterystyczna mętność jest efektem obecności osadu drożdżowego.

Aromat: wyraźny aromat drożdży, chleba, karmelu i owoców.

Smak: intensywny, słodowy smak piwa. Charakterystyczny gorzkawy smak chmielu z nutą drożdży, owoców jagodowych, karmelu, orzechów laskowych, ziół i owoców cytrusowych. Jeżeli dodaje się miód naturalny, wyczuwalna jest nuta miodu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

— jęczmień browarny (do warzenia piwa stosowane są różne rodzaje jęczmienia browarnego),

— woda pitna,

- chmiel (do warzenia piwa stosowane są różne rodzaje chmielu),
- drożdże (osady piwne zachowane z wcześniejszego procesu warzenia piwa).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji „Kaimiškas Jovarų alus” odbywa się z zastosowaniem tradycyjnej metody warzenia.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji:

- śrutowanie słodu ręcznie przy użyciu śrutowników żarnowych lub bijakowych,
- gotowanie chmielu,
- zacieranie słodu (mieszanie zacieru),
- odcedzanie zacieru (oddzielenie zacieru),
- fermentowanie piwa,
- dojrzewanie piwa,
- przygotowanie i ochrona drożdży.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Granice administracyjne miejscowości Jovarai (rejon Pakruojis).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawą wniosku o zarejestrowanie „Kaimiškas Jovarų alus” jest obszar geograficzny pochodzenia piwa, który nadaje temu produktowi jego cechy charakterystyczne i jest związany z czynnikami ludzkimi specyficznymi dla obszaru, o którym mowa w pkt 4, oraz z jego renomą.

Czynniki ludzkie, które nadają produktowi jego szczególne właściwości:

Pod koniec XIX w. i w XX w. szybko upowszechniły się browary przemysłowe, co miało duży wpływ na proces warzenia piwa w warunkach domowych i doprowadziło do wprowadzenia nowych praktyk technologicznych, takich jak śrutowanie słodu w śrutownikach i gotowanie zacieru, oraz do zmiany stosowanych surowców (wprowadzenie drożdży przemysłowych, cukru i innych dodatków). Poniższy proces warzenia jest nadal stosowany jedynie na przedmiotowym obszarze: do słodu dodaje się gorącą wodę, powstały zacier moczy się przez określony czas, ale nie gotuje. Następnie przecedza się go i natychmiast odstawia do fermentacji z zastosowaniem drożdży przechowywanych od pokoleń przez browary rodzinne na obszarze, o którym mowa w pkt 4.

Browarnicy, wykorzystując swoją wiedzę i doświadczenie, decydują, w jaki sposób przeprowadzić poszczególne etapy procesu warzenia piwa: śrutowanie słodu, gotowanie chmielu, zacieranie, cedzenie, fermentacja i dojrzewanie. To właśnie sprawia, że „Kaimiškas Jovarų alus” jest wyjątkowym produktem. Wpływ na charakterystyczny smak i jakość piwa mają również drożdże, które są przechowywane przez browary rodzinne od kilku pokoleń. Drożdże są bardzo starannie chronione (przechowuje się je przykryte ziemią, wykopuje tylko wtedy, gdy są potrzebne do warzenia piwa) i są one przekazywane z pokolenia na pokolenie przez rodziny mieszkające w Jovarai. Z drożdży przechowywanych od ponad 130 lat i nadal stosowanych do produkcji piwa mogą korzystać wszystkie browary, które obecnie działają na wyznaczonym obszarze geograficznym lub rozpoczną na nim działalność w przyszłości.

Produkcja „Kaimiškas Jovarų alus” opiera się na długoletniej i unikalnej tradycji warzenia rustykalnego piwa, a także na jego szczególnych cechach, które stopniowo ulepszano w ciągu wielu lat jego produkcji. Choć nie ma podręczników lub innych źródeł opisujących sposób wytwarzania tego produktu, blisko związanego z obszarem określonym powyżej w sekcji 4, szczegółowe informacje na temat metod produkcji oraz niezbędne w tym celu praktyczne umiejętności są przekazywane z pokolenia na pokolenie w poszczególnych rodzinach. Obecnie „Kaimiškas Jovarų alus” jest warzone z zastosowaniem tradycyjnej metody produkcji, która opiera się na żmudnej pracy manualnej, dbałości o szczegóły, doświadczeniu i wiedzy. Cały proces warzenia jest przeprowadzany zgodnie z tradycyjną metodą produkcji, która wyróżnia się następującymi cechami:

1. Powszechną praktyką jest gotowanie chmielu wraz z zacierem, jednak produkcja „Kaimiškas Jovarų alus” odbywa się inaczej: chmiel jest gotowany oddzielnie, a zacier nie jest w ogóle poddawany gotowaniu.
2. W przeciwieństwie do innych rodzajów piwa w przypadku „Kaimiškas Jovarų alus” zacier cedi się przez szybski chmielowe, które zbierają się na korkowym dnie zbiornika.

W świetle tych elementów nie ulega wątpliwości, że określony obszar geograficzny ma cechy charakterystyczne (wiedza dotycząca warzenia piwa i wyjątkowej jakości drożdże), które wyraźnie odróżniają go od sąsiadujących z nim obszarów, oraz że, biorąc pod uwagę te cechy, „Kaimiškas Jovarų alus”, jak opisano w pkt 3.2, różni się od piwa produkowanego na sąsiednich obszarach.

Renoma produktu związana z obszarem geograficznym:

nazwa „Kaimiškas Jovarų alus” odwołuje się do nazwy wsi Jovarai, ponieważ specyficzna metoda warzenia charakterystyczna dla wyznaczonego obszaru jest w niej stosowana od kilkuset lat, łącząc piwo z obszarem Jovarai.

Opisywane piwo słodowe jest warzone na obszarze, o którym mowa w pkt 4, od XVI w. Głęboko zakorzenione tradycje warzenia „Kaimiškas Jovarų alus” kształtowały się przez wieki i przetrwały do dziś. Kiedy pod koniec XX w. pojawiły się warunki do sprzedaży tego produktu w handlu detalicznym, piwo „Kaimiškas Jovarų alus” zaczęło być wprowadzane do obrotu (w 1995 r.), o czym świadczą pierwsze, zachowane do dziś etykiety, specjalne napisy na drewnianych beczkach i inne znaki handlowe. Warzenie piwa stało się biznesem rodzinnym, który jednak nie wyszedł poza gospodarstwa domowe.

Zgodnie z wynikami badania konsumenckiego przeprowadzonego w 2010 r. czterech na pięciu respondentów kojarzyło Jovarai z piwem „Kaimiškas Jovarų alus” (badanie konsumentów przeprowadzone w 2010 r. przez „Culinary Heritage Fund”). Wyniki sondażu pokazały, że konsumenci znają piwo „Kaimiškas Jovarų alus”, poszukują go w sklepach, cenią jego autentyczność i wysoką jakość i z chęcią zabierają je za granicę w charakterze prezentu lub pamiątki.

Reputacja, pozycja i popularność „Kaimiškas Jovarų alus” jest niewątpliwa, o czym świadczy fakt, że piwo to jest prezentowane na wystawach, targach i festiwalach, wygrywa nagrody i jest opisywane w prasie lokalnej, krajowej i zagranicznej oraz w innych mediach.

Piwo „Kaimiškas Jovarų alus” jest od wielu lat postrzegane jako produkt reprezentatywny dla Litwy. W 2001 r. zostało wpisane na listę atrakcji powiatu Šiauliai („szlak piwa” jest częścią litewskiego programu na rzecz dziedzictwa kulturowego). Ze względu na fakt, że piwo to wytwarza się tą samą metodą od pokoleń, zostało ono uznane za produkt wzbogacający dziedzictwo kulturowe Litwy. Produkcja „Kaimiškas Jovarų alus” jest uwzględniana jako jedna z cech charakterystycznych wyznaczonego obszaru geograficznego w broszurach reklamowych, informacyjnych i publikacjach dotyczących żywności i napojów skierowanych do turystów.

Browary wytwarzające „Kaimiškas Jovarų alus” biorą udział w odbywających się regularnie międzynarodowych targach Agrobalt, innych targach o charakterze biznesowym, dniach rzemiosła, obchodach świąt narodowych, festiwalach ludowych i różnego rodzaju wystawach.

Świadectwem renomy, pozycji i popularności piwa są częste artykuły w prasie zagranicznej, a także informacje w mediach oraz uznanie ekspertów i specjalistów w dziedzinie piwowarstwa:

- „Jovarų alus» z Jovarai jest wysokiej jakości piwem domowym. Jest ono jednym z tych rzadkich i wyjątkowych rodzajów piwa, które bez wahania można określić mianem piwa o wyjątkowym smaku”. („Top Secret. The Farmhouse Brewing Traditions of Lithuania” („Ścisłe tajne. Tradycje domowego warzenia piwa na litewskiej wsi”), Martin Thibault w: *The Beer Connoisseur Magazine*, nr 11, lato 2012 r., Atlanta, s. 22–28, www.beerconnoisseur.com),

- „Jovarų alus» – bogaty, słodowy, ale bardzo przyjemny smak. »Jovarų alus« ma lekki, przyjemny i wyjątkowy smak”. („From Lithuania with Love”, w: *Midatlantic Brewing News*, październik/listopad 2013, tom 15/nr 5, Nowy Jork, s. 25, www.brewingnews.com),
- „Jovarų alus» z Jovarai na Litwie otrzymuje tytuł Odkrycie Roku 2004. Autor spróbował tego piwa w barze w pobliżu Pakruojis. Jest ono symbolem obszaru, na którym jest warzone. A co jeszcze ważniejsze, jest to fantastyczne piwo”. („Des fermentations qui en surprennent encore plus d’un” (Niecodzienne techniki fermentacji), Martin Thibault w: *Journal Bieres et Plaisirs*, 16 września 2014 r., www.bieresetplaisirs.com; www.ratebeer.com).

W 2004 r. piwo „Kaimiškas Jovarų alus” zdobyło międzynarodowe uznanie, gdy znalazło się na jednym z czołowych miejsc rankingu najlepszych piw na świecie jednego z najbardziej wpływowych portali internetowych poświęconych piwu – www.ratebeer.com. Kanadyjscy eksperci wybrali to rustykalne piwo jako odkrycie roku na światowym rynku piwa. W 2007 r. piwo otrzymało dyplom „Nominacja dla produktu” na międzynarodowej wystawie biznesu i osiągnęć Šiauliai 2007; w 2008 r. otrzymało dyplom w konkursie na najlepsze piwo rustykalne organizowany przez Litewski Fundusz Dziedzictwa Kulinarne; w 2009 r. Ministerstwo Rolnictwa Litwy wystosowało pismo dotyczące „Kaimiškas Jovarų alus” z podziękowaniami za wspieranie tradycyjnego rzemiosła oraz promowanie i utrzymywanie żywych tradycji; w 2010 r. otrzymało dyplom „Piwo Roku” w kategorii „Produkt roku rejonu Pakruojis”; w 2011 r. otrzymało dyplom „Piwo Roku” w kategorii „Produkt roku rejonu Pakruojis”; w 2012 r. proces warzenia i technologia produkcji piwa „Kaimiškas Jovarų alus” były tematem filmu dokumentalnego „Vys per to alo” w reżyserii A. Barysasa; w 2012 r. piwo otrzymało dyplom „Piwo Roku 2012 – nominacja degustatorów”; w 2014 r. otrzymało złoty medal Agrobalt; a w 2016 r. otrzymało dyplom Centrum Kultury Etnicznej w Kłajpedzie za promowanie browarnictwa i tradycji piwowarskich.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://zum.lrv.lt/kaimiskas-jovaru-alus-paraiska-su-produkto-specifikacija>
